

ESPECIAL

Sagardo denboraldia. Kupelez kupele



SAIZAR
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39
USURBIL
Tel. 943 362 228

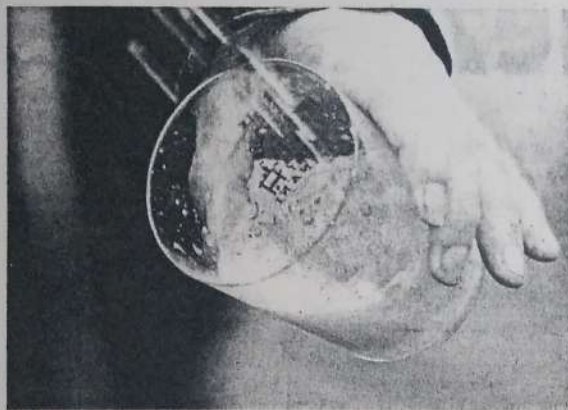
www.sidrassaizar.com

Zain duzu aurten go sagardoa. Txotxi!



llena de sabor

Otra temporada



Todos coincidieron en alabar la calidad de la sidra de esta temporada.

este acontecimiento a su manera, aunque en ninguna de ellas faltaron la sidra, las tortillas de bacalao, la chuleta, el queso y las nueces.

Astigarraga acogió a cientos de personas en su Ayuntamiento para dar a conocer las características del caldo de esta temporada, que más tarde pudieron degustar en la sidrería Petrítegi. Los txalapartaris Goikoetxea e Izeta amenizaron el comienzo del acto, junto con el txistulari Urreaga y el dantzari Urbizu. Andoni Egaña y Sebastián Lizaso tampoco faltaron a la cita, en la que hicieron reír a más de uno con bertsos referentes al protagonista de la apertura. Este año, Jose Luis Korta fue quien abrió el txotx, después de recibir a manos del alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, el plato de porcelana con su nombre inscrito. Korta, emocionado y nervioso, invitó a toda

la ciudadanía a probar la bebida tras repetir en varias ocasiones la célebre frase "Hau da sagardo berria". Tan pronto como Korta se apartó de la kupela abierta, decenas de personas, entre las que predominaban los sidreros, acercaron el vaso al txiri para probar la sidra. En las colas que se formaron esperando el turno para degustar el caldo, solamente se escuchaban palabras positivas respecto a la calidad de la bebida.

En los mismos términos se pronunciaron quienes acudieron el pasado 14 de enero a Azpeitia.

Astigarraga, Azpeitia y Hernani inauguraron el comienzo del txotx con música, buena comida y protagonistas de mucho renombre

Según María Jesús, de la sidrería Añota donde se celebró el inicio del txotx con una cena, se acercó mucha gente y todos coincidían a la hora de valorar la calidad de la sidra. No se escucharon más que alabanzas, y todos los presentes quedaron satisfechos con el resultado. Personas de todas las edades contribuyeron a crear un ambiente especial, lo



Definieron la sidra como generosa en boca y con un final muy afrutado.

que convirtió al acto en una noche en la que varias generaciones disfrutaron de un momento tan arraigado en la tradición vasca. Los bertsolaris Egaña, Lizaso y Murua animaron a los allí presentes, y varios soinuñoles hicieron bailar a los sagardozaletas. La tortilla de bacalao y la de cecina hicieron a la gente degustar los primeros platos, a los que acompañaron la chuleta, el queso, el membrillo y las nueces. A destacar que el membrillo estaba hecho con manzana Regil, una variedad autóctona de la zona.

Pese a celebrarse más tarde que en el resto de las localidades, la apertura del txotx en Hernani contó con protagonistas de mucho renombre, además de con un público muy amplio que se reunió junto al Ayuntamiento. Luis Chillida, con su madre Pilar Bel-

zunze y varios familiares más, abrieron el txotx y recibieron un homenaje con la entrega de una escultura realizada por Aitor Ruiz de Egiño. Además de la familia del ilustre escultor Eduardo Chillida, cuatro bertsolaris hernaniarras que tomaron parte en el reciente campeonato de Euskal Herria (Maialen Lujanbio, Jexux Mari Irazu, Iñaki Zelaia y Estitxu Eizagirre) fueron, asimismo, homenajeados el domingo día 22 en la plaza de los Gudaris. Varios txalapartaris y txistularis animaron a todos los presentes en Hernani, localidad que ocupa el primer puesto en Gipuzkoa en cuanto a manzanos para sidra se refiere. Municipios guipuzcoanos como Usurbil no han previsto ninguna actividad especial para abrir la temporada, por lo que cada sidrería abrió sus puertas como lo creyó oportuno.



REZOLA
SAGARDOTEGIA

Arkumea eta txerrikumea burduntzian

Gauetan eta eguerditan zabalik urte guztian

Ipintxa Baserria
Santio Zeharra

TFNOAK: 943 55 66 37
608 14 33 32

ASTIGARRAGA • GIPUZKOA

SAGARDOTEGIA

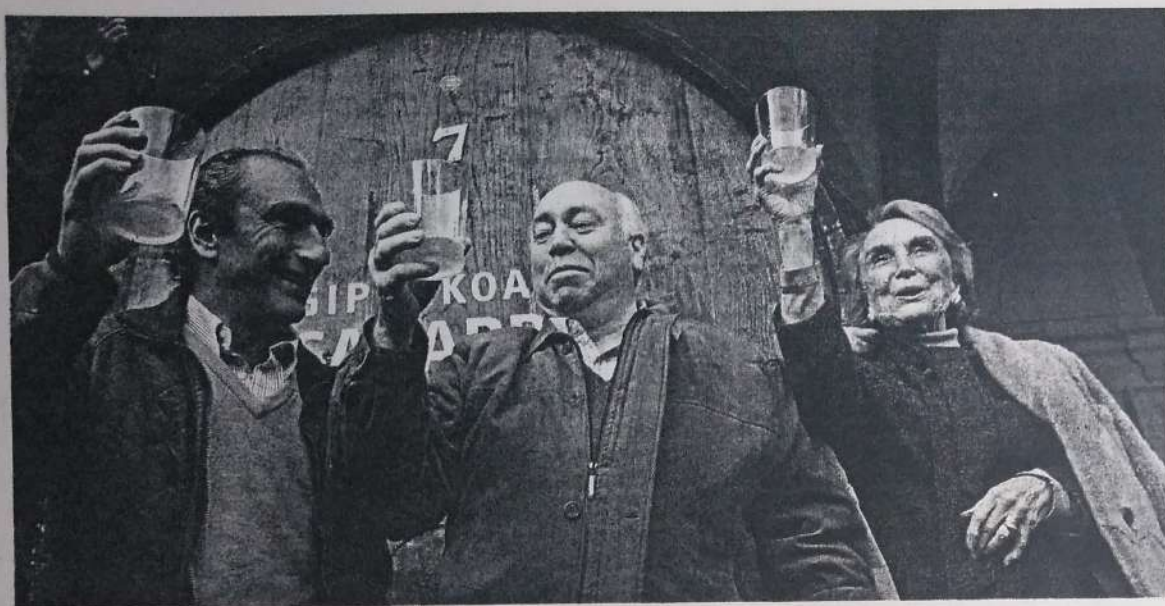
LASARTE-ORIA
(Gipuzkoa)

OTEGUI

Solla-Enea Baserria • Zabaleta Auzoa • Tel. 943 36 50 29

Kupelez kupel

COMIENZO TEMPORADA



Beste herrietan baino beranduago ospatu arren, Hernanik ezohiko protagonistak izan zituen.

Debekuak

Aurten hainbat sagardotegi aldatu egingo dira tabakoaren aurka legearen ondorioz. Txikienek ez dute inongo arazorik izango, baina ehun metro karratu baino gehiago dituztenek lokala egokitu beharko dute. Sagarduneko arduradunek kupelak dauden tokietan tabakoa debekatzea gomendatzen dute eta sagardogile anitz oraindik zer pasako den zain dauden arren, hauetako batzuk hartu dute euren erabakia. Gurutzetan, Zelaian, Añotan eta Petritegin, esaterako, ez dute upeltegian erretzen utziko, baina hauen artean badaude jantokian zigarroak eta puruak erretzen utziko dutenik.

Zelaiako sagardotegiaren arduradunak, Jose Antonio Gaineraiek, tabakoa bere sagardotegitik kanpo uztea erabaki du. "Gai delikatu da, ez da batere samurra izan erabakia hartzea, baina erretzen ez uztea erabaki dugu hemen". Erabaki hau hartzerako orduan, bi arrazoi nagusi jarraitu dituela adierazten du Gaineraiek. Alde batetik, legea

betetzea bere helburuetako bat dela ziurtarazi du. Bestetik, ke gabeko sotoan "giro garbiagoa" egongo dela iruditzen zaio. Bezeroak galduko dituen beldurrez, zer gertatzen den ikusi beharko dela dio Hernaniko sagardotegiko nagusiak. Edozein dela hartutako erabakia, legea jarraituko dutela ziurtarazten dute sagardogile guztiek.



Hainbat gatazka ekiditeko neurriak

Aski ezaguna da txotxeko garaian Astigarraga edota Hernani moduko herrietan inoiz baino jende gehiago ibiltzen dela. Askotan, zoritxarrez, jende gehiago ibiltzeak arazoak dakartza, hots, hondatze, zikinkeria edota zarata arazoak hain zuzen ere. Hauek denak ekiditeko, eta herriko jendearen eta sagardozaleen artean sor daitezkeen gatazkak saihesteko, bi herri hauetako Udalek hainbat neurri hartu dituzte, azken urteetan egin duten gisa.

Tabernen itxiera ordua kontrolatzeko eta trafiko arazoez kargu egiteko, hiru udaltzain gehiago egongo dira lanean ostiraletik igande bitarteko gaueetan. Garbitasunari dagokionez, bost pertsonaren lana izango da, urtarilla eta apirila bitarte, igandetan kaleak garbitzea. Taberna kanpoaldetan beira zatirik egon ez dadin, ez dute kristalezko edalontzirik ateratzen utziko, ezta botilarik ere gaueko hamabiak geroztik.

Nolanahi ere, eta nahiz eta Udalak neurri hauek guztiak

hartzen dituen, jendeak jarrera egokia izan dezala espero da. Helburu hau bete dadin, sentsibilizazio kanpaina bat jarri dute abian, non jarrera zibilizatuari buruz eta alkoholak sor ditzakeen arazoei buruz diharduten. Sagardotegietan dauden arauen inguruko informazioa eskaintzea da kanpaina honen muina, baita alkoholaren ondorio latzak ekiditeko hainbat irteera ere. Zehazki, Donostia, Hernani eta Urnieta herrietan geldituenean dituen autobus zerbitzua jarri dute, autoaren eta sagardoaren artean sor daitezkeen gaizkiulertu edota arazoak ekiditeko.

Astigarragaz eta Hernaniz gain, Urnietak ere autobus zerbitzua eskaintzea erabaki du, baina ez ditu beste bi udalek bezain besteko neurriak aurrera eramango. Herri honetako Udalak ez du neurri hauen beharrik ikusten, zarata, zikinkeria edota trafiko erako arazoak sortzen ez baitira. Udalek diotenez, talde txikietan gerturatzen dira sagardozaleak



eta beraz, ez dute zarata askorik ateratzen. Haatik, sagardotegian afaldu duten pertsonak iaia jarraitzeko alboko herrietara joaten dira. Horrez gain, astean zehar asteburuetan baino jende gehiago irtenen omen da kanpora afaltzera.



Martindegi auzoa, 29
Tel. 943 55 58 51
HERNANI



SAGARDOA
Sidra Natural

Noticias de

Gipuzkoa

GIPUZKOARRA, NOSKI



Aunque las opiniones y teorías varían, la mayoría de los expertos coinciden al afirmar que la sidra tiene miles de años de antigüedad. Civilizaciones como la egipcia, bizantina y griega han saciado su sed con esta bebida. El manzano era un bien muy apreciado para todos ellos; según se recoge en los textos conocidos de aquella época, los ciudadanos recurrían a los manzanos para hacer regalos o valiosas ofrendas.

Al contrario de lo que sucedió con los griegos, que heredaron la tradición de la sidra de sus antecesores, los romanos se decantaron por el vino. Sin embargo, según avanzaban sus conquistas, conocieron pronto el sabor de esta "novedosa" bebida y la costumbre de elaborarla. Cuando el emperador romano Plinio llegó a Asturias entre el 23 y el 79 d.C. dejó escrito que la sidra era una "bebida típica de este lugar". Aunque los romanos se mantuvieran fieles a Baco, supieron sacar partido de los frutales que poblaban sus nuevas tierras y aprovecharon las propiedades curativas del manzano y de la sidra.

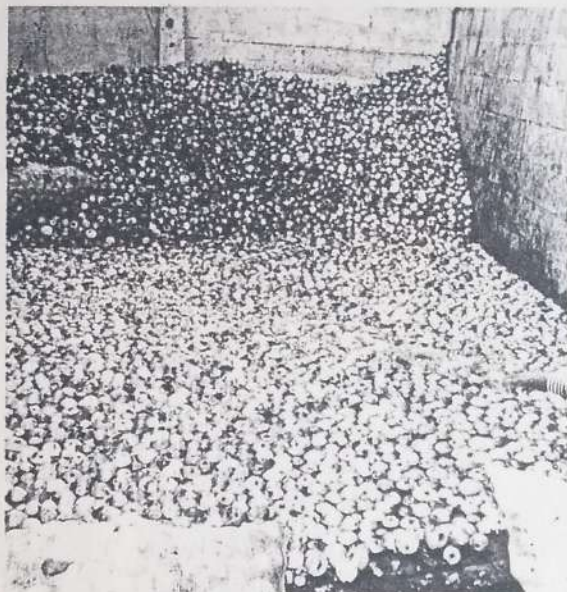
Otros autores aseguran que los celtas expandieron por Europa una bebida extraída de las manzanas, de la cual deriva la sidra. Este pueblo mezclaba trozos de manzana con hierbas y otros ingredientes en agua y dejaban que, por su propio proceso, se elaborase esa bebida.

La sidra, como la conocemos

Las otras cunas de la sidra



Desde la Europa oriental hasta América, la sidra ha recorrido miles de kilómetros, a lo largo de los cuales ha deleitado con su sabor a pueblos de culturas muy diferentes. Griegos y celtas, vascos y asturianos han sabido apreciar y trabajar el zumo de las manzanas haciendo posible que la sidra esté hoy en nuestras mesas y en nuestros platos.



hoy en día, parece que surgió entre Euskal Herria y Normandía. Desde ahí se extendió a Inglaterra, Asturias y otras regiones europeas. En Asturias, por ejemplo, la tradición ha gozado de gran prestigio, tanto en la producción como en el consumo. Los países de la costa atlántica, como Francia, Inglaterra e Irlanda también tienen tradición sidrera, y otros países centroeuropeos producen sidra igualmente. Una de las principales diferencias es que, en muchos de estos casos, se trata de sidra gasificada y dulce, muy diferente a la sidra natural que se elabora en el País Vasco.

Tras expandirse por el continente, los europeos exportaron las técnicas de cultivo de manzanas y elaboración de sidra a América en los primeros años de colonización. Al ver que el fruto no era ni dulce ni excesivamente jugoso se utilizó para la sidra, que

poco a poco, fue ganando una muy buena reputación, y comenzó a estar presente en todo tipo de celebraciones.

Lejos de ser una bebida exclusivamente popular, la sidra se ofrecía en las recepciones y mítines de los presidentes de Estados Unidos. La Iglesia aprobaba su consumo e incluso hacía uso de ella para combatir el frío invernal. También formaba parte de la dieta de los alumnos de Harvard, que tomaban sidra diariamente.

Con la llegada de la ley seca se sucedieron importantes campañas para excluir la sidra de la lista de bebidas prohibidas, convirtiéndose en uno de los pocos alcoholes permitidos. A pesar de ello, esta época significó el final de la sidra en el continente americano, ya que al finalizar la ley seca, el consumo de cerveza superó al de la sidra, que poco a poco fue cayendo en el olvido.

TOLARE
SAGARDOTEGIA



PETRITEGI

Berezitasunak: Arraina arrarparrilan eta txuletoia
(G/B) SAGARDOTEGIKO MENUA 23 €

Tel. 943 457 188 • Fax: 943 452 469

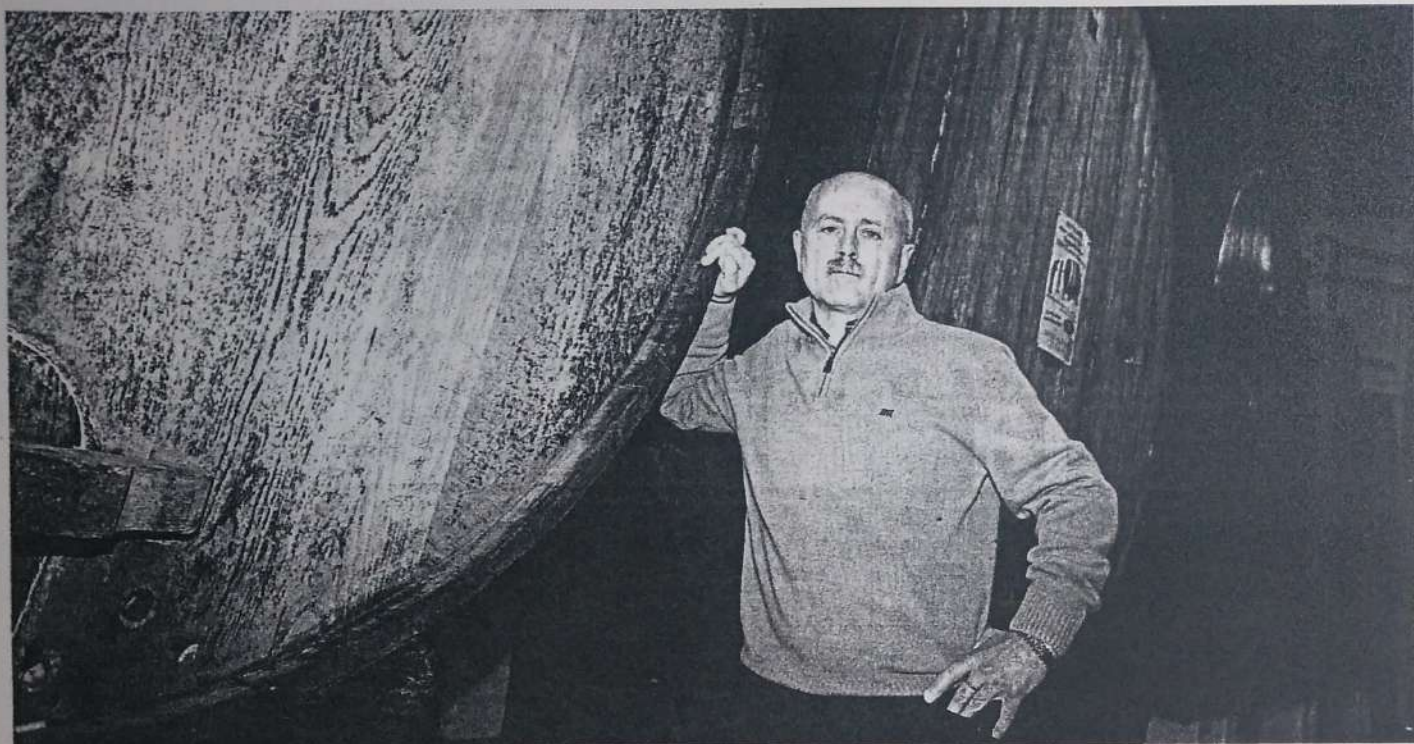
Petrítegi bidea, s/n • Astigarraga

www.petrítegi.com



Sagardo denboraldia

ENTREVISTA



José Ángel Goñi, secretario del Consorcio Sagardun y secretario de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa

"La sidra vasca debe tener su propia personalidad y para ello es necesario que se elabore con manzana autóctona"

José Ángel Goñi recuerda cómo aprendió a elaborar sidra poco a poco, ayudando a su padre, y asegura que ha cambiado mucho en la última década. El control y el seguimiento del proceso han mejorado de forma considerable y con la inserción de los sistemas de frío y limpieza, así como con la asesoría de los enólogos, el proceso ha mejorado sensiblemente. La comercialización, la definición del producto y la insuficiente cantidad de manzana autóctona son los principales retos del sector.

► La sidra de Gurutzeta ganó la IV Edición del Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa de 2005. ¿Qué ha aportado este premio a vuestra sidra?

► Este concurso organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa es uno de los más serios que se hacen actualmente; muestra de ello es que los catadores nunca prueban más de seis sidras en cada sesión de cata ya que el profesional va perdiendo facultades. Además, se realizan analíticas a todas las bebidas y los alcoholes presentados deben cumplir con todas las condiciones que se establecen en el reglamento

de la sidra natural. A pesar de ello, este premio no aporta grandes ventajas y es uno mismo el que debe hacer un esfuerzo para informar al consumidor de que has sido el ganador de ese premio a través de las etiquetas o mediante otros medios.

► ¿Cómo definiría la sidra de este año?

► Se ha dicho que la sidra es muy generosa en boca, y en mi opinión es sobre todo, muy afrutada, es decir, que recuerda la fruta de la que proviene. Asimismo, es destacable que es una bebida más irregu-

GAZTAÑAGA
ERRETEGIA

Enreserba ezazu zure mahaia

Janari Goxoa - Platos Selectos

Buruntza auzoa • Tel.: 943 591968 • 20140 ANDOAIN

GAZTAÑAGA
SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa • Tel.: 943 591968 • 20140 ANDOAIN

JOSE ÁNGEL GOÑI

Kupelez kupele



lar y que no resulta fácil conocer el desarrollo que va a tener.

► La proporción de la manzana autóctona que se ha utilizado este año no ha superado el 20% frente al 55% que se alcanzó la temporada pasada. ¿Cuál es el motivo de este descenso?

► El problema ha sido la maduración temprana de la manzana y el adelantamiento de la cosecha, ya que el pasado verano hizo mucho calor y la fruta maduró antes de lo previsto. Además, este año hemos tenido el problema de la carpocapsa, una enfermedad que han padecido los árboles y que no han recibido el debido tratamiento. Estos factores han influido directamente en que la cantidad de manzana autóctona que hemos recogido este año ha sido mucho menor que la recogida la pasada temporada.

► ¿Qué importancia tiene la utilización de la manzana autóctona y cómo influye en la calidad de la sidra?

► Por definición y para que nuestra sidra tenga una personalidad propia es importante utilizar la manzana de Euskal Herria. La sidra vasca debería de estar elaborada con la manzana propia, en caso

contrario, no tendría sentido. La calidad futura y la bebida deben tender hacia una sidra elaborada con la manzana del país. Esta debería de ser una de las características especiales de la sidra vasca.

► ¿Los sidreros están suficientemente sensibilizados con este tema?

► La mayoría de los sidreros están de acuerdo en utilizar manzana vasca aunque hay detalles que habría que limar. Algunos sidreros dan gran importancia al txotx mientras que otros priorizan el producto embotellado. Hay distintas líneas y prioridades de cara al mercado pero en las ideas generales estamos todos de acuerdo.

► Sin embargo, no hay suficiente fruta vasca para la cantidad de sidra que se produce en Euskadi.

► En este momento los sidreros estamos intentando definir un proyecto para impulsar la sidra euskaldun y al mismo tiempo fomentar el manzano vasco. Es imprescindible buscar fórmulas para aumentar la plantación de manzanos pero todavía es pronto porque estamos en los prolegómenos de esta iniciativa y no hay ninguna medida ni decisión al respecto.

► ¿Cuáles son los principales retos del sector en un futuro cercano?

► Los retos más importantes son actualmente tres. Por un lado, el tema de la cantidad de manzana, al que deberíamos buscarle una solución para que pudiéramos producir una sidra con

manzana autóctona. Además, hay que definir el producto en sí, así como todos los pasos del proceso para evitar problemas que actualmente pueden surgir. Finalmente, existe también el tema de la venta y los nuevos mercados. Tenemos un producto muy bueno, de calidad, con un bajo nivel de alcohol y tenemos que presentarlo, ya que no se conoce fuera de nuestras fronteras.

► ¿Cuáles son las principales barreras para la comercialización de la sidra fuera de Euskadi?

► La principal barrera es el desconocimiento en el mercado exterior a lo que sumamos algunas complicaciones que pueda tener el propio producto como son los turbios o la irregularidad de la propia bebida. La sidra puede cambiar con el transcurso del tiempo y esto influye directamente en su comercialización puesto que desconcierta al consumidor final. Para la venta, podrían utilizarse los canales de venta existentes de otros productos y un label o una denominación de origen ayudaría considerablemente en la adecuada comercialización de la sidra.



LAS FRASES

"Es importante fomentar la plantación del manzano en Euskal Herria"

"El desconocimiento es la principal barrera que hay que superar para fomentar la venta de la sidra fuera de nuestras fronteras"

"La mayoría de los sidreros están de acuerdo en utilizar fruta vasca para la elaboración de la sidra"

"El concurso de sidra organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa es uno de los más serios que se hacen actualmente"

"La sidra de este año es más irregular y no resulta fácil conocer qué desarrollo va a tener"

Gonbidatzen ditugu guztiak Astigarragako sagardotegiak bisitatzerara



Astigarragako Udala

Sagardo denboraldia

COMIENZO TEMPORADA

La promoción del mundo de la sagardoa en Astigarraga

Si Gipuzkoa produce la mayor parte de la sagardoa de Euzkai Herria, Astigarraga es la localidad predominante en cuanto a la elaboración del caldo se refiere. Este año se han transformado unas 7.000 toneladas de manzana y tras este logro, se encuentran horas de trabajo tanto de los si-
bercheros como de Sagardun, consorcio que se encarga de or-
ganizar actos y festejos con el propósito de propagar la cul-
tura de la sagardoa.

Sagardun es un consorcio que nació hace dos años y medio formado por el Ayuntamiento de Astigarraga, siete asociaciones culturales y más de una docena de sidrerías, en todas ellas de esta localidad. El alcalde de este municipio, Hilarre Arrizabalaga, y el dueño de la sidrería Uriztegui, José Ángel Gobi, son respectivamente presidente y secretario de Sagardun. Promocionar el ámbito sociocultural de la sagardoa en Astigarraga y en su entorno es el principal objetivo de este consorcio. Sagardun lleva a cabo actividades como la organización de eventos culturales: "Sagardo Herriaren Eguna", "Santa Ana", "Sagat Urtza", la creación de servicios de biblioteca, la recepción y conservación de bienes históricos que tengan relación con la sagardoa, organización de cursos y jornadas sobre esta bebida tradicional, la creación de un folclore en espeluzado, una página web (www.sagardun.com) e incluso la creación de una Sagardoa Etxea.

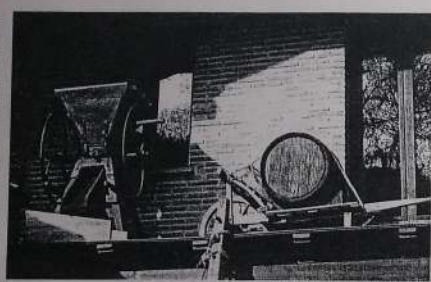


FOTO: SAGARDUN

Fuera un proyecto denominado como manzanal pedagógico y centro de interpretación de la manzana. Esta iniciativa está dirigida al público general, tanto a escolares como a gente interesada en conocer los métodos de la sa-
gardo en sus diferentes etapas de formación profesional agraria. Entre todas las actividades propuestas, la más propicia para los más jóvenes es la de conocer em-
pleados y plagas en los manzanos. De todas mane-

ras, los adultos tampoco tendrán tiempo de quedarse con las manos cruzadas, ya que los trabajos de analizar el pH de la tierra o hacer injertos son las actividades que se han preparado para ellos.

Con el objetivo de mostrar diversos métodos de producción que se han llevado a cabo en Euzkai Herria durante el último siglo, unos 5.000 metros cuadrados acogerán cerca de 200 manzanos de diferentes variedades: Erreñeta, geroñeta, potolua, tsalala, goibotze, manitoni, moko,

moscata, urteaurdi, urtebaki, urdin, berdegia, meraki y moko. En cierto que ya son años desde que se realizan actividades en Astigarraga, pero mientras que hasta ahora las muestras de manzanos han tenido lugar en los ca-
rreteros de la zona, ahora se ha tomado la decisión de organizar to-

das estas actividades rodeando la Sagardoa Etxea, que contará con el manzanal pedagógico y el centro de interpretación, que esperan estar listos para el próximo verano.

Interpretación de la sagardoa Aunque aún se desconoce la fecha de apertura de las tres plantas de las que contará el centro de la Sagardoa Etxea, hay muchos planes y proyectos que tendrán lugar en va-
rios módulos. En la planta baja del edificio se creará un museo in-
teractivo, en la que mostrarán, me-
diante fotografías, los diferentes tipos de manzanos y las enferme-
dades que éstas pueden sufrir.

Kupelez kupel

COMIENZO TEMPORADA



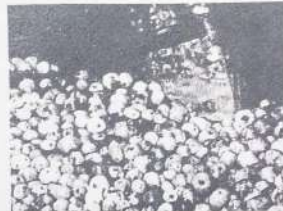
FOTO: SAGARDUN

teractivo, en la que mostrarán, me-
diante fotografías, los diferentes tipos de manzanos y las enferme-
dades que éstas pueden sufrir.

José María Alberro, el gerente de Sagardun, asegura que este será un "mundo vivo", donde "poder disfrutar, participar y aprender a fondo". Por esto, los asistentes no sólo se formarán en las técnicas de la sagardoa de forma teórica, sino que también lo harán degustando el caldo y elaborando las fases del proceso de elaboración.

La visita de sagardun y sus derivados también tendrá su lugar en la Sagardoa Etxea, así como la zona que se instalará para la muestra de diversas variedades sobre la vida de la sagardoa en todo el mundo. Los aulas de formación ocuparán otro de los apartados.

El municipio de Astigarraga siempre ha estado unido a la sagardoa, y en Sagardun aseguran que, además de ofrecer otras pautas de visita además de las que se ofrecen a las noches del bote. Por lo tanto, el objetivo de crear todas estas actividades es, además de promocionar el ámbito sociocultural de la sagardoa en esta localidad, ofrecer a un público heterogéneo todo tipo de actividades para el conocimiento y disfrute de la cultura sagardoa. En definitiva, se pretende crear un espacio para toda la familia, donde poder disfrutar de nuevas sensaciones que aportan el mundo de la manzana y sus derivados.



Se muestran diversos tipos de manzanos para elaborar la sagardoa.



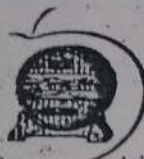
Imagen de la visita a un manzanal que se realizará Sagardun el día 14 de mayo. Un público heterogéneo acude a estas actividades para el conocimiento y disfrute de la cultura sagardoa.



R. ZABALA
 Garagartza Baseria
 20150 ADUNA
 Gipuzkoa
 Tel.: 943 69 07 74
 E-mail: info@rzabala.com
 www.rzabala.com



MIZPIRADI
 SAGARDOTEGIA
 Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • ☎ 943 593 964



EGUZKITZA
 SAGARDOTEGIA
 Usabal Auzoa
 Amaroiz
 Tel.: 943 67 26 13
 20400 TOLOSA
 (Gipuzkoa)



Alorrenea Sagardotegia
 • Tolare Sagardotegia
 • Urte osoan irekia
 • Eguerditan ere bai
 • Astelehena ixita
 Petritegi bidea, 2 • Astigarraga (Gipuzkoa)
 Tel.: 943 336 999
 669 811 865



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA
 ASADOR
IRIGOIEN
 TXOMIN ASTIAZARAN LASA
 IRUIN
 COCINA TIPICA VASCA
 ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADOS A LA BRASA
 PARQUE INFANTIL
 Tel. 943 37 28 75 ZUBIETA AUZOA (Gipuzkoa)



Escanciador automático
Simak S.L.
 Plaza Errekatxo, 5-6
 20115 Astigarraga
 Tel / Fax: 943 555 561



IARRITU SAGARDOTEGIA

 Bilbo
 Laudio
 Orozko
 Amurrio
 LEZAMA
 Urkillo
 Gasteiz
IARRITUKO kupela
 zugandik hurbilago
 ☎ 943 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA

Sagardo denboraldia

LA SIDRA



Saber disfrutar de la sidra

Las sidrerías se enfrentan hoy en día a la masificación que afecta a su actividad, atraídos por un fenómeno con unos atractivos que lo hacen único. Cada vez es más la gente que, sin conocer especialmente en qué consiste el txotx, acude en grandes grupos a las sidrerías. Algunos grupos de clientes, que se desplazan en autobuses, no mantienen la moderación debida y muchas veces pierden el respeto tanto hacia el sidrero como hacia una tradición en la que el buen ambiente es indispensable. Por ello, uno de los retos es consolidar el txotx pero reforzando sus señas de identidad, un objetivo en que deben involucrarse sidreros y clientes.

Tradicionalmente, el txotx se realiza en las bodegas en las que los sidreros dejan reposar sus kupelas. Debido a las condiciones ambientales exigidas para el proceso de fermentación de la sidra, estas bodegas tienen que ser frías, húmedas y oscuras. Tienen o tenían que serlo, ya que los avances tecnológicos también han cambiado las formas y los instrumentos de producción de sidra y, las barricas, cada vez más de acero inoxidable, ya no requieren un entorno tan sombrío.

Aunque comienzan a verse cambios, las sidrerías siguen caracterizándose por la austeridad; en parte por la tradición, pero sobre todo porque no se conciben a modo de restaurante, ya que su

oferta se limita a tres o cuatro meses al año. Sin embargo, al menos durante los meses que dura el txotx, está claro que el elemento central de cualquier sidrería son los barriles, y mientras la sidra y la comida sean de calidad, el visitante está dispuesto a sacrificar el resto. Por su parte, las sidrerías que funcionan como restaurante durante todo el año se preocupan más por ofrecer un confort equiparable al resto de establecimientos hosteleros; la decoración es más cuidada y las comodidades son mayores.

La simplicidad habitual de los locales, junto al ambiente distendido que en ellos se respira, invita a relajarse. El novato puede tener la impresión de que todo vale, ya que el orden no está a la vista. Y sin embargo, lo hay. Todo un ritual, unas normas de comportamiento y pautas para la cata que acompañan al buen amante de la sidra.

Respeto a las costumbres

El placer de degustar la sidra recién vertida de las kupelas es un rito con siglos de antigüedad, que ha logrado llegar hasta nuestros días pese al desarrollo de unas

pautas de consumo absolutamente divergentes. Una de las claves de su pervivencia, y del éxito de público que viene cosechando en las últimas décadas, ha sido precisamente el mantenimiento de su autenticidad y del ambiente único que se crea.

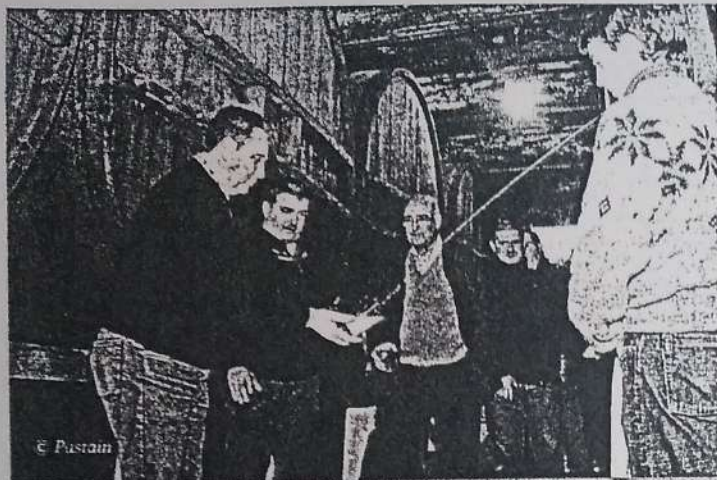
Sin embargo, ha precisado de un proceso de depuración para hacer más confortable el acceso a una sidrería. El frío y la humedad extrema ya no es fácilmente soportable por un gran número de clientes potenciales, por lo que abundan los comedores apartados de las barricas. De igual forma, y entre otras adaptaciones, hace tiempo que vienen desapareciendo las sidrerías en las que se come de pie, y prácticamente en todas hay mesas y bancos corridos.

Sin embargo, este proceso tiene el riesgo de popularización excesiva, o de la entrada de un público que no respeta en absoluto las costumbres centenarias que integran el ritual del txotx. Las faltas de respeto al sagardogile, o las peleas, gritos y borracheras desmedidas, sobre todo por parte de clientes muy jóvenes, ha dejado de ser una amenaza para convertirse en un grave problema actual que será preciso atajar. El futuro del txotx vendrá de la mano de un equilibrio entre su adaptación a las demandas del mercado y la pervivencia de sus señas de identidad, que hacen que este fenómeno sea único en el mundo.

Uno de los retos de las sidrerías es consolidar el txotx sin perder sus señas de identidad

Kupelez kupel

LA SIDRA



© PASTAIN

FOTO © PASTAIN ARGAZKIAK

Consejos prácticos

Los propios sidreros han elaborado un código de conducta para garantizar que el disfrute de la sidra no colisione con los derechos de los vecinos de las localidades involucradas en el bote. Los clientes han de bien en observar estas normas para que el aprecio a la sidra se realice en las mejores condiciones.

De entrada, se recomienda reservar sitio con antelación, ya que sobre todo durante los fines de semana las plazas en muchas sidrerías están cubiertas. Llamar con antelación es clave para garantizar plaza en la sidrería elegida. Una buena hora para llegar podría ser las ocho de la tarde.

La temperatura media de estos espacios hace aconsejable llevar ropa de abrigo y calzado adecuado. Aunque la comodidad es variable según las sidrerías, la tradición y las necesidades del proceso de elaboración de la propia sidra exigen este comportamiento.

Una vez instalados en las mesas, bien sentados o de pie, las visitas a las kupelas se realizan al ritmo de bote, ritmo del sagardo pile de que se abre un nuevo buri. Es conveniente, por el vaso de forma adecuada, situarlo en el chorro respetando los límites de la bebida, se forma y llenar correctamente. Tras degustar la sidra, suelen ser los momentos para la conversación con amigos o desconocidos sobre su sabor. Tras acabar el bote, los restos se repasan a la mesa con el vaso vacío. No es recomendable, al salir, llevarse el vaso por sus propiedades, pierde calidad sino se consumen inmediatamente.

Y como recomendación especial, los propios sidreros ruegan que sus clientes eviten fumar, los aparcamientos señalizados, y que, de manera definitiva, la sidra se consuma en los propios espacios de bote, ya que de lo contrario se genera contaminación ambiental y problemas de movilidad en el entorno por exceso de aparcamiento.

En definitiva, el bote de sidra es una experiencia única y muy apreciada en la zona, siempre que se consuma en los propios espacios de bote, ya que de lo contrario se genera contaminación ambiental y problemas de movilidad en el entorno por exceso de aparcamiento.

Es importante que, al salir, los clientes respeten el derecho de los vecinos a disfrutar de su entorno, ya que de lo contrario se genera contaminación ambiental y problemas de movilidad en el entorno por exceso de aparcamiento.



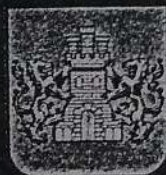
La cata

La sidra, como bebida tradicional, exige también el cumplimiento de unas normas básicas a la hora de consumirla. De entrada, se recomienda usar vasos especiales de cristal extrafino, cuyo tamaño pudiera ser de 12 centímetros de alto, y de siete de boca, unas dimensiones que favorecen el aumento de las burbujas de aire y gas al contactar la bebida con las paredes. La distancia idónea para servir la sidra es de 50 centímetros, para que salga su expresión aromática y el granillo (anhidrido carbónico endógeno, para los entendidos).

La cantidad servida también debe ser pequeña, para que pueda beberse de un trago. Así se aprecian mejor la txinparta, el color, aroma y sabor de la sidra, que deberá consumirse a una temperatura entre 10 y 12 grados.

A mediados de enero se celebra el txotx, un acto en el que los productores degustan la sidra del año. No es aún la sidra que se comercializa ni se embotella, puesto que debe sufrir aún una segunda fermentación. En la primera fermentación se transforma el azúcar en alcohol, mientras que en la segunda, también denominada complementaria, se transforma el ácido málico en láctico. Por tanto, se trata de analizar en esa prueba la evolución del sabor y los matices de la sidra, para poner los medios precisos que garanticen el logro de un producto con la mayor calidad posible.

Una vez terminado el proceso de elaboración de la sidra, se procede a su comercialización, bien en kupela o en botella. En cuanto a la sidra embotellada, cuenta con la ventaja de que permite ser consumida durante todo el año. Bien conservada, en un lugar fresco, puede permanecer hasta cinco años, aunque irá ganando gas.



Hernaniko
Udala

TXOOOOOOOTX! ETA OSASUNAREKIN GOZATU SAGARDO BERRIA!

HERNANIK BESO ZABALIK HARTUKO ZAITUZTE TXOTX DENBORALDI HONETAN ERE

GURE MAMA GOXOA DASTATU ETA GURE GIROAZ GOZATZERA ZATOZTEN GUZTIOK.

El menú perfecto

Todo buen amante de las sidrerías conoce de sobra el menú ineludible de estas citas gastronómicas. El bacalao, los pimientos, la tortilla, el chuletón, el queso, las nueces y el membrillo no faltan en las mesas, aunque de un tiempo a esta parte se han abierto paso otras alternativas, como pescados, por ejemplo, el besugo; u otro tipo de carnes, como costillas. La incorporación de muchos nuevos clientes, que en ocasiones demandan una mayor variedad, ha permitido la entrada de otras variantes, sobre todo para cocinar a la parrilla, pero sin llegar a desbancar en ningún caso el menú tradicional.

La presencia del bacalao en el menú tiene una razón, ya que se trataba de un alimento muy común entre los campesinos vascos de antaño, de bajo precio y, por tanto, a disposición de todas las economías. De entonces data su entrada en el menú habitual de las sidrerías, bien sea en tortilla o frito con pimientos.

En cuanto a la carne, lo fundamental es que sea de calidad. Una buena zona es el lomo superior, con más sabor, y que haya estado en cámara entre tres y cuatro semanas, para que esté tierna. Hay que tener en cuenta la edad del

animal, ya que el ganado que ha cumplido los seis años proporciona carne de más calidad.

El peso de las chuletas suele ser de 800 gramos, aunque las hay de kilo e incluso mayores. El corte también ofrece dos opciones, ya que puede realizarse con sierra o con hacha. Los defensores de esta última herramienta argumentan que proporciona un corte más limpio.

El asado también tiene su fórmula, ya que no es cuestión de cocer una chuleta a fuego lento ni de abrassarle en unos instantes en unas llamas exageradas. Y antes de echarla a la parrilla, la carne debe estar templada, no fría. Y nada de condimentos.

En consonancia con el espíritu de compañerismo que reina en las sidrerías, en las que se fomenta la relación con propios y extraños junto a las kupelas, la carne se sirve en fuentes comunes, ya troceada, para que los comensales vayan degustándola a su gusto.

En cuanto al postre, la combinación de queso, nueces y membrillo es todo un clásico. Si el queso es Idiazabal, de sabor fuerte, y está acompañado de nueces autóctonas y membrillo elaborado en efcaserio, el resultado es sencillamente inmejorable.

La sidra como ingrediente

La sidra, como tantas bebidas, tiene unas propiedades culinarias que bien aprovechadas pueden aportar un sabor muy especial y agradable a nuestros platos. La sidra se utiliza en la cocina de muchos países, lógicamente con mayor presencia en aquellas regiones productoras de sidra, como Asturias, Normandía o Euskadi. Un repaso a las opciones gastronómicas puede servir de inspiración a los aficionados a los fogones.

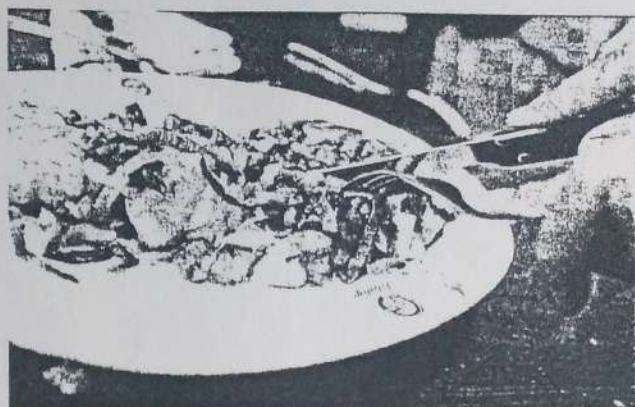
Imprescindible es empezar por la merluza a la sidra, tan habitual en las cocinas vascas. La bebida se vierte generosamente sobre las rodajas de merluza sazonadas con sal y enharinadas, después de haberlas puesto al fuego durante

dos minutos. Con un tiempo de cocción de 15 minutos, y el acompañamiento ideal de almejas, gambas y espárragos, se logra una salsa deliciosa.

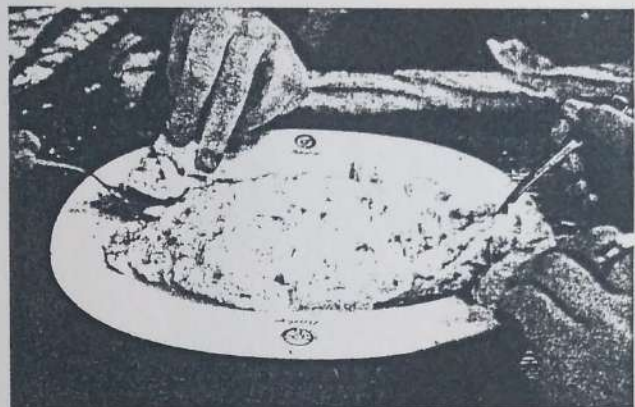
Sin embargo, los platos en los que entra la sidra como ingrediente son muchos, y todos sabrosos. Entre los platos de pescado a la sidra, destacan por ejemplo las sardinas a la sidra, los camarones, la lubina, el bonito o el rodaballo. Las carnes también admiten sidra, como el pato a la sidra, el cordero, el conejo, las chuletas de cerdo o el carré de cerdo. Incluso los postres pueden basarse en esta bebida, como el sorbete de sidra, las manzanas a la sidra, el helado o la gelatina.

No hay que obviar tampoco que las propias manzanas tienen enormes posibilidades culinarias, como prueban las recetas de ensaladas de manzanas, el pato con manzanas, las manzanas rellenas de pollo, o los postres que incorporan esta fruta.

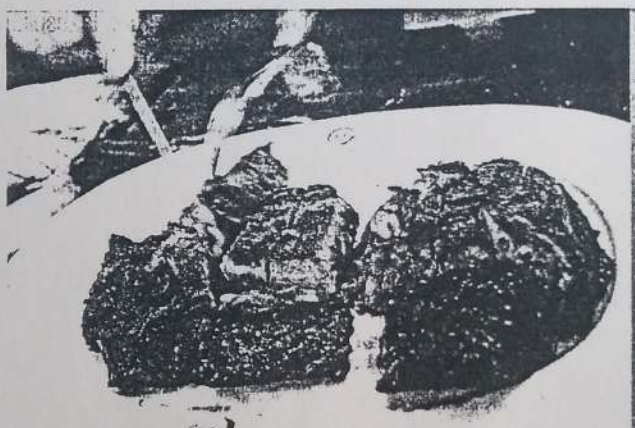
Y en este repaso gastronómico, debemos resaltar que la sidra es un caldo indicado especialmente para acompañar muchos platos de la gastronomía vasca como charcutería, bacalao, mariscos, pescados, carnes asadas, quesos y un gran etcétera de tortillas. En verano y servida fría, a poco más de 10 grados, se convierte en una bebida refrescante idónea para acompañar "hamaiketako" o comidas frugales.



Bacalao con pimientos



Tortilla de bacalao

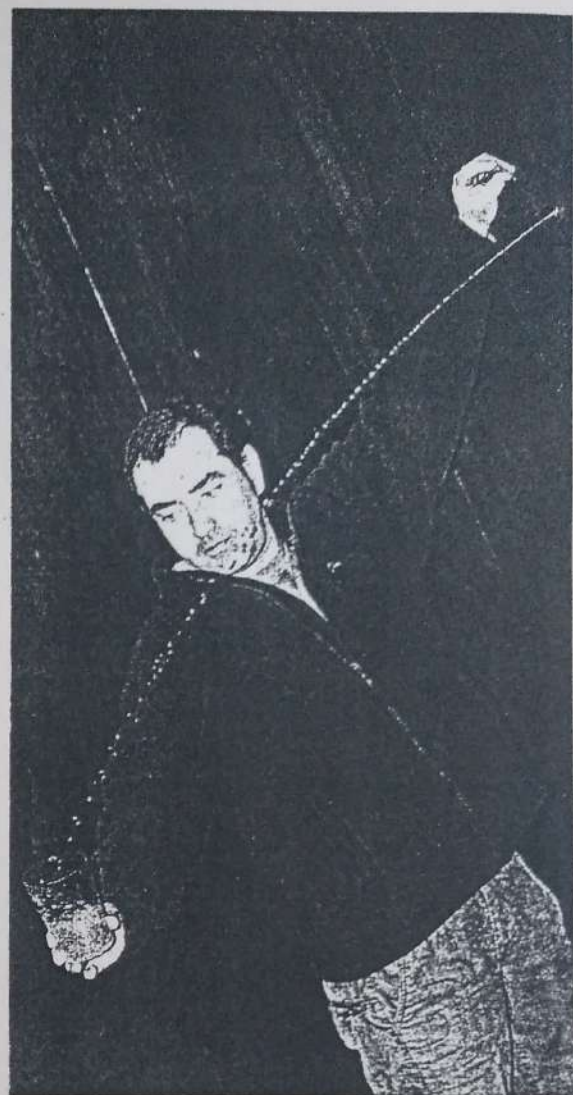


Chuletas



Xabier Kamio: "La sidra es un producto vivo y puede haber sorpresas en su elaboración"

El enólogo Xabier Kamio conoce muy bien los pasos que se deben dar y las variables a tener en cuenta en la elaboración de la sidra. Sin embargo, asegura que "no siempre resulta fácil controlar todos los factores". Las condiciones climatológicas y las características de la manzana que se importa resultan imposibles de prever. Sin embargo, el conocimiento de la acidez, el tanino y el grado alcohólico son las variables principales que deben observarse para conseguir una sidra de calidad.



El enólogo opina que la bebida de este año es una sidra muy afrutada y fácil de beber.

► ¿Cuáles son las principales tareas de un enólogo en el proceso de elaboración de la sidra?

► La misión de un enólogo es analizar y catar el producto e intentar que la sidra que se quiera hacer se pueda conseguir en las mejores condiciones posibles. Para ello, hay que tener en cuenta diversas variables aunque la calidad de la materia prima es una de las más importantes. En función de esa materia prima, el enólogo dice cómo se debe elaborar el producto, cuánto tiempo se debe macerar se-

gún la variedad, cómo se debe prensar, a qué temperatura debe fermentar la sidra y qué características debe tener la mezcla de mostos. Intentamos saber los parámetros ideales que nosotros necesitamos para hacer sidra, conocer la materia prima gracias a las analíticas que realizamos, y con esto, mezclar los diferentes mostos y conseguir el producto final. Por tanto, el enólogo toma parte en todo el proceso, desde la recogida de la fruta hasta el embotellamiento de la sidra.

► ¿Cuáles son las principales características de una sidra de calidad?

► La bebida debe de tener unos parámetros adecuados de acidez, grado alcohólico y tanino. Son los tres puntos fundamentales para establecer la calidad de un producto. El equilibrio de los tres va a conseguir que sea una buena sidra, agradable para el consumidor y además, que la propia bebida tenga los conservantes necesarios para que de por sí, sin adición de ningún otro, sea estable en el tiempo.

► ¿Hasta qué punto se conocen las características de la manzana cuando se elabora la sidra?

► No siempre resulta sencillo conocer la fruta, ya que hay variables externas, como las condiciones climatológicas, que son incontrolables y modifican las características de la manzana. Por tanto, no se trata de seguir una receta y no podemos decir que una variedad va a tener todos los años las mismas características. La manzana es una fruta viva y cambia todos los años sus parámetros analíticos. Además, hay un porcentaje, a veces muy alto, que debemos de comprar y no la podemos controlar durante su proceso de crecimiento y maduración.

► ¿En los casos en que se consigue realizar una sidra controlando todos los parámetros y siguiendo todas vuestras recomendaciones hay cabida para las sorpresas?

► Desgraciadamente suele haber sorpresas muy a menudo porque la sidra es un producto vivo. Tal y como explicaba anteriormente, para elaborar un mínimo de calidad, necesitamos un mínimo de parámetros analíticos como tanino, acidez y azúcar. Si este año ha sido un año de mucho calor y por lo tanto, exceso de maduración, ocurre que el contenido en tanino o acidez no es el mínimo necesario y esta característica influye directamente en la conservación de la sidra. Por lo tanto, la sidra empezará a perder características a

ESPECIALIDADES:

Verdura de Temporada
Carnes y Pescados
a la Brasa
Sidra de Kupela



SIDRERÍA
BORNAX

MENÚ SIDRERÍA CARTA

Menú diario
martes a viernes
Lunes
descanso semanal
(excepto festivos o vísperas)

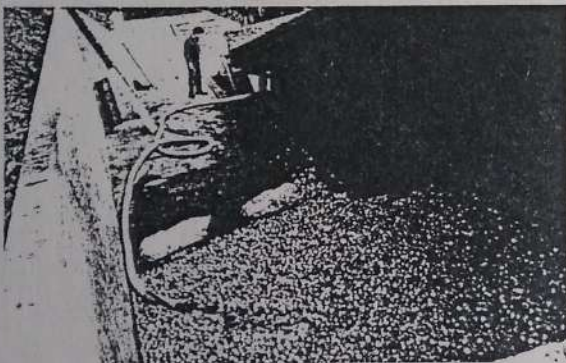
Pol. Industrial VALTIERRA. Arguedas
Reservas: 948 844 646

XABIER KAMIO

Kupelez kupel



El enólogo Xabier Kamio conoce muy bien las características de la sidra.



los seis o siete meses y habrá que embotellarla cuanto antes.

► ¿Y cómo definiría la sidra de este año?

► La sidra de este año es bastante contraria a la de la temporada pasada. La bebida del pasado año era rica en tanino y había sidras de mucho color, por lo tanto mucho cuerpo y sidras de larga duración, mientras que la de este año es mucha más madura, muy afrutada, con matices de fruta tipo compota de menos cuerpo pero mucho más fácil de beber. Esto quiere decir que al hacer mucho calor la

manzana ha madurado antes y la sidra viene adelantada. Son sidras más hechas y con menos recorrido.

► En este proceso de elaboración de sidra hay veces que la bebida enferma. ¿Cuáles son las causas?

► Dentro del mundo de la sidra puede haber diferentes enfermedades pero lo que más asusta es el aceitado. En estos casos, la sidra no rompe al añadirse al vaso y aunque el gusto y el aroma no tienen por qué cambiar, su presencia aceitosa y viscosa en boca la convierten en no consumible. Esto es

una de las enfermedades que más preocupa a los sidreros aunque siguiendo un proceso adecuado de elaboración, es difícil que ocurra. Normalmente las sidras enferman porque hay errores en su elaboración.

► Se deben utilizar productos químicos en la elaboración de la sidra?

► Los productos que se utilizan son enológicos, no químicos y el 95% de los productos que se autorizan para la elaboración de la sidra son naturales. La sidra natural tiene una reglamentación y se utilizan los productos que están autorizados. Las encimas y la levadura son los más utilizados, el primero para la clarificación del producto y el segundo para la fermentación de la sidra.

► ¿Qué tipo de relación tenéis los enólogos con los sidreros y hasta qué punto tienen en cuenta vuestra opinión?

► Naturalmente no todos los sidreros son iguales: Los elaboradores que viven de la sidra son personas que saben que trabajan con una materia viva y que no se puede seguir una receta. Por eso, están abiertos a mejoras y a nue-



vas tecnologías y saben que tenemos que estar por delante de todos estos cambios. Son sidreros innovadores y que no ponen pegas a la evolución. Por otro lado, hay otros que se resisten a probar diferentes experiencias y prefieren que lo hagan otros.

LAS FRASES

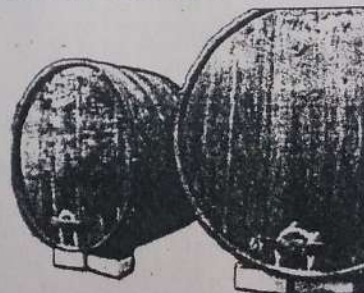
"Es difícil que la sidra enferme si se sigue un adecuado proceso de elaboración"

"El 95% de los productos enológicos que se autorizan para la elaboración de la sidra son naturales"

"Los sidreros innovadores son conscientes de la importancia de introducir novedades y cambios"

"Algunas variables externas, como las condiciones climatológicas, pueden modificar las características de la manzana. No se puede seguir una receta orque la manzana es una fruta viva"

SAGARRETIK TXOTXERA!
USURBILEN GOXOAGO!



Usurbilgo Udala

Sagardotegien itzalean, ondare historikoa haurren esku

Artelatz Ingurumen Zerbitzuko kooperatibak haurrei eta gaztetxoei sagardotegien kultura gerturatzeko xedez, Hernaniko Udalarekin eta ikastetxeekin elkarlanean, programa berezi bat jarri du abian. Herriko 400 haurrek eta gaztetxoek sagasti eta sagardotegi bat bisitatu zuten eta programari amaiera emateko sagar jolasak egin zituzten iragan den urtarrilaren 23tik 25era.

Sagardotegira joatea mozkor-
tzearen sinonimoa ez dela eta
usadio honen atzean ondare
historiko aberats bat dagoela jakin-
araztea izan da ekimen honen hel-
buru garrantzitsuenetakoa bat. Arte-
latzeko arduradunak pozik daude
programak izan duen bilakaera-
rekin eta haien aburuz "sagarra eta
sagardoa eskualdean garrantzi-
tsuak dira eta gaztetxoek sagardoa
ekoiztearen prozesu osoa eta ho-
nen atzean dagoen kultura ezagu-
tzea da gure programak jarraitzen
duen helburua", diote Artelatze-
ko arduradunek.

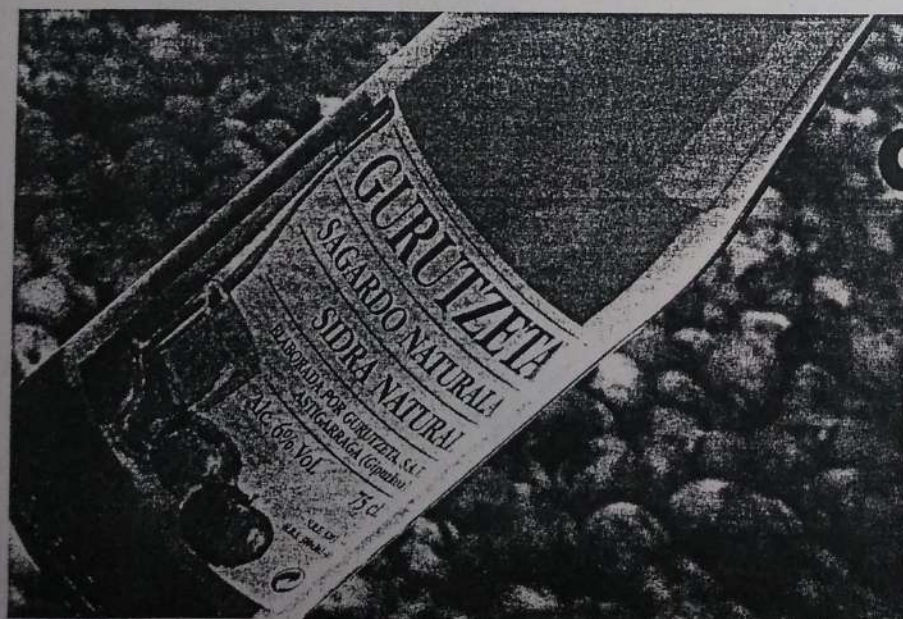
Hala, udaran hasi ziren proiektu
hau garatzeko informazioa biltzen.

Eduki zehatz batzuk jasotzen di-
tuen ikas unitate bat garatu zuten
Artelatze-ko arduradunek eta ikas-
turtea hasi bezain pronto, ikas-
tetxetako gelatan landu zuten ikas
materiala. Geletatik kanpo aldiz, sa-
gardotegi batetara bisita egin zuten
Artelatze-ko arduradunek
DBH Ieko ikasleekin. Bisitaldi
hauk sagardoaren ekoizte proze-
sua garatzen ari zirenean egin zi-
tuzten, hartara, ikasleek sagarraren
garbiketa, sagarra tolairean nola
sartzen zuten, muztioa nola aterat-
zen zen eta upeletan sartu arteko
prozesu guztia ikusteko aukera
izan zuten. "Egungo prozesu asko
oso mekanikoak dira, tolaireak hi-

draulikoak eta mekanikoak baitira
eta guk tradizionalki sagardoa nola
egiten zen ere erakutsi nahi ge-
nien", diote Artelatzetik. Horrega-
tik, Ereñozuko Larre-Gain sagardo-
tegira joan ziren, bertako jangelan
lruñeako tolaire bat baitute eta honi
esker, sagardoa ekoiztearen proze-
sua nola aldatu den ikusteko aukera
izan zuten. "Bi aukerak gune berdi-
nean izan genituen, sagardoa garai
batean eta gaur nola egiten den
zehazki", dio Elixabet Gondat Arte-
latzeko arduradunetako batek.

Kalitatezko sagardoa egiteko al-
diz, lehengaiaren ezagutza ere nahi-
taezkoa da eta Hernanin hain uga-
riak diren sagasti batean lan tailerra
egin ahal izan zuten ikasleek. "Her-
riko lorazainarekin kimaketa tekni-
kak landu zituzten eta sagasti batek
zer lan eta zaintza behar dituen ikasi
ahal izan zuten ikasleek", azaldu
diote Artelatze-ko arduradunek.

Amaitzeko, urtarrilaren azken
egunetan Atsegindegi plazan,
DBHko ikasleak jolasen gidari bila-
katu ziren herriko lehen hezkun-
tzako txikienean jolasten zuten bitar-
tean. Sagarra izan zen jolas herri-
koien protagonista nagusia eta ai-
tzakia honekin haur hernaniarrek
sagarrarekin lehen harreman bati
bide eman zioten.



GURUTZETA

Oialume Bidea, 63 - C.P. 20115 - ASTIGARRAGA
GIPUZKOA - Tfno: 943 55 22 42
www.gurutzeta.com