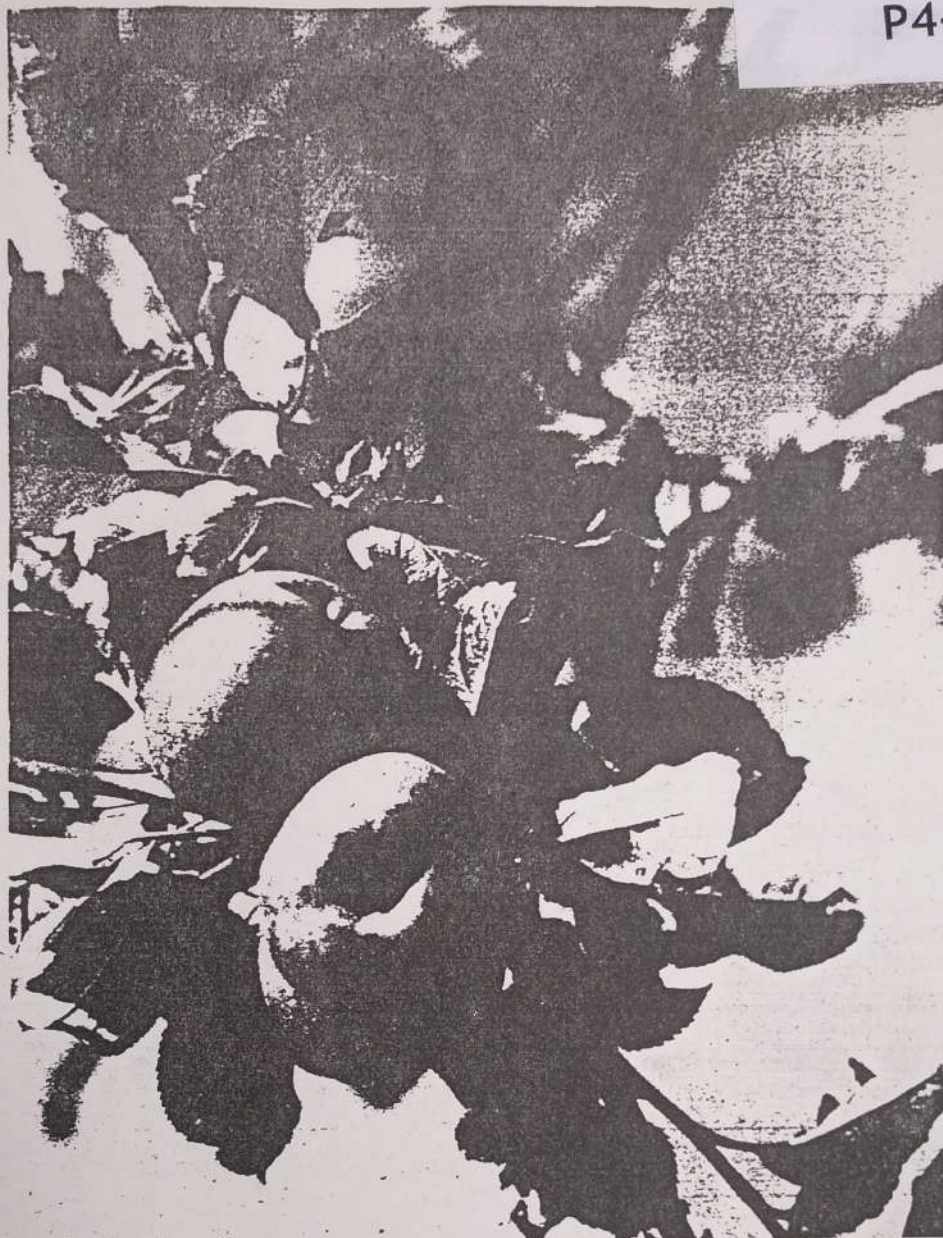


egin

# SAGARDOA

*Crónica de la temporada • Sagardoaren historia • Obitura zabarrak eta berriak • Laguntza ofizialak • El futuro en la botella • Sagardoa irudietan • Recetas • Abolkuak eta bertsoak*



P4-121

## ZAPIAIN

Astigarraga





## Iritsi da

Astigarragako eta inguruko sagardozaleek antolatuta, atzo, urtarrilak 19, eman zitzaion txotx denboraldiari hasiera ofiziala. Udalaren laguntzarekin, biru egun lehenago egin zen komunikabideen aurrean aurkezpena. Prentsaurrekoaren ondoren, bazkaria izan zen Petritegi sagardotegian.

## TXOTX!

AMILI ELIZARAN

Irugarren urtean segidan, Astigarrako sagardogileek denboraldiari hasiera ofiziala emateko elkartu dira. Joan den asteazkenean, Udaletxeko Pleno aretoan aurkezpena egin zen komunikabideen aurrean. Atzotik eta udaberriko lehenengo eguzki printzak agertu arte sagardotegietako at-

teak irekita egongo dira. /

Lehenbizikoz egin zen ekitalde ofizialean **Andoni Egoña** kirolariari egokitu zitzaion txotxa irekitzea, joan den urtean, berriz, **Jose Mari Bakero** futbolari aukeratu zuten. Aurtun, berriro, futbolari bat, **Javier Clemente**, aukeratu dute sagardogileek hasiera ofizialaz arduratzeko. Sagardogileen ustetan, hasiera ofizialaren beharra oso nabarmena zen azken urteotan, txotxak lortutako ikusmina zela



ZELAIÀ

eta kontsumitzailea orientatzeko asmoz erabaki zen hau egitea, eta berrera jakinarazten zaio noiz basten den denboraldia.

Aukeratutako eguna San Sebastian aurreko ostirala da. Goiz samar da batzuen ustez, izan ere, baziren sagardotegia otsailean zabaltzen zuten sagardogileak, baina San Sebastian eguna erreferentziatza hartu nahi denez, egun hori geldituko da gaurgero betiko.

Dena den, hasiera ofiziala baino lehenago ere izan zen sagardo berria dastatzeko aukerarik.

Usario zabarrari eutsiz, **Gabon arratsaldean**, Astigarragako sagardotegi batzuek ateak zabalik izan zituzten. Obitura izan da beti Astigarragan auzokoak eta urtean zehar laguntzera etorritako jendea Gabon gauean sagardo berria probatzera etortzeko gonbitea egiteko. Sagardoa probatu ondoren, oso garatz, zortziak aldera, elkarri Gabon gau zoriontsua opa eta norbera bere etxera joaten zen. Hori izan da usario zabarra.

Azken urte hauetan gauzak aldatu egin dira eta pasadizoan dagoen guztia sartzen omen da. Ondoko herrietara ere zabaldu da egun horretan sagardotegiak zabaltzeko usarioa. Tradizioa aldatu eta zabaldu

B<sup>a</sup> Martindegi, 29

Tel. (943) 55 58 51 - 55 02 81

HERNANI (Gipuzkoa)

# Temporada 96

Como todos los años, coincidiendo con la entrada del otoño dio inicio la recogida de las primeras manzanas de la temporada, que ha finalizado a mediados del mes de noviembre. Al haber sido el mes de octubre muy cálido han tenido que tomar algunas precauciones con los sistemas de frío para retrasar la fermentación, con el fin de que la sidra no viniera demasiado rápida. Las primeras sidras, embotelladas anuncian una buena campaña.

## LA MEJOR COSECHA

**HERNANI ELIZARAN**

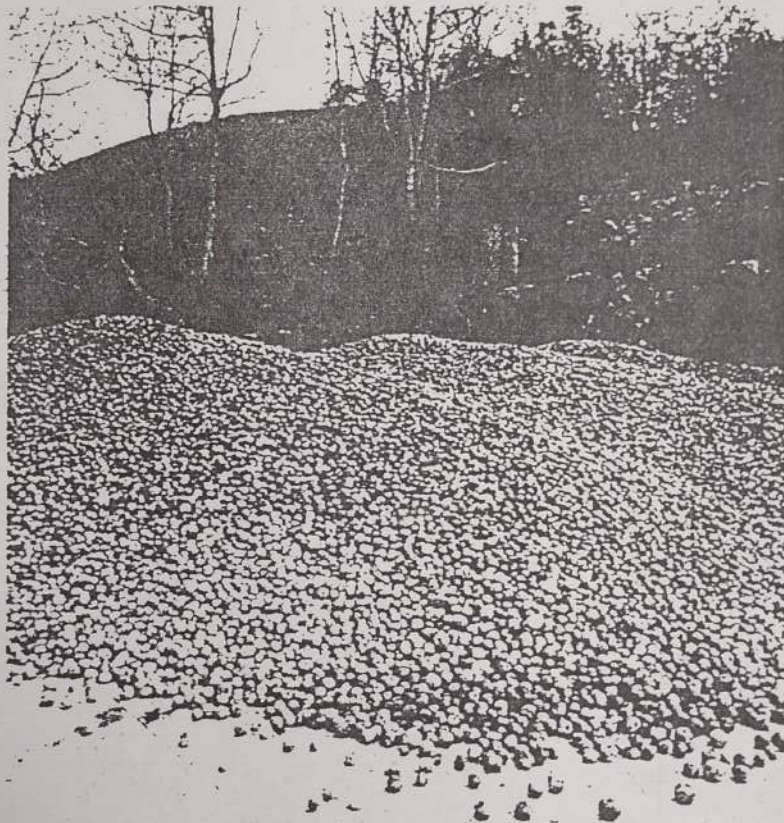
**L**A TEMPORADA, QUE COMENZO OFICIALMENTE EL DIA 20, EN ASTIGARRAGA SE ESPERA BUENA, SIGUIENDO EL RITMO DE LOS ULTIMOS AÑOS. Esa es la opinión de Miguel Angel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros.

Este año, al igual que ocurrió el pasado, han tenido que tomar una serie de precauciones para que la sidra no se adelantara demasiado. Las primeras sidras que se han embotellado anuncian que la campaña va a ser muy buena tanto en calidad como en cantidad.

Este año la producción ha sido superior a años anteriores, teniendo en cuenta que las ventas del último ejercicio han sido buenas y los sidreros se habían quedado prácticamente sin sidra.

Para lograr más producción han tenido que traer más manzana de fuera. Según Miguel Angel Sáenz, la cosecha de este año ha sido la mayor que ha habido en Gipuzkoa de todos los tiempos.

A pesar de todo, la manzana autóctona que hemos utilizado tan sólo alcanza el 35-40% de la que se necesita, provenientes de plantaciones antiguas y de las nuevas que han empezado a producir tras pasar catorce años desde su plantación.



Como siempre, lo han completado con un porcentaje muy alto de manzana de Galicia, algo menos del Estado francés y de Asturias.

### La calidad mejora

Según asegura el presidente de la asociación, año tras año, la calidad del producto está mejorando. «La calidad mejora porque se está exigiendo cada vez más a los productores. El baserritarra sabe que la manzana que no está en condiciones no lo va a utilizar, por lo que tiene que conseguir que la manzana que llegue a la sidrería sea buena.»

Con todas estas normas, estamos en condiciones de asegurar que con la materia prima se están consiguiendo unos resultados muy óptimos.

La elaboración también se está perfeccionando, introduciendo sistemas de producción modernos e imprescindibles para conseguir que la sidra natural sea de una calidad excelente.

En muchas sidrerías han instalado sistemas de frío, también están controlando las fermentaciones y se han comenzado a utilizar nuevos sistemas de lavado de manzana para que no deje ningún resto a la hora de fermentar en las cubas. «Con todas estas innovaciones, que son fundamentales, se está consiguiendo una sidra de mayor calidad.»

Una de las ventajas que ofrece la cuba de acero inoxidable



# ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

— Leku paregabean —

- Sagardo garaian txotxetik
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak (Astelehenetan ezik)



Oztaran Bailara • ☎ 55 69 81 • URNIETA (Gipuzkoa)



Temporada 96



ANDON CANELLADA

el embotellamiento, ya que permite que se embottle cuando se necesita.

«Anteriormente, la sidra se embotellaba hacia el mes de mayo, ya que al llegar el mes de mayo la sidra se empezaba a calentar. Como la sidra no lleva antifermmentos ni conservantes se corría el riesgo de que cogiera acidez y convenía embotellar porque en la botella se conservaba mejor que en la cuba. Desde hace unos años, la llegada del inoxidable permite que en meses como julio o agosto, en lugar de llevar la bodega a 16 grados, pueda estar a 8 o 9 grados de temperatura.

Con respecto al consumo, Miguel Ángel Sáenz, en primer lugar quiere dejar claro que en

la temporada del txotx sólo se consume un 5%. «Lo que hay que potenciar y fomentar es la comercialización y venta de la botella. Concretamente este año ya han comenzado a embotellar aprovechando la primera cosecha».

La Asociación para esta temporada ya ha establecido en 125 pesetas el precio de venta de la botella adquirida en sidrería.

El txotx, sin embargo, mantiene el mismo precio que el pasado año, esto es, en 600 pesetas.

Por otra parte, desde la Asociación están promoviendo fundamentalmente la profesionalidad. «Nuestro objetivo es que las sidrerías que estén dentro de la Asociación y las

que se incorporen sean cada vez más profesionales. Lo cual no quiere decir que un sidrero no pueda compaginar este trabajo con algún otro complementario, pero que cumpla con el compromiso ante el consumidor».

En cuanto a las nuevas incorporaciones, «hemos marcado unas normas, en las que se les exige que tengan una capacidad para poder fabricar 100.000 litros de sidra».

Sáenz ahonda más en el tema y manifiesta que con estas medidas lo que quieren conseguir es que no se desvirtue el producto. «Es tal el gancho que tienen las sidrerías que lo está utilizando todo el que le dé la gana, además con el consentimiento de los ayunta-

mientos».

Una sidrería, según define el propio presidente, es el sitio donde se produce, se elabora y se comercializa la sidra. «Para producir hacen falta unas prensas y unas trituradoras, es decir, una fábrica, aunque sea artesanal».

En cuanto a la sidra natural, Miguel Sáenz indica que sólo se fabrica en Gipuzkoa. Este año la producción ha rondado los ocho millones de litros. En Bizkaia, añade que han empezado ahora.

**Futuro de la sidra**

El futuro de la sidra está asegurado, ya que el testigo se está pasando de padres a hijos. «Hay mucha gente joven que ha cogido el relevo. Aunque

hay que diferenciar dos situaciones. Las sidrerías que, a lo largo de los años han amortizado sus instalaciones, que creo firmemente que tienen futuro. Sin embargo, las que comienzan de cero o que aprovechando la buena racha de las sidrerías han montado pabellones nuevos, lo tienen difícil porque a los precios con los que estamos en el mercado se pierde dinero. En la actualidad, sidreros que comenzaron hace diez años están pasando una época muy mala. La temporada del txotx ayuda mucho, pero el beneficio que se deriva de las botellas que se venden dan justo para vivir.

RESTAURANT SAGARDOATEGIA

**ITXTROPENTA**

JATEIXEA

**OFERTA**

**Menú Sidrería**

- Tortilla bacalao o bacalao frito
- Chuleta-Postre y Sidra al txotx o vino

**2.500 pts.**

Kupelas de Zapiain, Gurutzeta, OiARBIDE y Zelaia.

Embeltran, 16 (P. Viejo) • Tel.: 42 45 76 • DONOSTIA





# Sagardoa dastatzeko prest

*Gaurtik eta udaberria iritsi arte sagardozealeak prest agertzen dira sagardoz blai jartzeko. Joxe Dorronsorok, aurtengo sagardoa probatu ondoren, oso ona datorrela dio.*

*Sagardotegietako giroa pixka bat aldatu egin da azken urte hauetan.*

*Edadeko jendeak testiguntza gazteei pasatu die eta.*

## URTEROKO BIDEA

KARMELI ELIZARAN

**X**ABER SORONDO HERNANIARRAK SAGARDOZALE AMORROTUA DELA DIO. TXOTX DENBORALDIA HASI BAINO LEHEN AURTENGO

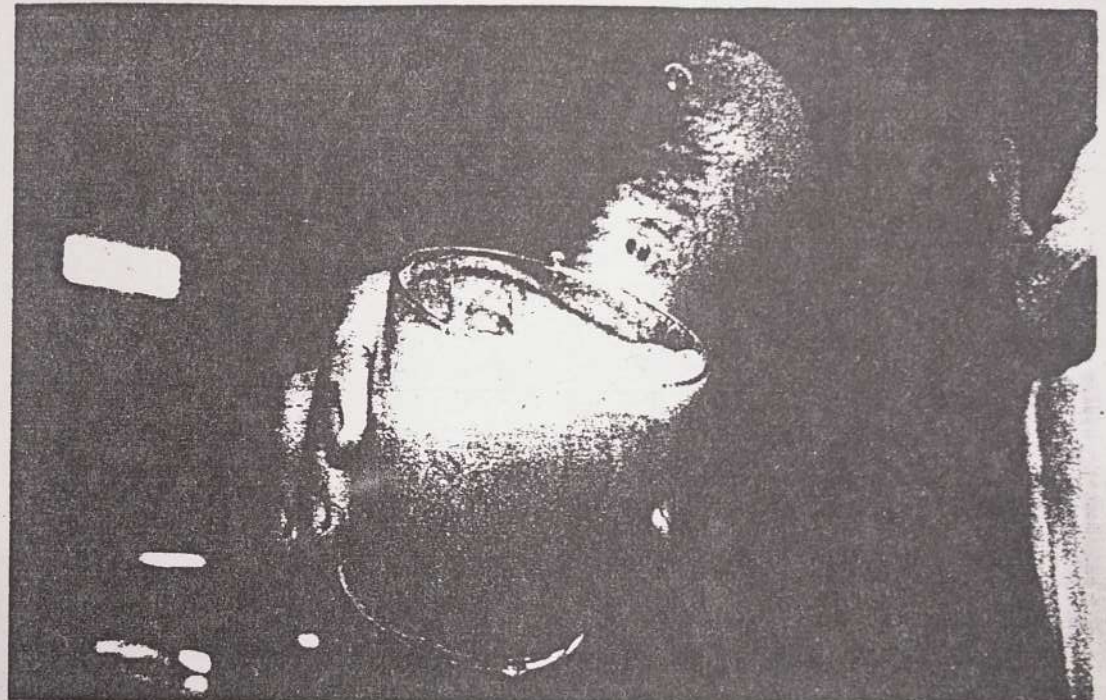
SAGARDOA PROBATZEKO AUKERA IZAN DU, OGIA BANATZEN BAITU HAMABI SAGARDOTEGIRA. "Aurtengo sagardoak itxura ona du. Sekula baino lehenago bota diote azukrea eta gozotasuna et ondorengo mikatz puntuapasarunk, orain prest dago edateko. Nire ustez behintzat oso ona dago, eta batzuk probatu dituzt."

Astean bi aldiz joaten dira sagardogira afaltzea. Txin denboraldian hoge sagardotegi bisitatzen dituztela ziurtatzen dugu. "Inguruko gehienak pasatzen ditugu. Elkarerako ere erosten dugu. 7.000 botila inguru, baina sei sagardotegi desberdinetatik."

Sagardotegiak modan jartzen diren edo ez, Sorondok haitz esaten du, baina ez guretzat, gehienbat beste herraldetarik etortzen den endereentzat. Jende gazte asko hasi da eta horiek ere aldaketa ekarri du. Nire edadeko jendea, urte urte gutxiago ibiltzen da. Emakumeak ere, gehienak behintzat, gazteak direla azpimarratzen du. "Agian, hotzarengatik izango da, emakume asko kezkatzen dira, lehenengoa nire emaztea."

**Zutik**

Joxe Sorondok onitara zaharran eutsiz sagardotegietan zutik egon behar dela esaten du. "Sagardotegiak probatu eta jendea esaten du, asko da amonua ematen dituztenek, ez dira konturatzen askoz oker-



JON URBE

rragoa dela. Gutxiago edaten da, nahiz eta hasoa gehiago bete. Lehendabiziko arria sagardotegi batera jotzen bazara, baina edango duzun neurria bakarrik hartu behar dela da, eta momentuan edan gaitetik. Bestela, zapora, sagardotegi elementuak gaildu eziten dira. Baina, batzuk hasoa bete-bete eta kontu kontu eserita jartzen dira, urteyan bezala.

Joxe ez da ausartzen esaten

nork edo nortzuk sartu duten esentzeki moda berr honi. Baina emakumeok izan ote garen galdetutakoa, arpegi inbarretsa jartzen zaito.

**Alkoholemia**

Ezin gertu amaitu ekarizketa alkoholemian bultzatzen ezin gabe. "Guk normalean, sagardotegi Hernanira etortzen gara. Ean da bometan ibili. Gauzak gogor jartzen dira, azkeneko

urte hauetan. Nahiz eta nire bizitza guztia sagardotegietan pasatu, zaila da neurria jakitea, horregatik honek ere modak aldatu egin ditu."

"Orain ondea, taxian, autobusean edo trenetaz etortzen da. Agentziak, Bilbokeek benintzat, arto baxak jartzen dituzte. Lanbete aratsaldian josten dira Hernanira, trago batzuk edan eta kontentak kontentuki sagardotegi josten dira. Hori, nahi dutena eta

gehiago edaten dute, eta berriz Hernanira, eta goizeko 5ak edo 6ak aldera abiatzen dira etxera. Ez dago gauzki, baina..."

Zengatik azpinamutzen da? "Baina" hori galdetzen dugu. "Izertzen dituz sagardotegiak, helbunak. Honek Lanbete sagardotegi bete eta horrela beste salbata dotea ikusten dugu, baina berriz, baina esaten da..."

...

# EIZMENDI

Sagardotegia  Erretegia

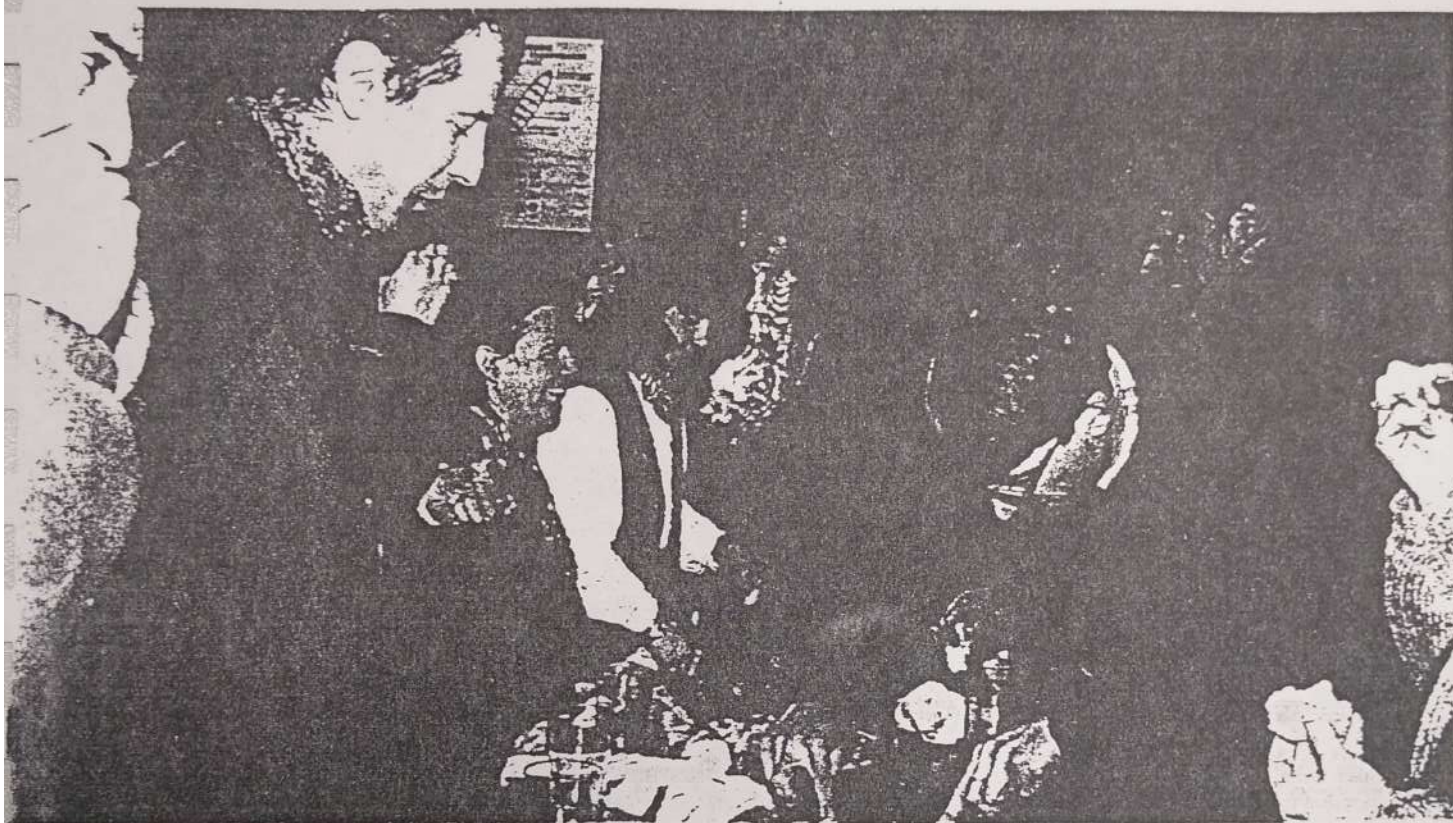
Otsuen Txiki Baserria • Osinaga Auzoa • Tel. (943) 55 64 05 • HERNANI



# Txiria atera eta basora

*Gaurtik eta udaberria iritsi arte txotxeko sagardoaz gozatzeko aukeran izango gara hiru hilabete luzean. San Sebastian jaien ondotik, gizon eta emakume, zahar eta gazte, guztiak sagardotegietara joateko prest dira, dastatzeko usadioari jarraitzeko asmoz.*

*Gure sagardoa dastatzea gure historia dastatzea da. Iritsi da garaia.*



AMORO

**CARMELI ELIZARAN**

**G**AURTIK AURAZA ETA UDABERRI-KO LEHEN EGUNAK IRITSI ARTE IRENI DIRA SAGAROTEGIETAKO ATEAK. JOAN DEN URTEAN sagardogileak kontutu gelditu ziren denboraldia oso ona izan zela. Aurtin ia izko emaitzak gairiditea espero dute. Sagardoa joan den urtekoa bai-

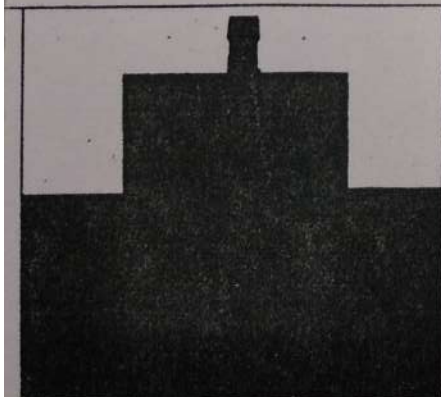
no askoz hobea datorrela ziurtatu dute sagardogileek, eguraldiak, jakina, horretan lagundu duela adierazten dute. Bizkaitarrek, arabarrek nafar ipar eta hegokoeek nahiago dute Gipuzkoraino etortzeko autobusa alkatatu. Aukera badute Astigarraga, Hernani, edo Golem aldean sagardotegi asko diruzte itxotzen. Batzuek betiko sagardotegiak aukeraturiko dituzte, hau da, txikiak, sagardoarekin eta sagardogileekin kontaktu zuzenagoa izateko. Beste batzuk, handietara joango dira. Gi-

roa askoz hobea dagoelako, horrela esaten digu behintzat tolosar batek: «Gu gazte talde bat gara eta joan den urtean, beste talde nafar batekin topo egin genuen Astigarragako sagardotegi batean. Izugarriko parranda egin ondoren, aurtin beste bat egiteko gelditu ginen. Otsaileko lehenengo ostiralean, hain zuzen». Alkoholemian ez diote beldur gazte hauek. «Arratsaldeko 7ak aldera trenea hartuko dugu eta hurrengo goizeko 6ak edo 7ak aldera beste batean bueltatuko gara. Ko-

txea badugu, baina askoz lasiago ibiltzen gara denok». Sagardotegitik irten ondoren, Hernanira igoko direla ziurtatzen digu. Joan den urtean horrela egin genuen. Giro oso ona egoten da eta gaupasa egiteko aproposa da. Gaietarik, letxean badakite trenez joango garela eta beraiek ere lasiago gelditzen dira». Bilboko agentzia batekin harremanetan jarri ondoren, aurtin ere autobusak antolanuko dituzte. «Arratsaldeko 4ak aldera itengo dira autobusak eta buelta oso berandu egingen

da». Gehienbat jende gaztea dela adierazten dute. «Prezio onetan ateratzen zaigu. Joan den denboraldian, 4.000 pezetan autobusa eta sagardotegiako afaria ordainduta genuen». Agentzia honen intziaz, Astigarragako Udalak edo beste norbaitek zetozer antolatu beharko luke kanpotarrentzat. «Modu honetan, sagardotegiak ezagutzeaz gain, inguruko beste herrietako leku interesgarriak ere ezagutzeko posibilitatea ematen baitzaitzaio klienteari».

...



## IPARRAGIRRE Sagardotegia

*Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekitzen dugu.*

**IPARRAGIRRE BASERRIA Tel. (943) 55 03 28 HERNANI**

# La sidra y su historia

No se sabe de cuándo data la aparición de la sidra en Euskal Herria, ni se sabe tampoco si el árbol manzano fue importado o nació en las montañas vascas de manera espontánea. Lo cierto es que oralmente, a través del bertsolarismo las coplas antiguas o la poesía, que en algunos casos datan de principios del siglo XIII, la sidra era ya un elemento importante en la vida de nuestros antepasados.

## TRADICION ORAL

KARMELI ELIZARAN

**E**S SABIDO QUE SE CONOCEN ESCASOS TESTIMONIOS ESCRITOS DE LOS VASCOS, ANTERIORES AL SIGLO XV. Generación tras generación se han transmitido oralmente sus leyes, refranes, costumbres y cuentos. De padres a hijos se fue tejiendo, a través de los siglos, la trama de la historia de un pueblo cuyo origen es aún conocido.

La literatura oral tiene entre los vascos tres manifestaciones características, siendo una de ellas, el bertsolarismo, que ha sido el que más se ha cultivado a lo largo del tiempo. A través de la literatura oral, nos han llegado intactos algunos versos y poesías que hacen referencia a la sidra y a la manzana, tal y como recoge el tolosarra e investigador José Uria, quien ha editado varios libros sobre la sidra.

De uno de tantos trabajos sobre artesanía vasca como tiene el prestigioso etnólogo vasco Juan Garmendia Larrañaga, entresacamos esta poesía:

*-Euskaldun batok  
egiz euskaldun bada,  
iru gauza bebar ditu.  
Oniez ubli bebar du,  
sagardu zalea izan bebar du  
eta pehotan jakin bebar du.*

No se conoce el origen de la siguiente poesía recogida, al parecer, en el siglo XVIII y que consiste en añadidos realizados a la conocida canción donostiarra titulada «Donosti-

yako iru damatxo».

*•Donostiayoko Gaztelupeko  
sagarduariaren gozua  
antxe eraten ari nuzala  
autzi zitzandan basua  
Eta irixteitin kraskitun  
arrosa krabelin...»*

Todas las citas escritas en las que se testimonian la existencia de la manzana y de la sidra son posteriores al siglo X y hasta bien entrado el siglo XIV casi todos estos documentos están escritos en latín.

La más antigua encontrada hasta ahora, con referencia a los manzanales vascos, data del 17 de abril del año 1014.

• • •



IZEN URBE



# OTSYA-ENEA



Tel. (943) 55 68 94 Osinaga Auzoa HERNANI

# Recuperar su espacio

La sidra constituye aún una parte importante de nuestro patrimonio, siendo un elemento indispensable en la dieta de los vascos.

Desde finales de los años treinta y hasta principios de los sesenta, el consumo doméstico y el de las sidrerías declinó espectacularmente.

A partir de los 80, las instituciones reanudaron sus planes de fomento.

## PATRIMONIO CULTURAL

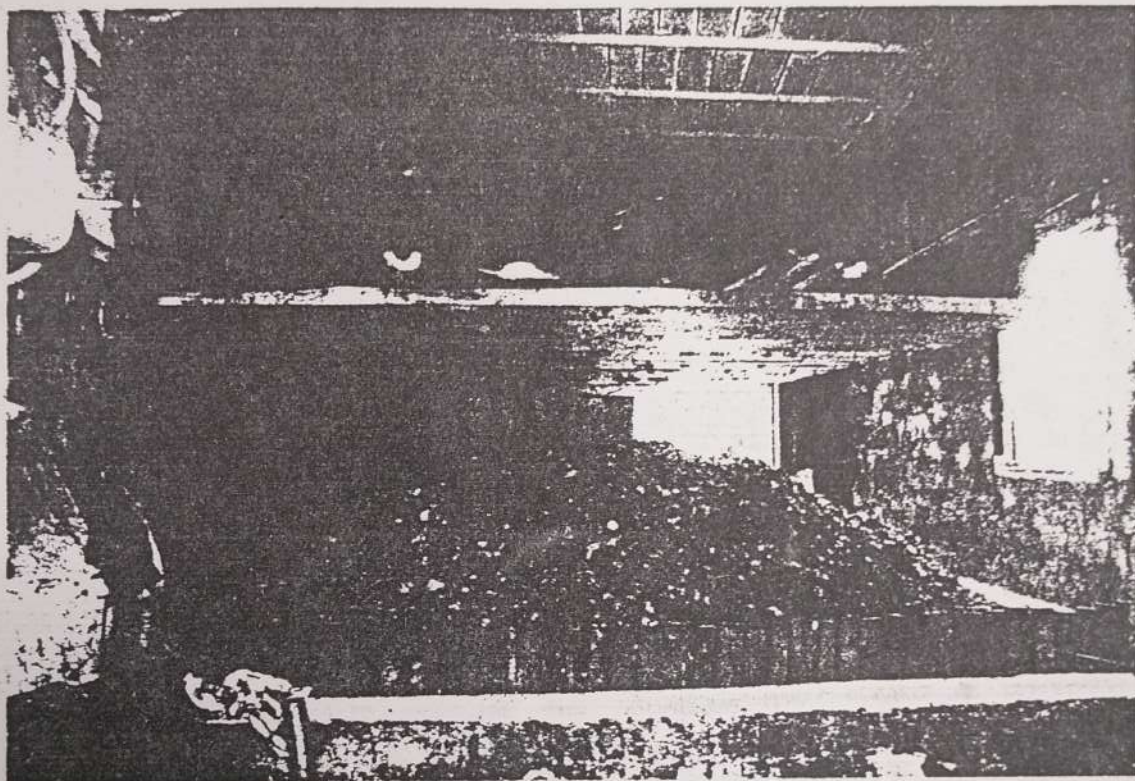
EMILE ELIZARAN

DESDE LA EVOLUCIÓN QUE SE HA PRODUCIDO EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS EN NUESTROS GUSTOS, A NADIE SE LE ESCAPA QUE LA SIDRA CONSTITUYE AÚN UNA PARTE IMPORTANTE DE NUESTRO PATRIMONIO Y ELEMENTO INDISPENSABLE EN LA DIETA DE LOS VASCOS, SEGUN CUENTA EL ANTRÓPOLOGO ANTON AGIRRE. Aunque la sidra ya no vuelve a gozar de la preeminencia de tiempos anteriores a la sociedad de consumo —cuando la incompetencia era mínima o inexistente y las comunidades locales se abastecían autárquicamente de los productos básicos— y aunque en la práctica parece casi imposible que recupere el lugar perdido hace sesenta años, debemos, pese a ello, esforzarnos por evitar que la sidra sea arrinconada entre los rasgos más o menos históricos de nuestro acervo, hacia los que tanto respeto sentimos, pero que la mayoría de las veces cultivamos con poco interés.

### Sidra para consumo

Sobre lo primero, cabe recordar que hasta hace unas décadas muchos baserritarras elaboraban sidra para el consumo familiar, si bien en todas las localidades existían sagardos donde los hombres iban a degustarlas.

Fueron estas antiguas tabernas, antecedentes de las primeras sociedades populares, que desde mediados del siglo XIX en Donostia vinieron a suplir a las sidrerías, ya en decadencia desde la generalización del vino y la caída paula-



latina del cultivo pomológico.

No obstante, pervivió la sidrería como principal centro de encuentro público hasta bien entrado nuestro siglo.

Desde finales de los años treinta y hasta principios de los sesenta, el consumo doméstico y el de las sidrerías declinó espectacularmente y buena parte de éstas se vio forzada a cerrar.

### Envejecimiento

Con el envejecimiento de los manzanales y el consiguiente descenso en la producción hasta mínimos históricos, muchos terrenos se destinaron a otros cultivos.

Sólo a partir de los ochenta las instituciones públicas reanudaron sus planes de fomento, cuyos resultados empiezan a apreciarse ahora, tal y como

asegura Miguel Angel Sáenz, presidente de la Asociación de sidrerías.

Sin embargo, pese a la notoria recuperación de la industria sidrera, de un decenio a esta parte y del auge experimentado por las sidrerías, hay que recordar que todavía hoy la elaboración del caldo se efectúa en estimable proporción con fruta proveniente de

otros lugares.

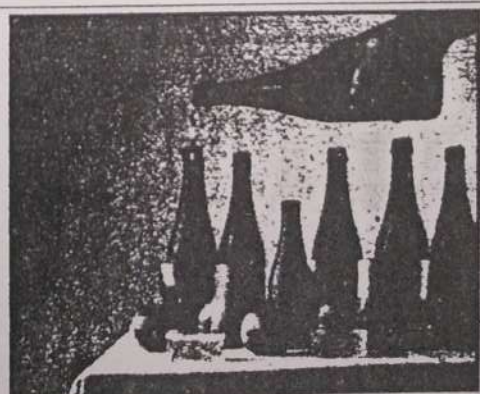
La degustación de sidra directamente de la *kupeleta* en las vetustas sidrerías, acompañada de tortilla de bacalao, chuleta, queso y nueces, supone uno de los grandes atractivos de los meses de invierno en Gipuzkoa.

# LIZEAGA

## Sagardoak

"edán eta eman edatera"

Garziategi Baserría ☎ 46 82 90 • Martutene-Donostia errepede ertzean • ASTIGARRAGA





# Txirrita ospetsua

*Joxe Manuel Lujanbio Retegi, «Txirrita» Hernaniko*

*Ereñozu bailaran jaio zen joan zen mendeko*

*1860. urtean. Alfer eta parradazale fama zuen.*

*Bertsolari handia, txiste kontalari aparta eta edozein*

*gertaera kontatzeko grazia berezia zuena.*

*Sagardotegian baino hobeto non konta bere historiak?*

## BERTSOLARI HANDIA

**KARMALI ELIZARAN**

**J**OXE MANUEL LUJANBIO RETEGI, TXIRRITARI BURUZ ASKO HITZEGIN DA ETA IDATZI DA. Nork esan dezake Joxe Manuelen bitza alfer batena izan zenik? Ofizioz argina zen, baina ez omen zuen zaletasun handirik eta xox batzuk lortu orduko lana bere horretan uzteko erreparorik ere ez.

Garai haietako tabernak sagardotegiak ziren. Zaharrak kontatzen dutenez hiruzpalau egun pasatzen zituzten sagardotegitik irten gabe. Jan, edan eta lo bertan egiten zuenetako bat, Txirrita zen. Apustuak ere maiz egiten ziren. Honietako bat kontatuko dugu.

Gertaera hau Jose Etxeberria oartzuarrak kontatua da.

«Arkiri baserrian sagardo onak egiten ziran. Sagar guztiak onak eta sagardo onak. Bazkaltzeko ordu bete izaten genduen, ta denbora gutxi. Arrantxua galtzea zerbait iruditzen Galduko zuen, bai, arek, dirua izan ezkeru. Baina etzuen dirunik eta lanean ari bear... Onela esan zigun:

–Garrapoi bat sagardo ekarri bear zendukete Arkiritik.

–Emendikan Arkiritra joan da etorri, eztugu ordu batean buelta egingo.

–Zuen edadean? Demonio! Oraintxe ere egingo nizek, oraintxe ere!

Bai, pizkorra zegoen ta! Orra ba, joan giñan Jose Pagoaundiko difuntua, Santi difuntua eta irurak. Garrapoi aundi bat bete sagardo aru genduen, ta zer balioko zuen? Bi peziakoa geienaz ere. Etorri giñan, ta Txirrita ori lanean asia zan, gu etortzerako. Deitu genion:

–Txirrita!

–Zer?

–Sagardoa ekarri dugu!

Arkaitz-zulo batean utzia genduen.

–Sagardoa ekarri al dezue?

–Bai!

–Bastante egin dezue! Nik ere probatu bear duat bitipin!

Txirrita ori eman genion ta, konel, betetzeko berriz. Berriz ere bete genion ta iru edo lau edan zituen, ta andikan istantean betetzeko berriz. Beztu egingo zala ta joateko aguro, edan egin bear

genduela! Ustu genduen arte etzan pakerik, beztu egingo zala sagardoa! Beztu egingo zala ta edan egin bear zala! Ba, ustu genduen! Erdia berak edango zuen noski! O, gizagajoa! Arek dirua izan ezkeru...»

...





**SARASOLA**  
SAGARDOGILLEA

Zumalakarri Baserrin  
**ANOETA'N**  
Tfnoa. 65 26 22

---

Sagardotegia  
**ASTEASU'N**  
Tfnoa. 69 02 83



**SAGARDOTEGIA**  
**OTEGUI**

Solla-Enea Baserrin  
Zabaleta Auzoa  
Tel. 36 50 29

**LASARTE - ORIA**  
(Guipúzcoa)

# LARRARTE

berritua,  
aurten zabalik

## Sagardotegia

Urte osoan irekia.

---

Muñagorri baserrin • Santiago Mendi • ☎ 55 56 47 / (908) 57 74 73 • ASTIGARRAGA



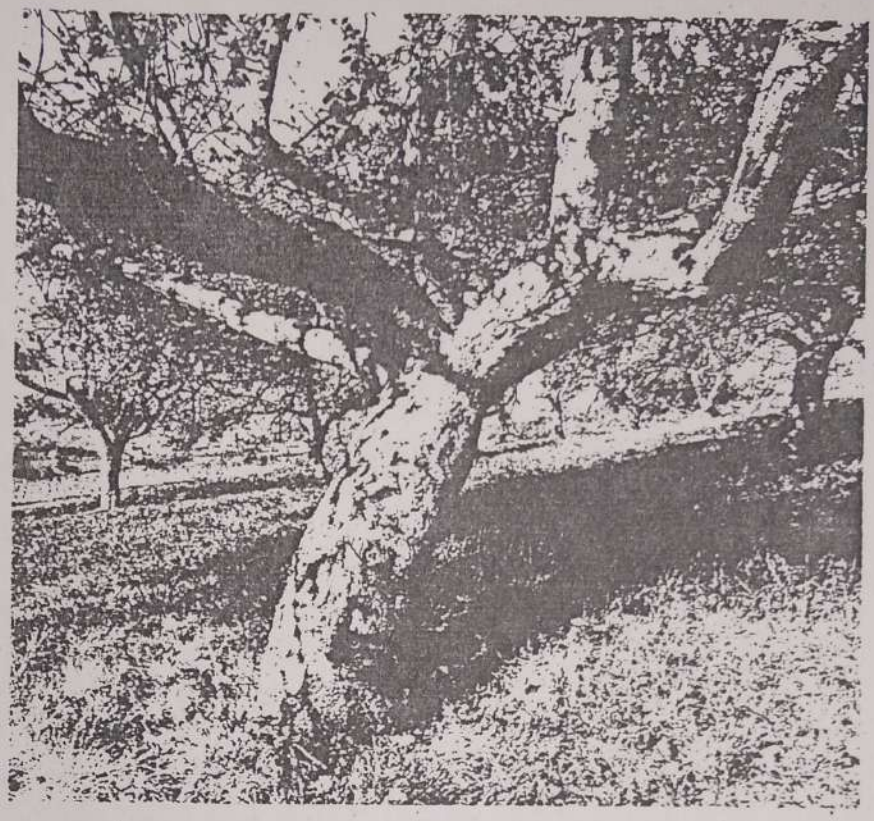
**IARRITY**  
**SAGARDOTEGIA**



Abierto toda la semana, excepto lunes y martes  
Bº de ARROTEGUI, LEZAMA - AMURRIO (ARABA)  
TFNO.: 672 39 44 (Encargos, de 17 h. - 19 h.)

Sagardoa eta sagardotegiak  
 Euskal Herriko parte handi  
 bat dira. Garai batean  
 ardorik ez baina  
 baserrietan egindako  
 sagardoa edaten zen.  
 Sagardozale oso ezaguna  
 garai hartan. Donostian  
 behintzat, Martzial Zikin  
 zen, Irutxulo aldizkarian  
 agertzen den bezala.

eta ahoz  
 aho...



**M**artzial Zikin goitizena ez zen, beharbada, inoiz hobeki asmatuko munduan. Berez utzia zen Martzial, zikina garbi esateko. Gertan hasierako Donostia zahar ez zegoen Martzial ezagutuaren ez zuenik. Uraren etsai porro-

katua, ezpainak bakarrik izaten omen zituen garbi, maiz edandako sagardoak garbitzen zizkion eta hura konturatu gabe!  
 Bertsolari txukun eta sakontasun handikoa omen zen, baina lotzati samarra jendaurrean kantatze-ko; ahal zuen guztietan, behintzat, ez zuen kantatzerik nahi izaten.  
 Sagardotegietan ematen zuen bere denborarik gehiena. Ikatz kaleko Correopia sagardotegia

izan zuen bizileku azken urteetan. Hantxe egiten omen zuen lo, aulki batean etzanda, bertako katu-arratzen laguntza ederrean. Bizimodu onik izan ez bazuen ere, urtean oso aurreratuta hil zen. Okendo-ren estatuako txokolatera ospetsuari begira zegoela bat-batean harrapatutako pulmoniak jota..  
 Anikuluaz irakurri ondoren, Miguel Angel Saenzek, Sagardo elkarte-ko lehendakariak, Donostiako

Parte Zaharreko sagardotegi batzuk ezagutu zituela esaten digu.  
 -Garai batean, Parte Zaharrean ia baju guztiak sagardotegiak ziren. Hantxe biltzen ziren arrantzaleak, arrantzara irten baino lehen. Bertsotan eta kantari aritzen ziren, sagardoa edaten. Ohitura honi ez zitzaion Donostian bakarrik jarraitzen, herrialde osoan baizik. -Garai hartan ez zegoen ardonk, orduan Donostian arrantzaleak eta beste

lekuetan basentarrak sagardotegietan biltzen ziren. Gerra garaian sagardotegi asko itxi egin ziren eta elkarte asko hortik sortutakoak dira, Gaztelubide, Gaztelupe, etab..  
 Gerra pasatu ondoren, sagar-rondo asko kendu egin zituzten.

**BARKAIZTEGI**  
 SAGARDOAK

Paseo de Barkaiztegi  
 ☎ 45 13 04  
 45 55 01  
 MARTUTENE

**URKIOLA**  
 SAGARDOAK

Ferrer-enea baserría • IBAETA AUZOA • Tfoa. 21 01 68  
 DONOSTIA

**TXIKIERDI** SAGARDOTEGIA

- AMAIKETAKOAK
- MERIENDAK
- AFARIAK
- EGUNERO IREKIA

Zorionak eta urteberri on

Txiki Erdi • Tel.: 49 06 78 20180 OIARTZUN

**BIDEBITARTE**  
 sagardotegia

Astegun eta asteburutan zabalik  
 Astelehentan itxen dugu.  
 Arragua Auzoa (Peajeetik 100 metrotrara) • OIARTZUN • Tel. 49 21 01

# egin



## Sagardotegie

### ABALTZISKETA

Ñañari.....Tfno. 65 40 05  
Zalbide.....Tfno. 65 2176

### ADUNA

Aburuza.....Tfno. 69 24 52  
Zabala.....Tfno. 69 07 74

### AIA

Izeta.....Tfno. 13 16 93

### ALEGIA

Santos.....Tfno. 65 08 76

### AMEZKETA

Larreta.....Tfno. 65 21 27

### ANDOAIN

Gaztañaga.....Tfno. 59 19 68

### ASTEASU

Martxeta Haundi.....Tfno. 69 22 22  
Sarasola.....Tfno. 69 02 83

### ASTIGARRAGA

Arrizabalaga.....Tfno. 55 67 80  
Astarbe.....Tfno. 55 15 27  
Bereziartua.....Tfno. 55 57 98  
Borda.....Tfno. 55 17 31  
Buenabentura.....Tfno. 35 72 02  
Etxeberria.....Tfno. 55 56 97  
Gartziategi.....Tfno. 46 96 74  
Gurutzeta.....Tfno. 55 22 42  
Irigoien.....Tfno. 55 03 33  
Lizeaga.....Tfno. 46 82 90  
Mendizabal.....Tfno. 55 57 47  
Mina.....Tfno. 55 52 20  
Oiarbide.....Tfno. 55 31 99  
Petrítegi.....Tfno. 45 71 88  
Rezola.....Tfno. 55 66 37  
Sarasola.....Tfno. 55 57 46  
Zapiain.....Tfno. 33 00 33

### ATAUN

Urbíarte.....Tfno. 18 01 19

### AZPEITIA

Añota.....Tfno. 81 20 92  
Zabaleta.....Tfno. 81 09 59

### DONOSTIA

Araeta.....Tfno. 36 20 49  
Astiazaran.....Tfno. 36 12 29  
Barkaiztegi.....Tfno. 45 13 04  
Izagirre.....Tfno. 36 14 70  
Kalonje.....Tfno. 21 32 51  
Mendiola.....Tfno. 39 03 90  
Txokoberri.....Tfno. 21 59 03  
Urkiola.....Tfno. 21 01 68

### HERNANI

Akarregi.....Tfno. 55 34 95  
Alberro.....Tfno. 55 00 19  
Altzueta.....Tfno. 55 15 02



Zapa kalea, 8  
HERNANI

Tel. 33 15 06

**ARALAR  
TABERNA**



ATXURBAR

KARDABERAZ 22  
TEL. 55 26 46

HERNANI

**JAR**  
taberr

Kardaberaz, 24 • Tel.  
HERNANI

**PUB  
LEOKA**

*Zure gau giroa*

Kardaberaz, 3 • HERNANI

*BAR  
EL CASERIO*

Izpizua, 9 HERNANI

**ZINTZAI  
TABERN**


Ezkiaga Paseale



# en gida 1996

**PKI**  
**taberna**  
 • Tel. 55 00 05  
 IANI

**IKAZA**  
**taberna**  
*"Sabela bete ondoren  
 kiskaldu gorputzak"*  
 Kale Nagusia, 32 • Tel. 55 49 89 • ASTIGARRAGA

**OIALUME TABERNA**  
 Sagardoa dastatu  
 ondorenean,  
 har ezazu kafea  
 gure etxean 

**ARRI**  
**TABERNA**  
 sealekua, 7

**TXILIBITA**  
**TABERNA**  
 Zapa Karkaba, 2 • Tfn. 55 10 06 • HERNANI

**IRUNTXI**  
 Sagardotegia  
 Kardaberaz, 11 • HERNANI

- Eizmendi ..... Tfn. 55 64 05
- Elorrabi ..... Tfn. 55 03 88
- Iparragirre ..... Tfn. 55 03 28
- Itsasburu ..... Tfn. 55 68 79
- Larre-Gain ..... Tfn. 55 58 46
- Otsua Enea ..... Tfn. 55 68 94
- Rufino ..... Tfn. 55 27 39
- Zelaia ..... Tfn. 55 58 51
- HONDARRIBIA**
- Sagarzazu ..... Tfn. 64 16 41
- IKAZTEGIETA**
- Begiristain ..... Tfn. 65 28 37
- IRURA**
- Lasa ..... Tfn. 69 14 32
- LASARTE**
- Otegi ..... Tfn. 36 50 29
- LEABURU**
- Otazu ..... Tfn. 67 00 44
- LEGAZPI**
- Muruazpi ..... Tfn. 73 33 26
- LEGORRETA**
- Aulia ..... Tfn. 80 60 66
- QIARTZUN**
- Bidebitarte ..... Tfn. 49 21 01
- Txikiardi ..... Tfn. 49 06 78
- OLABERRIA**
- Etxe-Zuri ..... Tfn. 88 20 49
- ORERETA**
- Egiluze ..... Tfn. 52 39 05
- TOLOSA**
- Amondarain ..... Tfn. 65 33 54
- Isastegi ..... Tfn. 65 29 64
- Usabal ..... Tfn. 67 43 16
- URNIETA**
- Altuna ..... Tfn. 55 49 17
- Elubreta ..... Tfn. 55 69 81
- Eula ..... Tfn. 55 27 44
- Matxo ..... Tfn. 55 20 33
- Oianume ..... Tfn. 55 66 83
- Setien ..... Tfn. 55 10 14
- USURBIL**
- Aginaga ..... Tfn. 36 67 10
- Ilunbe ..... Tfn. 37 16 49
- Saizar ..... Tfn. 36 22 28
- Urdaira ..... Tfn. 37 26 91
- ZALDIBIA**
- Txertakadi ..... Tfn. 16 13 59
- ZERAIN**
- Otatza ..... Tfn. 80 17 57
- ZIZURKIL**
- Pagamüño ..... Tfn. 69 15 83
- Satxota ..... Tfn. 69 02 64

# Topónimos de «sagar»

Una de las pruebas más patentes de la antigüedad de la sidra y de la manzana en Euskal Herria, está en la cantidad de topónimos y apellidos derivados de la palabra «sagar».

## APELLIDOS DERIVADOS

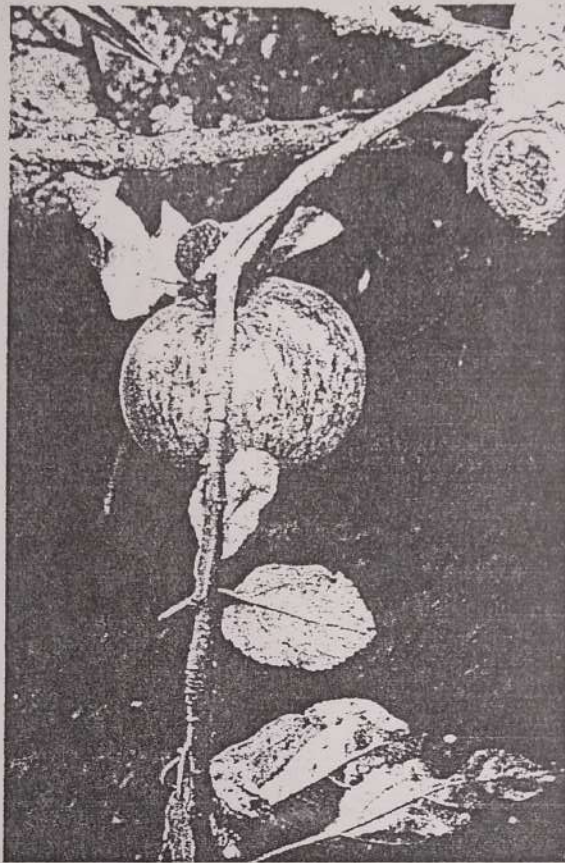
KARMELA ELIZARAN

EL ARBOL MANZANO Y TAMBIEN SU FRUTO, LA MANZANA, HAN DADO ORIGEN A CANTIDAD DE TOPONIMOS, APELLIDOS Y NOMBRES DE CASAS Y CASERIOS RELACIONADOS CON ESTE PRODUCTO. El nombre «sagar» aparece en un documento del año 1291 en Nafarroa. A partir del siglo XIV son abundantes las citas que hacen referencia a nombres o apellidos derivados de «sagar».

En Lapurdi, por ejemplo, «Sahastume» y en Zuberoa, «Sagarciaque». En el pueblo de Zeanuri de Bizkaia encontramos «Sagarminaga» y en Araba, «Sagarduioste», entre otros muchos, que recoge el investigador José Una.

Todos estos apellidos derivados de «sagar» son, con toda seguridad, anteriores a las fechas en que aparecen recogidos en documentos.

Hay dos apellidos «Upategui» y «Upalategui» derivados de «upa» y «upela», que significan «lugar de cubas» o bodega. En el pueblo guipuzcoano de Alitzo



## DE ESTE FRUTO

se encuentran los restos del antiguo Monasterio de Olazabal cuyo sótano semi-derruido conserva el nombre de «upategui». Esto se debe a que, según afirman los vecinos, los monjes lo utilizaron para guardar sus sidras.

### En casas vascas

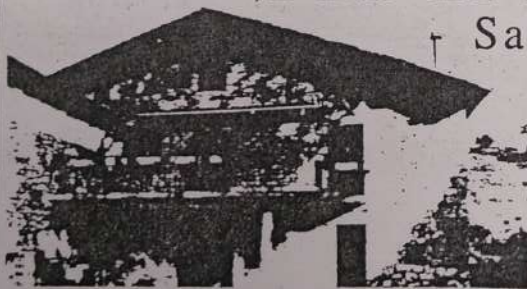
En los escudos de armas de solares y casas vascas, también hemos encontrado nombres derivados del fruto o la manzana. Con el apellido «Sagastizabal» se hallan casas en Aia, Beasain, Oriate, Zumarraga y Bergara.

Existen dos casas con el nombre de «Sagarzazu», en Hondambia e Irun, cuyo escudo es de oro, con un manzano de sinople, frutado de lo mismo. En Nafarroa existe la casa llamada «Sagasetta», siendo el escudo de azul con un manzano arrancado de plata y frutado de oro. Finalmente, la casa llamada «Sagazuneta» se encuentra en la villa guipuzcoana de Asteasu y en las armas lleva un manzano, pero se ignora el esmalte del campo.

...

## ASTARBE

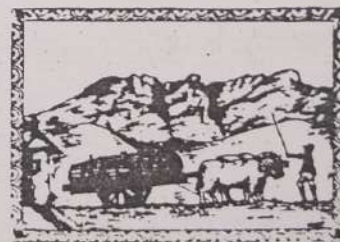
Sagardotegia



Mendiola baserria  
Tf. 55 15 27  
ASTIGARRAGA

## REZOLA

SAGARDOTEGIA



Ipintza baserria • Tfnoa. 55 66 37 • ASTIGARRAGA

## ALBERRO SAGARDOAK

Jose Mari Alberro

Santa Barbara Auzoa 61  
HERNANI  
TEL. 55 66 83



## BUENAVENTURA

Sagardotegia



Erreserbaki: Tel. 35.72.02  
Bº Txoritokieta • ASTIGARRAGA



## Ayuda institucional



ARCHIVO

### KARMELI ELIZARAN

Las ayudas de Diputación dieron inicio hace unos años, según afirma Miguel Ángel Sáenz. Las ayudas están dirigidas al productor de manzana. «La Diputación lleva muchos años fomentando los manzanales. El objetivo es conseguir que dentro de algunos años seamos autosuficientes». La línea de trabajo impuesta por Diputación exige al productor una serie de condicio-

nes para entrar dentro del plan establecido: una determinada cantidad de manzanos y la producción de diferentes variedades de manzana autóctona.

«Diputación les suministra la planta, por lo que les cobra. Tras un seguimiento, que puede durar uno o tres años, si el productor ha cumplido las normas establecidas se le devuelve el importe.

En cuanto al sidrero, ya no hay ayudas por parte de la Diputación, tan solo el Gobierno

de Gasteiz subvenciona a los sidreros para que puedan invertir en maquinaria. «Las ayudas que reciben ascienden a un 15%. Desde la Asociación estamos intentando que este

porcentaje sea mayor para que se puedan modernizar las bodegas, por ejemplo instalando cubas de inoxidable, aunque todavía el 75% de las cubas son de madera.

Hace cinco años, se hicieron unas pruebas, con el fin de comprobar la calidad de la sidra en las cubas de inoxidable. La calidad conseguida fue buena y decidieron solicitar ayuda al Gobierno de Gasteiz.

«El acero inoxidable, al ser conductor del frío y calor, permite unos aislamientos que

consiguen que la fermentación en la cuba se mantenga entre 8 y 10 grados, mientras que la madera, al ser aislante, habría que introducirlo por dentro».

...

# C. SETIEN

SIDRAS SAGARDOAK

Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfn. 1943 55 10 14



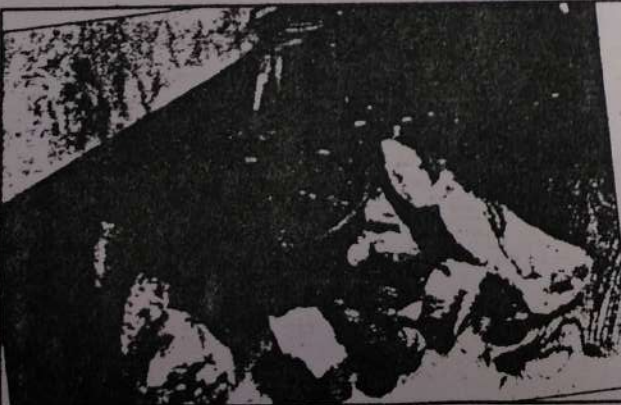
Sagardotegia - Sidrería

# aulia

Aulia-enea  
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Gulpúzcoa)

eginek sagardoa  
eta sagardotegien  
berri ematen dizu



# Comercializar la sidra

Para Miguel Zapiain, el futuro de la sidra natural pasa por la comercialización. En la temporada del txotx el consumo es mínimo, pero a la vez importante dentro de una estrategia comercial o de marketing. Euskal Herria es la plaza fuerte en el consumo de este producto.

## EL FUTURO, LA BOTELLA

KARME ELIZARAN

**M**IGUEL ZAPIAIN, QUE HA CONOCIDO LA SIDRA DESDE CHAVAL SE MUESTRA CONTENTO CON LA COSECHA DE ESTE AÑO.

La temporada del txotx subraya que tiene vanos atractivos, pero el futuro de la sidra natural dice que pasa por una buena comercialización. «Durante la temporada se respira un ambiente único. Además, el consumidor tiene la oportunidad de tomar el producto del propio sidrero. Todo ello crea un encanto especial».

■ ¿CUAL ES EL FUTURO DE LA SIDRA?

Las posibilidades son diferentes. Para mí, el futuro está en saber comercializar el producto. La incidencia del txotx a nivel de consumo es muy pequeño, pero a la vez es muy importante dentro de una estrategia comercial. Además, ha servido para divulgar la sidra a nivel de Euskal Herria, que es nuestro medio natural de consumo.

■ ¿CUANTO SE CONSUME EN EUSKAL HERRIA?

El consumo en Euskal Herria es de un 90%. Nosotros comercializamos la sidra por todo el país. Hace doce años que en el Casco Viejo de Bilbo o en Iruñea, prácticamente, la sidra la conocía muy poca gente. En la actualidad en restaurantes y alimentación se en-

contra la sidra. Fuimos los primeros en movernos en ese mercado y hoy en día nuestra presencia es muy fuerte.

■ ¿EL CONSUMO HA AUMENTADO?

El consumo, año tras año, va en aumento y todavía seguirá en esa línea. Los sidreros, dejando a un lado lo bien o mal que lo hacemos, tenemos la suerte de que la sidra entra en una línea de productos que demanda el mercado hoy. Los productos naturales y ligeramente alcohólicos cada vez tienen más aceptación, mientras que los alcohólicos fuertes están en una época de regresión. Los tiempos cambian y a nosotros nos ha beneficiado ese cambio.

■ ¿A NIVEL DE EUROPA SE CONSUME ESTE PRODUCTO?



## SALAZONES UDANA, S. L.

Bacalada:

Medias Bacaladas:

Desmigado

Lomo Trozo

Lingotes de Bacalao

Centros de Bacalao

Lomos de Bacalao

Recorte de Bacalo

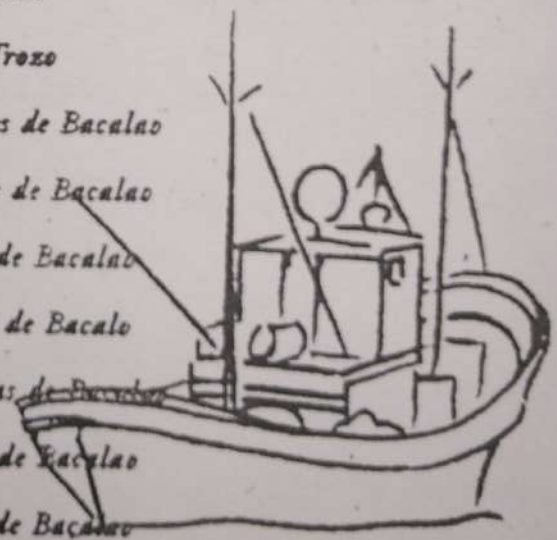
Kokotxas de Bacalao

Palitos de Bacalao

Filetes de Bacalao

FABRICA: ALTO ARRETXE  
Edificio Belasko, 36  
Telef.: 62 48 22  
Fax: 62 96 76  
IRUN (Gipuzkoa)

OFICINAS: TERMINAL  
TRANSPORTES ZATISA  
C/ Europa s/n  
Tel.: 62 28 00  
Fax: 62 03 38



Arturo



Como anteriormente he comentado, Euskal Herria es nuestra plaza fuerte, pero tenemos varios clientes en Alemania y Suecia. Aunque estos países no hay que olvidarlos porque son muy fuertes, lo que sí quiero subrayar, una vez más, es que en nuestro país se puede vender mucha sidra.

■ **¿CUAL HA SIDO LA PRODUCCION?**

Este año hemos utilizado un millón y medio de kilos de manzana, de los que el 80% irá para sidra. Con el resto haremos productos derivados.

■ **¿COMO VIENE LA TEMPORADA?**

Esperamos tener un buen año de sidra. La cosecha ha sido en general muy buena. En Gipuzkoa, por ejemplo, la zona de Beterri ha producido mucha manzana, sin embargo, la parte del Goierri ha fallado y la costa también. El tiempo ha influido mucho. El verano ha sido muy seco, quizá excesivamente. Nos hubiera venido bien un poco más de lluvia, pero no podemos quejarnos.

■ **¿DE DONDE TRAES LA MANZANA?**

La sidra natural, al no tener aditivo, tenemos que conseguir que la composición del mosto que va a fermentar tenga los suficientes elementos propios naturales. Uno de los elementos que buscamos es la acidez del fruto, ya que, además de ser un conservante natural, mejora el sabor. También intentamos que la manzana tenga suficiente tanino. Tras la recogida, si nos falta acidez, traemos de Galicia y si le falta tanino, nos vamos

al sur de Normandía

■ **¿SE HA PLANTADO MUCHO MANZANO?**

En los últimos años se ha plantado mucho manzano, pero todavía hay mucho árbol joven que no ha entrado en la producción. Por eso a pesar de que el consumo haya aumentado considerablemente, todavía no somos autosuficientes. Hay que seguir trabajando por este camino, mejorando la temporada del txotx, pero no olvidando el mercado, que es algo que hay que cuidarlo.

**Va a ser un gran año para la sidra**

**La temporada del txotx hay que cuidarla, pero sin olvidar que hay un mercado que no hay que olvidarlo**

**El consumo está subiendo. La tendencia actual es consumir productos naturales y ligeramente alcohólicos**



ARCHIVO

JUANI TO



SAGARDOEGIA

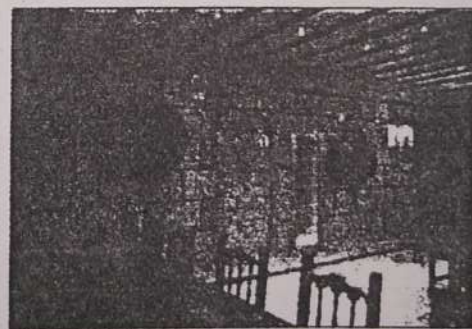
Fernando Urkia kalea • ☎ (948) 46 04 04 • ARBIZU (Navarra)

**MENU**

Makailua tortilan edo txerri hankak brasan, makailu prejitua edo tripotxa txuleta postrea eta kafea

SAGARDOA, ARDOT ETA TXANPAINA

**2.800**



IREKITA URTE GUZTIAN ASTEAZKEN GAUETAN EZIK

**Onenetan, onena.**

**Sidrería Aizoain**

Los mejores **cbuletones** de carne jugosa, excelente bacalao, el postre ideal y el **acompañamiento** de nuestra sidra que tu mismo te sirves a tu gusto.

"Sidrería Aizoain", ideal para tus celebraciones familiares, de amigos o **reuniones de trabajo**. Todo ello en un ambiente **distendido, festivo o si lo deseas, acogedor y tranquilo.**

**Te esperamos, sabrás lo que es bueno, una auténtica sidrería.**

Reserva de mesas en el Telf. 948 - 30 31 92



Polígono Industrial Irugeña-Aizoain • Detrás de Estación Servicio Gola

**Menu**

- Tortillas de Bacalao, Jamón o Chistorra.
- Bacalao con Pistachos.
- Cbuleton.
- Queso, Dulce de Membrillo y Nueces.
- 2.800
- I.V.A. Incluido

# Sagardoa irudietan

*Gure arbasoen ohiurei eutsi eta ez galtzeko asmoarekin, Astigarragako Zipotza Kultur Elkarteak bideo bat egin du. Herriaren historiaz aparte, sagardoaren prozesu guztia bildu dute. Oraingoz, 500 ale bakarrik kaleratuko dituzte eta eskuratu nahi duenak elkartearen aurkituko ditu salgai. Gidoilaria, Antxon Agirre Sorondo izan da, eta Xabier Amurizak jarri du ahotsa. Sebastian Lizaso bertsolariak, berriz, bertso batzuk kantatzen ditu.*

## OHITURA ZAHARRAK GOGOAN

### KARMEI ELIZARAN

**S**AGARDOAK BADU BIDE-OA, ASTIGARRAKO ZIPOTZA KULTUR ELKARTEAK, BESTE EKINTZA BATZUEN

ARTEAN, GURE ARBASOEN OHITURAK KONTUAN EDUKIZ SAGARDOAREN HISTORIA IRUDIETAN JASOTZEA ERABAKI DU.

Elkarteko kide batek adierazi duen bezala, bideo honen bidez «sagardoa ohitura kulturala dela erakutsi nahi dugu. Bestetik, Euskal Herriko produktua denez, ezagutarazien lagunduko dugu».

Joan den urtean hasi ziren proiektu honekin eta aurten amaitu dute. «Oso kontentu geratu gara emaitzarekin. Bideoa oso interesgarria dela iruditzen zaigu».

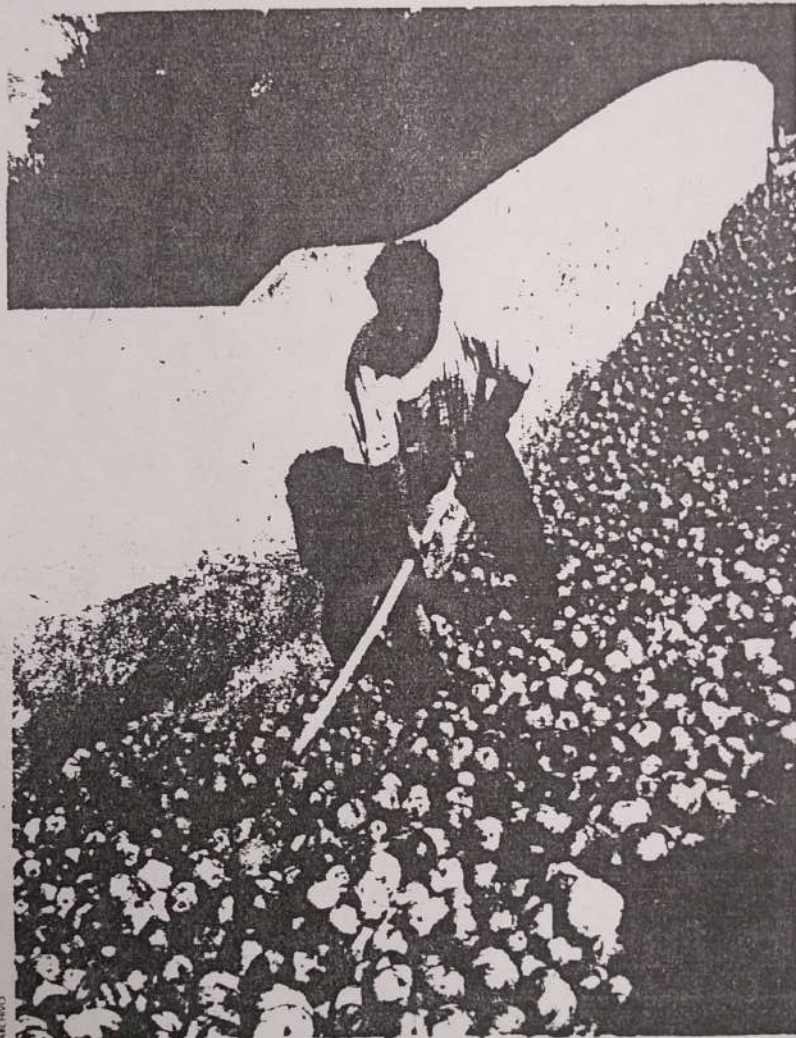
Bideoa, Astigarrako historiarekin hasten da. «Hasieran herriko historia biltzen dugu eta gaurko gauza bermak erakutsiz amaitzen dugu. Honen barnean, sagardoaren historia sartu dugu. 1595eko idatzi batean agertzen da Astigarragan sagardoa egiten zela eta kanpora ematen zela saltzeko».

### Sagardoaren elaborazioa

Historia kontatu ondoren, sagardoaren elaborazioarekin jarraitzen du. «Sagarrondoak loratzen, bilketa eta txikitu eta zapaldu ondoren, botilaratzea ikusten da. Hurrez, prozesu guztia biltzen ditugu».

Irudiak, herriko sagardotegi desberdinetan lortu dituzte. Azkenik, sagardotegietako giroa ere agertzen da.

Bilduma honetan, Domingo Anna eta Silbana Huegun dietista azpizturren intziak azaltzen dira.



Bideoa sagar-dantzarekin amaitzen da, herriko dantza taldeak dantzatua. «Nire intziz, sagardoak dantza bat izateak, garai batean behintzat, ekonomikoki ze garrantzia izan zuen adierazten digu. XVI. mendean, adibidez, komertzializazio handia zegoen. Herriko zaharrek gogoratzen dutenez, arrantzaleak izaten ziren hermitik Pasaiaiko portura eramaten zutenak».

### Sagardoaren museoa

Bideo barnean Astigarran Sagardoaren Museoa eraikitzeko asmoak ere azaltzen dituzte. Zipotza elkarteko kide honek adierazi duenez, Astur taldea ahalaginak egiten ari da museoa berreskuratzeko.

Azkenik, Amuriza eta Lizaso bertsolariek hartu dute parte bideo honetan. Amurizaren ahotsak kantatzen du testua eta Lizaso, berriz, bertsoan ari zaigu.

Gidoilaria Antxon Agirre Sorondo antropologoa izan da.

### 500 ale

Oraingoz behintzat 500 ale kaleratzeko asmotan dira. «Ez dugu aurkezpenarik egiteko asmoa. Norbaitek eskuratu nahi badu, Zipotza Kultur Elkartearen jarioa ditugu salgai».

Proiektua hau aurrera eramateko zenbait laguntza ere izan dute. «Gure asmoa bideoa xume bat egitea izan zen, ikastoletan eta elkarteetan banatzeko, baina konturatu ginen proiektua handitzen joan zela eta azkenik eskutik joan zaigu. Horregatik laguntzak eskatu genituen, eta baita lortu ere».

Laguntzak, Gasteizko Gobernuak, Astigarrako Udalak eta Kutxak eman dizkie.

...

# GURUTZETA

Egunero irekia, igandeetan ezik.  
Ostegunetako tentazioa....

## Sagardo Naturala

Baina...adi!

GURUTZETAKO MENUA 1.500 pta.

• Makailu tortilla • Txuleta • Gazta eta intxaurreak • Sagardoa txotxetik...

Ergobiako Industrialdea, 59 • Tel. 55 22 42 • Astigarraga

## Bebida internacional

*Cada pueblo tiene sus gustos.*

*En lo referente a la sidra,  
también. Unos la prefieren con gas,  
otros, dulzona. En sus distintas  
variedades, es apreciada  
en muchas zonas de Europa.*

### CADA PUEBLO, A SU GUSTO

**NEKANE ITURREGI**

La sidra es un producto apreciado en muchas zonas de Europa. El Estado francés es el mayor productor con 500 millones de litros al año. Bretaña, Normandía y Maine se ocupan de producirla. Es una bebida con historia, ya que los primeros testimonios sobre la manera de plantar, cortar e injertar manzanos provienen de la época de Carlomagno. Es además una industria cuidada, desde hace varias décadas, el Instituto Nacional de Denominación controla la elaboración de la sidra desde el inicio hasta el final del proceso, incluida la comercialización. Robert Carrier afirma en la enciclopedia gastronómica de que es autor que la sidra se produce en todas las áreas del mundo donde haya manzanas. La región normanda del Pays d'Auge, en el noroeste de Francia, es probablemente la más antigua y conocida región productora de sidra del mundo, pero se fabrica también en Gipuzkoa y, sobre todo, en Asturias, en el oeste de Inglaterra, en Alemania y en Suiza, así como en la costa oriental de Estados Unidos, donde se hace una bebida de zumo de manzana sin alcohol.

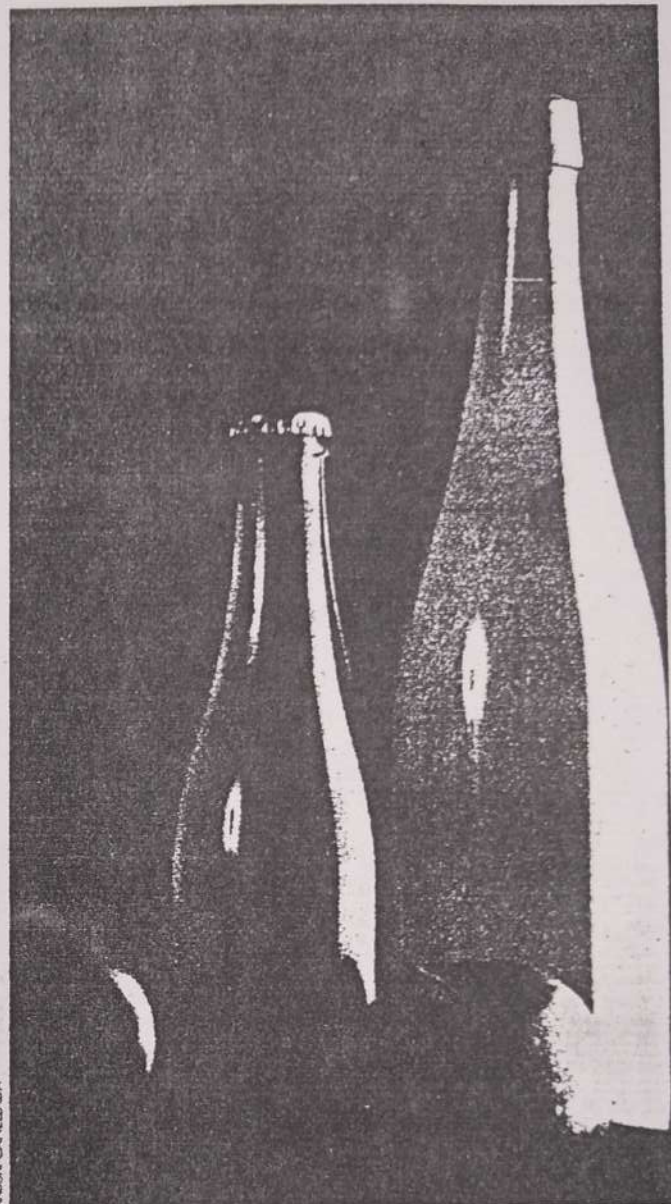
Estados Unidos es el segundo productor mundial de manzanas, tras Francia. En el Estado español, Asturias encabeza la producción de sidra, con unos 25 millones de litros, en Euskal

Herría se producen unos cinco o seis millones. Galicia tiene una elevada producción de manzana pero no elabora sidra.

En cuanto a los hábitos y costumbres también hay diferencias, parece ser que lo de beberla de pie es original de nuestra cultura. En otros países, como la ciudad alemana de Hesen, los bebedores se sirven de una jarra de loza y cubren su vaso con una tapa de madera.

Mientras nuestra sidra es natural y de sabor suave, ni ácida ni dulce, los consumidores europeos se decantan por la sidra dulce. Así, la mayor parte de la producción de sidra que se elabora en Hereford (Gran Bretaña), es tratada y gasificada, y la sidra natural que producen es dulzona. Aunque el sistema de elaboración es el mismo, (originando las fermentaciones en grandes cubas de roble), a la hora de embotellar, envasan la sidra con una densidad de 1.008 gramos por litro. Es decir, cuando el mosto todavía contiene unos 16 ó 18 gramos de azúcar por litro. El encorchado es sujeto con alambres tal como se hace con el champán.

• • •



ANDON CANELADA

## Sidrería AUZMENDI Sagardotegia

*El mejor ambiente  
para comer y cenar  
y además...*

Cazuelicas  
Almuerzos  
Pinchos  
Bocadillos

Pol. Ind. Nave 1  
Junto a Sociedad Legunak)  
31008 BARANAIN  
Tfno.: 948. 18 59 57



# Sidra en la cocina

Las abuelas vascas, las que verdaderamente han mantenido la tradición de la cocina vasca utilizaron mucho la manzana, pero no así la sidra.

La sidra como ingrediente en la preparación de platos, no ha sido utilizada, que se sepa al menos, hasta tiempos relativamente modernos. Han sido las sociedades gastronómicas como los de la nueva cocina vasca, los que han utilizado la sidra para condimentar diversos platos, sobre todo, de pescado.

## PLATOS TIPICOS

### Mami IBARUZZA

**A**UNQUE NO SEA MUY HABITUAL, la sidra puede ser ingrediente de platos y postres. He aquí algunos ejemplos:

#### Chorizo a la sidra

Ingredientes (para ocho raciones): 16 trozos de chorizo; 1 botella de sidra natural.

Se ponen los trozos de chorizo en una cazuela y se cubren de sidra hasta media altura. Se pone al fuego hasta pasar una media hora, moviendo los chorizos para que suelten bien toda la grasa.

#### Merluza a la sidra

Ingredientes (para 4 raciones): 4 trozos de merluza de unos 200 grs; 1 vaso de sidra natural, media cebolla, perejil picado; un poco de harina, aceite y sal.



JOAN URBIE

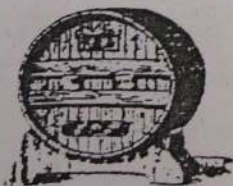
Se prepara la cebolla en una cazuela de barro con aceite y se colocan los trozos de merluza pasados por harina con un punto de sal. Seguidamente, se echa el perejil y la sidra dejando que se vaya haciendo poco a poco hasta que esté espesa la salsa. Se sirve en la misma cazuela.

#### Rodaballo con sidra

Ingredientes (para 4 raciones): 1 rodaballo de 1,5 lbs; 250 grs de champiñones; 2 ó 3 chalotas; nata fresca; sidra; mantequilla; limón o vinagre; pan rallado; sal y pimienta.

Preparar los champiñones y cortar las cabezas mayores. Trocear los champiñones. Hervir 2 ó 3 minutos echando unas cucharadas de agua con limón (o con muy poco vinagre). Escumar el rodaballo y añadirle un poco de sal y pimienta. Pelar las chalotas y picarlas. Untar con mantequilla una fuente para gratinar y llenar el fondo con parte de chalotas y picarlas. Disponer el rodaballo →

## LARRE-GAIN SAGARDOTEGIA



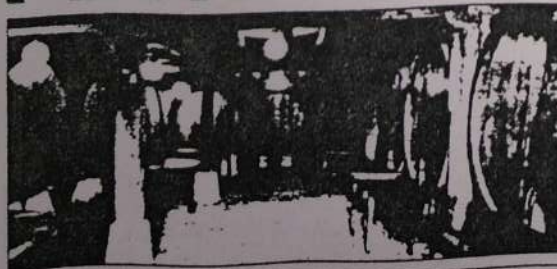
• TEL. 55.58.46 • Larre-Gain baserria • EREÑOZU-HERNANI



## IBIGOIEN SAGARDOTEGIA

Bº Ergobia  
Tel.: 55 03 33  
ASTIGARRAGA

## PETRITTEGUI SAGARDOTEGIA



☎ 45 71 88

ASTIGARRAGA

## SAGARDOTEGIA - JATETXEA MENDIZABAL



GIARBIDE PAKI BASERRIA ASTIGARRAGA (GIP) TEL. 555747



**OYARBIDE**

**SAGARDOAK**

*Sebastian Zabalegi*

Telefona: 55 31 99 ASTIGARRAGA

**SAGARDOTEGIA**



SAGARDOTEGIA-SIDRERIA  
**FIKA**  
Tf. 615 36 02/3  
**FIKA** (Detras de Iglesia)

**Katxarro**  
SAGARDOTEGIA

**TXULETA ERREAK  
MAKAILU TORTILAK  
ARRAIN PARRILLAERARA**

Hogeitabatgarren Mendeko Sagardotegia

San Fausto. 17 • Tfnoa: 658 29 67

**KUPELA ETA GUZTI**

**LARRAGIBEL SAGARDOTEGIA**

"ARABAKO SAGARDOA" LUJAONDO (ARABA)

**Sidra al "txotx"**

• Makalau, txuleta,  
gazta, intxaurrek...



Tfno.: 945-892453 • 94-6726115



*sidra en la cocina*



encima de esta preparación. Espolvorearlo con pan rallado. Colocar encima unos trocitos de mantequilla. Mojar tapando casi con sidra y 3 "0 + cucharadas de nata fresca. Poner a horno mediano entre 20 y 25 minutos. Servir muy caliente.

**Anchoas a la sidra**  
Ingredientes: anchoas, aceite, ajo, cebolla, perejil y un vaso grande de sidra

Limpia y abre las anchoas quitándoles la espina central. Poner a calentar en una cazuela de barro aceite con un diente de ajo. Una vez frito, retirarlo y poner a hacer lentamente abundante cebolla cortada en redondo y finamente. Cuando este bien hecha y transparente (sin tostarse), ir colocando encima, por capas, las anchoas con su correspondiente sal. Una vez que estén un poco calientes, añadir un vaso de sidra y abundante perejil picado. Dejar que dé un hervor fuerte para que se consuma el líquido añadido y servir inmediatamente.

**Pollo a la sidra**  
Ingredientes: un pollo, un vaso de sidra por cada kilo de ave. Tres o cuatro manzanas ácidas, cebolla, un terrón de azúcar y crema de leche fresca.

Limpia el pollo y calienta el horno. Pelar y cortar las manzanas en cuartos. Rellenar el pollo con una parte de ellas y el resto, dejar aparte. Untar el pollo con aceite y meterlo al horno dándole vueltas para que se dore uniformemente. Mien-

tras tanto, sofreír la cebolla con mantequilla en una olla a presión. Colocar en ella el pollo (se le puede añadir tomillo, clavo, pimienta y un terrón de azúcar), repartir alrededor las manzanas que habían quedado anteriormente. Añadir la sidra poco a poco, para que no se enfíe el pollo. Cerrar la olla y dejar que se termine de hacer. Reducir la salsa y añadir crema de leche fresca. Trocear el pollo y rodearlo con las manzanas y la salsa.

**Soufflé de manzanas a la sidra**  
Ingredientes: 12 manzanas, catorce cucharadas de azúcar, cuatro huevos, mantequilla y sidra.

Se mordan y se cortan doce manzanas, quitándoles el corazón y las pepitas. Se coloca al fuego una cazuela con un litro de agua y, cuando está hirviendo, se añaden las manzanas, sacándolas cuando están cocidas con una espumadera a un pasador o colador y secándolas en el horno, dentro del mismo escurridor. En el agua en el que se han cocido las manzanas, se cuecen las pieles y desperdicios durante veinte minutos y después se pasan con el caldo por un colador o chino, haciendo presión con una espátula para aprovechar el mayor jugo posible. El caldo resultante se reduce en una sartén hasta que queden dos o tres cucharadas solamente. Se le añaden cuatro cucharadas de azúcar y las manzanas que están en el horno, previamente pasadas por un pasapuré. Después de que haya hervido todo, se saca esta crema del fuego. Se baten cuatro claras a punto de nieve y,

una vez bien montadas, se les añaden diez cucharadas rasas de azúcar, poco a poco, sin dejar de batir. Se mezcla el merengue con el puré o crema de manzana obtenida anteriormente, sin batir, añadiendo dos yemas rotas de huevo. Se unta una cazuela de barro con mantequilla y se vierte en ella el soufflé, alisándolo con un cuchillo, se espolvorea con azúcar y se mete al horno. Cuando está cocido y dorado, se rocía con sidra y se le prende fuego, sirviéndolo a continuación.

**Cerdo asado a la sidra**  
Ingredientes (para seis personas): 1.500 gramos de lomo de cerdo, aceite, un vaso de sidra, dos dientes de ajo, sal y pimienta

Calentar el horno y mientras tanto salpimentar la carne y mecharla con el ajo. Untar con aceite y meterlo al horno durante una hora y media aproximadamente. Sacar la fuente del horno y añadir la sidra al asado. Mezclar bien con el jugo de la carne y rociar el asado con esta salsa. Introducir nuevamente al horno hasta que esté hecho. Colocar el asado en fuente de servir previamente calentada. Colar la salsa y verterla por encima o aparte para que no se enfíe.



## El jugo de manzana

*El jugo de manzana, junto con la piel de esta fruta, formaba parte de las 200 plantas medicinales que conocían los sirios-babilonios.*

*Pero si la manzana fue útil en aplicaciones terapéuticas, no lo fue menos, y lo es ahora, en propiedades medicinales.*

*Un famoso médico alemán empleaba el jugo de manzana para curar la gota. También, mezclado con aceite de oliva, a partes iguales, se empleaba para curar las heridas*

## PROPIEDADES MEDICINALES

KARME ELIZARAN

**P**ARECE SER QUE LA PALABRA POMADA PROVIENE DE UNA PASTA HECHA CON MANZANAS COCIDAS, QUE SE EMPLEABA PARA CURAR LAS HERIDAS.

Pero si la manzana fue útil en aplicaciones terapéuticas, también fue y es actualmente en propiedades medicinales. Veámoslas.

Para aquellas personas que tienen tendencia a la hipertensión, la manzana tiene unas propiedades, al menos, preventivas.

Se debe tomar cada mañana, en ayunas, una manzana troceada cruda con piel, deshaciéndola bien en la boca. Al término de las otras dos comidas diarias, se tomará, como postre, composta de manzana acompañada de arroz cocido.

Para aliviar el reuma y la gota, se utiliza con frecuencia la manzana. Se corta la manzana con piel en ocho trozos y se pone a cocer en un puchero con medio litro de agua. Cuando los trozos de manzana se deshacen el jarabe está hecho y se puede tomar varias veces cada día, con dos o tres cucharaditas de azúcar y el zumo de un cuarto de naranja.

La manzana, según como se tome, es efectiva para la diarrea y el estreñimiento, dos trastornos orgánicos tan opuestos. Para curar la diarrea se aconseja ingerir durante dos días enteros, únicamente manzanas reinetas o ácidas, crudas repartidas en cinco comidas. Deben estar pela-

das y sin corazón, rallándolas inmediatamente antes de consumirlas.

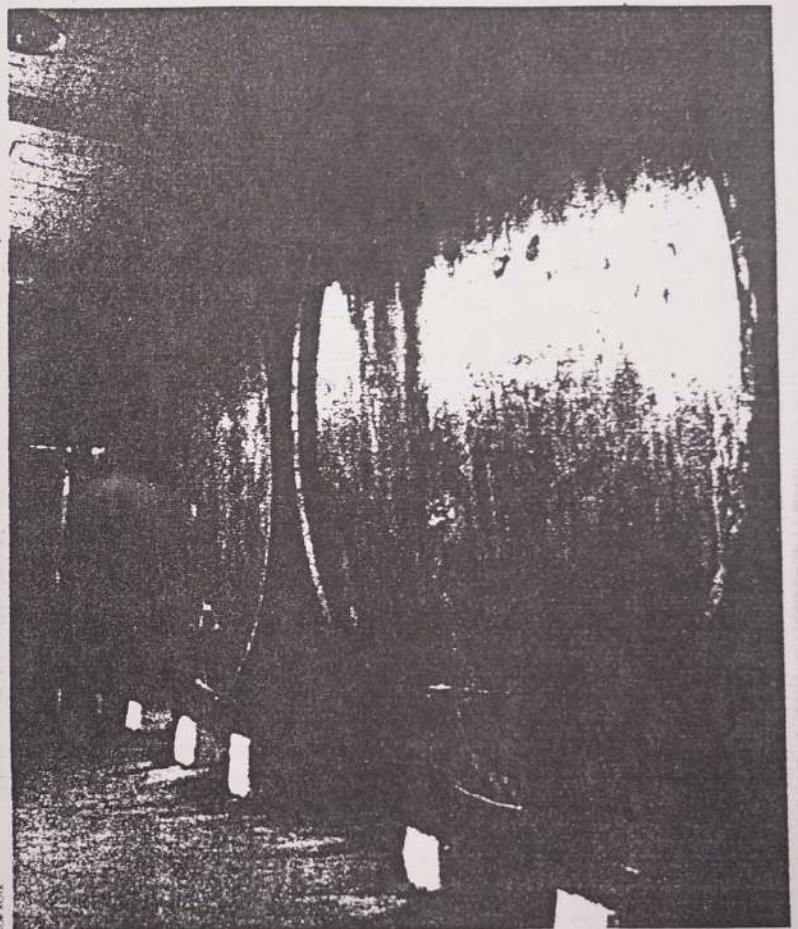
Sin embargo, una de las virtudes de la manzana cruda es la de ser un regulador intestinal. Para combatir el estreñimiento se aconseja comer manzanas crudas con piel y a ser posible sin quitar el corazón.

Para el corazón, el profesor del Estado francés Soulie recomienda a sus enfermos comer una manzana cruda en cada una de las cuatro comidas diarias, ya que, además de contener pectinas, la manzana cruda posee también la vitamina PP tan beneficiosa para el sistema vascular.

También es útil para la higiene bucal, ya que, entre otras, se ha llegado a la conclusión de que el hecho de masticar diariamente un cuarto de manzana da resultados más positivos que todas las pastas dentífricas, líquidos dentales y demás productos fabricados para evitar enfermedades bucales.

Para eliminar la obesidad, la manzana es un alimento muy completo. No hay, pues, por qué pasar hambre para adelgazar. Actualmente, la dieta de manzanas es muy recomendada como método de adelgazamiento. Es necesario que las manzanas estén peladas y sin corazón y que se tomen en trocitos muy pequeños o ralladas en el momento.

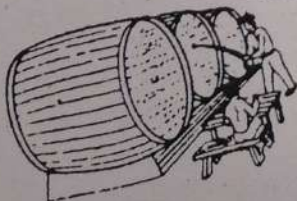
Quizá el antiguo dicho inglés: "An apple a day keeps the doctor away" (una manzana por día mantiene lejos al médico) sea un poco exagerado, pero no debemos olvidar que los refranes antiguos siempre encierran cierta dosis de verdad.



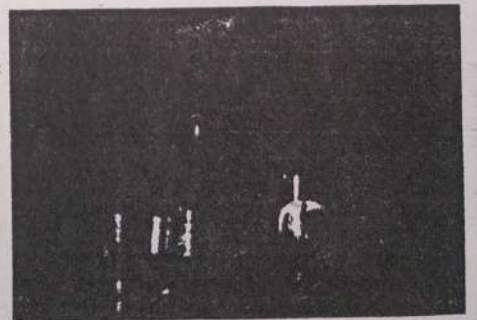
BOB ROTE

# EGi-LYZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa  
Tel. (943) 52 39 05  
ERRETERIA



Bertsok Ator Mendiluze

Kaibel barrika - ukua bere  
 pintura beltz en artz dia  
 urte oron agate degu  
 leinu - itz en berez behera  
 kontseptuak emane  
 horonkile onen  
 bertso hantze sortu dira  
 esplikatu eta nola joan behar  
 degun sagardotegira

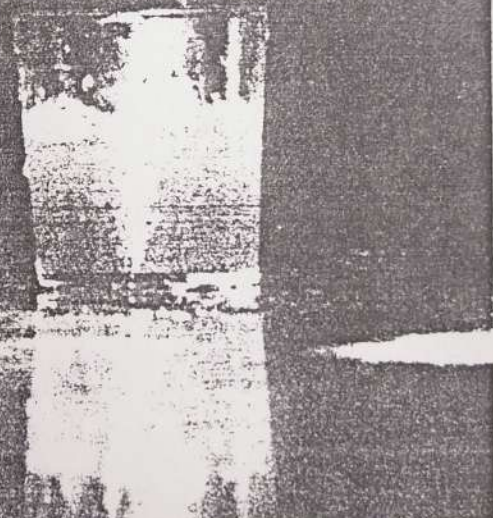
Lehenengo gauz a ondutren  
 ez baita alpot en hasita  
 zortzuek vito zortzuek  
 hantze garaie politu  
 bako julea gauruz  
 jai beharke del barrika  
 nagusia gu nol itzengo at  
 ez da esango beti ta

Makina eta basoa jeltze  
 serbitu behar horrela  
 sagardo printzak aldamentaren  
 kontra leberta dute eta  
 gaitxi eta matz barten  
 txanda errespetatu  
 eta legam gaudela  
 gu ekim berdin egin de aten  
 gusatu en zatigun bez eta

Sagardok ez eragin diuen  
 lehenetik dago nabu men  
 eta ez atinek nogo loa  
 egiten dute ondoren  
 edan behar bailegu  
 ikasi dezakegu  
 esuerak zer diuen  
 bustat en jakin behar degula  
 betez en basi baino lehen

Kanpolit asko etortzen dira  
 ban famatua izanda  
 eta kalera etortzerako  
 daude gehiegi edanda  
 betiko sesioa  
 dator inbasioa  
 eta onoz en lan da  
 ez in degula nagusi izan  
 besteren etxera joan da

Yere asteak bertso hantzen  
 jarru ditut agerian  
 nabiz eta jende batzuentzako  
 alperrik izan agian  
 laister sartuko gera  
 bil hontatik aurrea  
 tenporadaren erdian  
 ed guztiok gazalzen degun  
 aurren sagardotegian



J. G. URRIBI



# ABERE, S.L. HARAKINTZA

Behikitan berezitasuna  
 Haztegi propioa

Martutene Auzoa, 27 Poligonoa • T (943) 46 60 80-46 77 56  
 Fax.(943) 474637 • 20014 SAN SEBASTIAN

087