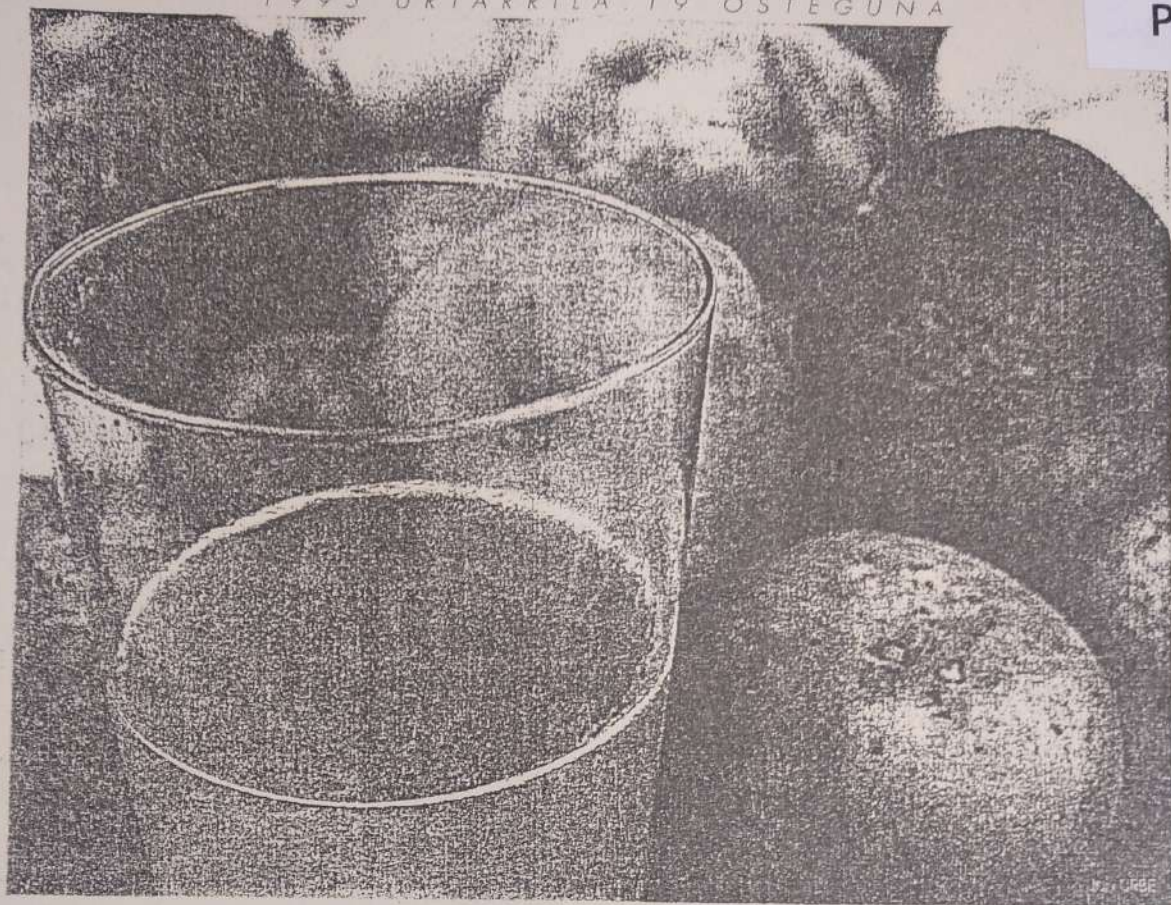


SAGARDOA

1995 URTARRILA 19 OSTEGUNA

P4-112

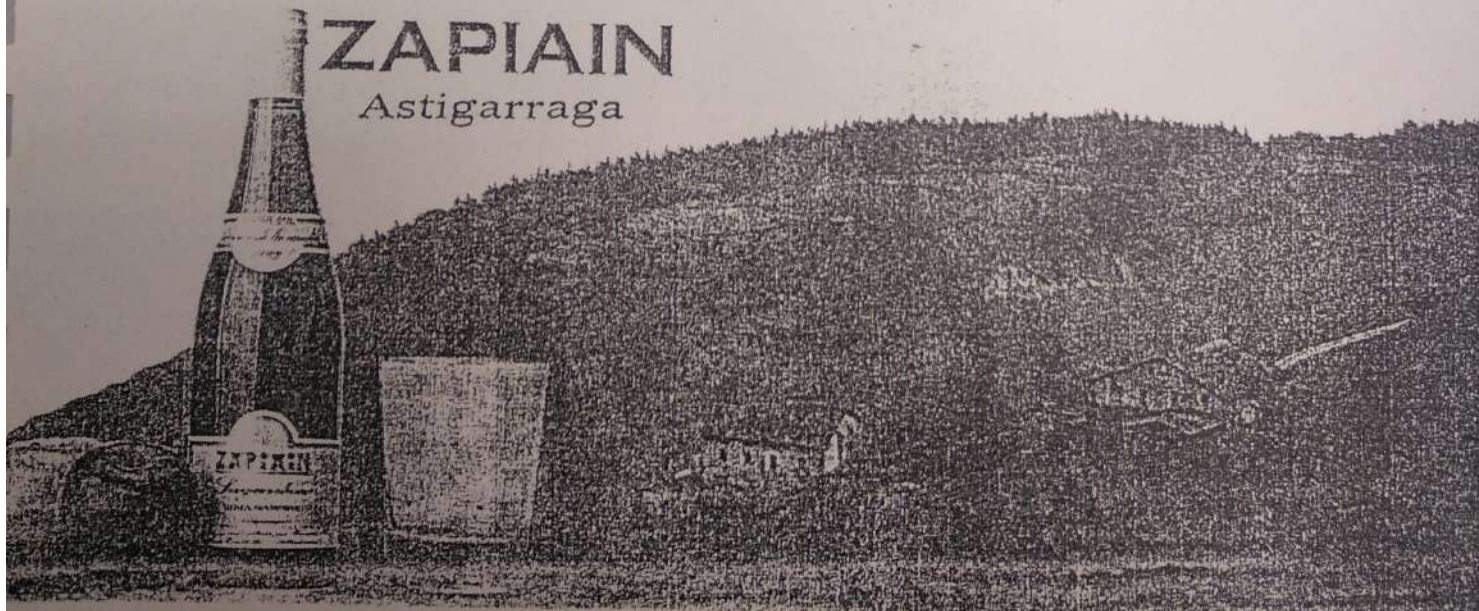


egin

Crónica de la temporada • Características de las manzanas sidreras
• Sagardoa pausoz pauso • Cubas: ¿de madera o de acero? • Txotx,
fiesta popular • Gehiengoa botiletarako • Vinagre • Barricotes •
Concursos • Consejos

ZAPIAIN

Astigarraga



URTE BAT GEHIAGO

Astigarragako eta inguruko sagardozaleek antolatuta, urtarrilaren 13an eman zitzaion txotx denboraldiari hasiera ofiziala. Udaletxearen laguntzarekin, bi egun lehenago komunikabideen aurrean aurkezpena egin zen. Prentsaurrekoaren ondoren, bazkaria egin zen. Gipuzkoako sagardozale guztiak zeuden gonbidatuta. lagundu digu egutegi gozoan zehar bidaia egiten

TXOTX!

NEKANE ITURREGI

J oan den urtean, lehenbiziko aldiz egin zen ekitalde ofizial honetan **Andoni Egoña** bertsolariari tokatu zitzaion txotxa irekitzea, aurten, berriz, **Jose Mari Bakero** futbolaria aukeratu dute sagardogileek hasiera ofizialaz arduratzeko. Sagardogileen uste-lan, hasiera ofizialaren beharra oso nabaria zen azken urteotan txotxak lortutako ikusmina zela eta. Kontsumitzailea orientatzeko asmoz erabaki zen hasiera ofiziala egitea; horrela jakinarazten zaio noiz hasten den denboraldia.

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

Hurrengo urterako festa zabalagoa egiteko asmoa da: sa-



Jose Mari Bakero

JON URBE

Sida Natural - sagardo Natural

ZELAIÀ

1991

ZELAIÀ
SAGARDO
sagardo Natural

Bº Martindegi, 29
Tel. (943) 55 58 51 - 55 02 81
HERNANI (Gipuzkoa)

gardogileen arteko bazkaria egun osoko jai biburtu nahi da. Baina, horrek beste era bateko antolaketa eskatzen du, esate baterako, polikiroldegi bat edo antzeko lekuren bat prestatzea.

Dena den, hasiera ofiziala baino lehenago ere izan zen sagardo herria dastatzeko aukera.

Usario zaharrari eutsiz, **Gabon arratsaldean**, Astigarragako sagardotegi batzuek ateak zabalik izan zituzten. Obitua izan da beti Astigarragan auzokoak eta urtean zehar laguntzera etorritako jendea Gabon gauean sagardo herria probatzera etortzeko gomileak egiteko. Artean ez zegoen sagardoa puntuari, baina nobedadea izaten zen sagardo herria probatzea eta horrela egiten zen. Sagardoak probatu ondoren, oso garaiz, zortziak aldera, elkarri Gabon gau zoriontsua opa eta norbera bere etxera joaten zen. Hori izan da usario zaharra. Usario horri urtero buits egin gabe eutsi dion Zapiainek adierazi digunez, "gure etxean juntatzen ziren, gebienez, hamahosten bat lagun".

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 egin da.

Aurten biruk bakarrik ireki dituzte, bots, **Mendiola**, **Gurutzeta** eta **Bordak**. Zapiainek, orain arte usarioari eutsi dionak, ez zuen zabaldu Gabon gauean Urtezahar egunean haizik.

TEMPORADA 95

Como todos los años, el otoño trajo consigo la recogida y prensado de la manzana, y hacia el 20 de noviembre el mosto se encerró en las cubas para fermentar, reposar y «hacerse». A primeros de enero se comenzaron a hacer las primeras catas. Con la fiesta de San Sebastián se abre el tiempo del txotx y se suceden las peregrinaciones hacia las sidrerías.

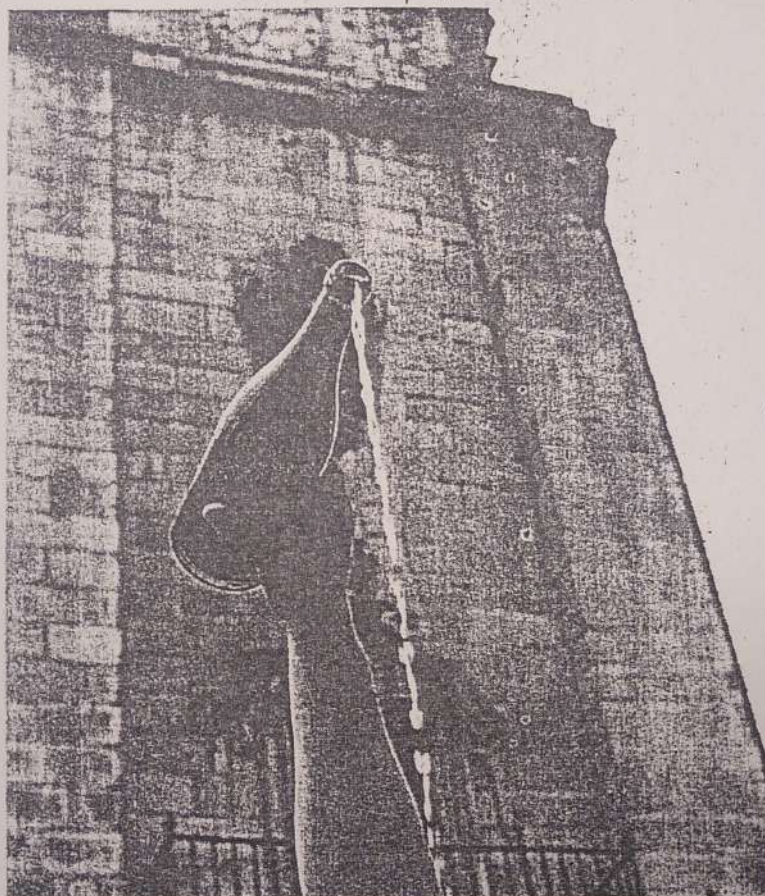
LA SIDRA VIENE ADELANTADA

NEKANE ITURREGI

LA TEMPORADA QUE COMENZO OFICIALMENTE EL DÍA 13 EN ASTIGARRAGA SE ESPERA BUENA, SIGUIENDO EL RITMO DE LOS ÚLTIMOS AÑOS. Esa es la opinión de Miguel

Ángel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros. Las sidrerías han comenzado ya recibir a los amantes de la sidra y la ceremonia del txotx se repetirá, día a día, hasta finales de abril. A falta aún de conocer los datos definitivos, el técnico de la Asociación de Sidreros considera que la cosecha de manzana de este año ha sido la más fuerte de los últimos diez años. A pesar de todo, no ha supuesto más que el 35% de la manzana utilizada. De cualquier forma, hay que tener en cuenta que hace sólo dos años, en la campaña del 91-92, se andaba por el 10-15% de manzana del país. Para cubrir las necesidades de materia prima se ha traído manzana de Galicia, Normandía y Bretaña, al igual que otros años. «La calidad de la manzana —explica Miguel Ángel Sáenz— ha sido bastante buena y se espera que la sidra tenga un grado correcto, sobre los seis grados».

Es bien sabida la importancia de la climatología en el proceso de elaboración de la sidra. Este año, el cálido otoño que he-



mos disfrutado ha propiciado que las sidras se hagan antes. «La fermentación ha coincidido con temperaturas cálidas y las sidras vienen un poquito adelantadas. Habrá que embotellar un poco más rápido», declara Miguel Ángel Sáenz. «El calor también influye en la manzana, que viene un poco más cálida. En estos casos se nota ya cuando se empieza a prensar. Ese mosto está en disposición de fermentar antes. Y si encima la temperatura ambiente de las bodegas es también cálida eso hace que se acelere el proceso». De cualquier manera, que la sidra venga adelantada no indice en la calidad del producto sino en la rapidez con que hay que embotellarla.

El buen tiempo que ha habido este otoño ha beneficiado también al consumo de botella que ha sido algo superior al de otros años. El año pasado se mantuvo el precio de la botella en 105 pts., pero, según explica el técnico de la Asociación de Sidreros, los costos han subido mucho y esto les ha obligado a aumentar el precio. Esta temporada la botella se venderá a 115 pts., en sidrería. La cata se cobrará sobre las 600 pts./persona.

«La venta de botella ha sido algo mejor que otros años —explica Sáenz— pero sin grandes diferencias. Ya nos gustaría vender bastante más. De todas for-



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

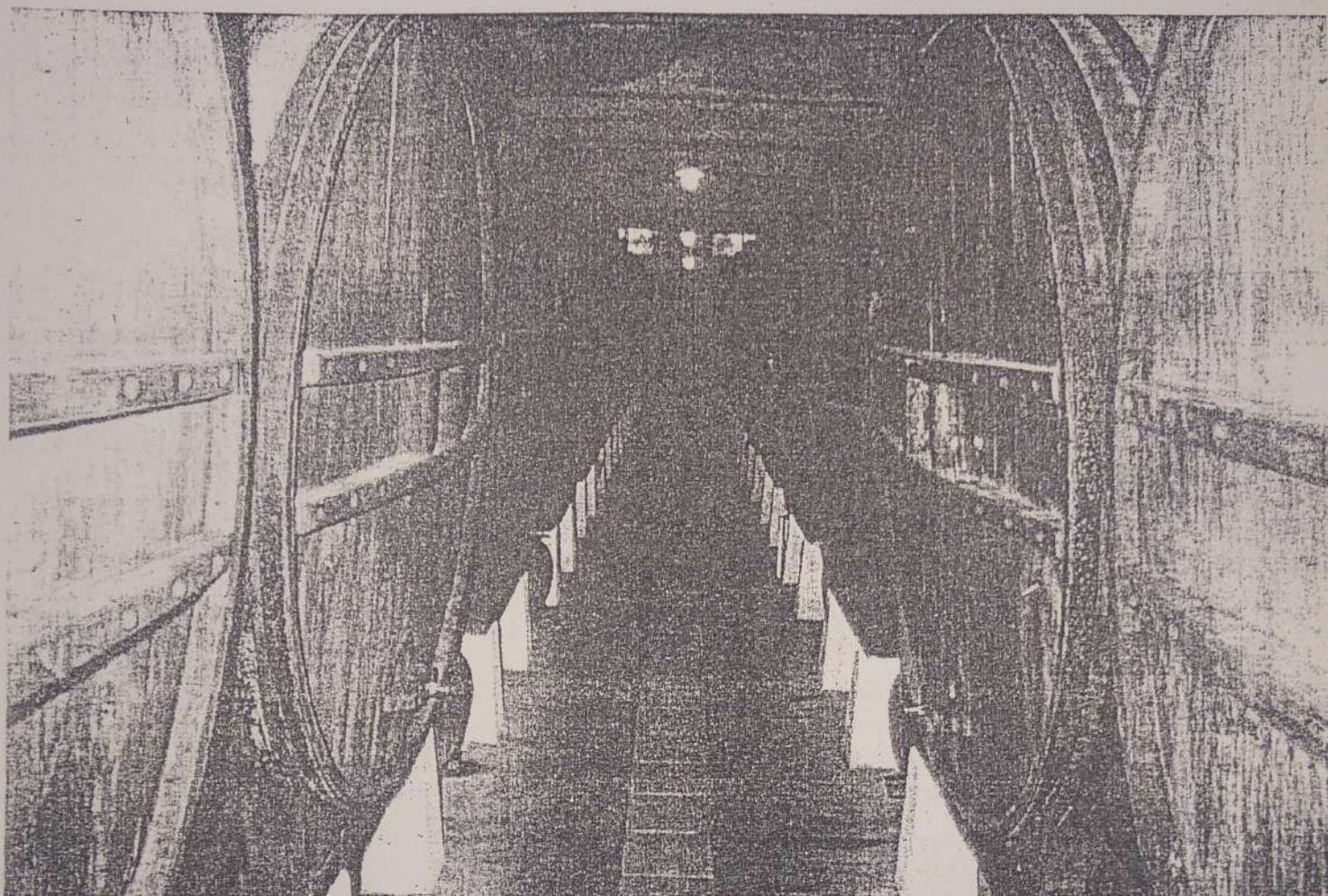
— Leku paregabea —

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



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

Temporada 95



ANDONI CANELLADA

mas, se ha notado mejora. Hay sidreros que no tienen sidra y necesitan ya embotellar porque desde el comercio se les está solicitando. En la venta de botella el tiempo climatológico es fundamental. Si hace bueno para ir al merendero se nota mucho que sube el consumo.

Miguel Ángel Sáenz repite durante la entrevista el mensaje que más se difunde desde el mundo de los sidreros, que el txotx debe entenderse como *promoción de la venta de sidra*. «Entendido así es muy interesante pero el tema ha degenerado y sigue llegando el que paga 500 ptas. por la sidra y se cree que puede beber todo lo que quiera y de la cuba que quiera. A algunos lo que menos les importa es la sidra, solo quieren cachondeo. Ha-

bría que educar al público. Que todo el que vaya se entere de cómo se realiza. Los sidreros tendrían que explicar el proceso de elaboración de la sidra y seguramente, también habría que reservar el derecho de admisión, que la gente que se dedica a llenar el vaso y luego romperlo no sea admitida. Pero esto no es labor de un año. Costará conseguir que la cata se reconduzca».

Pero parece ser que el sidrero ha comenzado ya a controlar la situación. También empieza a notarse que el cliente habitual, de siempre, acude cada vez más a horas citadas con anterioridad, por las mañanas, cuando no hay público...

El técnico de la Asociación de Sidreros remarca que el movimiento que se ha producido alre-

dor del txotx no ha ido aparejado a un fuerte aumento en las ventas. «El txotx es el espectáculo pero no implica que se compre más. Ha servido para hacer publicidad al producto y eso es bueno. Pero la afluencia de tanta gente al txotx en los últimos diez años tenía que haberse visto reflejada en las ventas. Y no es así. Muchos de los que pasan no compran ni una sola caja. Si todos los que acuden compraran una caja cada uno durante la época de la cata, algunos sidreros venderían toda su producción durante el txotx».

A este respecto, la Asociación está estudiando la venta de *cajas de cartón de tres botellas*. El envase se ha presentado en la exposición de la última edición de Itsasur y ha tenido muy bue-

na acogida. El único inconveniente es que el cartón sale caro para lo barata que es la sidra. «En muestras de a tres la sidra es más comercial que en cajas y para regalar es más fácil este envase, al igual que se hace con el vino. Yo soy optimista —explica Sáenz— pero habría que experimentar a ver como sale. Es un tema de marketing. Habría que exponerlo en las sidrerías...».

...

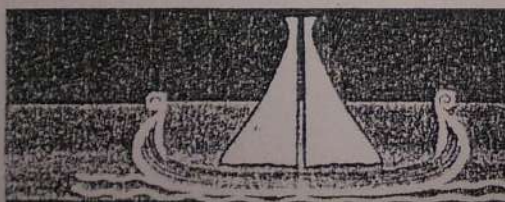


- Sagar landareak
- Ongarriak
- Haziak
- Ureztatze sistemak
- Baratza eta jardinerako tresnak

INEKO

PENTSU ETA NEKAZARI ZERBITZU GUZTIAK

Itziarko Nekazari Kooperatiba
Itziarko Industrialdea
Tel. 19 93 00 / 19 93 30
Fax 19 92 70
ITZIAR-DEBA
(Gipuzkoa)



Bacalao

Distribuidor oficial para Gipuzkoa:
Eusebio Lizartza
Antziola 48 • Tf. 55 09 41 • Hernani

BARRIO

DE la manzana...

Sin manzana no hay sidra. Pero no vale cualquier tipo de manzana. Manzana sidrera es la que sirve para hacer sidra natural. La manzana autóctona de Euskal Herria es, en general, toda sidrera. No obstante, algunas de ellas pueden comerse como fruta de mesa.

LA MATERIA PRIMA

de IBARLUZEA

LA MANZANA SIDRERA TIENE MENOS AZÚCAR Y MÁS ALMIDÓN QUE LA MANZANA DE POSTRE. Por eso las manzanas excesivamente dulces no son aptas para la elaboración de sidra natural. Según los expertos, las mejores manzanas sidreras son generalmente tardías. El sidrero combina las manzanas de los diferentes sabores: amarga, ácida, dulce y aromática, de la manera que considere conveniente.

Aprovechar, se aprovecha todo y todas las partes de la manzana tienen su papel en la elaboración de sidra:

LA PIEL

Es la capa protectora que recibe y guarda el fruto. De consistencia más dura que la pulpa, no permite que el fuerte sol dañe a la pulpa, pero deja pasar aquellos rayos solares que la benefician. Cada variedad de manzana tiene un tipo de piel característica. Es de destacar el papel que juega la piel de la manzana en la fabricación de la sidra natural. Sin la piel no habría sidra ya que es la que contiene los fermentos y levaduras indispensables para la fermentación. Además, la piel proporciona a la manzana, y por tanto a la sidra, su agradable y característico perfume.

LA PULPA

homogénea y está constitui-

da por multitud de celdillas minúsculas donde se aloja el jugo. Algunas manzanas tienen la pulpa dura y crujiente, otras, sin embargo, la tienen blanda y fundente. Algunas partes de la manzana (el agua, los ácidos y el tanino) se disuelven en el propio mosto, las celulósicas y otras sustancias leñosas no se disuelven y por último, la sustancias pécticas, las mucilaginosas, las gomosas y los almidones quedan parcialmente disueltas.

Las materias azucaradas desarrollan una función primordial en la elaboración de la sidra, ya que por medio de la fermentación del mosto, los azúcares se van transformando en alcohol.

La acidez de la manzana también es muy importante. En general, las manzanas de mesa se distinguen de las de sidra por la diferencia de acidez de sus pulpas. La acidez ayuda a clarificar el mosto durante la fermentación, contribuye a mantener el color de la sidra, actúa como desinfectante y proporciona el frescor que el paladar siente cuando se bebe una buena sidra.

LAS SEMILLAS

Otro factor a tener en cuenta son las semillas de la manzana, cuya carne es muy amarga. Según explica José Uria en su libro «La sidra», si las semillas se rompen pueden dañar la sidra, pero recubiertas de su piel no causan ningún perjuicio aunque permanezcan en el interior de la cuba durante el proceso de fermentación.



JOSÉ UURIE

SAGARDOA

*edan eta eman,
edatera*

ASTIAZARAN SAGARDOAK
Zubieta ☎ 36 12 29 DONOSTIA

ISASTEGI SAGARDOAK
Aldaba-Txiki ☎ 65 29 64 TOLOSA

EGILUZE SAGARDOAK
☎ 52 39 05 ORERETA

LIZEAGA SAGARDOAK
Gurziategi Baserria ☎ 46 82 90 ASTIGARRAGA



De la manzana...



Añarre



Arjentino



Errege gaxi



Errezilla

VARIEDADES

En cuanto a las variedades, hasta 82 tipos de manzanas diferentes cita Uria en su libro, ofreciendo la ficha de cada una. De todas ellas destaca la ERREZILLA,

de las pocas autóctonas que pueden considerarse como de mesa, sidrera y repostera a la vez.

Otros ejemplos de manzanas consideradas como buenas para sidra son: ABALIA,

de pulpa blanda y jugosa; ALTZA SAGARRA, de mucho zumo, es de las más conocidas en Bizkaia;

AMABIRJIN SAGARRA, crujiente y mucho zumo, buena para sidra y para mesa; ANDOAIN SAGARRA,

muy estimada entre los sidreros; AÑARRE, muy aromática; ARJENTINO SAGARRA, de sabor agridulce;

BURGO GORRI, conocida también como Motriko sagarra; ERREGE GAXI, de la misma familia que la

Errezilla, GEZA MIÑA de sabor amargo; GOIKOETXEA SAGARRA, abundante en la zona de Hernani y

Astigarraga; JOSEFA, originaria de Asturias e introducida en Euskadi; LOISTIN; MARTIKU, de sabor

amargo y pulpa esponjosa; OSTRO BELTZA, tardía y muy productiva; POTROKILLO; SAGAR BELTZA;

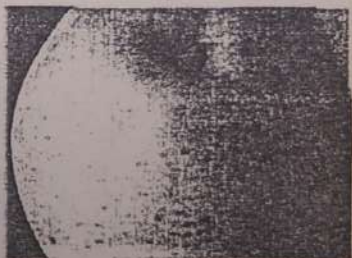
ZUBIETA SAGARRA, tardía y excelente para sidra...



Josefa



Martiku



Ostro beltza



Zubieta sagarra

Fuente de salud

ALIMENTO EXCELENTE, LA MANZANA POSEE NUMEROSAS PROPIEDADES que contribuyen a la curación de algunas enfermedades, fundamentalmente del aparato diges-

tivo. Abundante en sales minerales, azúcares y vitaminas, de estas últimas la que contiene en cantidad más importante es la vitamina C. De ahí que antiguamente se llevarán manzanas en las largas travesías marítimas para prevenir el escorbuto que tan frecuentemente padecían los

marinos por falta de vitamina C. Es muy rica también en potasio y fósforo. El potasio le confiere propiedades diuréticas por lo que hace aumentar la producción de orina con el consiguiente aumento de eliminación de ácido úrico. En cuanto al fósforo, es muy importante

para el buen funcionamiento del cerebro.

La celulosa, que se encuentra principalmente en la piel y el corazón, ejerce una acción suavemente laxante que contribuye a la regulación de la función intestinal.

De entre las aplicaciones terapéuticas de la

manzana destaca su acción en la cura de diarreas. Conviene también a artríticos y gotosos. Es emoliente, por lo que ayuda a mejorar la inflamación de las vías respiratorias. Posee poder desinfectante frente a gérmenes patógenos y diferentes virus causantes de resfriados y gripes. •



OTSYA-ENEA



Tel. (943) 55 68 94 Osinaga Auzoa HERNANI



...pausoz pauso...

Sagardoari ez zaio ardoari bezala gertatzen zabartzen denean ez da hobetzen baizik eta bizitasunik gabe geratu eta galdu egiten da. Onena bere garaian edaten dena da. Horretarako sagardogileek urtero egiten dute bide bera. Sagarra bildu, txikitu eta prentsatu. Gero, mostoa upeletan jarri fermentazioa hasteko. Prozesua bukatuta, botilatan sartuko da. Baina sagardoa ona edo txarra den jakiterik ez dago probatu arte.

URTEROKO BIDEA

HEKANE ITURREGI

SAGARDO ONA EGITEKO KALITATEZKO SAGARRA BEHAR DA. JATEKOA DENAK EZ DU BALIO SAGARDOA EGITEKO. Sagardora o sagar mota asko dagoa, adituak diotenez, sagar diferenteak nahastea da onena sagardoa egiteko. Baina nahasketa horrek bere reka behar du.

Jose Uriak dioenez, sagardorako sagarrak gazia behar du izan. Gezak ere baliu du, baina gozoak ere, baina azken hau neurrian erabili. Ideala omen da gazia, gazia, geza eta gozoa denak nahastea. Bakoitzetik zenbat bota behar den...

Ortxe dago koxka. Sagardogile bakoitzak bere erreka du horretan. Sagar bilketak ematen duen baina garrantzia handiagoa du. Hazi ezin den araua hau da: garaia baino lehen bokatik erortzen diren sagarrak baztertu egin behar dira. Zizar-sagarrak deitzen zaie horiei eta aspaldian zizarra egiteko erabiltzen ziren.

Bilketa eguraldi lehorra-ekin egin behar da. Lurrak ez du bustia egon behar.



JON LURBE

Hezetasuna ez da ona, ez da komeni, beraz, ihintza dagoenean bilketari ekiten. Sagarrondo mugitu eta sagarrak erortzen direnean jaso egiten dira. Handik zortzi edo hamar egunera berriz egin behar den lana da hau. Ez da komeni erortzen ez den sagarra hartzea.

Sagarra lurretik hartzeko bi era daude. Eskuz edo kizkia lagunduta. Hartutako sagarrarekin saskiak betetzen dira. Goierrri aldean bilketa eskuz egiten da gehienbat. Beterri eta kostaldean kizkia baliatzen dira. Kizkia gantxo bat duen makila da.

Jakina denez, pare ez diren urteetan askoz sagar gehiago biltzen da pare direnetan baino. Sagar heldua jaso ondoren zortzi bat egun utzi behar da geldī, horrela azukre gehiago egiten zaio-lako.

PATSA

Hurrengo pausoa sagarra txikitzea da, patsa egiteko. Horretarako sagarrak karraska-xehegailu batetik pasatzen dira. Zatiek ez dute oso handiak izan behar baina ezta oso txikiak ere, barruan dauzkan haziak hausten badira sagardoak zapore txarra

EIZMENDI

Sagardotegia  Erretegia

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

...pausoz pauso...

hartzeko arriskua baitago. Patsak zortzi ordu baino gehiago eta 24 baino gutxiago egon behar du geldirik; mazerazioa deitzen zaio horri. Sagardogileen artean ohiturarik zabalena hau da: egun batean sagarra txikituta eta hurrengoan prenisatzen hastea. Honetan guztian oso inportantea da eguraldia. Kontuan hartu behar da hego-haizeak kalte handia egingen duela.

Paisari zuku guztia kentzeko zazpi, zortzi eta bita hamabi aldiz ere zapaldoko da tolaean. Hortik aterako da mostoa (murtioa). Garai batean, tresnak oso mugatuak zirelako, sagardogileek ez zuten 100 kilo sagaretik 50 litro sagardo baino gehiago ateratzen. Gaur egun, sagar kantitate bera hartuta 58 edo 68 litro atera daitezke erraz. Are gehiago, makinari modernoen 75 litro ateratzera iristen da.

Beste faktore batzuek ere izaten dute eragina, adibidez sagar motak: badira zuku asmo ematen dutenak eta gutxi ematen dutenak ere.

Esaten denez, mostorik onena ez da ez lehen ez azken ateratzen dena.

MOSTOA

Ateritzen den murtioa, (likido gorria, goxo eta pegajoso), kupelatan sartuko dute fermentazioa hasteko. Prozesu honetan azukreak alkohol eta anhidrido karboniko biltutako dira. Fermentazioak bi parte ditu: lehenbizikoak hiru aste irautzen du eta bigarrenak hila-bete batzuk. Lehenbiziko partean normalean izaten da hotsa eta mugimendua.

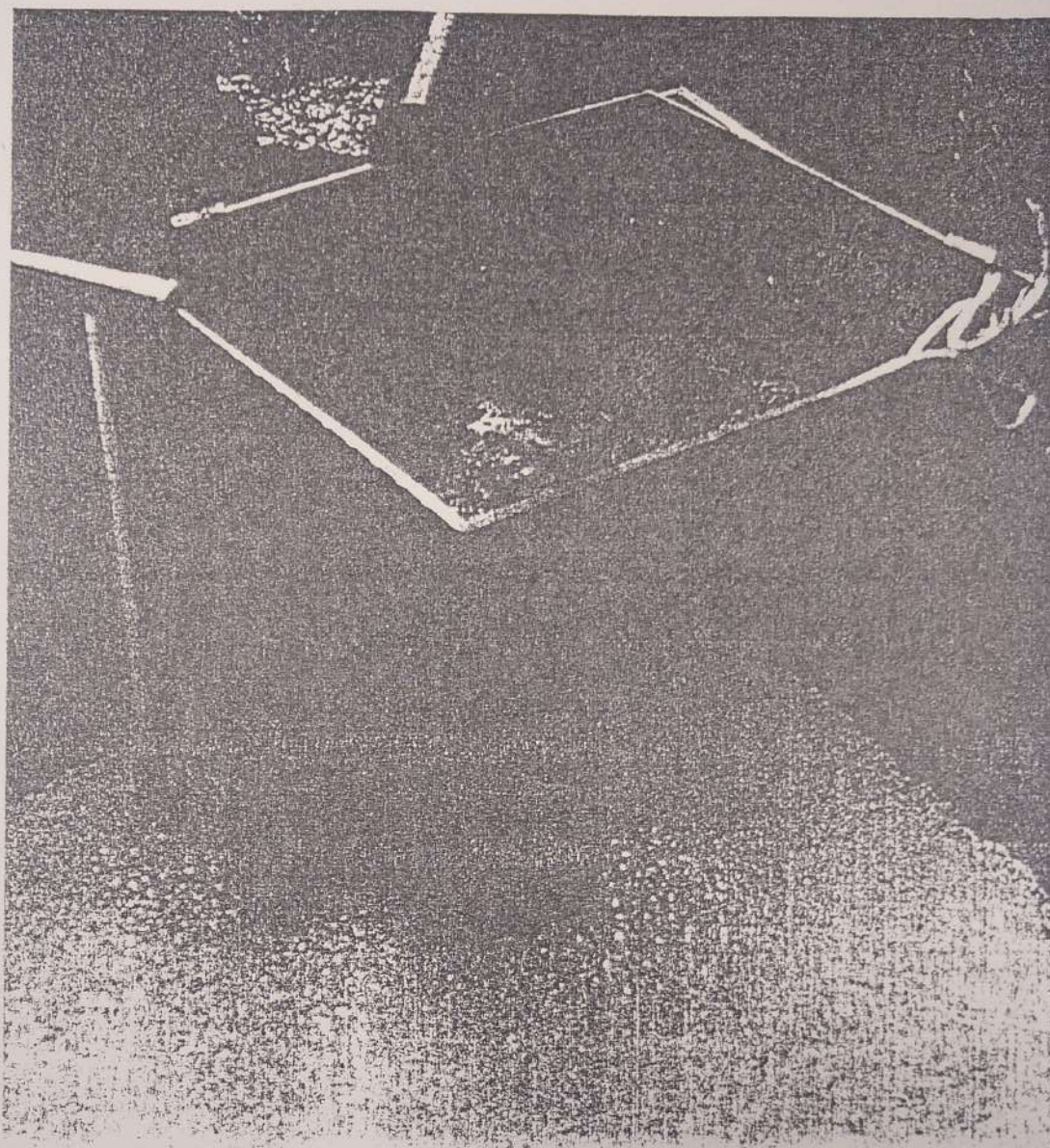
Bigarrenean, berriz, sagardoa isilean joaten da egiten. Oso momentu delikatuak izaten da eta hemen erabakitzen da sagardoak bukatu onak izango duen ala ez. Adituek esaten dutenez, ez dago kupela barruan gertatzen den guztia esplikatzerik. Sagardoarena prozesu naturala denez, arauak egon badaude baina ez dira beti betetzen.

Fermentazioa bukatu denean kupelak estaltzearekin ekingo dio sagardogileak.

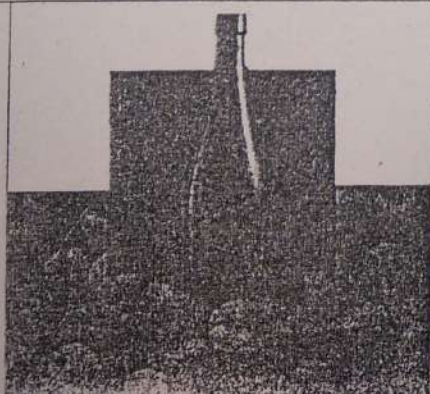
Momentua iritsi den ala ez jakiteko lau datu hartu behar dira kontuan: hotsa bukatuta egotea, dentsitatea, anhidrido karbonikoa gutxitu den ala ez (hori jakiteko poxpolo bat pizten da zuloaren ondoan, fermentazioa bukatu denean poxpoloa ez da itzaltzen), eta sagardoaren zaporea. Prozesu hone-

tan ilargiak duen eraginaz luze hitz egin da. Oinarri zientifikorik ez bada ere, baina kupelen estalketa ilbeheran egiten dute sagardogileek.

...



JON URBE



I PARRAGIRRE

Sagardotegia

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekitzen dugu.

IPARRAGIRRE BASERRIA Tel. (943) 55 03 28 HERNANI

... a la kupela...

El acero inoxidable gana espacio en las sidrerías y va desplazando a las viejas cubas de madera.

Los sidreros las prefieren por las ventajas que aportan pero el público les tiene cariño a las cubas de madera y éstas mantienen su papel en el txotx.

EL ACERO SUSTITUYE A LA MADERA

NEKANE ITURREGI

ANEXON OTATEGI, GERENTE DE GOC, EMPRESA DE ERGOBIA QUE FABRICA RECI-

PIENTES DE ACERO INOXIDABLE, tiene muy claro que en el futuro la sidra abandonará las cubas de madera para pasar a las de acero inoxidable. «Todo son ventajas -explica- y los sidreros los saben. Poco a poco, cuando tienen que cambiar una kupela la sustituyen por estas de acero inoxidable pero mantienen las de madera de cara al público, por la imagen». Parece ser que la costumbre puede más que las ventajas del progreso y a los visitantes del txotx no les gustan las kupelas de ace-

ro, pero para todo hay trucos y de esto sabe mucho Otaegi. «En más de un sitio hemos colocado kupelas de acero inoxidable en la parte de atrás, disimuladas tras una pared, y con un sistema que las comunica con las de madera, que son las que están a la vista, de manera que la gente bebe en el txotx de una kupela de madera pero una sidra que viene de una kupela de inoxidable. A veces de una misma gran kupela de inoxidable se reparte la bebida a varias pequeñas de madera. También se pueden revestir las kupelas de acero con madera e incluso hacer que parezcan viejas».

Las kupelas de acero inoxidable están mucho más extendidas de lo que se podría pensar tras una visita a las sidrerías. La razón para que los sidreros las utilicen hay que

buscarla en las ventajas que les proporcionan. «En la elaboración de la sidra la limpieza es imprescindible, y no hay comparación entre los dos tipos de kupelas. La madera es muy difícil de limpiar y siempre está el riesgo de que queden restos. Con el acero inoxidable la limpieza es total. Eso da mucha seguridad al sidrero. Además -continúa Otaegi- aguanta mejor el carbónico lo que es una ventaja a la hora de embotellar».

Si se hacen con material de calidad estas kupelas no se estropean y duran muchos años. Las kupelas se hacen únicamente por encargo y a la medida. Las hay de todos los tamaños, desde 60 litros de capacidad hasta las grandes de 20.000 litros. En cuanto al precio, se mantiene la costumbre de tasarlas por li-



EULA SAGARDOAK
ISIDRO IGUARAN

Eula baserria
Tf 55 27 44

20130 - URNIETA



IREKITAKO EGUNAK

Astarrak
Ostegurak
Ostirak
Larunbatak

ORDENA A TU FAVOR
COMPRUEBA BASERRIA
Tlfnoa 65 15 02
HERNANI
GIPUZKOA

URKIOLA SAGARDOAK



Ferrer-enea baserria • IBAETA AUZOA • Tlfnoa, 21 01 68

DONOSTIA

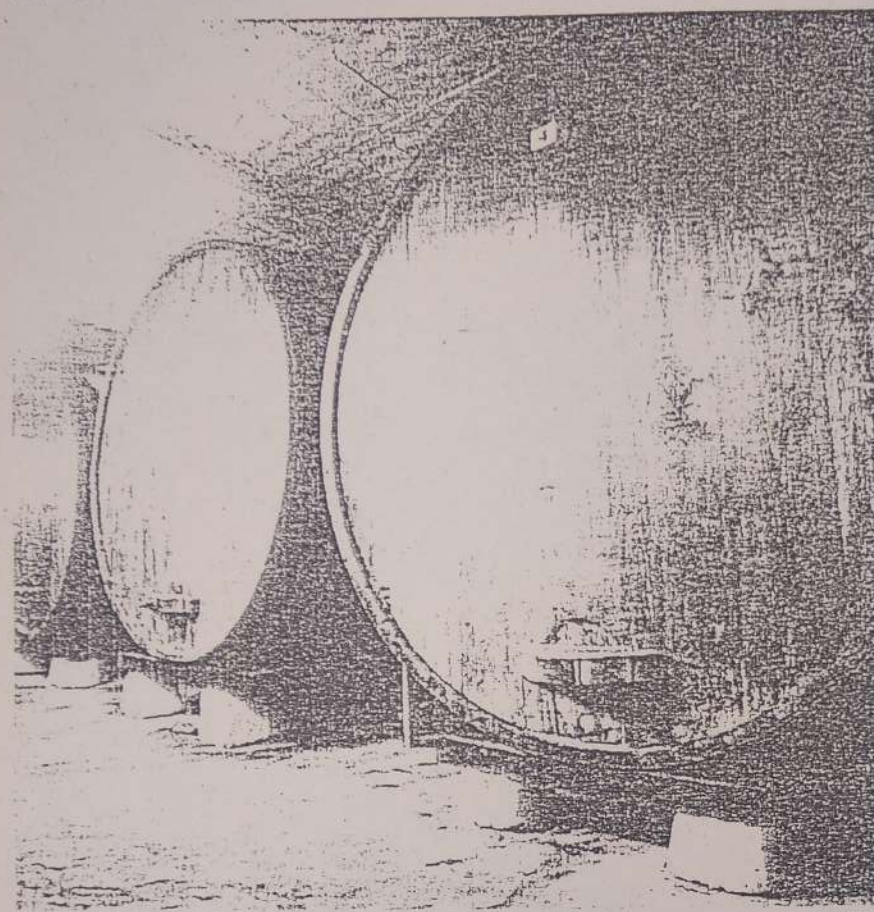


ASTARBE
Sagardotegia

Mendiola baserria
Tf. 55 15 27
ASTIGARRAGA



...a la kupela...



ION URBE

tro. Así, una de 20.000 litros se cobra a 45 ptas. el litro (lo que viene a salir un total de 900.000 ptas.). El trabajo de realización es el mismo sea el recipiente pequeño o

grande y eso hace que a menor capacidad el precio aumente ya que el litro resulta más caro. Dos semanas es el tiempo que se tarda en hacer una kupela de acero

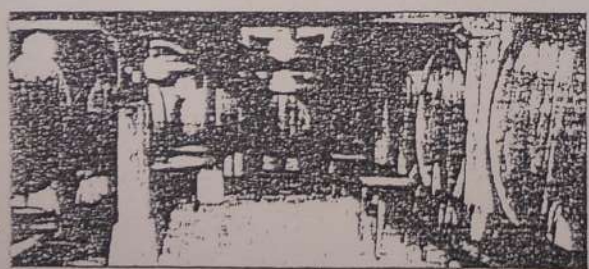
inoxidable. Pueden llevar añadido el sistema de frío.

...

POR CARGAS

En relación a la capacidad los recipientes para sidra pueden ser: la **BARRICA** el recipiente más pequeño, le sigue la **CUBA** y después el **TONEL**. Según explica José Uria en su libro «La sidra», en Euskal Herria era costumbre medir la capacidad de las barricas por cargas de sidra. Una carga de sidra equivalía a 150 litros. La más utilizada era la barrica de 226 litros, es decir, de carga y media. Las cubas tienen entre 600 y 1.000 litros de capacidad. Las más abundantes son las de 600 (cuatro cargas) y 900 litros (seis cargas). La capacidad de los toneles oscila entre los 1.000 y los 3.000 litros. Son recipientes verticales, algo cónicos. Por último, las **KUPELAS** son grandes toneles que exceden normalmente de los 5.000 litros. Generalmente, las barricas, cubas y toneles de Euskal Herria son de castaño y roble. Pero la sidra natural no requiere una determinada calidad de madera. Aunque muchos sidreros opinan que el mejor material es el roble. Hay toneles de nogal, cerezo, acacia. Lo realmente importante es que el interior del recipiente esté limpio.

PETRITEGUI SAGARDOTEGIA



☎ 45 71 88

ASTIGARRAGA

BARKAIZTEGI SAGARDOAK



Paseo de Barkaiztegi
☎ 45 13 04
45 55 01
MARTUTENE

GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA



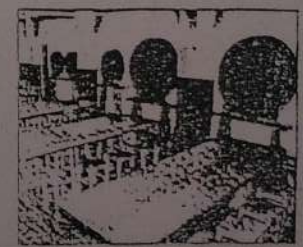
Sagardoaren pas., 1 Gartziategi Baserria ☎ 46 96 74-46 77 16
ASTIGARRAGA

Gudamendiko parajerik hoherena



TXOKO - BERRI

Ezkeretik iluntzera urte osan irekia.
Sagardoa txotxetik
Bilera komunioak...



Gudamendi • Igeltso auzoa.
Tel. 215903 • DONOSTIA

ABALTZISKETA

Ñañarri.....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

Irigoién.....Tfno. 55 03 33

Lizeaga.....Tfno. 46 82 90

Mendizabal.....Tfno. 55 57 47

Mina.....Tfno. 55 52 20

Oiarbide.....Tfno. 55 31 99

Petritegi.....Tfno. 45 71 88

Rezola.....Tfno. 55 66 37

Sarasola.....Tfno. 55 57 46

Zapiain.....Tfno. 33 00 33

ATAUN

Urbitearte.....Tfno. 88 83 31

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

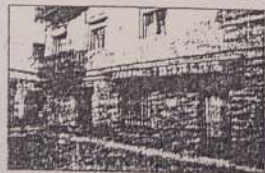
Akarregi.....Tfno. 55 34 95

Alberro.....Tfno. 55 00 19

egin



Sagardotegi



Zapa kalea, 8
HERNANI

Tel. 33 15 06

ARALAR TABERNA



ATXURBAR

KARDABERAZ 22
TEL. 55 26 46

HERNANI

JA ta

Kardaberaz

PUB LEOKA

Zure gan giroa

Kardaberaz, 3 • HERNANI

BAR EL CASERIO

Izpizua, 9 HERNANI

ZINT TA

Ezkinga



gida 1995

KIZKI

na

Tel. 55 00 05

JA II

ARRI

RNA

ekua, 7

KIZKI

Taberna

Sagardo hotzaren
ondoren
kafe beroa

Kale Nagusia, 29

ASTIGARRAGA

OIALUME BILTOKIA

Sagardo ibilbidean



kafe eta kopetarako taberna

**TXILIBITA
TABERNA**

Zapa Karkaba, 2 • Tfno. 55 10 06 • HERNANI

IRUNTXI

Sagardotegia

Kardaberaz, 11 • HERNANI

Eizmendi.....Tfno. 55 64 05
Elorrabi.....Tfno. 55 03 88
Iparragirre.....Tfno. 55 03 28
Itsasburu.....Tfno. 55 68 79
Larre-Gain.....Tfno. 55 58 46
Otsua Enea.....Tfno. 55 68 94
Rufino.....Tfno. 55 27 39
Zelaia.....Tfno. 55 58 51

HONDARRIBIA

Sagarzazu.....Tfno. 64 16 41

IKAZTEGIETA

Begiristain.....Tfno. 65 28 37

IRURA

Lasa.....Tfno. 69 14 32

LASARTE

Otegi.....Tfno. 36 50 29

LEABURU

Otazu.....Tfno. 67 00 44

LEGAZPI

Muruazpi.....Tfno. 73 33 26

LEGORRETA

Aulia.....Tfno. 80 60 66

OIARTZUN

Bidebitarte.....Tfno. 49 21 01

Txikiardi.....Tfno. 49 06 78

OLABERRIA

Etxe-Zuri.....Tfno. 88 20 49

ORERETA

Egiluze.....Tfno. 52 39 05

TOLOSA

Amondarain.....Tfno. 65 33 54

Isastegi.....Tfno. 65 29 64

Usabal.....Tfno. 67 43 16

URNIETA

Altuna.....Tfno. 55 49 17

Elutxeta.....Tfno. 55 69 81

Eula.....Tfno. 55 27 44

Matxo.....Tfno. 55 20 33

Oianume.....Tfno. 55 66 83

Setien.....Tfno. 55 10 14

USURBIL

Agnaga.....Tfno. 36 67 10

Ilunbe.....Tfno. 37 16 49

Saizar.....Tfno. 36 22 28

Urdaira.....Tfno. 37 26 91

ZALDIBIA

Txertakadi.....Tfno. 16 13 59

ZERAIN

Olatza.....Tfno. 80 17 57

ZIZURKIL

Pagamuño.....Tfno. 69 15 83

Satxola.....Tfno. 69 02 61

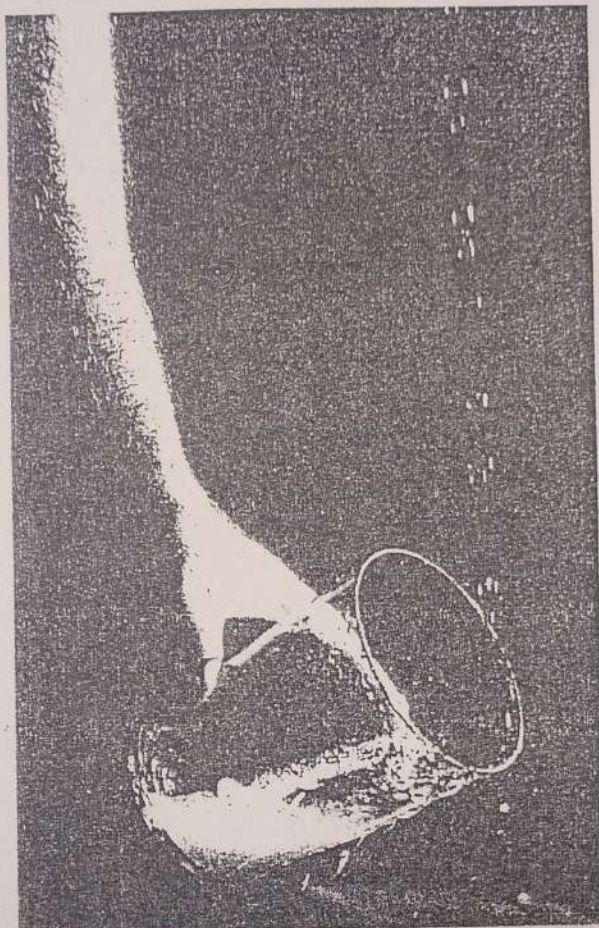
...cata de la sidra...

De acontecimiento sagrado, reservado para catadores, ha pasado a ser acto popular. Durante los primeros meses del año, peregrinos sedientos de sidra nueva se acercan a las kupelas al grito de mojón

LA CEREMONIA

NEKANE ITURREGI

LOS REUNIDORES LLEGAN DESDE TODOS LOS PUNTOS DE EUSKAL HERRIA Y HASTA DEL ESTADO, como Milagros Asensio, madrileña que recaló en una sidrería de Hernani acompañada de sus amigos vascos. «Me quedé muy impresionada, gratamente impresionada -explica-. Yo conocía Euskadi pero no había estado nunca en una sidrería. Me explicaron que solo están abiertas unos meses al año, que se comía de pie y que igual pasaba algo de frío. Pero no podía imaginarme que fuera tan estupendo. Yo del frío ni me enteré. Continuamente estaba moviéndome, probando de una kupela y de otra. Aunque algo de humedad sí que se nota. Lo que más sorprendió a Milagros fue el ambiente que se respiraba en el local. De resaltar algo resaltaría la comunicación que había entre todos los asistentes, se conocían o no. Era un acto totalmente popular, los de una mesa hablaban con los de la otra, se reían y cantaban juntos. Todo el mundo formaba parte de un mismo gru-



DEL TXOTX

po. Yo lo viví como una verdadera fiesta. Me recordaba a Sanfermines pero en pequeño. En Madrid algo así es impensable.

La sidra le gustó mucho. Y aunque era su primera vez, rápidamente aprendió el ritual de colocarse en la fila y poner el vaso inclinado para que la bebida rompa bien. «Me sorprendió mucho que no te sirven sino que tú mismo vas a buscar la sidra. Eso de moverse de kupela en kupela es muy bonito. Además todo el mundo se ofrecía a enseñarme las cuatro reglas básicas: cómo poner el vaso, que no hay que llenarlo...». Milagros está dispuesta a repetir en cuanto tenga ocasión. «Desde luego, es una experiencia para repetir. Recuerdo que estuvimos un montón de tiempo, bebiendo, comiendo y pasándolo bien. Me gustó todo, la tortilla de bacalao, las chuletas... Además me pareció muy barato». Hasta finales de abril, miles de personas participarán, como Milagros, de la cata de la sidra. La afluencia de público al txotx se ha ido incrementando año a año, transformando el carácter mismo de la cata.

ALBERRO SAGARDOAK

Jose Mari Alberro

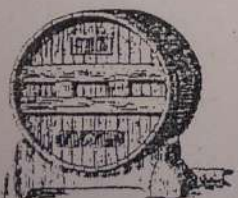
Santa Barbara Auzoa 61
HERNANI
TEL. 55 66 83



TELÉFONO 55 17 31 • ASTIGARRAGA

LARRE-GAIN

sagardotegia



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

REZOLA

SAGARDOTEGIA



Ipintza baserria • TInoa. 55 66 37 • ASTIGARRAGA



...cata de la sidra...



ARCHIVO

«El txotx ha sido siempre un acto de degustación de la nueva sidra por parte de los clientes habituales, que encargaban sus pedidos de la kupela que más les satisfacía -explica el sidrero Migel Zapiain-. Estos últimos años ha empezado a acudir gente que no conocía la sidra y se siente atraída por la cata en sí, pero no son bebedores habituales de sidra natural.

Es una moda -añade- que los sidreros no hemos buscado pero deberíamos saber aprovechar. A ese público de la cata hay que educarlo, darle calidad y conseguir que se conviertan en consumidores de sidra no sólo en la temporada del txotx sino durante todo el año. No hay que olvidar que el futuro del sector está en la botella. Antiguamente, había dos

sistemas de comercializar la sidra: la botella y el txotx pero de manera diferente a la actual. En un primer momento, los clientes habituales cataban la sidra, hacían su pedido, y se embotellaba algo más de lo vendido. El resto se vendía en el txotx pero por vasos. Se le ponía una canilla a la kupela y el sidrero iba sirviendo y cobrando los vasos. Tras unos

años de clara decadencia del sector, la sidra comenzó a remontar la crisis y estos últimos años ha conocido un éxito sin precedentes. «El txotx tiene la ventaja -señala Zapiain- de que dura sólo cuatro meses y durante los otros ocho se alimenta el deseo de acudir a la sidrería.

...

TXIKIERDI

SAGARDOTEGIA

- AMAIKETAKUAK
- MERIENDAK
- AFARIAK
- EGUNERO IREKIA



Txiki Erdi • Tel.: 49 06 78 20180 OIARTZUN



ARAEETA

SAGARDOTEGIA



Arbiza Bidea • Tel. (943) 36 20 49 - 36 66 04 • 20160 ZUBIETA

OYARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi

Telefona: 55 31 99 ASTIGARRAGA



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel.: 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Guipúzcoa)

...eta botiletara

Txotxak du ospea baina sagardo gehiena botilatan saltzen da. Botilaratzea da, beraz, sagardoaren prozesuaren azken pausoa. Joan den mendean hasi zen sagardoa botilatan sartzen, geroztik gauzak asko erraztu dira eta gaur egun botilak garbitzeko zein betetzeko makinak laguntza dute sagardogileek. Baina modernizazioak ez du ahazterazi tradizioak erakutsitakoa.

GEHIENA BOTILATZEKO DA

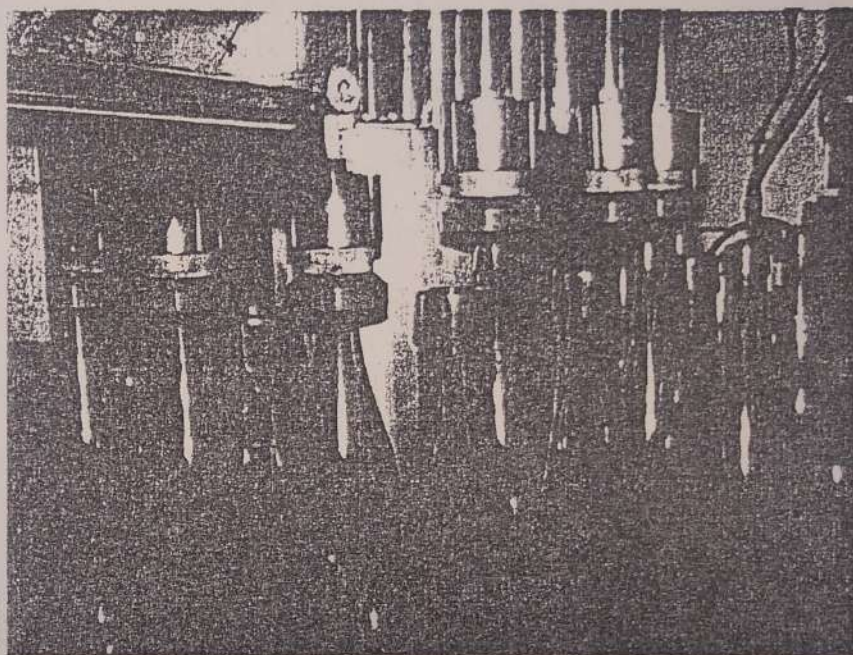
NEKANE ITURREGI

TXOTXETIK EDATEN DENA IUSKERIA DA SAGARDO KOPIURU OSOAREKIN KONPARATUTA. HALA ESATEN DUTE MIGEL ZAPIAIN ETA JOSE ANTONIO ZELAIA SAGARDOGILEEK. Gehienez jota, produkzioaren %7tik 10era joaten da txotxetik, beste gutzia botilatan komertzializatzen da.

Azken hamar-hamabost urteetan txotxak hartu duen indarrarekin pentsa liteke botilako kontsumoak igoera izugarria izan duela baina ez da horrela izan. Desfase handia dago. Txotxa modan dago eta urtean zehar kontsumitzen denak ez du horrekin zerikusirik. Berez, merkatu potentziala handia da eta askoz gehiago kontsumitzeko aukera ikusten da, dio Migel Zapiainek. Aurtengoa, dena den, ez da urte txarra izan. Udan eta udazken par-

tean egiten duen eguraldiak garrantzi handia omen du salmentan. Eguraldi ona eta eguzkitsua asko laguntzen du saltzeko orduan. Batez ere igandetako eskurtsio eta merenderoetan gehiago edaten delako. Baina gehiago saltzea gustatuko litzateke, jakina. Saltzeko modua ere aldatu egin da azken bolada honetan -esplikatu du Zelaia- gero eta gehiago erosten da epeka, ostalaritzan, supermerkatuetan... botilak bukatu ahala eskatzen dute erreponitzeko. Partida txikiak saltzen direnez gero gu etengabe aritzen gara botilaratzen. Guretzat ez da txarra horrela izaten, izan ere sagardo herria egiteko garrian ere hobeto kalkulatu dugu.

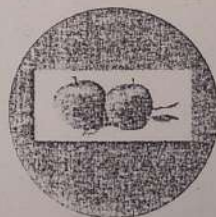
Euskal Herrian 80 sagardogile inguru daude baina horietatik 10 bat daude ekoizpen handia egiten dutenak, Zapiain eta Zelaia barne. Upeltegi horiek benetako industria batek bezala funtzionatzen dute. Urte osoan aritzen dira sagardoa aterat-



JOK URBE



Zumalkard. Baserría • ANOETA N. • Tfnoa: 65 26 22
Sagardotegia • ASTEASUN • Tfnoa: 69 02 88



Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

Sagardotegia - Sidrería

aulia

LEGORRETA (Guipúzcoa)

ISASTEGI SAGARDOTEGIA



"Igande eta astelehenez itxia"

Aldaba Txiki Auzoa • Tel. (943) 65 29 64
T O L O S A

C. SETIEN

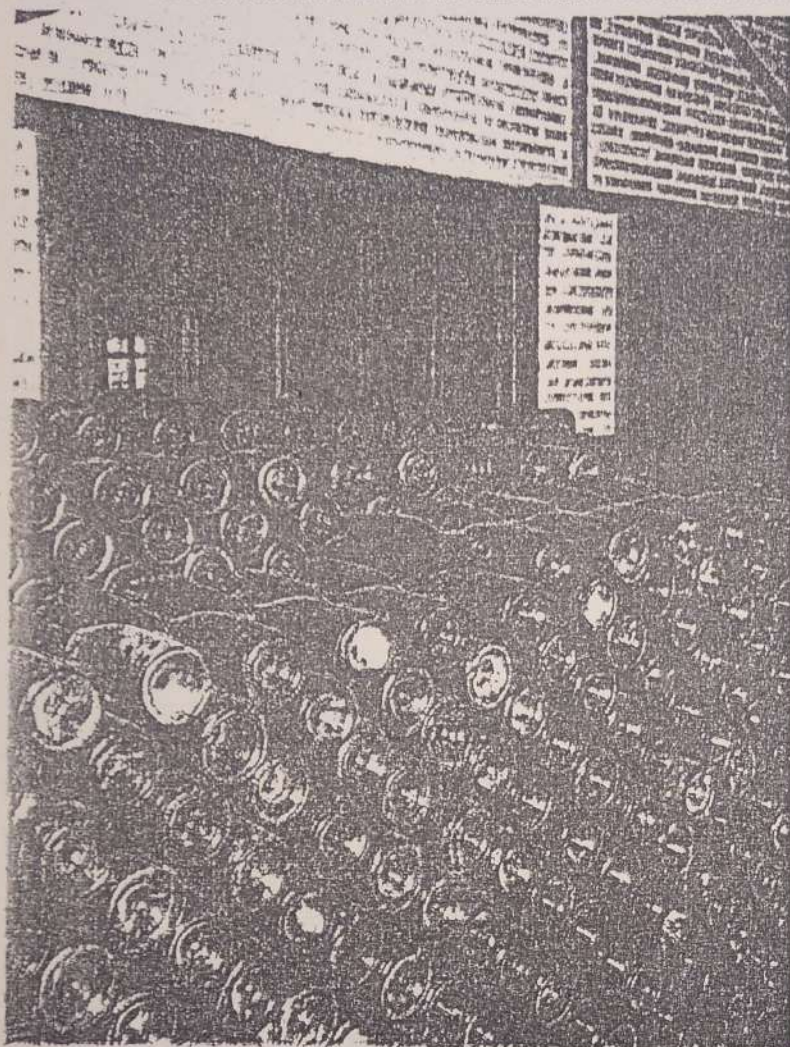


SIDRAS - SAGARDOAK

Gurutza Berri • URNAITA • Tfno. (943) 55 10 14



...cata de la sidra...



zen. «Garbi esplikatu behar da -esaten dute- sagardoa egiteko era berdina dela urtarilean edateko zein abuztu- edateko. Guk prozesua hotzarekin kontrolatzen dugu eta, horrela, oso temperatura baxuetan dauden kupeletan geldiarazten da eta manisago joaten da. Sagardo guztiak berdinak ateratzen ez badira ere, edari naturala delako, sagardogileak media estable bat lortu behar du eta urte osoan kalitate bera eskaini».

Joan den mendean hasi zen sagardoa botilatan sartzen Euskal Herrian. Hasiera batean buztinezko botilak ziren, gero kristalezkoak. Urte askotan txanpaineko botilak erabili ziren, eta 86tik aurrera sagardogileek botila berezia erabiltzea erabaki zuten, denentzat iguala. Ez dira urte asko bestalde, botilak eskuz garbitzen zirela, egun makinek egiten dute lan hori. «Egia esan -dio Zelaia- lehen botilak ez ziren garbitzen, busti egiten ziren. Uretatik pasata bakarrik ez dagoelako garbitzerik. Orain detergenteak erabiltzen dira. Makinak egiten du lan hori, zikina samurtu, ur herotan pasa eta lehortu ere berak egiten du».

Edaria botilatan sartzeko makinak era hadira eta ekoizpen handia egiteko kapazitatearekin. Ordu batean 2.500-3.500 botila inguru betetzen dituzte. Horrek guztiak asko erraztu du sagardogileen lana. Eragozpen bakarra makinaren prezioa da. «Ez garestiak direlako, baizik eta hemen

egiten den produktzioarako garesti ateratzen direlako. Botilak garbitzeko makina batek, adibidez, 10 milioitik gorako prezioa du. Sagardotegi bat montatzeko behar den diru kopurua ikusita, (200 mila litroko upeltegi batek 80 milioi baino gehiagoko inbertsioa eskatzen duela kalkulatu zuten), sagardoa oso merke saltzen dela uste dute Zelaia eta Zapiainek. «Desgraziaz, botila saldu baino gehiago erregalatu egiten dugula esan daiteke».

...

ILZARBE SAGARDOTEGIA

ESTABLECIMIENTO
DE SACARDOA
DE LA PUEBLA NUEVA

reserva de mesas

PUENTE LA REINA GARES • 948-34 09 21 • NAFARROA

■ Sagardoa, edari preziatua Nafarroan landutakoa ■ Txotxetik dastatzeko prest

TXOTSENEKO BORDA
SAGARDOTEGIA

• SAGARDOA TXOTXETIK
• NAHI IZANEZ GERO JANARI EKAR DAITEKE
• URTARRILAREN 20TIK
ASTE-SANTU ONDOREN ARTE IREKIA
Tel. (948) 39 60 17 • BERTUTE (BASABURUA)



LARRALDE

- Asteartetik ostiralera arratsalde
- Larunbata eta igandeetan bazkariak ere bai

Buru Plaza, 2/g
Tel. (948) 45 21 21
31795 LEKAROTZ

ZURE SAGARDOTEGIAK • NAFARROAN



NATURAL Y VASCA

Ni mejor ni peor que otras, es distinta.

Y nos gusta así. Seca y viva. Suave al paladar.

Ni ácida, ni dulce.

En otros países tienen otros gustos.

Aquí, la sidra es natural.

DIFERENTE A TODAS

NEKANE ITURREGI

La sidra natural vasca se elabora con manzana denominada «para sidra» y su mosto fermenta sólo, de manera natural y sin ninguna ayuda. Se encuadra entre las sidras secas y vivas (sidra con fuerza, para beberla es preciso comer o tener sed).

Esta sidra no se trasega, por lo que su fermentación no sufre ningún retroceso y mantiene su fuerza hasta la hora de ser envasada. Tiene entre 5 y 6 grados de alcohol.

La sidra asturiana es más apagada que la vasca. Esto ocurre porque en Asturias la sidra es trasegada una vez que ha terminado la primera fermentación, prolongándose de esta manera la segunda, la más importante. Al ser trasegada, la sidra pierde parte del anhídrido carbónico por eso no es tan viva como la vasca y se puede beber fácilmente a cualquier hora. Al retrasarse la fermentación con el trasego, se puede embotellar según madura la sidra, sin prisa.

La costumbre en Asturias es beber la sidra de botella y no de la espicha (equivalente a nuestro txotx).

En Normandía, Bretaña, Inglaterra, Alemania y Suiza consumen sidra dulce.

Factores determinantes para que una sidra sea de calidad o no.

Miguel Angel Sáenz, técnico de la Asociación de Sidreros, considera que para que una sidra tenga la calidad necesaria debe tenerse en cuenta:

En primer lugar, la calidad de las manzanas. Tienen que ser manzanas sanas, de sidra. Se debe hacer una mezcla equilibrada de manzana sidrera, con mayor contenido de amarga y ácida. A este respecto, se está exigiendo, cada vez más, a los pro-

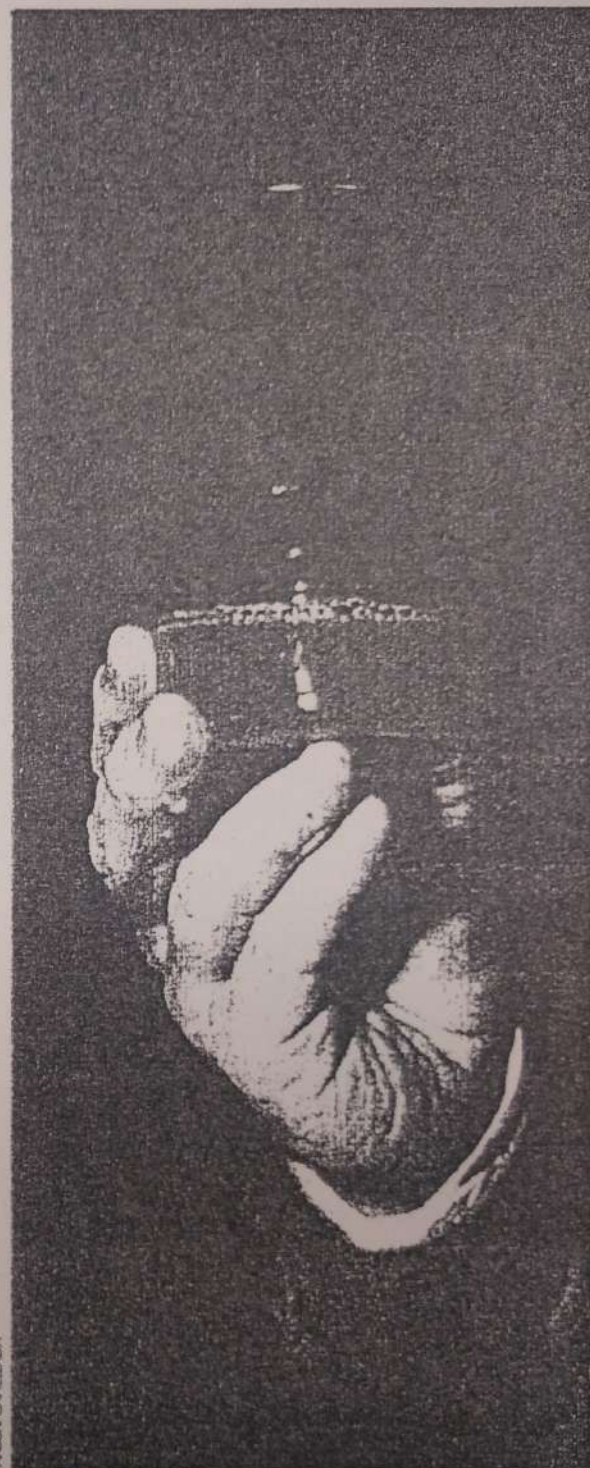
ductores que cuiden la manzana, y los trabajos de los técnicos de la Diputación también van en este sentido.

En segundo lugar es imprescindible la limpieza absoluta de las cubas y todos los utensilios. Y no sólo con agua. Hay que usar algún detergente y dar un buen aclarado para que no queden restos.

En tercer lugar es necesario controlar la temperatura durante el proceso de fermentación. A ser posible, con sistema de frío. Si no lo hubiera, hay que controlar la temperatura ambiental abriendo ventanas y aireando si el frío es excesivo.

En cuarto lugar, es muy importante esperar al momento adecuado para embotellar. Está comprobado que la luna influye en el proceso. No hay explicaciones científicas pero está claro que tiene su importancia, por eso la mayoría de los sidreros tienen en cuenta las fases de la luna, igual que la temperatura o el viento. Lo ideal es que la luna esté en fase menguante, la temperatura sea fresca y el viento, norte.

• • •



ANDON CANELLADA

Onenetan, onena.

Sidrería Aizoain

Los mejores chuletones 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, lo desees, 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 Inuregaña-Aizoain • Detrás de Estación Servicio Gola



VINAGRE DE SIDRA

Suave para el paladar y caro para el bolsillo, el vinagre de sidra es el gran desconocido. Aunque todos los sidreros destinan a este fin la sidra sobrante en las cubas, que no sirve para embotellar, solo dos de ellos lo comercializan. La falta de costumbre lo ha relegado a las tiendas de dietética.

SIDRA EN LA ENSALADA

Miren ISARLUZEA

Según los médicos es más sano, resulta, además, más suave para el paladar pero,

eso no impide que el vinagre de sidra siga siendo el gran desconocido. Aunque todos los sidreros destinan a este fin la sidra sobrante en las cubas que no sirve para ser embotellada, sólo dos comercializan ellos mismos su marca de vinagre. Un 6 ó 8% de la producción total se dedica a este fin.

El vinagre de sidra es el líquido que resulta de la descomposición acética de la sidra. No es más que sidra cuyo contenido alcohólico se ha transformado en ácido acético por acción de las bacterias acéticas en presencia de oxígeno. Si se desea hacer vinagre hay que exponer la sidra al aire para que al contacto con el oxígeno se produzca la oxidación del alcohol a ácido acético.

El vinagre de sidra es de color amarillento y su olor recuerda al de la sidra.

En general, en Europa se consume preferentemente vinagre de vino. En Gran Bretaña, el vinagre más usado es el de licores maltados. En América, sin embargo, el vinagre de sidra es el más popular.

Aunque más caro, el vinagre de sidra es más sano que otros vinagres, contiene

todos los principios activos, minerales y vitaminas de la manzana y es rico en fósforo y potasio.

El vinagre comercial suele tener entre 5 y 6º de alcohol. El vinagre de sidra se obtiene a partir de sidra de 6º por lo que es un producto puro. Sin embargo, para hacer vinagre de vino hay primero que diluir el vino, que suele tener sobre los 12º. El vinagre de vino es, por tanto, un producto reducido a la mitad. Vivimos en una zona en la que los vinateros tienen gran influencia, y también en lo referente al vinagre controlan el mercado.

La sidra que se destina a vinagre es la que ha quedado sobrante en las kupelas abiertas durante la cata y que al haber perdido fuerza no puede ser utilizada para embotellar. En mayo, cuando la temporada del txotx ha acabado, se vende a las grandes fábricas a un precio muy barato: 17-18 pzs/ litro.

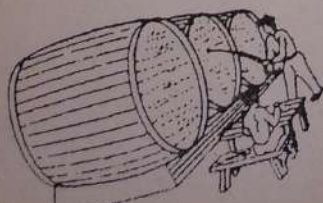
Toda la sidra sobrante sirve para hacer vinagre, también la aceitada. Pero aunque al consumidor el vinagre de sidra le cuesta más caro que el de vino, para el sidrero no deja de ser un subproducto al que dedica la sidra que no puede embotellar, ya que el bajo precio a que se le paga no llega a cubrir los costes de elaboración de la sidra.

...

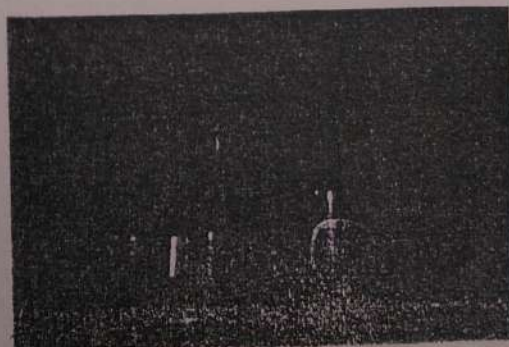


EGI-LYZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



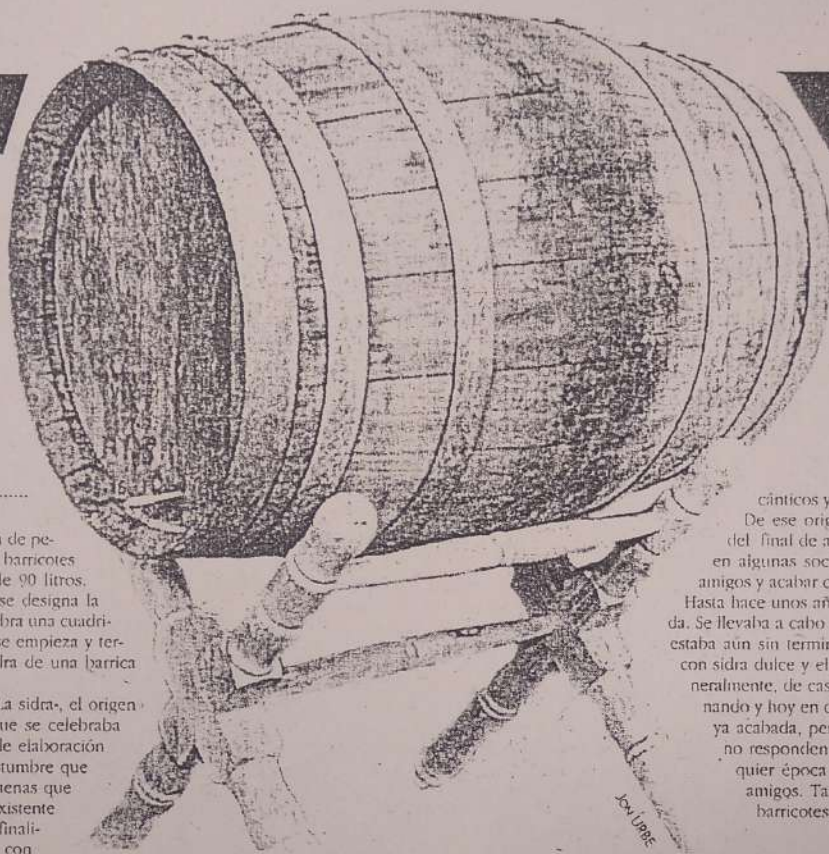
Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA





BARRICOTES

*Barricote es una barrica pequeña pero también es una merienda,
la que celebra un grupo de amigos alrededor de una barrica de sidra.
Tiene su origen en el trabajo comunitario que se hacía en los caseríos
y ha pasado a ser costumbre de sociedades*

HASTA
VACIARLO

MIREN IBARLUZEA

E L BARRICOTE es una barrica de pequeñas dimensiones. Hay barricotes de 30, de 50, de 70 y de 90 litros. Con esa misma palabra se designa la merienda o cena que celebra una cuadrilla de amigos en la que se empieza y termina el contenido de sidra de una barrica pequeña.

Según explica José Uria en su libro «La sidra», el origen del barricote proviene de la fiesta que se celebraba justamente al término de las faenas de elaboración de la sidra. En Euskal Herria era costumbre que cuando en un caserío se realizaban faenas que requirieran más mano de obra que la existente en la casa, los vecinos ayudaran. Al finalizar la tarea solía celebrarse una fiesta con

cánticos y versos. La comida corría a cuenta del anfitrión.

De ese origen tradicional del barricote como celebración del final de auzolan se ha pasado a la costumbre extendida en algunas sociedades de juntarse una cuadrilla o grupo de amigos y acabar con el contenido de una barrica de sidra. Hasta hace unos años era una costumbre que estaba muy extendida. Se llevaba a cabo en la época anterior a Navidad, cuando la sidra estaba aún sin terminar de hacerse. El sidrero llenaba un barricote con sidra dulce y el grupo de amigos lo acababa acompañado, generalmente, de castañas cocidas. Esta idea inicial ha ido evolucionando y hoy en día también se preparan barricotes de sidra seca, ya acabada, pero aunque se conozcan con el mismo nombre, no responden al mismo concepto. Suelen solicitarse en cualquier época y se consumen en sociedades o cuadrillas de amigos. También algunas sidrerías, muy pocas, organizan barricotes con fecha determinada.

IRIGOIEN


Sagardotegia
Bº ERGOBIA
TFNOA. 55 03 33

ZABALETA Sagardotegia



•Urte guzian irekia •

•Zapoa • Kokotea • Txuletak parrilan •

Asador Zabaleta. • Bº Landeta • Tel. 810959 • AZPEITIA

BUENAVENTURA

Sagardotegia



Erreserbak: Tel. 35.72.02
Bº Txoritokieta • ASTIGARRAGA

URBITARTE


Sagardotegia

Ergoien auzoa ATAUN Tfnoa. (943) 88 27 19

SAGARDO LEHIAKETAK

Apustuak egiteko hain zalea den gure herri bonetan ez da barritzekoa sagardoarekin ere lehiaketarik izatea. Tradizioa bada baina, zein baino zein hobea den esatea zaila dela eta, sagardogileek ez dituzte oso gustoko txapelketa horiek

DASTATZEKO AUKERA

MIKEL IBARLUZEA

EZ DA ZAILA IMAJINATZEA SAGARDO LEHIAKETAK AIZO-KO SAGARDOGILEEN ARTEKO KONFETENTZIAGATIK SORTU ZIRELA, zeinek sagardorik onena zuen apustua egin, horretan adituak bildu eta irabazle bat erabakitzen zuten. Askotan ohorea baino ez zen jokuan egoten zena. Euskal Herriko lehen sagar-lehiaketa ofiziala Astigarragako Ergobia auzoan egin zen. Hasiera batean, epaimahia lau zapabost lagunez osatuta zegoen eta sagardo hakoitzari bitik 10era bitarteko puntuazioa ematea zitzaien. Baina horrek nahaspila dexten sormen zituena, batzuetan izugarriko alde egoten baitzen epaimahikideek sagardo berari emandako puntuazioen artean. Hori dela eta, puntuazioa Setik 10era bitartean izango

zela erabaki zen. Gaur egun egiten diren lehiaketetan zortzi izaten dira epaimahikideak. Tragoska batetik bestera zer bait jan beharra dago eta, horregatik, sagardo diferentia hobeto dastatzeko, arrautza egosiak eta ogia eskaintzen zaizkie epaimahikideei.

Sagardogile hakoitzak 50 bat botila eraman behar ditu. Epaimahikideek dastatu eta publikoari ere ematen zaio aukera ondoren egiten den festa. Baina gaur egun sagardogileek ez dituzte oso gustoko lehiaketa horiek. Sagardogile Elkarteak teknikoak den Miguel Angel Saenzek esplikatzeko duenez gustoa beti subjektiboa izaten da eta subjektibitatean oinarritutako horrelako sailkapenak kaltegarriak izan daitezke. «Orain dela hogeiren bat urte ba zegoen ohi-tura hori, adierazten du Saenzek eta udaletxeek eta Elkartearen artean antolatzen ziren lehiaketak. Kontuan hartu behar da sagardorako

garai txarrak zirela, eta lehiaketek publizitate ona egiten zutela uste zen. Zortzi edo hamar aditu bildu eta trofeo batzuk banatzen ziren. Baina gaur egun Elkarteak ez ditu beharrezko jotzen, are gehiago, kaltegarria izan daitekeela uste dugu.

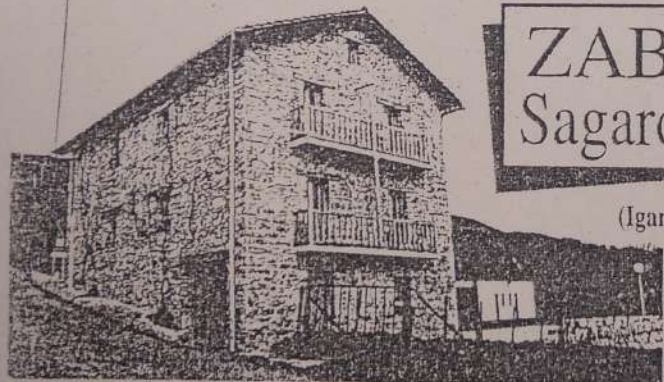
Elkartea sagardo-degustazioen alde dago eta urtean, irailean, bi antolatzen ditu, Donostian eta Bilbon.

Sagardogileek antolatzen dituzten sagardo egunak gero eta arrakasta handiagoa lortzen ari dira. Donostian estropaden bezperan izaten da sagardo eguna eta Bilbon iraileko hirugarren larunbatean egiten da. Izaten dira ere beste herri batzuetan. Guztietan dastaketa dohainik egiten da. Sagardoa publikoarengana hurbiktu eta publizitatea egiteko biderik onena delakoan ohi-tura horrekin segitzeko asmoa dute.

...



ARCHIVO



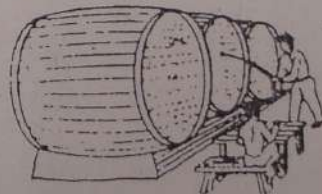
ZABALA
Sagardotegia

(Igande gauez irekia)

Garagartza Baserria
Tel. 69 07 74
ADUNA

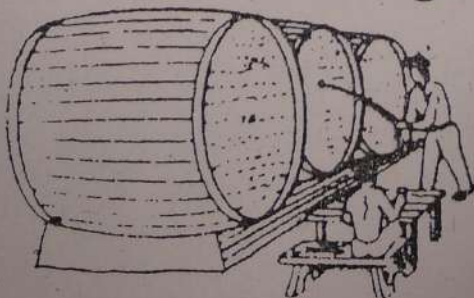


Katxarro
SAGARDOTEGIA



San Fausto, 17 • Tfnoa. 658 29 67
48230 ELORRIO (Bizkaia)

AMONDARAIN sagardotegia



Gure Ametsa-Santa Luzi auzoa

Telefonia: 65 33 54 TOLOSA

BIDEBITARTE



Astegun eta asteburutan zabalik
Astehentian ixten dugu.
Arragua Auzoa OIARTZUN Tel. 49 21 01



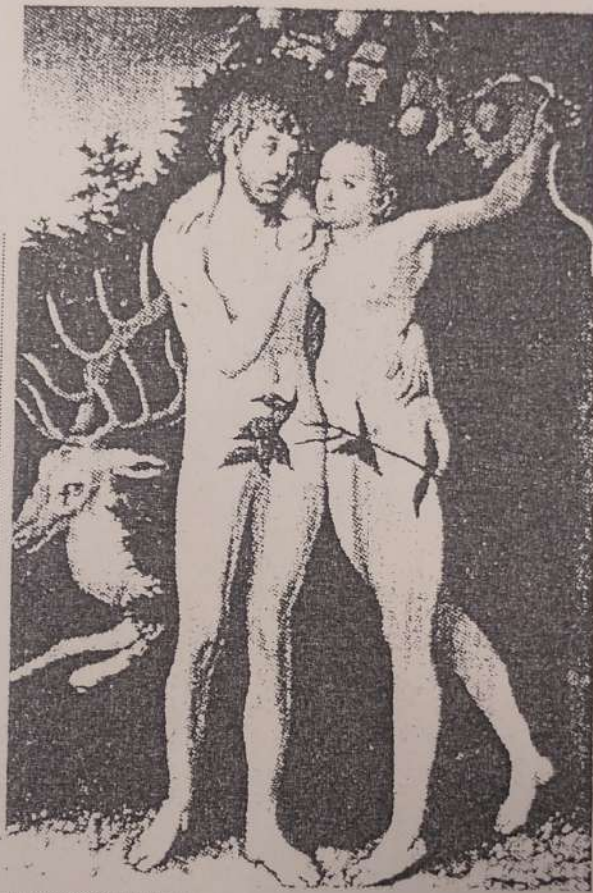
INVENCION DE ADAN

Que la sidra es bebida de gran tradición en Euskal Herria es de sobra conocido, pero como muestra de hasta donde llegaba su importancia y lo arraigada que estaba en la vida cotidiana he aquí una referencia a la sidra, reseñada en la primera página del diario «La Voz de Guipúzcoa», hace 93 años. Aporta un dato a tener en cuenta por los historiadores: es tan vieja como el bíblico Adán.

UN CUENTO DE 1902

MIREN IBARLUZEA

EL DIARIO «LA VOZ DE GUIPÚZCOA», QUE SE EDITABA EN DONOSTIA, PUBLICABA EL DÍA 14 DE ENERO DE 1902, en su primera página, un cuento firmado por Miguel Ramos Carrión que con el título «La sidra» contaba lo siguiente:



Según la tradición popular, el inventor del vino fue Noé, lo habréis oído muchas veces; pero no habréis oído nunca que la sidra es mucho más antigua, y que la inventó nada menos que nuestro padre Adán: así como sue-

na. Dios prohibió al primer hombre que comiese el fruto del árbol consabido, y cuando lo probó, en compañía de su apreciable esposa, ambos fueron arrojados del Paraíso y condenados, entre otras penas, al trabajo. Adán, acostumbrado a la deliciosa bolganza, que ya nunca más había de disfrutar, paseaba taciturno y melancólico al lado de su fiel compañera, cuando vio en el campo, entre otros árboles, un manzano frondosísimo, cuyas ramas inclinábanse al peso del sazonado y oloroso fruto.

—¿Qué te pasa? —le preguntó Eva.

—No ves?

—¿Qué?

—Ese árbol maldito.

—¿Qué hermoso está! ¿Qué manzanas tan seductoras!

—Pero mujer, ¿aún serías capaz de comerlas después de lo que nos ha sucedido por haberlas probado?

—¿Qué quieres que te diga, esposo mío; ese fruto tiene para mí un atractivo irresistible. ¡Déjame comer una manzana siquiera, nada más que una!

Adán al oír esto se puso más iracundo todavía, y acercándose al árbol origen de sus horribles desdichas, lo

sacudió con todo el vigor de sus brazos, de tal manera que sembró el suelo de manzanas. Rodando éstas por el terreno, que estaba inclinado, hacia un hoyo, fueron a dar a éste, llenándolo casi por completo, y entonces nuestro padre común cogió cuantas piedras encontró a

mano, prefiriendo las mayores, y las arrojó con toda su fuerza sobre el fruto, machacándolo y desbiaciéndolo con el furor de la más enconada venganza. Satisfecha ésta, Adán obligó a Eva a que le siguiese y alejándose ambos de aquellos parajes, él dirigiendo una mirada de odio al manzano, ya sin fruto, y ella volviendo la cabeza a hurtadillas para contemplarlo con lástima.

Pocos días después, siguiendo siempre aquella marcha continua a que los obligaba la necesidad de buscar sustento, volvieran a pasar por aquel sitio, y rendidos por la fatiga, sentáronse a descansar a la sombra de la arboleda. No habían encontrado agua en todo el día y devoraba la sed a los esposos.

De pronto Eva reconoció el sitio en el que se hallaban y al mirar al hoyo donde Adán había machacado las manzanas, vio que en un pocito formado por pedruscos había un líquido claro y transparente que convidaba a beber. Levantóse, fue ansiosa, se puso de brices y bebió: era el zumo del fruto machacado tan cruelmente, fermentado por la fuerza del sol y convertido en una bebida refrescante y sabrosa: era, en fin, la primera sidra.

—Ven Adán mío— gritó Eva después de satisfacer su sed devoradora —ven a beber esto que es preferible al agua—.

Levantóse Adán y bebió con el ansia loca del sediento. Excuso decirnos la borrachera que cogieron nuestros primeros padres... ¡fenomenal! •

GURUTZETA Sagardo Naturala

Egunero irekia, igandeetan ezik Baina...adi!
Ostegunetako tentazioa...

GURUTZETAKO MENUA 1.750 pta.

• Makailu tortilla • Kostilla • Gazta eta intxaurrak • Sagardoa txotxetik...

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