

Sagardoa botilan 09

2009ko maiatzaren 15a



ARGAZKIA: ANTON CABELLO/ARGAZKI PRESS



GARA

Reivindicación de una «sagardo» natural y sin aditivos

La vuelta a la elaboración y crianza en barricas de madera gana adeptos

Una corriente de aficionados a la sagardo propugna lo que se puede entender como una vuelta a una sidra totalmente natural, extraída únicamente del mosto obtenido del prensado de manzanas del país, elaborada sin ningún tipo de aditivos y criada en recipientes de madera de castaño o de roble.

Los avances tecnológicos de los últimos años, y su aplicación en el proceso de elaboración de la sagardo han supuesto una pequeña

revolución en una bebida natural que por serlo conserva muchos aspectos ligados a la tradición y al pasado. No pocas de esas aportaciones han sido no solo interesantes sino beneficiosas para esta bebida natural. Ahí está la clara mejora que para el producto ha supuesto la instalación de sistemas de limpieza tanto de la materia prima, la manzana, como en las diferentes instalaciones que conforman el proceso de elaboración. La simple profundización en esa limpieza ha posibilitado evitar no pocas enfermedades y anomalías en la bebida.

Los recipientes de acero inoxidable y los de poliéster han aportado mucho al sector sidrero. En la actualidad, tras la buena experiencia de los recipientes metálicos para la buena calidad del producto, su implantación está ya generalizada. Muchas bodegas han pasado de tener esos reci-

pientes de inoxidable en locales anexos, en zonas fuera del alcance visual de los clientes, a tenerlas en primer plano sin ningún tipo de complejos, aunque la madera sigue teniendo un encanto especial para el visitante, dando un toque añejo y tradicional a la sidrería.

Reivindicación

Con todo, no faltan quienes siguen reivindicando los recipientes de madera, hoy casi desaparecidos o muchos de ellos convertidos en meros elementos decorativos. No pocas cubas y barricas sólo conservan de madera su apariencia externa, porque el deterioro y los mohos que se generan en maderas viejas ha aconsejado realizar operaciones de recubrimiento interior con algún tipo de materia plástica o resinosa. Esa corriente de opinión entiende que la madera aporta aspectos positivos a la sagardo. Una madera joven, evidentemente, porque las viejas no sólo no ofrece ventajas sino que, todo lo contrario, puede ser perjudicial para la bebida.

Junto a ello la reivindicación de una sidra natural sin ninguna adición, ni siquiera las que son toleradas por la legislación vigente por tratarse de aditivos naturales, está siempre presente en algunos sectores. Propugnan una sidra totalmente natural, elaborada con manzana del país, por métodos tradicionales y que fermenta y se conserva en recipientes de madera de castaño o de roble, aunque eso signifique la necesidad de una renovación periódica de esas kupelas y barricas. Renovación que se realiza, por ejemplo, en las más importantes denominaciones de origen del vino. Una práctica que encarece el producto, pero que a la vez lo mejora.

Las bodegas, en general, han optado por conservar, en la medida de lo posible, las viejas barricas de madera y cuando llega el momento de sustituirlas se opta más por los nuevos materiales, acero inoxidable o materias plásticas que por los de madera. Eso ha llevado a la casi desaparición de la mayor parte de los artesanos fabricantes de cubas de madera. La empresa de los Martiartu de Murubante es una de las pocas que todavía desarrolla esa labor.

«¿Por qué no se renuevan los recipientes de madera de la sidra, por otros de ese mismo material, aunque eso signifique que haya que pagar más por esa bebida?» plantean.



JM Martínez

Es necesario renovar las viejas barricas de madera.



Andoni Canelada/Argazki Press

También se reivindica una sidra sin aditivos.

LEARLIBAI

Bertoko sagarrakaz egindako
kalitatezko sagardoa

LANEKO s. koop.

Okemihako Industrialedea, 2 - 5 a
48289 Q3ZABURUAGA
Tfnos.: 94 684 20 26 • Faxa: 94 684 22 02

**bizkaiko
sagardoa**

ISASTEGI
sagardotegia

www.isastegi.com

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

Txotxetik botilara

Sagardoaren maila onena botilan lortzen dela uste dute askok

Botilaren unea iritsi da. Sagardoa txotx garaia amaitu ondoren dastatzeko aukera botilak ematen du. Udazkenean upeletara sartu zuten muztioa bere prozesua burutzen ari da. Bi hartzidurak, alkoholikoa eta malolaktikoa, bukatu dira eta azken asteotan sagardoa boroiltzen ari da. Beraz, sagardo gehienak daude ostatzuz aldatzeko eta kupeletik botilara pasatzeko prest.

Txotx garaia historia da jadanik. Balantzea ona izan da neurri handi batean. Sektorekoek halako kezka zuten gaur egungo egoera sozioekonomikoa dela eta, krisia sektore askotan erasaten ari baita. Hala ere, horren eragina, nolabait nabaritu ahal izan dela egia den arren, augurioek iragarritako zegoen baino txikiagoa izan da. Oro har, iazko jende kopuru bertsuak joan dira sagardotegietara, kasu batzuetan txikiagoak beharbada.

Gipuzkoako sagardo eskualdearen erdi-erdiko herrietan, Astigarragan eta Hernanin bereziki, ez da alipatu beharreko larriunerik izan ostalaritza giro nabarmenagoko tokietan, salbuespen bakanak salbuespen, nahiz eta Hernanin, esate baterako, egun berean, berrogeita hamar bat au-



Botilaren ordua iritsi da jadanik.

tobus, sagardotegira joan aurretiko eta ondorengo martxarako gogotsu zegoen makina bat jendez beterik, zenbatu. Jendetza horrek zenbaitetan oso giro ederra hedatu zuen kaleetan barna, koadriletan txistulariak, dultzaineroak eta akordeoiariak zirelako.

Orain sagardoa da protagonista bakarra. Eta bi dira oraingo uzta-aren bereizgarri nagusiak. Alde

Ondu bitartean eguraldi egokia izan du

batetik, bertako sagarrak urte askotan, gogoratzen denez, eman duen onen-onena da, eta beste aldetik, ondu bitartean eguraldi egoki samarra izan du, eta horrek hartatze prozesuak produktu ederra lortzeko lagungarri samarrak izatea ahalbidetu du.

Edari honen egonkortasunerako oso alderdi interesgarriak dira horiek, zeren produktua pro-

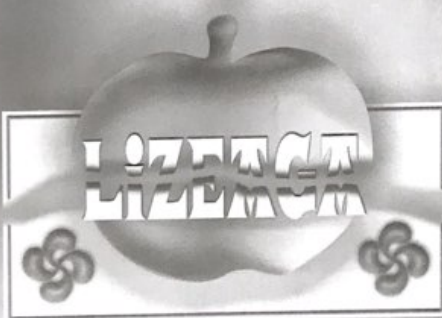
portzio handian bertako sagarrak egitea beti onuragarria da, lehen- gaia hobeto ezagutzen delako eta sagardian hasten denetik muztioa kupelean bukatu bitartearainoko bidea hobeto kontrolatu ahal delako besteak beste. Orokorrean fruta osasuntsuagoa da eta, hortaz, sagardoari beti kaltegarri zaizkion mikroorganismo horiek gutxiago izaten dira.

Orain sagardo suabeak eta edaten errazak, freskoak, zapore bizikoak eta fruta aromakoak aurkituko ditugu. Azken finean, botila eta basoko portaera aurreko urteetan baino hobea izango dute. Horrez gain, egonkorragoak eta denboran iraunkorragoak izango dira.

Tortillen, bakailaoaren edo txuleten kalitateaz hitz egiten da asko txotx garaian eta kasu askotan alderdi gastronomiko horiek, zalantzarik gabe kontuan hartze-koak halaber, protagonismoa kentzen diote sagardoari, garrantzitsuena berau bada ere. Orain hark izango du protagonismo hori oso osorik.

Sagardoarekin adituek badakite sagardoaren maila onena botilan lortzen dela. Tradizioz sagardogileak inork baino hobeto daki botilatzeke unerik egokiena zein den eta, bestalde, kontu handiz egin behar da lan hori edariaren gas karboniko endogenoa, berezkoa, gordetzeko, zerbitzatzeko orduan sagardoari lurrian eta zapore onenak jarria dakizkion. Maneiatu ere kontuz egin behar da hori guztia helburu.

Gero eta zorrotzagoak izan behar gara ostalaritza establezimenduetan edari hau aukerako basoetan, ondo zerbitzaturik eta temperatura egokian -12°tan edo, inoiz ez oso hotz- eman dezaten.



LIZEAGA

Astigarraga

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

EDAN ETA EMAN EDATERA

«Bag in box», otro envase para comercializar la sidra

Se utiliza desde hace varios años en las bodegas de vino y otros sectores

En otro intento de llegar al mercado de una forma sencilla y cómoda para el consumidor se está comenzando a utilizar el sistema de embalaje "Bag in box" (una bolsa en una caja) para la sagardoa. La experiencia está dando sus primeros pasos y aún es pronto para conocer su futuro en el sector, pero el primer balance es satisfactorio.

El envasado "bag in box", ésa es su denominación internacional, consiste en una bolsa de plástico o de aluminio que para su protección se introduce en una caja de cartón. La bolsa, cerrada y hermética, se utiliza para contener el producto líquido, normalmente alimentario (leche, vino...) y protegerlo del aire y de la luz hasta su consumo. La bolsa tiene una válvula que regula su dosificación.

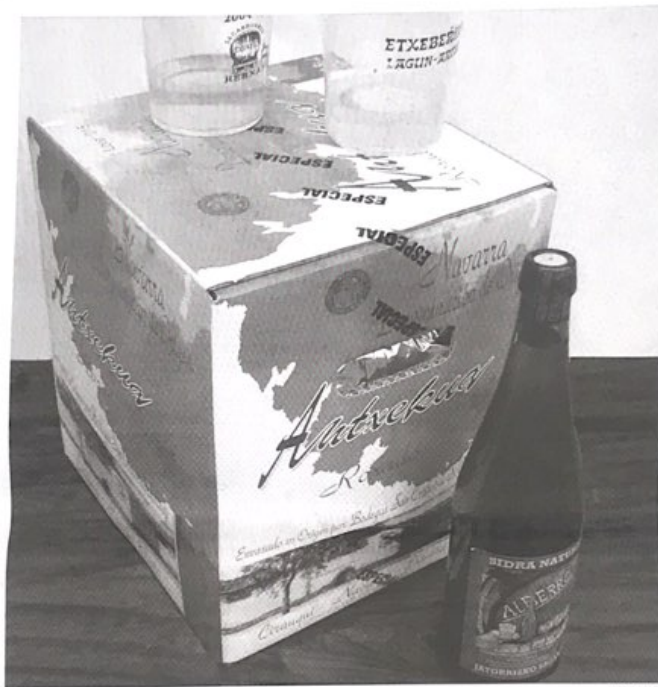
Este sistema de envasado surgió hace más de medio siglo en los Estados Unidos de Norteamérica y más tarde fue desarrollado en Australia. No es por tanto un sistema novedoso, de hecho está muy extendido su uso en bodegas de vino, por ejemplo en Na-

farroa, para la venta de la bebida a granel.

En principio, la principal característica de este envase es que permite conservar el producto en-

vasado con todos sus atributos de calidad ya que la bolsa se contrae a medida que se extrae el líquido, creando una especie de vacío. De esta forma se impide el contacto

del producto con el aire, aunque la bolsa no es totalmente impermeable y puede dejar paso a algo de oxígeno o, a la inversa, dejar escapar el gas del interior.



Este sistema está muy extendido en el mundo del vino, pero todavía es una incógnita en el de la sidra.

Con todo, el envasado "bag in box" ha demostrado tener múltiples ventajas. El consumidor, en el caso del vino, puede conservarlo en buenas condiciones una vez abierto hasta seis semanas y beberlo de forma fácil y económica en un vaso.

Sagardo

Una de sus principales dudas en su utilización de la sidra puede ser la de conocer si ese plazo de seis semanas es también extensible a esta bebida natural. En teoría, este envase debería garantizar la larga duración del contenido, pero definir el tiempo de consumo es una de las cuestiones a aclarar. La bolsa, en principio impermeable, tiene sin embargo una cierta permeabilidad al oxígeno y eso significa que la sidra, además de oxidarse y por tanto alterarse, va perdiendo el gas carbónico y como consecuencia de ello no rompería igual al escanciarse y no liberaría los aromas y sabores como es debido.

Eso lleva también a la necesidad de respetar las temperaturas de trabajo, entre ellas la de almacenamiento del envase y, previamente, la del envasado de la sagardoa, ya que a bajas temperaturas favorece la acumulación de oxígeno disuelto y con ello la oxidación en el tiempo. Además, también convendría inertizar todo el circuito de llenado antes de proceder al envasado.

El enólogo Xabier Kamio está llevando a cabo un estudio que

LARRE-GAIN
Sagardotegia

URTE OSOAN SAGARDOA BOTILETAN SALGAI
Larre-Gain Baserria • Tel. 943 55 58 46
EREÑOTZU • HERNANI

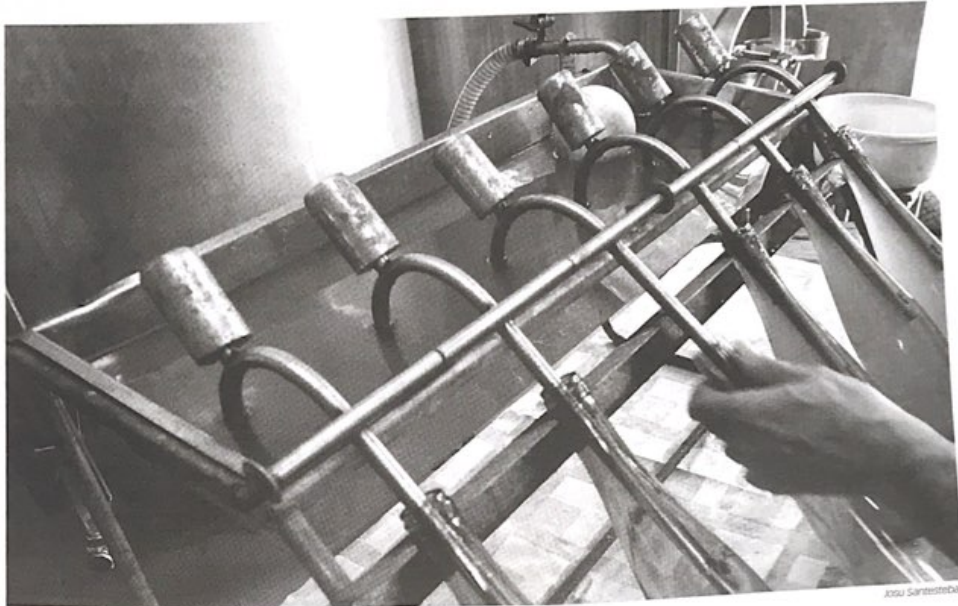
ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOEGIA

*Kupelan ona,
botilan hobea.*

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



Las bolsas
deberían ser
completamente
impermeables al
oxígeno para no
alterar la sidra



Este nuevo sistema sustituiría al embotellado tradicional de la sidra.

pretende determinar la bondad o no del sistema. «Las bolsas se fabrican en función del producto a envasar y el modo de consumición del mismo, pudiendo seleccionar materiales de alta, media o baja barrera al oxígeno», explica Kamio, y añade que «ese oxígeno que podría atravesar las paredes del envase es el principal problema para la sagardoa, porque la oxidaría y haría subir la acidez del producto».

A juicio de este enólogo, «con el vino hay una amplia experiencia, pero con la sidra no. El material de estos envases son más permeables al oxígeno que el cristal y por lo tanto la conservación de la sagardoa en el tiempo será menor que el mismo producto envasado en botella».

En opinión de Kamio, hay que tener en cuenta diversos factores al envasar ya que en función de la construcción de la bolsa la permeabilidad al oxígeno puede ser

mayor o menor y también considerando la humedad relativa. Cuanto mayor sea ésta, mayor es la permeabilidad.

Estudio

Este enólogo, con amplia experiencia en el sector sidrero, asesora a algunos de los principales elaboradores del sector, está desarrollando un estudio en relación a este sistema de envasado. «Deben ser conformes a la reglamentación y, sobre todo, garantizar la conservación de la sagardoa. Hasta que no culmine el estudio no quiero pronunciarme sobre este sistema de envasado, pero en cuanto lo finalice haré públicas las conclusiones», anuncia Xabier Kamio.

En el aspecto logístico y de comercialización sí parecen claras las ventajas del «bag in box». Un envase de estos es un 48% más ligero que cuatro botellas de vidrio.

Es un envase totalmente reciclable, así como los accesorios, y es más resistente que los envases convencionales.

Asimismo, es un sistema económico que genera menor volumen de desechos y, por tanto, disminuye el impacto ambiental. Ni

que decir que es muy higiénico porque se trata de envases de un solo uso y es muy cómodo para el consumidor. Finalmente, por su forma, optimiza los costes de transporte y de almacenamiento.

Este novedoso sistema de envasado tendría las siguientes ca-

racterísticas o elementos: soldadura entre el tapón y la bolsa; tapón para extraer la sidra; film interior alimentario PE; film exterior de barrera al oxígeno EVA o EVOH; film de electricidad electrostática y soldaduras para cerrar el envase.

OTSYA ENEA

Sagardotegia

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

Primera experiencia, en «Ola»

La novedad es su reciente introducción en el sector sidrero. Un comienzo todavía tímido porque únicamente la sidrería «Ola» de Irún se ha decidido a dar el paso. «Llevo un año comercializando una pequeña parte de mi sagardoa con este sistema y el balance es satisfactorio. Es cierto que la comercialización no está muy extendida porque yo vendo de forma directa, en la bodega, y solo una pequeña parte se puede encontrar en algún establecimiento de Irún, pero la experiencia es satisfactoria», reconoce Iñaki de la sidrería Ola.

Esta sidrería irundarra que ha hecho un esfuerzo digno de ser resaltado en la plantación de variedades de manzana autóctonas, con el sistema «bag in box» utiliza envases de cinco litros y por tanto de consumo rápido. «La calidad es buena, sobre todo por sistema de envasado que disponemos y el cuidado que ponemos al hacerlo. Yo creo que este envase tiene futuro y su utilización responde a la necesidad de evolucionar, de buscar nuevas formas de salir al mercado. Soy de la opinión de que si todas las bebidas evolucionan, la sagardoa no tiene porque quedarse atrás. Yo he dado este paso, pero otros sidreiros estarán esperando a ver como sale esta experiencia para iniciar el camino», señala

Una sidra joven y ligera en un año de abundancia de manzanas

La producción vizcaina se presentará en junio en un acto en el que se dará a conocer al nuevo Embajador de la Sidra del herrialde.

La defensa de un producto local para el que se precisa un sector primario fuerte es la principal reivindicación de los sidreros vizcainos. Éste ha sido un año de abundancia de manzanas que ha puesto al descubierto, otra vez, las fortalezas y debilidades de este producto tan tradicional.

Según explica el presidente de la Asociación de Sidreros de Bizkaia, José Antonio Zamalloa, la cosecha de la manzana destaca por su alternancia: los manzanos producen en abundancia un año para el siguiente producir menor cantidad.

El sidrero es por tanto, un sector a merced de circunstancias naturales que, sin embargo, en opinión de los productores, podría mejorar si se fortalece el sector primario y se ayuda al agricultor. Y es que el problema es sencillo: no se puede producir más sidra porque no hay agricultores que planten más manzanos, lo que frena su crecimiento e impide la creación de una denominación de origen para el producto del país. Para lograrla, «un gran número de baserritarras tienen que estar dispuestos a plantar más manzanos. Es importante garantizar un sector primario estable, de gran compromiso y unido a los productores de sidra, porque si no, no se puede lograr nada», explica Zamalloa.

Los retos son importantes y más en un año en que no se oye hablar más que de crisis. «Inevitablemente se ha notado y seguro



En la presentación de la sidra vizcaina de 2008 se presentó también a su «embajador», el cantante de Gatibu, Alex Sardui.

que se notará más», opina Zamalloa, y es que, a su juicio, «está bastante claro que, aparte de afectar a los resultados económicos, la crisis está cambiando los hábitos de consumo de la gente, por ejemplo, yo sé que he notado que las noches de los fines de semana viene menos gente a las sidrerías y que la gente prefiere hacer planes al mediodía».

Ya sea por no querer coger el coche, por ahorrar o por otros motivos, lo que el consumidor puede hacer es probar la sidra vizcaina embotellada. «Se ha notado el frío del invierno y la sidra ha venido algo atrasada, no ha avanzado al ritmo de otras ocasiones, lo que tampoco es algo malo», señala Za-

La sidra se encuentra ahora en su mejor momento

malloa. Es decir, se trata de una sidra joven, que por un otoño lluvioso y un invierno frío no ha tenido tiempo de madurar, no ha cogido tanto azúcar y que, por tanto, es más ligera que en otras ocasiones.

Su mejor momento es ahora, en primavera, que es cuando se presenta oficialmente la nueva sidra vizcaina. «La presentamos el 4 de junio que consideramos que es la fecha idónea porque la sidra está fresca, son las primeras sidras embotelladas y se supone que están en un punto verde agradable, de sidra joven, que no tienen al final de temporada», señala Zamalloa. Ese día presentarán al Embajador de la Sidra de este

año, encargado de promocionar la sidra producida en el herrialde. Otros años han sido nombrados el surfista Iker Acero y el cantante de Gatibu, Alex Sardui.

La sidra vizcaina se produce, principalmente, en el noreste del territorio, en las comarcas de Lea-Artibai, Busturialdea, Uribe y el Duranguesado, aunque también hay productores en la comarca de Arratia-Nervión, concretamente en Dima. La sidra la producen de forma tradicional y natural y con manzanas del territorio y para su promoción se realizan numerosos Sagardo Eguna durante el verano y en otoño que permiten conocer y degustar esta refrescante y económica bebida.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa



Presidente

①Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Vice

①Lapurriketa Sagardoa
Tel.: 94 633 80 39

Lezama

①Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Leizola

①Ebebarria Sagardoa
Itxar Ebebarria
Tel.: 94 674 20 10

Martinez-Zamalloa

①Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Ibarluzea
Tel.: 94 616 82 85

Malloa

①Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 29 69 15

Membrera

①Sebastiano Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Isasi

①Isasi Sagardoa
Rufino Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Musika

①Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Leartibai

①Leartibai Sagardoa
Laneko Koop.
Tel.: 94 684 20 26

Zorroza

①Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



**bizkaiko
sagardoa**

Usurbilgo Sagardo Eguna, 28 urte gure edari naturala zabaltzen

Sagardo naturala hedatzea betidanik izan da helburuetako bat

Txotx garala amaitu da eta udaberrian murgiltzen garenean sagardo botila protagonista nagusia izaten da. Hainbat herritan gure edari naturala plazaratzen da festa eta ospakizunetan. Duela gutxi Oreretan Sagardo Egunaren 21. edizioa egin da eta maiatzaren 24an Usurbilek bere sagardo festa egingo du.

Gipuzkoako berrogeita bost bat sagardogilek beren azken uztia ekarriko dute Usurbilgo dema plazara, eliza eta ostaltako frontoien artean. Bakoitzak dastatzeko 120 botila edukiko ditu goizeko 11:30etatik 14:00etara, edo sagardo botilak hustu arte.

Edozein une da sagardoa dastatzeko aproposa, baina bada horretarako egun berezi bat, Usurbilgo Sagardo Eguna, maiatzaren 24an. Sagardozaleek aukera polita izango dute Gipuzkoako herri horretan biltzeko. Festara joandako edonork beti bezala chunka espero dira aurren-herrialdeko sagardoak doan dastatu ahal izango ditu. Horretarako, antolatzaileek edalontziak jarriko dituzte salgai, edalontzi arrunta 3 eurotan eta grabatua 3,50 eurotan. Horrez gain, zerbait jateko aukera ez da faltako eta hainbat pintxotako txartelak erosu ahal izango dira.

Aurtengo edizioak, hogeita zortzigarrena izango baita, zenbait berritasun dakar. Esaterako, Sagardo Eguna baino lehen, ostiral 22an, hitzaldi eta afora, dastatze bitarteko azalpenak barne, egin-

go da Artxabalén. Horretan, enologo elorriar batek, Mikel Garai-zabalak, ardoaren eta sagardoaren arteko konparaketa egingo omen du.

Kanpoko sagardoak normalean ezin izaten dira edan, baina aurren Galiziatik ekarriko dutenak eta Kantabriakoak erakusmahai bana izango dute. Kantabriako Sagardoaren Kofradiarekin oso harreman estua dute antolatzaileek aspalditik eta Escalante herriko sagardoa ohi den bezala izango da Usurbilen. Galiziako Chantadako Manzanova enpresak ere ekarriko du berea.

Beste berritasuna dema plazan ikusiko da. Sagardogile bakoitzak sagardoa eskaintzeko duen mahai bereizteko elementu berri bat erabiliko da. Azken urteotan egurrezko oholak erabili dira, antzinako dolare baten ardatzaren irudiarekin. Aurren, ordea, sagardo botila indartzeko asmoz, horren irudia jarriko dute antolatzaileek. Beraz, plazaren paisaia pixka bat aldatuko da.

Egitaraua goizeko 11etan hasiko da albokari eta txalapartariekin. Eguerdiko 12ak aldera sagardo-botatzaileen lehiaketa egingo da. Txapelketa 1985ean hasi zen egiten eta iaz, berriro, Iñaki Agirresarobek irabazi zuen. Usurbilgo gazte hori duela bi urte ere gailendu zen txapelketan. Beti bezala, botatzeko unean zenbat sagardo aprobetxatzen den, edaria botatzeko tankera eta sei edalontzitan ondo banaturik egotea izango dituzte epaimahaioek baloratze alderdiak.

Goizean zehar elizako hormaren ondoan, nahiz eta sagardo sagar gutxi dagoen -uzta bilketa udazkenean egiten da-, antzinako tresna tradizionalekin muztioa nola egiten zen erakutsiko dute urtero bezala (sagarra txikitzea, dolaretik igarotzea eta muztioaren irteera). Hurbiltzen direnek



Aurtengo Dema plazaren paisaia zertxobait aldatuko da.

muztio gozo hori dastatzeko aukera izango dute.

Sagardo festa honek, betidanik, gizartearen sagardo kultura hedatzea izan du helburu. Ildo horretatik doa berritasun aipagarria. Antolatzaileak gestioak

egiten ari dira Murchanteko kupaletatik, Martiartu senitartekoekin, Usurbilera etorri eta jendearen aurrean egurrezko kupela bat egiteko. Hori Kultur Etxean, dema plaza ondoan, litzateke.

Festa honetan ez dira faltako ez gozogintza postuak goizean ez herriko giroa alaitzeko Jun da Jo txaranga arratsaldean, herrian zehar. Amaizteko, 18:00etatik aurrera, Ostolaza eta Pujanarekin erromeria izango da frontoian.



Usurbilgo Udala

maiatzak 24





Dastatu Sagardoa giro euskaldun jatorrean

Higiénicas y saludables

Brunet y Cia. de Oria elaboró sidras y pitarras para sus trabajadores

Fue una de las empresas emblemáticas de Buruntzaldea, con dos factorías, una en Oria -entonces Urnleta y actualmente Lasarte- y otra en Andoain, dedicadas a la fabricación de tejidos de algodón. Pero además de la industria textil, elaboraba sidras tanto gasificadas como naturales, llegando a alcanzar, en los años de buena cosecha de manzana, hasta 1,5 millones de litros de sidra.

Que una empresa textil elaborase tal cantidad de litros de sidra, tal como recoge la Enciclopedia Espasa-Calpe en su edición de 1921, buena parte de ella para distribuir entre sus trabajadores, refleja la importancia social que tenía esta bebida en aquella época, pero además evidencia lo que se puede entender como visión empresarial, una de las características de la familia Brunet.

La empresa empezó su andadura en 1848 de la mano de Ramón Brunet Prat. El fundador era nieto de Francisco Manuel Brunet, un catalán que se trasladó con su familia a Gipuzkoa avanzada la segunda mitad del siglo XVIII en busca de mejores medios de vida. Lo consiguieron porque en pocos años sus descendientes crearon desde un banco a diferentes empresas y negocios. Junto a la fábrica de tejidos, esta saga familiar probablemente vería en la sidra otra fuente de ingresos. Además la sidra era más saludable y de menor graduación alcohólica que los vinos pelones que podrían



El Campeonato del Mundo de Ciclismo de 1965 pasó delante de la casa Zelaialde, en cuya planta baja estaba la sidrería.

consumir los trabajadores en sus larguísimas jornadas de trabajo, lo que hace pensar que con ello lograría optimizar el rendimiento de la empresa textil.

Abona esta última tesis el contenido de un pequeño folleto editado por la propia empresa hacia el año 1920 "La sidra y sus propiedades higiénicas", todo un panegírico a las virtudes saludables de esa bebida, a la vez que un alegato a favor de la sidra natural, sin aditivos, tal como ellos mismos, aseguran, la hacían.

«La sidra elaborada en las magníficas bodegas que hemos creado en la inmediación de esta fábrica de Hilados y Tejidos de Algodón de Oria es tan sólo Zumos puros de manzana Científicamen-

Gracias a su baja graduación alcohólica, la pitarra era consumida por mujeres y niños

te (sic) fermentado y se halla exenta, no sólo de sustancias clarificadoras y de aditivos nocivos, sino que durante todo el proceso de la fermentación van eliminándose cuidadosamente los sedimentos que se forman y cuyas tendencias putrefactivas son la causa de tantas y tantísimas sidras que, apenas llegan a los nueve o diez meses de su elaboración, se acefitican completamente. Nuestra sidra, además consiste únicamente del zumo que se produce con una primera y no forzada presión, pues en la segunda y tercera elaboramos la sidra llamada pitarra, bebida que si bien es pobre como graduación alcohólica, es en cambio rica en un especial bouquet que depende de

que el líquido que se estruja corresponde a las células menos maduras de la manzana, pero que contiene esencias especiales, cuya naturaleza íntima se desconoce».

La pitarra se ha elaborado tradicionalmente añadiendo agua, pero en la actualidad está en desuso. Está claro que eran razones económicas las que llevaron en otra época a popularizar la pitarra en los caseríos, a la vez que, por su baja graduación alcohólica, era bebida por mujeres y hasta por niños.

El texto del folleto prosigue reconociendo que «con este lujo de precauciones, la sidra que se obtiene no resulte barata (...) pero nuestro objeto en esta empresa es el de rehabilitar la sidra como be-



dimarpe

• mangerak eta ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak

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

OYARBIDE SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



Imagen de los trabajadores de Brunet y Cia., empresa que además de fabricar sidra se dedicaba a la industria textil.

«bida eminentemente sana y agradable, combatiendo por un lado el excesivo consumo de vinos detestables, y por otro lado, el de los alcoholes y aguardientes que está dando al traste con la robusta raza de éste y otros países».

Virtudes medicinales

La publicación de la empresa Brunet hace especial hincapié en el carácter saludable de la sidra bien elaborada. «Reúne un buen número de virtudes medicinales. Sus propiedades litóricas y eminentemente diuréticas son muy favorables para cuantos padecen cálculos renales y hepáticos y de fenómenos reumáticos. En Inglaterra y el norte de Francia se considera no solo la mejor, sino la única bebida permitida a las nodrizas. Y también se le considera, sobre todo entre las mujeres, como la bebida por excelencia contra la obesidad (...). En periodos de epidemias, de tifus o de cólera sus virtudes son inestimables».

*Promocionaron
la sidra por sus
virtudes
medicinales
contra el tifus,
la colera o la
obesidad,
entre otros males*

bles». El folleto apoya estas afirmaciones citando a importantes científicos como el Dr. Bodin, cuyos experimentos sobre la reproducción del bacilo del tifus en otras bebidas fermentadas concluyen que cesa al vivir en contacto con la sidra, experimentos que fueron avalados por la Academia de Ciencias de París, o los trabajos y estudios del Dr. Denis-Dumont, profesor de medicina del Hospital de Caen. Dumont demostró que la sidra, elaborada con cuidado, es «no sólo la más higiénica de todas las bebidas, sino que obra como preservativo y hasta cierto punto como remedio para toda una serie de enfermedades del mismo origen como la piedra, arenillas, gota (ácido úrico), obesidad e indigestiones».

El profesor Dumont fue uno de los primeros médicos en estudiar las propiedades saludables de la sidra. Investigar en este área sería una de las mejores aportaciones que se podrían hacer actualmente a esta bebida.

Sidra Oria, bebida espumosa

Brunet también elaboró sidras espumosas de una forma «científica» y en una instalación muy moderna para la época. Contaba con una machacadora de manzana de doble juego de cilindros, dos de madera, en un sentido, y dos mayores de piedra, en sentido inverso. La prensa, como la trituradora de la marca inglesa Workman and Son, permitía aplastar unas 13 capas de pulpa envueltas en telas de algodón hechas en la fábrica de tejidos y ambas máquinas estaban accionadas por sendos motores de 18 caballos, en una época en la que la mayoría de los tolare del país se movían a mano. La instalación se completaba con una filtradora, una gasificadora y una etiquetadora para las sidras espumosas, que para el año 1920 ya había dejado de producir. Las espumosas se comercializaron con la marca Sidra Oria, figurando en la etiqueta la imagen de un Miquelete, miembro de la desaparecida guardia o policía foral guipuzcoana.

La sidrería, en su momento de máximo esplendor, contaba con 30 cubas normales y 15 ovaladas, éstas de 2.500 litros de capacidad cada una. Estaba situada, en semisótano, en los bajos de la casa Zelalalde. Tras una época de paréntesis, reanudó su actividad años después de la guerra 1936-39. Tras algunos años cerrada reanudó su actividad en 1944. Comenzó a explotarla Marcial Garmendia del caserío Lartzabaleta, quien contrató para su distribución a la familia de Joxe Urdanpilleta. El local, muy amplio, probablemente la sidrería más grande del herrialde, permaneció abierto al público hasta 1952. Fue su final porque más tarde, de 1953 a 1959, estuvo arrendada a Sidras Ugarte de Usurbil como almacén.

TOLARE SAGARDETEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22 Móvil. 639 77 84 20

SAGARDETEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetik.

• Urte osoan gosari, bazkari eta afariak.
(Asteleheneretan ezik)

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

943 55 69 81

ELUTXETA

GARA

Kupelas isotérmicas de poliéster, para sidra con buen futuro

Estos recipientes de poliéster reúnen casi todas las buenas cualidades de las kupelas inoxidables y tienen una fácil limpieza y desinfección.

Las sidrerías están conociendo en los últimos años profundos cambios en sus medios tecnológicos y como consecuencia de algunos de ellos, también en su estética. De las barricas y kupelas de madera se ha pasado a la proliferación de grandes recipientes de acero inoxidable. Ahora un nuevo paso apunta a los isotérmicos de materia plástica.

La sidra natural es una bebida con larga tradición en Euskal Herria. Durante siglos ha estado relacionada con el modo de vida de los vascos. Su producción, sobre todo, y su consumo se ha dado en entornos básicamente rurales y cuando dio el salto al medio urbano mantuvo todos los elementos estéticos de su procedencia.

Con el paso de los años, a pesar de los cambios producidos en la vida de los habitantes del país, el mundo de la sidra ha mantenido numerosos rasgos estéticos primigenios. Entre esos rasgos se podría entender que están los hábitos de comer de pie, compartiendo el mismo plato para degustar el

bacalao y la chuleta o la de auto-servirse la sidra directamente de la kupela, todo ello rodeado de kupelas de madera.

Ese paisaje interno de cada bodega está conociendo transformaciones en los últimos años. Los grandes recipientes de acero inoxidable que en muchas sidrerías se guardan en locales anejos a la bodega comienzan a verse también alineados junto a los de madera y no tardarán mucho en verse también los recipientes isotérmicos de materia plástica que ya existen en más de una sidrería con resultados altamente satisfactorios, como es el caso de las sidrerías Ola de Irun y Zapiain y Gartzategi de Astigarraga, entre otras.

Estos recipientes contruidos con poliéster de calidad alimentaria, reforzados con fibra de vidrio, reúnen casi todas las buenas cualidades del acero inoxidable, compitiendo con ventaja en el precio. Son de fácil limpieza y desinfección, admiten la esterilización química y la térmica, siempre y cuando los tratamientos de limpieza y desinfección no se hagan a altas temperaturas porque ablandan el plástico, deformándolo y ajando sus paredes.

Con el tiempo y los tratamientos de asepsia -eliminación de gérmenes más o menos total, pero sobre todo de aquellos que pueden causar problemas de uno u otro tipo- estos recipientes plásticos pueden sufrir el pulido del acabado de las paredes, perdiendo, en

parte, las buenas cualidades de fácil limpieza y asepsia con que cuentan en el momento de su estreno.

Otro inconveniente de este tipo de recipientes es que pueden ser atacados por concentraciones altas de alcohol, es decir, por graduaciones que al menos rondan los 40 grados, caso de los brandys o del whisky, pero muy lejos del caso de la sidra, cuya graduación alcohólica se sitúa entre 5,5 y 6,5 grados. Las bebidas con altas concentraciones de alcohol atacan el poliéster descomponiéndolo y formando compuestos que pueden ser cancerígenos, pero evidentemente no es el caso de la sidra.

Los recipientes isotérmicos de poliéster están formados por una doble pared separada por un aislante y por un sistema de frío-serpentin- que permite un buen acondicionamiento térmico. Este sistema permite, en definitiva, controlar la temperatura de la sidra, con las ventajas que ello tiene para el desarrollo correcto de su fermentación, maduración y conservación.

«Son recipientes con numerosas ventajas y poquísimos inconvenientes, que de momento no tienen mucha imagen y de la misma forma que la sidra está lastrada por su bajo precio en el mercado, los recipientes de poliéster pueden verse afectados por la misma razón. Superando este hecho, tienen futuro», opina el enólogo Domingo Arina.



J.M. Martínez

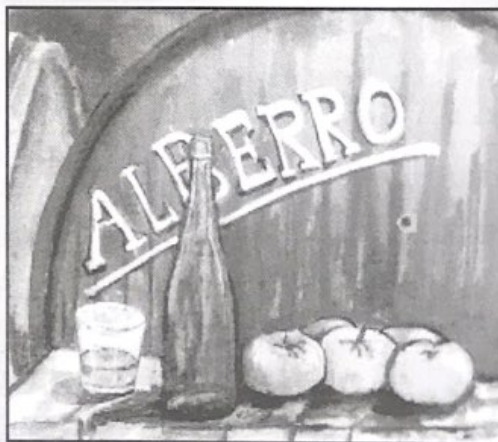
Las kupelas isotérmicas permiten controlar la temperatura.

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani



Ergobia, sagardo lehiaketa beteranoena

Astigarragako auzo honetan 1962. urtetik behintzat egiten da

Duela la mende erdia hasi ziren sagardo lehiaketa antolatzen Ergobian. Beraz, Euskal Herrian antolatzen diren lehiaketarik zaharrena litzateke. Ez da harrigarria, garai hartan Astigarragako auzo txiki honetan hamarika sagardotegi zeuden eta sagardoa betidanik biztanleen bizitzaren erdian izan da.

Hamarika sagardotegi eta sagarrondoak nonahi. Lehiaketaren alde antolatzaileko arduradun Joxe Mari Ubarretxena gogoratzen da zera esaten zuela aitak: «Ergobiako trenbide-pasagunetik Añorgaraino sagarrondotik sagarrondora hurra ukitu gabe joan zitezkeen. Horrelakoa zen egoera haren garaian». Egun arte, berriz, dezente aldatu da. Lehen, sagastiak, eta orain, errepideak eta trenbideak. Laster, agian, Abiadura Handiko Trenak beteko du paisaia.

Lehiaketa hasi zenean hauek ziren auzoko sagardogileak: Ramon Isasa, Otaño (J. Arrieta), M. Berrondo, A. Arzallus, Crispin Lete, Izaskun baserria, Bilandegi, Gurutzeta, Eduardo Alberro, Vda de Bereziartua eta Andres Irigoien. Haietako zortzi auzo erdian zeuden eta aipatutako lehen sei sagardogileak 1979. urtea baino lehenago desagertu ziren. Bilandegi, Ergobia eta Amara gaina artean kokatuta, hamarkada bat geroago itxi zituen ateak. Egun, lauk segitzen dute sagardoa egiten, baina auzoan bertan baka-

rrak, Gurutzetak, Ergobi eta Martindegiko Oialume bidean. Beste hirurak leku handiago bila ateratu ziren auzotik. Alberro 1961. urtean Hernanira joan zen, Bereziartua 1978. urtearen inguruan eta Irigoien-Herrero 2003. urtean. Azken bi horiek Astigarragan bertan eraiki zituzten sagardotegi berriak.

Horrelako sagardo giroan ez da batera harrigarria lehiaketaren bat antolatzea eta horrela da aspalditik. «1962. urtetik hona ziurtatuta dago auzoko festetan, abuztuaren amaieran, urtero egin direla sagardo lehiaketak. Lehenengo urteetan herrialdeko sagardogileek hartu zuten parte, baina urte batzuetan eskualde edota herri mailan ere egin izan da. 1982. urtetik hona, epaimahai-ko kideez gain agertzen direnek

*Zortzi sagardozaile
parte hartzen
dute, gehienak
auzokoak*

ere dastatzeko aukera izaten dute eta bost urte geroagotik puntuazioa ematen dute lehiaketa ofizialekin kanpo», dio Agustín Urreagak. Hark idazkari moduan datu guztiak gordetzen ditu, auzoko festa programa guztiak eta sagardo lehiaketaren akta esaterako. Txukun eramaten du gainera bere ardura.

Lehiaketa jendearen aurrean egiten da. Epaimahaiak oholza batean egoten da sagardoa dastatzen eta bere puntuazioak erakusten. Talde hori zortzi sagardozailek osatzen dute, gehienak auzokoak dira eta sagardoaren kolorea, usaina eta zaporea baloratzen dituzte. «Iaz, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak dastatze kurtso txiki bat egitea eta puntuazio irizpide berri bat onartzea proposatu zigen. Oso interesgarria iruditu zi-

tzagun eta onartu genuen. Egun koloreari bi, usainari hiru eta zaporeari bost puntu gehienez ere ematen zaizkie; beraz, sagardo ezin hobeak hamar puntu lortuko litzuzke», diote antolatzaileek.

Baina jendea ez da ikusle soilak. Lehiaketa parte hartzen duten sagardo berak dastatzeko eta puntuazioa emateko aukera dute. Epaimahaiak sagardo irabazleari emandako puntuazioa gehien hurbiltzen denak garaikurra jasotzen du.

«1991. urtetik hona, azken 18 lehiaketetan, Lizeaga sagardotegiak 14 garaikur lortu ditu hiru lehen sailkatuen artean egoteagatik, horien artean bost txapela. Palmaresekoak Irizar, Irigoien-Herrero, Bereziartua, Oiarbide, Gurutzeta, Rezola, Alberro eta abar dira», dio Urreagak.



Ergobiako sagardo lehiaketaren epaimahaiak jendearen aurrean egiten du bere zeregina.

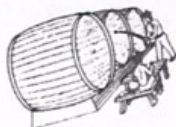
BALEIO
Sagardo Naturala



Yerobi - Haundi baserria, Araneder BD. 16
20180 Oiartzun (Gipuzkoa)
Telef. 943 491 340 - MUG. 626 693 074

EGi-LVZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA



sagardoa botilan
publizitate gehigarria

GARA Euskal Herriko Egunkariarentzat **NABARRERIAK** egindako gehigami berezia • **Publizitatea:** EUSKALPRENSA 94 424 72 06
• Argitalpena: **NABARRERIA.COM** • Kale Nagusia, 50 • 31001 Iruñea • **Tlf:** 948 22 71 25 • **E-maila:** nabarrerianabarrerria.com
• **Testuak:** J. M. Martinez eta Arantza Garzia



SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa, 39 • **USURBIL**
Tel. Sidreria: 943 362 228
Tel. Bodega: 943 364 597
www.sidrassaizar.com