

SAGARDOA BOTILAN 2010

GARA
GEHIGARRI BEREZIA

Testuak, José Mari MARTINEZ

2010/5/14



Kalean da!

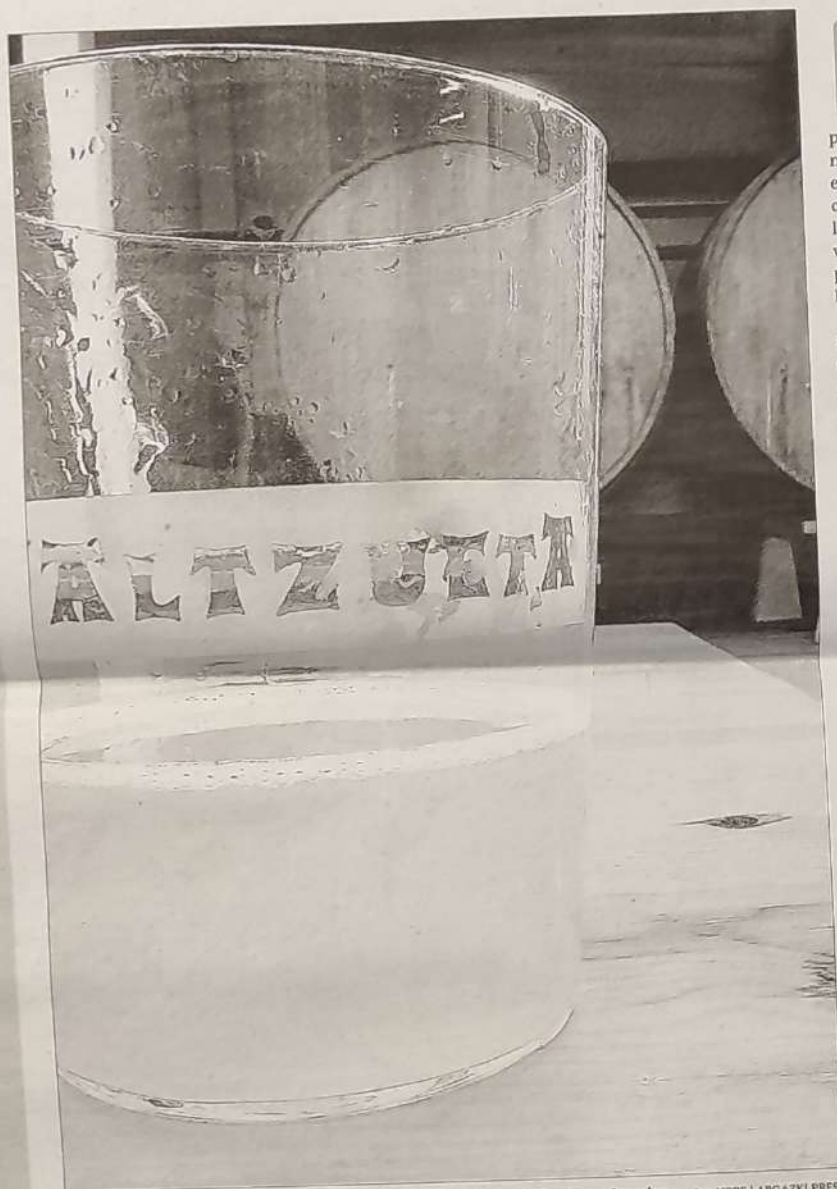
JOS URBE | ARGIAZI PRESS



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

Una buena sidra se bebe fácil y anima a repetir

Una de las tareas del buen sidrero consiste en conocer el gusto de sus consumidores



El concepto de calidad cambia con el tiempo y los criterios culturales. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Definir que es una buena sidra no es tarea sencilla. Ni siquiera los más expertos se pondrían plenamente de acuerdo al definirla. Lo que sí se puede afirmar es que las buenas sidras producen gratas sensaciones sensoriales, y que, tras ser degustadas invitan inmediatamente –o si se prefiere, incitan– a beber más. Porque se beben fácil.

La sidrería Altzueta de Hernani tiene una gran experiencia en el sector sidrero. Elabora nuestra bebida natural desde el siglo XIX y el cuidado de la materia prima –dispone de manzanas propios con buenas variedades– ha sido siempre uno de sus principales objetivos.

Como colofón a la temporada de txotx, Altzueta organizó hace unas semanas una cata comentada en la que el enólogo Xabier Kamio expuso los aspectos básicos de una cata de sidra. La secuencia del análisis sensorial de las sidras comprende la ejecu-

para algunas personas, para otras puede ser corriente, todo depende de los factores culturales citados al principio y del gusto de cada persona, por eso la cata es muy subjetiva.

Por tanto, «la calidad son sensaciones sensoriales gratas –concluí–. Esta satisfacción se incrementa cuando las impresiones sensoriales nos permiten conocer más cosas sobre la sidra que probamos, sin necesidad de mirar en la etiqueta de la botella, la forma de elaborarla».

DISTINTOS GUSTOS Y SIDRAS

Con estas premisas, una de las tareas principales de un buen sidrero consiste en tratar de conocer el perfil, el gusto, de los consumidores que acuden a su bodega o compran su sidra embotellada, y en función de ello intentar dar respuesta a esa demanda, que difícilmente será unitaria, porque cada persona es en sí misma un mundo.

Esta respuesta estará relacionada con la materia prima, la

SIDRERIA ALTZUETA. Ha invitado a cuantos se han acercado a rellenar una encuesta sobre la sidra que más les había gustado

ción de tres fases en este orden: visual, olfativa y gustativa.

En la fase visual se aprecia el aspecto de la sidra, en la olfativa se evalúan los aromas directos que desprende, y en la gustativa, mucho más compleja, se miden aspectos como el equilibrio entre sabores, las sensaciones táctiles y, por fin, los aromas indirectos o retronasales.

BUENA O MALA SENSACIÓN

El enólogo trató de responder a una de las preguntas aparentemente más sencillas, pero a la vez de respuesta más compleja. ¿Qué es una buena sidra?

«Resulta muy difícil contestar a esta cuestión, ya que a lo largo de la historia el concepto de sidra de calidad ha cambiado mucho, no sólo por el paso del tiempo, también por criterios culturales», arrancaba Kamio.

«Una buena sidra es la que nos produce buenas sensaciones y apetee beberse otro vaso. Por el contrario, una mala sidra es la que claramente nos produce sensaciones que no son gratas a nuestro paladar –explicaba–. De esto deducimos que lo que puede ser una gran sidra

manzanas, y la técnica a utilizar, es decir, según los medios de que disponga la bodega.

Conocer el gusto mayoritario de sus clientes es lo que ha movido a la sidrería Altzueta a plantear una iniciativa que ha consistido en invitar a cuantos se han acercado a la bodega durante la temporada de txotx a participar en una encuesta expresando su opinión sobre qué sidra de las que cataban le había gustado más, estableciendo una clasificación de las tres sidras que más le habían agradado.

Ibon Alkorta, responsable del amplio equipo de la sidrería hernaniarra, subraya convenciendo que «esa información va a ser valiosa tras clasificar los datos, porque con nuestro sistema de elaboración, control y la trazabilidad o seguimiento de las diferentes sidras, conocemos todos los datos de principio a fin del proceso (el tipo de manzanas empleado y qué porcentaje de cada una de ellas hemos utilizado, el número de kupela donde ha fermentado la sidra, etc.). Todo ello nos permitirá aproximarnos mejor al gusto de nuestros clientes», concluye.



SAGARDOTEGIA • BASERRIA
LIEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetik.

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

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

☎ 943 55 69 81



ELUTXETA



• HELDUTASUNA •

Eta orain sagardoa botilan

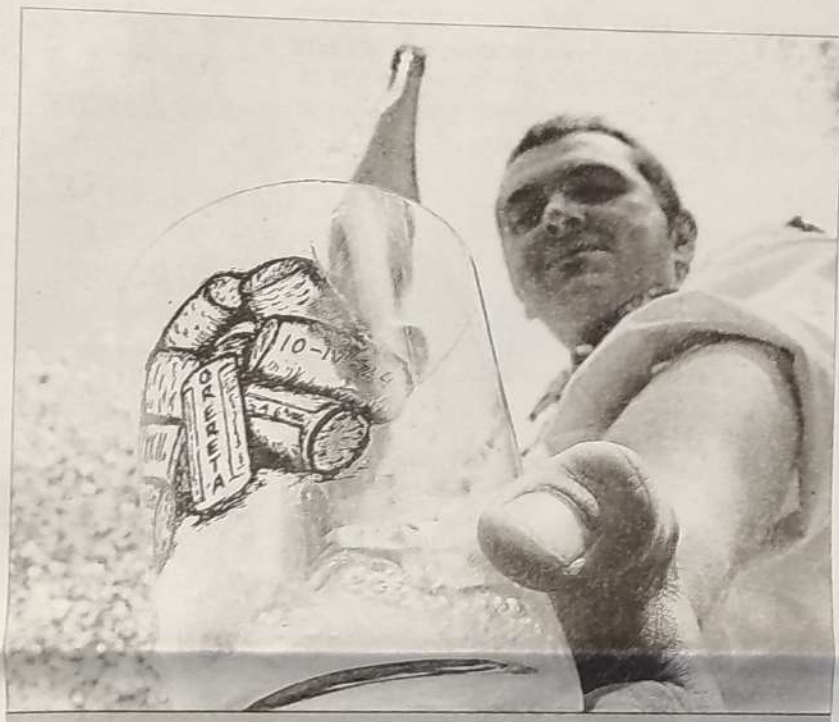
Sagardo desberdinak aurkitu ditugu, baina orokorrean pixka bat garratzagoak

Urtero bezala, apirileko azken egunekin agur esan du txotx denboraldiak, baina zorienez, botilako sagardoa geratzen zaigu. Ez da gutxi. Hurrengo hilabeteetan gure edari naturala botilan izango da nagusi. Sagardo freskoa, pittin bat azidoa eta garratza edo taminoduna, baina orekatua, harmonikoa, eta batez ere, beti ona.

Sagardoazale asko penaz geratzen dira, sagardoa giro ederrean eta menu on batekin dastatzea erakargarria baita. Hurrengo urtarila iristeia baino ez da geratzen sagardo berria probatzeko, baina horrenbeste itxaron gabe, botilan kontsumitzeko aukera dugu. Ez da aukera txarra; alderantziz, sagardo askok, txotx denboraldian oraindik heldu gabeak, bere punturik onena botilan lortuko dute.

Aurten gainera, oso goiz heldu ziren sagardoak dastatzeko aukera egon da; baina beste batzuek, ordea, prozesu mantsoagoa izan dute, eta txotx garaian berde zamarrak zeuden eta orain hartuko dute heldutasuna.

Zein motatako sagardoak aurkituko dugu botilan? Arantza Eguzkitza, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariaren iritziz «sagardo desberdinak aurkituko ditugu, baina orokorrean pixka bat garratzagoak direla esan daiteke, izateko baina tanino gehiagokoak. Bodega batetik bestera asko aldatzen da sagardoa, baina hori izan daiteke ezaugarri komun bat. Azido maila egokia duten sagardoak dira



Sagardo askok, txotx denboraldian oraindik heldu gabeak, bere punturik onena botilan lortuko dute
Andoni CABELLADA | ARGAZKI PRESS

–aipatzen du–, nahiko borobilak eta edateko atseginak».

Txotx denboraldiaren lehen balorazio batek baikorra izateko arrazoiak ematen ditu. «Balorazioa nahiko ona da, bizi dugun krisi egoera kontuan hartuta. Azken urteetako bezero kopurua mantendu da, ezagutzen zen tendentzia baieztatuz, asteburuetan gehituz, larunbat eguer-

dietan batez ere, eta astean zehar gutxituz. Gure upategietara etorri direnei eskerrak emateko arrazoi asko ditugu», onartzen du Arantza Eguzkitzak.

HURRENGO UZTARI BEGIRA

Oraindik aurtengo uzta edan ez eta, dagoeneko hurrengora begiratzen ari dira. Aurtengoa sagar uzta oparoa izan liteke.

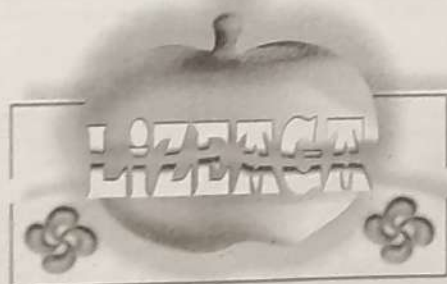
Azkenekoa baino oparagoa behintzat, sagarrondoak bereziki bi urtean behin ematen baitu uzta ederra gure herrian. Iazkoa oso urria izan zen eta aurten alderantzizkoa tokatzen da.

Horrez gain, beti bezala eguraldia kontuan hartu behar da, eta aurtengo neguan nahikoa hotz pairatu edo, hobeto esanda, pilatu dute sagarrondoek.

Eta hori ona da loraldia baterago edukitzeko. Apirillean hasi ziren sagarrondoak loratzen, eta erleek beren lana burutu dutela pentsatu behar da. Lore asko kimatu ziren eta badirudi loreak sagarra hartu duela. Loraldiak irauten duen hamar bat eguntan, eguraldiak zerikusi handia izaten du. Teknikarien ustez euri eta haize gehiegi ez egitea komeni da erleek beren lana egin eta polinizazioa egokia izateko. Baldintza hori gutxi gorabehera bete zen. Nahiko eguraldi on eta baretsua izan zen egun haiek.

Uzta ona lortzeko, hurrengo asteetan sagastiak ondo zaindu behar dira. Horretarako karpokapsa edo harraren kontrako tratamendu egokia jarri behar da eta beste tratamendu bat zorriak agertzen badira. Inazuketa berdea egitea ere komeni da.

Utz ditzagun sagarrak ongi hazten sagastietan eta goza dezagun aurtengo sagardoarekin. Udana da, agian, urte-saso egokiena gure edari naturalarekin, bere freskotasunarekin, une lasaiak izugarri ondo pasatzeko. Sagardo botilaren unea liritxi da.



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!

edan eta eman edatera

«La cata supone analizar y valorar las características de la sidra»

JOAQUIN SAN SEBASTIAN ■ Jurado del Concurso de Gipuzkoa

JOAQUÍN SAN SEBASTIÁN ES UNO DE LOS MIEMBROS DEL JURADO DEL CONCURSO ANUAL DE SIDRAS DE GIPUZKOA ORGANIZADO POR LA DIPUTACIÓN FORAL, QUE ESTE AÑO ALCANZA SU NOVENA EDICIÓN. SOLO HA FALLADO EN UNA OCASIÓN, Y POR RAZONES MUY FUNDADAS. REPRESENTA EN EL JURADO AL SECTOR HOSTELERO, ACTIVIDAD A LA QUE SE DEDICA EN SU ESTABLECIMIENTO DE ERRENTERIA.

En primer lugar te guías por la vista –el color, la burbuja, cómo se comporta en vaso–, y a continuación percibes los aromas

sidras diferentes de otros tantos proveedores. De alguno de ellos puedo tener tres sidras de otras tantas cubas. Por esa razón cato diversas sidras a lo largo de la temporada, para así poder elegir las que más me gustan y comprarlas para almacenarlas.

En su establecimiento además de la oferta en botella, también se puede beber al txotx. Tengo tres kupelas para ello. En otoño Barkaiztegi trajo el mosto y han fermentado aquí. Todo ello con el menú típico de sidrería. No hay otra oferta gastronómica en mi casa. Es una sidrería sin tolare pero con todos los demás elementos propios de una bodega de sidra. ¿No hay cervecerías que no hacen cerveza? ¿Por qué no va a haber sidrerías que no tengan tolare propio?

¿Qué criterios utiliza para elegir las mejores sidras?

En primer lugar te guías de la vista. Analizas el color, la burbuja, el comportamiento en vaso, con la lágrima o espasmo que deja en las paredes. Luego percibes los aromas a través del olfato y del gusto. Tienen que tener olores y sabores afrutados, que recuerden lógicamente a la manzana, y deben ser agradables. En la boca deben dejar una sensación de equilibrio, de armonía entre ácidos y taninos. Tiene que ser seca, porque si es dulzona significa, en el mejor de los casos, que no ha fermentado completamente. En definitiva, debe ser fácil de beber.

¿Esos criterios también serán válidos para analizar y puntuar sidras a la hora de formar parte de un jurado?

Efectivamente. Lo que cambia algo es quizá la necesidad de afinar en la cata, para otorgar una puntuación con responsabilidad. La cata exige analizar y apreciar las características de la sidra. Es mucho más que simplemente beber.

Su afición y conocimiento de nuestra sagardoa viene de lejos, y en gran parte es una herencia familiar. Su padre, Juan Mari, era un conocido sagardozale, «un gran aficionado a la sidra y además catador, e incluso miembro de jurados en muchos concursos. Andaba en las sidrerías de la época con una cuadrilla en la que estaban también otros amantes de nuestra bebida natural como Patxi Irutxulo o los doctores Iturzaeta y Itxebarren. Además –recuerda Joaquín–, mis padres regentaban el Bar Cándido en Errenteria, un lugar de mucho ambiente sidrero, con variedad de sidras y continuador de la temporada de txotx».

En casa nunca faltaban botellas de sidra. «Desde joven empecé a acompañar a mi padre y sus amigos a las sidrerías, y con los años sus hijos se fueron uniendo al grupo. En ese ambiente me crié y se desarrolló mi afición, una pasión que he contagiado a mi hijo Jokin, que ahora me acompaña a no pocas catas. Todos los jueves voy con la cuadrilla a cenar a alguna sidrería –señala–, procurando ir a distintas, aunque en ocasiones repetimos en alguna».

Esas visitas a bodegas no son sólo por placer.

Efectivamente, también hay razones profesionales, porque regento la sidrería Donosti y oferto a los clientes hasta cinco



Argazkiak
Andoni CANELLADA
/ ARGAZKI PRESS

LEARTIBAI

Bertoko sagarrakaz egindako
kalitatezko sagardoa



bizkaiko
sagardoa

LANEKO s.koop.

Okamibako Industrialea, 2 - 5 a

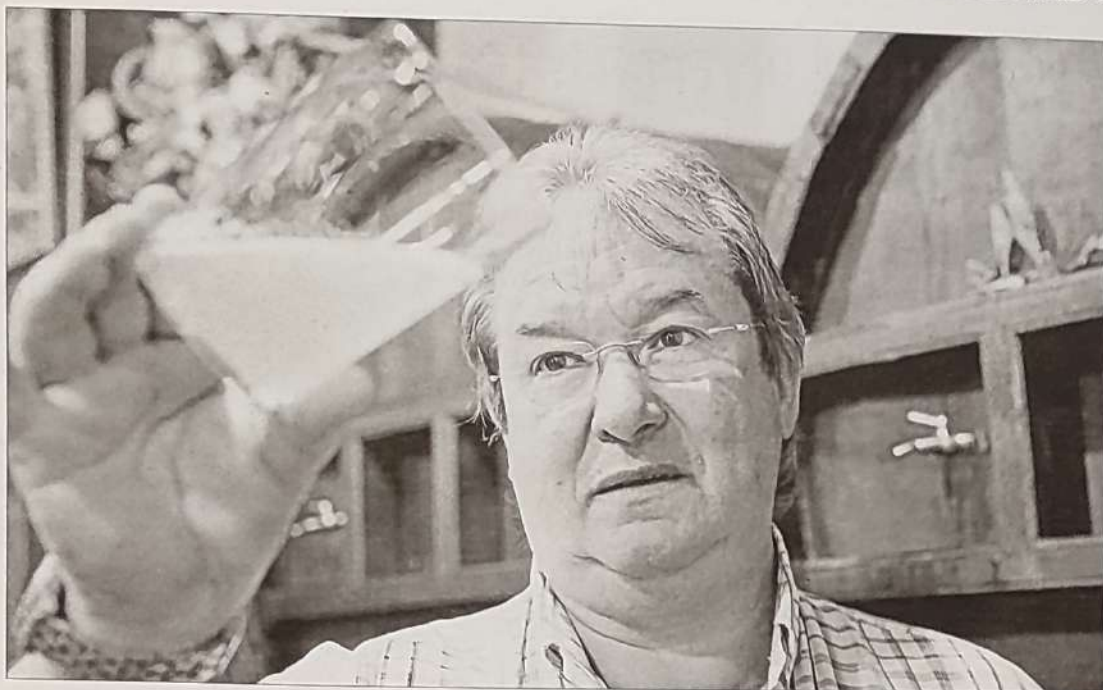
48289 QIZABURUAGA

Tfno.: 94 684 20 26 • Faxa: 94 684 22 02

ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

*Kupelan ona,
botilatan hobea.*

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



Las sidras de ahora son más bebibles, más suaves, pero todavía se agradece encontrar alguna de las de antes, muy secas, «gizon sagardoa»

¿Cómo llegó a ser miembro del jurado del concurso de sidras?

Me lo propuso el técnico de la Diputación Foral de Gipuzkoa Iñaki Larrañaga, probablemente porque conocía mi trayectoria en relación a la sidra. Hice un cursillo de cata en Fraisoro para conocer mejor el terreno en el que me metía. Pero en realidad, de forma autodidacta, y mediante las numerosas conversaciones que sobre el tema he mantenido con otros sagardozales o con los sidreros -los que más saben del producto que elaboran-, ya conocía muchos de los secretos, si se pueden llamar así, de esta bebida natural.

Se han alzado voces -tímidas, eso sí- que estiman que en el jurado hay demasiados enólogos. ¿Comparte esa opinión?

Algunos sidreros han comentado que los enólogos, por su conocimiento de las sidras de las bodegas que asesoran, podrían inclinar sus votos hacia sus intereses, pero no creo que sea así. Son técnicos con amplios conocimientos sobre la sidra y su aportación es interesante.

A quien le ha visto catar en el concurso le llama la atención que, a diferencia de la mayoría de enólogos y sumillers, a Joaquín no le basta con paladear la sidra, también se la bebe.

Si es buena la bebo, porque entiendo que me aporta algún dato más. De la misma forma que en el concurso provincial, al ser seis los finalistas, siempre pido probar las sidras en una segunda vuelta, que es con la que decido definitivamente la puntuación. Si hubiese muchas sidras a concurso eso exigiría muchos tragos, y al final no se podría ser ecuánime por razones obvias, pero no es el caso.

Desde su experiencia como hostelero ¿cree que su gremio trata la sidra como se merece?

Se va mejorando, pero no siempre se ofrece la sidra a la temperatura adecuada. En ocasiones porque el hostelero la enfría en cámaras y demasiado, y en otras porque el propio cliente la demanda así, ignorando que un exceso de frío significa la pérdida de aromas. En mi casa, si algún cliente pide la sidra más fría, por eso de que «el cliente siempre tiene razón» se la doy en una cubitera, pero ya me cuido de que la que ofrezco esté a la temperatura adecuada.

¿Está suficientemente valorada la sidra?

En algunos sectores desde luego que sí, pero en otros muy poco. Algunos no tienen interiorizado que detrás de la sidra hay toda una cultura que viene de lejos y no le dan valor al producto.

Eso se ve en muchos aspectos, especialmente en las sidrerías en temporada de txotx. Algunos van porque está de moda o pensando más en la juerga, sin valorar la bebida y sus cualidades.

De todos modos, sí creo que está apreciada. Al que le gusta, aunque no sea más que de forma moderada, la aprecia verdaderamente. La mayoría de mis clientes son sagardozales y agradecen las sidras buenas, la variedad y que estén bien servidas.

¿Cómo califica la sidra de esta temporada?

Ha habido ocasión de beber sidras muy buenas. Ha venido un poco más tarde y al principio parecían finas, pero se han clarificado y limpiado, en definitiva, han evolucionado para bien.

¿Sidras de antes o de ahora?

Ahora son más bebibles, más

suaves, pero todavía se agradece encontrar de vez en cuando alguna de las de antes, muy secas, las denominadas «gizon sagardoa», pero hoy no tendrían venta, eran muy rudas.

¿Sidra homogénea?

Si es para hacer un buen producto, bebible por todos, está bien. Cada sidrero tiene su toque especial, algo que le diferencia de los otros, pero parece lógico que cada bodega intente un producto homogéneo. No es fácil, porque la sidra es una be-

bida sensible a la que le pueden afectar muchos factores.

¿Qué futuro vislumbra?

El futuro no lo sabe nadie, pero viendo la evolución favorable actual no creo que vaya a peor. Soy optimista.

OTSYA ENEA

Sagardotegia



OTOLARE SAGARDOTEGIA



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



A la izquierda el edificio reconstruido cerca de su ubicación original. Arriba y a la derecha objetos de la vieja sidrería de Munto, incluido el tolare.

Andoni CANELLADA | AIGAZKI PRESS

Katxola volverá a elaborar sidra

La Asociación de Vecinos Lantxabe pretende dar un carácter didáctico a la iniciativa

El tolare de Munto, instalado en el reedificado caserío Katxola, se pondrá en marcha en torno al 14 de septiembre, en plenas fiestas del barrio donostiarras de Aiete, para elaborar sidra con un carácter didáctico, como una iniciativa enmarcada en las actividades culturales que impulsa la Asociación de Vecinos Lantxabe, y de recreación de la cultura de la sidra. Sus impulsores subrayan que la iniciativa no tiene ninguna vocación comercial.

Aiete volverá a recuperar al final del verano una pequeña parte de su antiguo sabor sidrero con la puesta en marcha del viejo tolare de la sidrería Munto,

ahora reubicado en otra desaparecida sidrería del mismo barrio, Katxola, que por su interés fue trasladada piedra a piedra y reedificada a pocos metros de su primitiva ubicación.

Si en algún momento la reforma de Katxola se integraba dentro de un proyecto de circuito de museos dedicados a la sidra, junto a Sagardoetxe de Astigarraga, Igartubeiti de Ezkio-Itxaso, y Sagardo Gunea de Hernani, esta idea parece ya descartada.

Sagardo Gunea de Hernani, el proyecto más ambicioso, está paralizado por razones económicas, Katxola no va a seguir esa senda museística, y por tanto no estará abierto al público de forma regular y permanente, aunque sí conserva en su interior al antiguo tolare de Munto y numerosas piezas y enseres de aquella sidrería, lo que ha permitido recrearla en Katxola.

«Nuestra idea es volver a poner en marcha el tolare en sep-

tiembre, pero con un carácter didáctico. Queremos mostrar a los escolares donostiarras —en Aiete tenemos muchos centros educativos— cómo se elaboraba tradicionalmente la sidra en el país, pero sin ánimo de comercializar el producto ni de formar parte de ese proyecto de circuito de museos», nos explica Félix Pérez, portavoz de la Asociación de Vecinos Lantxabe, la entidad que gestiona el uso del edificio de la antigua sidrería.

HACER PARA VER, NO PARA VENDER. «Queremos mostrar a los escolares donostiarras cómo se elaboraba tradicionalmente la sidra en el país, pero sin ánimo de comercializarla ni de ser un museo»

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amalobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Dima
Lapurriketa Sagardoa
94 633 80 39

Galicia
Etebarria Sagardoa
Itxiar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Galizia Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Galicia
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Mendocxa
Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 604 26 42

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

Muxika
Kandi Sagardoa
Sal.Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojangueren Zorroza
Tel.: 94 457 32 65

Zornotza
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamaltoa
Tel.: 94 630 88 15

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaitetz



**bizkaiko
sagardoa**



Las últimas sidrerías del barrio donostiarra de Aiete

La referencia del nombre de Katxola-Berri indica que al parecer existió otra sidrería más antigua con el mismo nombre en el entorno, dato del que hay constancia en un documento conservado en el Archivo Municipal de Hernani, cuya copia está actualmente enmarcada en el edificio reconstruido.

Katxola-Berri era uno de los escasos recuerdos del caserío-lagar barroco, una instalación familiar para la elaboración de sidra. La distribución estructural del edificio muestra una mitad delantera dedicada a funciones residenciales y la trasera a dependencias e instalaciones relacionadas con la actividad agropecuaria. En su primera planta, en la parte posterior, se sitúa el elemento definidor del edificio: el lagar o tolare. Se trata de una presa rectangular rehundida en el suelo y con forjado de gruesas vigas.

KATXOLA, CALIFICADO COMO BIEN CULTURAL

En su día Katxola fue calificado como Bien Cultural, con la categoría de Monumento, lo que facilitó su traslado y reconstrucción piedra a piedra a pocos metros de su anterior ubicación, cuando fue ampliado la carretera que une Hernani y Donostia, que hacía necesaria su demolición.

Se tiene noticia de que la última etapa en que desarrolló su actividad fue entre los años 1917 y 1936, después de que sus propietarios, Serapio Erdozia y Micaela Salaberria, adquirieran un nuevo lagar mecanizado por Juan Izagirre y Juan José Alkorta, los mismos que motorizaron el tolare de Munto (con un motor Siemens de alrededor del año 1920).

Micaela se ocupaba de la cocina y su marido organizaba actividades socio-culturales (carreras pedestres, pruebas de segalaris e incluso obras teatrales). Serapio murió en 1940, pero la sidrería había dejado de elaborar sidra al inicio del levantamiento fascista.

MUNTO, UNA SIDRERÍA DE TRAYECTORIA CENTENARIA

A Munto se le conoce una trayectoria al menos centenaria. Sus últimas barricas datan de 1840, mantuvo abiertas sus puertas varios años después de la guerra como lugar de encuentro para muchos donostiarras, y tuvo importancia social más allá del barrio de Aiete. Donostia tenía 99 sidrerías en 1931, y hoy quedan cinco: Araeta y Astiazaran en Zubieta, Barkalztegi en Martutene, e Igeldo y Urkiola en Igara.

Lantxabe, que nació para vertebrar al barrio –ofreciendo un cauce de participación a los vecinos– y lograr equipamientos socio-culturales, tiene su sede en dependencias del Palacio de Aiete, pero gestiona el uso del edificio de la antigua Katxola.

«Hace media docena de años se encontraba en desuso y solicitamos su cesión al Ayuntamiento –recuerda Félix–. Pretendíamos convertirlo en un foro de participación asociado a la cultura del País Vasco. Además, propusimos la creación de un pequeño parque etnográfico en el entorno, pero la respuesta municipal fue fría».

Al menos la cesión del edificio se hizo realidad, y ahora alberga algunas de las actividades de la asociación –entre las más recientes, unas conferencias sobre teatro vasco durante la República y el franquismo– en una pequeña sala en la planta baja, lindante con el espacio que recrea la antigua sidrería de Munto.

Se puede decir que Katxola contiene el corazón de Munto. El tolare de Katxola no era recu-

perable. Es cierto que se conservaban la masera, la trituradora y el tornillo, pero no podía ponerse en funcionamiento.

Por eso Lantxabe, preocupada por la situación de la última sidrería del barrio, la de Munto, y su futuro más que incierto –el edificio sigue en pie actualmente, pero parece que no por mucho tiempo–, contactó con la familia propietaria, que había decidido vender el inmueble y ofrecía la posibilidad de recuperar y ceder el contenido, tolare incluido, y todos los elementos con valor etnográfico.

UN TRABAJO DE EQUIPO

Con todo ello, la asociación recurrió a las instituciones públicas en 2006 en busca de ayudas para el traslado a Katxola, ayudas que se materializaron.

La cesión de las hermanas Urrestarazu, Joaquina y Juaní, últimas propietarias de Munto, unida al trabajo artesano de Constan Sagastume –desmontando las viejas kupelas–, de los etnólogos Manu Izagirre y Josu Tellabide, de la empresa Hol-Atz

–que realizó el tratamiento conservador de las piezas de madera–, y la aportación de otras personas, han propiciado que numerosos enseres y piezas de Munto (tolare, masera, mesas, bancos, barricas, vajilla, fotografías, etc.) formen parte de un importante patrimonio, una parte expuesta actualmente en Katxola y otra guardada en un almacén, a la espera de futuras exposiciones puntuales.

«En la instalación montada en Katxola hay piezas nuevas que sustituyen a algunas en mal estado o desproporcionadas, como la tina, demasiado grande para las dimensiones de Katxola –explica Félix–. Dentro de ella hay un recipiente de inoxidable que albergará el mosto recién prensado, que será llevado a tres pequeñas kupelas, también nuevas, que sustituyen para fermentar el mosto a las tres que Munto tenía con los nombres de los tres hermanos, últimos propietarios, Joaquina, Juaní e Ixidro. Las viejas kupelas también permanecerán en la exposición», subraya Félix Pérez.

Usurbilgo Udala maiatzak 23

Egin txotx Usurbilgo giro jatorrean!

Sagardo egunak ezbaian

Usurbilgo antolatzaileak eta Sagardogileen Elkarteak ez dira ados jartzen



Gerta liteke Usurbilen festa ospatzea Sagardogileen Elkartearen sagardorik gabe. Jon URBE | ARGIAZKI PRESS

AKORDIOAREN BILA. Gaur egun 60 sagardo egun eta sagardo festatik gora antolatzen dituzte. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak guztiak nolabait koordinatu nahi ditu, bakoitzak bere izaera mantenduta, baina oinarritzko baldintza batzuk jarrita

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak jarri dituen baldintza berri batzuk ez zaizkie gustatu Usurbilgo Sagardo Eguneko antolatzaileei, eta desadostasun horren ondorioz aurtengo edizioa, XXIX.a, herrialdeko sagardorik gabe gera daiteke.

Akordio batera iristen ez badira, elkarte kide bakar batek ere ez du emango sagardoa. Arazo dezente, herrialdeko gehienak baitira bertako kideak.

Sagardo festa asko antolatzen dira urtean zehar. Orain arte mila botila doan eman izan dituzte sagardogileek edari naturala promozionatzeko. Promozio helburu hori ondo betetzen dute sagardo egun batzuek,

baina beste batzuek ez hainbeste. Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak azken urteotan bazuen egitasmo handi bat, sagardo festa guztiak koordinatu eta produktuari merezi duen garrantzia emateko.

Horretarako, abenduko batzarrean arau edo baldintza batzuk onartu zituzten. «Lehenik eta behin, honen testuingurua azaltzea ezinbestekoa da: gaur egun 60 sagardo egun eta sagardo festatik gora antolatzen dira Gipuzkoan batik bat, baina, Bizkaian, Nafarroan, Iparraldean eta Araban ere bai».

Horrek guztiak sagardoarentzako promozio lan handia egin lezake, baldintza batzuk betetzen diren neurrian. Azterketa horretatik abiatuta, Sagardo-

Egun eta sagardo festa horiek guztiak nolabait koordinatu nahi ditu Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, bakoitzak bere izaera mantenduta, baina oinarritzko baldintza batzuk jarrita.

Eskatzen diren baldintzarik gehienak sagardo egun askok betetzen dituzte: sagardoa zein tenperaturan zerbitzatu (10-13 °C), nola zerbitzatu eta abar.

PRODUKTUA ORDAINDU BEHAR

«Horrez gain, lehenik urtetik eskatzen ari gara trago kopurua zehaztuko duen txartel sorta bat ere ematea basoekin batera (10 izatea proposatzen da), sagardo trago bakoitzari bere garrantzia eman eta kontsumo arduratsu baten alde egiteko; eta antolatzaileentzat ere sagardoa-

ri oinarritzko prezio bat jarri zaila aurtun, produktuari dagokion garrantzia emateko».

Esan bezala, prezioak oinarritzkoak dira, azken batean sagardo egunak promoziorako erakusleho ere badirelako, baina oinarritzko prezioa jartzearen beharra ikusi du Sagardogileen Elkarteak. Bestalde, eskatzeaz gain, zerbitzu bat ematea ere bada elkartearen helburua eta aurtun, adibidez, «sagardoa geu hasi gara lokal batean biltzen, antolatzaileek bertatik hartu ahal izateko, sagardotegiaren kartelak ematen dizkiegu hala nahi duten antolatzaileei, txartelak...», argitu du Sagardogileen Elkarteak bozeramaileak.

Etorkizunean elkarlanean aurrera egiteko, sagardo egun eta sagardo festei baldintza horiek jartzea ezinbestekotzat jo du Sagardogileen Elkarteak. «Azken batean, sagardoa eta sagardoa egiten duten sagardotegi horien guztien izena baitaramate herriz herri. Sagardo dastatze horiek guztiak gaur egunekora egokitu beharra ikusi da nolabait, eta elkarlanean askoz bide oparagoa izango delakoan gaude».

ELKARTEKO SAGARDORIK EZ?

Sagardogile Elkarteak jakitun da, «aldaketek beti ekartzen dutela zailtasunen bat, baina ondo konponduko direlakoan gaude eta elkarlan honek bere fruituak emango dituela. Bilerak egiten hasi zen laz sagardo egunetako antolatzaileekin eta aurtun ere horretan ari gara. Aurtun konpondu ezin izan duguna datorren urterako konponduko dugulakoan gaude, oinarritzko baldintza horiek eskatuz, baina elkarlanean eta ahal dugun zerbitzurik osoena eskainiz».

Errenteriako Sagardo Eguna antolatzaileek duela aste gutxi ospatu zuten beren festa, baina Sagardogileen Elkartearen sagardorik gabe. Hurrengo maiatzaren 23an gauza bera gerta liteke Usurbilen, arazoak konpontzen ez badira, behintzat.

OYARBIDE
SAGARDOAK
Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



dimarpe

- mangerak eta ureztatzeko tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

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



Sidrerros y personajes populares se reunieron en Kalderapeko para celebrar el descorche de la sidra de Bizkaia de 2009. Marius RAMIREZ | ARGAZKI PVI

• SIDRA NATURAL •••

Bizkaia reivindica la manzana autóctona y un sello de calidad

J.A. Zamalloa: «¿Alguien podría entender que se hiciese txakoli de Getaria, o vino de Rioja, con uvas de otro sitio?»

Bizkaia es autosuficiente en manzana autóctona. Dispone de suficiente materia prima para su producción actual de sidra. Pero su defensa de la necesidad de dotarse de un sello de calidad que diferencie la sidra natural elaborada con manzana del país no está basada sólo en esa situación favorable —contrapuesta a la que tiene Gipuzkoa—, sino en su convicción de que el futuro de la sidra pasa por defender y potenciar la manzana del país, y con ello el sector primario, conservando y mejorando los actuales manzanales y propiciando nuevas plantaciones.

«Es una cuestión estratégica, de futuro, y la única forma de darle valor y categoría a la sidra natural de Euskal Herria. La ma-

teria prima, la manzana autóctona, es fundamental para lograr una sidra de calidad, y junto a ello establecer un distintivo de calidad, un label o algo similar, que otorgue ese plus diferenciador. Sería un sinsentido no hacerlo así, y nos llevaría a perjudicar gravemente al base-ritarra que tiene manzanales, en definitiva al sector primario y a la propia sidra del país», señala convencido José Antonio Zamalloa, actual presidente de la Asociación de Sidrerros de Bizkaia.

Zamalloa defiende la imperiosa necesidad de diferenciar el producto. «Actualmente todo se llama sidra natural, sea cual sea el origen de la manzana de la que se ha extraído el mosto, pero para poder denominarse sidra natural de Euskal Herria, porque no creo que haya que

distinguir si son de Bizkaia, Araba, Nafarroa, Gipuzkoa o de cualquier herrialde, debe estar claro que se ha utilizado manzana del país. ¿Alguien podría entender que se hiciese txakoli de Getaria con variedades de uvas traídas de otro sitio, o vino de Rioja con materia prima de La Mancha? En el caso de la sidra tiene que ser igual. No me imagino otra línea de actuación».

HAY QUE TOMAR DECISIONES

Los contactos entre los entes implicados, entre ellos las instituciones públicas, se vienen produciendo desde hace tiempo. «Afortunadamente —prosigue Zamalloa—, la respuesta adecuada a la problemática parece haber entrado por el buen carril, y esta sensibilidad de trabajar en serio por la manzana autóctona

y un sello de calidad diferenciador se está generalizando entre muchos sidrerros».

José Antonio Zamalloa señala que para llevar la iniciativa a buen puerto es necesaria también la implicación de la Administración. «Los contactos que se mantienen desde hace meses tienen que cristalizar, y pronto, porque no se puede volver a repetir la situación que se vivió hace dos años —recuerda—, con una cosecha abundante de manzana y que en parte no se pudo aprovechar. Muchos kilos de manzana se quedaron en el suelo, sin recoger, y es obligación y objetivo de todos que las cosechas lleguen a las bodegas a un precio justo», subraya.

«Cuanto más tarde se estructure será peor —explica el sidrerro zornotzarra—, porque con es-

ta dinámica nos podemos cargar el sector frutícola manzanero. Es necesaria una buena estructura, porque de lo contrario se seguirán abandonando plantaciones, algo ilógico con el déficit de manzana que tiene el sector sidrerro en general. Algunos sidrerros somos también cosecheros de manzana y vemos muy claro que hay que revalorizar los dos sectores».

«Sin proteger nuestros manzanos y la manzana autóctona —apunta Zamalloa— es imposible que el sector sidrerro funcione bien. Con buenas manzanas, seleccionadas por sus mejores características, y la profesionalidad y el buen hacer de cada bodega, obtendremos una sidra natural de calidad», finaliza convencido el presidente de la Asociación de Bizkaia.

BALEIO
Sagardo Naturala

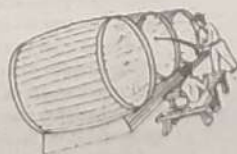


Yerobi - Haundi baserria, Araneder BD. 16
20180 Oiartzun (Gipuzkoa)
Telef. 943 491 340 · MUG. 626 693 074

EGI-LYZE



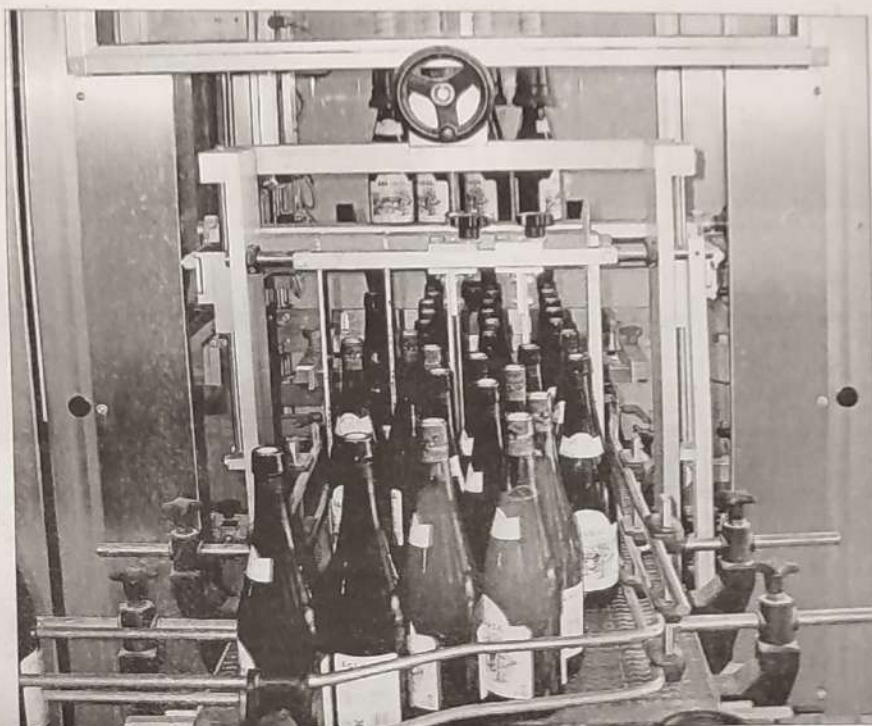
ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

El tránsito del tapón de corcho

Las bodegas de sidra no han implantado todavía tapones del nuevo material



Una de las ventajas del tapón sintético es que no genera polvo, un detalle que favorece el mantenimiento de las máquinas embotelladoras.

José Mari MARTINEZ

Uno de los elementos fundamentales del proceso de embotellado de las bebidas, y también de la sidra, es el tapón, que en el mundo del vino ha conocido una auténtica revolución en estos últimos años.

Del tradicional tapón de corcho, obtenido del alcornoque, se ha evolucionado en muchos casos a uno de material sintético que, tras el recelo inicial, ha pasado a implantarse con fuerza.

La sidra, de momento, sigue utilizando el tapón tradicional, pero quién sabe lo que puede ocurrir en los próximos años.

Xabier Kamio, enólogo que desarrolla su labor profesional tanto en bodegas de vino como en algunas de las más importantes de las de sidra, nos explica que «cada año los productores de vino de todo el mundo pierden miles de euros debido a sabores indeseables causados por fallos de los corchos tradicionales. Hasta hace poco no

había alternativas, el corcho «elaborado a partir de las planchas de la corteza del árbol del alcornoque» puede aportar beneficios al vino, pero también es el causante de uno de sus defectos más importantes: el gusto que deja, como consecuencia del efecto de una molécula conocida por las siglas TCA».

A otro nivel, más modesto, esa problemática afecta también a la sidra. No es tan raro encontrar sidras con sabor a corcho, algo que las hace rechazables, aunque no siempre el defecto sea achacable al tapón.

UN PRODUCTO NATURAL

De momento, seguramente por razones económicas, el tapón sintético no ha llegado a las bodegas de sidra, aunque si lo han hecho otros de materiales metálicos, atendiendo a nuevas formas de comercialización de la sidra. Pero ese factor económico podría invertirse, porque no hay que olvidar que el corcho se puede convertir en una materia más cara con el paso de los años, teniendo en cuenta su complejo proceso de obtención.

El corcho es un producto natural que se obtiene a partir de la plantación de un árbol, en una tierra adecuada y en un clima muy especial, limitado a bosques del Mediterráneo Occidental —en la Península Ibérica abundan en Extremadura—, y hay que esperar unos 50 años de desarrollo para hacer la primera saca de la corteza, llamada esbornizo (corcho de Belén), que no sirve para tapones.

Después deben pasar entre 8 a 12 años más para volver a sacar el primer corte de corteza y,

Del tiempo del lacre y Luna llena a la botella de diseño

El embotellado es la etapa final de la elaboración de sidra. Primero, en otoño, la manzana ofreció su zumo. Luego, tras un proceso de fermentación alcohólica y maloláctica, se convirtió en una refrescante sidra. Y ahora llegamos a la última fase, antes de salir de la bodega para delicia de los consumidores en sus casas y sociedades.

Cabe recordar que antiguamente estas prácticas tenían como referente a las fases de la Luna —aún la tienen, pero en menor medida—, y entonces se usaban tapones lacrados. En la actualidad, el sector sidrero ha evolucionado hacia un embotellado en modernas instalaciones, que garantizan una operación con un alto nivel de asepsia.

La evolución se ha dado en un período relativamente corto, y no son pocos quienes aún guardan en su memoria aquellas encorchadoras manuales con asiento tan extendidas en su día en Euskal Herria.

En nuestro país se comenzó a embotellar la sidra en el siglo XIX. Al principio eran unos envases de barro con formato de

botella de Borgoña y tapones lacrados. Más tarde se usaron botellas de vidrio de todo tipo —las más utilizadas eran de un litro de capacidad—, y algunas incluso grabadas con el nombre del cliente —que en muchos casos eran las sociedades gastronómicas—.

Luego se embotelló la sidra en botellas de vino «de tres cuartillos», y en algunos caseríos que siguen elaborando sidra aún usan las de 75 centilitros, bastante pesadas y preparadas para cava o champagne.

Hoy en día se emplea una botella de 3/4 de litro diseñada para la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, que se ha extendido y generalizado por todo el país. Existen otros formatos de comercialización, pero con mucha menor difusión en el mercado.

Igual que el cerrado de cubas, la operación de embotellado se hacía tradicionalmente coincidiendo con Luna menguante. La influencia de las fases de la Luna en las tareas agrícolas y en las creencias populares viene de muy antiguo, y todavía tienen vigencia, aunque no tanta como antaño.



ISASTEGI
sagardotegia

www.isastegi.com

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

cho al sintético

CORCHO. Cada año se embotellan 12.000 millones de botellas de vino con tapones de corcho, y los bosques son limitados

entonces sí, poder elaborar los primeros corchos. A partir de ese momento, cada período de 8-12 años se vuelve a repetir la misma operación.

El corcho procede de los tejidos suberizados externos del alcornoque -que protegen a la planta del ambiente-. Durante todos estos años en que lentamente se va formando el corcho natural, el alcornoque está sujeto a múltiples peligros: hongos, culebrilla, incendios, etc., y los problemas pueden surgir también durante el proceso de transformación del corcho, e incluso en su manipulación en las bodegas.

VENTAJAS DEL SINTÉTICO

En la última década la producción de corcho se ha visto presionada por el enorme aumento del consumo de vinos embotellados con corcho, y la consiguiente aceleración y reducción de los tiempos de producción ha influido en la industria corchera. Se estima que cada año se embotellan entre 12.000 y 13.000 millones de botellas de vino con tapones de corcho, y los bosques son limitados.

Hace una década comenzó la búsqueda por conseguir un material neutro que no afectara al vino ni a la salud de los consumidores. La industria de suministros plásticos especializados en medicina definió los requisitos y, con su tecnología y materiales, comenzaron a de-

sarrollar lo que hoy es reconocido en el mundo como el primer tapón sintético.

El resultado, tanto si el proceso de elaboración es por inyección como por co-extrusión -los dos que se utilizan habitualmente-, fue un tapón sintético de dimensiones semejantes a las del corcho tradicional, pero más ventajoso porque el material inorgánico del que está hecho no permite el crecimiento microbiológico, ni la formación de TCA.

El tapón sintético resulta más limpio, no se quiebra y no genera polvo, lo que es favorable para el consumidor, pero también para el mantenimiento de las máquinas embotelladoras. Además, estos corchos pueden ser de diferentes colores, se extraen con cualquier descorchador y se pueden volver a poner en la botella fácilmente.

Otra ventaja es que, gracias a su mayor consistencia y uniformidad, este tipo de tapón permite una menor entrada de aire al interior de la botella. Y con ellos se rompe el requisito de guardar la bebida en posición horizontal, porque si el corcho tradicional necesita humedad para permanecer expandido y así evitar el paso de demasiado oxígeno al interior de la botella, el sintético no la necesita.

En definitiva, que todos estos datos explican de alguna manera el porqué del surgimiento y auge de este novedoso tapón.



El mundo del vino ya utiliza habitualmente los nuevos tapones. José Mari MARTINEZ

ALBERRO SAGARDOTEGIA



TOLARRE
SAGARDOTEGIA

Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani

