

gara

# Sagardoa



JOSU SANTESEBAN



## AURKIBIDEA

04 LA SIDRA QUE VIENE

05 LA MANZANA, FRUTA CON JUGO

06-07 AIETEKO SAGARDO-GIROA

08-09 ANDREAK SAGARDOGINTZAN

10-11 LA SIDRA, OBJETO DE ESTUDIO

12-13 SIDRA BRITÁNICA

14-15 CAMPEONATO DE GIPUZKOA

16-17 SAGARDOTEGIEN GIDA

18-19 NAFARROAKO SAGARDOA

20 NOIZKO MUSEOA?

21 MUSEO DE ASTURIAS

22 BACALAO, MANJAR CON TRADICIÓN

23 ¡OJO ZIZARRISTAS!

24-25 UPELAGILEAK

26-27 XABIER KAMIO, CATADOR

28 AMBIENTE POST TXOTX

29 APERTURA OFICIAL EN HERNANI

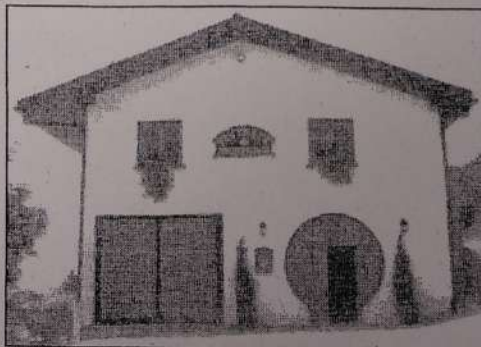
30-31 KIRIKOKETAREN ERRITMOA

32 SAGARDOA BETIKO ERAN

**ELUTXETA**  
SAGARDOTEGIA • BASERRIA



Oztaran Bailara • Telf. 943 55 69 81  
URNIETA (Gipuzkoa)



— LEKU PAREGABEAN —

- Sagardo garalan txotxetik
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak (Astelchenetan ezik)



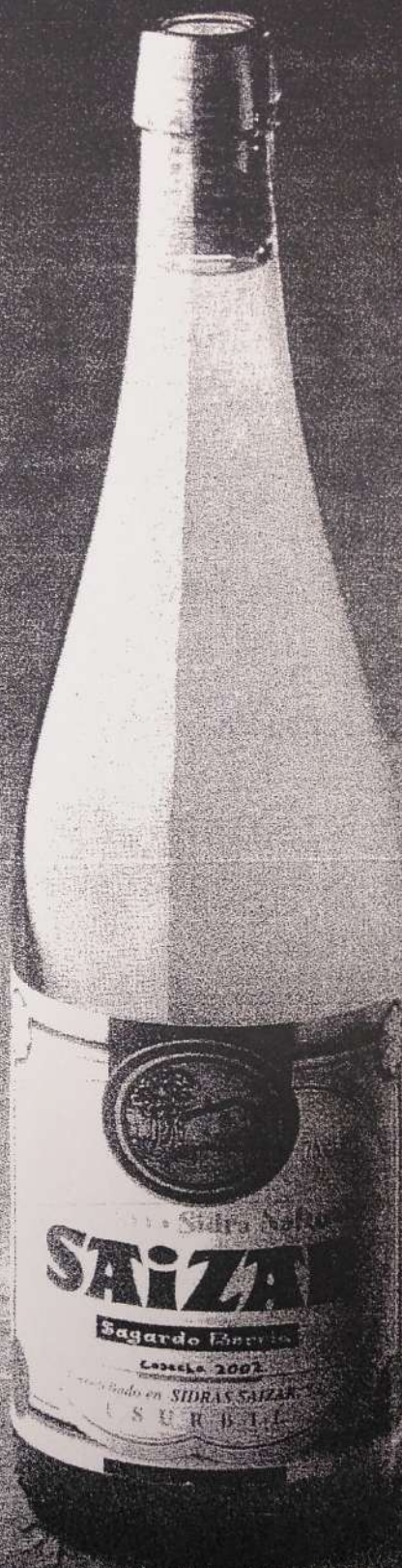
Sagardo Naturala  
**SAIZAR**

*Fain duzu aurtengo sagardoa. Txotxi!*

Kale-zahar Auzoa, 39  
20 170  
USURBIL  
GIPUZKOA

Tel. 943 362 228

[WWW.sidrassaizar.com](http://WWW.sidrassaizar.com)



# SIDRA EQUILIBRADA Y CASERA

SE HA UTILIZADO MUCHA MANZANA AUTÓCTONA PORQUE LA COSECHA HA SIDO ABUNDANTE

*La nueva sidra espera en kupelas y barricas a la legión de aficionados que acudirán a las sidrerías con la apertura de la temporada de txotx. Una sidra que se espera equilibrada sensorialmente y que debe ser la principal protagonista en estos tres próximos meses, hasta que a finales de abril cierre sus puertas la mayoría de las sidrerías y se dé paso a la sidra en botella.*

Karlos CORBELLA



La apertura de temporada es un cita ineludible para muchas personas.

La sidra que tenemos este año viene más rápida, va a estar más centrada y podrá beberse antes de lo habitual, en parte por haber tenido fermentaciones más rápidas que han secado antes las sidras. En definitiva, nos vamos a encontrar en general con sidras más hechas para estas alturas del año, todo ello influenciado en gran medida por la climatología», señala Miguel Angel Sáenz, técnico de

la Asociación de la Sidra de Gipuzkoa, que agrupa a 65 cosecheros.

Una de las características más destacadas de la nueva sidra es que se ha utilizado en su elaboración un alto porcentaje de manzana autóctona. «Estimo que se ha utilizado un 45% de manzana de Gipuzkoa, mucho más de lo que suele ser habitual si tenemos en cuenta que hace un año estábamos en unas cifras que rondaban un 32,5%. Lo de

este año es casi comparable a lo del año 96, uno de los más importantes en cuanto a producción. De los 3,564 millones de kilos de manzana del país hemos pasado a alcanzar cerca de los 6 millones. El resto, como suele ser habitual, se ha traído de Normandía y Galicia, sobre todo, mientras que de Asturias no se trajo porque han tenido una cosecha muy baja. En ese territorio es especialmente acusado el fenómeno de la vecería de la manza-

na y este año tocaba cosecha escasa», dice Miguel Angel Sáenz.

El año referencial de la última década fue el citado 1996. Se recogieron cerca de 7 millones de kilos de manzana en las diferentes plantaciones del herrialde, lo que permitió que el 58,5% de la manzana empleada fuese del país. Al año siguiente, la cifra descendió notablemente y llegó únicamente a los 2,5 millones de kilos (20% del total). En los cuatro años siguientes la producción se incrementó muy ligeramente, lo que hizo que el porcentaje de manzana del país utilizada rondase el 31-32%.

#### El papel de la climatología

Otro aspecto destacable está ligado a la climatología. La del verano pasado fue muy negativa también para el sector sidrero. A lo largo de esos meses es cuando debe salir al mercado la sidra en botella, que, no hay que olvidar, representa alrededor del 90% de la producción, porque a lo largo de la temporada de txotx la sidra consumida no es más de ese 10% restante.

Sin embargo, a la fruta que estaba creciendo en los árboles no le afectó en la misma medida. «La falta de sol de los meses de julio y agosto hizo que los niveles de azúcar de las manzanas estuviesen algo más bajos de lo normal, pero se pudieron recuperar en setiembre, con lo que al final se ha conseguido un fruto que estaba bien de azúcar, de tamaño y sa-

no. En el Goierri se ha conseguido comparativamente con el Beterri mucha manzana, aunque es en este último donde porcentualmente se consiguen las mayores cantidades», afirma Sáenz.

La manzana del país se ha pagado este año a 0,24 euros el kilo (36,60 pesetas) o, mejor expresado, a 220 euros la tonelada puesta en la puerta de la sidrería, precio superior al de la manzana de Galicia o la que se importa del Estado francés. Ese ha sido el precio ofertado por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.

A falta de datos precisos, se puede apuntar que la producción de sidra en Gipuzkoa está estabilizada en torno a los 8,5 millones de litros. El mercado tampoco crece mucho y si a eso unimos que por culpa de un mal verano en lo climatológico no se ha vendido la sidra prevista, se explica que al menos este año no aumente la producción, aunque algunos sidreros, por el compromiso de adquirir toda la manzana del país, han tenido que hacer algo más de la sidra prevista inicialmente.

El precio de la sidra embotellada, que la temporada pasada estaba en 1,05 euros (175 pesetas) más IVA, tendrá una ligera subida, equivalente al incremento del coste de la vida, situándose probablemente para este año en 1,08 euros la botella en sidrería.

Jose Mari MARTINEZ



## Astigarragako Udala

# SAGARDOA TXOTXETIK EUSKARA GOGOTIK !!

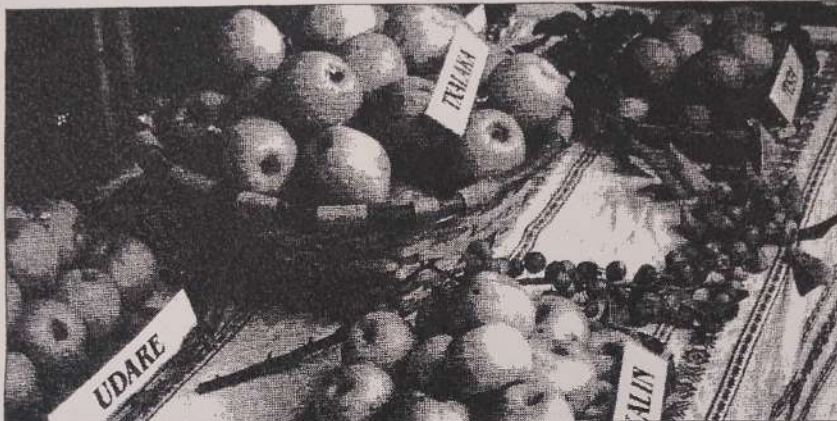


# UNA FRUTA CON MUCHO JUGO

LA NOMENCLATURA DE LA MANZANA SE DEBE A DIVERSAS RAZONES, COMO A SU FORMA, COLOR Y SABOR

*No es exagerado afirmar que la manzana es desde hace siglos la fruta más auténtica de Euskal Herria. En huertas, campos y montes se dan otro tipo de frutos: nueces, avellanas, castañas, peras, ciruelas, cerezas, uvas... Pero la abundante manzana es la reina de las frutas y de su zumo surge una sidra natural que está íntimamente ligada a la economía, la cultura y la alimentación de nuestro pueblo.*

Jose Mari MARTINEZ



Es difícil precisar cuántas variedades de manzanas autóctonas existen hoy en día.

La manzana, pese a su probable origen asiático, se enraizó de tal manera en esta tierra que hoy parece haber existido desde siempre entre nosotros. Muchas de las variedades de manzana que se plantaban en el País Vasco hasta mediados del siglo XX eran sin injertar. Los caseríos guipuzcoanos, por ejemplo, plantaban mayoritariamente árboles silvestres probablemente con la intención de injertarlos para obtener la variedad de fruta deseada. Esos árboles conocidos como silvestrones o *basatiak* eran manipulados con posterioridad, pero la base era más resistente a las enfermedades y a la adversa climatología. Eso, al menos, se creía con no poco fundamento.

Este sistema de multiplicación de manzanos ha sido tradicional desde tiempo inmemorial y en muchas localidades surgieron auténticos especialistas en las técnicas del injerto.

Las variedades que hoy denominamos autóctonas y que todavía perduran tienen su origen en esos plantones silvestres más tarde injertados sin que, en muchos casos, se conozca la procedencia del esqueje utilizado en esa operación. Eso hace que no pocos manzanos carezcan de señas de identidad, por el anonimato

de quienes los injertaron.

En no pocos caseríos se conocen las manzanas más que por su nombre por el lugar en el que geográficamente se encuentran dentro de la propiedad. A pesar de ello, la mayoría de los caseríos sí conoce perfectamente el sabor, el color o el tamaño de las variedades de manzanas que cultivan. Las variedades que han llegado hasta la actual generación con nombre son en su mayoría las recopiladas en las primeras décadas del siglo XX por la Diputación.

Es difícil precisar cuántas variedades de manzanas autóctonas

existen. Jose Uria Irastorza aporta en su obra "La sidra" fichas de 86 variedades, pero él mismo apunta que hace un siglo habría más de 500.

La manzana autóctona vasca ha ido adquiriendo una nomenclatura en función de diversas razones. Quizá sea la forma, el color y el sabor lo que caracteriza mejor al fruto. La *Boskantoi*, por ejemplo, una manzana de sabor ácido o agrídulce cuando está en sazón, recibe su nombre de las cinco gibas muy regulares que tiene en su parte superior. Es una manzana apreciada tanto para sidra como para postre

de origen vizcaíno, según Azkue. Atendiendo a su forma tenemos, asimismo, la *Txurten luze* (pedúnculo largo), *Mokote* (cónica) o la *Limoi sagarra* (forma de limón).

La manzana *Urtebi* (dos años) es la que mejor describe el fenómeno de la vecería de esta fruta. Ofrece buenas cosechas cada dos años. Existen tres variedades de sabor parecido: *Urtebi handi*, *Urtebi txiki* y *Urtebi beltza*. Es agrídulce, de buen tamaño, de mucho zumo y muy apreciada tanto para sidra como para postre.

Una de las variedades autóctonas más antiguas y abundante es

la manzana *Errezila*. Es ácida pero a la vez contiene mucho azúcar. Se le denomina también *Reineta del país* o *Errezil sagarra*, por ser en este pueblo guipuzcoano donde abunda. No hay que confundirla con la *Errege sagarra*, también muy apreciada en gastronomía. De esta familia de reinetas están la *Udare sagarra*, *Errezil gorri* o *Esamiñ sagarra* y la *Errege gaxi*.

Algunas manzanas han sido bautizadas por el momento del año en que maduran. Es el caso de *San Juan sagarra*, *Santiyo sagarra* o *Andra Mari sagarra*, mientras otras lo reciben de un pueblo, *Andoain sagarra* y *Gabiri sagarra*, o del caserío donde supuestamente surgió, es el caso de la *Txalaka* (caserío de Astigarraga), una de las manzanas más apreciadas para hacer sidra por su sabor ácido-amargo, su hermoso tamaño y su abundante zumo, o la *Munduate* del caserío de ese nombre de Olaberria.

De origen curioso pueden ser las denominadas *Frantses sagarra*, *Aleman sagarra* y *Argentino sagarra*. Esta última quizá deba su nombre a algún indiano que tras retornar a Euskal Herria dio con esa variedad en uno de sus injertos.

Jose Mari MARTINEZ



## Hernaniko Udala

Denboraren besoetan  
hegal egiten duen  
Herria da gurea.

Tristura haizeratzen ohituta dagoena,  
baina zoriona borrokatzen ikasi duena.



EUSKAL PRESOAK  
EUSKAL HERRIA

# LUGARITZEN ERE ISURTZEN ZEN SAGARDOA

AIETEKOA EDO LUGARITZEKOA TRADIZIO HANDIKO IBILBIDEA IZAN ARREN, ORAIN, TAMALEZ, ZEHARO GALDUTA DAGO

*Donostiarrek maiteenetakoa eta ezagunenetakoa duten sagardo ibilbidea Gipuzkoako hiriburutik Hernanirantz doa, Urumea bailaran barrena. Bide horretantxe daude tradizio eta historia handiko hainbat sagardotegi. Berez indartsua zen sagardo ibilbidea are garrantzitsuago bihurtu zen Donostia eta Hernani lotzen zituen tranbia zaharra martxan jarri zutenean. Orduz geroztik ehun urte pasa dira.*

Jose Mari MARTINEZ



Munto baserria, Aiete auzoan -garai batean Lugaritz deiturkoa- zeuden sagardotegietako bat.

**D**onostiar askok, Antigua auzokoak tartean, ezagutu zituzten Goiko Galtzadako bide bazterrean zeuden sagardotegiak. Horiexek zituzten bere aisialdirako eta atseguerako gune maiteak. Antzina, Madril eta Paris lotzen zituen errepidearen adarretako bat zen galtzada hura, egungo Aiete auzoa zeharkatzen zuena.

Berez Madril-Paris errepidea Hernanitik, Astigarragatik, Oiartzundik eta Irundik pasatzen zen, baina albo batera uzten zuen Donostia. Horrengatik eraiki zuten Goiko Galtzada Hernanitik, Oriamendi mendia inguratuz, eta galtzada hura Aietetik barrena Donostia erdialderaino iristen zen.

Egun Aiete izena duen auzoak badu lehenagoko euskal toponimia, Lugaritz. Aiete izenak jatorri gaskoia dauka, Morlansek edo Puyok bezala, eta badirudi familia batengandik datorkiola izena auzoari. Aiet sendia bizitzera etorri zen bertara eta jauregia eraiki zuen, hortik auzoaren izena. Donostiako txoko honek izugarritzko

# Etxetxo

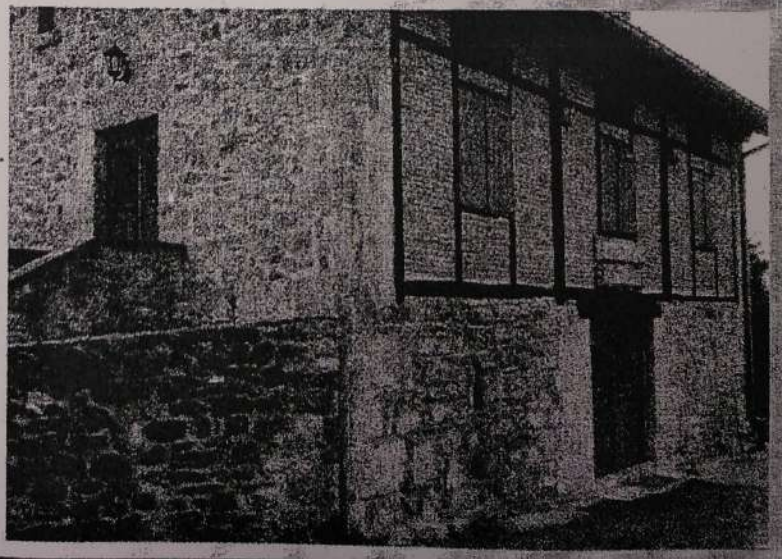
## sagardotegia

*sagardoa txotxetik*

Albiasu (Lekunberritik 3 Km.era)

☎ 948-60 46 91

NAFARROA





Indalecio Bizkarrondo Bilintx bertsolari eta sagardozailea.

sagardo giroa bizi zuen garai batean, nahiz eta sagardotegi kopurua Altzakoa baino makalxeagoa izan. Antzina independentea zen eta egun Donostiari lotuta dagoen auzo horretan 46 sagardogile zeuden 1931n. Aipatu beharra dago, gainera, urte berean 99 sagardogile zeudela erroldatuak Donostian, Gipuzkoako Foru Aldundiak gordeta daukan informazioaren arabera.

Orain urte asko, Amara Zaharrean hasten zuten sagardozailek beren ibilbidea; Lokate sagardotegian zeukaten geldialdia egin beharra, Mendizabal familiarena berai. Aldiz, erronda Antiguatik hasten zutenek, lehendabiziko geldialdia, Seminario inguruan zegoen Flores sagardotegian egin ohi zuten,

Lasarte familiarena berai. Ixturain-gaina bezala ezaguna zen hartan Munto sagardotegia zegoen, Illarretarrena. Hauxe da denboran bizien irautea lortu duen sagardotegia, eta donostiarrek oraindik malenkoniaz gogoratzen dutena. Gaur egun Gipuzkoako Batzar Nagusien egoitza den eraikuntza inguru horretan, La Cumbre deitzen denaren parean, sagardotegi bat omen zegoen, Santa Teresa sagardotegia, Munto eta Pintore baserrien inguruan behar zuena.

Aieteko zonaldean eta inguruan, 1931. urteko sagardogile artean hauexek nabarmen ziren ekoizten zituzten litroengatik: Muntok 50.506 litro, Floresek 119.994 litro eta Lokatek 110.882 litro. Katxolako Er-

dozia familia ere ezaguna zen orduko sagardo munduan.

Eta Santa Teresa sagardotegian gertatu zen, hain juxtu, Indalecio Bizkarrondo Bilintx (1831-1876) poeta donostiarraren bizitzan pasadizo ezagunenetakoa dena. Lagun koadrilarekin joana zen nonbait Bilintx sagardotegira, eta non ikusten duten koadrilako beste lagun bat, Domingo Kanpaña, mando baten gainean sagardotegira iristen.

“

Bilintx sagardozaile amorratua zela ezaguna da. Poeta donostiarrari sagardotegietan gertatutako pasadizo asko kontatzen dira

Kanpañak Fidel Mujikaren litografian lan egiten zuen, San Vicente kalearekin izkina egiten zuen Nariika kalean. Han ez zen ez argindarrik ezta gasik ere, eta mando zuri batek jartzen zituen martxan hango makinak. Besteen artean, Kanpañaren lana, mando huraxe zaintzea zen, jaten ematea eta Urumean garbitzea, kasu. Hortaz, mando gainean ibiltzen zen hirian barrena gizon handi eta indartsu hura.

Halaxe iritsi zen Santa Teresa sagardotegira ere, mando gainean. Arrain-gorriak prestatzen ari zen Bilintxek bazekien horren berri eta, bertsotan, halaxe kantatu omen zion iritsi berria zen Kanpañari:

*Mando baten gañian  
Domingo Kanpaña,  
etzjuak utsikan  
mundu orren gaña.  
Azpiyan dujuana  
mandua dek baña,  
gañekua ere badek  
azpikua aña,  
mando baten gañian  
bestia alajaña!*

Ahoz aho zabaldu den bertsiotatik batek kontatzen duenez, Kanpañak ere bertsotan erantzun omen zion, halaxe:

*Indalexio, Indalexio,  
Indalexio moko,  
uste al dek, uste al dek  
ez autala joko.*

Bilintxi ez zitzaion batere gustatzen bere ezaugarri fisiko nabarmenenaren aipua besteren ahotan entzutea. Haurra zenean, hirugarren solairu batek erori zen eta istripuaren ondorio nabarmena zen huraxe, eta asko mintzen zuten halako

isekek. Segituan, eta haserre antzera, erantzun omen zion Kanpañari:

*Berriz esaten baidak  
Indalexio "Moko",  
ezurrak autsi arte  
ez aut nik lagako.*

Hortik aurrerakoak ezezagunak diren arren, seguru aski, ika-mika txikia, horretan geratu zen eta koadrilan egun pasa ederraz gozatuko zuten guztiek, arrain-gorriak janz eta sagardo trago ederrak eginez.

Bilintxek sagardoa maita zuela ezaguna da, eta halaxe erakusten du Dionisio Azkue Dunixik kontatzen duen beste pasadizo batek. Orduko hartan Mirakontxako aroztegi batean lan egiten zuen, poesiak ez zuten nonbait jateko adina ematen. Hala, nagusiak, Bilintxi eta bere lankideari altzari batzuk Ixturain gainean zegoen jauregira eramateko agindu zion, Munto baserriaren ondoan. Sagardotegia omen zegoen inguru haieran, Santa Teresa, seguru aski. Lanik ez egiteko ados jarri ziren bi lankideak, eta elkarri esan zioten: «Aizak, sagardoa edan bear diagu. Palaziyo ontan zakurra izaten dek, bai, ta egin zagu papera zakurra zaunkaka irten eta guk alde egin bear izan diagula».

Eta halaxe egin zuten; altzari, gurdi eta guzti bertan utzi eta sagardotegira. Bere parrandetan, Bilintxek, beste donostiar

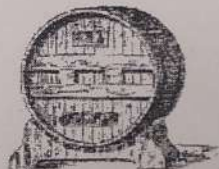
askok bezala, txangoak luzatu egiten zituen, eta, oinez, Hernaniraino ere iristen zen; Aieteko Katxola sagardotegitik pasatuz, Oria Bentatik jaitzi eta Oriamendi albora utzi iristen zen Hernaniraino, Bidaurreatik eta Etxearretik barrena.

Bat-bateko bertsogintzan ere aritzen zen Bilintx, aurretik Kanpañarekin egindako saioan aipatu bezala.

Kontatzen dutenez, Hernaniko sagardotegi batean ika-mika txikia izan omen zuen bertsolari ezezagun batekin, bere izena ez baitakigu egunotan. Bertsolari honek buria egin omen zion Bilintx poeta donostiarrari, bere aurpegi berezia tarteko. Bertsolari hasi zitzaion Bilintxi, bere akats fisiko propioaz ahaztuta bezala, begi-okerra baitzen bertsolari ezezagun hura. Bertsolariak ausarki halaxe kantatu omen zion: «Moko okerrak autsi au! Autsi au Moko okerrak!». Poeta donostiarrak segituan honela erantzun zion: «Ni moko oker? Iri bai irudit, oker ikusten dekelak!».

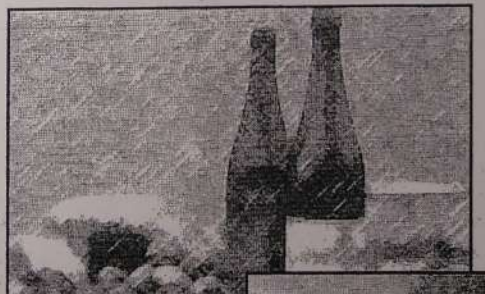
Orduan Aiete auzoan bizi-bizirik zegoen sagardo giroaz apenas ezer geratzen den gaur egun. Hortxe dago harriz harri berreraikitako Katxola sagardotegia, garai hobek eta etorriko zaizkiolakoan; baita Munto baserria ere, auzoko azkeneko sagardotegia, nahiko egoera kasarrean dagoena eta etorkizun argirik ez daukana.

Jose Mari MARTINEZ



## LARRE-GAIN

### Sagardotegia



Tel. 943 55 58 46  
Larre-Gain Baserria  
EREÑOTZU • HERNANI

# TXOTXAREN ANDRAZKO AHOTSA

KUPELAK IREKITZEN HASTEAN IZUGARRIZKO AURRERAPAUSSA IZAN ZEN SAGARDOTEGIETAKO EMAKUMEENTZAT

*Egunero eramaten zioten alabek hamaiketako sagardotegira, baina ez zuten sekula aita ikusten. Bazekiten han ibiltzen zela, etxera bueltan ekartzen zuten ogiz garbitutako kazolatxoak zen horren seinale. Andreak prestatutako hamaiketakoak aise pasatzen zuten sagardotegiko atea, baina, emakumeak berak ez. Gaur egun emakumea ohiko bihurtu da kupel arteko solasaldietan, eta hainbat sagardotegitan txotxaren deiak andrazko ahotsa dauka.*

**H**ernaniko Iparragirre baserrian betitik ezagutu izan dute sagardotegia bertako alabek, Anek eta Arantxak. Ez dakite sagardotegia noizkoa den, baina garbi dakite Iparragirre sagardotegiaren historia idazten hasita, kronikaren parte handia andrazkoen ahots bezala idatzi beharko litzateke. Aitona gazte hil zen eta amona egin zen jabe. Amonak alabari utzi zion, Aneren eta Arantxaren amari. Aita, Antonio, izatez aiarra da, baina Iparragirrera

ezkondu zen. Ez dute semerik izan, Ane eta Arantxa dira etxeko ondorengo bakarrak. Hortaz, eta patuak hala nahi izan duela, Iparragirre sagardotegian emakumea izan da nagusi eta halaxe da gaur egun ere.

«Gure aitari -azaldu du Arantxak- betidanik asko gustatu izan zaio sagardotegiko giroa, batez ere hor biltzen ziren bertsozintza eta musikarengatik. Aita izan da urte askoan sagardotegiko irudi nagusia, baina, guk betidanik egin dugu lana sagardotegian, eta denetarik egin

izan dugu. Aita jubilatuz zenetik geu gara Iparragirre sagardotegiko irudi nagusia». Anek eta Arantxak gustura gogoratzen dute sagardotegian lehenengo emakumea sartu zeneko hura, ordura arte, eta urte luzeetan, beraiek izan baitziren sagardotegiko emakume bakarrak. «Aitak ere pozik hartu zuen eta hasieran emakumei ez kobratzeko agindu zigun, ez zutela sagardorik edaten-eta».

Baina Ane eta Arantxa ez dira sagardotegian aritutako emakumeak bakarrik, hasieratik

deneke ere oso argi izan dute alabak etxekoak zirela, sagardotegiko jabeak zirela, alegia. Arantxak gogoratzen duenez, «upelak irekitzen hastean izan zen pausu izugarria. Emakumea beti egon da sagardotegian, sukaldan edo beti dauka emakumeak. Upelak irekitzea, ordea, zu zenu sagardotegiko jabe eta irudi zarela aitortzea bezalada, eta terreno horretan ez dugu tokirik izan urte luzeetan».

Hasieran lanak ere eman zizkien aitarek tamainara jarritako upeletara iristek, baina badira hamar urte upelak irekitzen jaun eta jabe direla Ane eta Arantxa, aita jubilatuz aurretik ere aritzen zirenetan.

Sagardotegia gizonezkoen mundua ote den galdetuta, «gizartea gizonezkoen mundua da» esanaz erantzun du Anek. Iparragirreko alabek, ordea, ez dute lan handirik izan gizonezkoen munduan tokia hartzeko, eta sekula ez omen dute arazorik izan, «sagardo gremioan ere oso natural sartu da emakumea».

Bai, sagardotegia asko aldatu da. Eta ez horretan bakarrik. «Lehen sagardoa dastatzera etortzen zen jendea sagardotegira, gero etxera eramane beharrek botilak aukeratzera. Aitak semea ekartzen zuen berekin, eta txikitandik erakusten zion sagardoaren kultura hori.

Jose Mari MARTINEZ



Gaur egun oso desberdina da». Orduan ez omen zen sagardo tanta bakarra erortzen lurretan, gaur egun, berriz, ikusi egin daiteke. «Lehengoeak sagardoa maite egiten zuten. Geuri ere ai-

“

Upelak irekitzen dituen da sagardotegiaren jabe eta irudi. Horregatik, orain arte, gizasemeak aritu izan dira zeregin horretan.

tak horixe erakutsi digu, sagardoa maitatu egin behar dela; eta guk horixe erakutsi diegu gure seme-alabei. Baina ohiturak asko aldatu dira, gu horren kontra aritu bagara ere». Lehen 20 la-

**TOLARE**  
SAGARDOTEGIA  
ASOCIACION DE SIDRA NATURAL  
DE GIPUZKOA

**Beba Sidra Natural de Gipuzkoa**

gun sartzen ziren Iparragirre sagardotegian, orain 200 baino gehiago kabitzen dira. Lehen abestu egiten zen, orain buila egiten da.

Lehen bezala orain ere, Ane eta Arantxa gustura arituko dira txotx garaietan. Eta, hori bai, noizbait sagardotegian ordena jarri behar bada, baten bati belarrietatik tira egin behar bazaio, hori bi ahizpen egitekoa izaten da. Antoniok esaten duenez, «gizon artean ordena jartzeko hobe da emakumea; horregatik, beti alabak bidali izan ditut beharra zegoenean. Gizonezkoa joenez gero, oraindik harroago jartzeko arriskua dago-eta».

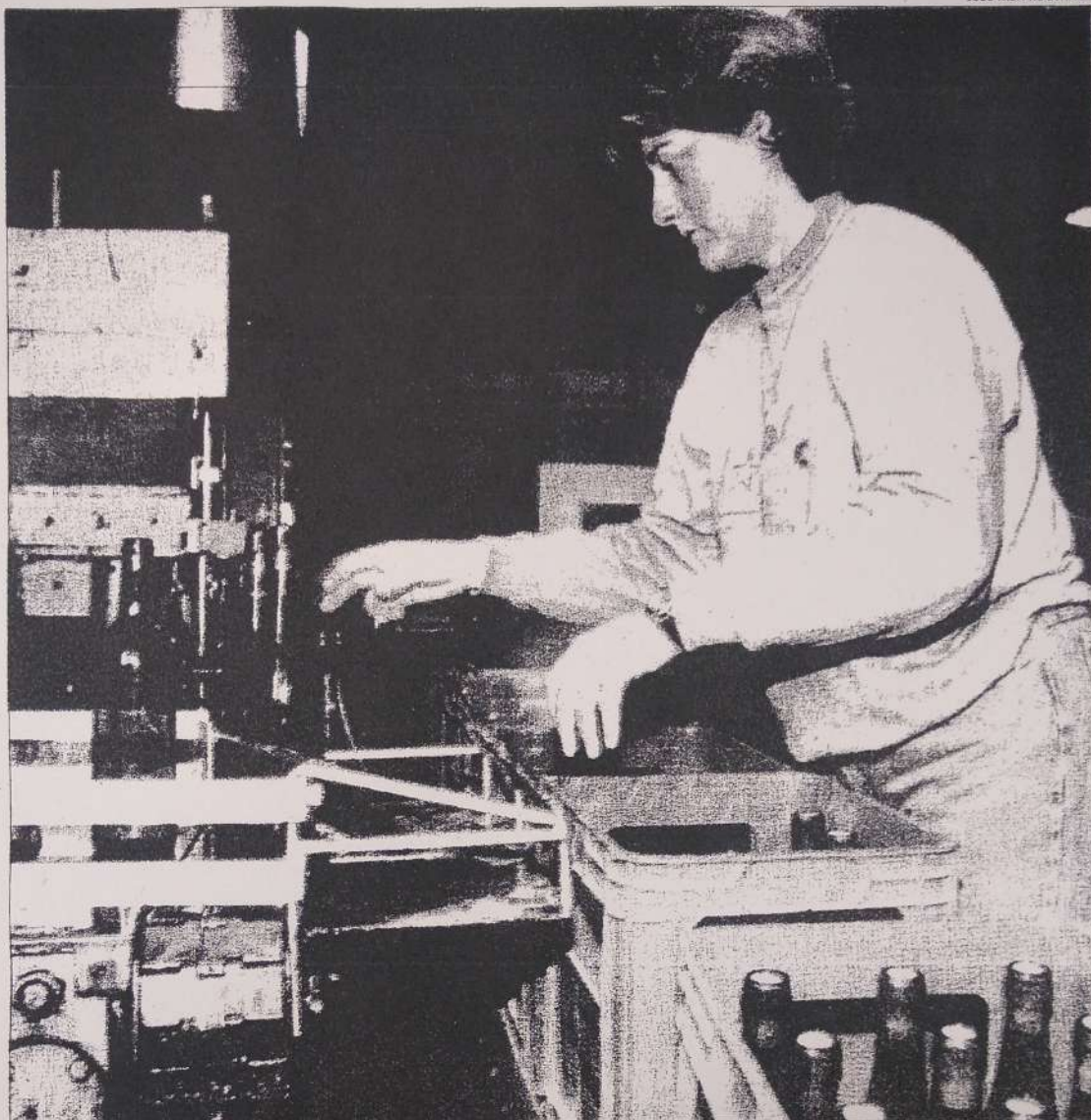
#### Baserriaren ardatza

Larre-Gain sagardotegian ere emakumea da nagusi, Ixabel Santa Kruz hain juxtu. Bertako alaba da Ixabel eta betidanik ezagutu izan du sagardoa etxean, baina etxekoentzat bakarrik. Txotxa orain zazpi bat urte ireki zuten, hasiera hartan baserriari bultzada emateko asmatan laguntza txiki modura, gaur egun baserriaren ardatz nagusienetako bihurtu dena.

Senarrak kanpoan lan egiten duela-eta, Ixabel izan da hasieratik sagardotegiko nagusi, nahiz eta Joxe senarra eta biak jarduten duten sagardotegian lanean. Lehen bere aita Pedro ere aritzen zen, txotxa zabalitzen-eta. Hark bataiatu zuen bazterreko upela emakumezkoen upel izenez, hango sagardoa emakume sagardoa zela esaten zuen-eta. «Urte batean gozo antzera ateratzen upel hartako sagardoa, eta horrexegatik esaten zuen hura emakume sagardoa zela».

Txiki-txikitandik ezagutu ditu Ixabelek sagardoaren gorabeherak, familian denak ibiltzen baitziren lan haietan. Denetik egin izan du, sagarra bildu, bereizi, puskatu, dolarean patsa egin... Hala ere, eta onartzen duenez, aspaldian ez da aritu dolare alde horretan.

Urtarrilaren 17an hasiko dute txotxa Larre-Gainen, sagardo-



Aita jubilatuta zenetik, Ana (argazkian) eta bere ahizpa Arantxa dira Iparragirre sagardotegiko jaun eta jabe.

tegienezako urte sasoi gozoena eta, aldi berean, gogorrena dena. Sukaldean eta zerbitzatzen laguntzaile finak izan ohi ditu, ordea, Ixabelek, alabek eta koinatek ez diote-eta hutsik egiten.

«Gure sukaldean emakumea da nagusi, kasualitatez edo. Parrillan, berriz, Joxe aritzen da».

Orain zazpi urte irekitako sagardotegia sasoiko dago eguntan; eta aurrera begirakoari bu-

ruz galdetuta, «auskalo» esanez erantzun du Ixabelek. «Alabak badakite zer den sagardotegian lan egitea, hemen aritzen baitira asteburuetan. Badakite zer nolako lana den; gogorra dela, ale-

gia. Hortik aurrera beraiek erabaki beharko dute honekin jarraitu ala ez, hori beren erabakia da».

Amagoia MUJICA

# LIZEAGA

Edan eta eman edatera



GOLARRE  
SAGARDOTEGIA

SAGARDOA  
Sidra Natural

• LIZEAGA •

GARZIATEGI Baserria  
☎ 46 82 30  
Astigarraga - GIPUZKOA

# UN CALDO OBJETO DE ESTUDIO EN LOS LABORATORIOS

EL PRIMER PASO DEL PROYECTO HA SIDO ANALIZAR 23 VARIEDADES DE MANZANA AUTÓCTONA

*Las facultades de Química de Donostia y Leioa de la UPV están desarrollando desde hace más de dos años trabajos de investigación sobre las manzanas sidreras y la sidra con el objetivo de conocer mejor la materia prima y perfeccionar el producto final. El proyecto, puesto en marcha a solicitud de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, cuenta con la participación de un nutrido equipo humano.*

## EGUZKITZA SAGARDOTEGIA



*Txotx garaia zabalik*



Usabal Auzoa  
Tfnca. 943 67 26 13

TOLOSA



### URTE OSOA IREKITA!

BARRENETXEA BASERRIA • ZIMIZARGA AUZOA  
20280 HONDARRIBIA ☎ 943 641 138 • 943 641 641



## SAGARDOTEGIA

# OTEGUI

Solla-Enea Baserría  
Zabaleta Auzoa  
Tel. 943 36 50 29

LASARTE - ORIA  
(Gipuzkoa)

Urtarrilaren 30ean Txotx garaiaren hasiera

- Egunero irikita (igandetan izan ezik)
- Larunbat eguerditan zabalik (enkarguz).

JATORRIZKO



SAGARDOA



SALMENTA sagardotegian bertan eta etxex etxex.

Tel. 943 55 27 44

URNIETA

El estudio de las manzanas sidreras del País Vasco, su caracterización, ha sido el primer peldaño y quizá el más importante realizado de momento en este ambicioso proyecto. Para ello, las microbiólogas de la Facultad de Química de Donostia Ana Irastorza y Maite Dueñas, entre otras personas, han analizado veintitrés variedades de manzanas autóctonas -existen cerca de un centenar-, que fueron recolectadas en las fincas experimentales que las diputaciones de Gipuzkoa y Bizkaia tienen en Zubieta y Zalla, respectivamente.

«Tras la presentación y aceptación de nuestro proyecto de investigación, el primer paso fue analizar la materia prima, la manzana. Ya se contaba con un trabajo previo realizado por la Diputación de Gipuzkoa de caracterización agronómica de las manzanas, rendimientos, etc. Nuestra labor en este campo ha consistido en el estudio de diversos parámetros fundamentales del zumo de cada variedad de manzana, entre ellos los contenidos y tipos de azúcares (glucosa, sacarosa...), acidez (ácido málico, cítrico...) y polifenoles. Los polifenoles son compuestos que proporcionan a la manzana, y por tanto a la sidra, ciertas características de astringencia, de amargor en boca. Estos análisis se han hecho durante dos años y nos ha permitido clasificar las manzanas por su componente azucarada, ácida y polifenólica», comentan las investigadoras.

Las variedades estudiadas son las habitualmente utilizadas para elaborar sidra. Cada sidrero utiliza unas u otras y en proporciones que cada uno acostumbra a establecer. Este estudio posibilita conocer mejor las manzanas más apropiadas desde distintos puntos de vista (acidez, amargor, rendimiento del fruto, etc.) y podría servir de base para definir algunos aspectos de lo que algunos sidreros persiguen con ahínco: la denominación de origen o un label de calidad para la sidra.

«En la segunda parte del estudio, realizado en paralelo al pri-



Jose Mari MARTINEZ

El análisis del mosto es importante para ver qué sidra se obtiene.

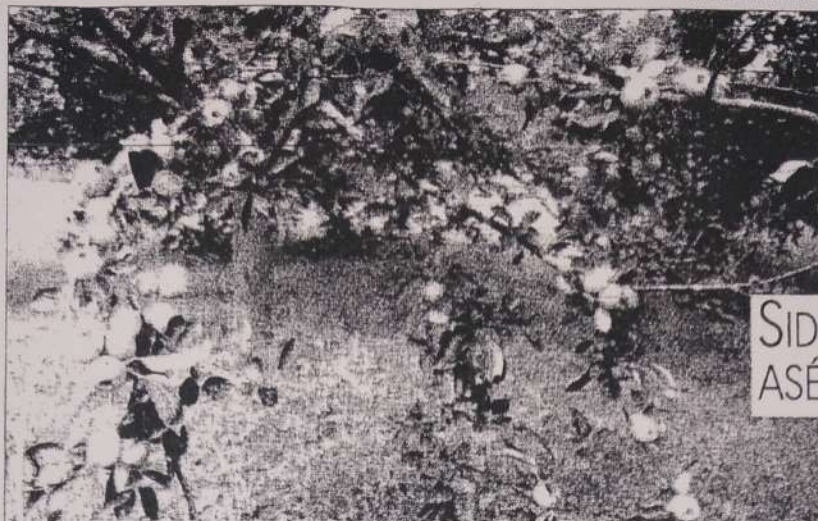
mero y aún no concluido, lo que hemos hecho ha sido mezclar estas variedades de manzana para analizar los mostos, ver cómo se realiza su fermentación y qué tipo de sidra se obtiene. Una vez realizado el estudio de la manzana, lo más difícil es definir cuáles

la mezcla óptima para obtener una buena sidra, qué variedades utilizar y en qué proporciones, porque es conocido que no se utiliza una sola clase de manzana para hacer sidra, se mezclan diferentes variedades. Es en ello en lo que estamos actualmente,

en una fase en la que probamos una mezcla con un contenido un poco más elevado de manzanas amargas de lo habitual y ver qué tipo de sidra se obtiene. Si gusta o no, si es estable o si aumenta el ácido acético y eleva la acidez volátil por encima de los niveles tolerados por la reglamentación, algo que preocupa y cuidan los sidreros. Hay que definir qué tipo de sidra queremos obtener, más o menos amarga, teniendo en cuenta que si aumentamos el contenido de polifenoles podemos llegar a una sidra excesivamente amarga que no tiene las características organolépticas adecuadas. De momento, no estamos en condiciones de ofrecer conclusiones definitivas. Se han obtenido resultados relevantes con algunas variedades, pero es pronto para, por ejemplo, recomendar a las diputaciones que ofrecen tal o cual platón a los sidreros y baserritarras. Podemos decir que nos encontramos todavía en una fase muy preliminar de este estudio», explican sus autoras.

#### Nuevos estudios

El estudio no termina aquí. El trabajo de este año es continuación de los desarrollados en años anteriores, pero ya se piensa en nuevos estudios. «La experiencia de este año, además de continuadora de la de años anteriores, está también enfocada a otros trabajos posteriores que se pretenden hacer; entre ellos estudiar, una vez hecha la sidra, cómo afecta la centrifugación y la filtración a las



El primer paso del proyecto ha sido estudiar las manzanas autóctonas.

características de la bebida ya elaborada. Se trataría, por ejemplo, de eliminar posos. En cualquier caso, no se trataría de dejar la sidra totalmente límpida, porque quizá el sector consumidor no lo acepte; pero si hay necesidad, eliminar buena parte de ellos, al menos algunos de los que pueden ser perjudiciales para el producto, como ciertas bacterias lácticas que pueden dar lugar a alteraciones no deseadas. Esta fase, de cualquier forma, está todavía sin aprobar», añaden las investigadoras.

Al mismo tiempo, las dos microbiólogas, Ana Irastorza y Maite Dueñas, están estudiando la producción de un polisacárido que hace que la sidra salga aceitosa, uno de sus defectos. Se está determinando qué tipo de estructura tiene. «Cuando empezamos a estudiar la microbiología de la fermentación, las levaduras y sus tipos, las bacterias lácticas y la fermentación manoláctica, nos topamos con el problema de la grasa. A partir de ahí empezamos a estudiar qué tipos de bacterias son las

que producen esa grasa, a identificarlas, conocer a qué especie corresponden, ver qué producto generaban, si eran polisacáridos, tipo y estructura y, asimismo, qué condiciones se tienen que dar para que la sidra produzca esa grasa. Al final, es consecuencia de una falta de control sobre las poblaciones microbianas, en muchas ocasiones generada por una incorrecta manipulación del producto», concluyen.

Jose Mari MARTINEZ

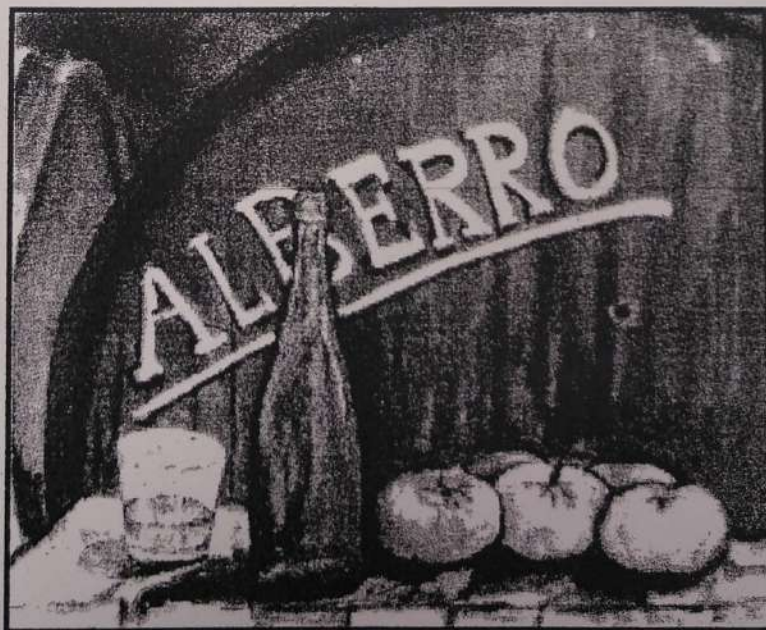
El sector sidrero está haciendo estos últimos años un esfuerzo por mejorar las condiciones de elaboración de la sidra con nuevos medios, que permiten la obtención de una sidra más limpia y aséptica. «Los sidreros han mejorado sus instalaciones con la puesta en marcha de mejores sistemas de lavado de la manzana, instalando recipientes de acero inoxidable o acrílicos o nuevos métodos de prensado neumático —comentan las investigadoras—. El sector va introduciendo una serie de cambios en la tecnología y hay que estudiar si cambia o no el producto final. La utilización del acero inoxidable y la aplicación del frío, por ejemplo, favorecen el control de los microorganismos. Las temperaturas altas pueden propiciar la proliferación de esos microorganismos. Las contaminaciones no sólo pueden venir de la madera de las cubas, también de los utensilios o de las gomas de las mangueras. Todo lo que sea mejorar la metodología nos parece importante. No es lo mismo utilizar prensas rápidas que el prensado tradicional, que expone la manzana y el zumo a varias horas de exposición al aire, lo que puede favorecer la aparición de microorganismos dependiendo de la acidez».

## SIDRAS MÁS ASÉPTICAS



Martindegi Auzoa, 29 - Tfnoa.: 943 555 851  
HERNANI - Gipuzkoa

# ALBERRO SAGARDOTEGIA



*Sagardo naturala*

Santa Barbara Auzoa 61 • Tf. 943 55 00 19  
Hernani

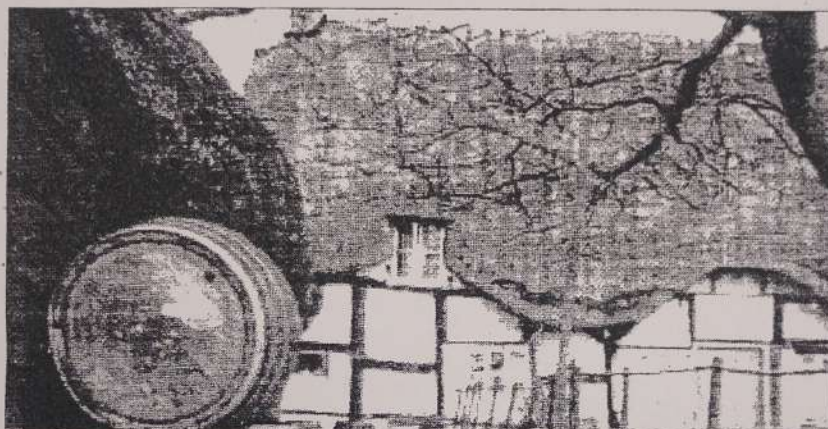
# SIDRA BRITANICA, HERENCIA CELTA Y NORMANDA

EN GRAN BRETAÑA LA PRODUCCIÓN SE CENTRA SOBRE TODO EN LA SIDRA DULCE Y GASIFICADA

*La sidra es una bebida con gran tradición en los países de la costa atlántica europea. Conocida su arraigada implantación aquí, no hay más que viajar, aunque sea mentalmente, para tener una idea de la realidad de este zumo en otras zonas del planeta. En esta ocasión, un salto al otro lado del Canal de la Mancha nos permite conocer aspectos de la sidra en Gran Bretaña, donde esta bebida natural quizá pueda tener algunas raíces vascas.*

**S**in alcanzar los niveles del Estado francés que, especialmente con Normandía y Bretaña, puede considerarse a la cabeza de la producción gracias a la abundancia de manzanos (a pesar de la importante crisis que conocieron al inicio de la segunda década del siglo pasado), el cultivo de la manzana en Gran Bretaña también logra importantes cifras.

Existen datos que avalan la importancia de la producción británica. En 1877, el condado de Devon contaba con 23.000 acres de manzanos, Herefordshire con 22.000, Somerset con 21.000, Worcestershire con 9.000, Gloucestershire con 8.000 y Kent con 6.000. Sin embargo, en 1979, un siglo después, la realidad había cambiado notablemente. Entre Herefordshire y Worcestershire úni-



Monkey House (Cider House) situada en Defford, Worcestershire.

camente alcanzaban los 6.000 acres. En cien años se había reducido la producción a una quinta parte.

David Matthews, periodista inglés especializado en temas relacionados con la sidra y autor de "Camra's Good Cider Guide",

sitúa en el año 1204 el primer documento escrito relacionado con la sidra conocido en Inglaterra. No obstante, considera que

los celtas, y sobre todo los romanos, ya habrían realizado algún tipo de sidra en Gran Bretaña. Lo cierto es que la plantación de los primeros manzanos se atribuye a los romanos, que contaban incluso con una diosa específica que cuidaba de esos árboles, la diosa Pomona.

Los romanos disponían de sistemas de triturado y prensado que perduraron durante muchos siglos y eran conocedores de numerosas variedades de manzanas apropiadas para elaborar sidra. El historiador romano Plinio ya menciona más de veinte variedades de esas manzanas.

Más tarde llegaron las invasiones anglosajonas llevando a Inglaterra sus costumbres, entre ellas su amor por la cerveza, pero no sólo no arrinconaron a la sidra, sino que incluso la potenciaron a través de los norman-

**MIZPIRADI SAGARDOTEGIA**

Asto guztien zabalik,  
lgandetan izen azik  
Larunbet eta lgandetan,  
aguardien irekita

Mizpiradi becerria. Leizotz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

**EGI-LYZE**

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA

Zamalbide Auzoa  
Tel. (943) 52 39 05  
ERRETERIA

**SIMAK** BERRIAI  
SAGARDOA IRAGAZTEKO MAKINA

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)  
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO  
KORTXO TAPOTERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako  
kortxoetan espezialista

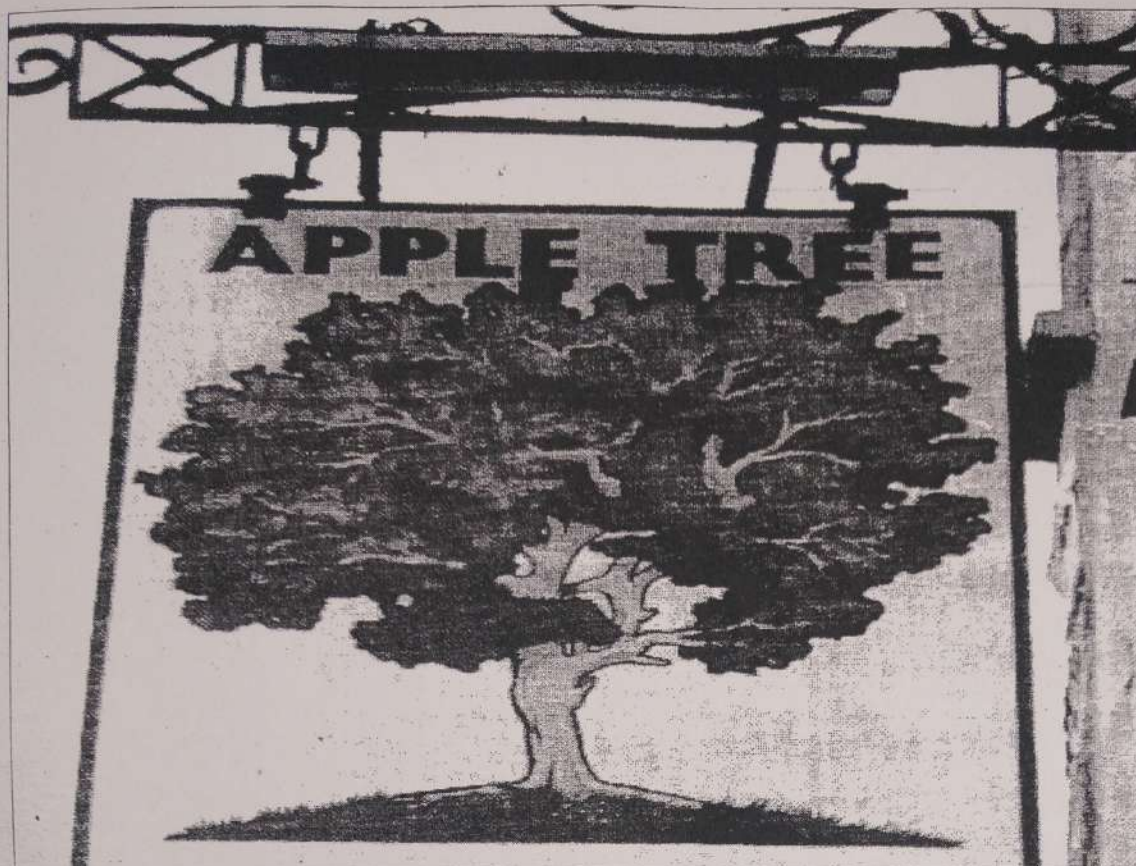
Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA

**dimarpe, s.a.**

D. M. P.

- mangerak eta ureztatzeko tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

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



Cartel de entrada a un pub «de sidra» en Bristol.

dos, que a su vez habían recibido influencias vascas. A los normandos cabe atribuirles la tradición sidrícola de la isla.

La Iglesia y la monarquía británica también potenciaron la elaboración de sidra durante siglos. Enrique VIII fue uno de los

reyes que mayor impulso dio a la industria de la sidra. Envió a Robert Harris a Normandía a conocer mejor las manzanas y la sidra y éste regresó a la isla con nuevas variedades, entre ellas la Pipin, que plantadas convirtieron a Kent en la principal zo-

na productora de manzanas del reino.

En Gran Bretaña la sidra tiene una importante implantación en Inglaterra y, en menor medida, en Gales. A pesar de tener la fuerte competencia de la cerveza, la sidra se consume en im-

portantes cantidades en pubs y bares; aunque, como ocurre en la mayoría de los países europe-

os, se trata de sidra dulce y gasificada o achampanada. La sidra natural se sigue produciendo, pero queda casi reservada a pequeñas producciones en caseríos para consumo propio. Son sidras más bien turbias.

Allí, como aquí, este caldo se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas. En principio cualquier manzana serviría, pero cada zona conserva tradiciones diferentes. En el oeste del país y en Herefordshire, Worcestershire y Gloucestershire se utilizan manzanas con altos contenidos de tanino, elemento que ayuda a la conservación y prolongar el sabor sin que la sidra resulte amarga. En el este y sudeste se emplean, sin embargo, mezclas de manzanas más dulces.

Se utilizan cuatro grandes familias de manzanas: las dulces, altas en azúcar fermentable; las amargo-dulces, que complementan azúcar y taninos; las ácidas y, por último, las amargo-ácidas, que contienen buenos niveles de acidez y tanino. Entre las variedades más destacadas de las amargo-ácidas están las *Kingston Black* y las *Stoke Red*; las manzanas *Foxwhelp* son de la familia de las ácidas, mientras las *Yarlington Mill* y *Michelin* se encuentran entre las amargo-dulces. El National Collection of Cider, un centro dedicado a las manzanas de sidra se encuentra en Kent.

Jose Mari MARTINEZ

## CIDER HOUSES

**D**egustar la sidra en una de las Cider Houses británicas es una experiencia singular. Son establecimientos en los que la sidra es la protagonista y cuentan con una atmósfera única, diferente de la de los clásicos pubs de cerveza. El Ye Olde Cider Bar en Newton Abbot (Devon) es uno de esos locales elegantes y singulares. Es una antigua granja que ahora recibe numerosos clientes. En la Cider House de Wootton Green (Shropshire), una de los más visitadas, pueden consumirse de diez a trece mil litros en una semana de verano. Es popular entre los asiáticos. En Brandy Wharf (Lincolnshire) se encuentra el Cider Centre, otro establecimiento dedicado a la sidra. Es la que ofrece el abanico más amplio de tipos de sidra, alrededor de 60 diferentes, 15 de ellas en barril y 45 en botella.

El Monkey House en Defford (Worcestershire) es uno de los establecimientos con barriles de madera y ambiente encantador. Su nombre, Casa de los Monos, tiene un origen desconocido, pero su actual propietario sostiene la teoría de que hace muchos años un ganadero de la zona apareció con un rasguño en la cara y él lo achacó a un mono. Son establecimientos dignos de ser visitados y que, además, quién sabe cuánto tiempo permanecerán abiertos al público.

En los siglos XVII y XVIII la sidra elaborada, sobre todo con la variedad *Foxwhelp*, contaba con gran aceptación, pero actualmente ha evolucionado el paladar de los británicos, ya no aprecian tanto la acidez y prefieren las sidras más dulces y obtenidas a partir de mezclas de manzanas en la que predomine la *Kingston Black*. Existen numerosas variedades de sidra, cada una con su propio carácter:

— La sidra elaborada de forma tradicional, Farmhouse Style, tiene unos contenidos de alcohol que varía de 5 a cerca de 12%. Hay dos variedades. La elaborada sin ningún aditivo y la que recibe una cierta cantidad de azúcar.

— La Draft es la sidra con más aceptación. Tiene un 6% de alcohol y también hay dos tipos, la elaborada a partir de manzanas y la que utiliza zumo concentrado de manzanas, azúcar y agua carbonatada.

— La Apple Wine supera el 12% de alcohol y a algunas les añaden azúcar.

— A la Cyser, sin embargo, se le añade miel como edulcorante, lo que además del dulzor le confiere un color más oscuro.

— La French Style se caracteriza por haber sido manipulada en el proceso de fermentación mediante una defecación, con lo que el nivel de alcohol no alcanza el 5%

— La sidra Sparkling se elabora o de la misma forma natural que el champán o carbonatada artificialmente. El nivel de alcohol supera el 5%.

— Finalmente, hay dos tipos de sidra que ya no proceden exclusivamente de la manzana. A la Speciality Ciders se le añaden otras frutas diferentes y hierbas, aunque garantiza que el 75% del zumo obtenido es de manzana. Tiene una alta graduación alcohólica que supera el 14%. La New England Style utiliza, sin embargo, levaduras de vino, orujo de uva y azúcar para lograr una sidra burbujeante que puede contener niveles de alcohol situados entre un 8 y 14%.

**BVENAVENTVRA**  
Tolare - Sagardotegia

Erreserbak: Telf. 943 35 73 22  
Bº Txoritokieta • ASTIGARRAGA

# BEGIRISTAIN, MEJOR PRODUCTO EMBOTELLADO DE 2002

EL OBJETIVO ES FOMENTAR LA PRODUCCIÓN DE SIDRA EMBOTELLADA DE CALIDAD

*Iñaki Begiristain lucirá con orgullo en las paredes de su sidrería de Ikaztegieta el diploma, txapela y trofeo que le acreditan como ganador de la primera edición del Concurso de Sidras, Premio Diputación Foral de Gipuzkoa. El certamen, al que se presentaron veintitrés sidreros, se inició en primavera con el embotellado de las sidras a concurso, el fallo del jurado se hizo público el 31 de agosto y culminó en diciembre con la entrega de diplomas.*

Este concurso ha nacido con la pretensión de promover y fomentar una producción de sidra embotellada de calidad en Gipuzkoa desde un punto de vista no sólo organoléptico o sensorial, sino también analítico. De momento, el certamen se circunscribe al herrialde con mayor producción sidrera y que, actualmente, cuenta con cerca de setenta productores de sidra, organizados en dos asociaciones.

La convocatoria de este novedoso concurso cogió algo desprevenidos a muchos de los sidreros y algunos ya habían embotellado buena parte de su producción, lo que hizo que únicamente un tercio de ellos, veintitrés sidreros, se animasen a presentar sus caldos al certamen.

La primera exigencia para poder participar estaba relacionada con la producción de cada sidrero. Era preciso tener un mínimo de cinco toneles llenos, en el caso de productores que elaboran más de doscientos mil litros, y de tres para los de menor volumen de producción sidrera.

Fue el propio sidrero el que eligió los toneles que quería pre-



Los ganadores del certamen sidrero posan con sus diplomas. En el centro, Iñaki Begiristain.

sentar al concurso. Tras ser numerados y sorteados, sólo uno de ellos entró en liza. De ese tonel se embotellaron diez botellas sin etiqueta alguna y con corchos facilitados por la organización, que procedió al etiquetado con una identificación alfanumérica.

Con todas estas medidas pretendían, lógicamente, preservar el anonimato de los concursantes.

Una vez embotellado, se inició el proceso. Previa a la cata sensorial, se hizo una cata analítica y se estableció que la sidra que no superase esa analítica no podía

continuar en el concurso, independientemente de que pudiese gustar o no. Se envió una botella de cada concursante a un laboratorio enológico oficial, en este caso al de la Casa del Vino en Biasteri, para proceder al análisis del producto. Únicamente las sidras

que superaron en la cata analítica los parámetros que establece la "Reglamentación de la sidra y otras bebidas derivadas de la manzana" pasaron a la fase de cata sensorial.

#### Parámetros exigidos

Para esa primera selección, los parámetros exigidos fueron la acidez volátil (inferior a 2,2 gramos por litro expresada en ácido acético); el metanol (inferior a 200 mg por litro) y extracto seco total sin azúcares (mínimo de 13 grados por litro).

De las veintitrés muestras, dieciséis pasaron la primera criba y con ellas se formaron dos grupos de ocho que pasaron a la cata sensorial realizada por un jurado especializado. Un nuevo paso fue seleccionar cinco sidras de cada grupo, de las que, finalmente, quedaron seis. Fue el momento de descubrir los nombres de esas seis sidras finalistas: Ariztia (Zarautz), Begiristain (Ikaztegieta), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Zabala (Aduna) y Zelaia (Hernani), una cifra suficiente para poder realizar una correcta cata a juicio del comité organizador.



USURBIL

## USURBILGO UDALA



**Sagardo gaian  
ireki euskararen txiria!**

Jose Mari MARTINEZ

Dos meses después, el 31 de agosto, la Cofradía Vasca de Gastronomía en Donostia acogió la cata sensorial final que iba a decidir el ganador del concurso. El local, aislado de cualquier circunstancia que pudiese alterar o perjudicar las catas, fue uno de los aciertos organizativos.

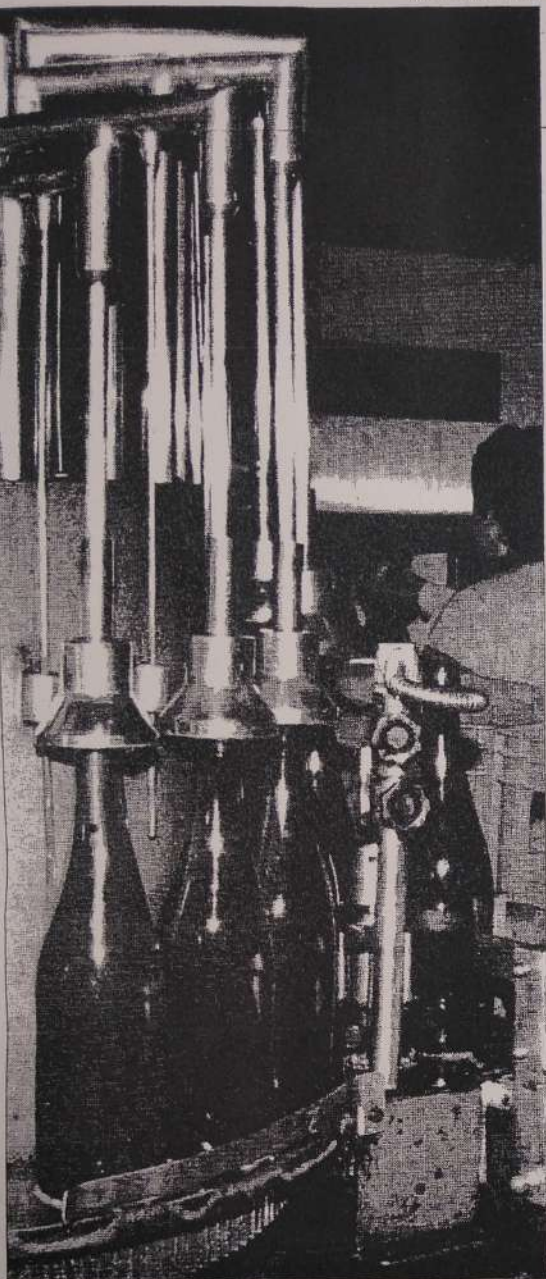
Inicialmente estaba previsto que el jurado del concurso estuviese formado por diez miembros, cinco propuestos por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa y escogidos entre expertos en cata, enólogos que trabajasen en el sector sidrero y gastronómicos. Los propios productores debían proponer otros cinco miembros dentro de su sector, pero prefirieron declinar esa responsabilidad por no tener que juzgar a sus propios compañeros de gremio. Al final, el grupo estuvo formado por personas vinculadas a la gastronomía como Pello García Amiano y Juan Mari Arzak, y técnicos y enólogos como Miguel Angel Sainz, Domingo Arina y Xabier Kamio, entre otros.

El fallo del jurado otorgó el primer premio a Iñaki Begiristain, de Ikaztegieta, quien se embolsó un premio en metálico de 1.502 euros (250.000 pesetas), logró la txapela de campeón y un trofeo que reproducía un antiguo tolare de viga o gótico, similar al que existe en el caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso.

El segundo y tercer premio fueron para Bittor Lizeaga de la sidrería Gartziategi de Astigarraga y para José Angel Goñi de la sidrería Gurutzeta de Ergobia-Astigarraga, respectivamente. Para ellos también hubo trofeos y premios en metálico.

Los organizadores destacaron el buen nivel de las sidras presentadas a este concurso, que ha surgido con vocación de continuidad y que, con algunas mejoras, será convocado nuevamente esta primavera.

Jose Mari MARTINEZ



En el embotellamiento se asegura el anonimato de los participantes.

Iñaki Begiristain / Sagardogilea

## «Sariak prestigio handia ematen du»

Ahaztezia izango da 2002. urtea Iñaki Begiristaintzat, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako sagardo lehiaketaren lehen edizioa irabazi baitzuen. Gaztea da, 29 urte, baina sagardoa egiten trebetasuna erakutsi du. Ohoreaz gain, diru mordoxka, XVI-XVII. mendeetan sagardoa egiteko erabiltzen zen dolare baten kopia eta diploma eman zioten saritzat.

### Zenbat urte daramazu sagardoa egiten?

Titular bezala lau urte bakarrik, baina gure etxean badaukagu tradizio luzea. Duela 90 urtetik hona ekoizten da baserrian. Nik sagardoari buruz dakidana, ia dena, hemen ikasi dut.

### Zure sagardoa egiteko hemengo sagarrak erabiltzen dituzu?

Gehienbat, bai. Aurten ehun mila litro inguru egin ditugu, laz bezala; eta horretarako Gipuzkoako sagarra erabili dugu (%85), Goierrikoa, aurtengo uzta nahiko ona izan baita. Etxekoa %20 izan da.

### Saria jaso eta ondoren zerbait aldatu da?

Egia esan, gauza asko ez. Dударik gabe, prestigio handia ematen du sari horrek, eta horregatik oso pozik gaude. Jende asko hurbildu da guregana, zoriogateko eta. Ea orain, txob denboraldian, nabaritzen den.

### Zure salmentak -sagardo botiletan- gora egin al du?

Ez da asko nabaritu. Gure merkatua gehienbat Goierrin dago, tabernak, elkarteak, jatetxeak... Betiko bezeroak ditugu. Halre, litekeena da hemendik aurrera gauzak aldatzea.

### Zer iruditu zitzaizun lehiaketa?

Seria izan zen, hori bai. Herrietan edo elkarteetan antolatzen dira lehiaketa asko eta ondo egoten dira; baina, Foru Aldundiak egiten duena beste gauza bat da. Ondo antolatuta egoten da eta epaile serioak izaten dira epamahan. Bigarren edizioa joan beharko dugu gutxienez titulua defenditzera, edota berriro irabazte- ra. Zergatik ez?



**aulia**  
Tolare  
Sagardotegia

**Aulia-Enea**      **LEGORRETA**  
**Telf. 943 80 60 66**      **Gipuzkoa**



**ETXE-ZVRI**  
Etxetegia - XIX. Mendeko Sagardotegian

**Sagardoa txotxetik  
6 kupeletatik.**  
**Urte osoan zabalik.**

Oialume bidea, 63  
Tel.: 943 333 333  
20115 ASTIGARRAGA  
(Gipuzkoa)




**ETXE-ZVRI**  
TOLARE-SAGARDOTEGIA

- Bataio, jaunartze, lagunarteko eta negozio bazkari afariak
- Babarrunak, Baserriko oilaskoa (aurrez enkargatuta)
- Karta zerbitzua

**Urte guztian  
Sagardoa txiritik**

Aurrez deitza  
komeni da.  
Tf. 943 88 20 49  
OLABERRIA

**AMEBI** Txotx garaia zabalik dago



**Sagardotegia**

Ø 943 16 25 23  
Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

Egurdiz eta gauzez irekita, astelehen gauean izan ezik

**GIPUZKOA****Abaltzisketa**

Zalbide: 943 65 21 76

**Aduna**

Aburuza: 943 69 24 52

Zabala: 943 69 07 74

**Aia**

Satxota: 943 83 57 38

667 63 56 18

Izeta: 943 13 16 93

**Zingira**

(Aia-Orio): 943 13 20 79

**Altzaga**

Olagi: 943 88 77 26

**Andoain**

Gaztañaga: 943 59 19 68

Mizpiradi: 943 59 39 54

Txertota: 943 59 07 21

**Asteasu**

Martxeta Haundi:

943 69 22 22

Sarasola: 943 69 02 83

**Astigarraga**

Artola: 943 55 72 96

Astarbe: 943 55 15 27

Bereziartua: 943 55 57 98

Buenabentura: 943 35 72 02

Etxeberría: 943 55 56 97

Gartziategi: 943 46 96 74

Gurutseta: 943 55 22 42

Irigoiñ: 943 55 03 33

Larrarte: 943 55 56 47

Lizeaga: 943 46 82 90

Mendizabal: 943 55 57 47

Mina: 943 55 52 20

Oiarbide: 943 55 31 99

Petritegi: 943 45 71 88

Rezola: 943 55 66 37

Sarasola: 943 55 57 46

Zapiain: 943 33 00 33

**Ataun**

Urbitarte: 943 18 01 19

**Azpeitia**

Añota: 943 81 20 92

**Donostia**

Astiazaran: 943 36 12 29

Barkaiztegi: 943 45 13 04

Izagirre: 943 36 14 70

Kalonje: 943 21 32 51

Urkiola: 943 21 01 68

**Hernani**

Akarregi: 943 55 34 95

Alberro: 943 55 00 19

Altzuetá: 943 55 15 02

Eizmendi: 943 55 64 05

Elorrabi: 943 33 69 90

Goiko-Lastola: 943 55 32 72

Iparragirre: 943 55 03 28

Itsasburu: 943 55 68 79

Larre-Gain: 943 55 58 46

Otsua Enea: 943 55 68 94

Rufino: 943 55 27 39

Zelaia: 943 55 58 51

**Hondarribia**

Sagarzazu: 943 64 16 41

**Ikaztegieta**

Begiristain: 943 65 28 37

**Irun**

Ola: 943 62 31 30

**Itziar**

Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

**Lasarte-Oria**

Otegi: 943 36 50 29

**Leaburu**

Otazu: 943 67 00 44

Aulia: 943 80 60 66

**Oiartzun**

Aduriz: 943 49 03 78

Bidebitarte: 943 49 21 01

Orduzelai: 943 49 16 86

**Olaberria**

Etxe-Zuri: 943 88 20 49

**Orereta**

Egiluze: 943 52 39 05

**Tolosa**

Eguzkitza: 943 67 26 93

Isastegi: 943 65 29 64

Uzturre: 943 65 57 72

**Urnietá**

Altuna: 943 55 49 17

Elutxeta: 943 55 69 81

Eula: 943 55 27 44

Oianume: 943 55 66 83

Setien: 943 55 10 14

**Usurbil**

Aginaga: 943 36 67 10

Iñunbe: 943 37 16 49

Saizar: 943 36 22 28

Urdaira: 943 37 26 91

**Zerain**

Otatza: 943 80 17 57

**Zubieta**

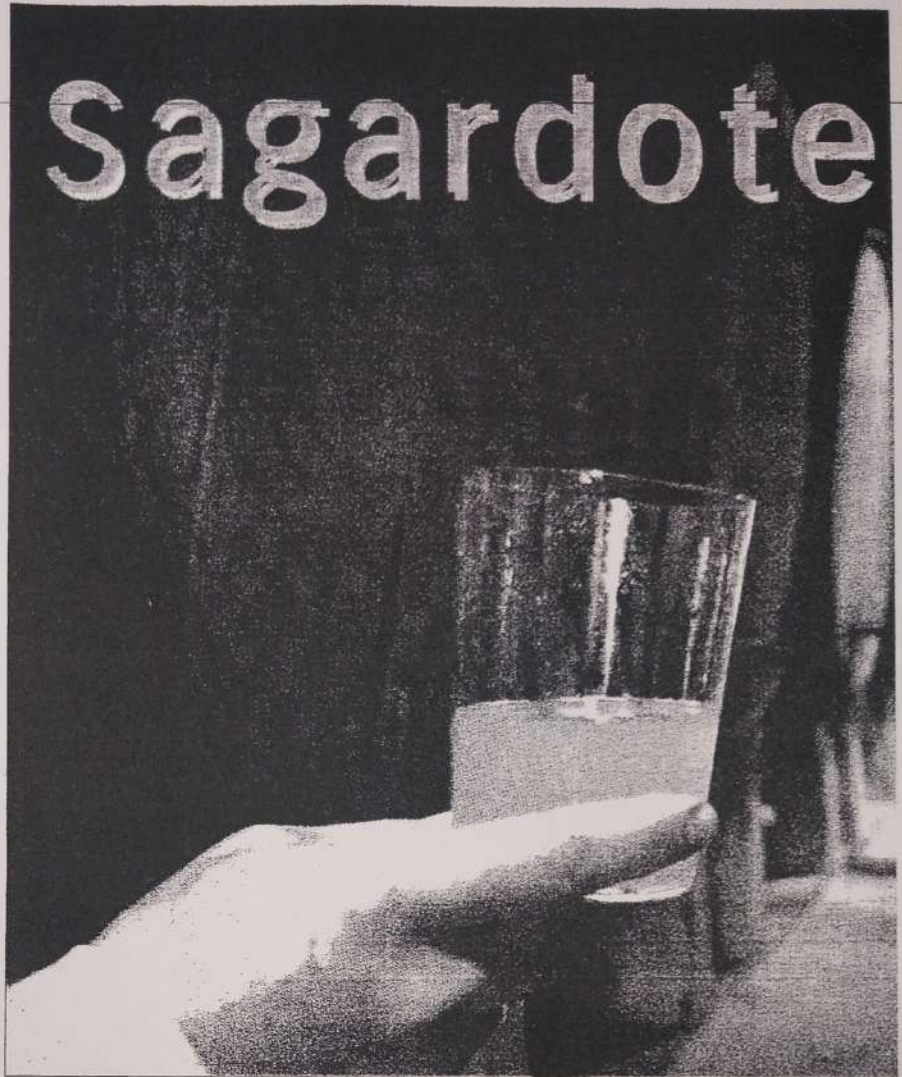
Araeta: 943 36 20 49

Iruin: 943 36 12 29

**BIZKAIA****Bilbo**

Ander: 94 447 66 66

Arriaga: 94 416 56 70

**ALTZUETA**

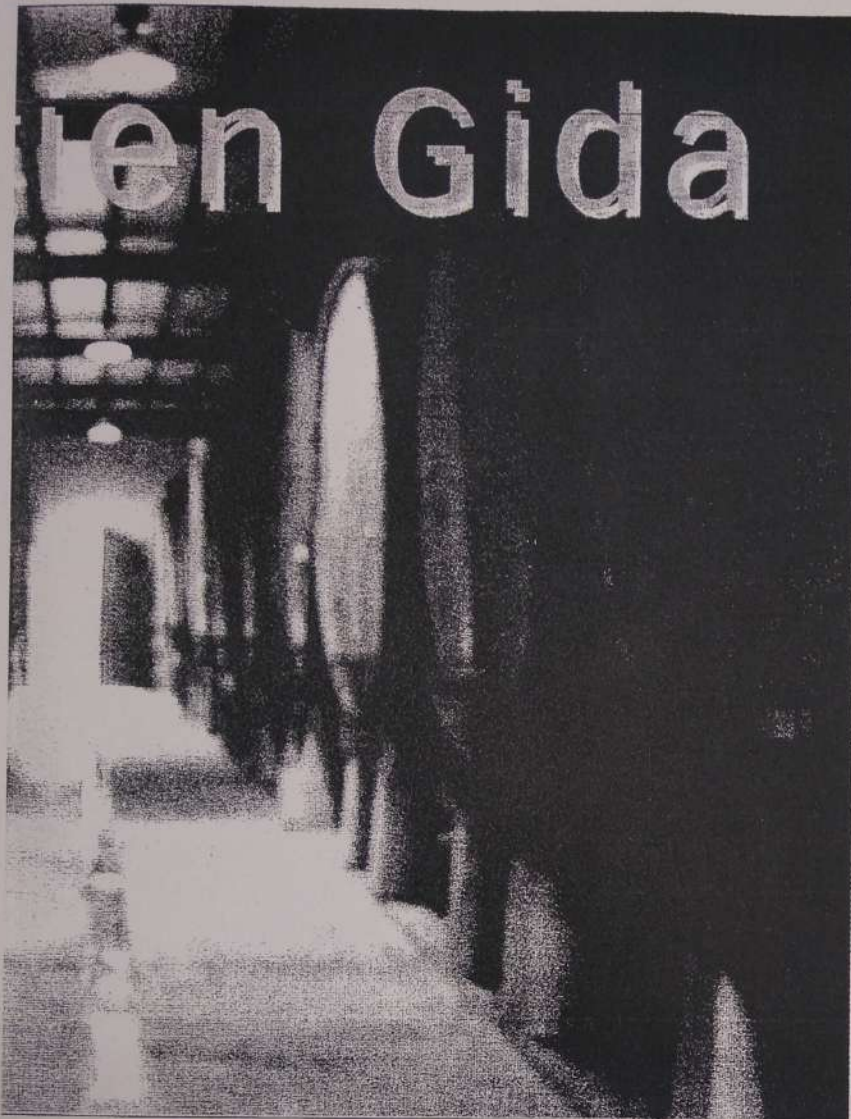
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Elaborado por: Alzuetá Sagardotegia S.L. Hernani (Gipuzkoa) - N.R.E. 520155

Data zehatzik ez dakigunez, Alzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozok, garratzak eta mitatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagar guzti hoiek tajaz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Alzuetako Sagardoa. Udako bernaldiak pasa eta gero, udazkenak ekurri digu urtero bezalaxe, Sagardo urte berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotxi!

**OTSAILAREN  
1. ETIK AUERRERA  
IREKIA**

tel. 943 55 15 02 - Alzuetá Sagardotegia - Osinaga Auzoa, 7 - 20128 Hernani - Gipuzkoa



# len Gida

**Larrabetzu**  
Ankapalu: 94 455 81 97

**Erriberri**  
Erri Berri: 948 74 11 16

**Larrauri**  
Aritxi: 94 674 11 81

**Gares**  
Izarbe: 948 34 09 21

**Leioa**  
Itzea: 94 460 18 13

**Iruñea**  
Ipartxo: 948 24 64 78  
Iruñako S.: 948 12 54 01  
Iruñazarra: 948 22 51 67  
Kalean Gora: 948 15 23 00  
Pil Pil: 948 19 01 51  
Zaldiko: 948 22 22 77

**Mungia**  
Aritzi: 94 674 11 81

**Muxika**  
Gorozika: 94 630 91 50

**Leitza**  
Erreka: 948 51 06 25

**Zornotza**  
Ibarra: 94 673 11 00  
Uxarte: 94 630 88 15

**Lekarotz**  
Larralde: 948 45 21 21

**Lekunberri**  
Toki Alai: 948 50 40 05

## ARABA

**Aramaio**  
Iturrieta: 945 44 53 85

**Lesaka**  
Koxkonta: 948 62 75 19

**Murugarren**  
Aldaiondo: 948 55 32 18

**Lezama**  
Iarritu: 945 38 61 31

**Otsagi**  
Irati: 948 89 05 17

## NAFARROA

**Agoitz**  
El Molino-Errota: 948 33 63 02

**Tafalla**  
Iñaki: 948 70 36 53

**Aitzoain**  
Aizoain: 948 30 31 92

**Lasa**  
Aldakurria: 05 59 37 13 13

## LAPURDI

**Albiasu**  
Etxetxo: 948 60 46 91

**Baiona**  
Sagarmuin: 05 59 59 11 03  
Tchoutche: 05 59 59 02 07

**Aldatz**  
Martintxonea: 948 60 46 07

**Biarritz**  
Pantaleon: 05 59 24 09 69

**Arbizu**  
Juanitorea: 948 46 04 04

**Biriatu**  
Beloki: 05 59 20 66 25

**Barañain**  
Auzmendi: 948 18 59 57

**Hendaia**  
Ikaztegia: 05 59 44 96 33

**Berute**  
Txaseneko: 948 39 60 17  
Behetxonea: 948 50 31 36

**Milafranka**  
Kurrutxeta: 05 59 44 96 3

**Biana**  
C.Armendariz: 948 64 50 78

**Urruña**  
Txopinondo: 05 59 54 62 34

**Lizarrar**: 94 433 79 87  
**La Gabarra**: 94 433 79 87  
**Tartalo**: 94 410 09 03

**Elorrio**  
Katxarro: 94 658 29 67

**Galdakao**  
Elexalde: 94 456 38 67

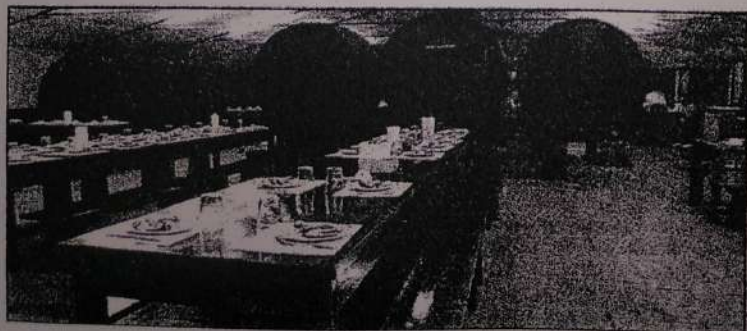
**Dima**  
Lapurriketa: 94 633 80 39

**Fika**  
Fika: 94 615 36 02

**Gernika**  
Lumope: 94 625 78 30

# ELEXALDE

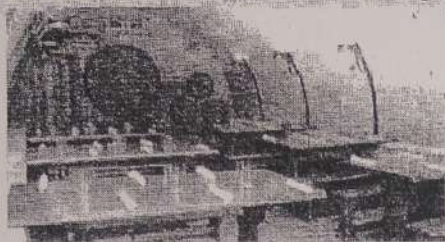
## Sagardotegia



**Sagardotegiko Menuak**  
**Arraina eta Arkumea, eskatu bezala**  
egunero zabalik

Barrio Elexalde, s/n • GALDAKAO  
Tf. Y Fax: 94 456 38 67 • Tf.: 94 457 16 14

## Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)  
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

especialidad en carnes y bacalao

Travesía Acella, 3-5 • IRUÑEA

(Frente a Clínica Universitaria)



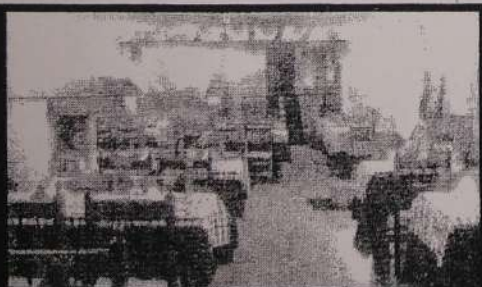
Teléfonos para reservas: 948 190 151 - 948 171 495



Especialidad  
en carnes y  
pescados a  
la brasa

## BAR-ASADOR SIDRERÍA IPARTXO

C/ Sangüesa, 40  
Tel/Fax: 948 246 478  
www.ipartxo.com



Ostatu-Jatetxea  
**IRUVIAZARRA**  
Sagardotegia

Tel.: 948 225 167  
Mercaderes, 15 • IRUÑEA

# NAFARROAN ERE BADA SAGARDOA

AZKEN URTEOTAN EKOIZPENAK NABARMEN EGIN DU GORA

*Azken hamar urteetan Gipuzkoan ezezik, Euskal Herriko beste herrialdeetan ere nabarmen ernatu da sagardotegietarako zaletasuna. Dena dela, argi gera bedi, garai batez, ia euskaldunon baserri guztietan egin eta edan ohi zela sagardoa. Aurten, hartara, berrehun mila litro ekoitziko dira Nafarroako sagardotegietan.*

**I**rudi luke sagardoa gipuzkoarra dela, eta sagarrak malkotzearena Astigarraga inguruko erreinutik hedatu den usadioa dela. Egia da, noski, litro kopuru gehien Gipuzkoan ekoizten dela, eta bertan daudela sagardotegi ugari. Honek guztiak ez du esan nahi, ordea, Gipuzkoan sagardoa indar handia zuen tenorean, beste euskal probintzietako jendeen zintzurak sagardoaz bustitzen ez zirenik. Hau frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki ditzakegu Euskal Herriko hainbat txokotan. Izan ere, erreinuak erreinu, egun ez dago euskal lurralderik non sagardoa ekoizten den sororik ez dagoen.

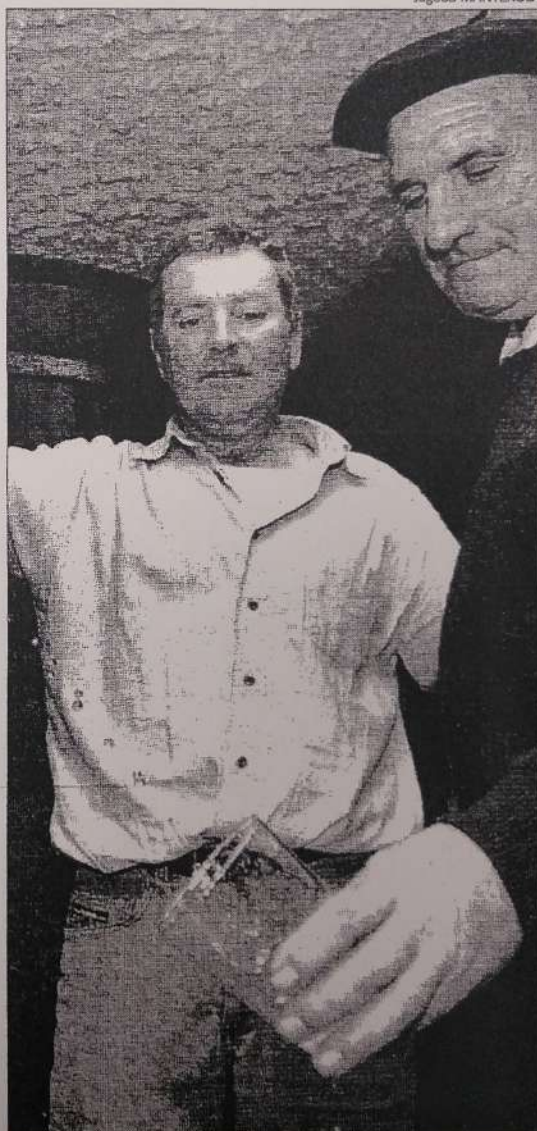
Dirudienek, Gipuzkoako sagardogileen erreleboa hartu dute, duela urte batzuk, Euskal Herriko beste probintzietan; eta nabarmen suspertu da sagardoaren txotxerako zaletasuna Araban, Bizkaian, Iparraldean eta Nafarroan, kopuru oso txikian bada ere.

Nafarroari dagokionez, bada, bost sagardogile buru-belarri dabilta azken urteotan, aspaldi batean suhar zegoen jarduera bizkortzeko ahaleginetan, eta, batez bertze, 200 mila litro inguru upelaratuko dituzte. Lekaroko Larralde sagardotegiko nagusia den Jesus Angel Garciak argi eta garbi azaldu duenez, «sagardoa ez da ez gipuzkoarra, ez asturiarra, ez galziarra, ez bretoa. Sagarrak dauden toki horretakoa da sagardoa. Eta Nafarroan, beste leku askotan bezala, sagastiak egon dira, eta sagardoa, hortaz, egin egiten da».

Jesus Angel Garciak gaineratu duenez, «Kantauri itsasoaren bazterra oso egokia da sagastiak izateko. Eta ia kasik Euskal Herria guztia Kantauri itsasoaren menpera dago».

### Etxerako egindako sagardoa

Oraindik ere sagardoa etxerako egiten duten baserritarrek indar handia dute Nafarroan, eta oso gutxi dira sail muturra sagastiak landatzeko gordetzen ez duten etxaldeak beti ere gauza ederra da sagardo litroren batzuk egin eta, lagunarteko otordu zein herriarrentaroko auzolanetan, ma-



Fortunato Martiartu upelagileak ireki zuen iazko denboraldia.

haira erakustea. Larralde sagardotegiko nagusiak dioenez, «Baztanen, Bortzirietan eta Malerrekán, adibidez, baserri gehienetan egiten da sagardoa. Sagardoaz gain, pattarra eta sagardoza» ere egiten da hauetako toki askotan».

Hoprenbertez, Jesus Angel Garciak nabarmendu duenez,

Nafarroan, baserritarrek euren sagastiak etxe mailako ekoizpenarako gorde izanak jatorrizko sagarra mantentzen lagundu du: «Orain dela ehun urte baino gehiagoko sagastiaz ari gara. Neurri handiagotan ekoitzi den tokietan kanpotik ekarri dituzte sagarrak, eta honek alde batera

Jagoba MANTEROLA

utzi ditu jatorrizko sagastiak».

Halaber, jatorrizko sagastiak mantentzeak Nafarroako sagardoaren ekoizpenean bere eragina izan duela azpimarratu du Lekarozko sagardogileak, «Nafarroako sagardotegiak bide itxi-koak baitira. Eta honek esan nahi du bertako sagardotegietan geure sagarrak ditugula, sagar hauekin geuk egiten dugula geure sagardoa, eta geure sagardotegietan saltzen dugula geure sagarrekin egindako sagardoa».

Guztiatik, bada, Nafarroako baserrietan denboran aurrera gorde den sagar honekin, sagardo berezia lortzen dela iritzio dio Jesus Angel Garciak. Bere irudikoz, «sagardo ilunagoa, sagarrek ukitu tanino handiagoa dutelako. Gainera, sagar mingotsa gorde da gehienbat. Beste leku batzutan sagar garratzaren aldeko apustua egin da».

#### Sagardogileen Elkarte

Etxalde inguruan dituzten sagastien sagarrekin euren sagardoa egin eta saltzen duten sagardotegiak bost dira Nafarroan: Martitxonea Aldatzen, Txasenek Borda eta Behetxoneko Borda Berueten, Larraldea Lekarozen eta Toki-Alai Lekunberrin. Guztiak Sagardogileen Elkartearen inguruan biltzen dira, eta Jesus Angel Garcia bera da elkartearen lehendakaria. Elkartearen xedeetako bat Administrazioari Nafarroako sagardogileen irudia arau dadin eskatzea da.

Bertzetik, Nafarroari jatorrizkoa zaion sagarraren ezauga-

rriak eta honen garrantzia ezagutzera eman nahi du sagardogileen elkarte honek.

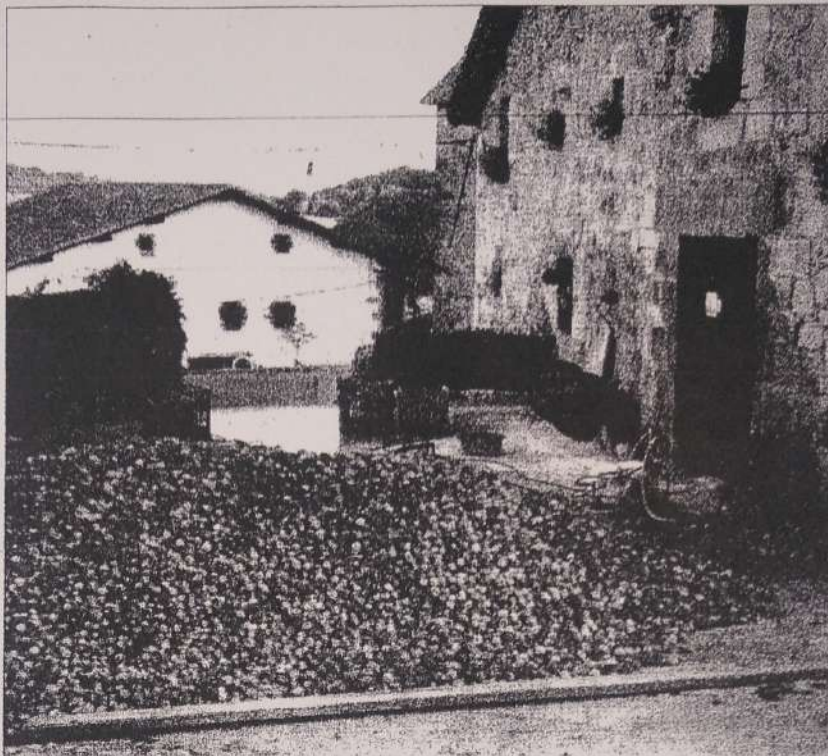
Elkarteko lehendakariaren hitzetan, «ezezagunak diren sagar asko dago: Udaresagarra, Anixesagarra, Burdintxea, Erixagarra, Eztixuria, Eztibeltxa... Gure inguruko sagarrak ekoitzi eta sagar hauek oinarri dituen sagardogintza bultzatu nahi dugu elkarte honetan biltzen garen ki-

“

Bertako sagarrari jatorrizko izendapena jartzea eta horrek eskatzen duen araudia garatzea nahi dute sagardogileek

deok. Tokian tokiko nekazaritza bultzatu eta nekazaritza honi esker bizia nahi dugu, besterik ez».

Etorrizunari begira, jatorrizko izendapena izanen lukeen sagar mota bultzatu nahi dute. Dagoeneko honetan ari dira lanean eta sagar motak aztertu, sagardotarako egokienak direnak hautatu eta landareen txertaketak egiten hasi dira, noizbait sagardotarako erabiltzeko asmoz. Izan ere, Nafarroako jatorrizko izendapena duen ardoaren azterketa egin ohi



Aldazko Martitxonea sagardotegian bertako sagarrak baino ez dituzte erabiltzen.

duen EVENA erakundearekin lanean hasi dira jada. Lehendabiziko aldiz, erakunde honek Doneztebeko Juansenea etxean sagastiak landatu eta sagardoa egin du. «1.000 litro sagardo egin nahi dituzte. Iparraldeko sagardogile-

ak ere egitasmo honetan daude. Ardoarekin duten esperientzia guztia oso baliagarria izanen zaigulakoan gaude. Ardoarekin egin bezala, sagardoa egiteko jatorrizko sagarrak egokienak zeintzuk diren aditzera emango zaigu».

dio Jesus Angel Garciak. «Ardoarena ezezik, sagardoaren lurra ere badelako Nafarroa». Sagardogileen Elkarteko lehendakariak ondorioztatzen duenez.

Daniel MARTIRENA

## A POR UNA SIDRA PERSONAL Y DIFERENCIADA

Lo cierto es que muchas personas pensaban que la sidra era cosa de los guipuzcoanos y que, desde los alrededores de Hernani, principalmente, se había importado a los otros territorios históricos de Euskal Herria lo del ¡xotx! Y por esto se creía que las sidrerías más genuinas eran las de Astigarraga y que el resto eran copias o clones mejor o peor logrados. Esto lo aclaró Jesús Angel García, propietario de la sidrería Larraldea de Lekarotz: «La sidra ni es guipuzcoana, ni es asturiana, ni es galega, ni es bretona. La sidra es de donde se plantan los manzanos y en Nafarroa hace ya siglos que se cosechan manzanas».

En la actualidad, son cinco las sidrerías que se organizan en la Asociación de Sidrerías Productoras de Nafarroa: Sidrería Martitxonea en Aldatz, Txasenek Borda y Behetxoneko Borda en Beruete, Larraldea en Lekaroz y Toki-Alai en Lekunberri. Tal y como subraya su presidente, Jesús Angel García, «el mundo de la sidrería en la provincia es mucho más amplio que éste, ya que hay más restaurantes o sidrerías que sin ser productoras sí venden sidra, que incluso funcionan como sidrerías y ofrecen su tradicional menú».

Ahora bien, nuestra actividad es lo que se denomina de ciclo cerrado, ya que de nuestros manzanos extraemos nuestras propias manzanas, de las que producimos nuestra propia sidra para luego venderla».

De hecho, según subraya el propietario de Larraldea, este auge de la sidra, que también se da en Nafarroa, «no hubiera sido posible si en nuestros caseríos se hubiera dejado de producir sidra, aunque fuera para consumo familiar». Tanto es así, que tal y como indica Jesús Angel García, la conservación de esta actividad económica ha supuesto su vez «la conservación de las manzanas genuinas y propias del lugar».

Por todo ello, una de las principales directrices y prioridades que en estos momentos se plantea desde la Asociación de Sidrerías Productoras de Nafarroa consiste en profundizar en la manzana autóctona. Por primera vez, este año estamos trabajando con la estación vitícola de Olite, AVENA, para que nos aconseje, igual que hacen con el vino, sobre qué manzana es más propia nuestra, para así poder producir una sidra personal y diferenciada», dice Jesús Angel García.



# KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA

## Betikoa noski

c/ Tajonar, 29 • Tfños.: (948) 15 23 00 - 15 34 07

www.kaleangora.com

Pamplona

# NOIZKO SAGARDO MUSEOA?

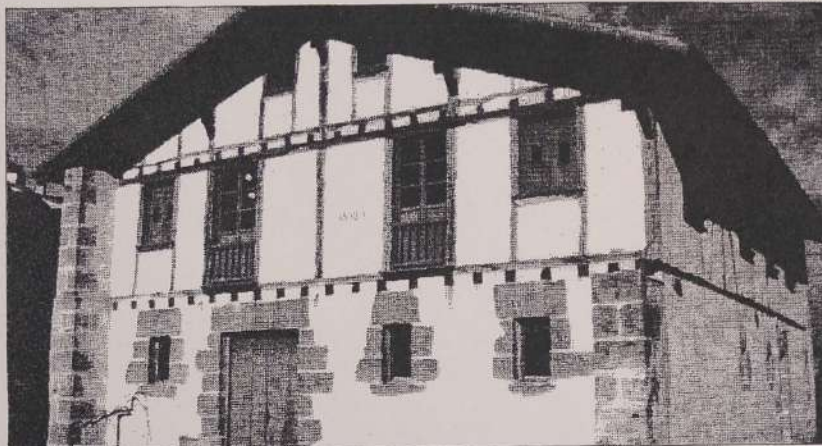
AIETEKO KATXOLA BASERRIA OSO KONTUAN HARTZEKÓ TOKIA DA HALAKO PROIEKTUA KOKATZEKO

**A**sturiasen, Bretainian eta Normandian, besteak beste, bada sagardoari eta sagardoari eskainitako museorik eta, aldiz, sagardoak toki kategorikoa daukan Euskal Herrian, ez dago halakorik. Gurean badaude sagardoaren inguruko antzinako tresnak eta biltzen dituzten txokoak, han eta hemen; baina, ezin esan museoak direnik. Zer eragozten du Euskal Herrian sagardo museoaren proiektua aurrera eramatea? Zergatik ez dago pedagogikoki eta ikerkuntza mailan produktu natural honen etorkizuna samurtuko eta hobetuko duen halako egitasmorik?

Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza saileko arduradunek adierazi dutenez, «beharrezkoa izango litzateke hainbat herri eta sagardo elkartek bat egitea, eta elkarlanean ekitea proiektuari. Ideiak sagardoaren sektorean bertan sortu eta hartu behar du indarra eta forma. Gero, erakundeak prest egongo gara mahai gainean jarritakoa aztertzeke».

Orain pare bat urte, Gipuzkoako Aldundiko ordezkariak modu honetako proiektuaren bat bultzatzeko borondatea azaldu zuten. Hortaz, baldintza modura, sagardo egileek museoaren mantenuan partzea jarri zuten; berauek izango bailirateke halako proiektu bati probetxu gehien aterako lioketenak, ikerkuntzarako laborategia jarri zuten, adibidez.

*Euskal Herrian sagardoak izugarritzko tokia daukan arren, oraindik ez dago kultura ondasun hori biltzen duen museorik; gure herriko sustraietan dagoen produktu naturalaren omenezko txokorik. Hamaika saiakera izan dira halako zerbait sortzeko. Herri asko prest agertu dira halako proiektuaren sehaska izateko, baina asmoak ez du oraindik itxura hartu.*



Jose Mari MARTINEZ

Katxola baserria, harriz harri berreraikitako garal bateko sagardotegia.

Astigarragak, Hernanik, Urnietak, Usurbilek edota Donostiak, noiz edo noiz, azaldu dute sagardoari, bere historiari eta kulturari eskainitako museo bat bere lurretan hartzeko interesa eta gogoia; bai udal ordezkarien ahotik bai tokian tokiko elkarte

soziokulturalen bitartez. Nahiko zaila dirudi herrioren guztion interesak batu eta adostasuna lortzea, baina norbaitek saiakera egin beharko luke.

Sagardo museoaz hitz egiten hasita, Aieteko Katxola baserria aipatu izan da noizbait; nahiz eta

horrek ez duen museoa egiteko toki egokiena horixe denik esan nahi. Katxola baserria, donostiarrentzat, sagardoak lehenetsutako tokia zuen garai hartako aztarna bakarrenetakoa da, egun lozorro luzean bizi dena, biziberrituko duen erabaki politikoa-

ren zain-zain. XVIII. mendearen lehen erdialdean eraikitako baserria da Katxola, urte luzeetan baserri-sagardotegi tradizionala izandakoa. Antzinako Goiko Galtzadaren ondo-ondoan zegoen Katxola, beranduxego Hernani eta Donostia lotuko zituen bidearen ertzean, hain juxtu. Bidea zabaldu beharrik zeharo aldatu zuen baserriaren etorkizuna, La-kuako Gobernuak monumentu izatera duen ondasun kulturala izendatutakoa. Aipatu obrak zirela medio, Katxola harriz harri deseraiki eta, bere jatorritzko txokotik metro batzuetara berreraiki zuten berriro, barruan zuen dolare zaharra mantenduz.

Kutxak hartu zuen lanaren ardurua eta kasik orain bi urte, 2001eko apirilean, Donostiako Udalaren esku utzi zuen eraikuntza. Udalak oraindik ez du erabaki zer egingo duen baserriarekin. Entzun, hamaika aukera entzun dira: sagardo museoa izango dela, Aieteko auzoarentzako gune soziokulturala eraikiko dutela bertan... Baina, oraindik ez dute mahai gainean jarri proiektu zehatz eta serioirik.

Astigarraga, Donostia, Hernani eta Usurbil arteko lotura polita izateko moduko kokapena dauka Katxolak; guztietatik erraz iristeko moduko tokian dagoelako. Hortaz, baserria oso kontuan hartu beharko da Euskal Herriko sagardoari buruzko museoaren behin-betiko proiektu egitean.

Jose Mari MARTINEZ

**Sidrería El Molino de Aoiz** lo mejor para comer...  
...y mucha historia para ver.

Vino disfrútalo en El Molino de Aoiz, de nuestros Manos de Sidrería y disfrútalo con la Última Caserío de la mejor Sidra del País.

El Molino de Aoiz, un histórico edificio rodeado de naturaleza, donde también encontramos una cuidada Carta de Restaurantes con la más tradicional de nuestros cocinos, adaptada a los nuevos gustos.

El Molino de Aoiz es un establecimiento con especialidad hacia 120 comedores, ideal para celebrar la Benetton de Boda o Camarón y por supuesto disfrutar con los platos de una reunión inolvidable.

Todos los viernes y sábados.  
Ambiente Especial Sidrería.

INFORMACIÓN Y RESERVAS  
Tfno.: 948 33 63 02

Ensambleado Caserío El Molino de Aoiz, España. Sidra Artesanal.

**IRATI**  
sagardotegia

• Menú de sidrería • Menú del día • Carnes y Pescados a la brasa

Tel. 948 89 05 17 • C/ Urrutia • 31680 Otzagaibia (Navarra)

**Sidrería AUZMENDI**  
Sagardotegia

Bazkaltzeko eta afaltzeko girorik onena,  
eta gainera... Sagardotegiko menua  
Garaiko sagardoak

El mejor ambiente para comer y cenar...  
y además... Menú de sidrería  
Sidra de temporada

Pol. Ind. Nave 1  
(junto a Sociedad Legimak)  
31008 BARANAIN  
Tfno.: 948. 18 59 57/19

# ASTURIAS YA TIENE SU MUSEO

EL CENTRO ACOGE ANUALMENTE UNA MEDIA DE 45.000 VISITANTES

*Asturias cuenta con un museo de la sidra que remarca la vinculación histórica entre este territorio y la bebida natural. Ocupa un edificio de nueva construcción con doscientos metros cuadrados de superficie en la villa de Nava. En la actualidad, es la Fundación de la Sidra, una institución en la que participan el Gobierno regional, ayuntamientos de municipios sidreros y el sector de la manzana y la sidra, la que gestiona su funcionamiento.*

Jose Mari MARTINEZ



El Museo de la Sidra se encuentra en Nava.

El Museo de la Sidra de Asturias, que tiene como objetivo fundamental dar a conocer y promocionar la bebida característica asturiana, se encuentra en Nava, a 30 km de Oviedo, y en el corazón de la zona más sidrícola del Principado. Nava cuenta con una decena de sidrerías-lagar. Fue inaugurado en 1996 y desde entonces acoge una media de 45.000 visitantes por año.

Este museo surgió inicialmente por iniciativa del Ayuntamiento de Nava, pero su gestión fue cedida a la Fundación de la Sidra, una institución que se constituyó como una fundación cultural privada con el objetivo de contribuir a la promoción y desarrollo de la cultura, de la ciencia y de la tecnología. En esta Fundación están representadas las consejerías de Agricultura y Cultura del Gobierno autonómico, los lagareros (sidreros), cosecheros de manzana y ayuntamientos de la zona.

Entre los objetivos de la Fundación están la promoción, investigación y difusión de todas las técnicas y conocimientos re-

lacionados con la elaboración, conservación, mejora y promoción de la sidra en todas sus variedades; y de todas aquellas otras actividades que, partiendo de la manzana y la sidra, puedan redundar en beneficio de las personas relacionadas con el cultivo de manzanas y su manipulación para la elaboración de sidras y otros derivados. Así mismo, mediante la gestión del Museo de la Sidra de Asturias contribuye a la recuperación y promoción de los aspectos culturales y etnográficos relacionados con la manzana, la sidra y otros derivados.

El proyecto del museo de la Sidra se aleja de la idea museística tradicional en la que un museo se concibe como la exhibición de piezas ordenadas según criterios temáticos o tipológicos. El Museo asume como reto fundamental el de la participación del visitante, se trata por tanto de una instalación interactiva en gran medida que intenta transmitir toda la información posible con respecto a la producción, consumo e historia de la sidra.

El recorrido del museo se ini-

cia en una especie de plaza, cuyo centro está ocupado por una tinaja sobre la que la gente puede intentar el escanciado de la sidra. Las pruebas, naturalmente, se hacen con agua. En este lugar está la tienda de recuerdos y se cogen los tickets de entrada (tres euros por persona adulta, que dan derecho a un trago de sidra). Las visitas se hacen por grupos, acompañados por un monitor.

La visita está organizada siguiendo el ciclo de la sidra, desde la polinización de las manzanas hasta el embotellado del producto. Se sigue el proceso de fabricación de la sidra a través de vídeos y un simulador.

Hay piezas de museo, como un lagar (tolare) renacentista y otro barroco. También hay lagares napoleónicos antiguos y máquinas para encorchar y para rellenar botellas.

A la parte de la producción, le sigue la del consumo, tradicionalmente ligado en Asturias a las ferias y romerías. La exposición incluye la reproducción de un chigre (bar tradicional). Los juegos tradicionales y el folclore están íntimamente relacionados con el consumo de sidra en Asturias. Por ello, el museo cuenta con una bolera virtual en la que se puede jugar una partida de bolos en la modalidad de cuatriada o tratar de hacer música con una gaita asturiana electrónica.

Un último apartado de la exposición corresponde a la situación de la sidra (incluida la sidra achampanada, que se exporta a medio mundo y que fuera de Asturias es mucho más conocida y consumida que la natural), otras sidras del mundo, entre ellas la vasca, anécdotas históricas, chistes, carteles, fotos antiguas... Una colección de botellas de sidra de todo el mundo sirve de nexo de unión entre las dos plantas del edificio.

La visita al centro termina en el mismo punto de arranque, donde se puede degustar, cómo no, un culín de sidra.

Jose Mari MARTINEZ

BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA  
SAGARDOTEGIA

Sagardogintza mantendu duten baserritarren omenak.

TEL: 711 417310  
TEL: 943 55 3172  
PESKANI

OIALUME  
ZAR  
SAGARDOTEGIA

Mikel Arozamena bidea 16  
Astigarraga  
943 55 29 38

artola  
sagardotegia  
nekazal turismoa

SIDRERIA - AGROTURISMO  
ARTOLA BASERRIA • ASTIGARRAGA  
Santiago Mendi • Tf.: 943 55 72 96

R. ZABALA Sagardotegia

- Aste guztian zabalik (gauetz)
- Larunbat eta igande egoardietan irekita (enkarguz)
- Erabat Gipuzkoako sagarrek in egindakoa.

ADUNA (GIPUZKOA)  
Tfno.: 943 69 07 74

URBITARTE  
SAGARDOTEGIA

ERGOIENA AUZOA  
Tfnoa.: 943 18 01 19  
ATAUN

# BACALAO, SEIS SIGLOS DE TRADICION

ESTÁ CONSIDERADO EN LA MAYORÍA DE PAÍSES COMO UN MANJAR DE SEGUNDA CATEGORÍA

*¿Alguien se imagina una sidrería sin bacalao? Una jugosa tortilla con las láminas de bacalao sueltas es un excelente inicio de una cata de sidra al txotx. Esa degustación puede seguir con un bacalao en salsa verde o frito. Con gran placer, se puede completar una comida con este pescado como protagonista principal.*

**E**ste pescado de la familia de los gádidos no habita en nuestras costas, el verdadero bacalao vive en el Atlántico Norte y es rara su aparición en las costas cantábricas. Prefiere los mares fríos y, en ellos, las aguas profundas.

El origen de la pesca del bacalao por nuestra flota se encuen-

tra rodeado de un cierto halo de misterio. Su captura parece ligada en sus inicios a la de la ballena y se considera que nuestros antepasados podrían haber iniciado esa actividad al menos uno o dos siglos antes de que Cristóbal Colón y los expedicionarios que le acompañaron pusieran sus pies en 1492 en lo que denominaron Nuevo Mundo. La

toponimia en algunos lugares de las costas próximas a los bancos de pesca avala esa tesis. Otras teorías, si embargo, apuntan a que la pesca del bacalao se inició con el siglo XVI.

Tampoco está muy claro el origen de la denominación vasca, *bakailua*. Según algunos procederes de la isla de Bacalieu, próxima a Terranova, para otros deriva

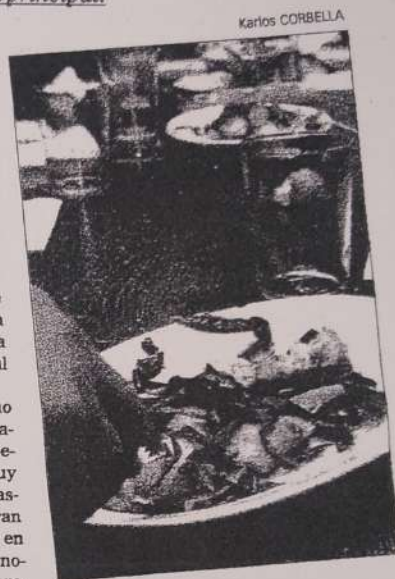
del gaélico *bachall* (pértiga) por secarse el bacalao en grandes pértigas. No falta quien lo asocia con el latín *baculus* (báculo), aunque cuando se inició su pesca no se hablaba latín en Euskal Herria.

Sea como fuere, el bacalao es una especie animal muy ligada a los vascos, tuvo gran importancia en nuestra economía y, eviscerado, salado y secado en los propios barcos, sirvió de alimento a generaciones y generaciones mediante cuidadas fórmulas culinarias.

La flota bacaladera vasca fue muy importante tanto en los puertos de Iparralde como de Hegoalde. Un dato que avala esta afirmación lo aporta un censo de pescadores de Baiona de 1679. De los 2.731 censados, 700 se dedicaban al bacalao y 760 a la pesca de la ballena.

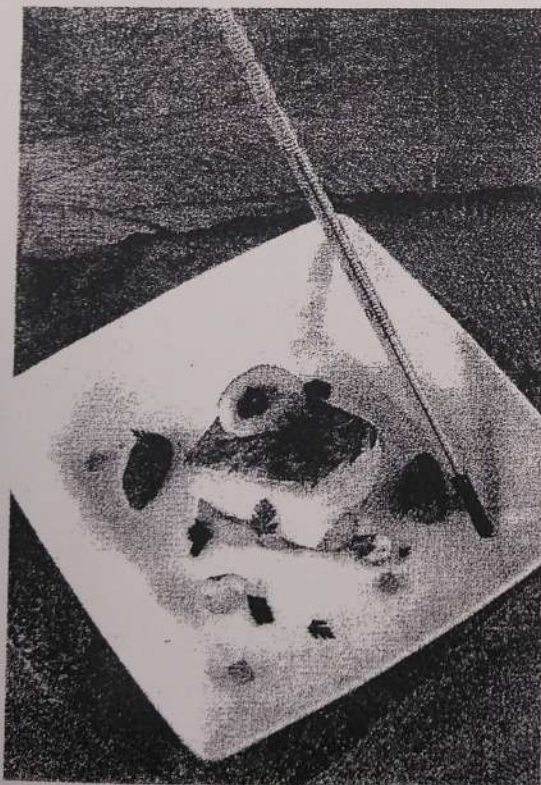
Los barcos bacaladeros realizaban mareas de larga duración, de seis o más meses, debido a la larga distancia donde se encontraban los bancos de este pescado. Eso llevó a idear un proceso de conservación único: el curado artesanal del pescado a bordo del propio barco pesquero. Un proceso de curación que nada tiene que ver con el realizado con el pescado fresco y tratado una vez descargado en las factorías en tierra.

En la actualidad, el bacalao está considerado en la mayoría de los países como un manjar de segunda categoría; sin embargo, en Euskal Herria se prepara con una técnica singular que lo ensalza y le hace figurar entre las mejores ofertas gastronómicas. Si además de degustar un buen bacalao en restaurantes y sidrerías alguien se anima a prepararlo, conviene que sepa que tradicionalmente se han empleado dos



Karlos CORBELLA

## ¡BAJAN LAS TEMPERATURAS!



Bacalao a 40° (Aitor Elízegui. Restaurante GAMINIZ)  
(Premio PII-PII VI Edición al Mejor Plato de Bacalao del año)

Los mejores cocineros saben que un punto de cocción adecuado, breve y a baja temperatura, realiza el bacalao convirtiéndolo en un manjar exquisito. Practique esta teoría con el producto que ha revolucionado el mercado gracias a su proceso exclusivo de desalado y... sabrá lo que es bueno.



El Bacalao de los Maestros

# ¡OJO ZIZARRISTAS!

VICENTE LAFFITTE RELACIONABA SIDRA CON ALCOHOLISMO Y ALIENISMO

*Las bebidas obtenidas por fermentación, entre ellas la sidra natural, consumidas moderadamente no perjudican a la salud e incluso su consumo es recomendado por médicos e higienistas. Sin embargo, si ese consumo se torna abusivo puede producir trastornos físicos y psíquicos si hacemos caso a Vicente Laffitte, todo un erudito y un referente en lo relacionado con la sidra, que, hace un siglo, advertía de esos posibles males a los zizarristas.*

Jose Mari MARTINEZ



Zizarristas es el término con el que se denomina a los sagardozales.

La publicación "Euskal-erriaren Alde" recoge en 1914 un artículo de Vicente Laffitte Obineta (Donostia 1859-1944) que interrelacionaba sidra con alcoholismo y alienismo.

Laffitte señalaba que el abuso de las bebidas fermentadas (vino, sidra o cerveza), a pesar de su baja graduación alcohólica, no sólo provoca embriaguez, sino que bastante a menudo alcoholismo y éste tenía una destacada influencia en la alienación mental. Se basaba para esa afirmación en un estudio realizado en el Estado francés en 1907, que atribuía al alcoholismo 10.000 casos de locura. Ese dato y un estudio realizado en torno a los hábitos de bebida de 7.000 enfermos mentales a causa del alcohol sirvieron al presidente de la

Asociación Antialcohólica l'Alarme para responsabilizar al abuso de consumo de sidra de casi un 23% de esas enfermedades mentales, otro dato que al menos avala que los franceses también eran grandes consumidores del zumo fermentado de manzana.

Esos datos unidos a los proporcionados por el entonces denominado Manicomio de Santa Agueda, que reflejaba una progresión ascendente de enfermos mentales en la última década (149 en 1904 y 271 en 1913), llevaba a Laffitte a realizar su alegato contra el consumo abusivo de sidra, aunque reconocía que «el aumento de alienados no se puede atribuir nada más que en parte al alcoholismo y éste no es originado por el consumo de tal o cual bebida fermentada o

destilada, pues generalmente todos los bebedores se dedican al consumo de varias de ellas».

Precisamente, son las bebidas destiladas (aguardientes, licores...) las más dañinas para el organismo y las que pueden conducir al alcoholismo con mayor probabilidad.

El tono alarmista de Laffitte y su advertencia a los zizarristas, término con el que denomina a los sagardozales, sin tener en cuenta que zizarra no es más que una forma de sidra, la que se elaboraba con las primeras manzanas caídas del árbol sin haber alcanzado su mejor punto de madurez y, por tanto, de inferior calidad, se justificaba por el importante consumo de sidra de aquella época y en un año -1914- que, según apunta el autor, fue de una enorme cosecha de manzana.

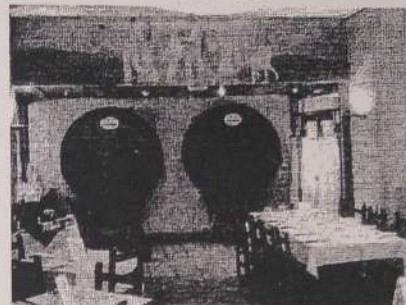
La sidra era la bebida reina en la sociedad guipuzcoana de la época, especialmente en el Beterri, y los datos oficiales de ese año apuntaban a 200.000 cargas de esa fruta, que arrojaba una producción de sidra de 30 millones de litros. Para hacerse una idea de la magnitud de la cosecha y del consumo de sidra, hay que compararla con los poco más de 8 millones de sidra que se producen en estos últimos años.

Estos datos y el censo de población de Gipuzkoa permitieron a Vicente Laffitte realizar una curiosa extrapolación. «Descontando las mujeres y los niños y los que no beben sidra, queda para cada adulto, al día, una cantidad mínima de dos litros, caso de que se consuma este año toda la cosecha. Claro es que habrá en el país muchos adultos que no beban los dos litros que en este equitativo reparto teórico les corresponden, y hasta muchos que ni prueban siquiera la sidra, pero en cambio no escasearán los zizarristas que den buena cuenta de sus dos litros y de otros varios más». A estos últimos se dirigía el autor cuando concluía con su clara advertencia: «¡Ojo, pues, señores zizarristas!».

Jose Mari MARTINEZ

## ARRIAGA

ASADOR  
SAGARDOTEGIA  
BILBAO



Menú sidrería • Menú del día • Pescados y carnes a la brasa

SANTA MARIA, 13 • TLF. 94 416 56 70



- \* 300 comensales en diferentes ambientes
- \* Menú tradicional
- \* Menús concertados
- \* Salones comedores para empresas

ASADOR  
**tartalo**  
SAGARDOTEGIA

Alda. Rekalde, 69. 48.012 Bilbao  
Tel/Fax/reservas. 94.410.09.03



**BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA**  
**SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik**  
**BENETAKO SAGARDOTEGIA**  
Deitu, etorri eta egiaztatu.

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

**ARITXI**  
ASADOR - ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Jon Peli Hormaetxe

Meñaka bidea, nº 1  
48100 LARRAURI

www.someraweb.com/aritxi  
Tel.: 94 674 11 81



**garam**

Samuel MARTIARTU / Upelagilea

## «Sagardoak behar duen egur-ukitua ematen dute egurrezko upelek»

Martiartutarren sotoan dinbi-danbak ez du etenik, eta Samuel seme gazteenak dioenez «ukuiluko iskanbila, batzuetan bederen, mundua bera leherrarazi zuen Bing-bang ezta daren parekoa da». Halatan, Murchanteko martiartutarrak 1886. urteaz geroztik upelagileak dira, bertzerik egiten ez baitakigu», barrika guztiak eskuz egiten dituztenak ia kasik bakarrak izanik Euskal Herrian.

**M**ende bat baino gehiago da Martiartu familia upelagintzan hasi zela. Upela zaharrak konpontzeaz gain, mota eta neurri guztietako upelak egiten dituzte, ardoa zein sagardoa gordetzeko. Hori bai, beti eskuz egindakoak dira. «Gure lana artisauena da», dio Samuelek.

Laugarren belaunaldikoa omen zara upelagileen familian...

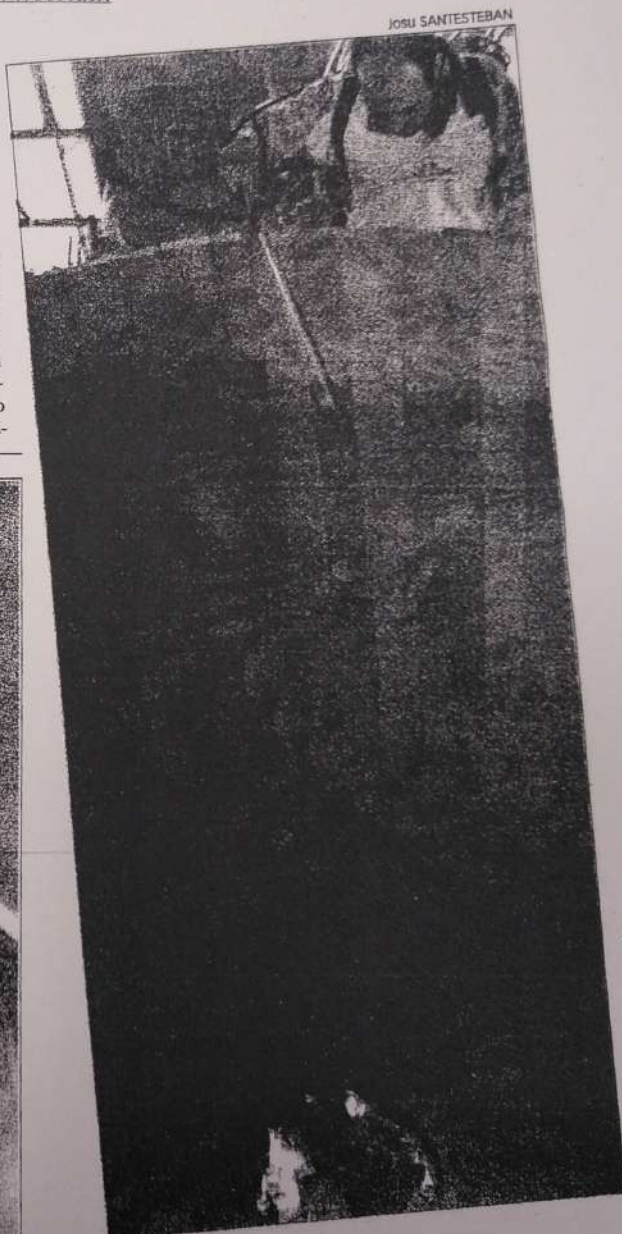
Mende bat baino gehiago da honetan hasi ginela. Eliza nagusian

daogen 1886. urteko agiriak dienez, Aulestiko Matías Martiartu Murchantera ezkondu zen. Ordurako upelagilea ote zen, ala Murchanten bertan ikasi ote zuen ofizioa ez dakigu zehazki. Ardoa gordetzeko upelak egiten zituen gehien. Aldiz, filoxeraren gaitzak jota, mahasti asko kendu ziren; urte gogorrak izan ziren haiek eta utzi egin zion barrikak egiteari. Dena dela, gure aitona aitaren aitak berriz ere ofizioari eutsi eta berak irakatsi zion nire aitari egin beharreko guztia. Gure aitak upelak egitea izan du ogibide. Hortaz, egia da,

laugarren belaunaldia da nirea.

Nolako upelak egiten dituzue. Mugarik ba al dute martiartutarren upelek?


Egia badiot, mota eta neurri guztietako upelak egiten ditugu, eta lasai erranen nuke ez dugula artean mugarik ezagutu gure upelak egiteko tenorean. 20 mila litroko, 25 mila litroko dolareak dira handienak. 30 mila litrokoa egin genuela behin, gogoritzen dut. Halaber, bi litroko upelak dira egiten ditugun txi-




JOSU SANTESTEBAN

**OTSVÁ ÉNEA**

Sagardotegia



**DOLARE**  
SAGARDOTEGIA



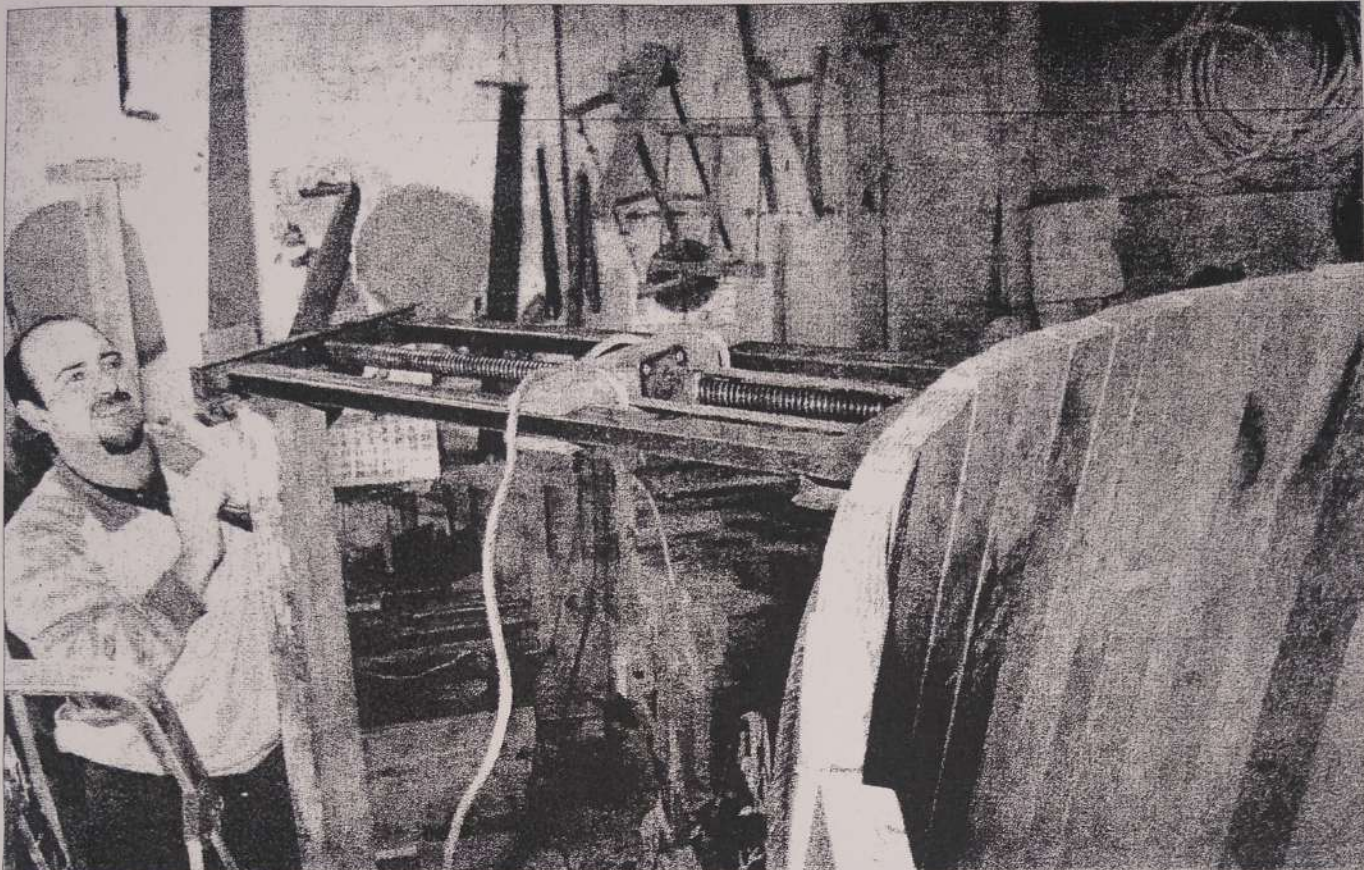
Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

kienak. Ahal dugun guztia egiten dugu, eta eskatzen dizkiguten neurrikoak. Upela zaharrak konpontzen ditugu. Upelekin ikustekorik duen edozein gauza egiten dugu.

Garai batean dolare guztiak egurrezkoak ziren. Egun, altzairuzkoak gero eta gehiago ikusten dira.

Egurrezko dolareak nahiago dituzten sagardogileak daude. Egia da, bestetik, gero eta gehiago ikusten direla altzairu herdoilgaitzez eginak. Agian, altzairu herdoilgaitzez egindako upelekin lan egitea errazagoa da, erosoagoa, batez ere garbitzeko tenorean. Aldiz, egurrezko upelek bertzelako indarra dute, eta sagardoari beharrezkoa duen

JOSU SANTESTEBAN



Samuel Martiartuk eta bere lankideek barrika guztiak eskuz egiten dituzte.

egurrezko ukitu hori ematen diote. Sagardoari zein ardoari hagitz egokia zaie egur-ukitua.

#### Nolako egurra erabiltzen duzue?

Ardorako haritz amerikarra edo frantziarra erabiltzen da. Azken hau nahikoa garestia da, eta honexegatik erabili ohi dugu gehiagotan haritz amerikarra. Sagardoaren kasuan, gaztainondo erabili ohi da. Gaztainondoaren egur-ukitua haritzarena baino ahulagoa da, eta hori oso ongi dator kio sagardoari.

Ardoa gordetzean bederen, egurrezko upelak aldizka aldatzea

egokia omen da. Sagardoaren kasuan?

Nafarroako Jatorrizko Izendapenak agintzen duenez, upelak bederlatzi urtetik behin aldatu behar dira. Oso mesedegarria gertatu zaigu araudi hau. Gertatzen dena zera da: denborak aurrera egin ahala, egurrak indarra galtzen du eta gero eta gehiago kostatzen zaio ardoari zein sagardoari egur-ukitu hori eranstea.

Euskal Herrian bakarrenetarikoa zarete upelak eskuz egiten.

Halaxe da. 225 litro gordetzen dituzten Bordeleko upelak dira

ohikoenak, eta hauek oso modu sistematikoan, kate lanean, egiten dituzten upelategiak egon badaude. Gure lana artisauena da gehiago.

#### Nolako etorkizuna dakusazue zeuen upelagile-etxean?

Artisauena oso lan gogorra da. Mailuari ordu luze astindu behar zaio. Eta, noski, jendeak nahiago du zortzi orduz lan egin edozein lantokitan eta berriz ere etxera itzuli. Gure lana oso astuna da: izugarritzko zarata, izugarritzko hautsa... Langile berriak aurkitzea oso zaila gertatzen zaigu. Ikusteko mementoan,

upelagintza oso ederra da. Aitzitik, upelagintzaren mundu honetan lan egitea oso gogorra da. Adi! Oso lan ederra da, halaber. Azken buruan, ederra den neurrian da gogorra.

#### Zainetan daramazuen odola...

Agian bai. Nik zera ikusten dut: eraikuntzan lan egiten hasi den edozeinek bere bizitzan, noizbait, horma zutitzen ikusi du, eta, garaiz ala berandu, berak ere ikasiko du horma zutitzen. Upela nola egiten den ia kasik ez du inork ikusi. Hortaz, langile berriari ofizioa oso-osorik azaldu behar zaio.

#### Nora saltzen dituzue egindako upelak?

Euskal Herria oso leku egokia da upelagintzan aritzeko, merkatu interesgarria da hemen duguna. Kontuan hartu behar dugu sagardoaren lurra ezezik ardoaren erresuma ere badela Euskal Herria. Hor ditugu, konparazio batera, Errioxako, Arabako eta Nafarroako ardoak. Ardogleen artean, besteak beste, bezero onak ditugu. Gipuzkoako sagardogileak ere ikaragarri bezero onak izan dira eta izan dira.

Daniel MARTIRENA

**Lapuerriketa sagardotegia**

Sagardotegiko menua  
Etxean egindako sagardoa

Vena de sidra y reservas  
Sagardo salminta eta enreserbak

Dima-Otxandio errepidea, 38 km. (Dimako gaina)  
Tel. 94 633 80 39 - 658 750 260

# OYARBIDE

## SAGARDOAK

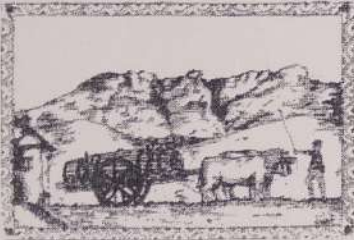
Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

# REZOLA

# SAGARDOEGIA



BEREZITASUNA IRKYMEN BERRINTZIN

Ipintza baserria • Tfnoa. 943 55 66 37 / 608 14 33 32 • ASTIGARRAGA

# GARTZIATEGI



XVI. mendetik sagardotegia

SAGARDOEGIA



Gartziategi Baserria • Sagardoaren pascalekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

# GAZTANAGA



BURUNTZA AUZOA  
Tel.: 943 59 19 68  
ANDOAIN

# SETIEN

## SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

Xabier KAMIO / Catador de sidra

«Si no supera la cata analítica no es apta para el consumo»

La seriedad y el rigor deben acompañar a una buena cata de sidra. práctica todavía poco extendida. La sidra, a diferencia de un vino con denominación de origen, no cuenta con un estamento que haya establecido los parámetros de cata sensorial. Todo se andará. Sin embargo, sí existen técnicos profesionales que con su trabajo asesoran a sidreros en un intento de mejorar la calidad y dignificar el producto.

El pasaitarra Xabier Kamio conoce como pocos qué es una cata de sidra y su importancia para poder conocer el producto final. Por ello, lo primero que quiere dejar claro es la necesidad de que a la prueba sensorial se le anteponga una cata analítica.

¿Qué es una cata de sidra y cómo se realiza?

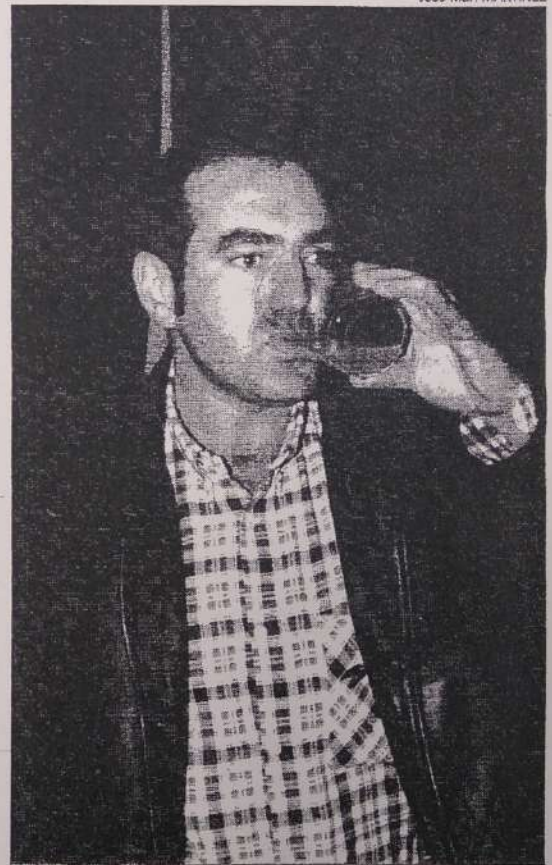
En principio es una prueba para conocer distintos parámetros de la sidra, como la composición o las sensaciones olfativas o gustativas, entre otras. En definitiva, una prueba como la que se puede hacer a cualquier otro producto alimentario. Dentro de la cata de sidra existen dos tipos fundamentales, la analítica y la sensorial. Siempre hay que resaltar esto porque la gente piensa que una cata es únicamente una prueba de un producto sin más, en este caso la sidra. Lo importante es que siempre se haga previamente una cata analítica para establecer que el producto está dentro de los parámetros reglamentados por la legislación. Si no cumple la cata analítica, no se puede llevar a cabo la sensorial.

¿Hablar de cata es sinónimo de concursos?

Desde luego que no. La cata, además de poder ser llevada a cabo en concursos, es un instrumento muy útil para el sidrero o para los enólogos. Sirve para conocer el estado del mosto, aporta datos necesarios para poder embotellar o adoptar alguna medida que homogeneice y equilibre la sidra. No vale para nada tener en una sidrería una sidra que se pueda calificar con un diez y otra con un uno. El mercado exige un producto más homogéneo y a un nivel lo más alto posible.

¿Qué parámetros analiza esa cata previa?

La cata analítica determina, por ejemplo, la acidez volátil con el contenido de ácido acético. Una sidra con un contenido en ácido acético superior a 2,2 es un producto no apto para el consumo



Jose Mari MARTINEZ

Xabier Kamio afirma que la mayoría de las catas no son rigurosas.

como sidra, pero podrá ser destinado a vinagre. Otro componente que se analiza es el nivel de sulfuroso total, un conservante de la sidra, que no debe sobrepasar la cifra de 210. También se controla el contenido de metanol, un alcohol que se produce como consecuencia de maceraciones largas e incluso de fermentación del producto. El sidrero que trabaja bien en bodega, con todas las medidas de sanidad y herramientas idóneas, no tendrá ningún problema con el metanol, un componente nocivo. Otro componente analizable es el contenido en hierro de la sidra, que no debe ser superior a lo que estipula la reglamentación. Todos estos

parámetros analíticos se determinan en un laboratorio oficial.

Según eso, la mayoría de las catas que conocemos no son correctas.

Efectivamente. Si exceptuamos la que ha organizado para el Campeonato de Gipuzkoa la Diputación, este año pasado, el resto, es decir las que organizan sociedades, comisiones de fiestas u otros organismos, no son catas rigurosas para un técnico, les falta la cata analítica que es imperativa y fundamental. Puede ocurrir que en esos concursos una sidra con unos análisis fuera de norma y por tanto no pudiendo ser denominada siquiera co-

mo sidra, sea la más votada, quizá porque, por ejemplo, los que forman parte de jurado tengan aprecio a una sidra ácida cuando lo sea tanto que supere los límites establecidos por la legislación alimentaria. Eso está fuera de toda lógica. Una sidra que no supere la cata analítica es un producto no apto para el consumo.

**¿En qué consiste la cata en bodega?**

Una vez superada la prueba analítica, se hace la sensorial. El primer factor a valorar es el impacto visual. Luego se realizan las pruebas olfativas y gustativas.

**¿Cómo se realiza la valoración visual?**

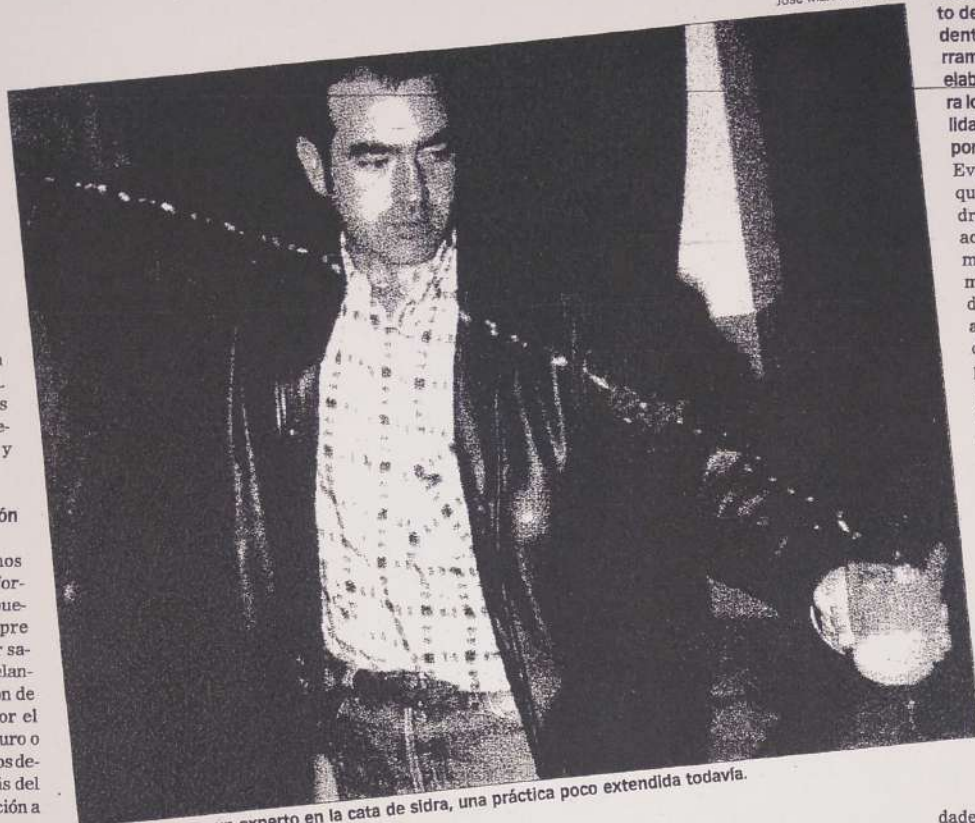
Esa primera sensación nos puede dar ya la primera información de que esa sidra es buena o mala, aunque no siempre sea así. Si tenemos un color satisfactorio, ya podemos adelantar un paso en la apreciación de la bondad del producto; por el contrario, si es un color oscuro o totalmente oxidado, podemos decir que algo le pasa. Además del color se presta mucha atención a la txinparta, es decir, el desprendimiento de carbónico natural. Se puede determinar si es carbónico añadido o natural. Si después de romper la sidra en el vaso la txinparta desaparece muy rápido, puede ser síntoma de que el gas carbónico sea añadido y no producido por la propia sidra. La buena sidra debe mantener un cierto desprendimiento de gas, aunque con el paso del tiempo también se puede producir una pérdida natural de CO2 o por cambios térmicos que se hayan producido en el depósito. La sidra como producto natural no debe tener gas carbónico añadido.



Si después de romper la sidra en el vaso la txinparta desaparece rápidamente, puede ser síntoma de que el gas carbónico es añadido

**¿Es complicado determinar el color idóneo?**

En cuanto a la valoración en cata, como no hay un patrón preestablecido, tampoco se puede definir el color idóneo. A algunos consumidores les gusta un color amarillo pajizo o verdoso y a otros un amarillo dorado. Está en función de la mezcla de manzanas. De cualquier forma, el color idóneo puede estar entre el amarillo verdoso y el dorado y lo que no está entre esos tonos lo podemos definir como color no válido. En una escala de uno a diez, cada uno con una cierta dosis de subjetividad dará las mejores puntuaciones a la que tenga el color que a él le guste más.



Jose Mari MARTINEZ

Xabier Kamilo es un experto en la cata de sidra, una práctica poco extendida todavía.

**¿Cómo se procede en la cata olfativa?**

Dentro del carácter olfativo, los parámetros importantes que hay que tener en cuenta son que el producto huele tanto en copa como a vaso parado, sin moverlo. Cuanto más olor tenga a vaso parado, más aromas tiene el producto. Una vez otorgada la puntuación a vaso parado lo agitamos porque, al moverlo, se genera una frotación con las paredes del vaso, aumenta ligeramente la temperatura y se volatilizan ciertos componentes aromáticos. El umbral de percepción para cada persona no es el mismo, de ahí que se haga la prueba a copa parada y en agitación. Dentro del carácter olfativo de un producto puede haber aromas florales, aromas afrutados o aromas secundarios debido a desviaciones o anomalías. Entre los aromas florales pueden estar los olores a rosas o a violetas y entre los frutales pueden oler a manzana o recordar a la piña o al melocotón, pero lo importante es que no tenga aromas defectuosos.

**¿Y para apreciar el sabor de la sidra?**

Para definir el carácter gustativo, es decir, la sensación del producto en boca, existen diferentes parámetros. Es importante que el producto sepa a lo que huele y también que esté equilibrado. Para apreciarlo hay que tener en cuenta que en la punta de la lengua se capta el dulzor, la acidez en los laterales y, otro parámetro importante, el amargor o astringencia, que lo tienen las sidras muy tánicas, lo apreciaremos al final de la lengua. Finalmente, apreciaremos el volumen, grasa o estructura

de la sidra, una con mucho cuerpo nos llenará toda la boca. Una vez reunidos esos parámetros, catamos la sidra y vemos el conjunto de equilibrio. Si

una sidra destaca por uno de esos parámetros es que le falta equilibrio. De cara a la cata de un concurso, es la suma de los diferentes parámetros lo que al final dará la puntuación.

Además de como instrumento de concursos, parece evidente que la cata es una herramienta fundamental para elaborar una buena sidra, para lograr ese producto de calidad y equilibrado deseada por todos.

Evidentemente. Tenemos que conseguir mejores sidras y, para ello, hay que acertar con la mezcla de manzanas empleada, y como sabemos qué contenido en tanino, en acidez y azúcar debe tener el producto no necesitamos esperar a que fermente, ya desde el mosto con una cata sensorial podemos conocer cómo van a ser posteriormente esos parámetros. Hay medidas naturales correctoras para mejorar las sidras, quizá un trasiego si no tiene un olor correcto o añadirle mosto de otras manzanas o el peso de un mosto que esté muy bien. Hay que hacer la mejor mezcla para obtener el mejor producto y si se hace el control de forma preventiva, siempre tendré más posibilidades de obtener un buen producto sin esperar a que fermente. De ahí la importancia de la cata en todo momento, ya desde el mismo mosto.

Jose Mari MARTINEZ



# TOLARE

## SAGARDOTEGIA

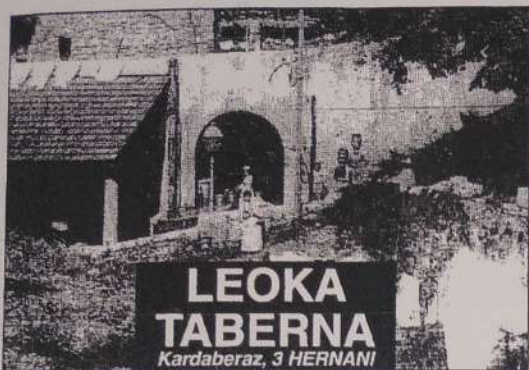
# eizmendi



### SAGARDO NATURALA



**Osiñaga Auzoa - Tel. 943 556 405 - Móvil: 616 450 380**  
**HERNANI**



## EL AMBIENTE DESPUES DEL TXOTX

ALGUNOS SERVICIOS SE VEN REFORZADOS POR LA AFLUENCIA DE GENTE

*La temporada de sidra al txotx se hace muy evidente en las localidades con mayor tradición sidrera de Gipuzkoa. Un ambiente que llena las calles y establecimientos de hostelería. Durante tres meses algunas localidades, sobre todos sus vecinos, ven de alguna manera alterado su devenir cotidiano con la afluencia, en ocasiones masiva, de amantes de la buena sidra.*

Algunos pueblos, especialmente Astigarraga y Hernani, tienen asumido que, durante tres meses, los servicios municipales habituales no son suficientes para satisfacer las necesidades que genera la llegada de miles de personas en una sola noche de un fin de semana. No es exagerado hablar de miles de visitantes, porque Hernani ya ha contabilizado en más de una ocasión cifras que rondan las tres mil personas en una jornada. Eso, evidentemente, genera riqueza para algunos sectores por el dinero que se mueve, pero, asimismo, no pocos inconvenientes, sobre todo para los vecinos de las zonas de mayor densidad de establecimientos hosteleros.

Con todo, cada año los ayuntamientos, junto a asociaciones de vecinos y de hosteleros, adoptan una serie de medidas que tratan de conjugar todos los intereses minimizando los inconvenientes que la temporada de txotx genera.

El Ayuntamiento de Hernani volverá a adoptar medidas especiales durante los algo más de tres meses que dura la temporada. Se inicia este fin de semana y finalizará en el mes de abril.

### Refuerzo en la limpieza

Entre las medidas habituales están la colocación de WC portátiles en lugares estratégicos y la puesta en marcha de servicios reforzados de limpieza viaria y recogida de basuras. Otro de los servicios reforzados será el de la Guardia Municipal, que verá incrementado el número de sus efectivos y que, entre otros cometidos, se encargará de dirigir el tráfico y desviar los vehículos a las zonas de aparcamiento.

Para automóviles se cuenta, entre otros, con el aparcamiento de Txantxilla, muy próximo al centro urbano y con capacidad para cerca de trescientos vehículos. Los autobuses tendrán sus zonas reservadas en los supermercados del barrio de La Florida y, en caso de necesidad, en los polígonos industriales más cercanos al casco urbano.

La Guardia Municipal tam-



Cualquier fiesta en torno a la sidra reúne a cientos de personas.

bién se ocupará de hacer respetar el horario de cierre de los establecimientos hosteleros, un aspecto a veces más conflictivo por la actitud de los clientes que por los propios hosteleros. «Hay que resaltar que, en las diferentes reuniones que hemos mantenido con los sectores afectados, el clima de entendimiento ha sido bueno y no ha habido demasiadas dificultades para alcanzar acuerdos en diversos temas, especialmente en la fijación de horarios de cierre», señala Jesús Rebollo, concejal delegado de Servicios Públicos.

Buscar el complejo pero necesario equilibrio entre las ganas de diversión de mucha gente y el derecho al descanso de los vecinos de la zona, defendido por la Asociación de Vecinos del Casco Viejo, siempre está sobre la mesa a la hora de fijar el horario límite de cierre de los establecimientos. Las reuniones han servido, además, para fijar los horarios de todo el año, pero los de la temporada de Txotx son básicamente los mismos que el año pasado. Hay que resaltar que la competencia en

cuanto a horarios está en manos del Gobierno de Gasteiz. El acuerdo alcanzado en el pueblo se envía como propuesta para su aprobación a las autoridades autonómicas.

Astigarraga también recibe multitud de visitantes en sus diecisiete sidrerías. Su Ayuntamiento se ve obligado, asimismo, a reforzar los servicios municipales, tanto ampliando los de limpieza de jueves a domingo como incrementando efectivos de la Guardia Municipal. Como lugar recomendado de aparcamiento está el polígono industrial de Bidebitarte. Para los que decidan aparcar a su aire, conviene advertir de la existencia de un servicio de grúa.

En cuanto al horario de cierre de sus establecimientos hosteleros, hay que remarcar que es idéntico al de Hernani. «Normalmente no se dan situaciones conflictivas y esperamos que los hosteleros colaboren para hacer respetar ese horario establecido entre todos», apunta su alcaldesa, Eli Laburu.

# PRIMERA APERTURA OFICIAL EN HERNANI

EL PUEBLO DE GOIZUETA SERA EL INVITADO DE EXCEPCIÓN ESTE AÑO

*La apertura de la temporada de txotx cuenta con un nuevo acto protocolario. Tendrá lugar este domingo en Hernani y disfrutará de la presencia como invitados especiales de una amplia delegación de goizuetarras. Esta localidad guipuzcoana plasma así uno de los deseos repetidamente expresado por los sectores implicados: abrir oficialmente la temporada de sidra al txotx.*

Karlos CORBELLA



Hernani contará a partir de este año con inauguración oficial.

Con el objetivo prioritario de presentar la sidra de la nueva temporada, elaborada en las doce sidrerías de la localidad, y darla a probar tanto a los vecinos del pueblo como a los visitantes, los sidreros, taberneros de la asociación Berriak, la Cofradía de la Sidra, Tolare, y la Asociación de Vecinos Kaxko han organizado, con la colaboración del Ayuntamiento hernaniarra, para este próximo domingo una jornada festiva que sirva para inaugurar el Txotx 2003.

Esta iniciativa da respuesta a la demanda planteada en numerosas ocasiones por diferentes sectores de la localidad, que pretenden dar realce a la apertura de la temporada de un producto natural íntimamente ligado a Hernani, su historia, economía y cultura desde hace siglos.

Hernani recibe miles de visitantes procedentes de diferentes lugares a lo largo de la temporada sidrera, lo que ha llevado a los promotores de esta iniciativa a proponer actos especiales que estrechen lazos de amistad con una localidad cada año. En esta ocasión será Goizueta el pueblo homenajeado. No se trata de un acto de hermanamiento en sentido estricto, sino de estrechar vínculos que, en el caso de la localidad navarra, son muy estrechos por muchas razones, entre ellas la de vecindad.

Goizueta ha aceptado gustosamente la invitación y se espera recibir a una amplia representación de esa localidad con su alcaldesa y otros corporativos al frente. Junto a la representación institucional, está previsto que acudan los pelotaris goizuetarras Asier y Aimar Olaizola, que ya han expresado

su intención de estar presentes en esta apertura oficial del Hernani Txotx 2003, para realizar la presentación y la primera cata de la nueva sidra. Únicamente razones deportivas impedirían su presencia en este acto.

#### Al aire libre

La apertura del txotx se realizará en una kupela que estará instalada en los arkupe del Ayuntamiento y que se encargarán de llenar los doce sidreros hernaniarras.

El programa de actos se iniciará a las 11.30 horas con la llamada de la txalaparta. A continuación, se bailará un aurreku y se entregarán placas de recuerdo a la representación de Goizueta, antes de hacer brotar el primer chorro de sidra de la kupela que catarán Asier y Aimar Olaizola.

La sidra podrá ser degustada por el resto de asistentes y vecinos de forma gratuita. Para ello, se pondrán a la venta unos vasos con una inscripción relacionada con el evento. Comprar el vaso, además de posibilitar beber cuanto sidra se desee, dará opción a un pincho. El acto estará amenizado por txistularis y bertsolaris. Además, ha confirmado su presencia la Zagi Dantza de Goizueta.

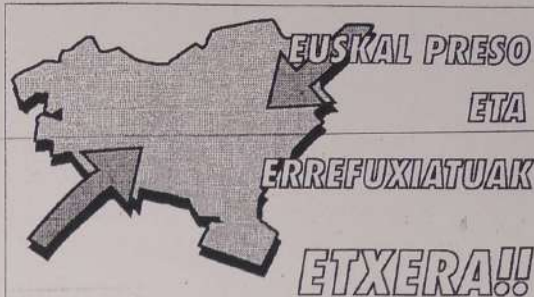
La jornada culminará con una comida popular en una de las sidrerías del pueblo. En esta ocasión, le ha correspondido, por sorteo, a Elorrabi.

Esta iniciativa de inaugurar la temporada de sidra se une a la que desde hace unos años realizan los sidreros de Astigarraga y, más recientemente, los productores de Nafarroa.

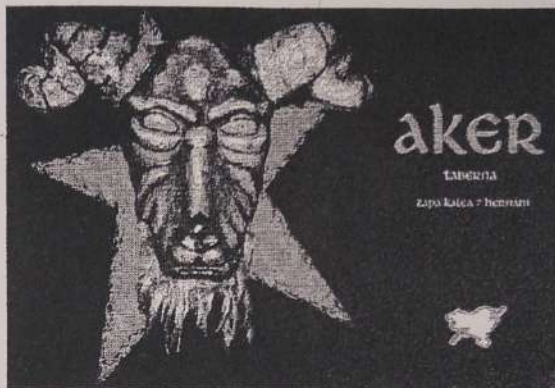
Astigarraga celebró su acto protocolario el pasado miércoles en el Ayuntamiento. El invitado para degustar el primer trago de sidra de la temporada fue el ex ciclista Abraham Olano.

Los cosecheros navarros, que el año pasado eligieron la sidrería Txasenek Borda de Beruete para abrir la temporada, inaugurarán hoy la de este año en Larralde de Lekarotz.

Jose Mari MARTINEZ



HERNANIN  
**GARIN HERRIKO TABERNA** nafar kalea, 10 943 55 00 22  
EZKIBAGA KULTUR ELKARTEA



## DEPORTIVO TABERNA

Kardaberaz, 36 HERNANI

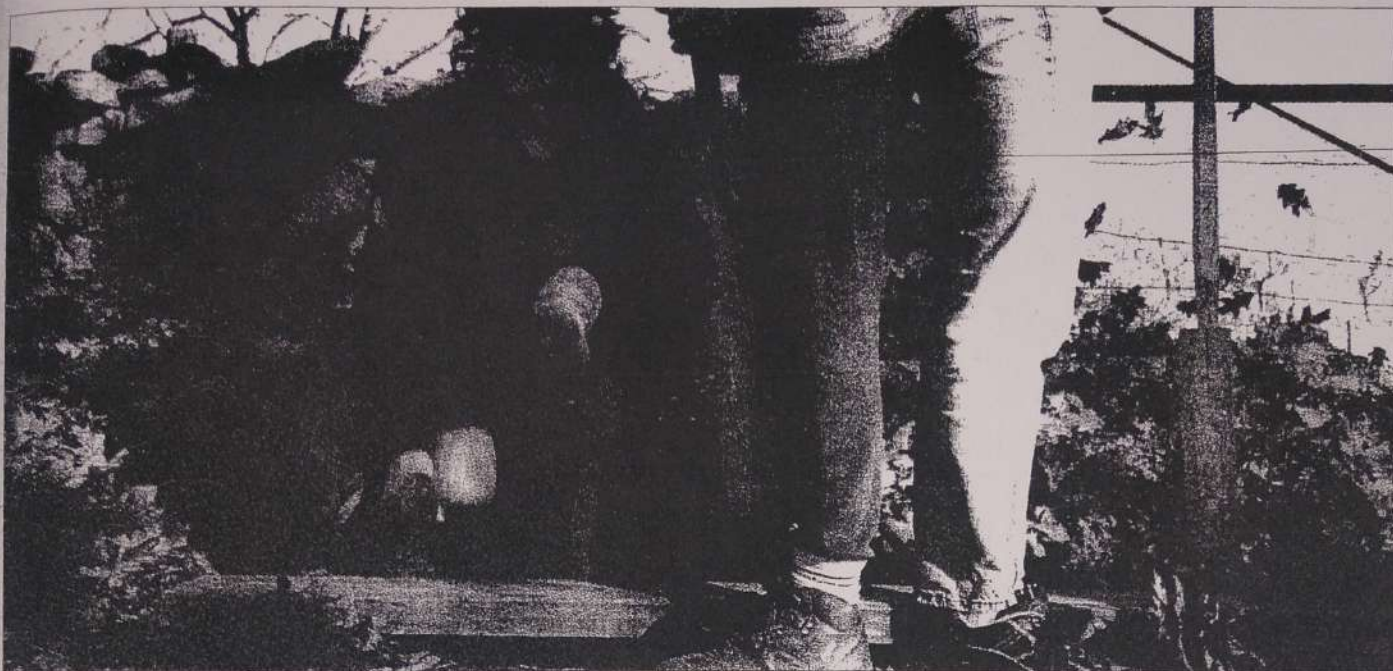
## LA BODEGA taberna

Kardaberaz, 11

HERNANI

## IRUNTXI Sagardotegia

Kardaberaz, 11 • HERNANI



Lanabesak musika-tresna bihurtzen dituzte kirikoketa-jotzaileek.

# KIRIKOKETA, SAGARRAK ZANPATZEKO LANA MUSIKA EGINEZ

LANALDIAK SAMURTZE ALDERÁ, MUSIKA JOTZEN ZUTEN ANTZINA SAGARDOGILEEK

*Kirikoketa erritmo baten izena da, sagarra zanpatzean sortzen zen erritmoaren onomatopeiaren irakurketa eta kantatzea. Izan ere, sagarrak txikitze-ko antzina erabiltzen ziren lanabesak musika-tresna gisara egokitzen zituzten eta txalapartaren antzera jo.*

Zalantzarik gabe, guztiok ados geundeke lan egitea jokoan edota festan aritzea baino askoz ere gogorragoa eta astunagoa dela erraterakoan. Honex-

gatik, lana samurtzea eta esfortzuen izerdia gozatzea izan da gizakiok betidanik bilatu izan duguna, eta, ondorioz, lana, joko eta festa aspalditik uztarturik agertu izan zaizkigu.

Hartara, sagardogintzan ere antzeko zerbait gertatu da eta sagarrak txikitze tenorean errepikakortasunari musika atera zioten aspaldi batean: kirikoketa, kirikoketa, koketa, ko-

keta... Hitz-leloa aipatuz, hitz-katea kantatuz, hitz-azkenak errimatuz, guztia egurrezko mailu zanpatzaileak sagastietatik erorarazitako fruituen aurka astindu arau.

Herri Musikan aditua den Juan Mari Beltranek "Lan erritmoetatik musikara" izenburupeko bere idazlanean zehazten duen modura, «lan gehienek bere erritmoa eta era berean, neu-

## IBARRA SAGARDOTEGIA



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

### MENU

- Bakailo Tortilla
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intxaurrak, Membrilua, Ogia eta Sagardoa
- Tortilla de Bacalao
- Tacos de Bacalao
- Chuleta
- Queso, Nueces, Membrillo, Pan y Sidra



BERTAN EGINDAKO SAGARDOA

300 lagunentzat tokia

Zabalik egun guztietan, bazkariak eta afariak

rritatean edo bestean, bere musika izaten dute, erritmoa beharrezkoa izaten baita, bai bakarka bai taldeka egiten diren lanean». Izan ere, Juan Mari Beltranek ederki asko argitzen duenez, «erritmoak egiten den lanaren urratsak antolatzen laguntzen du; eta egituratze honen ondorioz, lan hori errazagoa, atseginagoa eta entretenigarriagoa izaten da. Bakarka egiten denean, erritmoak lanaren urrats bakoitzak behar duen denbora neurtzen eta banatzen laguntzen du. Lana taldeka egiten denean, aurreko funtzio horretaz gain, erritmoak talde osoaren koordinaketaren zeregina betetzen du, lan taldearen martxa egokia markatuz eta mantenduz». Izan ere, Juan Mari Beltran musika ikerlariak aipatzen du hamaika ofizio dagoela bere musika edo-

ta erritmo propioekin. «Sega zorroztean edota sega pikatzean, mailuaren hots erritmikoa jarraituz kantatzen zituzten abestiak gogoratzea besterik ez dago. Mailuaren hotsean oinarritutakoa da R. M. Azkuek Nafarroako Oskoz herrian jasotako "Ar-an-kin-tran-kin Trankun-mai-lu-a-ren O-tsa..." kantua esaterako».

#### Lana bukatutakoan, festa

Arizkungo Jo ala Jo kultur elkarteak lan gaitza egin du kirrikoketaren inguruan, eta bada urte pare bat musika molde horren usadioa berreskuratu dutela. Patxi Larralde elkarteak kideak ikertutakoaren arabera, «Baztan ibarreko Arizkungo Pierresenea etxeokoe dolare-etxea zuten. Dolare-etxe hartan gizon taldea zortzi egunez, goiti-beheiti, sagardoa presta-

tzeko sagarra jo eta jo zantzetan aritzen zen. Azkeneko egunean, sagar guztia jota, sagar zukua ateratzeko patsa guztia estutzen zutelarik, eta gainerako lanak akitzen zituztelarik, sagar jotzaileek festa egiten zuten».

Modu berean, Juan Mari Beltranek auzolanean egindako lanak bukatzean, festa ospatzeko ohitura aipatzen du: «Sagardoa egiteak, belarrak biltzeak, etxeari teilatua emateak... ospakizunerako festa ekarri izan ohi zuten, lana festaren bezpera bihurtuz, bukatzean gozatuko dutelakoan, eta horretan pentsatuz, nolabait, lanak berak bere alde gogorra galduz. Sagardoaren zantzetari zegokion festaren musika da kirrikoketa».

Horrenbertzez, Patxi Larralde ikertutakoaren arabera, Pierresenean lanean ibilitako gizon haiek plazara agertzen ziren, eta, hantxe, sagarrak zantzetako mazoak eskuetan zituztela, kirrikoketa jotzen hasten

Josu SANTESTEBAN



“

Arizkungo Jo ala Jo kultur elkarteak lan gaitza egin du kirrikoketaren inguruan, eta bada urte pare bat musika molde horren usadioa berreskuratu dutela

ziren, plazako losetan edota egurrezko oholaren kontra kolpeak emanez. «Festa polita egiten omen zuten. Inguruko barrideak plazako zalaparta, kantu eta gainerakoak sumatuta harat hurbiltzen ziren. Pierresenean neskato gisa aritzen zen andrea sagardoa saltzen aritzen omen zen. Ardoa ere saltzen zen. Garai hartan (1920-1930) sagardo basoa sos bat ordaintzen zen, eta ardoarena berriz bi sos. Kontuak ateratzeko pezeta batek bortz erreal zituen eta erreal batek, aldi berean hoge bi sos. Sagar-jotzaileek egun guztia lanean arituta lau-bortz erreal irabazten zituzten».

Pierresenean ezezik, Arizkungo Ordoki Auzoko Etxebertzean ere dolare-etxea zutela jakin du Patxi Larralde, eta hemen ere kirrikoketa jotzen zutela gogoratzen dute herriko zaharrenek: «Zazpi-zortzi egunez lanean ibili ondoren, azken egunean besta handia egiten zuten. Horieta bi gizon Etxebertze larraineko paretara goititzen ziren eta zerbait kantatzen omen zuten. Tiki, taka, tiki, taka... horrelako zerbait. Eta herritar guztiek dastatzen omen zuten zantzetako sagar haien muztioa».

Daniel MARTIRENA



Zumalikardi Baserria  
ANOETA'N  
Tfnoa. 943 65 26 22

Sagardotegia  
ASTEASU'N  
Tfnoa. 943 69 02 83



ISASTEGI  
sagardotegia

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



sidra natural - sagardo jatorrezkoa

PETRITEGI  
SAGARDOTEGIA

Telf. 943 45 71 88  
ASTIGARRAGA - Gipuzkoa



gara

Jesús Mari ALZURI / Baserritarra eta sagardogilea

## «Ia berrogeita hamar urte daramat etxerako sagardoa egiten»

1936ko gerra zibila aurretik, baserri askok zeukan sagardoa egiteko dolarea. Orain egoera guztiz aldatu da. Baserri batzuek antzinako ohiturarekin segitzen dute, baina gehienek dolarea baztertu edo kendu egin dute. Jesús Mari Alzurik, Igantzín jaioa orain dela 62 urte, baina mende erdlaz geroztik Hernanin bizi dena, sagardoa egiten du etxean, Añua baserrian.

**A**spaldi jarri zituen sagarondoak baserri inguruko zelaetan, eta auzolanean ikasi zuen sagardoa egiten, etxean dolarerik ez baitzuen.

**Noiz eta zergatik hasi zinen sagardoa egiten?**

Gure etxean sagarondo batzuk bazeuden eta landare batzuk eman zizkidaten, eta aldatu egin nituen gure baserriko lurretan. Denbora hartan, fruitu gutxi zegoenez, sagarrak prezio ona egiten zuen. Aurrena sagardoa egiten genuen, baina etxean dolarerik ez zenez, beste baserri batzuetara joaten ginen egitera, gure sagarrekin. Ia berrogeita hamar urte daramat etxerako sagardoa egiten.

**Nola ikasi zenuen sagardoa egiten?**

Orain dela 19 urte etxean dolarea jartzea erabaki genuen, baina 30 urte lehenago jadanik auzolanean egiten genuen sagardoa etxerako, inguruko baserrietan. Hemen eta han beti zerbait ikasten da, sagarra nola jo, sagarrak nola tratatu, sagar motak ezagutu, muztioa ondo zaindu, eta abar.

**Nola lortu duzu dolarea?**

Osiñagako Lujanbio anaien birtartez jakin nuen Urrietako Eula sagardotegian dolare zaharra bazegoela, eta hango nagusia baimen zebilen aldatzeko asmoz. Oso dolare polita zen, diseinu bereziarekin, baina polita, eta motorraren bidez sagarra estutzen zuena. Erostea erabaki nuen eta lujanbiotarrek bere tailerlean zenbait konponketa eta muntaia egin zituzten.

**Zenbat sagarondo daukazu?**

Hirurehun baino gehiago, gutxi gora-behera. Sagar asko biltzen dugu. Etxerako behar duguna baino askoz gehiago, horregatik soberan daudenak Hernaniko sagardogile bati, Zelaiari, saltzen dizkiogu urtero. Sagar mota asko ditugu.

**Nola egiten duzu sagardoa?**

Etxean goiz-sagar asko daukagu, etxerako sagardoa egiteko beti sagar horiek erabiltzen ditugu. Abuztuan, azkeneko aldian, batzuk arboletatik erortzen hasten dira. Aurrenekoak usteltzen uzten ditugu lurlean, goizegi delako besteekin batera sagardoa egiteko; eta ondorengoekin egiten dugu lehenengo joaldia. Gure dola-

rean zazpi karga kabitzen dira, karga bakoitza sei zaku dira, beraz, berrogeita bi zaku. Zaku bakoitzak berrogeita hamar kilo ditu gutxi gora-behera, batzuk pixka bat gehiago, segun zer sagar mota den. Gaziak zuku gehiago izaten du eta orduan pisu handiagoa; gezak, aldiz, zuku gutxiago.

Sei edo zazpi sagar mota nahastan dugu lehenengo joaldian, besteak beste, *Pelestrina*, batzuk *Martin* sagarra deitzen diotena. Bigarrenean, berandu sagarrak, adibidez, *Goikoetxe* sagarra, *Errege* sagar batzuk, *Txori* sagarra, eta abar.

Nik kalkulatu daukat zenbat litro sagardo behar ditugun gure barrika eta ontzi txikiak-horietako bat altzairuzkoa da-goraino betetzeko. Aurreneko joaldiarekin erdiraino betetzen ditut eta bestearekin bukatzen dut. Baserritik gora dauden sagarondoko sagarrak nekez erortzen dira, toki freskoan daudelako, eta sagar horiek bigarren joaldirako erabiltzen ditugu; aldiz, etxetik behera daudenak, egutera daudenez, lehenago erortzen dira. Bi joaldien artean 15 bat egun igarotzen dira.



Jose Mari MARTINEZ

Añua baserriko nagusia, Jesús Mari Alzuri, sagardogintzan.

**Dolarea ondo mantentzeak lana handia al dauka?**

Beti zerbait egin behar da. Aurretik dolareko hiru ohol aldatu ditugu. Nire asmoa makalarena jartzea zen; baina, nahiz eta han eta hemen ibili, azkenean ez dut aurkitu eta pinuarena ipini dut.

Errepasso txikia egin dut dolarearen burdinazko tresnetan. Aurretik poliestereko ontzia ere ekarri dut. Froga egin nahi dut, eta oraingoz ez dauka gustu txarrik. Aterako dela uste dut.

Jose Mari MARTINEZ



*Astigarratik,  
Sagardoaren txokotik,  
Gurutzetak  
URREAGA eskeintzen dizu,  
Gaur edan dezakezun  
Etorkizuneko edaria,  
Betikoa,  
Baserritik jatetxeetara  
Guztiz mimatua eta zaindua,  
Gure Sagardoa.*

**GURUTZETA**

Oialume Bidea, 63  
20115 ASTIGARRAGA  
Tfnoa./Faxa: 943 552 242  
e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com