



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte

SagardoNat 02

Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2007ko urria



2

Manzana del país

objetivo estratégico

3

Importar manzana

una necesidad

4

Garbiketa

ezinbestekoa
sagardoaren kalitatearentzako

5

Sagardo Eguna

Donostiako Konstituzio Plazan

6

Residuos

generados
en la elaboración de la sidra natural

7

Calidad

en el sector alimentario
¿Sabemos de qué estamos hablando?

8

Juan Mendizabal

2007 txapelduna



Manzana del país, objetivo estratégico

Gipuzkoa es deficitaria en manzana autóctona. La demanda actual, que cada año se puede situar en cifras que rondan los doce millones de kilos de fruta, no se cubre ni en el mejor año de cosecha. Lograr ese autoabastecimiento es un objetivo irrenunciable para los productores de sidra.

Existe la convicción de que una buena manzana autóctona, bien cosechada, manipulada y controlada, ofrecería un plus especial de calidad a nuestra sidra. Si a ello se une que la manzana es una fruta vecera, es decir, a un año de buena cosecha le sigue normalmente otro de escasez, se entiende que lograr esa manzana del país, con cosechas más o menos estables en cantidad y calidad, se haya convertido en un objetivo estratégico para el sector.

La manzana es la materia prima necesaria para la elaboración de la sidra. Una buena manzana, sana, en su punto óptimo de maduración, que aporte la acidez, dulzor, amargor y astringencia necesaria, no garantiza por sí misma una buena sidra, porque en la elaboración de esta bebida natural intervienen muchos factores, pero es seguro que con mala manzana no es posible lograr nunca una buena sidra.

La sidra es el resultado de combinar una buena manzana y la actuación positiva de la flora microbiana a lo largo del proceso, con un correcto sistema de procesado (limpieza, prensado, fermentación, etc.). En los mostos y sidras abundan los gérmenes, principalmente hongos (levaduras y mohos) y bacterias. Entre estas últimas se

encuentran las lácticas (necesitan poco o nada de oxígeno para desarrollar su actividad) y las acéticas (precisan mucho aire para su desarrollo). La acción de esas levaduras y bacterias es la que va a transformar el zumo de manzana en sidra tras un delicado proceso de fermentaciones alcohólica y maloláctica. Cuanto mejor se conozca la materia prima y los factores propios que mayor influencia tienen en las fermentaciones (acidez, azúcar, polifenoles,...) más posibilidades de obtener un buen producto. Sin olvidar que también hay factores externos a la manzana que deben ser tenidos siempre en cuenta (eliminación de gérmenes mediante una buena limpieza, temperatura de las fermentaciones,...).

Ese buen conocimiento de la materia prima por parte del productor puede ser mayor con la manzana del país que con la que se compra de importación. La cercanía del manzanal a la bodega permite un transporte menos agresivo para la manzana. Se puede controlar mejor el momento óptimo de maduración de la fruta y por tanto su recolección y prensado, entre otros factores. Una manzana sobremadurada ofrece muy poco zumo. En definitiva, se podría disponer de una materia prima de mayor calidad.



Sagar uzta oparoa lor al daiteke?

Betidanik jakin izan dugu sagarra fruitu veceroa dela orokorrean, produkzio oneko urte bati uzta eskaseko batek jarraitzen diola. Baina, sagar uzta oparoa maizago lor al daiteke?. Aitor Etxeandia, fruitu-aholkulariaren ustez "fenomeno hori ezabatzea ezin da lortu baina bai murriztea. Ez da erraza izango baina edonola ere saiatu beharra dago. Horretarako, esaterako, sagasti berri bat jartzerakoan, bi interesak orekatu behar dira, baseritarrarenak eta sagardogileenak, produkzioa eta kalitatea, eta badaude bi sektoreentzat interesgarriak diren sagar-barietateak. Bestalde, arazo asko saihestu daitezke sagastietan neurri batzuk hartzen badira. Garrantzitsua da kimaketa eta bakanketa garaiz egitea, eta, nola ez, sagastiak ondo prestatzea eta ongarritzea komeni da".

Importar manzana, una necesidad

En el cultivo del manzano, Guipúzcoa fue pionera y un autor y viajero como Rosmithal exclamó en 1464 al ver los manzanos de Hernani "jamás vi algo parecido". La importancia del manzano fue decreciendo con el paso de los años -la llegada del maíz supuso un claro retroceso- pero hace menos de un siglo todavía eran muy numerosos los manzanales. El primer congreso de Estudios Vascos celebrado en Oñate en 1918 estimaba en 800.000 el número de árboles de esta fruta, lo que daba una producción próxima a los 40 millones de Kg. de manzana al año.

La desaparición paulatina de manzanos, especialmente acusada en la tercera década del siglo pasado, unida a otros factores, como la vecería de esta fruta, hacen que la realidad actual sea bien diferente. La vecería puede significar una oscilación de la producción entre el 40 y 60% de un año a otro.

La demanda actual de manzana sidrera obliga a importarla de otros lugares, sobre todo de Normandía y en menor medida de Galicia. No deja de ser paradójico que fuesen los vascos los que al parecer llevaron hace varios siglos a Normandía numerosas variedades de manzanas. Julien le Paulmier, en su obra "Le premier traité de cidre", editada en 1589, señala que "sin duda alguna se inventó la sidra hace mucho, desde tiempos inmemoriales en Vizcaya (algunos autores en aquella época denominaban Vizcaya a todo el conjunto de

nuestro país) y en esta provincia de Normandía". En la parte final de su obra, menciona que las buenas variedades como la "Grefe de Monsieur" y la "Barbarie", fueron traídas por "Guillaume d'Ursus, el vizcaíno, belicoso personaje del Reino de Navarra occidental". Los vascos participaron en intercambios comerciales en sus andanzas pesqueras y a través del reino de Navarra tuvieron varios asentamientos en Francia. Las principales zonas en la que se implantó el manzano, la sidra y su destilación tuvieron que ver con el reino de Navarra. La importación actual es, de alguna manera, una operación comercial con manzanas de ida y vuelta.

La campaña de este año, escasa en manzana autóctona, hará que las bodegas tengan que abastecerse a través de agentes importadores, entre ellos Pascal Michelena.

"La importación de manzana sidrera viene de antiguo. Actualmente prácticamente toda viene en camiones, pero en otras épocas también se ha utilizado el barco, y el ferrocarril. Antes del ingreso del Estado español en la Comunidad Económica Europea se importaba a través de una línea de comercio especial y actualmente de una forma normalizada. Este año tengo contratadas con diferentes productores del Estado francés alrededor de 7.000 toneladas de manzanas, que venderé a 210 euros por tonelada. En cada camión vienen cuatro o cinco variedades de tal forma que garanticen un mosto con una mezcla equilibrada. Antes de la recolección de la fruta visito las plantaciones y después de muchos años de relaciones conozco bien a mis proveedores", señala Michelena.



Eskuz bildutako sagarrak

Esperientzia gutxigorekin sagardo sagarraren inportazio arloan, baina baita fidagarria ere, Juan Iguaran S.L. enpresa dugu. "Lau bat urte daramazkigu sagar inportazioak egiten sagardogile batzuek eskatu baitziguten. Hasieran, beraz, gauza puntual bat izan zen guretzako baina orain pixkanaka, ahoz aho zabaltzen ari da gure eskaintza eta aurtén 2.500 tona ekartzeko prest gaude. Transportearen lortzea eta lanak koordinatzea nahiko zaila da, hala ere, esperientzia luzea dakagu horretan, urte asko baitaramazkigu zereal inportazioetan. Normandiatik, eskuz bildutako sagar barietate ezberdinak nahastuta ekartzen ditugu" dio Jaxone Iguaranek, enpresa honen gerentea.

Hemos reducido a uno los 4 pasos que todo alimento debe cumplir: Servicio de asesoramiento integral.

Porque nos preocupa la salud del consumidor y la de su negocio.

Nuevo Pol. Ind. SIGMA - Xixilon, 2-1ª. Of.14 - 20870 Elgoibar (Gipuzkoa) - T. 943 74 85 74 - F. 943 74 73 08 - alimek@alimek.com - www.alimek.com

PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y MATERIAL DE BODEGA

DISEÑO INTEGRAL DE BODEGA

Máquinas para manzana BUCHER-VASLIN

La prensa más adaptada

www.enolvizmontajes.com

ENOLVIZ

CENTRAL

Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª Planta Nº 38 - 48002 BILBAO
Tel. 944 445 249
Fax 944 102 012
enolviz@enolviz.es

Garbiketa, ezinbestekoa sagardoaren kalitatearentzako

Sagardoak, berezko dituen ezaugarriek esker, garraztasuna, alkohola eta osagai fenolikoei esker, ezinezkoa du gizakiari gaixotasun patogenorik transmititu; kontsumo garaira bere ezaugarri positiboekin iritsi dadin kanpo eraginak aurikusi behar dituen produktu fina da sagardoa. Prebentzio edo aurikuspen hori, neurri handi batean, sagarraren eta upeldegiko instalazioen garbiketa zorrotzarekin lortzen da, sagardogileak, bere egin duen ohitura dagoeneko.

Garbiketa eta asepsia (bereziki arazoak sor ditzketen germenak desagerketa totala) maila minimo bat lortzeko, lehen pausoa, sagar eta muztioaren manipulazio prozesuetan, sagardoaren biltegiatze eta kontserbazioan erabiltzen diren lokal, ontzi eta tresnak (mangerak, lanabesak...) garbitzeko errazak izatea beharrezkoa da. Horregatik, zoruek zimurtasun puntu bat behar dute izan, irristatze eta bestelako istripuak gerta ez ditezen, pareta lehenduak, eta orokorrean, txoko gutxiko lokalak izan behar dute, zikinkeria josako ez duten materialez egindakoak, muztioa eta sagardoarren osagarriekin nahastu ez ditezen. Hau dela eta, jakin zementu eta honen deribatuak (terrazoa) ez direla aukerarik oneta. Aukera egokia dira ordea, zeramikazko, plastikozko edo errebin mota batzuek estalitako materialak. Uzta berria hasten den honetan, ezinbestekoa da tratamendu eta desinfekzioa egitea muztioa eta sagardoarekin kontaktuan egongo den gauza orori. Horretarako zepilo latzarekin harraskatu gogorrakur irakina % 2ko portzetaian sosa kaustikoa gehituz (egurrezko tresnetan), edo germenak desagertaraziko dituen detergentea, metalezko ontzietan. Bi kasuetan ordea, ezinbestekoa da aklatatu egokia, batean sosa kaustiko arrastoak eta bestean detergente arrastoak desagertarazteko.

Ur lurrinduen erabilpena oso interesgarria da ere egurreko ontzien kasuan, hezetasunarekin egurra

Sagar eta lokal, eta sagardoa egiteko ontzi eta tresnak garbitzea ez da garrantzitsua, ezinbestekoa baizik. Sagar aukeraketa egokia eta sagardogintza prozesuan garbiketa zorrotzak dira, irakite egoki batekin batera, sagardogilearen aldetik mimatze handiarekin zaindu beharreko alderdiak dira, sagardo osasuntsu eta kalitatezko bat lortzeko.

puztu eta estankotasuna hobetzen bait du. Arreta berezia zor zaie, era berean, aspaldian erabili gabe dauden egurrezko ontzi lehorrei edo sagardoa eduki duten ontziei. Azken kasu honetarako urrutako sosa kaustikoz aparte, ur sulfituarekin desinfekzioa eta ondorengo estufatua beharko lukete. Egurrezko kupeletan, ohitura ontzat jotzen da, ustu bezain laster garbitzea, garbiketa errazteaz gain hondakinak ez dira usteltzen nahi ez bezala. Behin upelak garbitueta aklatatzean, germenak egurren tartean hazi ez ditezen, eta atmosfera geldo bat lor dadin, upeldegian tradizionalki azufre erretzea erabili da, honek dakarren SO₂aren askatzearekin. Era berean, kare bizia ere erabiltzen da, zeinak itzaltzean, hezetasuna jaten duen, ingurunea lehertuz eta onddoen garapenerako egoera negatiboak sor ditzakeelarik. Karea presiodun Irak erameten du, nahi eta kare arrastoek ez kaltetu sagardoa. ■



Sagardoak Donostiako Konstituzio Plaza bete zuen

Irailaren lehenengo larunbatean ospatu zen 22. Sagardo Eguna

Gipuzkoako Sagardogileei esker Donostiako Konstituzio plaza sagardozaleentzako paradisu bilakatu zen aurten ere. 1985 urtetik ospatzen da sagardoaren dastaketa erraldoi hau Gipuzkoako hiriburuko Euskal Jaiaren barne, beraz, aurten 22 urte bete ditu Sagardo Eguna.

Festa honek jende ugari eta 49 sagardogile, plazako arku kopurua bezainbeste, batu zituen giro paregabean. Orotara 10.000 litro sagardo dastatzeko aukera izan zuten hurbildu zirenak, sagardogile bakoitzak 200 botila eraman baitzuten. Donostiako Sagardo Eguna da, dastaketa herrikoien artean, postuan sagardoa eskaintzen sagardogilea bera egoten den bakarra eta Gipuzkoako sagardogile gehien biltzen dituen. Aurten, edalontzia 3 eurotan saldu zen plazan eta horrek nahi adina sagardo edateko aukera ematen zuen. Edalontziarekin batera, sagardo botilaren kontsumo eta kontserbazio arauen gida txiki bat banatu zen ohitura egokiak zabaltzeko asmoz.

1985 urtean, Sagardo Eguna hau hasi zenean, Joxe Mari Irizar, Barkaitzegi sagardotegikoa Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakaria zen. "Sagardoa garai hartan gaur egun baino ezezagunagoa zen eta sagardo botilaren ezauguera eta promozioa kontsumitzaileen artean zabaltzea izan zen Elkartearen helburua sagardoa ez baita bukatzen kupela ondoan, txotx denboraldian. Donostiako lehenengo Sagardo Eguna baino lehen, herriko festetan dastaketa batzuk ospatu genituen eta baita lehiaketa batzuk ere. Esaterako, lehiaketa batean zazpi kanporaketa hainbeste herrietan burutu ziren eta finala Donostian egin zen. Sagardo Eguna oso esperientzia ona izan zen. Hasieran goiz eta arratsaldean ospatzen zen festa, baina gero goizean bakarrik erabaki genuen egitea eta horrela mantentzen da, beti Kontxa estropadetako lehenengo igandeko bezperan. Sagardogileok harro gaude festa honekin eta gure ustez Gipuzkoako hiriak ere horrela behar luke. Ea zeinek mugitzen duen hainbeste jende urtero gastu gutxiarekin gainera, zeren sagardogileok doan ekartzen dugu sagardoa".

Sagardo Egunean urtero sagardogile beterenoiei omentzen da. "Laurogei urtetik gora zizutenekin hasi ginen, baina egun hirurogei urte bete dituztenei omenaldi bat eskaintzen diegu urtero", dio Irizarrek. Sagardogileen Elkartearen ohitura denez, aurtengoan sagardogile jubilaturik ezean, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea omendu zen, bere lehendakaria Mikel Ubarretxena pertsona. Merezitako omenaldia zeren ostalariek urte guzti hauetan esfortzua egin dute sagardoa ezagutarazteko. Ostalaritza sektorea da sagardogileen bezero onenetarikoa eta sektore honen bidez bideratzen da sagardo botilaren kontsumo handienetakoa. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen helburu nagusietako bat sagardoaren dastaketa profesionala bultzatzea da eta honekin batera kontsumitzailea sagardoaren dastaketan hezitzea. Elkarlan horretan, sagardoaren manipulazio eta dastaketan formakuntza plan bat aurrera aterako da datorren hilabeteetan ostalariei zuzendua. Nahiz eta aurrerapauso handiak eman izan, sagardoaren kalitatean eta sagardotegien teknologia aurrerakuntzetan batik bat, oraindik ere bide luzea geratzen da kontsumitzailea hezitzeko lanean eta sagardo botila hobeto ezagutarazteko. Beraz, bizi-tza luzea izango du Donostiako Sagardo Eguna eta helburu berdinarekin urtean zehar ospatzen diren sagardo festak eta dastaketak. ■



Limousin
CARTONAJES

CARTONAJES LIMOUSIN, S.A.L.

Usabal auzoa, 9, Apdo. 17-20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

Tel: 943 670211/943 670267 Fax: 943 670378, cartonajes@limousinbox.com

	Innovando sobre el terreno NEIKER-TECNALIA, especializada en Innovación Agraria y Medio Ambiente, ofrece los siguientes servicios:	Lurrean bertan berritzen NEIKER-TECNALIAK, Nekazaritza eta Ingurumen Berrikuntzan espezializatua, honako zerbitzuak eskaintzen ditu:	
	- Proyectos I+D+i - Servicios Analíticos y Evaluación de la conformidad - Servicios tecnológicos - Transferencia Tecnológica (patentes y desarrollo de empresas)	- I+G+B - Zerbitzu analitikoak eta adostasuna Ebaluatzea - Teknologia zerbitzuak - Transferentzi teknologikoa (patenteak eta enpresa-garapenak)	

CENTRO DE INNOVACIÓN ZENTROA
Bikailu Parke Teknologikoa, 812 L. Bermeo, 1 - 48160 BERMEO (Bizkaia)

CENTRO DE AGROALIMENTARIA ZENTROA
Auzo Grano-Elizak, 46 Pto. E-01080 VITORIA-GASTIZ (Araba)

Tel: 902 548 546 - Fax: 902 548 547
info@neiker.net - www.neiker.net

Urge gestionar los residuos generados en la elaboración de la sidra natural

De una producción sidrera artesanal se ha pasado en las últimas décadas a otra más industrial, sin perder, eso sí, el encanto de un producto natural enraizado en la mejor tradición del país. Todo ello ha generado unas necesidades para los sidreros que van teniendo respuesta adecuada. Se han ido aplicando progresivamente conocimientos científicos y novedades tecnológicas (prensas neumáticas, recipientes de inoxidable,...). Sin embargo, la gestión de los residuos sigue esperando una correcta solución.

El rendimiento que se obtiene del prensado de la manzana se sitúa en un 65-70%, dependiendo del tipo de prensa utilizada. Si este año la cantidad de manzana utilizada se estima que se aproximará a las 12.000 toneladas, se va a generar una importante cantidad de residuos entre la patsa y las manzanas que no están en buenas condiciones desechadas antes de ser trituradas y prensadas, a lo que hay que sumar las lías de decantación del mosto y las de la sidra. En definitiva, un serio problema medioambiental y económico.

En plena campaña de recolección y prensado de la manzana se pone una vez más en evidencia la necesidad de contar con una salida para los residuos que se generan. ¿Que hacemos con la patsa? se pregunta más de un sidrero, sobre todo los que más kilos de manzana utilizan.

Una salida tradicional para esa pulpa de manzana prensada ha sido utilizarla como alimento para el ganado, bovino especialmente, sola o mezclada con hierba. Es una solución actualmente utilizada pero de poco valor añadido. La patsa

El sector sidrero ha evolucionado considerablemente en los últimos años. Los productores conocen cada vez mejor la materia prima con la que trabajan y el proceso químico y microbiológico que se desarrolla en el proceso de elaboración de la sidra. Sin embargo, todavía no se ha abordado en profundidad la gestión racional de los residuos que se generan a lo largo de ese proceso.

puede ser almacenada en bidones de plástico bien cerrados o ensilada. El ganado puede utilizarla durante un corto periodo de tiempo, mientras no se generen fermentaciones que transformen el poco zumo que no ha podido ser extraído por las prensas en alcohol. En algunos países centroeuropeos se utiliza desecada como pienso para la ganadería, sola, mezclada con hierba o incluso con el aditivo de sal marina gruesa.

Esta pulpa prensada podría tener otras aplicaciones que ya fueron sugeridas en un estudio realizado por AZTI-Tecnalia. Entre ellas, su compostaje del que se obtendría un abono orgánico utilizable en diferentes áreas agrícolas; la consecución de energía renovable mediante la obtención de un biogás; la elaboración de sidras gasificadas previa rehidratación de esa pulpa y el añadido de gas carbónico exógeno; para la obtención de vinagres y también orujos o aguardientes destilados, aunque en esta aplicación no parece que se puedan obtener buenos rendimientos.

Más futuro podría tener la extracción de pectinas y componentes polifenólicos naturales de esos residuos de la manzana. La pectina se usa en alimentación para dar mayor consistencia a las mermeladas, por ejemplo, mientras que los componentes polifenólicos, que abundan tanto en la piel como en las pepitas de la manzana, tienen importantes propiedades antioxidantes para la naturaleza humana y se utilizan tanto en alimentación como en cosmética.

Reciclar la patsa para este último fin exige una instalación industrial muy próxima a las sidrerías. ■

GALLARDO S.L.
INGENIERIA Y MAQUINARIA
PARA EL EMBOTELLADO

FABRICANTE MAQUINARIA DE EMBOTELLADO
PARA SIDRERÍAS.
LLENADORAS, TAPONADORAS
ETIQUETADORAS, ENCARTONADORAS,
TRANSPORTADORES.
CON SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Pol. Ind. Arretxe-Ugalde C/ Lekunberri nº 18 - 20 Irún (Gipuzkoa)
Tel: 943 63 81 47 Fax: 943 62 27 78 www.gallardoingenieria.com



calidad

en el sector alimentario

**SABEMOS DE QUÉ
ESTAMOS HABLANDO?**
(2ª parte)

CALIDAD DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS: los procesos productivos están compuestos por una serie de etapas que tienen por objeto transformar las materias primas y auxiliares en los productos finales. Estos procesos productivos, para que sean de calidad, deben cumplir una serie de condiciones:

- Deben llevarse a cabo en condiciones higiénicas, apoyados en todo momento por planes de limpieza, de mantenimiento y de control de plagas eficaces, y siguiendo criterios documentados de Buenas Prácticas de Manipulación.
- Deben llevarse a cabo bajo condiciones controladas: control cantidades de materias primas, control de temperaturas y tiempos, controles microbiológicos y físico-químicos, control de la trazabilidad interna, controles de producto final...
- Deben estar sometidos a seguimiento y medición: mediante el establecimiento de indicadores que nos den una idea de la eficacia y eficiencia de nuestros procesos productivos (rendimientos, productividades, rentabilidad ...)
- Deben resultar productos que respondan a los criterios que los clientes nos han transmitido.

De todos estos aspectos es necesario obtener datos, para su posterior evaluación.

CALIDAD EN LAS RELACIONES CON LOS CLIENTES: además del momento de recogida de los requisitos que el cliente espera de nuestro producto, se producen otros momentos de interacción con los clientes (transmisión de los pedidos, entrega en

sus instalaciones, comunicaciones para el asesoramiento sobre el producto ...), los cuales deben ser tal y como el cliente espera que sean, respetando en todo momento los plazos, cantidades, modos de presentación ... Para conocer estos criterios es necesario establecer un adecuado sistema de comunicación con el cliente. Además, periódicamente habrá que conocer qué es lo que realmente el cliente piensa tanto del producto (en cuanto a características, presentación, ausencia de fallos ...), como de estos otros momentos de interacción, dándole la oportunidad de valorarnos en aspectos como la accesibilidad, la cortesía, la comunicación, la credibilidad, la comprensión de sus necesidades, la capacidad de respuesta ... Los datos obtenidos deben servir para una posterior evaluación.

CALIDAD DE LAS RELACIONES INTERNAS EN LA EMPRESA. LA IMPORTANCIA DE LAS PERSONAS:

el personal es un aspecto clave en toda empresa, y más en la empresa alimentaria, donde juega un papel fundamental en la seguridad y calidad del producto. La dirección debe conseguir que las personas de la organización participen de la cultura de la empresa y se impliquen en la consecución de objetivos, mediante motivación, comunicación interna y recompensas, y que las personas desarrollen todo su potencial, mediante la formación, que en la mayoría de los casos debería ser de origen interno, sin complicarnos en la búsqueda de sofisticados cursos de formación. Estos parámetros de participación, implicación y formación deben estar sujetos por datos, que nos permitan una posterior evaluación. ■



EL HOGAR PERFECTO.COM
DEL SIGLO XXI

Presenta sus novedosos
sacacorchos de dos tiempos
Espipull y Pájaro.
Ideales para el profesional.
Diseñado para **botella de Sidra y Txacolí.**
El Mejor elemento publicitario
para su marca
Gran superficie de personalización

Mod. Espipull
Fabricado en Acero y ABS
Espiral teflonada
Abre en dos tiempos, sin
esfuerzo, sin romper el corcho.

Mod. Pájaro
Fabricado en Acero y pintado a Epoxi
Espiral teflonada
navaja microdentada
Abre en dos tiempos
Sistema patentado

Tel. 916 371 565
916 373 709
e-mail.info@ehp.es

PROPIETARIO DE LAS MARCAS:
El Sacacorchos Perfecto
The Perfect Corkcrew
Le Tire-Bouchon Parfait
¡¡ya está...!!

www.elsacacorchosperfecto.com

www.ehp.es

Juan Mendizabal

2007 TXAPELDUNA

Honena ere bada, lehenengo aldiz aurkeztu eta irabazi. Astigarragako Juan Mendizabalek urte borobila egin du. Foru Aldundiak antolatzen duen Gipuzkoako sagardo lehiaketan txapeldun geratu da aurten.

Ekainaren 9a ez du inoiz ahaztuko.

Irabazle zinela entzun zenuen unean zeintzuk izan ziren zure sentimenduak?

Une berezia izan zen. Hunkigarria benetan. Alde batetik ez nuen espero zeren irabaztea oso zaila iruditzen zitzaidan, lehiaketa hau garrantzitsua baita, eta bestetik ia azken momentuan erabaki genuen parte hartzea. Bai gure enologoak, Xabier Kamiok, eta baita alabek ere bultzatu ninduten. Alaba batek paperak bete eta bidali zituen Foru Aldundira. Ni ez naiz lehiaketetan parte hartzearen zalea baina sariak ilusio berezia egin zidan eta batez ere familiari.

Nolakoa zen sagardo irabazlea?

Nire ustez ona da (oraindik zerbait geratzen da botiletan). Dastatu dutenek hala esaten dute behintzat. Sagardo orekatua lortu genuen, beraz, edan erraza eta gustu eta usai onekoa.

Zein da zure sekretua?

Ez dago sekretu handirik. Lana ondo egiten saiatzen gara, garbiketa, trasiegoak eta abar. Horrez gain, etxeko sagarrekin eta inguruko baserrietakoekin egiten dugu sagardoa. Bestalde, Ezkio-Ixasoko lursail batetik, bi urtean behin ekartzen ditugu sagarrak Etxeberria sagardotegikoak eta biok. Kanpotik ez nuen ezer ekarri, erabilitako sagarra gipuzkoarra zen. Beraz, lehengai ona, hemengo sagarra, eta sagardoa egiteko prozesua zaintzea da sekretua.

Ilargiaren eraginari adi egoten zarela entzun dut.

Askok ez dute sinesten baina nik bai. Gure zaharrek erakutsi ziguten ilargiaren gorabeherak eragin handia duela bai hazia eraiteko garaian, bai sagardoa egiteko eta baita botilaratzeko unean ere. Esaterako, sagardoaren koloreak eta botiletan ematen den eboluzioak lotura omen dute ilargiarekin. Azken finean, gure arbasoen esperientziak erakutsi zigutena segitzen dugu.

Zenbat urte daramazu sagardoa egiten?

Berrogei bat urte. Gazte nintzenean okin lanean hasi nintzen, baina urte batzuen ondoren sagardoaren munduan sartu eta sagardotegia eta jatetxea jarri genituen martxan.

Nor izan zen zure maisua?

Ez nuen maisurik eduki, dakidana neuk ikasi dut urteen esperientziarekin. Etxeko sagarrarekin hasi nintzen, hasiera batean sagardo pixka bat egiten. Gero eta gehiago produzitzen joan nintzen eta pixkanaka sagardotegia handitu nuen.

Zein motako sagardotegia daukazu?

Orain dela zortzi urte prentsa pneumatikoa jarri genuen. Horrez gain, egurrezko kupelak ditugu baina baita altzairu herdoilgaitzekoak ere. Orotara hamahiru kupel dira. Ondo prestatua daukagu sagardotegia 70.000 – 75.000 litro egiteko urtero.

Sagardotegian ba al duzu laguntzarik?

Bai noski. Hiru alaba ditut eta bi hemen daude lanean. Bata, administrazio asuntoak eta jantokiaren antolaketaz arduratzen da eta besteak sukaldea darama. Horrez gain, parrilako lanak egiteko eta sagardoaren banaketarako ere laguntza daukat.

Ba al duzu sagastirik?

Bai. Seiehun bat arbola ditugu. Ahal den heinean sagardoa hemengo sagarrarekin egitea gustatzen zait eta horretarako sagastiak ondo zaindu behar dira.

Edozein modutan, lehiaketa irabaztea nabaritu al da?

Salmentak ugaritu egin dira eta bestalde jende gehiago hurbildu da sagardotegian bertan dastatzera. Batzuek, joan aurretik, botila batzuk ere erosten dituzte.

Lortu zenituen sariak, txapela eta garai-kurra, ohorezko lekuan jarri al dituzu?

Bai begi bistan daude jantokian. Jendea sartzen denean azkar ikus daitezten.

Badakigu txapelketak ez direla zure gustukoak.

Bai horrela da. Astigarragan beste sari bat ere irabazi nuen 1993 urtean, baina lehiaketak ez zaizkit asko gustatzen.

Hurrengo Gipuzkoako lehiaketan zure sagardoren bat izango al da?

Oraindik ez dut erabaki. Agian bai, baina ikusiko dugu unea iristen denean. ■

