



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 03

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2007ko abendua

- 2 | 2004-2007
Modernización y promoción
- 3 | Sagardoaren irudia
helburu nagusi
- 4 | Formación de profesionales
en el conocimiento de la sidra
- 5 | 40 urte
Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak
- 6 | Laburrak
Breves
- 7 | Calidad en el sector alimentario
¿Sabemos de qué estamos hablando?
- 8 | Sagardoa Txotx erara
dastatzeko garaia



Modernización del sector y promoción de la sidra

EJES DEL PERIODO 2004-2007

Gipuzkoa es deficitaria en La junta directiva que ahora culmina sus cuatro años de mandato ha realizado una importante labor al frente de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. Entre sus principales actuaciones destacan su apuesta por promocionar y dignificar el producto y continuar con la tarea de la modernización del sector.

A finales del año 2003 una nueva Junta Directiva tomó las riendas de la Asociación, con el propósito de continuar con la tarea iniciada años antes de profesionalizar, adaptar y modernizar el sector (registro de sus actividades, altas en Hacienda, adaptación de sus instalaciones, etc.) y, asimismo, marcándose como objetivo la obtención de un producto de calidad, con prestigio y valorado por el consumidor.

Junto con la modernización y profesionalización del sector, la regularización o cumplimiento de la normativa administrativa y sanitaria ha sido una de las prioridades de esa junta directiva. La casi totalidad de los asociados han obtenido o renovado el Registro Sanitario en estos últimos cuatro años, lo que ha supuesto ha supuesto un gran esfuerzo económico para el sector, con fuertes inversiones atendidas en la mayoría de los casos gracias a ayudas específicas del Gobierno Vasco y Diputación Foral. Estas ayudas se han visto reducidas en los últimos años, por lo que el esfuerzo ha sido aún mayor.

Mejorar y promocionar la imagen de la sidra ha sido uno de los pilares de la actuación de la Asociación en estos cuatro años. Se estima que el producto, aunque muy querido en nuestro entorno, carece de una valoración suficiente en cuanto a calidad por parte del consumidor. Mejorar esa imagen y lograr que sea debidamente valorada nuestra sidra, tanto cuando se degusta al txotx como en su consumo en botella, es y sigue siendo un objetivo fundamental de la Asociación

A partir del 2005, sobre todo, la Asociación de Sidra Natural de Guipúzcoa adquiere conciencia en la necesidad de promoción del producto e inicia sus participaciones en ferias estatales con el fin de dar a conocer el producto, sus características, los hábitos de consumo, las posibilidades de distribución, etc. y crear, en la medida de lo posible, una demanda. Desde el año 2005 la Asociación, con su marca colectiva o genérica (sidra natural de Guipúzcoa) ha estado presente en diferentes ferias: Gourmets de Madrid (años 2005, 2006 y 2007), Alimentaria de Barcelona (2006) y Lomejordelagastromia Donostia (2007).

Además, la Asociación ha participado en ferias dirigidas al consumidor final en diferentes ciudades del Estado Valladolid (2005), Madrid (2005), Valencia (2006) y Madrid (2006).

Otra de las actuaciones destacadas en este cuatrienio ha sido el de la formación continua del sector. Se han impartido cursos de formación, en nuevas tecnologías, manipulador de alimentos y sobre nociones básicas en APPCC.



En 2007 se ha puesto en marcha un nuevo Plan de Formación dirigido, en su mayoría, al sector hostelería y, asimismo, a los profesionales el sector con un curso piloto de cata que servirá como pilar para los cursos programados en los próximos meses con los que se pretende lograr un panel de catadores que sepan determinar la calidad de su producto.

La Asociación, asimismo, ha participado directamente en la gestión tanto del plan Estratégico Sectorial del Sector de la Sidra auspiciado por el Gobierno Vasco, como en el proyecto de Sagardo Gunea gestado por el ayuntamiento de Hernani.

En este balance hay que señalar también las inversiones realizadas en proyecto I+D, la reestructuración del funcionamiento de la Asociación y la adquisición de un local en Astigarraga destinado a sede de la Asociación, con una amplia oferta de servicios (realización de pedidos colectivos, tramitación y negociación de subvenciones, tramitación declaraciones de envases, cambios de titularidad de negocios, actualización de registros, etc). Además de estos servicios administrativos se dispone de servicios de divulgación y actualización de la base de datos sobre los asociados y se ha actualizado y modernizado la página Web de la Asociación (www.sagardotegiak.com). Los servicios para los asociados se completan también con una base de datos de proveedores.

Sagardoaren irudia hobetzea,

HELBURU NAGUSI

Sagardogileen Elkarteen helburu nagusia, hurrengo urtetarako, sagardoaren irudia hobetzea izango da, orain bukatu duen zuzendaritza taldearen ustez. Irudi hobekuntza hau aurrera eramateko, atal ezberdinetan banandu daitezkeen ekintzak proposatzen dira, batzuk oraindik jorratu gabe, baina beste batzuk aurreko urteetan abian jarri direnak eta jarraipen bat behar dutenak, esaterako, Ferietan partehartzea, martxan jarri den Formazio Plana eta Elkarteko aldizkari honekin jarraitzea.

2008. urterako Alimentaria (Bartzelona) eta Gourmets (Madril) azoketan izateko konpromisoa hartua dago jada. Feria famatu hauetan parte hartzea positibotzat jotzen da, besteak beste, guztiz ezezaguna den sagardoaren presentzia ziurtatzen delako estatu mailan.

Azken urte honetan martxan jarri den Formazio Plana ere oso positibotzat jotzen da eta datorren urtean jarraipena izateko konpromisoa hartu da. Formazio Plan hori hiru ataletan banatzen da momentuz, ostalaritza eskolei zuzendutakoa, ostalaritzan lan egiten duen jendeari zuzendutakoa eta sagardogileentzat zuzentzen dena. Ostalaritza eskoletan egin ziren kurtsoetako lehenengo balorazioak jaso dira dagoeneko eta oso onak izan dira. Bestalde, Ostalaritza Elkartarekin elkarlanean, oraindik zehaztu gabe dago formazio plana, baina oso garrantzitsutzat jotzen da eta laster zehaztuko da. Azkenik, sagardogileei zuzenduriko kata formazioa ospatzeko, egutegia jartzea besterik ez da falta. Aipatutako hiru atalak oso garrantzitsuak izanik, aurrekontuetan hauetara zuzenduriko partida nabarmen igo nahi du ateratzen den junta zaharrak.

Azken baloraziotik zenbait ekintzen beharrak eratorritzen dira orain bukatzen den gobernu batzarraren ustez. Besteak beste, publizitate aktiboa sagardo sektorearen mezuak zabaltzeko eta sagardoaren irudia hobetzeko kanpainak. Datorren urterako helburu hau betetzeko zenbait proposamen jaso ditu elkarteak.

Junta berria

Kargua orain uzten duen zuzendaritza taldeak, orain dela hilabete batzuk, junta berriaren hautaketa jarri zuen martxan. Hautaketaren prozesua modu egokiren batean egiteko proposamen bat luzatu zuen, bai gobernu talde berria osatzeko eta baita ere funtzionamendu egoki eta eraginkor bat izan dezan.

Junta zaharraren ustez, beharrezkoa da zazpi juntakide berri aukeratzea, ideia berriak eskaintzeko eta elkarteari bultzada emateko. Orain kargua uzten duen zuzendaritzako kideetako batzuk junta berriari laguntza eta babesa eskaintzeko prest daude.

Horrez gain, juntakide bakoitzaren funtzioak behar bezala zehaztea komeni da. Alde batetik zuzendaritzaren batzorde-kide bakoitzak bere ardura argi zehaztuta izan behar du eta zenbait ardura hartu beharko lituzke bere gain, besteak beste, lehendakariari zama dezente kentzearen. Horrek, elkartearen funtzionamendua erraztuko luke eta eraginkorragoa izango litzateke. Bestalde, komenigarria da ere, batzordekideen artean lantaldeak osatzea aurrera atera nahi diren proiektuen arabera.

Horri lotuta, junta zaharrak proposamen bat luzatu du: junta-kideei ekonomikoki konpentsatzea elkarteari eskaintzen dioten denborarengatik eta elkarte bera egin dadila bazkari ofizialek eta desplazamenduek suposatzen duten kosteaz. Horretarako, dieta sistema bat ezartzea proposatzen dute. ■



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, 2-1º. 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





CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 6
2ª Planta Nº 38 - 48002 BILBAO
Tel. 944 445 249
Fax 944 102 012
enolviz@enolviz.es

Formación

de profesionales de hostelería en el conocimiento de la sidra

El Plan de Formación de profesionales del sector hostelero ha dado sus primeros pasos a lo largo del año que ahora finaliza con la celebración de diversos cursillos en escuelas de hostelería. El balance es altamente positivo y en los próximos meses se impartirán nuevos cursos respondiendo así al interés que han suscitado.

Las Escuelas de Hostelería, Aiala, Cebanc-cda y de la EHU/UPV han acogido dos sesiones cada una de ellas de los primeros cursillos de formación para futuros profesionales de hostelería, con un balance positivo por la asistencia masiva y muy buena acogida a juicio del enólogo Guillermo Castaños, encargado de impartirlos. Se consiguió, por tanto, el primer objetivo, despertar el interés de los asistentes en el tratamiento de la sidra y su consumo y consiguientemente que se involucren en la responsabilidad que tienen esos futuros profesionales y actualmente alumnos de escuelas de hostelería. En su profesionalidad está conseguir que la sidra se trate de manera correcta, tanto en sus condiciones de conservación como en su forma de servirla, para que llegue al consumidor en optimas condiciones.

Además de los citados objetivos los cursillos ha servido para dar a conocer las fases y los aspectos más significativos en la cata de sidra y los estímulos positivos y defectos de este producto natural. Para ello se han tratado diversos temas, entre ellos el conocimiento general del producto

(origen, elaboración, parámetros de calidad...); Fases y aspectos significativos en la cata de sidra; Conservación de la sidra (tiempo, rotación de producto, cata del stockage, temperatura, posición...) y servicio de la sidra (temperatura, batido, escanciado...). Todo ello complementado con un entrenamiento con estímulos olfativos y gustativos que aparecen en sidra y, asimismo, sobre defectos en sidra, estos dos aspectos a modo introductorio. Estos monográficos han sido valorados muy positivamente por los propios centros de formación lo que ha dado lugar a que este conocimiento formativo sobre la sidra haya sido introducido en el diseño curricular del curso de hostelería en algunas de las escuelas más importantes.

Ante el interés mostrado, se han llevado a cabo reuniones con la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa con el objetivo de poder diseñar conjuntamente una acción formativa similar a la que se ha ido impartiendo en las escuelas de hostelería pero dirigida a los profesionales de este sector.

Curso de cata

El Plan de Formación de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa puesto en marcha en estos últimos meses, con la colaboración de ALIMEK S.A., tiene como objetivo no solo la formación de los profesionales del sector hostelero, también las del propio sector sidrero. En este sentido se celebró un curso dirigido a elaboradores de sidra en locales de la propia Asociación de Sidreros con un balance desigual. Su desarrollo concitó el interés y mereció una valoración positiva de los asistentes, pero éstos fueron menos de los esperados.

Se trataron aspectos de calidad de la sidra, análisis sensorial como una de las herramientas importantes en la consecución de la calidad, junto a aspectos estrechamente relacionados con la cata, como el desarrollo y fases de una cata técnica, entrenamiento de catadores, técnicas validas para la consecución de conclusiones en un comité de cata, todo ello unido a la generación de un vocabulario común que facilite la comunicación entre sidrero. Temas y objetivos que merecerán nuevas sesiones y una mayor profundización. ■

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea

40 urte bete ditu

1967 urtean herrialde honetako hogeita lau sagardogile bildu ziren
elkarte berri bat martxan jartzeko asmoz.

Elkartutako sagardogileen helburu nagusiak sagardoaren sektorea indartzea eta beraien interes espezifikoaren gestioa, ordezkartza eta babes kolektiboa ziren.



Joan den mendeko zazpigarren hamarkadan gure sagardoa ez zen bere une egokiena bizitzen ari. 1936-39 gerra ostean sagasti asko desagertu ziren, gosea asetzeko nahikoa lan baitzeukan jendeak eta beraz, sagardoa eta sagardo zaletasuna gainbeheran zegoen. Baina pixkanaka herri mugimendu bat sortu zen gero eta indartsuagoa egin zena. Mugimendu honek, esku-bide sozial eta politikoak aldarrikatzeaz gain, euskara eta Euskal Herriko kulturarekiko marjinazioaren amaiera eskatzen zuen. Testuinguru horretan, sagardoak ere bultzada nabarmen bat ezagutu zuen eta jendea sagardoa dastatzera hurbildu zen berritoren sagardotegietara. Orduan, sagardogileek ez zuten atzean geratu nahi izan eta elkarteak erabaki zuten antolakuntza hobeia izateko eta garai berriari indar gehiagorekin aurre egiteko.

Horrela, 1967ko uztailaren 5an, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea jaio zen hogeita lau sagardogileren bultzadari esker. Garai hartan, ziurrenik, sagardo ekoizle gehiago ziren Gipuzkoan, baina eraketa edo fundazioaren aktan behintzat sagardogile kopuru horrek sinatu zuten.

Hasiera batean, profesional eta enpresaburuaren erakunde hau sagardogile eta txakolingile elkarte moduan jaio zen, nahiz eta fundatzaileak sagardogileak ziren. Elkarte berriaren helburuak gestioa, ordezkartza eta babes kolektiboa ziren besteak beste.

Elkartearen lehenengo zuzendaria Ramon Etxeberria-Berreiarza izan zen eta berarekin beste zazpi sagardogilek osatzen zuten zuzendaritza edo gobernu-batzordea, Nicolas Zapiain, zuzendariordea, Pedro Irizar, idazkaria, Francisco Kalonge, diruzaina, eta Joxe Goñi, Pedro Otaño, Jose Izaguirre eta Manuel Astarbe, batzordekide edo bokal lanetan.

Bestalde, datu historiko edo aipagarri gisa, hauek izan ziren sagardogile fundatzaile guztiak: Astigarragako Nicolas Zapiain, Joxe Goñi, Manuel Astarbe, Jeronimo Bereziartua, Manuel Irigoien, Joxe Mari Lizeaga, Bernabe Berasategi eta Pedro Otaño; Donostiako Francisco Calonge, Jose Manuel Mendizabal, Faustino Eizmendi, Pedro Irizar, Manuela Illareta; Joxe Mari Urkiola eta Martin Astiazaran (Zubieta); Hernaniko Eduardo Alberro, Rufino Izaguirre, Joxe Izaguirre eta Pedro Goikoetxea; Ikaztegieta Antonio Begiristain; Oñartzungo Luis Aduriz; Ordiziako Miguel Arana eta Usurbilgo Ramon Etxeberria-Berreiarza eta Esteban Lertxundi.

Zerrenda honetako batzuk, zoritxarrez, ez daude gure artean jada, baina haien ekimena eta lanaren emaitzak oinordekoen eskuetan dirau. Beste batzuen sagardotegiak, aldiz, aspaldian itxi zituzten ateak. Hala ere, gaur egun Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea gero eta indartsuago dabil 59 sagardogile-bazkide baititu.

Berrogei urte hauetan zuzendari lanetan honako hauek pasa dira: Ramon Etxeberria, Joxe Mari Barkaitzegi, Joxe Miguel Bereziartua, Joxe Anjel Aginaga, Iñaki Irigoien eta Joxe Anjel Gaztañaga.

Frankismoaren garaian, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea ofizialki sortu baino lehenago, sagardogileak nolabait antolatuta zeuden eta garai hartan Antton Loinaz -Antton "Amara" bezala ezagututakoa, Donostiako auzo horretan sagardotegi bat baitzuen- sagardo ekoizleen ordezkari lanetan ibili zen sindikatu bertikalean.

2008 urterako gobernu batzorde eta lehendakari berria izango ditu elkarteak. Abenduan, Jose Anjel Gaztañagak zuzendutako gobernu taldeak amaiera ematen dio bere agintaldiari eta talde berri batek hartzen du erreleboa. ■



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:

- Proyectos I+D+i
- Servicios Analíticos y Evaluación de la conformidad
- Servicios tecnológicos
- Transferencia Tecnológica (patentes y desarrollo de empresas)

Lurrean bertan berritzen

NEIKER-TECNALIAk, Nekazaritza eta Ingurumen Berrikuntzan espezializatua, honako zerbitzuak eskaintzen ditu:

- I+G+B
- Zerbitzu analitikoak eta adostasuna Ebaluatzea
- Teknologia zerbitzuak
- Transferentzi teknologikoa (patenteak eta enpresa-garapenak)

neiker tecnalia

CENTRO DE INNOVACIÓN ZENTROA
Bilaketa Parte Teknologikoa, 872, L. Berriaga, 1 - E-48160 OLEA (Bizkaia)

CENTRO DE APLICACIÓN ZENTROA
Auzoak Giza-Ingurua, 46 Rte. E-01080 VITORIA-GASTI (Araba)

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

Pomologiaren sustapen programak 25 urte bete ditu

Duela 25 urte pomologiaren sustapen programa sortu zutenei omenaldia egin zien Gipuzkoako Foru Aldundiak, E.S.I. Taldeari alegia. Joxe Uriá, Anjel Segurola, Martín Zendoia, Kerman Rekondo, Enrique Samaniego, Miguel Zapiain eta Guillermo Otegik osatzen zuten Euskal Sagarraren Ikerle Taldea. Garai hartan herrialdeko sagastia oso utzita zeuden eta betidanik sagardo naturala egiteko erabili izaten ziren sagar barietate asko galtzeko arriskua zegoelako, sagardoale taldekoek Foru Aldundira jo zuten kezka azaltzera. Ekimen hari esker, Foru Aldundiak pomologia sustatzeko programa abian jarri zuen eta 25 urte hauetan hainbat jarduera egin du, besteak beste, bertako sagar barietateen mintegi bat antolatu; sagasti esperimentalak jarri, sagastien zentsua osatu eta barietateak aztertu; aholkularitza teknika eman; sagardo esperimentazioa egin; sagastietarako, sagardotegietarako eta elkarte-entzako laguntzak eman; sagardo lehiaketa antolatu eta gaiari buruzko argitalpenak egin. ■

La sidra entre lo mejor de la gastronomía

La Asociación de Sidreros de Gipuzkoa ha participado en la feria “Lo Mejor de la Gastronomía” celebrada del 19 al 22 de noviembre en el Kursaal de Donostia. El balance es más positivo del que inicialmente se pensaba. En principio, no se esperaba que sirviese para establecer contactos comerciales al tratarse de una feria dirigida a profesionales relacionados con la hostelería en su mayoría, sin embargo, ha servido para profundizar en la labor de divulgación de nuestra bebida natural. No han sido pocos los que visitaron el stand. Se repartieron entre el público visitante 3.000 folletos que recogían información de los asociados y ofrecían consejos sobre la correcta manipulación y degustación de la sidra. Asimismo, se distribuyeron un millar de fichas técnicas entre profesionales de la hostelería. El objetivo de la presencia en el Kursaal era ofrecer una imagen de la sidra natural como un producto serio y de calidad y se logrado. ■



La sidra de Gipuzkoa, en la Rioja alavesa

La sidra natural de Gipuzkoa estuvo presente de la mano de la Asociación en la 1ª Muestra de Productos de Calidad celebrada en la localidad alavesa de Eltziego. La bodega Marques de Riscal acogió el pasado mes de noviembre un amplio abanico de productos de la tierra con el fin de mostrarlos a importadores extranjeros. Cada expositor dispuso de un espacio propio en el gran salón de actos del hotel de este complejo turístico para ofertar la degustación de sus productos. Esta muestra puede ser de interés para que los productores de sidra establezcan relaciones comerciales. ■



Sagarrondoaren egutegia

Nahiz eta txotx denboraldian sagardogile guztiak oso lanpetuta izan, sagarrondoek zainketa batzuk behar dituztela ez ahaztea komeni zaie. Urtarrilean landare guztiak geldirik daude, beraz, arbolak aldatzeko, kimatzeko eta gidatzeko une aproposa da. Laster, martxoan, txertatzeko unea iritsiko da. Lurretan ere aktibitatea moteldu egiten da, baina, bi hilabete barru materia organikoaren hondaketa hasten da. ■

GALLARDO S.L.
INGENIERIA Y MAQUINARIA
PARA EL EMBOTELLADO

FABRICANTE MAQUINARIA DE EMBOTELLADO
PARA SIDRERIAS.
LLENADORAS, TAPONADORAS
ETIQUETADORAS, ENCARTONADORAS,
TRANSPORTADORES.
CON SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA



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?

(3ª parte)

CALIDAD EN LAS INTERACCIONES CON EL ENTORNO:

la empresa debe valorar los impactos que provoca tanto a nivel social como ambiental. Para ello, debe tener identificados estas interacciones, debe tender a superar las normas y requisitos legales que le son de aplicación en estos ámbitos (ética, prevención de riesgos laborales, gestión medioambiental...) y debe establecer un sistema para valorar los avances en estas materias.

CALIDAD EN EL ESTILO DIRECTIVO:

la dirección de la empresa debe liderar todos estos conceptos de calidad, asumiéndolos como propios, demostrando con sus actuaciones su compromiso con la calidad en este sentido amplio que estamos describiendo. Para ello, debe tener claro los resultados que quiere obtener en los ámbitos anteriormente descritos a medio-largo plazo. Ya lo dice el Corán: “Si no sabemos dónde queremos ir, no hay caminos que nos lleven allí”. A partir de los resultados que desea obtener, la dirección debe poner en práctica un proceso de “Planificación Estratégica” que incluya un análisis de la situación de la organización y de su entorno, así como el establecimiento de objetivos en materia de negocio y de clientes (qué queremos conseguir, cuáles deben ser los resultados finales) y estrategias para alcanzarlos. Estas estrategias se deben reflejar

en forma de objetivos operativos (cómo lo vamos a conseguir, cuál es la lógica para alcanzar los resultados definidos) para todos los pilares de la calidad descritos a lo largo de este artículo. Todos los objetivos deben estar sometidos a seguimiento y medición para su posterior evaluación.

APRENDIZAJE, INNOVACIÓN Y MEJORA CONTINUA:

como se ha descrito al finalizar cada una de las descripciones de los pilares de la calidad se deben tener datos para incorporarlos a un proceso de valoración de los resultados obtenidos en cada ámbito de la empresa. De esta valoración global de los datos y de los resultados la dirección debe sacar conclusiones, debe aprender a identificar y compartir con las partes interesadas las mejores prácticas y las oportunidades de mejora, debe comenzar procesos de innovación del producto, y debe establecer prioridades, planificar e implantar las oportunidades de mejora detectadas. ■

Ahora, ya sabemos lo que es “Calidad”.

Así que mucho ojo con utilizar este término al buen tuntún.



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

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

www.elsacacorchosperfecto.com

www.ehp.es

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

Txotx 2008

Sagardoa txotx erara dastatu ahal izateko garaia laster hasiko da ofizialki. Urtarrilean zehar, batez ere Donostiako danborrada bezperako egunetan, sagardotegi ia guztiak irekiko dituzte haien ateak bezeroei sagardo berria eskaintzeko.

Sagardozale guztiak prest daude kupelaren aurrean jarri eta sagardo berriarekin gozatzeko. Sagardo-ekoizle bakoitzak bere puntua ematen dio sagardoari baina oro har sagardo berriaren ezaugarriak ohikoak dira, hots, ahoan dastatzeko unean lehor samarra, fruitu gustukoa, pixka bat gazia eta baita pitin bat garratza ere. Begi bistan lasto kolorekoa dirudi eta, noski, edalontziaren kontra topo egiten duenean txinparta ateratzen da, gero ahoan freskotasuna eta bizitasuna nabaria izan dadin. Beraz, kalitatezko produktua, orekatua eta edateko erraza dator. Oraindik heldutasun eta perfekzio maila gorenera iritsi ez den sagardoa da, baina dagoeneko bere kalitatearen distira argiak eskaintzeko gai da.

Azken sagar uzta ez zen izan oparoa herrialde honetan, batez ere Goierri aldean. Hori dela eta, sagar asko kanpotik ekarri zen, bai Galiziatik bai estatu Frantsesetik (Normandia eta ekialdeko lurraldetik) edo Erdialdeko Europatik. Hala ere, kalitatezko sagarra erabili zen eta sagardoa ere ona atera da.

Txotx denboraldi berriaren atarian gaude. Txotx erara edateko ohitura ez da oso zaharra,

duela hiruzpalau hamarkada hasi zen jendea zuzenean kupeletik edaten. Lehen, antzinako sagardotegian pitxer batera ateratzen zen sagardoa, kanila baten bidez, eta pitxerretik basora zerbitzatzen zen. Garai berriak sagardoa dastatzeko era berriak ekarri zituen, sagardo zorrotada fina kupelean irekitako zulo txiki batetik aterarazten zen, ondoren beirazko baso fin batean biltzeko. Zuloa, azkenak edalontzia bete ondoren, ziri edo txotx txiki batez ixten zen, hortik dator gaurko ohituraren izena.

Era horretan **sagardoa dastatzeak bere erritua du** eta errespetatu egin behar da. Kupelera ilaran hurbildu behar da, basoa zorrotadara aurrekoarenaren azpitik sartu eta sagardoa beharrezko altuerarik hartu, ez oso behetik baina, edaria beira finezko baso zabal eta luzean lehertzen denean sagardoak duen gas karboniko naturala askatzeko adina.

Bere neurrian hartu behar da sagardoa, ez gehiegi. Sagardoa berehala edaten ez bada, nahiko azkar galduko du bere indarra eta grazia. Txinparta galtzen duenean, edari ez hain atsegina bihurtzen da. Beraz, hobe da gutxi hartu aldiko eta maizago joatea kupelera. ■

