



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea

SagardoNat 09

2010eko martxoa

Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa



Sagar urtea espero da



Txotx
con buenas sidras

4



Jose Angel Aginaga
“Etxeko sagarrarekin lanean
hasi ginenean total aldatu
zen gure bodega”

9

SagardoNat 09

- 3** Sagardo Egun arrakastatsua
beste behin ere
- 4** Txotx con buenas sidras
Joxe Mari Martinez
- 6** Nueva instalación
para el lavado de botellas
Joxe Mari Martinez
- 8** Foru Aldundiko IX. Sagardo Lehiaketarako
izen ematea zabalik da
- 9** Jose Angel Aginaga
"Etxeko sagarrarekin lanean hasi ginenean
total aldatu zen gure bodega"
- 12** Aurtengoa sagar urtea izan liteke
- 14** Txotx 2010,
telefono mugikorretarako gida berritua
- 14** Sagardoaren markari buruzko jardunaldia
- 15** Sagardoaren promozioa,
bertan eta kanpoan
- 16** Sektoreko formazio beharren azterketa
eta hiru urteko plangintza
- 18** Sagardo Egun eta Sagardo Festak
koordinatzeko bidean
- 20** Historiaren hariari tiraka
Sagardoa eta eskorbutoa
Urko Apaolaza



JOKIN OTAÑO IZAGIRRE

2009ak ustekabeko berri gogorra ekarri dio sagardo munduari, Jokin Otaño Izagirreren heriotzarena. Petri-egin ez ezik, Sagardogile Elkartean nahiz sagardo munduan buru-belarri lanean ari zela utzi gaitu, proiektu berri eta ilusioz gainezka. Izan ere, sektore bateratu batekin amets egiten zuen Jokinek, Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko Lehendakariorde zela, etorkizunari oinarri sendoak jartzearekin, sagardoa gaur egungo errealitatera egokituta. Eta hori izango da Jokinek Elkarteari utzi dion ondarea, lan egiteko gogoa eta ilusioa, berak zioen moduan "beste guztia-aren gainetik pertsonak daudela" kontuan hartuta. Familia eta ingurukoei besarkada bat Gipuzkoako Sagardogile Elkartearen partetik. ■



FORMAZIOA/PRESTAKUNTZA
LABORATEGIA
AHOLKULARITZA
LAGUNTZEN GESTIOA

elkolab, KOOP. E.
edari eta elikagaietarako zerbitzu teknikoak

ULMA PTC eraikina • Garagaltza auzoa, 51 • 20560 Oñati (Gipuzkoa) • T 943 53 33 03 • F 943 03 88 32 • e-maila: elkolab@elkolab.com • www.elkolab.com



Sagardo Egun arrakastatsua

beste behin ere

XIV. Sagardo Eguna izan zen irailean Donostian, eta urteroko moduan jendez gainezka izan zen Gipuzkoa Plaza. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 49 sagardotegik hartu zuten parte bertan eta jendetza inguratu zen sagardoa dastatzera, eguraldi ona lagun. 2009ko Sagardo Egunak berrikuntza bat izan zuen, sagardoa edateko txartelena: basoa erosten zuen pertsona bakoitzari 10 txartel eman zitzaizkion, 10 trago egiteko aukera. Honekin sagardoari duen garrantzia eman nahi izan dio Sagardogileen Elkartek eta kontsumo arduratsu baten aldeko mezua zabaldu. Donostikoan ez ezik beste zenbait sagardo egun eta sagardo festetan ere jarri zituzten txartelak iaz eta asmoa da 2010ean gehiago zabaltzekoa.



Aulia eta Astarbe Elkarteko Lehendakaria eta Astigarragako Kutxako arduradunekin



Sagardo Egunetan urtean zehar jubilatutako sagardogileak omentzen ditu elkar-teak eta 2009an Astarbe sagardotegiko Jose Manuel Astarbe eta Aulia sagardotegiko Juan Ignacio Mendizabal izan dira omenduak. Bizi oso batean sagardo munduan egindako lanari egiten zaio omenaldia. Festaren osagarri izan ziren, bertsolari, dantzari, soinu jole eta abarrak eta noski, Sagardo Egun ondorengo bazkaria guztientzat, Gaztelubide eta Euskal Billera elkar-teetan. ■

DASTATZEN

c o m e r c i a l

Cárnicas Dastatzen, S.L.

Pol. Industrialdea, Zona G, Pab.97

20159 Asteasu (Gipuzkoa)

Tlf: 943 69 33 22 - Fax: 943 69 27 07

e-mail: marketing@dastatzen.com

**Cárnica especializada
en chuletas de calidad
Cumpliendo las exigencias
del consumidor**

**Kalitateko txuletetan
berezitutako harakintza-industria
Kontsumitzailearen beharrak asetuz**



Txotx con buenas sidras

Joxe Mari Martínez

Han transcurrido ya varias semanas desde que se inició una nueva temporada de sidra al txotx, tiempo suficiente para tomarle el pulso y conocer la opinión de algunos de sus protagonistas principales, los propios sidreros, y la de uno de los enólogos que les asesora.



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

Cada uno cuenta su propia experiencia por eso no hay unanimidad al valorar la actual temporada en cuanto a afluencia de gente a las bodegas, pero si coincidencia de que nos encontramos ante una campaña muy buena de sidra, mejor que la anterior. Salvo algunas excepciones es generalizada la opinión de que el primer mes de la temporada ha sido algo flojo en cuanto a afluencia, aunque ya se vislumbra una reacción positiva a partir de mediados de febrero.

En Gartziategi de Astigarraga han notado una asistencia algo floja de clientes a lo largo de la semana, sin embargo se mantiene el nivel en los fines de semana. "Quizá sea más por la crisis económica que por el frío que ha hecho en lo que llevamos de invierno, pero lo hemos notado. Ese frío ha atrasado un poco las sidras, pero están muy buenas y poco a poco irán redondeando y alcanzarán su madurez en la botella", reconoce Bittor Lizeaga.

Izaskun Urkiola de la sidrería Urkiola de Donostia también ha notado un comienzo relajado de la temporada, aunque ya empezó a notar un avance a partir de mediados de febrero. "Estoy muy contenta con la sidra que tenemos este año. Ante la escasez de manzana de casa trajimos de Galicia y el resultado ha sido muy bueno", asegura.

Batista Goikoetxea de la sidrería Elorrabi de Hernani también ha notado un comienzo de campaña algo más débil que en años precedentes. "En mi opinión más por efecto de la crisis que de la climatología, aunque el frío no ha ayudado. Las sidras, sin embargo están muy bien, incluso mejor de lo que esperaba al tener poca manzana del país. Se harán antes y habrá que embotellar pronto, pero eso no será un problema".

Hay sidreros que están muy contentos. Para Juan Ignacio Mendizabal, responsable de la sidrería Aulia de Legorreta. "La temporada va bien, incluso mejor que el año pasado. La gente, sobre todo del Goierri viene en tren, la estación está cerca, o en microbuses desde Oñati o Arrasate. Durante la semana vienen personas de más edad mientras que los fines de semana predominan los jóvenes. En cuanto a la sidra, este año estoy más a gusto que nunca, tenemos unas sidras muy completas".

También esta bastante satisfecho Sebastián Izeta de la sidrería Izeta de Aia. "Los fines de semana estamos a tope y los demás días más o menos como otros años. No me puedo quejar. Además las sidras están buenas. Esta temporada, se pueden encontrar sidras muy agradables".

Guillermo Castaños es la voz técnica autorizada en esta ocasión porque conoce de primera mano la situación de al menos las siete bodegas que asesora



en el herrialde. "Este año las sidras que están al txotx son, en general, más alcohólicas, tienen una mayor carga aromática y cuentan con más presencia de polifenoles, con unos taninos más amables y menos agresivos, que las de la temporada anterior. Todo ello por haber procesado manzanas con un mejor punto de maduración. Los técnicos, que catamos con otros criterios que los de un aficionado, porque cuando probamos una sidra estamos pensando también en su evolución, en su futuro, si constatamos que a medida que pase el tiempo va a ser más difícil controlar la acidez volátil, pero eso se resolverá en cada bodega y no afecta a la calidad de las sidras en este momento a degustación. En definitiva, las sidras de este año son más sabrosas, quizá más diversas, pero mucho más agradables y a punto para disfrutar con ellas. Sin duda una buena campaña que no hay que dejar pasar". ■



ServiHostel

SERVICIOS A HOSTELERÍA



SERVIHOSTEL
Polígono Sansinenea Parcela A3 • 20740 Zestoa (Gipuzkoa)
Tlf: 943 89 72 50 • Fax: 943 89 72 51

Nueva instalación para el lavado de botellas

Joxe Mari Martinez



La empresa ORBAINGABE S.L. anuncia la puesta en marcha de una moderna instalación industrial destinada al lavado de botellas y cajas de plástico en sus instalaciones del polígono industrial Txalaka del barrio de Ergobia de Astigarraga, un servicio que pretende ser de utilidad tanto para el sector sidrero como para el txakolinero.

Básicamente la instalación dispone de una gran lavadora con una capacidad que podría alcanzar las 5.500 botellas a la hora, aunque inicialmente está previsto que funcione de momento alcanzando las 2.500 botellas/hora. Tras dos baños con agua a 80° C. con una dosificación de sosa al 3% con aditivos, se procede al aclarado final con agua de la red general. La dosificación de sosa se realiza de forma automática, al igual que todo el proceso de lavado y aclarado, lo que garantiza una limpieza más aséptica.

La instalación utiliza 4.000 litros de agua/hora para la limpieza y 1.500 litros/hora para el aclarado. En el proceso, el agua de limpieza se reutiliza para otras duchas o para la instalación de limpieza de cajas. Estas últimas se limpian además mediante un cepilla-

do. El circuito se complementa con un sistema de decantación y un control del ph, con correctores, antes de su vertido en un colector, respetando las exigencias de la legislación vigente.

Pablo Alvarez, gerente de ORBAINGABE S.L. considera que esta instalación “es de interés para aquellos sidreros que por razones de espacio o de dificultades para eliminar vertidos no encuentren rentable contar con una instalación propia de lavado. Además, esta iniciativa puede interesar a las instituciones (Ayuntamientos, Confederación de Aguas,...) que tienen que gestionar los vertidos, ya que se eliminarían muchos de ellos centralizándolos en la instalación que ofrecemos”. El servicio, según anuncia Alvarez crearía cuatro puestos de trabajo. ■



Raqueta Escanciar
para 4 vasos

**MÁQUINAS AUTOMÁTICAS
DE ESCANCIAR**
No precisan instalación,
funcionan con baterías. Acero 100 horas



Máquina Escanciar
eléctrica
con ruedas

Potax Máquina
de Escanciar



**MÁQUINA ELÉCTRICA
DE DESCORCHAR**
Entera en acero inox.,
Mod. Patentado,
conexión enchufe 220V.

CUBILETES
En madera,
poliester y combinado



Cubilete madera
de pino

Cubilete madera
protegido con fibra



Máquina Escanciar de
Mesa Pequeña



Máquina Escanciar de
Mesa Grande

El mundo del tapón, S.L.



COEM ASTUR S.L.: Pol. Proni, C/ A NI-9 · 33199 MERES (Siero)

Tlf. 985 985 315 Fax 985 985 389 e-mail: coemastur@terra.es

EUSKAL COEM: Pabellón Industrial, 13, Parcela P-3, Sector A-27 · Tlf./Fax 943 555 607

Txalaka - Araneder · 20115 ASTIGARRAGA

Foru Aldundiko IX. Sagardo Lehiaketarako izen ematea zabalik da

Gipuzkoako Foru Aldundiak jarri du martxan IX. Sagardo Lehiaketa eta bertan parte hartu nahi duten sagardogileek apirilaren 16ra arte eman lezakete izena.

Parte hartzaileen artean, 200.000 litrotik gora sagardo egiten dituztenek 5 kupela aurkeztu behar dituzte lehiaketara, eta 200.000 litrotik behera egiten dituztenek hiru. Foru Aldundiko arduradunek zozketa egingo dute sagardotegi bakoitzak aurkeztu dituen kupelen artean eta egokitzen den kupeletik hartuko dituzte Lehiaketarako mostra edo laginak. Sagardoa apirilean dute hartzekoa eta sagardotegiren batek lehenagotik botilaratzeko asmoa badu, antolakuntzari jakinarazi beharko dio, mostrak aldeztatik hartzeko.



Epaimahaia 12 lagunek osatuko dute. Lehenengo fase batean, sagardo guztiak dastatuko dituzte eta 6 bereiziko dituzte finalerako. Finala ekainaren 5ean izango da, eguerdiko 12:00etan, Gastronomiako Euskal Anaiartean, Donostian. ■

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETA CONCURSO DE SIDRA DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

Lehiaketaren zk Nº Concurso	Urtea Año	Irabazlea Ganador	Bigarren saria Segundo premio	Hirugarren saria Tercer premio
I	2002	BEGINISTAIN Ikaztegieta	GARZIATEGI Astigarraga	GURUTZETA Astigarraga
II	2003	GARZIATEGI Astigarraga	ISASTEGI Tolosa	OYARBIDE Astigarraga
III	2004	ZABALA Aduna	ALTZUETA Hernani	ISASTEGI Tolosa
IV	2005	GURUTZETA Astigarraga	URDAIRA Usurbil	BEGINISTAIN Ikaztegieta
V	2006	ZABALA Aduna	OLAIZOLA Hernani	BENGOETXEA Irún
VI	2007	MENDIZABAL Astigarraga	ZABALA Aduna	IRIGOIEN-HERRERO Astigarraga
VII	2008	IRIGOIEN-HERRERO Astigarraga	ZELAIA Hernani	ALTZUETA Hernani
VIII	2009	OYARBIDE Astigarraga	URDAIRA Usurbil	SAIZAR Usurbil

Informazioa: Gipuzkoako Foru Aldundia. Landa Inguruneraren Garapeneko Departamentua · Información: Diputación Foral de Gipuzkoa. Departamento de Desarrollo del Medio Rural

-- decoren con
-- DONOSTIA
-- Y GIPUZKOA
-- SU BELLEZA EN PUEBLOS, COSTAS.
-- MONTAÑAS Y BOSQUES

FOTOGRAFÍAS IDEALES PARA LA DECORACION
DE OFICINAS, BARES, RESTAURANTES Y SOCIEDADES,
BANCOS, CAJAS DE AHORROS, DESPACHOS
FABRICAS, CLINICAS, HOSPITALES AYUNTAMIENTOS
CENTROS DE ENSEÑANZA Y DEPORTIVOS, ETC

LLAME. LE VISITAMOS
FOTO PASCUAL
TEL 943 551 214

WWW.FOTOGRAFOSGIPUZKOA.ORG

Jose Angel Aginaga

“Etxeko sagarrarekin lanean hasi ginenean total aldatu zen gure bodega”

Jose Angel Aginagak 1981 urtean ireki zuen Illunbe sagardotegia eta 2001 urtera arte aritu zen bertan lanean, harik eta ateak itxi eta Madri-dera joan zen arte. Sagardogile ibilbide horretan lau urtean Gipuzkoako Sagardogile Elkarte-ko Lehendakariorde izan zen eta 1999tik 2001era Lehendakari. SagardoNat-en elkarteko lehendakari izan direnen iritzia jasotzeko atal honetan, usurbildarrarengana jo dugu, Madril-dik bisitan etorritako aldi batean. Sagardoa egiteari utzi bazion ere, har hori barruan du oraindik Joxe Angel Aginagak, ofizio hau bizi egiten denaren seinale. Eta pena bat ere bai, sagardoa-ren ‘jatorri izendapena’ atera ez izana.



Nondik hasi zen zure sagardogile ibilbidea?

Illunbe sagardotegia 1981an ireki genuen guk etxeko lokaletan, baina oinarri bat bagenuen, aita zenak beti egiten baitzuen sagardoa etxean, 600 litroko bukoietan.

Lehendakariorde eta Lehendakari izan ziren elkarrean. Garai haiek nola gogoratzen dituzu?

Gure garaian ideia desberdinak genituen jendea geunden. Nik Domingo Arina enologoarekin konfiantza handia izan dut. Berak ideiak oso garbi izan ditu beti eta nik ideia horiek nire egin nituen: sagardotarako bertako sagar onak bereizi eta sagardoa egiteko modu berriak sartzen joan. Berak gainera, asturiarrekin kontaktu handia izan du beti eta asturiarrek asko dakite sagardoaren berri. Poliki-poliki haien bidera sartu gara hemen ere. Interesgarria da besteek ere zer egiten duten ikustea eta gurea ere aztertzea eta bakoitzak dituen gauza onenak hartzea. Domingo Arina hasi zen esaten *Denominación de Origen* bat egin behar zela, sagarrak analizatu behar zirela, Gipuzkoako sagar mota guztiak bildu eta aztertu behar zirela eta pH bajuak eta polifenol altuak zituztenak bereizi behar zirela, karakter handikoak, horiekin egindako sagardoak defentsa gehiago dituelako.

"Uste dut orain ere erronka berdina beharko lukeela sagardoak, bertako sagarrarekin egindako Jatorri Izendapeneko sagardoa ateratzea, kupelak prezintatuta"

Niri, hala ere, begiak gehien ireki zitzaizkidan, Lehendakari sartu eta Inbestigazio eta Garapeneko azterketak egiten hasi ginenean, UPVrekin eta Eusko Jaurlaritzarekin. Errioxako bodegetara joaten ginen eta han argi ikusten zen guztiak bide beretik zihoazela: barietateen ezaugarriak analizatu eta onenak bereizten joan.

Zeure sagastiak jartzeari ekin zenion orduan?

Gure etxean lehenengo sagastia aldatu genuen 1983-1984 urtean eta sagasti hori produzitzen hasi eta etxeko sagarrarekin lanean hasi ginenean total aldatu zen gure bodega. Txakolinak, ardoek... berdina dute, bereizitako barietate batzuk; eta sagardoa berdina da, lehengaia bereizi behar da produktu ona lortzeko. 10-12 sagardogile txiki oso konbentzitu ginen eta buru belarri sartu ginen hemengo sagardoarentzako *Denominacion de Origen* bat bilatzera, baina beste batzuk ez zuten ezer jakin nahi izan. Momentu hartan Eusko Jaurlaritzarekin arazoa izan genuen, denominazioko produktu bat eta denominazioz kanpo-

"Gertatzen dena da jende askok egiten duela sagardoa eta guztiek prezio bera dutela, hori ez da posible"

ko produktu bat sagardotegi berean izateko bi bodega egitea eskatzen baitzigun. Guk eskatzen genuen bertako sagarrarekin egindako kupelak prezintatzeko, baina ez ziguten utzi. Asturiarrekin batean hasi ginen Denominazioa lortzeko bidean, eta haiek atera zuten gobernuak utzi zielako kupelak prezintatzen, baina hemen ez. Hemen ere hori egin behar zen, urte asko galdu dira horregatik. Ia aterean eduki eta ez lortuarekin izugarrizko pena izan nuen. Uste dut orain ere erronka berdina beharko lukeela sagardoak, bertako sagarrarekin egindako *Jatorri Izendapeneko* sagardoa ateratzea, kupelak prezintatuta. 100.000 litro egiten dituen bodega bat ezin da behartu bi bodega egitera, kupelak prezintatzeko aukera egonda. Betiko eztabaidak dira.

Sagarrari behar den garrantzia eman zaio?

Seguru asko ez, baina eman egin behar zaio. Sagardoa egiteko sagarra behar da, baina ez edozein sagar. Eta nik uste denominazioko reglamentuan markatu beharko liratekeela erabili litezkeen sagar motak, pH bajuko sagarrak, polifenol altukoak... ni beti izan naiz kimaketak eta tratamenduak ondo egitearen aldekoa, gero emaitzak ikusi egiten direlako. Olioarekin tratamendu bat, martxoan kimaketak eta harraren kontrako pare bat tratamendu egiten genizkion sagastiari guk eta horrekin produkzioa doblatu egiten zen. Hori sagarra duen jendeari transmititu behar zaiola uste dut. Nik 15-20 baserritar banituen sagarra hartzen nienak; etxera ekartzen nituen eta erakutsi zer eginda zer lortzen nuen.

Eta beste gauza bat oso garrantzitsu: etxeko sagarra bildu eta tolarera segituan joaten da eta hori oso garrantzitsua da. Pilan edukiz gero aromak eta propietadeak galdu egiten dira. Ni etxeko sagarrarekin hasi nintzenean total aldatu zen bodega. Horregatik Denominazioa oso garrantzitsua da. Ez bakarrik sagardoan; ikusi txakolinak nola funtzionatzen duen, nafarroako eta errioxako ardoak nola funtzionatzen duten... ez dago milagrorik. Sagar ona, barietate onak, horiekin sagardoa egin, ondo zaindu bodega, irakinak ondo egin tenperatura egokietan, garbitasuna... nik horixe ikasi dut.

"Ukitzen ez den sagardoa botilan beti hobea izango da"

Zuk urte asko daramazkizu Madriden. Sagardoa bezalako produktu bat sartzeko zer egin behar da?

Madriden hemengo moduko sagardotegi bat jartzea pentsatu izan dut, baina diru asko behar da horretarako, metro koadroa hemen baino askoz garestiago baitago han. Izugarrizko arrakasta izango luke. Madrillgo jendea hona ekartzean harrituta geratzen da. Han arrakasta izateko hango sagardoa beharko luke, hementxe bezala. Nik ahal izan dudan guztia egin dut baina ez dut sagardotegia jartzerik izan, pena hori badut. Horrez gain, hemengo produktua han saldu nahi bada *denominazio* batek erraztu egingo luke bidea, garantiatzeko seilu bat baita hori.

Agian Asturiasko sagardoa gehiago ikusten da Madriden?

Zerbait ikusten da, supermerkatu handietan eta, baina ez hainbeste. Eta tranpa dezente ere ikusten da: sagardo naturalaren izenean produktu oso txarrak probatu izan ditut. Sagardoa unditzeko modua da hori eta hortik atera egin behar da; horregatik da garrantzitsua *denominazioa* izatea. Gertatzen dena da jende askok egiten duela sagardoa eta guztiek prezio bera dutela, hori ez da posible. Sagardo onak bere prezioa du eta txarra egiten duenak jakin behar du zer egin.

Eta txotxaren gaia nola ikusten duzu.

Txotxa sagardozaleentzako bizitzeko oso gauza ona da, baina jakin behar da txotxak zer on egiten duen eta zer gaitz egiten duen. Alde ona badu, baina txotxean asko tiratako sagardoa ezin da botilan kalitatekoa izan eta hori kontuan hartu behar da. Ukitzen ez den sagardoa botilan beti hobea izango da.

Ez al zaitu tentatzen berriz ere sagardo mundura bueltatzeak?

Galdera horrek bihotza ukitzen dit, har hori beti barruan izaten baita, baina dagoeneko bueltatzea oso zaila izango da. Hala ere, ilusioa badaukat Illunbe berriz ere martxan ikusteko.

Orain jatetxea duzu Madrilen, Alcobendasen. Zer moduz dijoa?

Oso ondo dijoa, hori beste mundu bat da. Ez daukagu keizterik. ■

Aurtengoa sagar urtea izan liteke

Urte batean sagar gutxi bada, hurrengoa sagar urtea izan ohi da normalean, horretarako beharrezko baldintzak ondo betez gero, noski.

Aurtengo neguan nahikoa hotz pilatu dute sagarrondoek, eta hori beharrezkoa izango dute lorea ondo ekartzeko. Horrelaxe uste du Aitor Etxandia Sagarlaneko teknikariak ere: "Dagoeneko 50 sagastitik gora bisitatu ditut aurtan eta lore asko datorrela ikusi liteke". Neguan hotz dezente egin duela-eta Etxandiak nabarmendu du, loraldia baterago etorriko dela: "barietate batetik bestera ez, baina bariedade berdinen barruan lorea baterago etortzen da neguan arbolek hotz asko pilatzen dutenean eta aurtengo kasua hori izan liteke". Loreak sagarra hartu dezan, loraldiak irauten duen 10 bat egunetan, eguraldiak zerikusi handia izango du Sagarlan enpresako teknikariaren hitzetan, "euri eta haize gehiegi ez egitea komeni da, erleek beren lana egin eta polinizazio egozia izateko".

HEMENDIK AURRERAKO LANAK

Dagoeneko neguko kimaketak eginak beharko lukete eta hemendik aurrerako lanak jakinekoak dira: martxo bukaera aldera arte sagastietan ongarria bota, karea bota behar dionak 3-4 aste lehenagotik karea. Horrez gain, arbolei begiak mugitzen hastean kobre tratamendu bat egitea komeni da, onddoak garbitzeko. Bestalde, sagastietan erlea izatea ere komeni da, loraldian beren lana egin ahal izateko. Erlerik izan ez eta nonbaitetik loraldirako sagastian erlauntzak sartu nahi baditu, loreak irekitzen direnean egin behar du hau, eta belarra ondo moztu, erleak sagar arboletako loreetara joateko joera hartu dezaten.

URTERO SAGARRA

Sagarrak urte biz behin ematen duela esan ohi da, baina urtero sagarra izaten duten sagastiak ere badi-ra, lana ondo eginez gero. Sagardo sagarrerako sagasti baten bila lruna jo dugu, Ola sagardotegiko Iñaki Bengoetxearengana eta berak aitortu digu urtero xamar izaten duela sagar asko, hektareako 20 tona buelta horretan. Frankoan eta M7an txertatutako sagarrak ditu etxe bueltako sagastian, oraintxe 8-10 urte ingurukoak, gehienak kopa edo baso egituran. Bengoetxearen hitzetan, sagarrondoa gelditu egin behar da nolabait ere, frenatu, lorea ekarri eta fruta eman dezan eta horrez gain, urtero jaten ondo eman behar zaio, ondo ongarritu kare, fosforo, potasio eta nitrogenoa eman, zer behar duten ikusteko lurreko analisiak 2-3 urtean behin eginda. Adarrak ondotik gutxi kentzen ditu, udara aldean asko okertu eta baita zenbait adarrek indarra galtzeko neguan erdi pareraino ebaki ere. Sagardogileak dioenez, sagarrari adar asko kenduz gero, adarra ematen jarraitzen du arbolak eta nekez emango du fruta. Horrez gain, oso garrantzitsua dela dio neguko kimaketaz gain udarako kimaketa ere "altsuma edo txupoiak derrigor kendu behar dira udaran, adarrak okertzeaz gain". Urtean 4-5 tratamendu egiten dizkio sagastiari:

- Udaberrian begiak puzten hastean kobrearekin tratamendu bat.
- Maiatzetik aurrera harraren kontrako tratamendu bat edo batzuetan bi, tranpan tximeletak erotzen jarraitzen badute.
- Zorria ikusiz gero, tratamendu bat.
- Hostoa hirutik bi erotzean urearekin edo Azofol-ekin tratamendu bat, arbolan nahiz lurrera eroritako hostoetan, gaitzak erretzeko eta baita kobre tratamendu bat ere (batera eman litezke).



Aipatzekoa da, Olako sagasti bueltan erlauntza dezente daudela, eta Bengoetxearen esanetan horrek ere asko laguntzen du urtero sagarra izaten. ■



GOIEKO, S.L.
Industria garbitasunerako
Sistema eta produktuak

Bidaurre Ureder Industriagunea
2. pabilioia - P.4 esparrua
20305 IRUN (Gipuzkoa)
Tel. 943 634 536 • Faxe 943 634 537
goieko@alocom.net

Txotx 2010

telefono mugikorretarako gida berritua



Txotx aplikazioa atera zuen Sagardogile Elkartek, telefono mugikorretarako sagardotegietako gida.

2010ean txotx gida berritu egin du, sagardotegietako informazioa eguneratuta eta beste zenbait aukera jarrita.

Aplikazioak geroz eta erabiltzaile gehiago ditu, erraza eta eroso baita eramateko. Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko 57 sagardotegietako informazioaz gain, sagardoari buruzko informazioa, Elkarteari buruzkoa, errezetak eta abar biltzen ditu aplikazioak. Behin telefono mugikorrera jaitsita beti zurekin eramango duzu. Aplikazioa telefono mugikorrera jaisteko 4 modu desberdin daude:

1. Antena bidez, mugikorraren bluetooth-a aktibatu eta Sagardogile Elkartetik ondotik pasata.
2. Mugikorrean txotx idatzi eta **SMS bat 5195 zenbakira** bidalita.
3. Mugikorra internetera konektatuta: **<http://txotx.batuin.mobi>** helbidera.
4. Beste bideak **www.sagardotegiak.com** helbidean ikusi litezke.

Gida ordenagailuan ikusi nahi duenak, berriz helbide honetan sartuta du aukera: **<http://etxotx.batuin.mobi>**

Sagardoaren markari buruzko jardunaldia



Sagardogile Elkarteko egoitzan sagardo markari buruzko jardunaldi bat egin zen otsailaren 4an hiru hizlariarekin: Josu Esnal Sagardo Mahaiko koordinatzaile-teknikoa, Alazne Uribarri Kalitatea Fundazioko teknikaria eta Valen Santos Kontsultorea eta marken inguruko gaietan aditua. Hizlari bakoitzak bere aurkezpena egin zuen eta galderetarako eta eztabaidarako tarteak izan zen ondorenean. Markaren inguruan, etorkizuneko erronkei egoki erantzun ahal izateko ondo informatuta egotea ezinbestekoa da eta behar horri erantzunez antolatu zuen Elkartek jardunaldia, eta ez du baztertu, eskaririk izanez gero, aurrera horrelako gehiago antolatzea. ■



Sagardoaren promozioa, bertan eta kanpoan

Sagardoa ezagutzera eman eta jendeak probatu dezan, Sagardogile Elkartea zenbait feriatara joan ohi da. 2009an Donostiako San Sebastian Gastronomikan izan zen, Bilbon Foccus eta Al Guston, Madrilgo Alimentarian eta Donostiako Servatur feria turistikoan, Donostian. 2010ean Servatur ferian parte hartzekoa da martxoaren 14, 15 eta 16an eta Bartzelonako Alimentarian martxoaren 22tik 26ra. Horrez gain, San Sebastian Gastronomikan eta Bilbo-

ko feriaren batean parte hartzea aurreikusia dago, eta aldiari aldiari sortu litezkeen beste feria interesgarrietan parte hartzea aztertuko da. Elkartek bere 57 kideen informazioa eramaten du feria hauetara, helburua garbia baita: Gipuzkoako Sagardoa promozionatzea. Hemen inguruan ezaguna den arren, Euskal Herritik kanpora Gipuzkoako sagardoak ez du oihartzun handirik eta merkatu berriak irekitzeko ezinbestekoa da produktua ezagutzera ematea. ■

DELLA TOFFOLA
Iberica s.a.

Tel. 941 44 04 20 • 609 42 86 22



Sektoreko formazio beharren eta hiru urteko plangintza

A photograph showing four people in an orchard. In the foreground, a large, ripe red apple hangs from a branch. Behind it, a man in a striped shirt and blue jeans is looking towards the right. To his left, another man with a beard in a green shirt is also looking right. In the background, a woman in a green shirt and sunglasses and another man in a light blue shirt are standing and looking in the same direction. The orchard has many trees with green and yellowing leaves, suggesting autumn.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkar-
teak, formazioa ondo bideratzeko
helburuarekin, sektoreak dituen
formazio beharren azterketa egin
zuen 2009an, Elkolab enpresaren
eskutik eta Hobetuzek diruz lagun-
duta. Azterketa honen helburua
izan da, jakitea sagardogileek eta
sagardotegietako langileek zein
ikastaro behar dituzten eta horren
arabera hiru urterako ikastaro
plangintza bat antolatzea. Elkolab
enpresako Asier Eguren izan da
sagardotegiz sagardotegi elkarriz-
ketak egiten aritu denetako bat eta
bere hitzetan orokorrean sagardo-
gileek ikasteko beharra ikusten
dute “batez ere komertzial mailan,
gehiago eta hobeto saltzeko.
Horrez gain, informatikan, kalitate-
ari dagozkion gaietan...”



Gehien eskatu diren ikastaroak hiru urteko plangintza batean sartzeko asmoa du sagardogile elkarteak Itsasmendikoirekin elkarlanean, sagardogileek eta sagardotegietako langileek beren beharretara egokitutako formazio ikastaroak izan ditzaten. Horrez gain, elkartearen beste erronketako bat izango da ikastaro hauek ulertzeko modukoak izatea, praktikoak eta parte hartu behar dutenentzako erabilgarriak eta atseginak. Egurenek ere horren beharra ikusi du egindako azterketan “jendeak ikusten du aurrera egiteko zutabeetako bat formazioa dela. Baina eskatzen dena da ordutegietan, ordu kopuruetan eta abarretan beren aukeretara egokitu beharra dagoela eta zenbait kasutan ikastaroak praktikoagoak beharko luketela”. Ea poliki-poliki helburuak lortzeko moduan garen. Gehien eskatu diren ikastaroekin zerrenda bat osatu du Elkolab enpresak eta hiru urtean ahal dela guztiak gartzeko asmoa du Sagardogile Elkarteak. Itsasmendikoirekin elkarlanean osatu dute plangintza eta dagoeneko azterketan azaldutako ikastaro batzuk martxan jarri dituzte.

GEHIEN ESKATU DIREN IKASTAROAK

- 1 Manipulatzailerikaren tramitazioa
- 2 Sagardoa egiteko prozesuan garbitasuna.
- 3 Garbitasuna eta desinfekzioa.
- 4 Ostalaritzako Autokontrol Plan Orokorra.
- 5 Kontabilitatea (oinarrizko maila).
- 6 Kontabilitatea (goi maila).
- 7 Informatika (oinarrizkoa).
- 8 Informatika (sakontzea).
- 9 Enpresaren gestioa.
- 10 Bezeroari harrera.
- 11 Marketing-a eta saltzeko teknikak.
- 12 Txotxean lan egin behar dutenentzat ikastaroa.
- 13 Lan arriskuetako prebentzioa.
- 14 Mantenimendua (oinarrizkoa).
- 15 Sagardoa egiteko prozesua.
- 16 Inausketa edo kimaketa ikastaroa.
- 17 Produktua dibertsifikatzeko modulua.
- 18 Etiketatua.
- 19 Analitika eta emaitzen interpretazioa.
- 20 Sukaldaritza ikastaroa: parrilla eta labea.

2010EKO EKAINERA ARTE GERATZEN DIREN IKASTAROAK

- **Sagardogintza eta dastatzea** (2009tik dator)
- **Sagardoaren analitika laborategian eta emaitzen interpretazioa** (apirilaren 19an)
- **Informatika oinarritzkoa** (apirilaren 13an hasita, astearte eta ostegunetan)
- **Gatazken konponketa** (eguna zehazteko)
- **Sagardotegietako trazabilitadea nola eraman** (maiatzak 4)

ESCOFET CORK S.L.
TAPONES DE CORCHO • CORK STOPPERS • TAPS DE SURD • BOUCHONS DE LIÈGE



C. Cuenca, n°5
17220 Sant Feliu de Guíxols
GIRONA
Tel. / Fax: 972 32 23 93
escofetcork@hotmail.es

SIMAK S.L.
MAQUINARIA ENOLOGICA



MAKINARIA SALGAI VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y políester, etc.

Plaza Errekatox, 5-6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel. 943555651 • Mov. 609428622 • info@simaksl.com

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria
Especialistas en todo tipo de tapones • Era guztietako kortxoetan espezialistak



Sagardo Egun eta Sagardo Festak koordinatzeko bidean

Azken urteetan badu egitasmo handi bat Sagardogile Elkartek, herriz herri egiten diren Sagardo Egun eta Sagardo Festak koordinatzea. Gaur egun 60 sagardo egun eta sagardo festatik gora antolatzen dira Gipuzkoan, eta horrez gain, Nafarroan, Bizkaian, Araban eta Iparraldean ere badira batzuk. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak jakitun da Sagardo Egun eta Sagardo Festa hauek lan handia egin lezaketela eta egiten dutela sagardoaren promozioan, baldintza jakin batzuk betez gero beti ere. Baldintza horiek onartu zituen Gipuzkoako Sagardogile Elkartek abendu-ko batzarrean eta Sagardo Egun desberdinekin bilerak egiten ari dira orain, beraien berri eman eta iritzia jasotzeko. Baldintza horietako batzuk iaz jarri ziren indarrean Sagardo Egun batzuetan, besteak beste, edalontziekin batean jendeari 10 txartel banatzea, 10 trago egiteko aukera izateko. Produktuari dagokion garrantzia emateaz gain, kontsumo arduratsu baten aldeko mezua zabaltu nahi du Gipuzkoako Sagardogile Elkartek. ■





HANNA
instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu



Sulfuruzko Mini Titradore libre eta totala HI84100



Mahandako pHmetroa HI222



Uhertasuna eta bontenka neurgailua HI83749

www.hanna.es

info@hanna.es

902 420 100

902 420 101

NORMAS I.F.S., B.R.C. e ISO 22000

Las auditorías a proveedores han sido el sistema de las empresas de distribución de alimentos, para asegurar altos estándares de calidad en productos de "Marca Blanca". Hasta finales del siglo XX, venían siendo realizadas por las propias empresas de distribución.

Éstas, y sus proveedores de marca blanca han visto la necesidad de unificar criterios y de reducir los recursos dedicados a la realización de auditorías.

Teniendo en cuenta esto y con la "crisis de las vacas locas" como detonante, en el año 2000, fue creada la Global Food Safety Initiative (GFSI), en la que participaban empresas distribuidoras y fabricantes de productos alimenticios, cuyo objetivo fue proporcionar al sector alimentario un sistema de esquemas de certificación de producto en el campo de la seguridad alimentaria.

De esta iniciativa surgieron normas como IFS y BRC, las cuales tenían como objetivos:

- Establecer normas comunes a todo el sector alimentario con sistemas de evaluación uniformes.
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas.
- Reducir costes de auditorías, tanto para los proveedores (fabricantes), como para distribuidores.

En 2005 se publicó la ISO 22000, que por el momento ha tenido un nivel bajo de aceptación ya que no ha logrado la aprobación del GFSI, con lo que no tiene apoyo de las empresas de distribución. Sin embargo, su ventaja es que se puede aplicar a todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos (producción primaria incluida), mientras que las otras normas están focalizadas en la transformación.

BENEFICIOS

- Para las empresas proveedoras de marcas blancas: se evitan auditorías de empresas de distribución, que reconocen la auditoría de certificación como propia.
- Para empresas que quieren entrar en el mercado de las marcas blancas: permiten acceder a nuevos mercados. Constituyen un "pase VIP" en los procesos de selección de proveedores de las empresas distribuidoras.
- Son la prueba del cumplimiento de la legislación de seguridad alimentaria y de rigurosos controles de calidad.
- Facilitan el control de todas las etapas de producción, reduciendo los peligros de contaminación y asegurando la inocuidad de los alimentos producidos.

¿CUÁL ELIJO?

Aquella que mi cliente o mi potencial cliente me marque. Las empresas con origen en países europeos establecen la necesidad de que sus proveedores de marca blanca se certifiquen según IFS. En 2006, Carrefour comunicó a sus proveedores que disponían de 1 año de plazo para obtener la certificación. Por el contrario, las empresas de distribución británicas (Tesco, Wal-Mart,...) exigen la certificación bajo BRC.

Pero, ¿si no tengo claro quién será mi cliente final? El contenido de ambas normas es similar. Implanta los requisitos de las normas. Un buen punto de partida es el sistema que se encuentre implantado en ese momento (seguro que tu APPCC o tu ISO 9001 son buenos). La certificación es el paso final.

Mikel Aramburu. ALIMEK, S.A.



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.



Sagardoa eta eskorbutoa

Urko Apaolaza



XVI. mendean ontzigintzak izugarrizko aurrerapena egin zuen Europan. Tona askotako karabela, nao eta galeoiak itsasoak eta ozeanoak gurutatzeko kapaz ziren. Baina aurrerapen horrek bazuen txanponaren beste alde bat: nola iraun hainbeste hilabetez itsaso zabalean? Ontzi barruko elikadura erabat aldatu zen bidaia luze horietan eta nekezago usteltzen ziren jakiak eramaten hasi ziren: gatzatutako arrain eta haragia, zekaleak... Baina bidaiak aurrera egin ahala arazoak sortzen ziren, janaria eta edaria usteldu egiten zirelako. Gaitzak eta gaixotasunak segituan sortzen ziren marinelen artean, eta horietatik guztietatik batek ematen zuen ikara gehien: eskorbutoa.

Marinelak ahul agertzen ziren, giarretako minekin eta hortz hobietatik odoletan, askotan hortzik gabe gertzeraino. Heriotza ugari eragiten zuen eskorbutoa: Vasco de Gamak 1498an bidaia famatua egin zuenean esan zuen "gaixotasun arraro batek" bere tripulazioaren erdia akabatu zuela. Eskoadra osoak erori ziren "itsasoko izurria" deitu zioten gaixotasun horren menpe. Inork ez zekien zergatik sortzen zen, eta noski, sineskerak laster zabaldu ziren: kutsagarria zela, ipurtargiak janez sendatzen zela, kafea edateak on egiten zuela... Kontua da bi mendez eskorbutoa izan zela itsaso zabalera irteten ziren guztien etsairik beldurgarriena. Guztiena? Euskaldunena ez. Herri tradizioak dio euskaldunen artean eskorbutu kasuak askoz ere gutxiago omen zirela; beraiek ez zekiten zergatik, baina "izurriak" ez ziren gainerakoei bezainbeste eragiten.

Urteek aurrera egin ahala, nabarmenagoa zen eskorbutoarekin bitamina faltaren bat zegoela –Vicente Lardizabal Euskalerriko Adiskideen Elkarteko medikuak teoria hori aipatu zuen 1720an Consuelo de Navegantes izeneko liburuan–. 1747an, itsas armada ingeleseko mediku batek, James Lind-ek, frogak klinikoki egin zituen eskorbutoa tratatzeko eta deskubritu zuen marinelei limoi zukua emanaz gero sendatu egiten zirela. Gaur badakigu eskorbutoa desnutrizio bat dela, C bitamina faltagatik sortua eta marinela ez zirela hiltzen izurri misterioitsu batengatik, baizik eta janari fresko faltagatik. Hain zuzen, askoren ustez euskaldunen "hilezkortasunaren" atzean edari bat zegoen: sagardoa. Sagardoa ez da destilatzen, eta horren ondorioz C bitamina mantentzen du. Beraz, sagardoz horniturik joaten ziren marinelei mesede egiten omen zien edari horren ezaugarriek.

Baina hori frogatu gabeko hipotesi bat da. Lind mediku ingelesak eskorbutoz gaixorik zeuden sei bikoterekin egin zuen 1747ko esperimendua: "A" bikoteari sagardoa eman zion; "B" bikoteari vitroloa, "C" bikoteari ozpina, "D" bikoteari itsasoko ura, "E" bikoteari limoi zukua eta laranjak, eta "F" bikoteari mostaza baratziarekin. Zein izan zen emaitza? Guztiak hil ziren "E" bikotea izan ezik; sagardoak ez zuen balio izan gaixoak sendatzeko; baina agian bai eskorbutorik ez hartzeko? Orduan, sagardoa al zen, benetan, euskal marinelek zuten elixirra eskorbutoarekin kontra? Tamalez, gure historiaren enigma bat gehiago dugu hau.

Urko Apaolaza

SagardoNat



Argitaratzaile/Edita:

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA

Nabarra Oñatz 7, behe • 20115 ASTIGARRAGA

Tel.: 943 336 811 • Fax: 943 333 796

e-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com

www.sagardotegiak.com

ALDIZKARIAREN ZUZENDARIA: Patxi Azkonobieta

ERREDAKTOREA: Unai Agirre Goia

LEGE GORDAILUA: SS-21-2009