



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 10

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2011ko otsaila

Sagardo Egunak,
**Sagardogileen
Elkartearekin
elkarlanean**

Andoni Canelada / Argazki Press



Buena manzana
mejor sidra



Joxe Angel Gaztañaga

“Denok aldatu beharko dugu zer bait,
baina Elkartek bere lekua badauka
eta aurrera egin behar du”

SagardoNat 10

- 3 Sagardo Egun arrakastatsua
Donostian eta Ordizian
- 4 Erdi mailako produkzioa
eta goi mailako kalitatea
- 6 Buena manzana,
mejor sidra
- 8 Sagardoaren trazabilitatea
ordenagailuan
- 9 Joxe Angel Gaztañaga
"Denok aldatu beharko dugu zerbait,
baina Elkarrekin bere lekua badauka
eta aurrera egin gehar du"
- 12 Julen Lizeaga
"Hemen ezin dugu kantitatearekin konpetitu,
kalitatearekin konpetitu behar dugu"
- 16 La avispa asiática
pone en peligro la polinización
- 18 III. Sagardotegietako Emakumeen Eguna
- 18 Berrikuntza Plana
- 19 Martin Zabala
consigue su tercera txapela
- 20 Historiaren hariari tiraka
Jarri sagardo bat, che!
Urko Apaolaza



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

Donostian eta Ordizian

XV. Sagardo Eguna arrakastatsua izan zen Donostian irailaren 4an, bai jendez eta bai giroz. 47 sagardotegietako sagardoa dastatzeko aukera izan zuten Donostiako Gipuzkoa Plazara inguratu zirenek eta sagardorik gehiena bukatuta eman zitzaion bukaera dastatzeari. Iazko bideari jarraituta, Sagardogileen Elkartek 10 tiket banatu zituen edalontzi bakoitzeko, jendeak 10 trago egiteko aukera izan zezan, kontsumo arduratsu baten alde. Omenaldiaren garaia hunkigarria izan zen Konstituzio Plazan, Jokin Otaño zena izan baitzuten gogoan sagardogileek.

Urteroko moduan, goizeko jaiak Gaztelubide eta Euskal Billera Elkarreetan izan zuen jarraipena, eta bazkari-tan giro paregabea izan zuten, Sebastian Lizaso eta Uxue Alberdi bertsolarien eskutik.

ORDIZIAKO SAGARDO EGUNA

2010ean, Donostiako Sagardo Eguna ez ezik, Ordiziakoa ere antolatu zuen Sagardogileen Elkartek, Goierri inguruan Sagardo Egun indartsu bat egitea interesgarria litzatekeela iritzita. Udalaren laguntzarekin antolatu du Ordiziako Sagardo Eguna, irailaren 11n eta bertan 20 sagardotegitako sagardoa dastatzeko aukera izan zuen jendeak. Asmoa da, aurrerantzean ere Donostian eta Ordizian antolatzen jarraitzea eta beste eskualderen batean antolatzea garrantzitsua den aztertzea.

60 SAGARDO EGUNEKIN ELKARLANEAN

Sagardogileen Elkartek bide berri bat hasi zuen 2010ean, Sagardo Egun eta Sagardo dastatzeeekin elkarlan bat bilatze aldera. Sagardogileek eskatu beharreko gutxiengo baldintza batzuk hitzartu zituzten, eta antolatzaileek zein behar zituzten ikusita, Elkartek eskaini beharreko zerbitzua ere zehaztu zen. 2010ean 60 Sagardo Egun antolatu dira Sagardogileen Elkartarekin elkarlanean eta 2011rako erronka izango da, antolatzaileekin bildu, eta elkarlan hori sendotzea. ■



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
bereizitutako harakintza-industria
Kontsumitzailearen beharrak asetuz**





Erdi mailako produkzioa eta goi mailako kalitate



2010a sagar urtea izan dela esan liteke, baina ez udaberri inguruan espero zen bezain oparoa, sagar kopuruari dagokionean. Lorean eta pipitan, uzta handia aurreikusi zitekeen, baina udazkeneko eguraldi bero eta haizeteek sagar asko bota zuten heldu baino lehen eta espero zena baino bertako sagar gutxiago iritsi da Gipuzkoako tolareetara. Kalitatez, ordea, oso bestelako kontua izan da, sagardogile gehienek azpimarratu dutenez: orokorrean oso sagar ona izan da bertan, ondo heldutakoa eta sana. Horrek produktuan eragin zuzena izaten du eta aurtengo dastatuko dugu sagardo ederrik, nahiz txotxean nahiz botilan.



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

DATORREN URTERAKO LOREA BADA

Sagar urtea bi urtean behin izaten da normalean, baina iazkoan hainbesteko produkzioa izan ez denez, aurten ere sagarra izan liteke. Sagarlan enpresako Aitor Etxandia teknikaria da Gipuzkoan sagastirik gehientsuena bisitatzen dituen eta bere hitzetan arbolak lorea badakarkitela ikusi liteke leku askotan. Lore hori zabaltzen eta sagarra hartu dezan, eguraldiak lagundu beharko du orain, baina erdi mailako beste sagar urte baten atarian egon gintezke. Horretarako sagastiari lagundu egin behar zaiola azpimarratu dio Etxandiak SagardoNati: lorea baino lehen ongarritu behar dira sagastiak; simaurra erabiliko duenak dagoeneko bota behar du, ondo zahartutako simaurra, beti ere. Bestalde, abono kimikoak erabiltzen dituenak martxoan zehar bota beharko lioke Fosforo eta Potasio guztia, eta bota beharreko Nitrogeno erdia. Beste nitrogeno erdia sagarra pipitan dagoenean botako diogu sagastiari, sagarra hartzen badu. Etxandiaren hitzetan, kontuz ibili behar da ongarrizko erabiltzen den abono kopuruarekin, jendeak neurritz kanpo botatzen baitio, Nitrogenoa batipat. Sagasti batek behar duen gutxi gora beherako Nitrogeno kopurua 30 kilokoa da hektareako. Kalkulua arboleko egin nahiko bagenu, 25 gramo Nitrogeno beharko luke arbola gazte bakoitzak eta 30 gramo arbola heldu bakoitzak.

SAGAR ESKAERA HANDIA

Espero adinako sagar kopururik izan ez delako, edo orokorrean kalitate handiko sagarra izan delako, bertako sagar eskari handia izan da aurten Gipuzkoako sagardotegietan. Horretan ere eragina izango dute sagardoarentzako marka berriek. Ale honetan bertan Julen Lizeagari egin zaion elkarrizketan jartzen duen moduan, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ahalegin bat egin du aurten bertako sagar guztia Gipuzkoan geratu zedin, eta ez da geratzea bakarrik lortu, gehiago izan balitz ere hartuko zutela azpimarratu dute zenbait sagardogilek. Gutxi gora behera, Elkarte-ko sagardotegietako sagardoaren %40 bertako sagarrarekin egin dela esan liteke aurten. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak osatzen duten 58 sagardotegiek 10 bat milioi litro sagardo egiten dute urtean, eta horretarako 6 bat milioi kilo bertako sagarra erabili da 2010ean. Datu hauek gutxi gora beherakoak dira, orientazio moduan balio lezaketinak.



SAGASTIAK MEKANIZATU NAHIA

Bertako sagarrak duen arazorik handienetako bat terrenoa da, sarritan aldapa handian jarri behar izaten baitira sagarrondoak. Oso sagasti gutxi dira Gipuzkoan erabat mekanizatu litezkeenak eta modu bat edo bestean mekanizatze ahalegina egiten du jendeak. Sagar biltzen ari direla Sagarrondoak astintzeko traktorea erabiltzen dute askok, kablea eta bibratzaileekin; horrek bota ez dituen sagarrak diseinu berriko herreminta batekin botatzen dituzte askok: haga luze baten puntan kako bat jarri, atzean freno duela, eta horrekin astintzen joan, adarrez adar. Bildu, berriz, kixiarekin egiten da Beterrin, eta eskuz Goierri. Hala ere, dagoeneko ikusi litezke sagar biltzeko lehenengo makinak ere, baina ordekan edo aldapa oso txikian ibiltzen dira hauek ondo.

SAGAR LANDARE GARBIA

Fitoplasamarekin nahiz virusekin dauden arazoak ikusita, landare garbia lortzeko ahaleginetan ari da Gipuzkoako Foru Aldundia, sagardogile nahiz sagargileekin elkarlanean. Asmoa dago mentuak Faisoron analizatu, eta txertaka zertifikatueta txertatzeko. Guzti hau ondo antolatu ahal izateko alde aurretik jakin beharko dela zenbat sagar landare behar diren Gipuzkoan, lana planifikatu ahal izateko laborategian, nahiz mintegietan. Beraz, datozen urteetan sagarrondo garbiak aldatu nahi dituenak, 2 urte lehenagotik egin beharko du eskaera. Datorren abuztua aurretik egin behar da eskera, mentuak lortu, analizatu eta abuztuan txertatu ahal izateko: Pedro Begiristain 639 10 14 14. ■

SANGOR
errementaritza, S.L.

Burni eta inoxidablezko lanak

Makinen konponketa eta mantenimendua · Zure sagardotegiko soluzioak · Serpentinak, zintak, matxakak, instalazioak...

Troia Ibilbidea, 20 · 20115 Astigarraga
Tel. 943 33 57 17 · sangor.inox@gmail.com



Buena manzana, mejor sidra

Joxe Mari Martinez

Generalizar siempre es un riesgo, pero es interesante conocer la opinión de expertos conocedores de la sidra y que mejor que la de tres de los productores guipuzcoanos y la de enólogos que ofrecen sus consejos en la mayoría de las bodegas del sector para tener una buena visión de la nueva sagardoa.

Hur Astarbe de la sidrería Astarbe de Astigarraga, pertenece a la nueva generación de productores que han tomado el relevo al frente de la bodega familiar. En su opinión “una de las características mas destacables de la nueva sidra es su equilibrio. Tiene unos aromas y sabores afrutados y aunque no es de mucho cuerpo, si tiene el suficiente para tener un largo recorrido en boca. Es una sidra que tras un buen proceso de fermentación ya se encuentra en condiciones de ser degustada ahora en temporada de txotx y gracias a los últimos fríos se conservará mejor durante más tiempo”.

Eugenio Setien recibió de su tío Casiano la sabiduría del oficio de hacer buenas sidras y ahora regenta su sidrería de Urnieta con esa experiencia a la que ha añadido su toque personal. “Esta temporada tenemos bonitas sidras, bastante secas y con un pequeño punto de amargor, todo ello como consecuencia de unos buenos procesos de fermentación. Conservan poco azúcar lo que es una buena señal para una mejor conservación de la sidra en el tiempo. Están ya en un buen punto para ser degustadas”.

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

FOTOGRAFÍAS IDEALES PARA LA DECORACIÓN
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

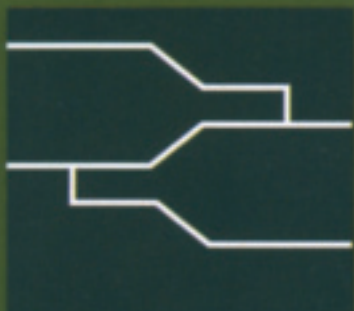
Un veterano como Inaxio Sarasola esta satisfecho con la sidra de este año y de los primeros días de la temporada en su sidrería de Asteasu. "Hemos hecho una sidra al 100% con manzana de aquí, manzana en buenas condiciones porque en los últimos años la que recogemos en esta zona está mejorando de calidad. La nueva sidra es un poco más seca que la de la campaña anterior, está bien de color y con buenos aromas, en definitiva, una sidra muy seria y equilibrada. Me conformaría con tener todos los años este nivel de calidad en la manzana y en la sidra. Los que nos han visitado salen satisfechos y esperamos que hasta que cerremos, por San Isidro, sigan así".

A la opinión de los productores se une la de los enólogos que trabajan en el sector. Una voz autorizada porque viven día a día la evolución de las sidras en las bodegas. Para Domingo Arina ha sido fundamental la calidad de la materia prima. "Las manzanas, en general, se recolectaron en muy buen estado. Las sidras han madurado muy bien, con unos buenos procesos de fermentación alcohólica y maloláctica de ahí su carácter afrutado. Se han obtenido sidras jóvenes, prácticamente hechas para esta época del año, ligeramente más ácidas y más fenólicas que las de la campaña precedente y quizá con menos color, pero eso tiene poca importancia, no es determinante para su calidad siempre que la sidra esté sana".

Guillermo Castaños también destaca la calidad de la fruta. "Tienen buenas características aromáticas gracias a la buena madurez de la manzana. Algunas son más tánicas y tienen más color, pero irán madurando y haciendo que los taninos sean más amables. Están para disfrutar y todavía más para el mes de marzo.

Fernando Vadillo se muestra muy contento. "Hemos conseguido sidras muy frescas en nariz, con color y con más cuerpo, más estructura y carácter que las de la campaña anterior. Me refiero a las sidras de Saizar, pero es una opinión basada en una producción de 1,6 millones de litros, obtenida con manzanas de diferentes procedencias. Manzanas recolectadas en buen punto de madurez que han dado origen a sidras que se parecen mucho a las de antaño, excepto que no son tan ácidas, incluso con una acidez total un poco más baja". ■

Magre Lagarreta



Máquina Escanciar de Maza Pequeña



Máquina Escanciar de Maza Grande



Cubitera moderna de pino

Cubitera moderna forrada con fibra



Plaqueo Escanciar para 4 vasos



Máquina Escanciar eléctrica con Ruedas



MÁQUINA ELÉCTRICA DE ESCANCIAR
Entrega con 20 litros más.
Mód. Pulverizador,
con motor eléctrico 2.000

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

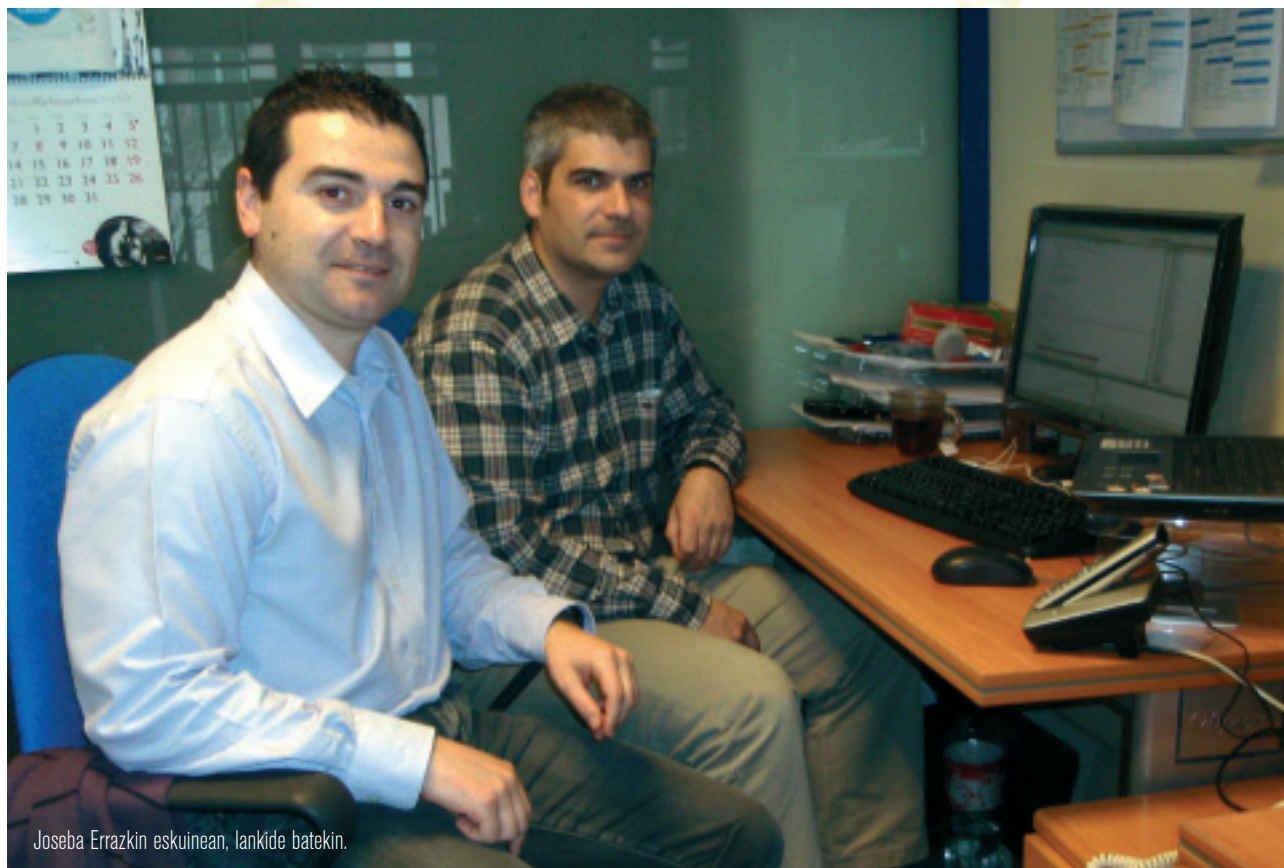
Sagardoaren trazabilitatea

ordenagailuan

Hasi sagarretik eta botilara arteko trazabilitatea ordenagailuz eramateko, programa informatikoa sortu du Sagardogileen Elkartek, PC Lanak enpresaren eskutik eta SPRIk diruz lagunduta.

Produktuen trazabilitatea eramatea eskatzen du legeak, eta lanak errazte aldera, ordenagailuz eramateko programa informatikoa prestatu du Sagardogileen Elkartek. Hasi sagarretik eta botilaratzen den arte sagardo horren ibilbide guztia biltzen du Kupela programak, aldian aldian datuak sartzen joanda. Zenbait sagardotegik aspalditik daramate trazabilitatea ordenagailuan, eta 2010ean denon eskura jarri nahi izan da programa egokitu bat, SPRIk ematen dituen diru laguntzak baliatuta. PC Lanak enpresa izan da pro-

grama egiteaz arduratu dena eta bertako Joseba Errazkin teknikariak azaldu digu, horrelako lanetan zailena eskema orokorra egitea izaten dela: "zer nahi den ondo zehaztu eta ondo diseinatzea izaten da lanik zailena; behin hori garbi izanda, lana nahiko mekanikoa da". Horrelako programa batek legeak eskatzen duena betetzen laguntzeaz gain, sagardoaren kalitatean hobera egitea ere behar du helburua, egindako mugimendu guztiak gordetzen baititu programak, berriz errepikatu nahi badira ere. Bide horretan, asmoa da, jendeak programa probatu eta 2011n hobetzen joatea, sagardoaren jarraipen estuago bat egiteko aukera izateko. Proiektua SPRIk diruz lagundua izaki, nahi duenak eskuragarri du SPRIren web orrian, eta sagardogileek, Elkartean bertan hartu lezakete programa. ■



Joseba Errazkin eskuinean, lankide batekin.



Sagardotegietarako zerbitzuak neurrira.

- Ikastaroak.
- Diru-laguntzen kudeaketa (proiektuetarako laguntza ekonomikoak).
- Kalitate, Berrikuntza eta Lehiakortasun aholkularitza.
- Marketing eta teknologia berrietan aholkularitza eraginkorra.
- Sagardotegietarako erreferentziatzko zerbitzu informatikoak.



grupocel.net

Pl. Iribar nº 2-3 · Oficina 7 · Igara · 20018 DONOSTIA t. 943 21 53 64 · cei@grupocel.net

Joxe Angel *Gaztañaga*

“Denok aldatu beharko dugu zer bait, baina Elkartek bere lekua badauka eta aurrera egin behar du”

Joxe Angel Gaztañaga izan zen Gaztañaga sagardotegia ireki zuena, sagardoa etxean egiten betitik ezagutu badu ere. Jose Angel Aginaga eta Iñaki Irigoien Lehendakari izan zituen Zuzendaritzan egon zen 1999tik 2003ra. 2003tik 2007ra Lehendakari izan zen. SagardoNat Irigoienekin jarri zen harremanetan, baina honek Lehendakari, halabeharrez izan zela garbi utzi nahi izan du eta Jose Angel Aginagaren ondotik elkarrizketa hau egitea beste Jose Angel bati zegokiola, Gaztañagari.

Noiz sortu zen Gaztañaga sagardotegia?

1989an sortu zen eta 1990ean egin genuen lehenengo sagardoa.

Lehenagotik sagardoa egiteko ohiturarik ba al zenuten?

Gure etxean beti izan da sagardoa egiteko ohitura, gure aitak beti egiten baitzituen, 5-6 mila litro, kupel kozkorretan. Aita beti izan da oso kapritxosoa: baserri desberdinetako sagarra ekarri, Asturiaskoarekin nahastu... Elizagarate baserrian egin eta behiekin ekartzen genuen gure txokora. Horrez gain, beste sagardotegietan ere asko ibiltzen ginen eta haietatik sagardoa ekartzen genuen. Nire ilusioa beti izan da sagardotegia edukitzea eta 1989an animatu egin ginen. Oraingo sagardotegiarren parte bat ukulua zen eta gerora kendu, eta sagardotegia handitu genuen. 1996an Michelingo enpresa utzi nuen eta gerora anaia ere lana utzi eta hemen hasi zen. Orduan, anplazio handi bat egin genuen.

Zuk hasierako urteak ezagutu zenituen. Horrelako mundu batean bidea egitea erraza izaten al da?

Pausoak zailak dira, baina ilusioak egiten du nork bere marka izatea. Txukundade pixka batekin eta merkatuari eta beste produktueri begiratuta, dela txakolina, ardoa... urtero gauza berri bat ekarri, eta egiten den inbertsio guztia beti gorakoa. Inguruan jende ona izan dugu beti eta horrek ere asko lagundu digu. Gogoratu behar da 1990ean eta 1995ean krisi gogorra izan zela. Beste sektoreetan ere gauzak beltz zeuden eta erabakia hartu genuen bizimodua hontara zuzentzekoa.

Zein izan dira eta dira, sagardoa ondo egiteko beharrezko oinarriak Joxe Angel Gaztañagarentzat?

Bat da sagarra ona erabiltzea eta ondo elaboratzea. Urtetik urtera elaborazioan gora egiten ari gara, eta prozesuak ondo kontrolatu behar dira. Azken urteetan prozesuaren kontrola asko hobetu da, baina oraindik ere asko ikasi behar dugu. Gustuak aldatzen ari dira, eta beste edari batzuk aldatu diren bezala, sagardoak ere aldaketa txiki batzuk eman behar ditu. Denok egiten ditugun aldaketa guzti horiek hoberako izango dira. Garai batean sagardoak ziren gogorrak, baina gaur egun aldatu egin da gustua. Gazte jendeak edaten du sagardoa, emakumeek ere geroz eta gehiago, eta aho sabai ona ekarri dute hauek. Denon gustua egitea ez da erraza, baina jendea oso ondo ari da egokitzen.

Garbitasunari garrantzia handia ematen diozue.

Lehengaia eta garbitasuna dira garrantzitsuenak. Gaur arte eman ez zaion garrantzia eman behar zaio lehengaiari, sagastitik hasita. Edozein sagarrekin ez duzu sagardo ona egingo eta horri geroz eta gehiago begiratu behar zaio. Ez dut esan nahi lehen gauzak gaizki egiten zirenik, baina orain eskakizun handiagoak dira eta lehengaietik hasi behar da lanean.

2003tik 2007ra Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko Lehendakari izan zinen. Nolatan sartu zinen kargu horretan?

Joxe Angel Aginagak Elkarte utzi zuenean, Iñaki Irigoien lehendakariorde zegoen, ni diruzain... gauza asko zeuden, gorabehera asko: sanidadeko kontuak, hazienda-koak, eurorako aldaketak... gauza asko konpontzea lortu genuen, asentatu egin genituen gauzak. Orduan seriotasunez lan egin genuelako dauzkagu gaur egunean ere gauza asko: marka bat... guk ez genuen atzerako ezer utzi, dena aurrerakoa.

SagardoGunea izan zen proiektu handietako bat. Nolatan geratu zen atzera?

Hernanik egin zuen planteamentu bat eta Elkartean gehiengo osoz atera zen aldeko iritzia. Asko lan egin genuen proiektu horretan. Baina politika politika da, eta Hernaniko Udala aldatu zenean bertan behera gelditu zen hura. Baina proiektu bera Astigarragan izan balitz berdin bultzako nuen nik. Hernaniko proiektua ere Urnietatik eramana izan zen.

Berriz heltzeko modurik ba al legoke proiektu horri?

Nik uste dut ahaztu egin behar dugula, Hernani zer den eta Astigarraga zer den. Zergatik egin behar da txotx irekiera ekitaldi bat Astigarragan eta beste bat Hernanin? Gure bidea bat egitea da. Pentsatu behar dugu Hernani eta Astigarragak bakarrik ez dutela egiten sagardoa, inguruan sagardo asko egiten dela: Goierri, Tolosa, Aduna, Andoain, Urnieta, Donostia, Oiartzun, Usurbil... irekiera festa bat egin behar da eta hura ona; neri berdin zait Astigarragan egitea eta herriz herri txandan egin behar balitz ere ondo ikusiko nuke. Lokala ere Astigarragan daukagu eta botazioz atera zen hori. Urnietan, Oiartzunen eta Astigarragan izan genuen lokala erosteko aukera eta bi botogatik Astigarragan egitea erabaki zen. Baina Astigarragak ere esan beharko du besteak ere zerbait bagarela.

Nola erabaki zenuten lokala erostea?

Huiziren lokalean alkiler handia genuen eta zenbakiek ez zuten ematen. Handik Loinazen bulegora joan ginen eta harek asko lagundu zigun. Ondoren, pentsatu genuen alkilerria ordaintzen ari ginen diru horrekin lokal bat erosi zitekeela. Kontuak egin eta ematen zuten, eta diru laguntza bat ere lortu genuen horretarako. Gainera, lokala izateak izaera bat ematen dio Elkarteari eta ez da gainera Udaletxe edo Administrazio baten lokala, geurea da. Egin dugun inbertsiorik onenetako bat izan dela uste dut nik.

Sagardogileen Elkarte-ko Lehendakari izan zinenen nola ikusten zenuen Elkarte eta gaur egun nola ikusten duzu?

Nik Elkarte oso dibertsifikatuta ikusi nuen hasieran, baina oso gustora bukatu genuen. Egia esan uste nuen gogorragoa izango zela, baina jende ona egokitu zitzaidan inguruan eta oso ondo eraman genuen. Gaur egun gorabehera asko dago, eta beti izango dira, baina aurrerako bidea egin behar da: gauzak gure modura egiten baditugu errazagoak izango dira. Gauzak 4 urtean behin aldatu egiten dira, jendea aldatu egiten da; gure garaian diru gehiago genuen gauzak egiteko, gaur diru gutxiago

dago... krisiak asko ukitzen gaitu guztiak. Baina uste dut hau dena aurrera ateratzen badugu, jendeak estimatuko duela orain arte egindakoa. Egoera zailean gaude, baina pazientzia pixka bat behar dugu, eta aterako ditugu gauzak aurrera. Etorkizuna duen edari bat daukagu, baina, irudi on bat eman beharko dugu eta horretarako edozein produktuk daukan bezala marka bat behar dugu. Marka ateratzea esku artean izan genuen bere garaian, baina bizkaitarrak sartu ziren tartean eta hor izorratu ziren eskemak. 5-7 urte daramatzagu horretan, eta orain pazientzia pixka bat behar dugu.

Interesa duenarentzat egin behar da lana, baina badakizu, interesa dutenen artean gora beherak ere izango dira eta Elkarre batean batzuk bat eta besteak beste pentsatuko dute. Baina beti aurrera egin behar da sagardoaren alde, sagardoaren prestigioaren alde.

Sagardo Mahaia eta Labelari buruz ari zara. Bi proiektuek bat egin beharko luketela uste al duzu?

Sagardo Mahaian 7 urteko lan bat eta neke bat dago eta azken momentuan Labela atera da. Utzi diezaigun ba bakoitzari bere bidean joaten. Arazoa ezer egin nahi ez duena da, egiten duenari lagundu egin behar zaio. Bi marka daude, elkar hartu liteke, baina 7 urtean egindako lana ez da alperrik galtzen utzi behar. Orain 8 hilabeteen egindako proiektu bat dago, eta ojala ondo ateratzea, baina hainbeste lan egindakoa bide bat egiten utzi behar zaio. Bere garaian marka atera izan bagenu, ez ginen egoera honetan egongo.

Bertako sagarrarekin lan egin beharra ikusten duzu? Zein modutan?

Bai, hemengo sagarrari garrantzia eman behar zaio. Oinarri onak behar dira etxe ona egiteko, eta bertako sagarra da gure sagardoaren oinarria. Badakigu urtero %100 bertakoa izatea ez dela posible. Hemendik 15-20 bat urtera hori ikusiko bagenu ederra litzateke; loteria bat litzateke, baina ez da erraza. Eta bitartean bodega batean %30-40-50-70 baldin bada, kanpokoarekin nahastu beharko da. Orain arte kanpoko sagarrarekin oso ondo baliatu gara eta kalitatezko sagarra ekarri liteke kanpotik ere. Baina hemengo sagar onari begira beti ere. Hemengo sagardoa beti gorputza duena izan da, kolore gehixeagokoa eta hemengo sagarrak ezaugarri horiek ematen dizkio, gure sagardoak behar dituenak.

Illunbek nabarmendu zuen Jatorri Izendapena edo Denominación de Origen bat beharko lukeela bertako sagardoak. Zuk zer uste duzu?

Nik uste dut gure burua ez dugula engainatu behar; hemen 5-10-15 urtean gauzak ondo baldin badoaz, ojala Denominazio bat lortzeko moduan izatea. Baina guk egin behar dugu gure neurriko gauza bat. Eta nik garbi ikusten dut proiektuak bodega osorako egin behar direla.

Bestalde, bertako merkatuan guztiak borrokan ari zarete. Erremedioa zein litzateke, kanpora ateratzea? Zer behar da horretarako?

58-60 sagardotegi baldin bagaude, sagardotik bizitzeko interesa 30 inguruk dute, eta horiek egongo dira Sagardo Mahaian edo Labelean. Besteek, izango dituzte irabazi batzuk txotx garaian eta prezioak bota egingo dituzte gero. Bide horretan neri ez zait ondo iruditzen, sagardo botila bat etiketa gabe ateratzea. Mahai batean behar du etiketa bat eta hori behar du ilusioa duenak. Gerra horretan denok baldintza berdinetan ari behar dugu; orain ikusiko da bakoitza non kolokatzen den.

Bestalde, kanpora bidaltzeko oraindik asko aldatu behar dugu sagardoaren filosofia. Ez da berdina bertan kontsumitzeko sagardoa izatea edo kanpora bidaltzekoa: zenbat denborarako bidali behar da kanpora, nolako ama dauka... Baina horretarako ere bide onak badaude.

Sagardoa botilan merkeegi saltzen ari dela da sagardogile askoren kexa. Zein bide ikusten diozu horri?

Lehenengo eta behin kalitateari begiratu behar zaio, eta horrek gastu batzuk dauzka. Ezin da preziorik bota. Gauzak itxuraz eginez gero, beste produktutan bezala, ordaindu egin beharko da.

Krisiak gogor jo du sektore guztietan. Zein ondorio izan litzake horrek? Txotx garaia nolakoa datorrela uste duzu?

Nik uste dut gure satisfakzioak izango ditugula, produktu ona eta merkea baitugu. Txotxera etorri eta 30-35 €-rekin 3-4 ordu pasatzen ditugu ondo; horri balore bat eman behar zaio. Bezeroari garbi esan behar zaio, txotxean edaten ari den sagardoa dela gero botilan edango duena. Eta horretarako sagardogileak edo sagardoa egiten lanean aritu denak egon behar du txotxean, berak baitaki produktuaren berri. Izen handiko jatetxe batera joan eta sukaldaria ateratzea denoi gustatzen zaigu ezta? Ba sagardotegian ere berdina da.

Joxe Angel ikusiko al duzu berriz ere Elkarteko Lehendakari? Eta Zuzendaritzaren batean?

Nik uste dut jende ona badagoela eta ondo etortzen dela Elkarteko zuzendaritzan egotea, denok pasa beharko genuke hortatik; nire garaia pasa zen. Nik gustora pasa nuen, hasiera gogorra izan arren. Baina azkenerako utzi egin nuen, nahiko lana nuelako kanpogan ere eta niri gustatzen zait nagoen lekuan dudak guztia ematea. Horrez gain, nire ondoan lan egin zutenak ere gogoratu nahi ditut, lana ondo egin baiken.

Eta bukatzeko, Elkarteari bizi luzea ikusten al diozu? Zerbait aldatu beharko lukeela uste al duzu?

Bai, bai, bizi luzea ikusten diot. Denok aldatu beharko dugu zerbait, baina Elkartek bere lekua badauka eta aurrera egin behar du. Orain, daukan egoera hau konpondu beharko du, baina mundu honetako gora beherak dira horiek, eta luzaro izan ditzagula! ■

Julen Lizeaga

“Hemen ezin dugu
kantitatean inorekin
konpetitu, kalitatean
konpetitu behar
dugu”

Julen Lizeaga ezaguna da sagarzale eta sagardogile askoren artean, azken urteetan sagarra biltzen eta sagastietako bestelako lanetan ari baita buru belarri. 2010ean Gipuzkoan sortutako sagar guztia bertan gelditzeko ahaleginetan Sagardogile Elkartearen harremanetan jarri zen Julen Lizeagarekin, interesa zuten sagardogileak harremanetan jartzeko. Emaiza Lizeagak laburbildu du: “2010ean, Gipuzkoan beste hainbeste sagar izan balitz ere ederkj enpleatuko genuen sagardotegietan”. Eta horren oinarria ere garbia da, “kalitatea”.



ESCOFET CORK S.L.

TAPONES DE CORCHO • CORK STOPPERS • TAPS DE SUD • BOUCHONS DE LIÈGE



C. Cuenca, nº5
17220 Sant Feliu de Guíxols
GIRONA
Tel. / Fax: 972 32 23 93
escofetcork@hotmail.es



MAQUINARIA SALGAI VENTA MAQUINARIA

Prensas, bombas, depósitos
de inoxidable y políester, etc.

Plaza Errekatxo, 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

Zenbat denbora da sagar biltzeko lanetan hasi zinetela?

Betitik izan dugu sagarra etxe bueltan, baina horretan lanean orain 8 bat urte hasi ginen.

Zuen sagastietatik ez ezik beste sagastietan ere biltzen duzue sagarra.

Gu gehiena besteen sagastietan aritzen gara: Aburuza, Petritegi, Zabala... beren sagasti propioa dutenak, baina horrez gain asko ibiltzen gara bitarteko lanean: sagardogileen bidez baserritarrek guri deitzen digute eta gu joaten gara, akordio batera iritsi, sagarra bildu eta sagardotegian entregatzen dugu. Orokorrean, guri sagarra biltzeko deitzen diguten tokira joaten gara, balorazio bat egiten dugu eta jabearekin akordio batera iritsi. Aurten sagasti bakarria utzi dugu bildu gabe, ez zegoelako kondizio minimotan.

Sagarra biltzeaz gain, sagastietako tratamenduak, zainketa lanak... egiten dituzue.

Egiten ditugu, baina uste zena baino askoz ere gutxiago. Asmoa zen eskatzen zen lekuetan tratamenduak eta lanak egitera joatea, baina uste zena baino askoz irteera gutxiago egin dugu. Baserritar batzuk egiten dituzte sagastiko lanak, makinarik ez duten kasutan bizilagunarena erabilita adibidez, baina oraindik oso gutxi dira sagastiak zaintzen dituztenak. Guk berez zerbitzu guztia ematen dugu, txertaketa ez beste: tratamendu, sagasti garbitze, kimaketa, sagar biltze...

Orokorrean zein egoeratan daude Gipuzkoako Sagastiak?

Portzentaje altu batean kasu gutxi eginda, agian %60-70: sagarra datorrenean bildu eta puntu. Esan behar da, gainerako %30-40 oso ondo daudela. Orain 2 urte ikusi zen: sagarra izan zenez, jendea mugitu egin zen, sagarra bildu eta kitto; iaz hamarretik bederatzi ez zen azaldu ere egin eta aurten beste pixka bat izan da eta azaldu egin dira. Bakarren batzuk agian pixka bat kontu egingo diote sagastiari, baina oso gutxi dira.

Sagar dezente izan da, baina agian espero zena baino sagar gutxi xeago? Zergatik?

Sagarra izan da, baina ez orain 2 urte bezala. Orduan sagarra arbolean zegoen eta heldu ahala erori zen, eta gelditzen zirenak handitzen jarraitzen zuten, kilo pila bat osatu arte. Aurten berriz, urri hasiera horretan hego haizea izan zen eta sagar asko erori zen heldu baino lehenago. Hasiera batean sagarra bazetorrela ikusten zen, baina ez da espero zen produkzioa osatu. Orokorrean, orain 2 urteko erdia izan da aurten sagarra. Badira sagasti batzuk orain bi urte baino gehiago eman dutenak, baina orokorrean erdia inguru izan da.

Sagar biltzeko eskaerak ari al dira ugaritzen?

Ez da ari ugaritzen. Bezero berriak izan dira aurten, baina orain bi urteko bezero askok berak moldatu dute sagar biltzea. Nik garbi esaten dut: bildu eta sagardotegian entregatzeagatik, hirutik bi guretzat hartzen dugu



Sagarak bildu eta bereizteko lekua Astigarragan

DELLA TOFFOLA
Iberica S.a.

Tel. 941 44 04 20 • 609 42 86 22



eta hirutik bat baserritarrarentzat. Badakit dirua dela eta zenbaitek justua ez balitz bezala ikusten du, baina makinanaria, langileak, kamioiak... guri hori kostatzen zaigu. Gu ez gara aberastuko hemendik. Gure errealitatea hori da, beste batzuen ez dakit. Baina egia da sagardotegi batzuk baloratzen dutela eskaintzen dugun zerbitzua: jende dezente ari gara, biltzen dakigunak, azpiegitura... profesionaltasunak badu kostu bat.

Aurten ahalegin bat egin da bertan biltzen den sagarra bertan gelditzeko. Zer moduzko emaitza izan da?

Orain bi urte baino sagar gutxiago izan da, eta biltzea errazagoa izan da. Baina nik ikusi dudana bai, sagardogileen aldetik izugarrizko interesa bertako sagarra hartzeko. Guk inoren probeedore ez diren sagargileen 150 bat tonelada mugitu ditugu eta aparte probeedore diren sagargile guztiena; eta beste hainbeste izan bagenu ere erraz enpleatuko genukeen hemengo sagardotegietan. Eskea handia izan da aurten. Egia da jendeak egin duela biajeren bat, eskatu, eta ikusi dutenean zer sagar sartu den, guztiek eskatu didate gehiago.

Aurrera begira sistema honek etorkizunik izan dezakeela uste duzu?

Nik sistema honi etorkizuna ikusten diot, baina gaur egungo moduarekin baserritarrarentzat oso gutxi gelditzen da. Sagastiengatik ematen dituzten diru laguntzekin eta abar, zerbait osatu lezake sagar asko mugitzen duenak, baina bestela ezin da, kostuak izugarriak direlako. Nik pentsatu nahi dut denborarekin prezioetan aldea handitzen joango dela: nire ustez sagar homologatua egiten duenaren eta ez duenaren artean prezio aldea handitu egin behar da. Zerbait hasi da, baina aldeak handiagoa behar du.

Bestalde, bertako sagastiek pixka bat mekanizatzeko aukera balute, bankalekin edo aldapako hiler arteko bideekin... horrekin bakarrik etekin pixka bat ikusten hasiko litzateke baserritarra. Sagarra biltzeko bakarrik, makina sartu baliteke, izugarrizko aldea da. Horretan egin behar da ahalegina, eta hortik joan behar dute laguntzak, sagastiak minimoki bada ere, mekanizatzen.

Zer eskatuko zenieke zure bidez sagarra lortu nahi duten sagardogileei?

Ni ez naiz aurreikuspenik egitera atrebitzen. Iraila inguruan ikusiko dugu zer dagoen, eta aurten bezala Elkar-tearen bidez zirkular bat bidaliko zaie sagardogileei eta joango gara moldatzen. Gaur egun ez gaude aurreikuspen handiak egiteko moduan, baina bolumena

na handitzen doan neurrian egin ahal izango dira aurreikuspen gehiago.

Hasieratik esan zenuen kalitatea izango zela erabiliko zenuten parametroetako bat.

Ni horretara noa; ez dago besterik. Hemen ezingo dugu kantitatean inorekin konpetitu, kalitatean konpetitu behar dugu. Oraindik ez daukat inongo kejarik sagardogileekin, inork ez dit esan: *hi zer bidali didak?* Baserritarren batekin izan dut gorabeheraren bat, kalitatekoa ez den sagarra biltzen ez dugulako. Horrelakoari esaten diot: *sagar hau ere bilduko dizut nahi baduzu, baina zuk eraman sagardotegira*. Gauzak ondo egin nahi badira, kalitatezko sagarra ibili beharra dago. Nik horrela lan egitea pentsatu dut, eta hori da gure bidea.

Nahiz bertako nahiz kanpoko sagar asko egokitzten zaizu ikustea. Zein alde dago?

Aurten orokorrean askoz sagar hobea ibili da bertakoa, seguru asko hemengo arazo berak penatu duela kanpoko: zerbaitegatik lehenago erori, eta hala moduzko sagarra bildu, eta hona etorri denerako... Baina izaten dira urteak kanpoko sagarra ere oso ona etortzen dena. Guk bai garantizatu dezakegula, sagarra sagastian bildu eta 36 orduan sagardotegian izango dela. Hori garrantzitsua da.

Bestalde, pentsatzen ari naiz sagarra biltzeko makinaren bat erostea, baina administrazioak lagundu behar du horretan; hilabete bakarrean ibiltzeko oso errentagarria ez baita. Orain ikusi dut makina bat dezente konbentzitzen nauena. Aldapa handirako ez du balio, baina berdinerako eta aldapa txikirako oso ona da.

Uste duzu jendea prest egon litekeela sagasti berriak jartzeko?

Ez dut hain garbi ikusten. Horretara iristeko jendeari erakutsi behar zaio sagastia errentagarria dela. Egia da baserriaren egoerarekin, jendea zerbait pentsatzen ari dela, baina etekina atera litekeela ikusi behar da lehenengo. Jendea ez dago sagarra jartzeko ilusio-natuta, eta poztasun hori izateko etekin ekonomiko bat atera behar dio baserritarrek sagarrari. Nola egin behar den ez dut esango nik, baina, bide hori landu behar da. Ikusten dut ondo lan egiten duten sagarzaileek hektareako 20 bat tonelada atera ditzaketela: egongo dira gutxiagokoak eta gehiagokoak, baina bataz beste ondo lan eginda, horra iritsi liteke. Baina ezer egin gabe bi urtez behin datorrena biltzea askotan errentagarriagoa da, gaur egungo sistemarekin. Horregatik esaten dut aldea behar duela kalitate berdineko sagarren artean. ■



GOIEKO, S.L.
Industria garbitasunerako
Sistema eta produktuak

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



“Sagardorik onena kudeatzen laguntzen duten zerbitzu informatikoak.”



 **kupela** Software-ak, Sagardo ekoizpenaren prozesu eta fase bakoitza zein guztiak kudeatzen eta zuzentzen uzten du.

 **kupela** Software-aren bitartez, PCLanak-en sagardotegietarako kudeaketa osoko programetan aintzindariak gara.

IRTENBIDE INFORMATIKOAK



SOLUCIONES INFORMÁTICAS

Galizia 18 · 20015 Donostia
T. 943 32 30 39 · F. 943 32 79 95
SAT. 943 100 423
comercial@pclanak.com

www.pclanak.com

PCLanak

grupocci.net

-en integratuniko konpainia bat da.

La avispa

pone en peligro

Joxe Mari Martinez

Sin polinización, por tanto, no habrá un desarrollo del fruto y, evidentemente, tampoco una buena cosecha de manzanas. A la vista está el importante papel que realizan las abejas, sobre todo si tenemos en cuenta que se estima que el 90% de esa polinización se lleva a cabo gracias este insecto productor, entre otras cosas, de importantes cantidades de cera y miel. Los apicultores, y con ellos también los fruticultores, están realmente preocupados ante la irrupción de la avispa asiática, una especie invasora que ataca a las abejas matándolas.

La avispa asiática, *vespa velutina nigritorax*, fue detectada en Akitania en 2004, al parecer procedente de China en un contenedor de madera sin el debido tratamiento. Paulatinamente su presencia ha ido en expansión, el pasado verano fue detectada en Iparralde y antes de terminar el año ya había cruzado el Bidasoa.

Julian Urkiola, Presidente de los Apicultores Gipuzkoanos mostrando tres ejemplares de la avispa asiática.

La polinización de las flores del manzano es un proceso natural que se desarrolla todos los años en primavera. Se realiza mediante la actividad de las abejas que transportan el polen en sus patas durante el periodo de floración posibilitando que los gametos masculinos se unan a los óvulos femeninos propiciando de esta manera la fecundación. De esa fecundación surgirán las semillas que estimularán el desarrollo del fruto.

asiática

la polinización

Esta avispa asiática es una especie agresiva que mata abejas y otros insectos para alimentarse. Atacan a la abeja melífera ante las colmenas cuando vuelven cargadas de polen, las descabezan, evitando así ingerir el veneno que éstas poseen, y las trasladan a sus propios nidos para ser devoradas. Son ejemplares de un tamaño mayor al de las avispas que se conocen en Euskal Herria ya que sus ejemplares miden 30 milímetros de largo, las reinas pueden alcanzar los 40 milímetros, y poseen un gran aguijón que alcanza los 6mm de longitud, duplicando el de las avispas comunes europeas. Las abejas, de momento, no han sido capaces de desarrollar mecanismos de autodefensa y se enfrentan a un peligro para su supervivencia y consecuentemente para la polinización de los manzanos.

Esta avispa invasora puede constituir colonias de hasta 1.500 individuos. Son nidos de grandes dimensiones y por ello se pueden visualizar los nidos colgando de ramas de árboles, sobre todo en los de hoja caduca y ahora antes de la llegada de la primavera y el desarrollo de la vegetación. "Los avisperos cuelgan de los árboles a gran altura, entre 15 y 18 metros, y eso dificulta su retirada. Además el gran aguijón que poseen obliga a utilizar ropa especial, traje de neopreno o algo similar que los apicultores no tenemos", reconoce Julián Urkiola, presidente de Gipuzkoako Erlazain Elkarte (GEE). "Estamos muy preocupados porque las trampas recomendadas por el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, Neiker-Tecnalia, recipientes con cerveza o algún sirope, no son suficientemente eficaces. Caen todo tipo de insectos. Parece que puede haber otro tipo de trampa con feromonas que sea más eficaz y para conseguirlas mantenemos contactos con la Diputación Foral de Gipuzkoa. La relación con el ente foral pretende también conseguir la localización con GPS de los nidos. La inminente llegada de la primavera exige actuaciones rápidas porque las avispas reinas que pueden estar en cualquier tronco de árbol o pared se van a activar y realizar nuevos avisperos. Es necesario destruirlas antes de que lo hagan".

Iñaki Bengoetxea, de la sidrería Ola de Irun y apicultor cree que "la preocupación y alerta son máximas". ■

III. Sagardotegietako Emakumeen Eguna



Sagardotegietako Emakumeen Eguna egin zen 2010eko abenduaren 12an, 3 urtez. Urteroko moduan bilera izan zuten lehenengo Elkarteetan bertan, urteko egitasmoen inguruan hitz egiteko. Ondorenean bazkaritara joan ziren guztiak, Donostiako Tenisera. ■

Berrikuntza Plana



GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA aurrera begira egin beharko bidea zehazteko lanean hasi da eta datozen hilabeteetan garatzekoa du 2011-2014 Berrikuntza Plana. Planak Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek ak jorratu beharreko funtzioak aztertuko ditu eta sagardo

sektoreari eskaintzen dion zerbitzua nola zabaldu eta hobetu; sagardotegiak merkatuaren eskaera berrietara egokitu ahal izateko zein bide jarraitu behar dituzten zehaztuko da eta guzti honi erantzuna eman ahal izateko, antolamendu eredu berri bat planteatzea da asmoa. Berrikuntza Plan honek, sektorerako ezinbestekoak diren proiektu nagusiak ere zehaztuko ditu, ejekuzio epearekin.

Datorren udazkenerako bukatutako egongo den Plan Estrategiko hau, Berrikuntza Plan batean sartu du Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek, berrikuntza, prozesuetan ez ezik antolamenduan ere beharrezkoa dela iritzita. Berrikuntza Plana publikoki aurkeztu zen 2010eko abenduaren 17an Donostiako Urkiola sagardotegian eta eragile desberdinei aurkezten aritu da geroztik Elkartea. Valen Santos teknikaria da plana garatzen ari dena, eta horretarako, sagardogile, administrazio eta bestelako eragileekin bilerak izaten ari da. Plana Eusko Jaurlaritzak lagunduko du diruz. ■



HANNA
instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu

902 420 100
902 420 101
info@hanna.es

www.hanna.es

Mahaiakoko pHmetroa HI222

Uhartasuna eta bentonita neurgailua HI83749

Sulfuruzko Mini Titradore libre eta totala HI84100

Martin Zabala

consigue su tercera txapela

Joxe Mari Martinez



Antoni Canellada / Argazki Press

Martin Zabala logró una nueva txapela, la tercera en las nueve ediciones celebradas, en el concurso anual de sidra que organiza la Diputación Foral de Gipuzkoa. Un estrecho margen de puntos, solo uno más que Altzueta de Hernani y dos sobre Astarbe de Astigarraga hizo que el preciado galardón recalará en la sidrería de Aduna. Otros tres productores lograron completar los puestos de honor del sexteto de finalistas, Elutxeta de Urnieta, Gurutzeta de Astigarraga e Isastegi de Tolosa.

Las sidras a concurso procedían de 13 localidades del herrialde: 7 de Astigarraga, 7 de Hernani, 2 de Usurbil, 2 de Urnieta y una de Abaltzisketa, Aduna, Aia, Andoain, Donostia, Ikaztegieta, Irun, Tolosa y Zerain, una procedencia diversa que pone en evidencia la extensión de la sidra gipuzkoana a lo largo y ancho del territorio gipuzkoano.

Zabala es uno de los elaboradores de nuestra sagardoa que utiliza más manzana autóctona. "Llevamos muchos años trabajando en esa línea porque creemos que nuestra manzana, en general, aporta un plus al producto. Se conoce y controla mejor, llega en mejores condiciones al prensado y además sirve para potenciar nuestra agricultura". Conseguir tres txapeles demuestra que en Aduna hacen bien las cosas. "Elegir la mejor maduración de la manzana y realizar un buen proceso de elaboración cuidando bien todos los aspectos, desde la limpieza de la fruta al embotellado, son las claves de nuestra trayectoria".

Ibon Alkorta de Altzueta no se obsesiona con lograr una txapela. "Estamos cerca de ello porque son ya cuatro ocasiones en las que hemos sido finalistas y consiguiendo dos subcampeonatos. No voy a negar que nos gustaría ganar, pero me parece importante la trayectoria que llevamos y la regularidad de buena calidad de nuestro producto". ■



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 · Xixellon, 2-1º, Of.14 · 20870 Elgoibar (Gipuzkoa) · T. 943 74 85 74 · F. 943 74 73 08 · alimek@alimek.com · www.alimek.com

Jarri sagardo bat, che!

Urko Apaolaza



Gaur egun berdin ateratzen digute sagardo botila mendi puntako aterpetxean edo Mediterraneoko hotelean. "Hori aurrerapena!" esango du baten batek. Sagardoa kanpoan komertzializatzea, ez da atzo goizekoa baina. Euskaldunek aspalditik esportatu izan dute edari hau joan diren tokietara: Flandriara, Andaluziara, Ternuara... Eta horrez gain, zenbaitetan sagardoa egin izan dute. Argentina da kasu garbiena.

Hemendik kanpora inon euskaldunik egon bada, Argentinan izan da. XIX. mendearen azkenetan, masamigrazioa hasi zen eta berrogeita hamar urtetan milaka lagun abiatu ziren Rio de la Platako portuetara, bapere merkeetan "bizimodu txit erosuaren" bila, Pedro Mari Otañok zioen moduan. Horietako asko artzain lanetan aritu ziren, beste asko esnezale izan ziren, ostatuak ireki zituzten edota haragia gatzatzeko fabriketan izorratu zituzten bizkarrak. Jakina, negoziariko bokazioa ere beraiekin eraman zuten askok, eta enpresa eta industria ugari sortu zituzten Argentina osoan barna, batez ere esnegaiekin lotuak –La Vascongada esne lantegia ia oraintsu arte existitu da-. Ardoa egiten zuenik ere bazen, El Vasquito marka komertzializatzen zuen Mendozako bodega bat kasu. Eta jakina, sagardoa ere produzitu eta saltzen zuten euskaldunek zenbait tokitan.

"Tirando a seca. Casi como el Champagne" dio Izarra markako sagardoaren iragarki batek, Boletín del Instituto Americano de Estudio Vascos, 1952an. Buenos Aireseko Noel y Cía enpresaren produktua zen. Benito Noel, exiliatutako karlista oiartzuar baten semea zen;

aitak utzitako gozodenda txikia hartu eta txokolate eta karamelu enpresa garrantzitsua sortu zuen. Bidean, beste negozio batzuei ere ekin zien Benito Noelek, fruta esplotazioak zituen, eta pentsa liteke hortik sortu zitzaiola sagardoa egiteko aukera. Familia boteretsua ziren noeldarrak, ez zuten euskal jatorriarekin loturarik galdu eta Benito bera Buenos Aireseko Laurak-Bat euskal etxeko presidente izan zen. Horrez gain, oso ezaguna izan da urte luzez Sagardúa marka, Juan Bautista Mignaquy mauletar jatorriko enpresariak bultzatua. Mignaquy Cinzano bitterra ere inportatzen zuen Argentinara, eta kompetentzia egiten zion zerbeza klase horretan ezaguna zen beste marka bati: Bitter des Basques – Basa Auntza, aperitiboetarako oso gustuko edaria. Duela ehun urte Argentinan egondako beste euskal sagardo marka baten berri ere badugu, Churruca izenekoa, La Euskaria aldizkarian bertso-paperekin bidez publizitatzen zuen bere burua, "es insuperable" zioen.

Gaur egun Argentinan sagardo mota ugari dastatu daiteke, herrialde aberatsa da edari horretan, hainbat lekutako tradizioa jaso baitu (sagardo asturiarra, Italiako Piamontekoa...), baina bisitan joaten denak ez du aurkituko bertan egindako "euskal" sagardorik. Hala ere, aukerarik badago Euskal Herriko sagardoa edateko. Horretarako, Buenos Aireseko San Telmo auzoan dagoen Humberto Primo kaleko 319. zenbakira joan eta esan kamareroari beldurrik gabe: "Jarri sagardo bat, che!"

Urko Apaolaza



SagardoNat



Argitaratzaile/Edita:

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
 Nabarra Oñatz 7, behea • 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