



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA



SagardoNat 11

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea
Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

2012ko apirila



**Bukatutako
sagardoak
aurtengo txotx denboraldian**

6 La Asociación
ya ha puesto en marcha
el proyecto "HiruB".

8 Arantxa Eguzkiza
"Elkartearen norabidea izango den proiektua eginda,
gure erantzunkizuna zen martxan jartzea".

SagardoNat 11

- 3 XXVI. Sagardo Eguna
Euriak ez zuen Sagardo Eguna gelditu
- 4 Bukatutako sagardoak aurten
Sagardo salmenta internet bidez
Gipuzkoako Foru Aldundiko Txapelketa
- 6 La asociación ya ha puesto en marcha
el proyecto HiruB
- 8 Arantxa Eguzkiza
“Elkartearen norabidea izango den
HiruB proiektua garatzea lortu ondoren,
gure erantzukizuna zen martxan jartzea”
- 13 Conexiones poco conocidas y
visión vasca dela manzana
Pascal Michelena Paliargues
- 16 INFO-DEBATE
¿Qué es una “marca de calidad”?
Valen Santos
- 19 Turismoa
Sagardotegietan bisita gidatuak
Visitas guiadas a sidrerías
- 20 Historiaren hariari tiraka
Edari kuttuna foruetan
Urko Apaolaza



Argazkiak: Nagore Legarreta



ELIKAGAI ETA NEKAZARITZARAKO ZERBITZU TEKNIKOAK
LAN ARRISKUEN PREBENTZIOARAKO FORMAKUNTZA

FORMAZIOA / PRESTAKUNTZA
LABORATEGIA
AHOLKULARITZA
LAGUNTZEN GESTIOA

Gozane Eralkina - Olaeta Auzoa, 6 - 20247 ZALDIBIA (Gipuzkoa)

Ultima PTC eralkina - Garagaltza Auzoa, 51 - 20560 OÑATI (Gipuzkoa)

Telefonoa: 943 53 33 03 | Fax: 943 03 88 32 | Emaila: elkolab@elkolab.com | Web: www.elkolab.com

Euriak ez zuen Sagardo Eguna gelditu

XXVI. Sagardo Egunean ezin esango da eguraldiak lagundu zuenik, baina urteroko moduan giroak bai. Euriak euri jende asko inguratu zen irailaren 3an Kostituzio Plazara eta giro ezin hobean dastatu ahal izan zituzten 40 sagardotegitako sagardoak. Eguerdi aldean eman zitzaion hasiera festari urteroko moduan, arkupeak jendez gainezka zirela. Atertu ahala betetzen joan zen Konstituzio Plaza, sagardozaleak ez baitu galdu nahi urteroko zita, Gipuzkoako sagardorik gehienak sagardogileek berek zerbitzatuta dastatzeko aukera.

garaian garaikoa



Argazkia: Nagore Legarreta

JOSE JOAKIN OTAÑO ETA JUAN JOXE ABURUZA OMENDUAK

Astigarragako Petritegi sagardotegiko Jose Joakin Otaño Goikoe-txea eta Adunako Aburuza sagardotegiko Juan Joxe Aburuza Otegi omendu zituen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Sagardo Egunean eta momentu hunkigarria izan zen Konstituzio-ko plazako oholtzakoa, Ainara Otaño eta Ibon Aburuza juntakideak izan baitziren Jose Joakin eta Juan Joxeri eta beren emazte Miren Izagirre eta Arantxa Irizarri Elkarteko pinak jarri eta loreak eman zizkienak. Ondorenean, aureskua eta bertsoak eskaini zizkieten eta Konstituzio Plazan zegoen jendearen txalo zaparrada. Sebastian Lizasok eta Andoni Egañak eman zioten omenaldiari errematea, aspalditik ezagutzen dituzten bi sagardogileak zirikatuz.

Urteroko moduan festari bukaera Gaztelubide eta Euskal Billera elkarteetan eman zitzairen, bazkaritan.

ORDIZIAKO SAGARDO EGUNA, INDAR HARTZEN

Azken bi urteetan, Donostiako Sagardo Eguna ez ezik, Ordiziako Sagardo Eguna ere antolatzen du Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek eta poliki-poliki indar hartzen ari da. 2011n irailaren 10ean izan zen Sagardo Eguna Ordiziako plazan eta bertan 12 sagardotegietako sagardoa izan zen aukeran, eta Donostian bezalaxe giro ezin hobea. ■



Argazkiak: Nagore Legarreta





Bukatutako sagardo asko aurtengo txotx denboraldian

2011ko uztak eraginda, sagardoak nahiko aurrera etorri dira aurtengo orokorrean eta horren ondorioz, sagardo borobilduak dastatzeko aukera dago aurtengo txotx denboraldian. Sagar uztia aurreko urteetan baino aurrerago etorri da orokorrean eta sagardoek ere bide hori jarraitu dute.

Hala ere, bi parte nagusi izan ditu 2011ko sagar uztia horrek: lehenengoa, aurreratu xamarra etorri zena, eta azken burukoa, urteroko epeak errespetatuz etorri dena. Beraz, aukera guztiak daude upeltegietan, eta horrek garrantzia handia du 2012an botilaratuko den sagardoari begira.

KOSTALDEAN, SAGAR URTE POLITA

2011koa ezin esango da sagar urte oso ona izan denik Gipuzkoan, baina kostaldean sagar dezente izan da. Elkarteko sagardotegiek produkzioaren %35 egin dute Gipuzkoako sagarrarekin, urte on batean baino gutxiago. Izan ere, Goierri aldean sagar gutxi izan da 2011n. Sagarrak urte biz behin emateko duen joera eta aurtengo negua nolakoa joan den ikusita, 2012a prest dago sagar urte on bat izateko, hemen-dik aurrera eguraldiak laguntzen badu.



Argazkia: Nagore Legarreta

www.sagardo.com
www.sidranatural.com

Sagardo salmenta internet bidez

Sagardoa internet bidez erosi nahi duenak aukera paregabea du hemendik aurrera www.sagardo.com eta www.sidranatural.com helbideetan.

Gipuzkoako sagardogileen Elkartek on-line salmentarako web orria egin berri du, Merkatu enpresaren eskutik. Erraminta honekin, kontsumitzaileak 48 orduko epean etxean izango du nahi duen sagardoa, eta kaxa berean sagardo desberdinak hartu ahal izateko aukera ere izango du. Merkatuaren eskaeretara egokitzeko pauso bat gehiago da proiektu berri hau, kontsumitzailearentzat oso baliagarria izango dena.



Gipuzkoako Foru Aldundiaren sagardo txapelketa

Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen Sagardo Txapelketarako izen ematea zabalik izan da, apirilaren 16a eguerdiko 2ak arte. Bertan Gipuzkoako sagardotegiek hartu lezakete parte eta sailkatze probak eta finala egingo dira. Finala ekainaren 2an jokatu da Donostiako Gastronomiako Euskal Anaiartean, urteroko ohiturari segiz.

Iaz, Astigarragako Alorrenea sagardotegia irabazi zuen txapelketa eta herri bereko Gartziategi sagardotegia geratu zen bigarren postuan. Hirugarren postuan, berriz, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko bazkide den Urnietako Oianume sagardotegia geratu zen. Guztira 34 parte hartzaile izan ziren, Gipuzkoako sagardotegien erdia, gutxi gora behera.



Argazkia: Nagore Legarreta

Urnietako Oianume Sagardotegia hirugarren gelditu zen iaz.

Sagardotegietan Teknologi berrien kudeaketa



- Web orrien diseinu eta mantenimendua, eta Interneten enpresaren kokapen pertsonalizatua.

- Merkataritza elektronikoen plataformen diseinua eta martxan ipinketa. (e- commerce).

- Kupela Software-ak, sagardo ekoizpenaren prozesu eta fase bakoitza zein guztiak kudeatzen eta zuzentzen uzten du.

*"Sagardorik onena
kudeatzen laguntzen duten
zerbitzu informatikoak"*

www.pclanak.com

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

PC Lanak



grupocci.net

-en integraturiko konpainia bat da.

La asociación ya ha puesto
en marcha el proyecto

HiruB

El proyecto "HiruB" (Berrikuntza, Beharra, Batera), con un alcance de cuatro años, supone la hoja de ruta a seguir para que nuestros asociados puedan abordar, con mayor confianza y seguridad, los retos actuales y futuros del sector y, por su parte, para que la Asociación les ayude a ello y les preste más servicios.

Es un proyecto que se soporta en dos pilares. Por un lado, el proyecto "HiruB" ha programado una serie de actuaciones consideradas idóneas para mejorar en competitividad, tanto individual como colectivamente. Se trata de trabajar para consolidar la actividad de cada sagardogile asociado.

Así, a lo largo del próximo cuatrienio 2012-2015, cofinanciado por las sidrerías, Gobierno Vasco y Diputación Foral de Gipuzkoa principalmente, se pondrán en marcha actuaciones que abarcan diferentes ámbitos de trabajo considerados muy importantes: la innovación, la cooperación, la formación, la calidad y la información.

- Trabajaremos en Innovación, con actuaciones centradas en proyectos de I+D, en asesoramiento en innovación integral (proceso, producto, mercado y organización) a los socios, en aplicar las nuevas tecnologías a nuestros negocios y en plantear nuevas oportunidades de negocio, sobre todo en ocio y turismo.
- En Cooperación, se desarrollarán una serie de actuaciones que vinculan a toda la cadena de valor, muy orientadas al mercado.
- Respecto a la Formación, planteamos una formación más innovadora, en cuanto a temas a tratar y en cuanto a formato de curso, que nos permita adquirir más y mejores competencias, que nos

haga entender mejor nuestro entorno y aplicarlo a la gestión de la empresa.

- En cuanto a la Calidad, desde la Asociación seguiremos promoviendo y trabajando en la Calidad Total (procesos, producto, servicios, gestión, etc...), porque entendemos que esta estrategia es una de las más importantes a la hora de consolidar la actividad de cualquier empresa y, por tanto, de nuestras sidrerías.
- Finalmente, pondremos en marcha medidas que mejoren nuestra capacidad de reflexión y decisión, con acciones que giran en torno a un conocimiento más exhaustivo de la operativa de los mercados en los que vendemos nuestras sidras y nuestros servicios y en el manejo de información que nos resulte útil para gestionar bien nuestro negocio.



Argazkia: Nagore Legarreta



Sagardotegietarako zerbitzuak neurrira

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

Pl. Iribar n°2-3 · Oficina 7 · Igara - 20018 DONOSTIA - T. 943 21 53 64 · cei@grupocei.net



grupocei.net

Por otro lado, como segundo pilar, la Asociación se ha fijado como meta convertirse, para sus socios, en un Centro Integral de Servicios para lo cual se ha reorganizado en torno a cuatro funciones esenciales para alcanzar tal meta, muy orientadas a prestar más servicios al asociado, a atender más al mercado, con un ambicioso Plan de Marketing-comercialización, a potenciar la interlocución con todos los operadores y agentes vinculados a esta actividad y, obviamente, a desarrollar las actuaciones señaladas.

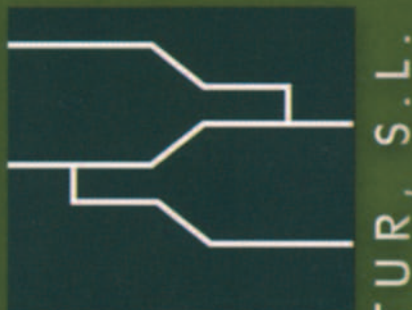
No cabe duda de que el proyecto "HiruB" es ambicioso pero así debe ser para conseguir los objetivos citados al principio.

Por tanto, ya sabemos qué tenemos que hacer, cómo hacerlo y cuándo hacerlo. Y disponemos de recursos suficientes para ello. Además, se ha formado un equipo de trabajo que se encargará de la gestión y puesta en marcha de este proyecto, que trabajará por y para los socios, pero, eso sí, también es preciso que los asociados participen, al fin y al cabo, sólo vosotros quienes sacáis adelante vuestro negocio.

Sólo queda, a partir de ahora, que seamos capaces de entender que hay que dejar de quejarse, de ser pasivo y que es hora de actuar, cada uno en lo suyo pero también todos juntos, ser capaces de andar juntos este camino, de construir un futuro mejor.

SEKTORERAKO OINARRI SENDOAK JARRI NAHIAN

HiruB proiektua 2010-2011 urteetan diseinatu da eta 2012-2015 urteetan garatzen ari da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak. Sektore-rako nahiz sagardogileen elkarterako ibilbide orria izatea nahi du, berrikuntzan oinarritutako proiektuak ardatz hartuta. 20 proiektutik gora dira HiruB proiektuak biltzen dituenak, lehentasunen arabera datozen lau urteotan martxan jarriko direnak. Proiektu guzti hauek berrikuntza, elkarlana, formazioa, kalitatea eta informazioan oinarrituta daude eta Elkarteko lan taldea izango da martxan jartzeko arduraduna. Baina horrez gain, sektorearen parte hartzea ezinbestekoa da, sagardotegiek beren etxean, nahiz elkarlaneko proiektuetan lan egin beharko baitute, etorkizun egoki baten bila. Datozen aleetan emango ditugu xehetasun gehiago, proiektuak garatu heinean. Izan ere, HiruBren asmoetako bat da SagardoNat aldizkariaren maiztasuna handitzea, sagardo sektorearen berri freskoagoa eman ahal izateko.



Máquina Escanciar de Mesa Pequeña



Máquina Escanciar de Mesa Grande



Cubilete madera de pino

Cubilete madera protegida con fibra



Raqueta Escanciar para 4 vasos



Máquina Escanciar eléctrica con Ruedas



MÁQUINA ELÉCTRICA DE DESCORCHAR
Entera en acero inox.,
Mód. Patented,
conexión enchufe 220V.

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

Arantxa Eguzkiza

“Elkartearen norabidea
izango den HiruB
proiektua eginda,
gure erantzukizuna zen
martxan jartzea”



SagardoNat aldizkariak Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek izan dituen Lehendakariei elkarrizketak egin dizkie azken aleetan eta txantxan txandan gaur egun kargu horretan dagoen Arantxa Eguzkiza Beobiderengana iritsi da. Hernaniko Iparragirre sagardotegiko arduraduna da Eguzkiza, ume umetatik sagardotegia ezagutu duena. Iparragirre sagardotegiko hirugarren generazioa da izan ere gaur egun sagardotegia daramana, sagardoari lotutako historia luze baten lekuko. Horrez gain, Elkarteko lehendakari izan da 2008-2011 urteetan, eta datozen lau urteotan karguan jarraituko du, ia zuzendaritza berdinarekin, abenduaren 16ko batzarrak aho batez onartuta.

Lehenengoz eta behin etxeari buruzko galdera batzuk. Noiz sortu zen Iparragirre sagardotegia?

Geuk ere ez dakigu, Antonio Beobide gure aitona erosi baitzuen Iparragirre, bera bertan maizter zela. Ordura arte beti maizterrak bizi eta landu izan zituzten ondoko lur sailak, XVII mendetik aurrera behitzat. Gure familiak beti ezagutu du sagardotegia bertan.

Beraz, inguruan sagardotegi gutxi ziren garaiak ezagutu dituzue, sektorearen igoera eta aldaketak.

Bai hala da. Ni gaztetxo nintzenean gure bailaran bi sagardotegi besterik ez geunden: ez etxerako sagardoa egiten zutenak; kanpora saltzeko, nahiz txotxerako egiten genuenak. Txotxaren igoerak ekarri zuen sagardotegien ugaritzea.

“2008an zuzendaritzari heldu genionean garbi ikusi genuen Elkartek behar zuela plan zuzentzaile bat, gaur egun esan ohi den ibilbide orri bat”.

DELLA TOFFOLA
Iberica s.a.

Tel. 941 44 04 20 • 609 42 86 22



Sagardogile baten etengabeko borroka da zein sagardo egin erabakitzea, bideak zehaztea eta abar. Iparragirren zer bilatu nahiko zenukete?

Gure sagardoa egiteko nortasuna eta modua bezeroen gozatzearekin uztartzea. Modu eta nortasun horretan ezinbestekoak dira gauzak ahalik eta ondoen egitea, sagastitik hasita: Iparragirren sagatiak ekologikoak dira, gure inguruarekiko eta bertakoaren aldeko konpromisoa dira gure bi oinarri. Horrez gain, sagardoaren ritmo bera ere errespetatzea, garrantzitsua dela pentsatzen dugu, produktu naturala eta bizia den neurrian. Azkenik gure etxera bai txotxean edo sagardoa erostera datozenei ahalik eta zerbitzurik hoberena ematea ere bilatzen dugu, eta bide horretan hasi gara kata eta bisita gidatuak eskaintzen.

Sagardotegiko arduradun ez ezik Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakari ere izan zara azken 4 urteotan. Lehen nahikoa lan ez eta nola esaten zaio baietz horrelako erronka bati?

Elkarteko lehendakari kargua hartu baino urte erdi lehenago hala izango nintzela esan balidate ez nukeen sinistuko. Baina gauzak horrela etortzen dira eta taldean heldu genion erronkari. Aurreko zuzendaritzak eskatu zigun Elkarteari heldu geniezaion eta hausnartu ondoren baietz erabaki nuen nik eta zuzendaritzara sartu ziren beste 6 kideek, azken batean hau ziklikoa baita eta norbaitek egin behar baitu lan hori.

Lehen 4 urteetako balorazioa egiteko eskatuko banizu.

Ezin ukatuko dut lau urte lanpetu eta gogorrak izan direnik eta hori Elkartekide guztiek badakite. Sartu ginenean, Elkartean egoera nahasia topatu genuen oso, zenbaitek ez zion urte luzetarako bizitzarik ere ematen eta jarraitu beharreko ibilbidea ere ez zegoen oso garbi. Egia da egora horretan situatzen kostatzen zitzagula, baina poliki-poliki bide bat hartu dugu eta bere fruituak ematen hasi da. Eta gogoratu nahi nuke Elkartea bideratzeko ahalegin horretan Jokin zenak zuzendaritza guztiarekin egindako lana. Inork uste ez zuela utzi gintuen, baina berak egindako guztia hor dago.

Esan izan duzu Elkartek plan estrategiko edo zuzentzaile bat behar zuela aurrera nondik egin jakiteko. HiruB proiektua martxan da dagoeneko.

Bai garbi dago. 2008an zuzendaritzari heldu genionean garbi ikusi genuen Elkartek behar zuela plan zuzentzaile bat, gaur egun esan ohi den ibilbide orri bat, nora jo zehaztuko zuena. Hortik sortu da HiruB plana, Berrikuntza Plan bat ere badena, Elkartea eta

elkartekidearentzat proiektu berritzaileak proposatzen dituelako. Hiru B du izena, Berrikuntza, Beharra eta Batera. Izenak berak garbi dio zein filosofia duen planak. 2010-2011 urteetan proiektua garatu dugu Valen Santos aholkulariaren eskutik eta Eusko Jaurlaritzak diruz lagunduta, eta finantziabidea bilatzen aritu gara 2012-2015 urteetan martxan jartzeko. Finantziabidea lortu ahala plana martxan jartzen ari gara orain, proiektuetan lehentasunak markatuta.

“Gu ahalegintzen ari gara jendearentzako interesgarriak izan litezkeen erreminta eta proiektuak detektatu, finantziabidea bilatu eta aukeran jartzen”.

Nolako proiektuak biltzen ditu HiruB planak?

HiruBk proposatzen ditu zenbait proiektu Elkartekideentzat, baina Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteari ere izaera berri bat eman nahi dio eta zerbitzuak eskaintzeko gune bihurtu. Beraz, planteatzen diren gauza asko lehenetik egiten direnak dira, baina gaur egungo beharretara egokituak; eta beste zenbait proiektu erabat berriak dira guretzat. Hala ere, guzti hau azaltzeko jardunaldi ireki bat egiteko asmoa dugu, HiruB proiektua garatzen hasi ginenean, 2010eko abenduan, Donostiako Urkiola sagardotegian egin genuen moduan. Guztira hogeitaz proiektutik gora dira lau urteotan martxan jarri nahi direnak, lehentasunak markatuta. Horietako batzuk dagoeneko martxan daude edo eginda ere bai, sagardoa internet bidez saltzeko web orria adibidez, www.sagardo.com eta www.sidranatural.com helbideetan; edo Eusko Label sagardoa, 2011koa bigarren uztia izan duena. Turismoarena da buru belarri lanean ari garen beste bide bat, hor ere sagardogileentzat aukerak jarri nahi baititugu etorkizunari ondo erantzun ahal izateko. Gure ikuspuntutik Elkartearen lana da proiektu guztiak martxan jarri eta Elkartekidea informatzea, eta ahal den neurrian Elkartetik kudeatzea, baina sagardotegi bakoitzak ikusi behar du gero sartu edo ez, bere beharren arabera.

Lehendakari izaten jarraitzeko erabakia hartu zenuenean, zuzendaritza guztiak bezalaxe, hasitako lana bukatu beharra azpimarratu zenuten.

Hala da. Elkartearen norabidea izango den proiektua garatzea lortu ondoren, uste dugu gure erantzukizuna zela martxan jartzea. Eta neurri batean horregatik ani-



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.





GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA



TOLARE
SAGARDOTEGIA



**Betiko
sagardoa**



ELKARTEKO SAGARDOTEGIAK:

ABALTZISKETA

ZALBIDE: 943 65 21 76

ADUNA

ABURUZA: 943 69 24 52

ZABALA: 943 69 07 74

AIA

IZETA: 943 13 16 93

SATXOTA: 943 83 57 38

ALTZAGA

OLAGI: 943 88 77 26

ASTIGARRAGA

ARTOLA: 637 035 679

ASTARBE: 943 55 15 27

BEREZIARTUA: 943 55 57 98

ETXEBERRIA: 943 55 56 97

IRIGOIEN-HERRERO: 943 55 03 33

LARRARTE: 943 55 56 47 / 679123892

LIZEAGA: 943 46 82 90

MENDIZABAL: 943 55 57 47

OIARBIDE: 943 55 31 99

PETRITTEGI: 943 45 71 88

REZOLA: 943 55 27 20

SARASOLA: 943 55 57 46

ATAUN

URBITARTE: 943 18 01 19

AZPEITIA

AÑOTA: 943 81 20 92

DONOSTIA

ARAETA: 943 36 20 49

ASTIAZARAN: 943 36 12 29

BARKAIZTEGI: 943 45 13 04

CALONGE: 943 21 32 51

URKIOLA: 943 21 01 68

HERNANI

AKARREGI: 943 33 07 13

ALBERRO: 943 55 00 19

ELORRABI: 943 33 69 90

IPARRAGIRRE: 943 55 03 28

ITXAS-BURU: 943 55 68 79

LARRE-GAIN: 943 55 58 46

OTSUA-ENE: 943 55 68 94

RUFINO: 943 55 27 39

IRUN

OLA: 943 62 31 30

LASARTE - ORIA

OTEGI: 943 36 50 29

LEGORRETA

AULIA: 943 80 60 66

OIARTZUN

BALEIO: 943 49 13 40

ORDO-ZELAI: 943 49 16 86

ORERETA

EGI-LUZE: 943 52 39 05

URNIETA

ALTUNA: 943 55 49 17

ELUTXETA: 943 55 69 81

EULA: 943 55 27 44

OIANUME: 943 55 66 83

SETIEN: 943 55 10 14

USURBIL

AGINAGA: 943 36 67 10

ARRATZAIN: 943 36 66 63

SAIZAR: 943 36 45 97

URDAIRA: 943 37 26 91

ZERAIN

OTATZA: 943 80 17 57

OIHARTE: 943 50 10 13

matu gara jarraitzera, ze egia da denbora eta ahalegin asko eskatzen duela gaur egun Elkarteko zuzendaritzan egoteak. Baina elkarizketa hau aprobetxatu nahiko nuke Elkartekideei dei bat egiteko: hemen guztion inplikazioa behar da aurrera egin ahal izateko, jendeak parte hartu behar du proposamenak egiteko orduan, erabakietan eta proiektuetan, bestela zail da sektore indartsu bat egiten. Gu ahalegintzen ari gara jendearentzako interesgarriak izan litezkeen erreminta eta proiektuak detektatu, finantziabidea bilatu eta aukeran jartzen. Baina jendeak parte hartzen ez badu alperrik izango da gero keiztea. Negozioak aurrera eramane ahal izateko zenbait aldaketa eman behar diren garaian gaude, krisiak, gutxi gehiago denoi eragiten baitigu. Eta hori, bakoitzaren lana da.

Iaz, zortzi kidek Elkartea uzteko erabakia hartu zuten.

Bai eta gogorra izan zen. Aurreko zuzendaritzako kideak ziren asko gainera, Elkartea honen azken urteetako martxan lan egin zutenak, baina beren interesak beste Elkartea batean hobeto defendatuak izango zirela pentsatuko zuten eta hor ez dago zer esanik. Guk gure bidea jarraituko dugu, 50 Elkartekide gara gaur egun, Euskal Herriko %80 sagardotegi kopuruan eta %70 produkzioan. Indarra hor dago eta lanerako gogorik eta proiekturik ez zaigu falta.

“50 Elkartekide gara gaur egun, Euskal Herriko %80 sagardotegi kopuruan eta %70 produkzioan.

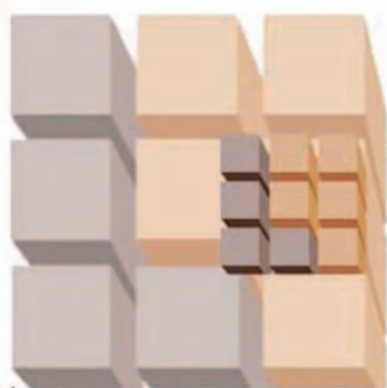
Indarra hor dago eta lanerako gogorik eta proiekturik ez zaigu falta”.

Bajak aipatzen hasita, Elkartekide berriak ere aipatu beharko dira.

Bai noski, Elkartekide berriak ere izan ditugu azken urteetan eta horrek poz ematen digu. Elkartea honek ateak zabalik ditu kide izan nahi duten Gipuzkoako Sagardotegi guztientzat.

Hasi duzuen lau urteko ibilbidean, zerekin konformatuko zinateke?

Martxan jarri ditugun proiektu guzti horiek aurrera atera eta sendotzearekin. Elkartea honek dagokion lekua aldarrikatzen du, sektoreko parterik handiena biltzen duen neurrian, baina gauzak ondo egiteko erantzukizuna ere badu, sagarra, sagardoa eta sagardotegien alde. Azken boladan eskailera maila bat igo dugula esango nuke, eta lau urteotan beste eskailera maila bat igotzearekin konforme nintzateke. ■



1912 100 2012
URTEBURRINA ANIVERSARIO

Limousin
CARTONAJES



KARTOI ONDULATUAREN FABRIKAZIOA ETA ERALDAKETA
FABRICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE CARTÓN ONDULADO

Planchas de cartón ondulado

Cajas de cartón ondulado

Cajas troqueladas

Acondicionadores de cartón ondulado

FAND-FOLD de cartón ondulado

Usabal auzoa, 9-Apdo. 17 :: 20400 TOLOSA :: tel.: 943 670 211 / 943 670 267 :: fax: 943 670 378
:: www.limousinbox.com :: cartonajes@limousinbox.com ::

Conexiones poco conocidas y visión vasca de la manzana

Pascal Michelena Paliargues



Argazkiak: Nagore Legarreta



El presente documento no es una respuesta como diría Don Miguel Colmeiro¹ a "... las falsas y ridículas interpretaciones que de nosotros y de lo nuestro suelen hacerse al otro lado de los pirineos..." al cual se puede retocar lo que extraemos de un autor como Jules Desplanque en la pag.8 de su publicación sobre los orígenes de la manzana² "... los habitantes que constituyen una de las razas mas relevantes de Europa hacen grandes cantidades de sidra que llaman Zagardoa... y si nuestros padres no les son deudores del arte de prensar, si lo han sido durante años".

Esos dos autores resumen la situación actual, y es que no nos preocupamos de lo nuestro: es ilustrativo que la CAPV no haya establecido un banco de germoplasma de las variedades de manzana de mesa y sidrera.

La escasez de divulgación de datos conduce a los autores nacionales y extranjeros a transcribir afirmaciones que son contrarias a la realidad, las más recurrentes:

Los *Malus silvestres* son espontáneos en la parte norte; cuando aparece *maillo* en Salamanca la localidad el *maillo*, en Madrid localidad Sestil del *maillo* y en Andalucía, arroyo del *maguillo* y hoyo del *maguillo* en la provincia de Jaén y en Grazalema encontramos el prado del *maguillo*...

En sierra Nevada finca el *maguillo*: en las traducciones de las obras de Duhamel du Monceau realizadas por Gómez Ortega en 1772, en una tesis doctoral sobre los autores franceses del siglo XVIII, la profesora Julia Pinilla Martínez³ anota que Gómez Ortega indica que el *Malus sylvestris* se llama *maguillo* en Sierra Nevada.

Otra afirmación errónea plasmada en la magistral obra de Jacques Jubert⁴, la sidra bibliografía exhaustiva es que el régimen de lluvias hizo que el *Malus sylvestris* se refugiase en las altas montañas del país vasco cuando tenemos una pluviometría de 1700 mm.../año en el aeropuerto de Hondarribia situado a la altura del mar y cantidades aun superiores en la estación de Artikuza. En Epele Okillegi cercanas se tienen medias para el periodo 1961-1999 de 1700 y 2000 mm...

Para reforzar la idea de que la evolución del manzano es autóctono, diferentes autores manifiestan que no pudo venir de África como lo recoge Jules Nanot⁵ y que pone en boca de diferentes autores que hacen remontar el origen de la sidra a los hebreos y poblaciones africanas del contorno del mediterráneo que hubiesen transmitido su conocimiento a los habitantes del norte de España, olvidándose que los árabes fueron uno de los pueblos que comerciaban con Asia, en particular los omeyyades: los que primero llegaron no eran especialmente cultos según recoge Julio Samso⁶.

1. La Botánica y los botánicos de la Península Hispano Lusitana. Estudios bibliográficos y biográficos. 1858 Don Miguel Colmeiro.

2-12. Des origines de la pomme. Alençon.A. Lepage.1882.Desplanques Jules.

3. Las traducciones al español de Duhamel du Monceau 2008. Julia Pinilla Martinez Universitat de Valencia.

4. Le cidre bibliographie exhaustive, Editions de l'Émoi2010. Jacques Jubert.

5. Culture du pommier à cidre .fabrication du cidre et modes divers d utilisation des pommes et des marc.Paris.Librairie agricole de la maison rustique.1887. Jules Nanot.

6. Ciencias de los antiguos en Al andalus. 2006 Julio Samso.



COMO NOS HAN VISTO LOS AUTORES ANTIGUOS, LOS VIAJEROS.

Los autores griegos y latinos han sido objeto de reseñas por los principales pomólogos, por el nos limitaremos a presentar lo referente a Euskal Herria. No entraremos en análisis de los textos antiguos por ser un tema debatido por especialistas que entraña dificultades de traducción, localización de los lugares. El primer autor que mencionaremos es Aimerico Picaud que indica que “la tierra es bárbara... salvo el consuelo de las manzanas, la sidra y la leche⁷”. El único autor, que no se maravilla de las excelencias de la sidra y de las manzanas guipuzcoanas es Tirso de Molina en la *prudencia en la mujer* “manzanos llenos de gruesos ñudos dan mosto insulso⁸”. Esta cita esta extraída de la obra de la Caja de Ahorros Provincial de Guipuzcoa escrita por Beatriz Monreal Huegun⁹.

7. Liber sancti Jacobi. Aimerico Picaud.

8-9. Guipuzcoa en escritores y viajeros. Caja de ahorros Provincial de Guipuzcoa 1984 Beatriz Monreal Huegun.

10. Les fruits retrouvés.patrimoine de demain. Histoire et diversité des espèces anciennes du Sud Ouest.

Éditions du Rouergue évelynne Leterme. Jean Marie Lespinasse.

11. Etimologías. San Isidoro de Sevilla. Don Luis Cortes Congora-Biblioteca de autores cristianos Madrid 1951.

13. El labrador Vascongado o antiguo agricultor español. Madrid Benito Cano 1791. San Antonio de Martín Y Burgos Uri.//hdl.handle.net/10357/1614.

LUCIO JUNIO MOREDATO COLUMELA.

Agrónomo romano nacido en Cádiz y que según la bien documentada¹⁰ obra de Evelynne Leterme y Jean Marie Lespinasse impartía sus enseñanzas en el transcurso de sus numerosos viajes a la costa atlántica peninsular que fue romanizada Oearso, Getaria produce garum, preparación a base de pescado que tiene un nombre ligado a una actividad de la época latina. Existían legiones de vascos que cuando se jubilaban pasaban a ejercer una actividad agraria.

SAN ISIDORO DE SEVILLA, AUTOR DEL SIGLO VIII.

El autor de las etimologías era conocido en Italia, Las Galias según se indica en la versión de D. Luis Cortes Góngora¹¹. Sus fuentes son Paldio, Plinio, Columela, Vitruvio, Servio. La poma es la fruta en general y la manzana es el malum según la llaman los griegos.

Introduce la noción de manzana sazónada cuando ad mandendum tiene el significado aptas para su uso. En el libro xx de la bebida pag 495 el hidromiel es una bebida hecha con agua y manzana. El sicera es toda bebida aparte la del vino que puede embriagar. Es una palabra hebrea y se hace del jugo de granos o manzanos. La cervicia, otra bebida.

El sabio obispo de Sevilla como lo define Jules Desplanques menciona la sidra¹². El autor francés se inclina por el origen vasco de la sidra, incluso podría ser tachado de vascófilo puro y duro cuando escribe; “...los habitantes que constituyen una de las razas mas relevantes de Europa hacen grandes cantidades de sidra que llaman Zagardoa y si nuestros padres no les son deudores del arte de prensar, si han sido deudores durante años de...” cita que los cartagineses hacían el comercio de la manzana en España y que los vascos hacían gran uso de sidra.

SAN ANTONIO MARTÍN BURGOA.

Para un autor como San Antonio de Martín y Burgos también llamado San Antonio Martín Burgoa en su obra¹³ menciona que en la época romana se llevaban frutos a Roma. En esa época se lograban buenas naranjas dulces y limones que con la venta de su fruto teníamos un ramo de comercio con los franceses, Sire de Gouverville menciona que en el Cotentin, Normandía las naranjas y limones eran un consumo conocido en el siglo XVI. San Antonio de Martín y Burgos conoce los autores franceses como Duha-



mel, L abbe Rozier y apunta que el manzano esta extendido en las tres provincias vascas pero que la agricultura ha conocido un retroceso desde la época romana. Indica que ciertas tierras se benefician del aporte de arena rosa y que algunas tierras son abonadas con el legano que mar arroja. En el estuario del Bidasoa esas prácticas han perdurado hasta mediados del siglo XX.

CONEXIONES MUSULMANAS.

Es necesario indicar que los autores musulmanes conocían y patearon la península conociendo los diferentes microclimas peninsulares como la alta pluviometría de Grazelema, que arroja un promedio de lluvia entre 1913-1998 de 2153 mm de lluvia con un top de 4443mm en 1963. Las altas pluviometrias se verifican en el norte peninsular con 1700mm en Hondarribia a la altura del mar y con precipitaciones que rebasan los 3000 mm a 450 m de altitud en el enclave navarro de Artikutza. Los Malus silvestres son espontáneos en la franja norte atlántica y también lo eran en el siglo XVIII en Sierra Nevada, denominados maguillos o manguillos también llamados maillos.

Un autor importante es Ibn al Awwa, llamado también Abu I Quasimi cuyo libro de agricultura ha sido traducido por Josef Antonio Banqueri bajo el nombre libro de Agricultura del Doctor Excelente Abu Sacaría lahia

Abén Mohamed Ben Ahmed Ebn El Awam imprenta Real 1802.distingue varias variedades de manzanos pintando, azurronado, marmóreo, chaberkán, bermejo y indica que “criase bien en las costas, prevalece mas en las regiones frías que en las calientes”.

CAPITULARIOS DE CARLOS MAGNO.

La investigadora Françoise Aubaille Sallenave en una aportación a la obra colectiva del AFCV¹⁴ indica que el reino de Carlomagno se extendía hasta orillas del Ebro y que conocería el termino de sicera. En sus conclusiones¹⁵ indica de manera sorprendente que la sidra se extendió a America del norte en el siglo XIX cuando existen textos que indican que el siglo XVI se comerciaba con ese continente y se llevaba sidra¹⁶, en este documento se indica que “..abundan las manzanas, y se hace un vino que es llamado sidra” se refiere a Gipuzkoa, menciona que los pescadores vascos van a Terranova en abril y regresan en septiembre. En 1625 López Martínez de Isasti indica que los marineros hacían trueque con los salvajes montañeses por “algún pan y sidra” en el prologo de su Compendio historial de Guipuzcoa¹⁷ indica que Esteban Garibay Zamalloa fue financiando en parte por un envío de 10000 pieles, lo que refuerza la pista de los marineros vascos llegaron a las costas Canadienses en el siglo XV o antes.

14. Le patrimoine fuitier hier ,aujourd hui, demain.Actes Colloques de la Ferté Bernard(sarthe)16-17 octobre 1998.Textes réunis par Michel Chauvet.

15. Cidre, l'histoire d'une Poisson.F.Aubaille.

16. Los cuarenta libros del Compendio historial de la crónicas y universal historia de todos los Reynos de España por Estevan de Garibay y Zamalloa. Anvers 1571.

17. Compendio historial de guipuzcoa,Editorial la Gran enciclopedia vasca 1972.Original 1625-1626 Lopez Martinez de lasti.

* El trabajo ha sido posible gracias al trabajo, correcciones y paciencia de Miren Egaña.

ESCOFET CORK S.L.

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



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



MAKINARIA SALGAI
VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depositos
de inoxidable y poliester, 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

INFO-DEBATE

¿Qué es una “marca de calidad”?

Valen Santos

La **calidad** de los alimentos (o los alimentos de calidad) no es una propiedad, atributo o valor que cada cual (productor, elaborador, comercializador, consumidor o, incluso, periodistas y políticos), a su libre albedrío, pueda atribuir a un alimento para diferenciarlo en el mercado de otros alimentos iguales.

Hoy día, el concepto de “calidad” está suficientemente definido, normalizado y regulado como para que no induzca a error a nadie. Y, sin embargo, continuamente observamos, en unos casos por ignorancia y en otros casos, de manera premeditada, como este concepto, su significado y su uso, se está banalizando y adulterando. Son multitud los alimentos que presumen de calidad, bien en su etiquetado, bien poniendo “distintivo de calidad”, cuando no son ni mejores, ni distintos, de otros iguales. Confunden, y nos confunden, calidad normalizada con calidad diferenciada.

Todos los productos alimenticios que salen al mercado tienen que cumplir unas normas técnico-sanitarias, de trazabilidad, de seguridad alimentaria, de envasado, etiquetado, etc...Todas estas exigencias de obligado cumplimiento confieren al producto una Calidad Normalizada. Todos los productos las tienen que cumplir y por tanto, no cabe diferencia entre productos iguales en este sentido. Y sin embargo, se está abusando de ello en perjuicio de los alimentos de Calidad Diferenciada, aquéllos que sí pueden demostrar unas cualidades que hacen que ese producto pueda valorarse en el mercado por encima de la media.

Y, como decía, éstos últimos son los que, para demostrar y garantizar lo que dicen, cumpliendo unos duros requisitos para poder beneficiarse de un “distintivo de calidad”, están sujetos a normas europeas y nacionales. Son las “marcas de calidad” ya conocidas:

- Reguladas por el Reglamento Comunitario RCE 510/2006, se encuentran la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).
- Y la Marca de Garantía, sujeta a la Ley de Marcas 17/2001, se ha incorporado también a las “marcas de calidad” en la medida en que un “tercero acreditado” certifica que “lo que se dice de un producto, es veraz”.

Además de lo anterior, y esto es lo importante, en función de sus competencias cada Comunidad Autónoma tiene la potestad de regular los “alimentos de calidad” y lo han hecho de forma similar, buscando la obligada coherencia nacional.

Así, en Euskadi, la Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria de Euskadi, el art 58.1, define y regula qué es un alimento de calidad identificado con un distintivo especial.

Dice dicho artículo:

Artículo 58.— Distintivos de calidad y origen.

1.— Un distintivo de calidad y origen es la figura que sirve para identificar un producto agrario o alimentario con características diferenciales, que cuenta con un reglamento o pliego de condiciones y que dispone de un sistema para su control. A efectos de esta ley, se considerarán distintivos de calidad y origen los siguientes:

- a) Las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas.*
- b) La producción ecológica.*
- c) Las especialidades tradicionales garantizadas.*
- d) Las marcas de garantía y otros distintivos autorizados por el departamento de la Administración de la Comunidad Autónoma competente en materia agraria.*
- e) La producción artesanal.*

El sistema de control al que se refiere el punto 1 viene explicado en el apartado 3 del mismo artículo:

3.- El control de los distintivos de calidad y origen podrá ser realizado por entidades privadas o públicas. En todos los casos, éstas deberán cumplir la norma sobre requisitos generales de las entidades de certificación de productos, UNE-EN-45011 o norma que la sustituya o complemente, y deberán estar inscritas en el registro de entidades de control y de certificación de productos agrarios y alimentarios del País Vasco que se cree a tal fin.

Por tanto, una “marca de calidad” o un alimento con “distintivo de calidad”, además de cumplir con lo establecido en las normas citadas, para ganarse ese derecho a ser un alimento de “calidad diferencial” necesita:

- Pasar un exigente procedimiento administrativo que demuestre que el producto se merece un “distintivo de calidad”, siendo el más importante, la norma que regirá todo el proceso de producción/elaboración y la caracterización físico-química y sensorial del producto. Una norma llamada “Reglamento”.
- De un sistema de control y certificación de proceso y producto, de cumplimiento del Reglamento, a cargo de una empresa acreditada para ello, según la norma UNE-EN-45011, por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación y Certificación).
- De un informe favorable de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Dicho lo cual, los únicos alimentos de calidad de Euskadi son aquellos que llevan el distintivo DOP, IGP, ETG, AE (Agricultura Ecológica), MG (Euskolabel, Euskal Baserri,...) y los alimentos artesanales. (ver pag. web www.euskolabel.net)

Y, en definitiva, para lo que aquí interesa, la única marca de calidad de la sidra natural en Euskadi es la sidra natural “Euskal Sagardoa Euskolabel”:

La sidra natural Euskal Sagardoa-Eusko Label está elaborada 100% con manzana autóctona y tiene que cumplir con las normas de producción, elaboración y control de calidad físicoquímica y organoléptica establecidas por su Reglamento, cuestiones que inspecciona, certifica y garantiza la Fundación Kalitatea, que está acreditada para ello.

Seguiremos hablando de todo ello.



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



Mikel Garaiabal Zeraingo Otatza sagardotegian emandako ikastaroan.

Turismoa

Sagardoaren kulturak indar handia du Euska Herrian, euskaldunon gizarte garapenaren oinarri izan baita mende askotan zehar eta beraz, gure izaeraren parte. Gaur egun bisitari asko dira gure sagardotegietara txotox esperientzia ezagutzera etortzen direnak.

Hori dela eta, turismoak sagardoaren kulturen duen garrantzia ikusita, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea hasi da lehen pausu batzuk ematen:

- Azoka turistikoetan parte hartzen.
- Ekitaldi turistikoak diseinatzen.
- Komunikaziorako eta promoziorako material berria sortzen, nahiz paperean nahiz euskarri digitalean, nahiz ikusentzunezko bidez.
- Sagardogileentzako Formazioa bultzatzen.
- Sagardotegiek produktu eta esperientzia turistikoak garatu ditzaten laguntzen.
- Sagardotegiak kalitate turistikoa bermatzen duen SICTED zigilua ateratzera bideratzen.

Elkartetik buru belarri heldu zaion bide berri honetan, ezinbestekoa da sagardotegientzako formazio plan sendo bat egitea. Bide horretan, lehen ikastaro bat izan da otsailean, Zeraingo Otatza sagardotegian, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea, Zerain Paisaia Kulturalak eta Itsasmendikoik antolatuta. Mikel Garaiabal enologo elorriotarrak turistentzako kata komentatuek nolakoak behar zuten azaldu zuen, adibide praktiko batekin. Ikastaroaren arrakasta ikusita, bigarren ikastaro bat ere egin nahi da, turistentzako sagardotegietan dastatzeak nola eman zehazteko.

Aurrekoaren jarraipen gisa, 16 orduko ikastaro trinko bat prestatzen ari da Elkartea Itsasmendikoirekin elkarlanean, sagardoaren turismoaren inguruan.

La imagen de Euskadi está fuertemente asociada a la gastronomía y la cultura gastronómica vasca, está vinculada al territorio productor y sus paisajes, sus fiestas y eventos gastronómicos, sus gentes y las industrias productoras. La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, tiene como objetivo potenciar la cultura sidrera vasca, a través de la creación, potenciación y comercialización de experiencias enoturísticas que contribuyan a un desarrollo económico, social, cultural, medioambiental y turístico del territorio sidrero vasco enriquecedor, especializado y de calidad.

Estamos ante un sector cuyos productos/servicios tienen un gran potencial turístico. A día de hoy, todo lo que se mueve en torno a la cultura de la sidra natural (temporada de txotox, sagardo egunas, catas, visitas a bodegas,...) provoca una importante afluencia de visitantes.

Por lo tanto, dada la importancia del turismo gastronómico en Euskadi, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa ve necesaria la integración de las sidrerías al sector turístico como empresas turísticas. Es por ello que se han empezado a dar los primeros pasos.

HANNA instruments

Sagardoaren Kalitatea bermatzen dugu

www.hanna.es

Mahiondoko pHmetroa HI222

Sulfuruzoko Mini Titradore libre eta totala HI84100

Uhertasuna eta bentonita neurgailua HI83749

902 420 100

902 420 101

info@hanna.es

Formazioa: Sagardotegietan bisita gidatuak egiteko oinarriak

Formación: Bases para la realización de visitas guiadas en sidrerías

Eguna / Día: **16/04/2012** · Ordutegia / Horario: 10:00-13:00

Irakaslea / Impartidor: Felix Andino - Rafael Peña

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

- Sagardoa produktu turistiko bezala.
La sidra como producto turístico
- Jarduera turistikoaren definizio eta kontzeptu-markoak
Definiciones y marcos conceptuales de la actividad turística
- 1. ariketa: sagardotegiko gure gaurko espazio turistikoa
Ejercicio 1: nuestro actual espacio turístico en la sidrería
- Sagardoaren profil turistikoa
Perfil turístico de la sidra
- 2. ariketa: sagardo turistaren ezaugarriak
Ejercicio 2: características del turista de la sidra
- Sagardotegia espazio turistiko bezala. Bisitaren prestaketa eta diseinua
La sidrería como espacio turístico. Preparación y diseño de la visita
- Gidari turistikoa: marko legegilea
El guía turístico: marco legislativo
- Gidariaren trebetasunak eta konpetentziak
Sagardotegi bateko gidari baten jarraibideak
Habilidades y competencias del guía
Pautas de un guía en una sidrería
- Gidari turistikoaren lanbidean Praktika Onak
Las Buenas Prácticas en la profesión de guía turístico
- Produktu turistikoaren sorrera. Tres Grandas Errotaren kasua (Asturias). Asteburuak "Zure berezko sagardoa egin ezazu"
Creación del producto turístico. el caso del Molino de Tres Grandas (Asturias). Fines de semana "Haz tu propia sidra"

Eguna / Día: **17/04/2012** · Ordutegia / Horario: 10:00-13:00

Irakaslea / Impartidor: Felix Andino - Rafael Peña

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

- Enoturismoa: erreferentzia-modeloa? Enoturismoaren joerak; turista enologikoaren profila; bisitari-tipologia; motibazioak eta lehentasunak.
Enoturismo: modelo de referencia? Tendencias del enoturismo; perfil de turista enológico; tipología de visitantes; motivaciones y preferencias
- Gidariaren helburuen hierarkizazioa
Jerarquización de los objetivos del guía
- Komunikazio interpretatiboaren dinamika
Dinámica de comunicación interpretativa
- Ez ahozko hizkuntza
Lenguaje no verbal
- Protokoloa eta jendearreko harretak
Protocolo y atención al público
- Bisiten helburuen egituraketa
Estructuración de las visitas por objetivos
- Bisitariaren identifikatze eta ezaguera
Identificación y conocimiento del visitante
- Helburuen egokitze eta lantzea
Elaboración y adecuación de objetivos
- Bisitaren elementu gakoak. Los elementos claves de la visita
- Baliabideen eta euskarri interpretatzaileen erabilera
Utilización de los medios y soportes interpretativos.

Eguna / Día: **18/04/2012** · Ordutegia / Horario: 10:00-13:00

Irakaslea / Impartidor: Felix Andino - Rafael Peña

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

- Bisitari-talde desberdinentzako bisita gidatuko diseinua
Diseño de una visita guiada a diferentes grupos de visitantes
- Erreminten eta komunikazio interpretatzaileko tekniken praktika
Práctica de las herramientas y técnicas de comunicación interpretativa
- Ez ahozko komunikazioaren analisia
Análisis de la comunicación no verbal
- Kasu arrakastatsuen ikerketa
Estudio de casos de éxito
- Norako turistikoaren ezaguera
Conocimiento del destino turístico

Eguna / Día: **23/04/2012** · Ordutegia / Horario: 10:00-13:00

Irakaslea / Impartidor: Manuel Niembro

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

La ruta'l quesu y la sidra: Bisita gastronomiko eta kulturala.

(Asiegu, Cabrales): Visita gastronómica y cultural:

- Esperientziaren jatorriak.
Orígenes de la experiencia
- Bisitaren programa. Programa de la visita
- Landutako alderdiak: gaztaren eta sagardoaren lantzea, paisaia, inguruaren arkitektura, artzaintza, etnografia, gastronomia, espitxa...
Aspectos trabajados: la elaboración del queso y la sidra, el paisaje, la arquitectura de la zona, el pastoreo, etnografía, gastronomía, la espicha...
- Bisitaren programa.
Programa de la visita
- Helburuak.
Objetivos
- Programaren emaitzak: bisitaren eragina inguruan, herrian...
Resultados del programa: repercusión de la visita en el pueblo, en la zona...

Eguna / Día: **25/04/2012** · Ordutegia / Horario: 10:00-12:00

Irakaslea / Impartidor: Ramón Barea Unzueta

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

- Petritegi sagardotegiko bisita: bisita gidatu baten teknikak eta une zehatzak
Visita formativa en la sidrería Petritegi: Técnicas y puntos críticos de una visita guiada

Eguna / Día: **Ekaina-Junio** · Ordutegia / Horario: Zehazteko-A concretar

Irakaslea / Impartidor: Xabier de la Maza y Andoni Munduate

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

- Nola saldu hobeto eta gehiago.
Como vender más y mejor

Eguna / Día: **Ekaina-Junio** · Ordutegia / Horario: Zehazteko-A concretar

Irakaslea / Impartidor: Xabier de la Maza y Andoni Munduate

MODULUA - EDUKIAK / MÓDULO - CONTENIDOS

- Merkataritza elektronikoa sagardotegientzat.
Comercio electrónico para sidrería

Edari kuttuna foruetan

Urko Apaolaza

Sagarrondoak eta sagardoa gurean ondare preziatua izan direla gauza jakina da. Nekazaritzako gai garrantzitsuenetakoa izan da sagarra Gipuzkoan, ekonomiaren sostengurako ezinbestekoa askotan. Ez da harritzekoa foruetan leku berezia eta aipamen ugari izatea sagardoarekin zuen guztiak. Jendartearen ohiturek sorturiko antzinako legeak ziren foruak, errege-erreginek haiei zin egin behar zieten eta herritarren eguneroko bizitza arautzeko ezinbestekoak ziren. Foruen jatorria Erdi Aroko mende ilunetan barna galtzen da, baina ez ziren oso berandu arte idatzi. Gipuzkoako Foruak, esaterako, 1375ean jaso ziren lehen aldiz bilduma batean, Batzar Nagusiek probintziako ordenantzak –foruak oinarri zituzten arauak– idatzi zituztenean. Hurrengo mendeetan hainbat aldiz berridatziak izan ziren, baina jatorrizko ohiturak errespetatuz, tartean sagardoari eta sagastiei zegozkienak.

Foruen XXI. tituluak sagardoaren salmentari buruz hitz egiten du eta dio ezingo dela sagardorik inportatu Gipuzkoan egindakoa bukatu arte. Herri bakoitzak araua bere esparrura eramaten zuen ordea, eta egoeira aldrebesak izaten ziren. Arau horrek sekulako borrokak eta auzi amaigabeak sorrarazi zituen bertako sagardoa egiten zutenen eta kanpokoarekin tratuan aritzen zirenen artean. Bestalde, foruek espresuki debekatzen zuten sagardoari ura botatzea, baten bat horretan harrapatuz gero, ureztatutako sagardo guztia galtzen zuen eta 6.000 marabediko isuna jasotzen zuen. Aldiz, eta nola diren gauzak, foruek baimentzen zuten sagardoa sua itzaltzeko erabiltzea suteran batean urik egongo ez balitz.

Sagardoa bakarrik ez, sagastiak eta sagarrondoak ere oso ondo babesten zituzten foruek. Eta ez dira hitz soilak, foruen XXXVIII. tituluaren arabera, sagarra emanda zuten bost sagarrondo botatzen zituenak heriotza zigorra jaso zezakeen. Askotan behiak eta ahuntzak sagastietara sartu ohi ziren bazkatzera eta kalteak eragiten zituzten sagarrondoetan. Herrietako ordenantzek isun gogorak jartzen zizkieten abere horien jabeei eta auzitan sartzen zituzten. Adibidez, Deban 1394ko araudiak zioen sagastian behi, idi edo “animalia” bat sartzen bazen bere jabeak 5 marabedi ordaindu behar zituela. 1687an Juan Agirre Miravalles itsasoarrak kereila kriminala sartu zien herrikide batzuei bere sagastira ahuntzak sartu zituztelako. Bestalde, guztiz debekatuta zegoen sagastietatik sagarrak hartzea, are gutxiago lapurtzea. 1592an



Juan II.a Gipuzkoako foruei zin egiten 1453an

Catalina de Villafranca izeneko emakume batek isuna ordaindu behar izan zuen Zumaiako elizako baratze batetik sagar ugari eraman zituelako.

Zigorrak ezartzeaz gain, foruek sagarrondoak aldatzeko eta mantentzeko gidalerroak ematen zituzten. Esaterako, ez haritz, ez pago ez beste zuhaitzik ezin zen aldatu sagastietatik gertu, eta sagarrondoak aldatzeko orduan ere gutxieneko distantzia bat gorde behar zen elkarren artean. Foruen arabera 5,58 metroko tartea zen hori, baina 7x7 edo 8x8 metroko neurriak ere ezagutzen dira. Neurri estandar hori “sagar-lur” izenarekin ezagutu izan da ia gaurdaino. Caro Barojak dioenez, hain zegoen zabalduta sagar-lurra, beste terrenoz batzuk neurtzeko ere balio zuela.

Bistakoa da sagardoa eta sagarrondoak aberastasun kolektibo gisa ulertzen zituztela foruek, zaindu eta babestu beharreko zerbait zirela, izan jabea hala ez. Azken batean, Gipuzkoak zuen edari kuttunena zen sagardoa, eta segitzen du izaten.

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

ERREDAKTOREAK: Unai Agirre, Amaia Zubeldia eta Ana Larred

LEGE GORDAILUA: SS-21-2009