

Sagardotegiak 07

2007ko urtarilaren 13a



Balance
de la anterior
temporada
y bienvenida
al nuevo txotx



Martin Zabala,
Adunako
sagardogile
txapeldunarekin
solasean



JOSU SANTESTEBAN



Aurkibidea

- 3- Iritsi da txotx denboraldi berria!
- 4- Buenas sidras, satisfactorio balance
- 5- Se anuncia una buena temporada
- 7- El sector sidrero camina hacia una reestructuración
- 8-9 SagardoGunea de Hernani cuenta ya con apoyo institucional
- 10- La carne, con calor de parrilla y roja por dentro
- 12- Control de la calidad de la manzana, clave para el producto
- 13- Gipuzkoako Sagardogile Elkarte: proiektu eta egoitza berria
- 14-15- Oñatin ere bai, baina sagardaua
- 16-17- Sagardotegi gida
- 18- Barrikotea, en la antesala del txotx
- 19- Adunako Zabalak jantzi zuen txapela
- 20-21- Por un buen ambiente y un consumo responsable de alcohol
- 22-23- En Nafarroa también hay sidra
- 24- Queso Idiazabal, un placer de la gastronomía
- 25- Sagardoaren produkzioa %30 igotzea espero da Bizkaian
- 26-27- Hallados restos de tolare urbanos del siglo XVI en Segura y Hondarribia
- 28- Sagardoaren sibiritak, Kizkia taldea
- 29- Un estudio sobre la sidra gana el premio Mocoroa de Investigación
- 30- Martin Zabalar elkarriketa
- 31- Inauguración del txotx en Hernani
- 32- Sagarrondotik... bost urtez sagardoaz blai!

GARTZITEGI

TOLARE-SAGARDOTEGIA



XVI. mendetik sagardotegia

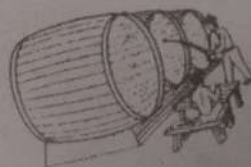


Gartzitegi Baserrin • Sagardoaren pasealekua,1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74
www.gartziategi.com

EGI-LYZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

Iritsi da txotx denboraldi berria!

Sagardotegi gehienek ondorengo egunetan zabalduko dituzte ateak

Urte berria, sagardo berria. Urtero, urtarrila iristen denean, sagardozaileek zita garrantzitsua dute sagardo berriarekin. Upeletan dago 2006. urteko sagar-uztatik ateratako zuku preziatua, dastatzeko prest, nahiz eta oraingoz ez den bere une egokienera iritsi. Edaleak txotx-denboraldian zehar ez-tamia zuku irakinarekin bustitzeko zain daude.

Nolaikoak izango diren aurteño sagardoak? Sagardogileei galderaz badiuzu, erabat onak erantzun dizute, baina auskalo. Dena dela, arrazoi dextente daude, denboraldi ona izango dela espero izateko. Alde batetik, iazko sagar-uzta ona izan da gure herrian, eta ondorioz, ekoiztu duten sagardoa Euskal Herriko fruitu askorekin egina da. Hemengo sagarrak kanpokoak baino ezagunagoak dira, eta horregatik, sagar-nahasketen portzentajeak (gaziak, gozoak, garraizak...) hobeto kalkulatzeko dira. Horrez gain, normalean, hemengo fruituen egoera (heldutasuna, garbitasuna, etab.) ona izaten da. Ez da ahaztu behar kanpotik ekartzen dituztenek bidaia luzea egiten dutela kamioi batean sartuta, toldo batez estalita eta, batzuetan, temperatura handian. Bero galanta egiten duenean, sagarrak hartizten hasten dira, eta hori oso kal-

tegarria da sagarrentzat, bertatik aterako den zukuarentzat eta, are gehiago, sagardoarentzat.

Beraz, oro har, badirudi aurtengo sagardoa oso ona izango dela, eta dastatzeko unea iritsi da.

Duela urte batzuk, sagardotegietara sagardoa dastatzera bertaratzen zen jende gehienak hainbat upeletatik dastatu, eta gero, gustukoen iruditutakoa enkargatu edo erosten zuen, bai taberna edo jate-txe batera eramateko, bai elkarte gastronomikoetan urte guztian zehar botilan edateko. Pixkanaka, dastaketa horrek ospea irabazi zuen, eta gaur egun ezagutzen dugun txotx-dastaketa da horren emaitza.

Dena dela, lehengo ohitura oraindik ere mantendu egiten da, baina egun, sagardotegietara parranda giro berezian egitera joaten da jende gehiena.

Astegunetako eta asteburuetako bezeroak bereizten dira. Asteazken zehar, herrikoak bertakoak edo herri ingurukoak agertzen dira; batez ere, elkarteetako kideak edota koadrilak. Koadrila horiek lehen gizonezkoek bakarrik osatzen zituzten, baina egun, emakumeak gero eta sarriago animatzen dira. Asteburuan baino giro lasaiagoa aurkitzen da astean zehar, eta egunik indartsuena osteguna izaten da.

Asteburuetako eguerdian familiak ere bertaratzen dira, larunbatetan bereziki, hurrengo eguna jai baita. Haien asmoa ez da parranda egitea, baizik eta familiar-tean bapo bazkaldu, sagardoa dastatu eta une lasai bat pasatzea, sagardotegiko giroan.

Asteburuetako arratsaldeetan, aldiz, edozein herritatik agertzen da jendea. Askok parranda-giroan egun ona pasatzeko asmoa izaten dute. Batzuek kilometro dezente egiten dituzte, alokatutako autobus



Josu Santesteban

Egun, sagardotegietara parranda giro berezian egitera joaten da jende gehiena.

Badirudi aurtengo sagardoa oso ona izango dela

batean etortzeko. Horrela, lasaitasun osoz edateko aukera daukate, Ertzaintzak jarri ohi dituen alkohol-lemia-kontroletan erori gabe, eta, nola ez, hori sagardotegietan eta herrietako kaleetan nabaritu egiten da. Sagardotegira joan baino lehen, asko edaten dute -kasu batzuetan, gehiegi ere bai-, eta sagardotegiko giroa pixka bat okertzen da.

Hori dela-eta, Gipuzkoako sagardoaren lurraldeko udalek, Hernanikoak bereziki, kanpaina bat aurkeztu dute, sagardo-garaiaren sagardotegietara joaten direnei zuzendua, alkohol-kontsumo arduratsua bultzatzeko eta elkarbizitza-arauak errespetatzearen alde: besteak beste, bizilagunen atsedenerako eskubidea.

LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa,
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA

Buenas sidras, satisfactorio balance

La última campaña fue satisfactoria en todos los sentidos, y no cabe duda de que la venta en botella se ha incrementado.

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko sagan botellak duzue
Ere osatu botillak salgai

ERGOIENA AUZOA • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Aste guztian zabalik,
igandetan izan ezik
Larunbat eta igandetan,
eguerdian irekita

Mizpiradi baserria. Leizetz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

AMEBI Txotx garaia
zabalik dago

Eguerdiz
eta
gauez
irekita,
astelehen
gaueetan
izan
ezik

Sagardotegia

© 943 16 25 23
Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

EGUZKITZA
SAGARDOTEGIA

Txotx garaia zabalik

Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

A un buen nivel de la calidad de las sidras se unió una bonanza climatológica que permitió unas buenas ventas de sidra a lo largo de todo el verano.

«La temporada de txotx no fue espectacular pero se trabajó a un nivel similar al de los últimos años. Sin embargo, la venta en botella ha ido bien. Se ha incrementado alrededor de un 8% de media esa venta. Eso ha posibilitado que las bodegas se vaciasen. La sidra en general ha sido buena, pero quizá no se le pueda catalogar como excelente. Este año seguro que la va a superar», asegura Jose Angel Gaztañaga, presidente de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa.

Recurrir a la opinión de grandes aficionados a la sidra es también una manera ajustada de conocer que sensaciones ha dejado —mejor sería decir está dejando porque es ahora cuando se está degustando en botella— la sidra que se cató al txotx hace un año. Una de las cuadrillas de sagardozales con más experiencia en estas lides es la de Txinparta de Hernani. Asiduos de sidrerías, consumidores de sidra al txikiteo y hasta organizadores de su propio concurso de sidras, consideran que el balance es bueno.

«Quizá habría que ponerle un solo pero, el de que finalmente no ha llegado a cumplir con las expectativas que se esperaban hace doce meses. Venía una sidra muy buena pero quizá no haya sido tanto como muchos creíamos, sin que esto signifique que la opinión inicial se haya venido abajo, ni mucho menos. Ha sido un buen año», matiza Txato Uralde, miembro de Txinparta.



Expertos y aficionados coinciden en señalar que ha sido buen año.

«En general ha sido una sidra aromática, con txinparta»

No es muy diferente la opinión de los miembros de Kizkia Taldea. Joxe Luis Perez, de Kizkia, explica que «hace un año cuando empezamos a probar las sidras al txotx pensamos que nos encontrábamos ante un excelente año. Tenían buen color, que hacía pensar en sidras con cuerpo, agradables aromas y buen comportamiento en boca. Se apreciaba, asimismo un cierto dulzor, lógico por otra parte porque en ese momento del año las sidras no han terminado plenamente su fermentación».

«A medida que iban pasando las semanas comprobamos que algunas sidras seguían con el dulce, indicativo de la presencia de azúcar que no se había transformado en alcohol, algo que ha perdurado en algunos casos en botella. En general ha sido una sidra aromática, con txinparta —algunas, pocas afortunadamente, in-

cluso con demasiado gas lo que les hacía sospechosos— de agradable sabor con el detalle del dulzor de algunas de ellas», señala Joxe Luis Perez, quien echa de menos las sidras de más cuerpo, más recias que se podían beber hace unos años. «Se busca tanto la uniformidad de las sidras que se han perdido la de más agarre y secas de antes. Ahora son más suaves y se beben más fácilmente. Es cosa de la apertura nuevos mercados que necesita la sidra».

El exceso de dulzor de algunas sidras tiene una explicación técnica. En opinión del enólogo Domingo Arina «es un signo que evidencia que la fermentación no se completó correctamente. La flora de las levaduras es poco resistente al frío y la fermentación se paraliza cuando baja mucho la temperatura. Las bodegas, muchas de ellas, tienen sistemas que les permite controlar el exceso de calor pero muy pocas el de frío. Hay que recordar que la climatología no ayudó cuando hacía falta y las fermentaciones se ralentizaron e incluso paralizaron en algún caso y eso originó que quedasen restos de azúcar en las sidras, hasta el punto que yo he llegado a constatar este pasado mes de octubre sidras viejas con más azúcar que las nuevas. Son excepciones de todos modos».

TOLARE SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22

Móvil. 639 77 84 20

se espera una buena temporada

Con una materia prima de calidad y la ayuda de la climatología se confía en que sea un buen año sidrero.



La cosecha de manzana autóctona ha sido de las mejores de los últimos años.

Todo apunta a un buen año de sidra. Los sidreros han contado con buena materia prima. La cosecha de manzana autóctona ha sido de las mejores de los últimos años y la que se ha tenido que importar también ha destacado por su calidad. Si a eso unimos que la climatología ha acompañado en líneas generales y que los propios sidreros cada vez trabajan con más esmero, la conclusión es evidente. Tenemos buenas sidras.

a los adelantos técnicos meteorológicos. Así, esta campaña se inició en torno al 12 de octubre con una manzana en buenas condiciones. Casi nadie se arriesgó a esperar más tiempo. Incluso hubo quien forzó la caída de la manzana del árbol. Pero, paradojas del clima, de haber esperado unos días más quizá la cosecha habría sido mejor, porque la lluvia de esos días habría repercutido favorablemente en el tamaño de la manzana y en el zumo de ella se obtuvo.

Eso es aplicable a la manzana que estaba todavía en los árboles, porque la que ya había caído corrió el riesgo de hincharse con agua de lluvia que no aporta nada positivo al zumo. En definitiva, el eterno dilema. Es bien sabido que el sector primario siempre está mirando al cielo y expuesto a que las cosechas mengüen o, incluso se pierdan, por un clima incontrolable.

«Confío que la calidad de la sidra de este año en que sea excelente, mejor que la del año pasado. Se ha utilizado más porcentaje de manzana del país, en torno a un 50%, manzana muy buena en general y hay que reconocer que eso hace mejorar el producto, entre otras razones porque la recolección se hace más a menudo, en mejores condiciones y, además, el transporte a la bodega es mucho más corto. Aunque todavía no se le ha dado la suficiente importancia a tener manzana del país. Hay que cuidar mejor nuestro manza-

nal», señala Jose Angel Gaztañaga, presidente de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y propietario de la sidrería de su mismo nombre en Andoain.

Este otoño ha sido más suave de temperatura que el anterior, lo que ha permitido fermentaciones más normalizadas. Eso hará que el azúcar se haya transformado mejor en alcohol y que las sidras, en general, vengan más adelantadas. «Vienen muy buenas, con un color extraordinario que me llama la atención», reconocía hace un mes Ximon Etxeberria de la sidrería Otsua Enea de Hernani. «Ya he embotellado la primera kupela, en parte porque gracias a un verano bueno en ventas he vaciado la bodega, no tengo sidra vieja para atender la demanda, pero también porque la sidra ya estaba en buen punto para embotellar».

Muy optimista en cuanto a la calidad se mostraba también Ibon Alkorta de la sidrería Alzueta de Hernani. «Todos los que han probado dicen que es buen año. Acaba de pasar por la bodega uno de los sidreros más importantes de Asturias, Trabanco, y le ha parecido extraordinaria».

La nueva campaña anuncia el mantenimiento de los precios del txotx, que oscila entre 4 y 6 euros por el derecho a beber cuanto sidra se desee y un ligero incremento en el precio mínimo recomendado por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa para la sidra en botella que se sitúa en 1,30 euros.



ISASTEgi
sagardotegia

www.isastegi.com

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64

TOLARE
SAGARDOTEGIA



PETRiTEGi

**TXOTX
URTE GUZTIAN!**

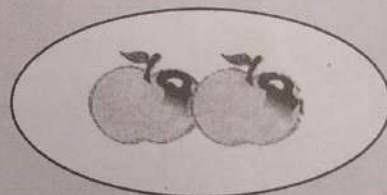
Berezitasunak: Arraina arranparrilan eta txuletoia

G/B (SAGARDOTEGIKO MENUA) 23,50€



Tel. 943 457 188 • Fax 943 452 469 • Petritegi bibea, s/n • Astigarraga

www.petritegi.com



aulia

Tolare
Sagardotegia

Aulia-Enea

LEGORRETA

Telf. 943 80 60 66

Gipuzkoa

Txotx!!!

gara





SAIZAR

Betiko Sagardoa



Kale-zahar Auzoa, 39
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 228
Fax 943 366 412
e-mail: sidreria@sidrassalzar.com

www.sidrassalzar.com

El sector sidrero, hacia una reestructuración

Un plan estratégico diseñará el futuro inmediato de la sidra natural para adecuarse a los nuevos tiempos.

El sector sidrero se mueve. Hace años que son conscientes de que, por muy tradicional que sea la sidra natural de Euskal Herria, no puede quedar anclada en el tiempo y debe acompañar su actividad a una época y un mercado cada vez más exigente. Nuevas generaciones de sidreros han tomado el relevo de sus predecesores y están dispuestos a afrontar el futuro con decisión.

La sidra natural ha dado pasos importantes en los últimos años para salir al mercado como un producto de calidad y digno de la confianza del consumidor.

Lejos queda ya la pequeña «revolución» que supuso en su día apostar por una botella de diseño propio: la «sagardoa», que arrinconó el recipiente en uso hasta entonces y prestado por el cava. No faltó quien no aceptó inicialmente de buen grado el cambio, pero la lógica ha normalizado la actual botella.

Otro paso importante fue la decisión de colocar etiquetas en las botellas que identificasen correctamente al producto y al productor, dejando de lado un anonimato que no era bueno tanto si la sidra era de calidad como en caso contrario.

Botella y etiqueta, en definitiva el continente del producto, ya son una realidad. Ahora ha llegado el momento de prestar la máxima atención al contenido, al producto, sin que esto signifique que no se haya trabajado en esa línea. Ni mucho menos. Algunos productores, la mayoría, llevan años preocupados por mejorar la calidad de sus sidras con notables avances.

Actualmente algo importante se cuece en el sector sidrero. Desde hace años los contactos entre productores y Administración son cada vez más estrechos y como consecuencia de ello van ha surgir iniciativas de trascendencia para la sidra natural que pueden abocar en cambios importantes en este sector productivo. Eso al menos se intuye a pesar del hermetismo que mantienen las partes interesadas. Hay buena sintonía entre Gobierno de Lakua, Diputa-



Jose Mari Martinez

Se están dando pasos para intentar elaborar un plan estratégico.

Llevar años trabajando en la calidad de sus sidras con notables avances

ción de Gipuzkoa y las dos Asociaciones de sidreros.

Se están dando pasos para intentar elaborar un plan estratégico para la sidra natural, una iniciativa que, por lo que sabemos, interesa a la mayoría de los sidreros guipuzcoanos, no solo en cuanto a número de productores, también, y ampliamente, involucra a la mayoría de la producción y no hay que olvidar que más del 90% de la sidra natural de Euskal Herria se elabora en Gipuzkoa. De ahí que sea en este herrialde donde se ve claro la necesidad de reestructurar y desarrollar el sector y donde se están dando pasos en ese sentido. Los productores de

Bizkaia y Nafarroa, también están en una línea similar.

Apostar seriamente por la manzana autóctona y profundizar en el conocimiento de las variedades de manzana, definiendo las más apropiadas para la sidra natural, tarea en la que esta involucrada desde hace años la Diputación de Gipuzkoa, junto a la resolución de problemas a nivel de bodega (acidez volátil, posos,...), para lo que es preciso desarrollar trabajos de investigación, además de abordar la necesidad de ampliar mercados, son aspectos básicos para el sector. En definitiva, mejorar la elaboración y la calidad, invertir en investigación y en mejorar la comercialización, son ejes básicos para la dignificación de la sidra en botella.

Alcanzar una denominación de origen o un label de calidad parece un objetivo lejano por ahora, porque no hay manzana autóctona suficiente, pero más cerca puede estar lograr una marca, que dé garantía de calidad e identifique mejor a nuestra sagardoa. Esa marca, quizá en forma de contraetiqueta, podrían lucirla aquellos productores que cumplan una serie de requisitos diseñados y fijados conjuntamente por sidreros y Administración y, lógicamente, controlada por ésta.

- Urtarrilaren 19 ostiralek aurrera txotx garaia zabalik.
- Asteartetik larunbatera arte gauez.
- Larunbat eta igande eguadietan.
- Jangelan berogailua.



SALMENTA sagardotegian bertan eta etxex etxe.

Telf. 943 55 27 44

URNIETA



BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



SAGARDOEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel: 943 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)

SETIEN
SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

SagardoGunea de Hernani cuenta ya con apoyo institucional

El parque y Villa Ave Maria de Hernani, la ubicación prevista para el proyecto

El proyecto que promueve el Ayuntamiento de Hernani con la colaboración de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa cuenta ya con apoyo de la Diputación para su desarrollo. Los próximos pasos estarán encaminados a crear un grupo de apoyo, al encargo de proyecto básico arquitectónico y a la redacción de un plan de viabilidad.



Jose Angel Gaztañaga y Rafael Zulaika, ante la maqueta del proyecto.

SagardoGunea tiene prevista su ubicación en el parque y Villa Ave Maria de Hernani, un espacio verde de gran calidad en el centro urbano de esta localidad y con una superficie de 22.000 metros cuadrados. Se sitúa por tanto en el corazón de la zona sidrera por excelencia de este herrialde.

«Pretende ser un agente catalizador de la actividad de promoción de la sidra y sus valores, por lo que se dirigirá, en la exploración de posibles colaboraciones, hacia otros agentes y equipamientos del entorno. En ese sentido, atendiendo al proyecto marcado desde el Departamento de

Cultura de la Diputación de Gipuzkoa, formará parte de un mapa cultural que abarca también al museo Chillida Leku, a los caseríos Igartubeiti de Ezkio-Itxaso y Katxola de Donostia, al Sagardoetxe de Astigarraga y, fuera del ámbito competencial de la Diputación Foral de Gipuzkoa -aunque abierto incluso a acuerdos de tipo político, por formar parte de la eurociudad que abarca el territorio comprendido entre Baiona y Donostia-, se encuentran dos lugares

referenciales de Lapurdi: el entorno Abaddia de Hendaia, sin olvidar al caserío Ortillopitz de Sara», señala Rafael Zulaika, gerente del proyecto SagardoGunea.

Entre los objetivos de esta gerencia, asumida en junio del 2006, está la coordinación técnica de los diferentes agentes (Ayuntamiento y sector sidrero), responder y atender a las demandas de las Instituciones (viabilidad del proyecto u otros temas) y generar participación social y real.

Chillida Leku de Hernani es un museo de proyección internacional y punto de interés turístico de primera línea en Euskal Herria y acogió en marzo del año pasado la presentación pública del proyecto SagardoGunea.

El caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso, por su parte es un edificio singular y referencial para la cultura de la sidra. Es una vivienda familiar en torno a la actividad sidrera al tratarse, sobre todo, de un enorme tolare del siglo XVI y en

torno a él dependencias familiares que ofrecen un reflejo de la Edad de Oro del caserío vasco y posibilitan un acercamiento cognitivo y emocional a la forma de vida y trabajo en la Gipuzkoa de los siglos XVI y XVII. Igartubeiti, además, va a disponer para esta próxima primavera de un Centro de Interpretación, a pocos metros del viejo caserío, donde se reflejará el modo de vida tradicional del baserriarra a lo largo de la historia.



Hernaniko Udala

“Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena”.

Antxon Agirre Sorondo

El caserío Katxola de Donostia desapareció como consecuencia de las obras de ampliación de la carretera de Donostia a Hernani por Aiete, pero por su singularidad fue reedificado piedra a piedra no lejos de su antiguo emplazamiento. Ahora, está siendo equipado con el lagar gótico y diversos útiles relacionados con la producción tradicional de sidra procedentes del caserío Munto, otro de los vestigios de ese mismo barrio donostiarra.

El Sagardoetxea de Astigarra ya es una realidad, fue inaugurado en septiembre del año pasado. Es una iniciativa de esa localidad guipuzcoana propiciada por su Ayuntamiento y la labor del consorcio Sagardun. En el mapa cultural de la sidra proyectado por la Diputación, el sagardoetxe pondría el acento en la manzana sidrera, aunque la instalación disponga de un pequeño museo dedicado a todos los aspectos relacionados con la sidra.

Este diseño de mapa cultural sidrero guipuzcoano se enriquecería enormemente con la inclusión del dominio de Abaddia de Hendaia donde la Asociación Abaddiako Adiskideak lleva cinco años realizando la actividad «Prentsaketa Abaddian» que se inicia en su manzanal conservatorio y termina en el lagar que han montado en el anejo de Nekatoenea. Sin olvidar, asimismo, a Ostillopitz de Sara, un caserío posterior a Igartubeiti, refundado con miras comerciales: la plantación de manzanos sidreros para satisfacer la demanda de los marinos trasatlánticos de Donibane Lohitzune.

«SagarGunea es un espacio de desarrollo comunitario -social, económico, cultural y turístico- de nueva generación en Gipuzkoa, dedicado al reconocimiento de la sidra natural del herrialde y de los productores de sidra. Además será útil para el conocimiento, la investigación y la formación sobre la elaboración de la sidra; la expresión de sus cualidades y potencialidades como producto saludable y de consumo; la creación y participación de los productores,

«Es un espacio de desarrollo comunitario de nueva generación en Gipuzkoa, dedicado al reconocimiento de la sidra natural del herrialde y de los productores»

res, así como de la Administración y de la comunidad, tenga o no relación directa con el sector sidrero. Por último, SagarGunea estará dedicado, asimismo, a los valores que es capaz de transmitir en términos comunitarios y culturales (trabajo compartido, disfrute social de la fiesta)», explica Rafael Zulaika.

Etapas

El proyecto SagarGunea va cubriendo etapas desde que hace tres años el Ayuntamiento de Hernani decidió que la Villa y Parque Ave María era un lugar idóneo para materializar una idea con amplio apoyo desde hace años en esta localidad guipuzcoana.

Otro hito importante fue la decisión de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa de apoyar unánimemente en asamblea el anteproyecto presentado por el arquitecto José Luis Loinaz. Más tarde, hace un año, se presentó el

proyecto de forma pública en el Museo Chillida Leku. En aquel momento ya se contaba con un anteproyecto arquitectónico de rehabilitación de Villa Ave María y uno de construcción de un nuevo edificio para sede de un museo. Asimismo, se contaba con un avance de contenidos museísticos que contemplaba aspectos no solo relacionados con la producción de sidra también valores culturales relacionados con esa bebida natural.

También hace un año se contactó con la Administración, obteniendo una buena acogida en la Diputación y Gobierno de Lakua, que, asimismo, colaborará económicamente. Los contactos institucionales han puesto en evidencia que las llaves para hacer realidad este proyecto están en el Departamento de Cultura de la Diputación guipuzcoana y en los propios sidreros y ambos estamentos ya han expresado su acuerdo favorable.



Imagen del parque y Villa Ave María de Hernani.

Jose Mari Martinez

Redacción de proyectos, entre los nuevos pasos previstos

«Los museos no se pueden entender sin una reflexión previa y profunda. Montar un museo, sin mas, es sencillo, lo que es más complicado pero imprescindible es dotarlo de una misión clara, saber con que perspectivas se proyecta, definir bien su ubicación y su interrelación con otros proyectos con los que hay que colaborar y compartir. Esa ha sido una de mis tareas», reconoce Zulaika.

Los próximos pasos estarán dirigidos a la constitución de un grupo de apoyo, con participación social, al proyecto SagarGunea y a la redacción del proyecto arquitectónico que redefinirá las funciones del nuevo edificio-museo de 2.800 metros cuadrados y de rehabilitación de la Villa Ave María, que podría albergar dependencias técnicas y administrativas de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. Además se va a elaborar el plan de viabilidad que recoja el funcionamiento, la inversión y el mantenimiento del SagarGunea, sin olvidar la formalización de la participación y ayuda de la Administración (Diputación y Gobierno de Gasteiz). Asimismo se deberá adecuar el proyecto museístico sobre la base del anteproyecto ya realizado por Arteitz y trabajar aspectos comunicativos como los previstos a lo largo de la temporada de txotx.

Entre ellos una performance artística en enero, la celebración de una carrera popular y un circuito cultural recorriendo las sidrerías al finalizar la temporada.



ELUTXETA



SAGARDO ETXEA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garalan txotxetik.

• Urte osoan gosari, bazkari eta afariak.
(Astelehenetan ezik)

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

☎ 943 55 69 81



Con calor de parrilla y roja por dentro

Una buena chuleta ofrece el momento culminante del menú de sidrería.

Un buen bacalao, en tortilla, frito o en salsa, y una buena chuleta, forman la base de lo que se ha convenido en llamar menú de sidrería. El consumidor, con razón, es cada vez más exigente con lo que bebe y come, de ahí que la calidad de los alimentos esté en el punto de mira de proveedores y clientes.

El que en la actualidad conocemos como menú de sidrería parece contar con una larga tradición, pero en realidad está unido al surgimiento del txotx, hace alrededor de cuatro décadas. Todavía no hace muchos años era normal que el cliente acudiese a las sidrerías con sus barras de pan, alguna cazuela de bacalao y unas buenas chuletas compradas en la carnicería de confianza. Esa imagen prácticamente es historia porque es el propio sidrero el que se encarga de ofertar esas y otras viandas en su sidrería. El sagardoale actualmente se acerca a degustar sidra sin preocuparse de nada más. ¿Nada más? Seguro que también con un concepto cada vez más exigente de la calidad de lo que va a comer y beber.

Esa exigencia ha generado lógicamente una preocupación en el sector sidrero por mejorar que se

traduce, a su vez, en transmitirlo a sus proveedores.

¿Alguien se ha parado a pensar cuantas chuletas se comen en los tres o cuatro meses de la temporada de txotx en las más de ochenta sidrerías oficialmente censadas en Euskal Herria? ¿Cuántas vacas son necesarias para responder a la demanda? Las cifras tienen que ser importantes con semejante consumo. De cada vaca se obtienen dos lomos o cintas, entre 30 y 40 chuletas. ¿De donde sale tanta chuleta?

«Atendiendo a esa demanda, nosotros rastreamos el mercado y compramos la carne donde hay posibilidad de selección, desde Euskal Herria a Galicia pasando por toda la cornisa cantábrica, y en Centroeuropa, especialmente en Alemania, donde hay un gran nivel de calidad. Después, mantenemos la carne dos o tres semanas en cámara en un proceso de maceración que desemboca en un producto más tierno y mejor en todos los sentidos», señala Imanol Jaka, responsable de la Empresa Txogitxu, especializada en carnes y proveedora de numerosas sidrerías. «Buscamos la vaca de leche porque se sacrifica con más años de vida, entre 8 y diez años. Ofrecen una carne con más grasa y que tienen mejor sabor en boca. Son carnes que necesitan ser bien tratadas en la parrilla, poco tiempo pero con fuego fuerte, de tal forma que se consiga una chuleta con un ligero tostado por fuera, pero roja y sabrosa por dentro. La sal también juega un importante papel. Utilizada en exceso tapa o enmascara sabores. Hay que echar lo justo y siempre al final



Jesus Santesteban

El menú de sidrería está unido al surgimiento del txotx, hace alrededor de cuatro décadas.

«Es importante que el aroma y sabor sean buenos y que perduren»

del asado. Por todos estos detalles y para facilitar el trabajo del parrillero nosotros suministramos chuletas con el mismo grosor, cinco centímetros. Así, el que asa la carne tiene más sistematizada su tarea», apunta Jaka.

La chuleta debe pasar una auténtica prueba de fuego, nunca mejor dicho, porque además de pasar por la parrilla, debe satisfacer a personas que han llegado hambrientas a la sidrería pero que ya han «matado» el gusanillo inicial con el bacalao y, casi siem-

pre, con generosas raciones de pan. «Al tener el estómago medio lleno el nivel de exigencia para la carne es más alto. Es importante que el aroma y sabor del asado sean buenos y que perduren en la boca. Es más importante un buen comportamiento en boca que demandar que sea muy blanda, a pesar de que las nuevas tendencias *light* hacen que el consumidor busque texturas muy tiernas. En mi opinión es preferible primar aromas y sabores», reconoce Imanol Jaka.



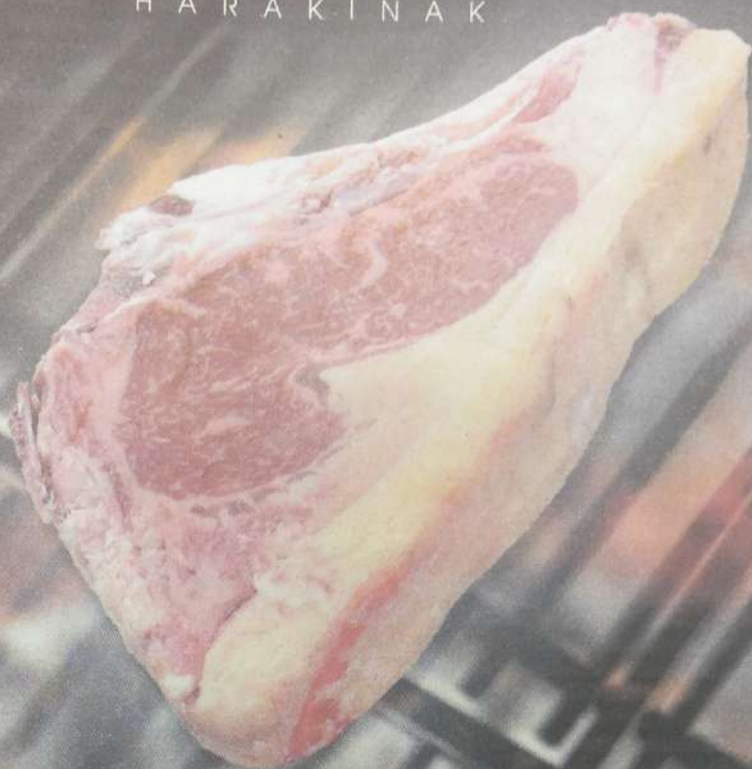
Astigarragako Udala



CARNICAS

TXO
GI
TXU

H A R A K I N A K



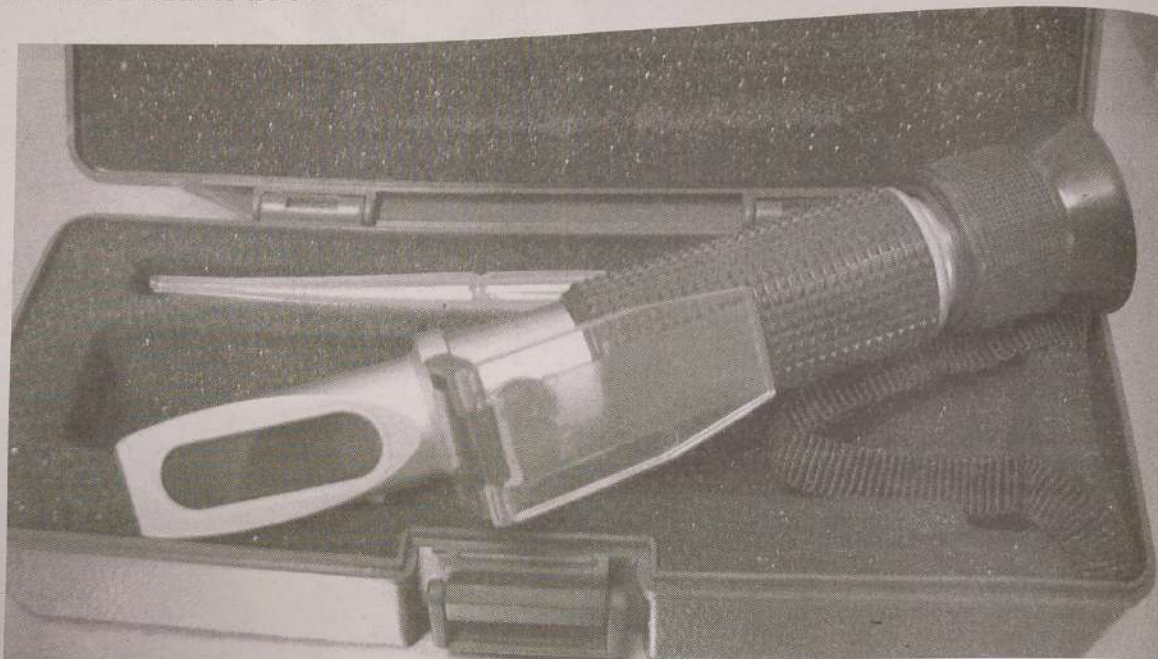
Kalitatezko haragi gorria.

Sagardotegi eta erretegi hoberenen banatzaileak gara.
Galdetu iezaiguzu eta zure beharrei, gustuei eta
lehentasunei egokitutako erantzuna emango dizugu.

Control de la calidad de la manzana, clave para el producto

Las manzanas para hacer sidra deberían ser controladas por métodos sencillos

La calidad de la manzana es una de las claves de una buena sidra. Tanto si es autóctona como si procede de importaciones, la fruta debería ser bien controlada tanto en origen como en destino. Los controles, sin embargo, no abundan, aunque cada vez son más generalizados.



Jose Mari Martínez

Refractómetro que permite conocer el contenido de azúcar del zumo de manzana.

Todo apunta a que el porvenir del sector sidrero vasco pasa, entre otras medidas, por elaborar la sidra con manzana del país. Ese es un objetivo inalcanzable actualmente, pero sí una meta a alcanzar a medio plazo. La escasez de terrenos rurales llanos en algunas zonas de Euskal Herria complica ese objetivo, pero si el precio de la manzana sidrera fuera atractivo para el recolector, sería alcanzable. Se estima que la rentabilidad de una plantación se lograría con no menos de 15 hectáreas en terreno accesible a la recolección mecánica, que, debidamente cuidadas, podrían ofrecer un rendimiento de 10 toneladas/hectárea.

Esta campaña, a pesar de la buena cosecha de manzana autóctona, ha necesitado de la importación. Una importación que se ha convertido en costumbre por necesidad desde hace muchos años. Una necesidad que no siempre obedece a la escasez de manzana autóctona, también a las carencias varietales, es decir, a la posible falta de variedades de manzana que aporten algo que escasee en las autóctonas.

Ese podría ser el caso de las que se traen de Galicia, donde

abundan variedades que aportan el grado de acidez preciso a la sidra o las que enriquecen los contenidos fenólicos.

En opinión de expertos, la manzana que se importa del Estado francés es, quizá, la más controlada desde el punto de vista varietal.

Sea como fuere, todas las que llegan a las sidrerías deberían ser controladas por métodos sencillos que aún no están generalizados, pero que la propia dinámica del sector, con un crecimiento basado en la mejora de la calidad y la apertura de nuevos mercados, va a terminar por demandar.

Entre los métodos de control está el realizado con el refractómetro, un pequeño instrumento de fácil manejo que permite conocer el contenido de azúcar del

A pesar de la buena cosecha de manzana autóctona, esta campaña ha necesitado de la importación

zumo de esa manzana. Para ello, se coloca una gota de ese zumo en el aparato e inmediatamente ofrece los gramos de extractos por litros que tiene esa manzana. Son precisos 110 gramos/litro para que tras la fermentación permita obtener 5,5° grados de alcohol. Resultados más bajos rebajarían, asimismo, la graduación alcohólica, lo que no conviene.

Otro control, menos extendido que el anterior, se realiza con el phmetro, que permite conocer la fuerza de la acidez, y un tercero, poco utilizado, es el penetrometro, aparato que mide resistencia a la penetración o dureza de la manzana. Indica el estado de la pectina, la turgencia del fruto. Una manzana blanda tiene la pectina degradada y al machacarla se obtiene una especie de gel o

pasta en lugar de un zumo fresco y limpio.

Junto a esos controles del fruto nada más ser descargado, es más que interesante conocer el contenido fenólico del mosto, algo que se realiza en laboratorio mediante reacción química o por espectrofotómetro. De esta forma se valora el amargor de la manzana.

En definitiva, con estas medidas se controlan los aspectos básicos de la manzana (azúcar, acidez y amargor), sin olvidar los menos sofisticados y más habituales como morder la manzana, para apreciar su turgencia y sabor, y controlar su aspecto externo (sin grandes golpes, inicio de podredumbre, limpieza...).

Estos controles evidentemente son extensibles, asimismo, a la manzana autóctona.

Bizkaian bertokoa, Bizkaian Bizkaikoa



BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bizkaiko Sagardogileak

1 **Laka-Erdi Sagardoa**
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baseria, Millor auzoa
48710 Berriatua
Tel.: 94 613 91 78

2 **Urrutia Sagardoa**
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baseria
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46

3 **Lurraska Sagardoa**
Karpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45

4 **Learitibi Sagardoa**
Okamika Auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26

5 **Erdikoetxe Sagardoa**
Andoni Ojanguen Zorroza
Goitoltza, 38
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85

6 **Axpe Sagardoa**
José Antonio Bilbao Ibarluzea
Axpe Baseria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85

7 **Sebastianeko Sagardoa**
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baseria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42

8 **Malgarrazaga Sagardoa**
Maribel Abajo
48110 Gatica
Tel.: 94 94 676 24 19

9 **Isasi Sagardoa**
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69

10 **Etzebarria Sagardoa**
Itxial Etzebarria
Txone-Bari Baseria, Igarita Auzoa
48110 Gatica
Tel.: 94 674 20 10

11 **Kandi Sagardoa**
Sat Kandi
Armetzebarri Baseria
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40

12 **Uxarte Sagardoa**
José Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15

13 **Lapurriketa Sagardoa**
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39

Proiektu eta egoitza berria

2006ko irailaren 22an eman zitzaion irekiera ofiziala Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen egoitzari eta 2007an, leku bizia izateko xedez, hainbat egintza egingo dira bertan.

ibilbide luze eta oparoa du. 30 urte daramatza sagardo-ekoizleak koordinatzen eta haien interesak defendatzen. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek herrialdeko ekoizle gehienak biltzen ditu. Hiru baino ez dira beste elkarte batean: Taldea. Duela hilabete gutxi, egoitza berria zabaldu dute Astigarragan.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea 1977. urtean sortu zen, sagardogileen interesak defendatu eta sagardoa produktu gisa indartzeko asmoz. 30 urte luze pasa diren urren, badago oraindik ere helburu horietan lan egiteko premia.

Nahiz eta hogeita hamar urteko ibilbidea izan, elkarteak orain arte ez du egoitza propioa eduki, bere ekintzak aurrera ongi eramateko moduan. Lokal berriek, elkartearen betebeharrak egiteko administrazio bulegoek gain, beste areto bat dauka bilera edo asanbladak egiteko. Areto horrek beste ekintza batzuetarako aukera ere emango du, hala nola, ikastaroak, katak, etab.

Gipuzkoan eta Euskal Herrian sagardoak eta sagardotegiak indar handia hartu duten arren, badira merkatu honetan landu beharreko zenbait alderdi, sagardoaren erabilerari eta irudiari buruzkoak batez ere. Bestetik, kanpoko merkaturari begira, Estatua eta Estatuz gaindikoak, ukitu gabe dago hein handi batean. Hau izan liteke produktua zabaltzeko eta merkatuak irekitzeko aukera ona.

Gipuzkoako Elkarteak, elkarrekin arreta emateaz gain, produktua gure mugez kanpo ezagutaraztea du helburu. Horretarako, nabarmentzekoa izan da azken bi urte hauetan Estatu-mailako adituen azoketan parte hartzea: «Gourmets» delakoan, Madrilen, eta «Alimentarian» Bartzelonan, hain zuzen ere. Horrek Elkartean ilusio handia piztu du, jende asko agertu baita sagardoa ezagutzera. Orain ere momentu onean bagaudu ere, urteak joan ahala, honek hainbat eskari bat sortzea espero da. Adituen azoketan ez ezik, Eusko Jaurlaritzak babestuta espainiar Estatuko hiriburu batzuetan egiten diren turismo-promoziorako ferietan ere hartzen du parte. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek, Azoka horiek arrakasta izugarria izaten dute; beraz, Gipuz-



Jose Mari Martinez

Astigarragako egoitzaren inaugurazio ekitaldiaren irudia.

koako Sagardogileen Elkartek, bere aurkezpen generikoarekin, sagardoa bazter guztietara eramaten jarraituko du.

Promozio-lan hauek guztiak, joan den ekainaz geroztik, Astigarragan kokatuta dagoen Elkartearen egoitza berrian prestatu eta kudeatzen dira. 2006ko irailaren 22an eman zitzaion irekiera ofiziala, eta xedea, besteak beste, sagardoaren munduaz edonori jakinaraztea du.

Hori dela-eta, egoitza egunero-ko gestioak egiteko lekua izateaz gain, 2007an leku bizia izan dadila bultzatu nahi dute, eta horretarako, zenbait ekintza egingo dira.

Besteak beste, eskaintzen artean, ikastaroak, katak, erakusketak, lehiaketak etab. izango dira. Ikastaroak, hasieran behintzat, sagardogileen prestakuntzarako izango dira, hasi sagardogintza lantzetik eta sagardotegiaren gestio zuzena nola egin jorratzeraino. Bestalde, sagardoa behar den eskainiko dira, ostalarientzat, batez ere.

Kata-ikastaroek dagokienez, sagardogileentzat edota sagardozaleentzat izango dira.

Programa hil honetatik, urtariletik, aurrera jarriko da martxan, eta bertan parte hartzeko interesa duena Elkartearekin harremanetan jar daiteke.

2007ak, beraz, egoitzari begira lan hori guztia ekarriko du, eta sagardoi begira, berriaz, oso kalitate oneko produktua; beraz, sagardo berria probatzea besterik ez da gelditzen.



**GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN
ELKARTEA**

ELKARTEKIDEAK

ABURUZA • Tlf. 943692452	ELUTXETA • Tlf. 943556981	OLAIZOLA • Tlf. 943336731
AGINAGA • Tlf. 943366710	ETXEBERRIA • Tlf. 94355697	ORDO-ZELAI • Tlf. 943491686
ALBERRO • Tlf. 943550019	EULA • Tlf. 943552744	OTATZA • Tlf. 943801757
ALORRENE • Tlf. 943336999	GARTZIATEGI • Tlf. 943469674	OTAZU • Tlf. 943670044
ALTUNA • Tlf. 943554917	GAZTAÑAGA • Tlf. 943591968	OTEGI • Tlf. 943365029
ALTZUETA • Tlf. 943551502	GURUTZETA • Tlf. 943552242	OTSUA-ENE • Tlf. 943556894
ANOTA • Tlf. 943812092	IGELDO • Tlf. 943213251	PETRITEGI • Tlf. 943457188
ARAETA • Tlf. 943362049	IPARRAGIRRE • Tlf. 943550328	REZOLA • Tlf. 943556637
ARISTIZABAL • Tlf. 943492714	IRIGOIEN • Tlf. 943550333	RUPINO • Tlf. 943552739
ASTARBE • Tlf. 943551527	ITXAS-BURU • Tlf. 943556879	SAIZAR • Tlf. 943362228
ASTIAZARAN • Tlf. 943361229	IZETA • Tlf. 943131693	SARASOLA • Tlf. 943690283
AULIA • Tlf. 943806066	ISASTEGI • Tlf. 943652964	SARASOLA • Tlf. 943555746
BALEIO • 943491340	LARRARTE • Tlf. 943555647	SATXOTA • Tlf. 943835738
BARKAIZTEGI • Tlf. 943451304	LARRE-GAIN • Tlf. 943555846	SETIEN • Tlf. 943551014
BEGIRISTAIN • Tlf. 943652837	LIZEAGA • Tlf. 943468290	URBITARTE • Tlf. 943180119
BEREZIARTUA • Tlf. 943555798	MENDIZABAL • Tlf. 943555747	URDAIRA • Tlf. 943372691
BUENAVENTURA • Tlf. 659100392	OLANUME • Tlf. 943556683	URKIOLA • Tlf. 943210168
EGI-LUZE • Tlf. 943523905	OIARBIDE • Tlf. 943553199	ZABALA • Tlf. 943690774
ELORRABI • Tlf. 943336990	OLA • Tlf. 943623130	ZALBIDE • Tlf. 943652176

Nabarra Oñatz 7 behe • 20.115 ASTIGARRAGA
Tel: 943336811 Faxa: 943333796
E-mail: gipuzkoako@sagardotegiak.com • web: www.sagardotegiak.com

OTSYA ENEA

Sagardotegia



Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

Oñatin ere bai, baina sagardaua

Etixerako produzitzen duten hainbat sagardaugile daude herrian.

Euskal Herri osoan bezala, sagardo-denboraldi berria irekitzen denean, oñatiar askok egiten dute urteko errimesaldia sagardoaren Mekara (Hernanira, Astigarragara, Urnietara...). Urtean behin, berritan, koadrilarekin, klaseko lagunekin, laneko kideekin... Badira maizago joaten direnak ere. Aurten bertan, txantriku-koadrila batek autobusa antolatu du, Legorretako Aulia sagardotegira astero joateko. Dena den, eta salda bezala, Oñatin ere badago sagardoa. Sagardaua, hobeto esanda.

Herriko sagardaugileez preuntzian hasi eta aurreiritzi guztiak hautsi zaizkigu. Hasieran pentsa zenezakeen baino gehiago baitira, egun, sagardaua egiten dutenak. Etixerako, noski, Deba bailarako herri honetan ez baitago sagardoa komertzializatzen duenik. Biztanleriaren aldetik (10.000 pasatxo) nahiko txikia den herri honetan ez zegoela sekreturik, baina horra hor...

Garagaltza Haundi baserriko Iñaki Arkauz gazteak Oñatin berrogei bat sagardogile egon daitezkeela uste du. Bera da horietariko bat. Egun bere baserriak nekazal turismo gisa funtzionatzen du, baina bertan «betidanik egin izan da sagardaua. Amandarearen garaian sagardotegia zen» Garagaltza auzoko baserria. Iñakik berak ezagutu zituen 700 litroko zazpi egurrezko kupel betetzen zireneko garaiak. Sagarrondoak, ordea, zahartu egin ziren, eta etealdia izan zen baserrian, harik eta sagarrondo berriak sartu eta heldu ziren arte. Azken urteotan tradizioari eutsi diote berrir,

baina hori bai, gaur egungo abantailak aprobetxatuz. «Makinaria berria sartu dugu, matxakadoratik zuzenean prentsara eta prentsatik zuzenean kupeletara», azaltzen du Iñakik. Kupelak ere aluminiozkoak jarri dituzte, bata 2.000 litrokoa eta beste biak mila litrokoa bakoitza. Azken horiek betetzea lortu dute aurten, betiere etxeko sagarrak. Nekazal turismoa izanik, bezeroek ere izaten dute etxeko sagardoa dastatzeko aukera.

Hala ere, badaude etxerako sagardoa egitera Garagaltza Haundira urtero jotzen dutenak ere. «Aurten zortzi bat lagunek egin dute sagardaua gurean. Garagaltza Txikikin, sagardaua betidanik egin izan den aldeko baserriara ere urtero joaten dira beste batzuk», diosku Iñakik. Sagarra bai baina instalaziorik ez dutenek aukera dute, horrela, etxerako edaria egiteko.

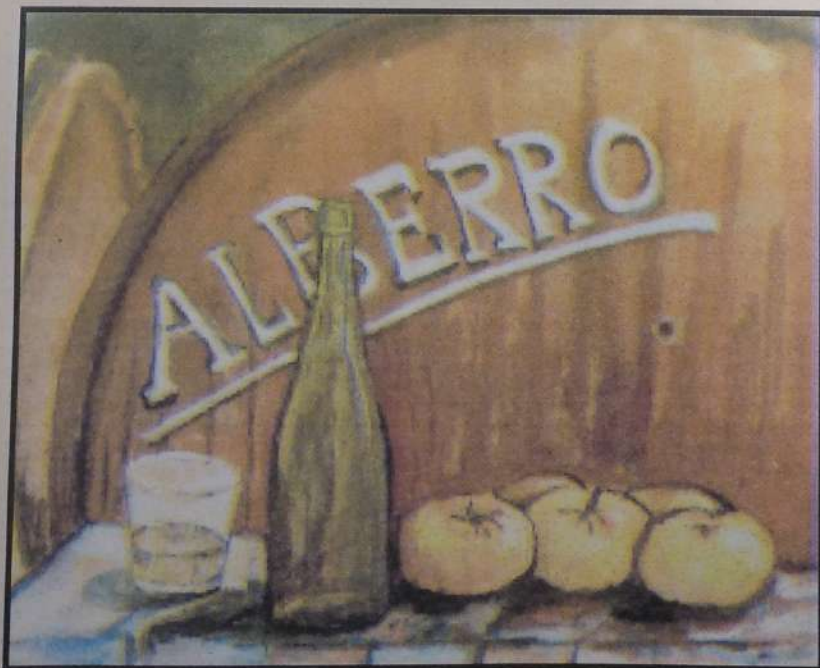
Arazo hori ez dago, ordea, Oñatin bakarrik. Euskal Herriko beste toki batzuetan, Ezkion kasu, jendea bildu, Udalaren lokal bat eskuratu, eta auzolanean eta bakoitzak diru-apur bat jarrita, sagardogitxo bat eraiki dute, norberak bertan bere sagardoa egin dezan. Iñakiren ustez, «polita izango litzateke. Hala ere, guk ez dugu premia hori, eta ez dugu inolako arazorik, gauden bezala jarraitzeko».

Lazkanokua kale-baserriko nagusi den Migel Lazkanoiturburuk ez du horrelako arazorik. 80 urteak beteak ditu, eta betidanik ezagutu du sagardaua etxean. Laurogeiko hamarkadaren inguruan, ordea, hautsi egin zen tradizio hori, baina azken urteetan heldu egin dio berrir. «Sagarrondo batzuk sartu genituen duela urte batzuk zelaian, eta, dolarea etxean izanda, sagarra aprobetxatzea erabaki genuen».

Sagardauaren garai hobekak ezagutu zituen Migelek, batez ere gerra-garaian eta gerraurretan. Frankismoak Euskal Herria zapaldu zuenean, Oñatin «ohitura galduz joan zen», gogoratzen du.

Bere iritziz, Oñatin eta inguruko herrietan ez omen da izan, azken mende-erdian behintzat, Donostialdean sagardoarekiko dagoen grina. «Oñatin behintzat, Garizumako kontua zen sagardaua edatea, garai horretan ez

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61 • Tf. 943 55 00 19
Hernani

baitezgoen beste ezer egiterik». Bekatarien edaria, beraz? «Bero handia egiten zuen egunetan ere estimatua zen, baina hemen ez zegoen ohitura handirik».

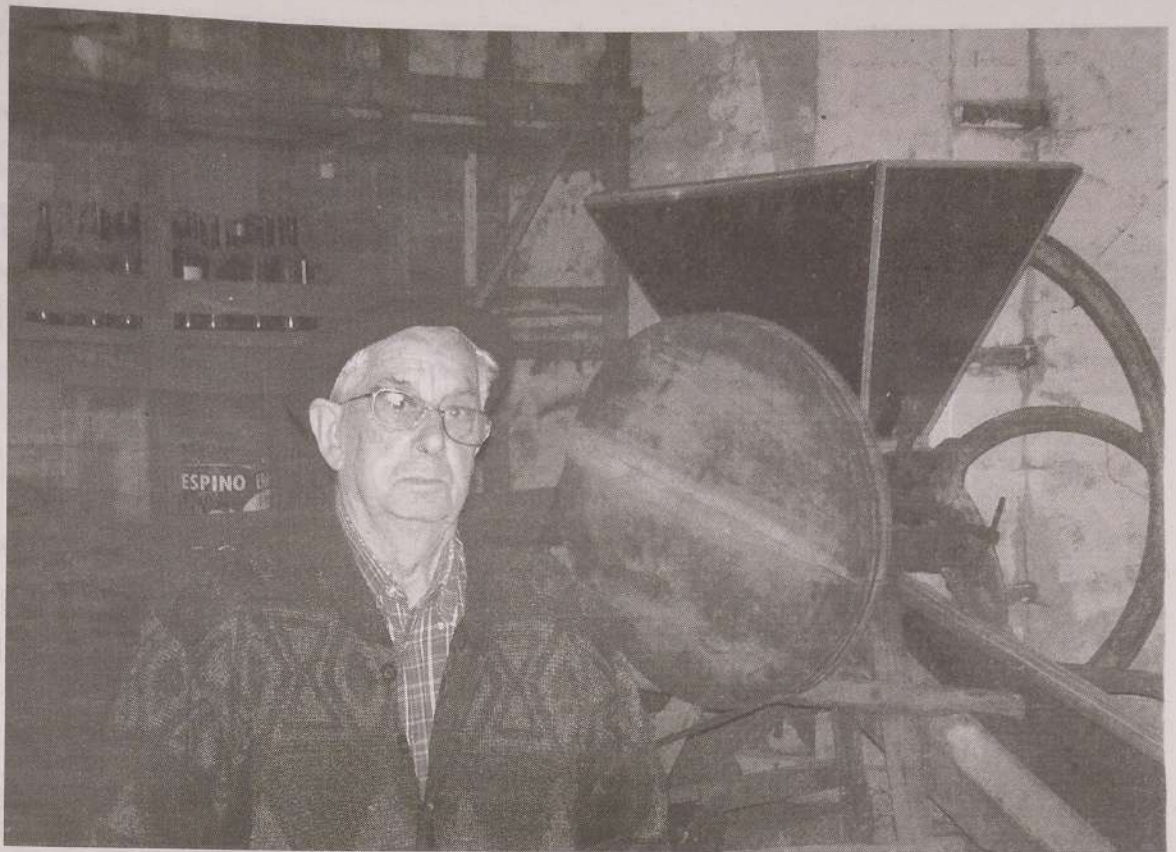
Ohitura handirik ez, baina sagardaua saltzen zuenik bazen garai hartan. Garagaltza Haundiko sagardotegia aipatu dugu, baina Txopekuan, Arantzazurako bidean egun zabalik jarraitzen duen jantokian, edota Artxubi baserrian, Olabarta auzoan, sagardaua saltzen zuten.

Artxubiko seme den Mikel Mantxola gazteagoa da, baina ondo gogoratzen du sagardogintza. «Auzotarrak sagardaua erostera etortzen ziren pittarrarekin. Gu geu, mutikoteak ginela, dolareari jiraka ibiltzen ginen. Hor nonbait egon behar du argazkiren bat», diosku Mikelek. Artxubin, gainera, duela nahiko gutxira arte jarraitu zuten sagardaua egiten. «Instituan geundela, artean egiten genuen, aldiro 3.000 litro inguru». Zenbatetan saltzen zuten ere gogoratzen du, eta prezioaren gorabehera denboraren iraganaren aztarna ezin hobea da. «12 pezetatan saltzen genueneko garaia ere gogoan dut, baita azkeneko urteetan hogeiturotan saltzen genuela ere».

Lazkanokuan lehenago utzi zioten sagardaua egiteari. «Nik beti ezagutu dut dolare txikia etxean, eta bertan dago egun ere, guztiz hondatuta bada ere». Tramankulu zahar hura gaztaroen baino ez zuen likusi martxan. «Gerraosteko hamarkadetan, egungo dolareak erabiltzen genuen. Ondo gogoratzen dut mutiko koxkorra nintzenean Garagarta Txiki baserriko nagusiarekin joan nintzela Arantzazuko Bellotza aldeko errekarara, kamela (ganbela) egiteko porlanarekin nahasteko harri bila».

Lazkanokuan ere urtebetean 3.000 litro eginak dira, eta garai haietan, Gasteizaino joaten ziren sagarrak saltzera. Egurrezko kupelak zituzten orduan, handiena 700 litrokoa, baina gaur egun guztiz hondatuta daude. Araban ardotarako txiki geratu eta aitak etxera ekarri zituela ere gogoratzen du.

Etxerako sagardaua egiten zuten baserri edota kale-baserri asko zegoen garai haietan. Gori-bar auzoan bakarrik, Lazkanokuan ez ezik, Urbietan, Ugartondan eta Zubiategin ere egiten zen sagardaua, etxerako betiere. «Kantidadea egiten zen, eta bazen sagardo bila etxera etortzen zenik. Garai fabrikako langileak, uda



Jose Mari Martinez

Migel Lazkanoiturburu bere baserrian sagardoa egiteko tresnaren ondoan.

*Agian lehen
bezainbeste litro
ez dira egingo,
baina azken
urteetan badirudi
sagardaugintzaren
inguruan
nolabaiteko
berpizkundea bizi
dela Oñatin*

partearen batez ere, ur bila zetoze-lako aitzakiaz, lana utzi eta guregana etortzen ziren sagardaua edatera», gogoratzen du Migelek.

Sagardoa ez zen txarra izango, urrutia egiten ere dastatzera etortzen zirela kontuan hartuta. «Donostiako Bulebarreko Barandiaran kafetegi ospetsuko jabeak urtero etortzen ziren gure sagardaua probatzera», jarraitzen du antzinako kontuekin.

Agian lehen bezainbeste litro ez dira egingo, baina azken urteetan badirudi sagardaugintzaren ingu-

ruan nolabaiteko berpizkundea bizi dela Oñatin. Lazkanokua hartu dugu adibide gisa, eta bertan amaituko dugu gure bidaia. «Sagastia duen senitarteko batek ekin zion duela urte batzuk bere kabuz sagardaua egiteari, eta ni neu ere animatu nintzen. Aluminiozko kupel-pare bat erosi eta duela hiru bat urte harekin egin nuen, baina dolarea etxean izanda aprobetxatu egin behar zela eta berriro ere martxan jartzea erabaki nuen».

Horretarako, matxakadorea konpondu, motor bat erantsi eta

dena prest zuen 2005erako. Sagar-rondoeak, osterak, gizakiok bezala, beren erritmoa dute, eta urte batean uzta oparoa eman ondoren, loaldiak agintzen du hurrengoan. Iaz uzta txikia izan zen, eta udako beroaldiak erabat usteldu zituzten sagarrak. «Hala ere, dena martxan jarri behar zela eta kupel bat egitea erabaki genuen. Ez zen oso ona atera, baina bost axola, artean aurreko urteko botila asko genituela kontuan hartuta». Norberaren kontsumorako produktuzearan abantailak, dudarik gabe.

Aurten mila botila inguru egin dituzte Lazkanokuan, batez ere sagar-uzta oparoa izan delako. «Inguruko baserrietarren batek sagarra eskaini zigun, arboletan zituenekin zer egin ere ez zekielako». Hiru kupeletakoa botilatan sartu dute, eta azkena Gabon osteko aldera ziren hustekoak. Ona atera den galdetzen diogu Migeli. «Probazazu zuk zeuk». Dastatu dugu, eta benetan ona dago. Eta otsail-martxoan inguruan ezin hobea egongo da. Hernaniko sagardua ez baldin bada ere.

Sagar mota asko Oñatin ere

Lazkanokuako Migelen iritziz, «zenbat eta sagar-mota gehiago, orduan eta sagardo hobea. 100 mota izanez gero, hobeto», tartean mingotsak, guk zakarra izenez ezagutu dugun sagar-mota. Antzina Oñatiko sagastietan askozaz barietate handiagoa zegoela-eta, etxean zituzten fruta-mota askoz oroitzen da. «Santiago-sagarra, kamusia, orue-sagarra, azilokia, abade-sagarra, muturgorria, errege-sagarra, gazazuria, madari-sagarra... bazegoen beste bat, txikia, eta kanela gustua zuena, baina sagardotan erabiltzen zena».

Egun mota gutxiago ditu bere sagasti txikian: «Amabirjina-sagarra, guk orri-zabala esaten geniona, reineta, burdin sagarra, San Juan sagarra...».



dimarpe, s.a.

• mangerak eta urreztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak



Errekatxo plaza, 5-6

ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

SIMAK. SL.



Sacacorchos manual
Rotatorio

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOTERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

Sagardotegiak

Gipuzkoa

Abaltzisketa

- Zalbide: 943 65 21 76

Aduna

- Aburuza: 943 69 24 52
- Zabala: 943 69 07 74

Aia

- Satxota: 943 83 57 38
- Izeta: 943 13 16 93

Altzaga

- Olagi: 943 88 77 26

Andoain

- Gaztañaga: 943 59 19 68
- Mizpiradi: 943 59 39 54
- Txertota: 943 59 07 21

Asteasu

- Martxeta Haundi: 943 69 22 22
- Sarasola: 943 69 02 83

Astigarraga

- Alorenea: 943 33 69 99
- Artola: 943 55 72 96
- Astarbe: 943 55 15 27
- Bereziartua: 943 55 57 98
- Buenabentura: 943 35 73 22
- Etxeberria: 943 55 56 97
- Gartziategi: 943 46 96 74
- Gurutzeta: 943 55 22 42
- Irigoien: 943 55 03 33
- Larrarte: 943 55 56 47
- Lizeaga: 943 46 82 90
- Mendizabal: 943 55 57 47
- Mina: 943 55 52 20
- Oialume-zar: 943 55 29 38
- Oiarbide: 943 55 31 99
- Petritegi: 943 45 71 88
- Rezola: 943 55 66 37
- Sarasola: 943 55 57 46
- Zapiain: 943 33 00 33

Ataun

- Urbitarte: 943 18 01 19

Azpeitia

- Añota: 943 81 20 92

Donostia

- Astiazaran: 943 36 12 29
- Barkaiztegi: 943 45 13 04
- Igeldo: 943 21 32 51
- Izagirre: 943 36 14 70
- Kalonje: 943 21 32 51
- Urkiola: 943 21 01 68

Hernani

- Akarregi: 943 33 07 13
- Alberro: 943 55 00 19
- Altzeta: 943 55 15 02
- Elorrabi: 943 33 69 90
- Goiko-Lastola: 943 55 32 72
- Iparragirre: 943 55 03 28
- Itsasburu: 943 55 68 79
- Larre-Gain: 943 55 58 46
- Olaizola: 943 33 67 31
- Otsua Enea: 943 55 68 94
- Rufino: 943 55 27 39
- Zelaia: 943 55 58 51

Hondarribia

- Sagarzazu: 943 64 16 41

Ikaztegieta

- Begiristain: 943 65 28 37

Irun

- Ola: 943 62 31 30

Itziar

- Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

Lasarte-Oria

- Otegi: 943 36 50 29

Leaburu

- Otazu: 943 67 00 44

Legorreta

- Aulia: 943 80 60 66

Olartzun

- Aduriz: 943 49 03 78
- Aristizabal: 943 49 27 14
- Baleio: 943 49 13 40
- Orduzelai: 943 49 16 86
- Txiki-Erdi: 943 35 46 74

Olaberria

- Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Oretea

- Egiluze: 943 52 39 05

Tolosa

- Eguzkitza: 943 67 26 93
- Isastegi: 943 65 29 64

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

- Agihaga: 943 36 67 10
- Aialde Berri: 943 36 50 31
- Saizar: 943 36 22 28
- Urdaira: 943 37 26 91

Zerain

- Otatza: 943 80 17 57

Zubietza

- Araeta: 943 36 20 49
- Iruin: 943 36 12 29

Bizkaia

Ajangiz

- Lurraska: 94 625 72 45

Berriatua

- Laka-Erdi: 94 613 91 78

Bilbo

- Ander: 94 447 66 66
- Arriaga: 94 416 56 70
- Lizarra: 94 433 79 87
- La Gabarra: 94 433 79 87

Dima

- Lapurriketa: 94 633 80 39

Elorrio

- Katxarro: 94 658 29 67

Fika

- Fika: 94 615 36 02

Galdakao

- Elexalde: 94 456 38 67

Gatika

- Malgarrazaga: 94 616 24 19
- Etxebarria: 94 674 20 10

Gernika

- Isasi: 94 625 10 69



ALTZUETA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Elaborado por: Altzuetasagardotegia S.L., Hernani (Gipuzkoa) • N.R.E. 5201SS

Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitzak bere neurri jakinean. On egin digula janak, eta kalterik ez edanak! Txotx!

**URTARRILAREN
27. TIK AURRERA
IREKIA**



Osinaga auzoa, 7 • Tel. 943-55 15 02 • HERNANI

www.altzuetasagardotegia.com



Araba

Aramaio

Iturrieta: 945 44 53 85

Lezama

Iarritu: 945 38 61 31

Nafarroa

Agoltz

El Molino-Errota: 948 33 63 02

Aitzoain

Aizoain: 948 30 31 92

Albiasu

Etxetxo: 948 60 46 91

Aldatz

Martitxonea: 948 60 46 07

Arbizu

Juanitorea: 948 46 04 04

Barañain

Auzmendi: 948 18 59 57

La Casona: 948 18 67 13

Saralegui: 948 18 90 97

Beruete

Txasenekoa: 948 39 60 17

Behetxonea: 948 50 31 36

Biana

C.Armendariz: 948 64 50 78

Carcar

Otaño: 948 67 49 88

Erriberri

Erri Berri: 948 74 11 16

Gerendiain (Ultzama)

Aitona: 948 30 54 11

Iruñea

Iruñako S.: 948 12 54 01

Iruñazarra: 948 22 51 67

Kalean Gora: 948 15 23 00

Pil Pil: 948 19 01 51

Zaldiko: 948 22 22 77

Leizta

Erreka: 948 51 06 25

Lekarotz

Larralde: 948 45 21 21

Lekunberri

Toki Alai: 948 50 40 05

Lesaka

Koxkonta: 948 62 75 19

Lindurrenborda: 948 63 72 12

Lizarrar

Katxetas: 948 55 00 10

Lodosa

Kupela: 948 69 37 37

Los Arcos / Urantzia

Suetxe: 948 44 11 75

Mendavia

La Galera: 948 69 52 18

Murugarren

Aldaiondo: 948 55 32 18

Oderitz

Juanluzenea: 948 60 45 71

Otsagi

Kixkia: 948 89 05 17

Valtierra

Bornax: 948 84 46 46

Nafarroa Beherea

Lasa

Aldakurria: 05 59 37 13 13

Lapurdi

Baiona

Sagarmuin: 05 59 59 11 03

Ttipia: 05 59 46 13 31

Biriato

Beloki: 05 59 20 66 25

Urruña

Txopinondo: 05 59 54 62 34

SAGARDOGILEAK

Lumpei: 94 625 78 30

Gizaburuaga

Leartibai: 94 684 20 26

Getxo

Algortako Sagardotegia:

94 460 41 77

Larrabetzu

Ankapalu: 94 455 81 97

Larrauri

Aribi: 94 674 11 81

Leioa

Itzea: 94 460 18 13

Lemoiz

Andraka: 94 687 93 94

Lezama

Erdikoetxe: 94 457 32 85

Markina-Xemein

Axpe: 94 616 82 85

Mendexa

Sebastianeko: 94 684 26 42

Mungia

Urrutia: 94 674 14 46

Muxika

Gorozika: 94 630 91 50

Kandi: 94 625 80 40

Zornotza

Ibarra: 94 673 11 00

Uxarte: 94 630 88 15

ELEXALDE

Sagardotegia



Sagardotegiko Menuak
Arraina eta Arkumea, eskatu bezala
egunero zabalik

Barrio Elexalde, s/n • GALDAKAO
Tf. Y Fax: 94 456 38 67 • Tf.: 94 457 16 14

ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETEGIA



Urtarrilaren 19an, osteguna
Alberto Iñurategik hasiera emango dio
aurtengo txotx denboraldiari

Iturrieta Baserría. Arraga auzoa. Tfnoa: 945 445 385 • 605 706 451 • ARAMAIO

IARRITU SAGARDOTEGIA



IARRITUko kupela
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA

lapurriketa sagardotegia

Ormaiztegui-Ormaiztegui, 38 km. (Ormaiztegui) — Tel. 94 633 80 29

**APERTURA TEMPORADA 2007
DOMINGO 11 DE FEBRERO**

abierto sábados y domingos media día, salvo reservas de grupo

Sidra Lapurriketa todos los días del año
en la Sagardotegi del Centro Comercial Boulevard en Gasteiz



asadador sidrería

Itzea
sagardotegia

TXOTX ETA ON EGIN!

Parque Comercial ARTEA. Junto a los Cines
LEIOA BIZKAIA Tfno.: 94 460 18 13 www.bilboguia.com

UXARTE



SAGARDOAGINTZA

**BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.**

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

Barrikotea, en la antesala del txotx

Una costumbre tradicional que se está perdiendo



José Mari Martínez

Por barricate se conoce a toda barrica de pequeñas dimensiones.

Barrikotea, como fiesta que entre amigos celebra la culminación de una tarea agrícola en el caserío vasco, son dos cosas diferentes pero muy interrelacionadas, porque en esa reunión se comienza y acaba con la sidra contenida en ese pequeño recipiente.

Por barricate se conoce a toda barrica de pequeñas dimensiones. Pero también por barrikotea se ha entendido en Euskal Herria a una costumbre tradicional que a duras penas persiste en algunos lugares. Se trata de un ágape-comida, merienda o cena- que celebra una cuadrilla de amigos o vecinos en el

que se empieza y acaba con el contenido de sidra de una barrica pequeña. Según recoge Uria en su obra "La sidra", «también hay barrikotes por las mañanas, después de una noche de juerga. En más de un pueblo se han celebrado barrikotes las mañanas siguientes a Santa Águeda, Caldereros o Carnavales». El barricate, recipiente o barrica de madera y actualmente incluso metálico, es de dimensiones variables. Hay barricotes de 30 litros, de 50, de 75 y de 90. Abundan los de 100 litros. También hay de 110 y Uria se hace eco de otros así llamados de 180 y 200 litros.

En lo que parecen todos de acuerdo es en el origen del barrikotea. Era la fiesta que se celebraba nada más terminar con las tareas de elaboración de la sidra en los caseríos que disponían de tolare propio. De ahí que en muchas ocasiones se bebiese zizarra, es decir, mosto recién prensado y con escasa fermentación, en lugar de sidra. Cuando en un caserío se realizaban faenas que necesitaban

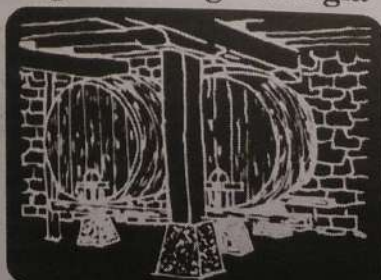
más mano de obra de la que contaban en la casa, se recurría a familiares, amigos o vecinos que acudían a ayudar, ayuda que era recíproca. El anfitrión ponía la comida y la bebida y la fiesta se completaba con bertos y cánticos y en ocasiones hasta música de acordeón. Era la culminación de lo que se denominaba trabajo en auzolan. No sólo se celebraban este tipo de fiestas cuando culminaban las tareas de elaboración de manzana, si no que ocurría también cuando se trataba de otros trabajos agrícolas, como el deshojado del maíz.

Hoy en día, junto a alguno de los tradicionales, se celebran otros barrikotes en la antesala de la temporada de txotx. Cuadrillas de amigos, sociedades recreativo-gastronómicas, como la Peña Otano de Hernani que lleva años organizando una cada mes de diciembre, llevando una pequeña barrica de sidra nueva a sus locales, o la sidrería Elutxeta de Urnieta que celebra su barrikote anual desde más de dos décadas. «En 1983 empezamos a celebrar en diciembre esta fiesta. Poco tiene que ver con la costumbre tradicional, aunque la decisión de empezar sí se basó en aquello. Hasta ahora poníamos alguna barrica pequeña para beber y abríamos la sidrería a nuestros clientes. Este año, por comodidad, se bebe directamente al txotx de las kupelas grandes. Lo que no ha cambiado es la fiesta que rodea a la cena. Siempre traemos a algún bertolari. Hace años venía Lazkao Txiki que tuvo aquí una de sus últimas actuaciones, quizá la última antes de fallecer. Ahora el habitual es Mañukorta. No falta trikitixa y un gran ambiente», señala Juanjo Urruzola, responsable de Elutxeta.

**Erretea
Terraza**

Konporte, 3
ALGORTA
48990

algortako sagardotegia



la sidrería de algorta

Tlf.: 94 460 41 77 - 94 460 23 03 • Faxa: 94 460 41 77

Adunako Zabalak aurkeztuta-
ko sagardo batek irabazi zuen
Gipuzkoako Foru Aldundiaren
sagardo-lehiaketaren V. edi-
zioa. Bigarrena, berriz, Herna-
niko Olaizola sagardotegia
izan zen, eta Irungo Ola, hiru-
garrena. Azken edizioan 25 en-
presa-sagardogile aurkeztu zi-
ren, aurreko urtean baino hiru
gutxiago.

Landa Ingurunearen Garapene-
rako diputatu den Rafael Uribe-
renaren eskutik jaso zituen Mar-
tin Zabalak txapela, diru-saria
-1.500 euro-, diploma eta kupel
txikiak, garaikur gisa, eta bere
etxera eraman zituen, Adunako
Ramon Zabala sagardotegira.

Sagardotegi honek 2004an ere
lortu zuen txapel hau, eta beste
edizio batean finalista izan zen.

Bigarren saria Hernaniko
Olaizola sagardotegikoek lortu zu-
ten. Oso emaitza ona, beraz, Olai-
zolaurretzat, bi urte baino ez
baitira igaro antzinako Eizmendi
sagardotegia eskuratu zutenetik.

Hirugarrena Iñaki Bengoe-
txea, Irungo Ola Sagardotegikoa,
izan zen. Bigarren eta hirugarren
salikatuak diru-saria -1.000 eta
500 euro, hurrenez hurren- eta
irabazlearena baino garaikur txi-
kiagoak jaso zituzten.

Garaikurrak Donostiako Ibae-
ta auzoko Kanpoeder baserriko
Jesus M^a Garmendia artisauak
egin zituen, urtero bezala. Aurre-
neko lehiaketarako, karreto-ba-
rrak prestatu zuten garaikur gisa;
azken edizioan, aldiz, hiru kupel
txiki izan ziren.

Iñaki Larrañagak, Foru Al-
dundiko teknikariak, azpimarra-
tu du finalistek eta lehenengo pos-
tuetan geratu zirenek Euskal
Herriko sagar asko erabiltzen du-
tela haien sagardoak egiteko. Adu-
nako Zabalak, batez ere, urtero

Adunako Zabalak jantzi zuen txapela 2006an

25 sagardogilek parte hartu zuten lehiaketaren V. edizioan

*Azpimarragarria
da herrialde osoko
sagardoak
aurkeztu izana*



Hernaniko Olaizola, Adunako Zabala eta Irungo Ola.

Jose Mari Martinez

erabiltzen ditu hemengo sagra-
rrak, bai bere sagastietakoak bai
inguruetakoak. Iñaki Bengoetxe-
ak ere gero eta sagarrondo gehia-
go landatzen ditu bere sagastie-
tan, eta etxeko sagarra erabiltzen
duela esan daiteke.

V. edizioa 25 enpresa-saga-
dogile aurkeztu ziren, Gipuzkoako
15 herritatik etorriak: Astigarra-
gatik, 7 sagardogile; Hernanitik, 4;
Usurbildik, 3; Urnietatik, 2; eta
Abaltzisketa, Aduna, Andoain,
Ikaztegieta, Irun, Oiartzun, Tolo-
sa, Zarautz eta Zeraindik, sagra-
dogile bana. Azpimarragarria da
herrialde osoko sagardoak aur-

keztu izana, horrek argi uzten bai-
tu sagardoa ez dela soilik sagra-
doaren lurraldea osatzen duten he-
rrietakoa (Astigarraga, Hernani,
Urnietatik, Usurbil), baizik eta Gi-
puzkoa osokoa.

Lehiaketa honetan parte har-
tzeko baldintzak honako hauek
dira: sagardo naturala egitea, en-
presa Gipuzkoan erroldatuta ego-
tea, Eusko Jaurlaritzako Nekaza-
ritza Industriaren Erroldan izena
emanda egotea eta Botila Erre-
gistroa edukitzea.

Bai ikuspuntu organoleptiko-
tik bai ikuspuntu analitikoetik, sa-
gardo natural botilaratuaren kali-

tatea baloratzea da Foru Aldun-
diak antolatzen duen lehiaketa ho-
nen helburua. Izan ere, kontuan
hartu behar da sagardoa, neguan
kupeletik edo txotxean edateaz
gainera, botiletan ere edaten dela
urte osoan zehar, batez ere udan.

Lehiaketa honetan parte har-
tzeko, sagardoek analisi bat gain-
ditu behar dute. Horrek seriotasun
handia ematen dio lehiaketari.
«Sagardoaren eta sagarretik ate-
rarako beste edarien Erregela-
mendua» betetzen duten laginak
dastatze-fasera pasatzen dira. Bi-
garren fase horretan, dastatzera-
koan, epaimahaiak finalean zer sei

sagardo sartuko diren aukeratzen
du, eta sagardo horien artean era-
bakitzen da txapelduna, Donostia-
ko Gastronomiako Euskal Anaiar-
tean egiten den kata batean.

Sagardo Lehiaketako Epai-
mahaiak hamar lagunek osatzen
dute: sagardogileek bost epaima-
haikide proposatzen dituzte, eta
Gipuzkoako Foru Aldundiko Lan-
da Ingurunearen Garapenerako
Departamentuak beste bost kide
aukeratzen ditu; dastatze-lanetan
adituak, sagardoaren munduan
lan egiten duten enologoak, edo
gastronomoak edo antzekoak iza-
ten dira.



Kalitatea, jatorrian dago.

Ikerketan inbertituz, nekazaritza indartzen dugu.
Sagardo on bat, hazi on baten ondorioa da.

En el origen está la calidad.

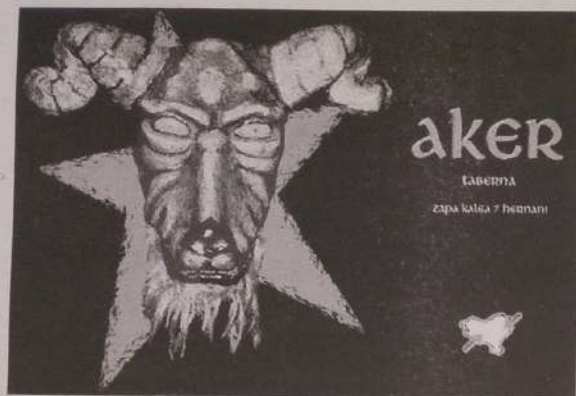
Invertimos en investigación y apoyamos a la agricultura.
La buena sidra es el fruto de una buena semilla.

**Hilabetetan hau izan da kupelik onena.
Durante meses esta ha sido la mejor kupela.**



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural



Jose Mari Martinez

Como es habitual, se instalaran servicios públicos portátiles.

Por un buen ambiente y un consumo responsable de alcohol

Astigarraga y Hernani adoptan medidas especiales para la temporada de txotx y la gran afluencia de gente.

La temporada de txotx supone para las localidades guipuzcoanas de la denominada zona sidreras por excelencia, Astigarraga y Hernani, sobre todo, recibir a miles de visitantes que antes y después de acudir a las sidrerías inundan las calles de los cascos urbanos y visitan los establecimientos de hostelería.

Para los municipios de mayor concentración de sidrerías en Guipuzkoa la temporada de sidra al txotx supone, de alguna forma, un cambio notable del ambiente habitual de sus calles y plazas. Son miles de personas las que a lo largo de los tres meses que dura esta temporada sidrera acuden a estos pueblos antes y después de visitar las sidrerías. Entre los aspectos a cuidar está la demanda a cuantos acuden a disfrutar del txotx de realizar un consumo responsable de alcohol.

La masiva afluencia de visitantes genera, no cabe duda, beneficios económicos para algunos sectores, pero también inconvenientes de mayor o menor grado para los vecinos de las zonas que concentran el mayor número de establecimientos de hostelería, lo que obliga a adoptar medidas que, por un lado, mejoren o aumenten los servicios públicos que se ofrecen, y, por otro, se trate de paliar los efectos que esta riada de gente puedan provocar en la habitual convivencia vecinal.

En Hernani, los componentes de la Comisión del Txotx, en la que están representados sidreros, hosteleros y el propio Ayuntamiento, han adoptado medidas para aminorar los efectos de la temporada del txotx en el casco de Hernani. El Ayuntamiento, como todos los años, pone en marcha un plan especial de limpieza (recogida de basuras, riego de determinadas zonas,...), una ampliación del servicio de la guardia municipal que posibilite el ordenamiento de los aparcamientos, cumplimiento de la normativa de insonorización, que no se saque vidrio a la calle para lo cual los bares facilitarán vasos de plásticos y control del horario de cierre de los establecimientos de hostelería o más vigilancia de determinadas actuaciones en la calle y evitar actos incíviles en las calles, como son los destrozos de mobiliario urbano. Asimismo, como es habitual, se instalarán servicios públicos

Como es habitual, se instalarán servicios públicos portátiles.



HERNANI
GARIN HERRIKO TABERNA nafar kalea, 10 943 55 00 22
EZKIAGA KULTUR ELKARTEA



Ezkiaga ibilbidea
Tel. 943 33 26 20
HERNANI (Gipuzkoa)

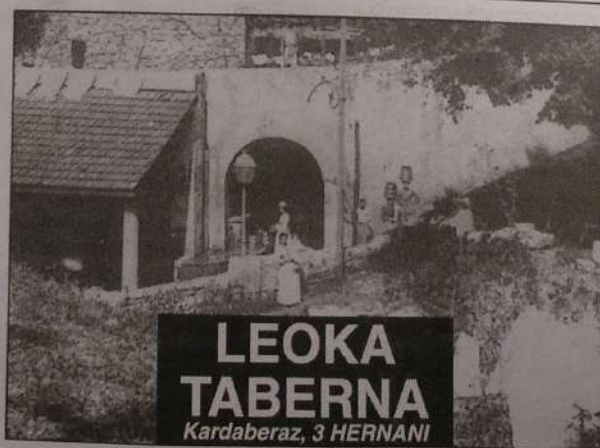


LA BODEGA
taberna



Kardaberaz, 14

HERNANI



LEOKA
TABERNA
Kardaberaz, 3 HERNANI

portátiles para que nadie tenga justificación para orinar en cualquier punto de la calle (portales, puertas de comercios, etc.).

Los hosteleros, por su parte, ya han solicitado una ampliación especial del cierre de sus establecimientos al Gobierno de Gasteiz, competente en esta materia, en los mismos términos que el año pasado. Su propuesta, que esperan sea aprobada, haría que, por ejemplo, los fines de semana, esto es, viernes, sábado y vísperas de fiestas, los bares y cafeterías permanecerían abiertos hasta las 3 de madrugada, mientras los diskotermas prolongarían su horario hasta las 04.30 en las semanas de mayor auge de la temporada, desde febrero a Semana Santa.

Uno de los temas que más preocupan es el del consumo incontrolado de alcohol. De ahí que una vez más se haga especial hincapié en un consumo alcohólico responsable. En ese sentido, al igual que el pasado año, el Ayuntamiento de Hernani va a lanzar una campaña de publicidad para animar a ese consumo responsable y para que quienes se desplacen al casco tras acudir a las sidrerías respeten las normas de convivencia y el derecho de los vecinos al descanso. La diversión y el buen ambiente deben ser compatibles con un consumo controlado de alcohol y en este sentido, el Servicio de Prevención de Drogodependencias del Departamento Municipal de Bienestar Social, integrante de la Comisión del Txotx, apunta la conveniencia de que antes y después de acudir a las sidrerías no se ingiera otros tipos de bebidas alcohólicas u otras sustancias, en definitiva evitar cualquier tipo de mezclas nocivas.

Esa y otras recomendaciones figuran en una publicación de pequeño formato que, como en años anteriores, se ha editado y se reparte gratuitamente en diferentes lugares (sidrerías, bares, etc.). En ella figuran desde teléfonos de interés a un plano de la ubicación de las diferentes sidrerías y otro del casco urbano donde se señalan las zonas de aparcamiento y otros servicios públicos. No faltan datos (direcciones y teléfonos) de cada una de las sidrerías y establecimientos hosteleros de la localidad.

Autobús urbano

Este año también se ofrecerá un servicio de autobús urbano, los viernes y sábados, para acudir a las sidrerías de la zona de Osiñaga (Goiko Lastola, Elorrabi, Iparragirre, Altzueta, Otsuea Enea, Olaitola e Itsasburu). Saldrá de Juan de Urbieta a las 20.30; 21.00 y 21.30, regresando a las 24.00; 00.30 y 01.00. El sábado también hay servicio al mediodía, a las 13.30 y 14.00, con regreso a las 17.00 y 17.30.

Hernani, que trabaja por hacer realidad el proyecto Sagardogunea, aprovechará la temporada de txotx para dar a conocer y promocionar esta iniciativa. Así, en enero relacionada con el arte se realizará una performance, con la construcción de un mural en directo. Para febrero-marzo, en fun-



Jose Mari Martinez

Hernani y Astigarraga adoptan medidas especiales.

Entre los aspectos a cuidar, está la demanda de hacer un consumo responsable de alcohol

ción de las posibilidades de calendario atlético, está previsto unir sidra y deporte mediante una carrera popular, «Sagarlasterra» podría denominarse, y que por razones de distancia kilométrica uniría algunas sidrerías de Hernani. Como conclusión de la temporada de txotx, se celebraría un circuito cultural, con bertos, relatos y otras manifestaciones artísticas.

Sagardoetxe

El Ayuntamiento de Astigarraga, por su parte, también adopta medidas especiales. Se mantendrá la ampliación de horarios de la Guardia Municipal -experiencia iniciada hace tres años- sábados y vísperas de fiesta prolongándolo para hacerlo coincidir con el horario de cierre de los estableci-

mientos de hostelería. Como siempre, se reforzarán los servicios municipales (limpieza, recogida de basuras, etc.) y se recomienda la utilización de los aparcamientos situados en el polígono industrial de Bidebitarte, al que se accede desde la rotonda situada a la salida de Astigarraga en dirección a Donostia y que desde hace pocas semanas enlaza directamente con la nueva variante de la localidad, un tramo del proyectado Corredor del Urumea que une Donostia con Andoain. El citado polígono industrial, alivia la lógica escasez de plazas de aparcamiento necesarias en estas fechas. Se encuentra muy próximo al centro urbano donde se concentran buena parte de los establecimientos de hostelería y, por tanto, el núcleo de mayor ambiente tras haber acudido a una de las numerosas sidrerías de esta localidad guipuzcoana.

Astigarraga cuenta con otro aliciente más para cuantos acudan a este municipio: el Sagardoetxe o museo de la sidra, inaugurado hace pocos meses, que acerca al visitante a la elaboración de esta bebida natural y la cultura que se ha generado en torno a ella a lo largo de los siglos. Visitar Sagardoetxea antes de acudir a una sidrería es una oferta interesante. Astigarraga también publica un pequeño librito con información de sus sidrerías, los servicios públicos y las recomendaciones básicas. Su difusión es gratuita.



OIALUME ZAR SAGARDOETXE

Astearretik larunbatera gauetan irekita
baita larunbat eguerdian ere.

Mikel Arozamena bidea 16
Astigarraga
943 55 29 38

sagardotegia



HERNANI
SAGARDOETEGIA

IPARRAGIRRE

Hernaniko
sagardoa

Osinaga Auzoa • Tel. 943 550 328 • HERNANI

AKARREGI

Sagardotegia



Bº AKARREGI • CASERIO AKARREGI • 20120 HERNANI Gipuzkoa
Tel.: 943 330 713 • Móvil: 660 144 560 -660 144 563

BASERRIKO SAGARDOA



GOIKO LASTOLA
SAGARDOETEGIA

Sagardogintsa mantendu duten
baserritarren omenez.

ERENOZU AUZOA
TEL. 943593772
HERNANI

HERNANI



**EKOOS
TABERNA**

KARDABERAZ KALEA 12



**ARALAR
TABERNA**

Zapa kalea, 8 • HERNANI • Tf. 943 33 15 06

En Nafarroa también hay sidra

El txotx de apertura de la temporada se celebrará mañana, día 19, en Lekarotz



Imágenes de la apertura de la temporada de 2006.

Fotografías: Josu Sarmenter



**Betikoa
noski**

c/ Tajonar, 29 • Tfnos.: (948) 15 23 00 - 15 34 07
www.kaleangora.com
Pamplona

La sidra es una bebida fresca de baja graduación alcohólica (5º-7º) elaborada de la fermentación de mosto de manzanas ligeramente carbónica. Su acidez y dulzor varía según las manzanas utilizadas en su elaboración. Si bien en la década de los 80 era un producto en declive, hoy día está en auge y su consumo y producción avanza de forma imparable. En Nafarroa son seis las sidrerías productoras que conforman la Asociación de Sidreros de Nafarroa.

Este herrialde contaba antaño con una gran producción de sidra, principalmente a través de los muchos caseríos que tenían manzanos y también lagares propios. Tras muchos años en los que la producción fue decayendo, los sidreros productores animaron a muchos baserritarras a volver a trabajar con los manzanos y, hoy en día, en este herrialde se elaboran al año unos 250.000 litros de esta bebida.

Como todos los años en esta época es cuando abren sus puertas las sidrerías, concretamente en Nafarroa se guían por San Antón, así que este año abrirán el 20 de enero, ya que San Antón, 17 de enero, cae en miércoles y se procura abrir siempre en sábado. Los productores de sidra aseguran que ha habido mucha manzana temprana, y se prevé una producción de alrededor de 300.000 litros de sidra en la Nafarroa.

En Nafarroa, a pesar de que la cultura de la sidra esté menos expandida, hay sidrerías de gran calidad. Quizá el motivo de su menor cuantía esté limitado por el propio clima. Concretamente es en Baztan y Basaburua donde hay una mayor recolección y producción de manzanas, aunque también hay zonas de alta producción como la zona de Lizarra. Así, podemos decir que en Nafarroa hay alrededor de 20.000 manzanos que destinan su fruto a la elaboración de sidra, la mayoría son de 2 a 7 años, mientras que el resto tiene ya más de 10 años. De hecho, en algunos caseríos, la costumbre de la sidra ha estado siempre muy expandida. Año tras año se contempla la idea de plantar nuevos manzanales en Beruete y Baztan, pero la ayuda económica otorgada por el Gobierno de Nafarroa en este aspecto, dicen los productores, no es demasiada y eso limita las posibilidades reales de los productores. Este es, quizá, uno de los motivos que impulsó a los productores de sidra de Nafarroa a crear su propia asociación, de for-

ma que pudieran todos juntos luchar y avanzar por el desarrollo de su sector. La asociación la componen seis sidrerías:

- Sidrería Larralde.
- Sidrería Linddurrenborda.
- Sidrería Martitxonea.
- Sidrería Sorluze Behetxonea.
- Sidrería Toki-Alai.
- Sidrería Txaseneko Borda.

La Asociación de Sidrereros Productores de Nafarroa ha colaborado con el ITG para catalogar las mejores variedades de manzana. Hay siete variedades consideradas buenas y trece recomendables. Entre las buenas se encuentran la Roja de Narbarte, especialmente ácida y que da un toque especial a la sidra. En esa localidad, en Narbarte, se encuentran precisamente un árbol solitario del que se desconoce su origen, que fue el que se estudió y del que luego se sacaron injertos con los que ahora se trabaja.

En Nafarroa hay seis sidrerías que realizan el proceso completo, tienen manzanos propios y llevan a cabo la elaboración. Además, alguno de ellos elabora también sidra ecológica. Dicen que su sidra es artesanal y aseguran desde la asociación que puede asemejarse a la vizcaina o guipuzcoana siempre y cuando sea de pequeños productores, porque en Nafarroa los

*Hay seis sidrerías
que realizan
el proceso
completo,
tienen manzanos
propios y llevan
a cabo
la elaboración*

productores de sidra tienen manzana también de la zona, en cambio, en Gipuzkoa, al hacerlo de forma más masificada, tienen que recurrir a manzana de fuera.

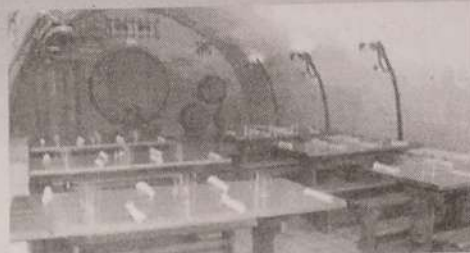
Con todo esto, afirman que la clientela de las sidrerías en Nafarroa ha aumentado en los últimos tiempos, pero también es verdad que ha variado mucho la forma de acudir a éstas; antes se hacía sobre todo para cenar, ahora, en cambio, abundan las comidas, antes eran principalmente hombres los que iban y, ahora, hay mucha mujer.

Sagardo Eguna

Todos los años la asociación organiza el Nafarroako Sagardo Eguna, que, el año pasado, tuvo como escenario Lesaka. Una jornada organizada a las diferentes exposiciones y charlas que sobre la sidra y la manzana se ofrecen.

Además, a lo largo de todo el día, los presentes pueden disfrutar de una feria de agricultura y ganadería y de la demostración de machacado y prensado de manzana; todo ello acompañado de la actuación de bertsoaris y trikitilaris. Y cómo no podía ser menos, la protagonista indiscutible será la tradicional degustación de diferentes sidras.

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

especialidad en carnes y bacalao

Travesía Acella, 3-5 • IRUÑEA

(Frente a Clínica Universitaria)



Teléfonos para reservas: 948 190 151 - 948 171 495

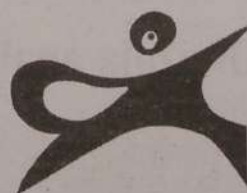


LA CASONA ASADOR - SIDRERÍA

Teléfono: 948 186 713

Fax: 948 186 715

Pueblo Viejo (BARAÑAIN)



Restaurante SUETXE Sagardotegi

Carnes y pescados a la brasa
Menú del día y carta
Menú de sidrería
Sidra al txotx de kupela

C/ Karamendavia, s/n • Los Arcos • Tel. 948 441175



La sidra acompañada de un buen chuletón

Todos los años coincidiendo con el día de San Antón (17 de enero) se da inicio a la temporada de las sidrerías con el popular txotx que consiste en la apertura de las barricas en las que se ha elaborado la sidra. Con el tiempo, acudir a las sidrerías se ha convertido en un acontecimiento social, ya que la sidra se acompaña del típico menú de sidrería.

Hay muchos comerciantes que, aprovechando el tirón de este menú típicamente euskaldun han montado un negocio de sidrería, eso sí, a pesar de que en Nafarroa hay muchas, pocas de ellas fabrican propiamente su sidra. Todas ellas comparten un mismo o parecido esti-

lo e instalaciones: una serie de mesas largas con bancos en vez de sillas individuales, un aire de baserri antiguo y mucha piedra. En el ambiente, una mezcla de olor a carne y brasas al rojo vivo. Al fondo, unos 15 a 20 metros, ocho barriles gigantes con sidra, donde cada comensal puede servirse su vaso cuantas veces quiera. Acompañando a este jugo, un menú completo: una ensalada para picar, una tortilla de bacalao, un buen chuletón a la parrilla y queso con nueces y membrillo. Un menú que puede aumentar o variar de un sitio a otro, pero que nunca prescindirá de estos platos, base de cualquier sidrería.

Txotx!!!

gara



Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu,
sentimententzat opari. Geure-geurea da, naturala
eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz,
benetakoa, mokorik finenen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUKO ZAIZU ETA.



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Izenaren Garantiarekin



Idiazabal, un placer de la gastronomía

*Es un sello de garantía internacional
gracias a los numerosos premios*

La gastronomía ocupa una parte muy importante de nuestra cultura. A través de ella podemos gozar de lo que nuestro entorno rural nos ofrece, productos elaborados artesanalmente por nuestros baseritarras. El queso Idiazabal, por su naturaleza y personalidad, ligadas estrechamente al verde paisaje de Euskal Herria, constituye uno de los mayores iconos de nuestra cultura gastronómica, un queso muy nuestro, natural y tradicional.

Indudablemente es importante resaltar la necesidad de cuidar el entorno y la labor de todos los baseritarras que de él viven. Sin su arduo trabajo diario no podríamos gozar de sabores tan propios y característicos nuestros como el de la sidra o el queso.

Precisamente, el Queso Idiazabal, unánimemente, está reconocido y declarado patrimonio gastronómico europeo.

La Denominación de Origen Idiazabal nació, en 1987, para garantizar a los consumidores el origen y la calidad del auténtico queso Idiazabal y para proteger a sus elaboradores y pastores de ovejas latxas y carranzanas.

Así, actualmente, están acogidas a dicha Denominación un total de unas quinientas ganaderías y más de cien queserías, la mayoría de las cuales elaboran exclusivamente con leche de su propia explotación. Su tamaño, en cualquier caso, garantiza un cuidado artesano, tanto en la elaboración como en la maduración. Se elabora siempre dentro del País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle de Roncal). Entre todas estas explotaciones se producen aproximadamente cada campaña unos siete millones de litros de leche, transformándose en más de mil toneladas de queso IDIAZABAL.

BAL. No olvidemos que se necesitan cerca de siete litros de leche para elaborar un kilo de queso debidamente madurado.

Con el tiempo y el buen hacer, Idiazabal se ha convertido tanto en Euskal Herria como fuera de nuestras fronteras, en sello de garantía. Demostrado y reconocido año tras año, con importantes premios nacionales e internacionales, destacando, por ejemplo, en el último año: El concurso austriaco de quesos internacional KÄSIADÉ en el que fueron premiadas cuatro queserías elaboradoras de Queso IDIAZABAL: 4 medallas en los premios nacionales CINCHO, otorgados por la Junta de Castilla y León; Tercer premio en la cata concurso de los mejores quesos españoles, Gourmets Quesos; Primer premio en el Festival internacional de quesos del pirineo de la Seu D'Urgell; Segundo premio en el concurso internacional de quesos de Barbastro y Plato de Oro en los premios Radio Turismo.

Placer tradicional

Visitar y disfrutar la comida en una sidrería es sinónimo de tradición, naturalidad y garantía de calidad. Acompañar estas sabrosas sidras con productos de calidad, una obligación. Por ello, desde la Denominación de Origen Queso Idiazabal se garantiza y se protege esta calidad. A través de inspecciones, analíticas y control administrativo, la certificación de todos y cada uno de nuestros quesos llega a los consumidores con un sello de garantía, GARANTÍA IDIAZABAL.

Esta garantía se puede conocer a través de la etiqueta, obligatoria en todos los quesos Idiazabal, en la que se puede ver el sello de la Denominación de Origen, y a través de la numeración de cada unidad. Todos nuestros quesos llevan en su corteza una placa de caseína, en la que aparece un número que permite saber, en cualquier momento, quién elaboró el queso, qué día, con qué leche, y cuántas piezas.

Por ello, desde la Denominación de Origen, os animamos a interesarnos en la sidrería a la que acudáis, que, seguro, además de ofreceros una sabrosa comida acompañada de la mejor sidra, os mostrarán gustosamente las marcas de garantía del Queso Idiazabal.

Olaizola

sagardotegia

Olaizola anaiak

TOLARE



SAGARDO NATURALA

**Asteartetik larunbatera gauetan irekita
Larunbatean eta igandean eguerdietan irekita**

Osiñaga Auzoa - Telf. 943 33 67 31 - Mugikorra 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)

sagardogintza Euskal Herrian aspaldiko gastronomia ohiturara da eta betidanik famili egiturari lotuta egon arren, azken 30 urteetan industria eta merkaturatzeko egiten hasi da. Horrekin batera jendeak gero eta gehiago joan nahi du upeletatik zuzenean sagardoa edatera eta horrek sagardotegiak euren egoitzak moldatu eta egokitzera behartu ditu, edale uholdeak jasotzeko esperoan.

Produkzioa %30 igotzea espero da Bizkaian

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak 14 kide ditu gaur egun



Sagar uzta ona izan da Bizkaian.

na 2000an. Lortutako materiala landatu eta ikertu egin da Zallako Frutikultura Estazioan eta horren Upategi Esperimentalean.

Bi prospekzio horien helburua Bizkaiko ondare genetikoak katalogatzea eta hori ikertu ondoren, kalitate oso handiko sagardo naturala lortzeko aukera ematen duten motak hautatzea izan da.

Material begetala Bizkaiko baserrietan bildu da; material hori sailkatu eta, gero, txertatu egin da, germoplasmako bankua sortuz, baliabide genetikoak mantentzeko eta desbideratzeak ekiditeko. Era berean, interes gehieneko motak aukeratu dira, honako irizpide hauek aplikatuz:

- Izurri eta gaixotasunekiko sentikortasuna.
- Ezaugarri teknologikoak eta ikerketa, Upategi Esperimentalean.
- Produktibitatea.

Horrela, beste batzuen artean, honako sagar mota hauek dira komenigarrienak:

- Azpuru Garratza: zuhaitzaren indarra ertaina da, loratzea goiztiarra, heltzea: urriko 1. hamabostaldia eta produkzioa ertaina.
- Ibarra: Zuhaitzaren indarra indartsua da, loratzea goiztiarra-ertaina, heltzea: urriko lehenengo hamabostaldia, produkzioa ona, hala-holakoa.
- Txistu: Zuhaitzaren indarra indartsua, loratzea goiztiarra, heltzea urriko lehenengo hamabostaldia eta produkzioa Ona.
- Urdin: Zuhaitzaren indarra indartsua, loratzea ertaina, heltzea urria eta produkzioa handia.

gardo, Isasi Sagardoa, Uxarte Sagardoa, Kandi Sagardoa, Amezketta Sagardoa eta Lapurriketa Sagardoa).

Elkarte honen helburua sagarraren laborantza eta sagardo naturalaren prestakuntza suspertzea nahiz sustatzea da. Horretarako, Nekazaritza Sailarekin, Mendiko Nekazaritza Elkarteekin, Udalekin eta abarrekin batera, Sagardo Eguna antolatzen dute; bertan, sagardoa dastatzeko aukera dago, Bizkaiko gastronomia bikaineke ohiko produktuekin batera.

Sagardoko sagar-landaketak Bizkaiko geografia osoan egon dira

Sagar-landaketak

Bizkaiko geografia

osoan egon dira

beti, baserrien

ustiakuntzaren

barruan

beti, baserrien ustiakuntzaren barruan. Zelaiei lotutako laboretzat landatzen ziren, eremu oso zabalekin eta edalontzi itxurako formekin. Gaur egun, landaketak txikiagoak dira, eta ardatz zentraleko forma dute; izan ere, horrek mesede egiten dio zuhaitzaren intso-lazioari eta argiztapenari. Gainera, moten arabera patroioak erabiltzen dira.

80ko hamarkadan, Nekazaritza sailak sagardoko sagarra suspertzeko programa hasi zuen. Horretarako, sagardoko sagar motaren bi prospekzio egin dira; lehenengoa 1985ean eta bigarre-

IBARRA SAGARDOTEGIA



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

MENUAK

- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intxaurrak, Ogia eta Sagardoa
- Okela Tortila
- Okela kroketak
- Zapoa
- Gazta, Intxaurrak, Ogia eta Sagardoa



BERTAN EGINDAKO SAGARDOA

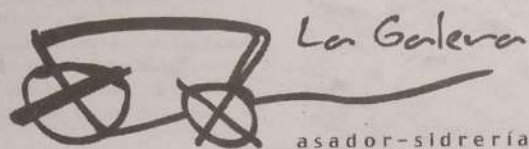
300 lagunentzat tokia

Zabalik egun guztietan, bazkariak eta afariak

Caserio Ibarra, B.º Ibarra, s/n - T 94 673 11 00 - ZORNOTZA

Hallados restos de tolares del siglo XVI en Segura y Hondarribia

Resalta su localización urbana y que algunos sean vestigios de madera conservados bajo tierra



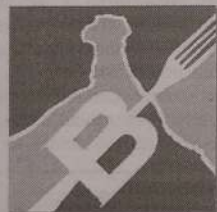
Menú de Sidrería
Cocina casera - Verdura temporada
Carnes y pescados a la brasa

MAYOR 11 & PALOMAR 10 t. 948 695 218 MENDAVIA NAVARRA

SIDRERIA ASADOR

KUPELA
sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta
Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)
☎ 948 69 37 37



Menús de Sidrería
Carta variada con verduras de temporada
Especialidad en carnes y pescados a la parrilla

POL. IND. VALTIERRA-ARGUEDAS
PARCELA 11
31514 VALTIERRA (NAVARRA)
TEL. 948 84 46 46

Sidrería El Molino de Aoiz



Ven a disfrutar en El Molino de Aoiz, de nuestros Menús de Sidrería y regálos con la Última Cosecha de la mejor Sidra del País.
Todos los viernes y sábados de febrero y marzo Ambiente Especial Sidrería



Enstaren bidra - Camino del Molino sin
Tfno. y Fax 948 33 63 02
31430 Aguilz-Aoiz, Nafarroa-Navarra

Las últimas intervenciones arqueológicas realizadas por Arkeolan han permitido registrar restos de tolares en los cascos históricos de Hondarribia y Segura. El modelo de tolare-caserío rural está bastante documentado, pero lo novedoso de los últimos hallazgos es que se trata de un modelo urbano, algo de lo que hasta ahora no se conocía más que otro caso en Azkoitia.

La Ley de Patrimonio Cultural Vasco de 1990 obliga al promotor de nuevas obras en los cascos históricos de las villas medievales, 25 localidades en Gipuzkoa, a encarar un proyecto arqueológico que debe ser aprobado por el Departamento de Cultura de la Diputación. Tras la aprobación de dicho proyecto se inician las intervenciones arqueológicas antes de iniciarse la obra civil.

En ese contexto legal se sitúan los hallazgos de restos de tolares medievales registrados en solares de propiedad privada de las localidades guipuzcoanas de Hondarribia y Segura, realizadas por el Centro de estudios e investigaciones Arkeolan, y que se suman a otro también de zona urbana localizado en Azkoitia a cargo, en aquel caso, de la Sociedad de Ciencias Aranzadi.

«El registro de este tipo de estructuras en un entorno urbano es un hecho de cierta relevancia, ya que hasta la fecha los casos más importantes documentados estaban realizados en el entorno rural, concretamente en los caseríos. En algunos casos, los tolares localizados estaban contruados en madera y se han conservado al haber permanecido enterradas sus cimentaciones en niveles anaeróbicos, habiendo desaparecido las partes superiores y las cajas de ensamblaje. Mientras que los últimos registrados este año en la villa de Segura estaban contruados en piedra. Comparando las distintas tipologías que presentan estos ejemplos, podemos decir que no existía un único sistema o tipo de prensa, sino que dependiendo de la zona, de las necesidades o de la



Contrapeso o cepo de piedra ya extraído de la tierra, en Segura.

Permitió el descubrimiento de interesantes estructuras y ajueres asociados

habilidad de los carpinteros y los sidreros, se realizaban bajo diversos aspectos tanto en lo referente a su construcción como su mecanismo», señalan Lorea Amondarain y Pía Alkain de Arkeolan.

La intervención arqueológica llevada a cabo en Hondarribia entre mayo de 2002 y julio de 2003 se efectuó en un solar entre Eguzki y Pampinot kalea y permitió el descubrimiento de interesantes estructuras y ajueres asociados, registrándose una secuencia estratigráfica que abarca cronológicamente desde el siglo XIII al

XX. «Dentro del conjunto destacan dos estructuras de madera de notables dimensiones, que corresponden a ingenios de características similares. Las primeras hipótesis planteadas para la identificación de estas estructuras están relacionadas con las actividades propias de un tolare de los siglos XV-XVI», apuntan Alkain y Amondarain.

En la localidad de Segura las excavaciones se han llevado a cabo en solares contiguos de su casco histórico. El primero, durante el mes de mayo de 2004 en el número 7 de Kale Nagusia, Arkeolan puso al descubierto una estructura de madera que ha sido identificada por Alberto Santana como «el nivel de cimentación del anclaje del sistema de contrapeso del husillo de un lagar, probablemente de principios del siglo XVI y, tal vez, vinculado al prensado de la sidra o del txakoli». Según este especialista, esta estructura estaría diseñada para abrazar el extremo inferior del tornillo de un lagar palanca y resistir solidamente la tracción ascendente del mismo cuando la máquina entra en carga. Se trataba de una base de madera fijada firmemente al suelo, parcialmente enterrada.

Han llegado hasta
nosotros las partes
de las prensas
que estaban
enterradas y
fijadas firmemente
al suelo

En este inmueble estaba emplazado el palacio de los Zarautz o «el viejo» hasta el año 1878, cuando Braulio de Alustiza lo derribó, situándose a su lado la casa consistorial. Según una referencia documental de 1582, en este emplazamiento existía ya una serie de edificios, entre los que destaca la presencia de un lagar y bodega con sus seis cubas de sidra.

Otra intervención arqueológica en Segura es reciente, se ejecutó en agosto del 2006 en el solar 9 y 9 bis de Kale Nagusia. Arkeolan puso al descubierto una serie de estructuras de cierta entidad, de las que destacaban por su interés dos de características similares, formadas por dos piedras enfrentadas que representaban cada una de ellas una caja de forma rectangular para encajar la pieza de unión entre ambas, posiblemente de madera. Se ha interpretado que se trata de parte de los anclajes de los contrapesos o cepos de los husillos pertenecientes a las prensas de unos lagares del siglo XVI.

En todos los casos descritos únicamente han llegado hasta nosotros las partes de las prensas que estaban enterradas y fijadas firmemente al suelo. Se supone que el resto de la maquinaria formaría parte de los edificios y desaparecería en modificaciones anteriores de las edificaciones.



Excavación arqueológica de uno de los contrapesos de madera hallados en Hondarribia.

Arkeolan

De romana a neumática

La evolución de las prensas de sidra ha sido relativamente rápida y espectacular en los últimos años. Sin embargo, durante siglos, salvo que se haga algún sorprendente descubrimiento, los sistemas de prensado de manzana prácticamente permanecieron inalterados hasta el siglo XVII.

El primer tipo de prensa conocido entre nosotros es la de viga, también conocida como romana por proceder su técnica de la utilizada en aquel Imperio. Esta prensa de grandes proporciones se ha encontrado en la práctica totalidad de los caseríos vascos del siglo XVI, con la particularidad de que todo (vivienda, cuadras, etc.) se construía en torno a ese lagar o tolare, es decir, estaba integrado en el conjunto. Se puede afirmar que más que caseríos con tolare se trataban de tolare-caserío, el elemento principal de la edificación era el tolare.

Una de las particularidades de estos tolare vascos del XVI es que estaban en el primer piso cuando en otras zonas europeas la enorme viga se encuentra en la planta baja.

Este tipo de instalación estaba generalizado en el XVI hasta el punto de que hoy se estima que todavía, aunque muy evolucionados, quedan vestigios en cerca de 2.500 caseríos en Gipuzkoa y alrededor de 7.000 en todo Euskal Herria. «A pesar del tiempo transcurrido y las modificaciones realizadas en los edificios, en muchos caseríos de esa época quedan vestigios de aquellos tolare tales como vigas que sujetaban la masera, pos-

tes dobles, ranuras y taladros en los postes que no se explican de otra forma o edificios con doble gallur en el tejado. Llama la atención no solo su enorme tamaño cuando la época de prensado de la manzana se circunscribe únicamente a las primeras semanas del otoño, en torno al mes de octubre. Su tamaño fantástico y su generalización hacen pensar en una gran producción de sidra», señalan Manu Izagirre e Iñaki Sagarzazu, técnicos del Departamento de Patrimonio de la Diputación de Gipuzkoa.

Caso emblemático e ilustrativo es el caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso, que en breve, para la próxima primavera, contará con un Centro de Interpretación, a escasa distancia del antiguo edificio. Mostrará el modo de vida del caserío vasco y las modificaciones que en él se han producido a lo largo de la historia.

En los siglos XVII y XVIII se generaliza otro tipo de prensa de menores dimensiones: la barroca. Se trata de una prensa de presión directa con hasta tres husillos de madera y más tarde de hierro. El prensado se accionaba mediante una larga palanca y un mecanismo tipo carraca.

Ese sistema perduró con diversas modificaciones hasta el siglo pasado que se implantan las prensas hidráulicas, que aún se utilizan, y años más tarde con las neumáticas con las que se obtiene un prensado más intenso y, por tanto, con un rendimiento en la obtención de zumo sensiblemente mayor. Este tipo de prensa se ha generalizado en las sidrerías más importantes.

Cosecha 2006
Vino y Tradición

SAGARDOA
Zelaia
Sidra Natural

Fruitu ederrenak neguko eguzkia gordetzen du eta urre kalorea jartzen zaio, disdibatsua; hala, gure tradizio gozoari eusten diogu, gure sagardoari.

SAGARDOA
Martindegi auzoa, 29 - Tel. 943 555851
HERNANI
Sidra Natural

Bederatzi lagunek osatzen dute sagardoaren zale amorratuen talde hau. Txotx-garaian hogei bat sagardotegi bilstatu, haien uztak dastatu, eta zenbait hilabete pasa ondoren, sagardoa botiletan dagoen unean, lehiaketa berezi bat antolatzen dute urtero Kizkia taldekoek.

Bederatzi lagun dira, adin eta lanbide ezberdinekoak. Nahiko gazteak dira gehienak, baina haien artean badaude erretiratuak edo erretiratzeko garaia hurbil dutenak. Batzuentzat, sagardogintzak ez du sekretu handirik, sagardogile baitira, baina besteek ez dute profesionalki inongo loturarik sagardoaren munduarekin. Baina, hori bai, guztiek asko maite dute sagardoa. Sagardozale amorratuak dira, eta gehienbat lotzen dituen sagarretik ateratzen den zukuarekiko zaletasuna da.

Txotx-garaian, astero elkartu-asteazken eguerdian, ia beti-eta sagardotegi batera joaten dira zuzenean, upeletatik ateratzen diren sagardoak dastatzera. «Bisitatzan ditugun sagardotegien artean, batzuetara urtero joaten gara, haiekin erlazio estuagoa daukagulako; baina, hala ere, urtean ez-ohiko bi edo hiru bodegatare joaten gara», dio Joxe Luis Perezek, Kizkia Taldeko kide eta bozeramaileak.

Arraro xamarra badirudi ere, bazkaltzeko orduan ez dute eskatzen «sagardotegi-menua», jende guztiak ezagutzen duena. «Nahiago dugu beste elikagai batzuekin dastatu sagardoa, bakailao eta behi-txuletak baino suabeagoekin, sagardoaren zapore eta usaiak ez estaltzeko, batez ere. Horregatik, legatza eta oilasko-hegal frijitua hartzen ditugu menu gisa».

Txotx-garaian, hainbat eta hainbat sagardotegi bisitatu eta haien sagardoak dastatu ondoren, Kizkia Taldekoek beren sagardo-lehiaketa prestatzen dute urtero, irailean. Han, beraiek aukeratu-tako hogeitazaz sagardok hartzen dute parte. Sagardo parte-hartzaileak aukeratzeko orduan, talde honen



Kizkia Taldea eta lagunak bere sagardo lehiaketaren final egunean iaz.

Sagardoaren sibaritak

Kizkia Taldekoek urtero arreata handiz egiten dute sagardo-lehiaketa

iritziz, sagardoek nahikoa kalitate eduki behar dute dastaketa itsu batean parte hartzeko.

Irailean egiten da txapelketa osoa. Lehendabizi kanporaketa batzuk egiten dituzte, eta hogeitik sei bakarrik geratzen dira finalean lehiatzeko. Lehenengo eta bigarren asteetan hogeitazaz dastatzen dira. Hirugarrenean, aldiz, hamar sagardo, eta, azkenean, sei izaten dira txapelaren bila geratzen direnak. Azken urteotan Astigarragako Gure Izarra elkarte-aren ospatzen da lehiaketa, eta joan den irailean zazpigarren edizioa

*Txotx-garaian,
astero elkartu eta
sagardotegi
batera joaten dira
zuzenean*

egin zen, Oiartzungo Baleio, Martutene-Donostiako Barkaiztegi, Altza-Astigarragako Lizeaga, Hernaniko Otsua-Enea eta Astigarragako Petritegi eta Rezola sagardoekin.

Finalerako, landutako eta zaindutako azpiegitura eta antolakuntza behar dira. Horretarako, laguntza bat janaria prestatu eta zerbitzatzeaz arduratzen da, emaitzak ordenagailu batean kontabilizatzeko gain. Bestalde, sagardoa kontu handiz bota behar da edalontzira, eta sagardo bakoitza dastatzeko edalontzia aldatu egiten

da. Beraz, argi dago Kizkia taldekoek arreata handiz prestatzen dutela lehiaketa, xehetasun guztiak zainduz.

Azken lehiaketan, puntuazio estu baten ondoren, Petritegik lortu zuen txapela, eta gero Lizeaga eta Rezola sailkatu ziren.

Lehiaketatik kanpo, beste talde batek -sagardogile eta lagun batzuek osatua- bere puntuazioa eman zuen. Haien iritziz, Beleo izan zen onena; bigarrena, Lizeaga; eta hirugarrena, Petritegi. Esatera zaharrak dioenez, «zenbat buru, hainbat aburu».

Lizarran
KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 21 €

Estudio de Gramática, 1 - Tel.: 948 55 00 10
LIZARRA



Un estudio sobre la sidra gana el Mocorrea de Investigación

La tesis doctoral de Iñaki Santos acerca de la caracterización de manzanas y sidra del país complementa técnicas analíticas con Resonancia Magnética Nuclear.

Un trabajo sobre la caracterización de manzanas y sidras de Euskal Herria es el último premio Félix Mocorrea de investigación gastronómica, galardón que otorgan cada año la Cofradía Vasca de Gastronomía y la Universidad del País Vasco. El estudio ha abarcado 29 variedades de manzana sidrera.

Se trata de la tesis doctoral de Iñaki Santos, joven investigador de Lasarte-Oria, quien mediante técnicas analíticas habituales (clásicas, enzimáticas y cromatografía líquido-líquido y gas-líquido) y con la incorporación de la moderna técnica de espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) de alta resolución, ha realizado la caracterización analítica de 27 variedades de manzana de sidra a lo largo de las campañas anuales de 2000, 2001 y 2002. Como el propio autor del trabajo de investigación señala, «esa caracterización de las manzanas viene a ser su huella digital».

Este trabajo ha permitido obtener resultados en relación con las variedades que aportan una alta firmeza de la manzana -dato útil para facilitar el prensado-, los rendimientos de extracción de mosto -importante desde el punto de vista de la rentabilidad económica de cada variedad de manzana- y conocer la cantidad de azúcares de las manzanas porque en definitiva son esos azúcares los que generan los alcoholes de las sidras.

La tesis doctoral desarrollada por Iñaki Santos en el Departamento de Química Aplicada de la UPV/EHU fija, asimismo, la influencia de las variaciones climáticas interanuales en la composición de los mostos de manzana. Además, establece la incidencia del procedimiento de elaboración en la evolución de las sidras embotelladas.

El estudio se complementó con el conocimiento de la influencia de nuevas alternativas tecnológicas utilizando una misma mezcla de manzanas prensadas en prensa tradicional o en prensa neumática y fermentadas en cuba de madera o en una de acero inoxidable.

Una de las conclusiones fundamentales de este estudio es la capacidad de la espectroscopia de

*Ha permitido
conocer, entre
otras cosas la
cantidad de
azúcares de las
manzanas*

Resonancia Magnética Nuclear, utilizada en conjunción con técnicas de análisis multivariante, para la diferenciación de zumos monovarietales de manzana de sidra, alcanzándose resultados muy satisfactorios.

Este trabajo de investigación abre importantes perspectivas sobre su utilidad futura algo que está en manos del propio sector sidrero y de la Administración. Pese a que la tesis doctoral, sin descuidar el comportamiento de la sidra, pone más el acento en la investigación de las manzanas puede ser de enorme utilidad en el control de las sidras y de su calidad.

Más allá de la lógica satisfacción personal del autor por el galardón recibido, dotado con 3.000

euros, Iñaki Santos resaltó la importancia que supone para la sidra que un trabajo de investigación sobre esta bebida natural sea reconocido con un premio de prestigio que se otorga anualmente. «A nadie escapa la utilidad del trabajo de investigación en un inmediato futuro si se pretende controlar y mejorar de la calidad de las sidras naturales. Mediante estas novedosas técnicas de análisis se puede llegar a descubrir que tipos de manzanas se han utilizado en la elaboración de las sidras, algo que podría ser un valioso instrumento en un hipotético escenario en el que se prime un riguroso control de calidad del origen de la fruta empleada en la mezcla sidrera», señaló el galardonado.



Imagen de la entrega del premio.

Jose Mari Martinez

Martin Zabala, sagardogilea (Aduna)

«Sagar ona behar da primerako sagardoa egiteko»

Gipuzkoako Aldundiak urtero antolatzen duen sagardolehiaketako epaimahaiak zarpigarren edizioaren txapeldua Adunako Zabala sagardotegia zela iragarri zutenean, Martin Zabala bertan zegoen eta urduritasun nabaria azaldu zuen: «Duela bi urte irabazi genuenean baino urduriago, eta ez dakit zergatik», zioen. Orain, hilabete batzuen ondoren, zergatia azaldu ezinik dabil. «Agian ez nuelako espero izango zen, baina egia esan, nahiko urduri jarri nintzen, bai».

Zure emaitzak Aldundiak antolatu dituen bost lehiaketetan onak izan direla esan daiteke.

Ezin naiz kexatu. Bost ediziotan bi txapel lortu ditut

Jose Mari Martinez

«Pixkanaka
jende gaztea
eta beste
kontsumitzaile
batzuk ere
hurbiltzen
ari dira»

Sagarra funtsezko elementua da, eta horregatik guk ia dena bertako sagarra erabiltzen dugu, bai gure sagastietako bai ingurukoetako. Sagardogileok argi daukagu produktu honen etorkizuna bertako sagar ona dela. Horrez gain, ez da ahaztu behar garbiketa ona egitea eta prozesua ondo zaintzea; nola ez, pauso horiek beharrezkoak dira primerako sagardoa lortzeko.

Merkatura sendo ateratzea ez da erraza

Horretarako, produktua ondo zaindu behar da. Kalitate oneko sagardoa lortzen badugu, errazagoa izango da beti. Gainera, merkatua aldatzen ari da. Kontsumitzaileak ez dira sagardozale tradizionalak bakarrik. Pixkanaka jende gaztea eta beste kontsumitzaile batzuk ere hurbiltzen ari dira gure produktu naturala dastatzera, eta gu ezin gara atzean geratu. Gaur egun, zorionez, sagardoaren sektorea zerbait mugitzen ari da. Ez dakigu zer aterako den, baina gehienok argi daukagu aurrerapauso batzuk eman behar ditugula. Kalitateko marka bat edukitzea edo antzeko zerbait, prozesu horretatik ez dakigu zer aterako den. Denon artean, merezi duen lekuan jarri behar dugu gure sagardoa.

—2004an eta 2006an—, eta beste urte batean finalista geratu nintzen; beraz, sagardo onen artean hor ere. Aldundiak antolatzen duen lehiaketa hau oso serioa eta izen handikoa da. Irabazten duenak protagonismo handia hartzen du, komunikabide guztiei esker, eta horrek ezagutarazi egiten zaitu.

Horrek ba al du eraginik sagardotegira hurbiltzen den jende-kopuruan?

Bai. Egia da, nabaritzen da. Batzuk, ohiko bezeroak batez ere, galdetzeraz eta irabazi duen sagardoa dastatzera hurbiltzen dira, baina txapelak prestigio handia ematen duelako ere etortzen da jendea. Botilen salmenta ere igo egiten da, eta guretzat hori da garrantzitsua. Joan den uda eta udazkenean, bodega hustu genuen, eta orain sagardo berria botilaratzen ari gara. Egia da, bestalde, aurtengo sagarrak pixka bat aurreraturata etorri direla, eguraldi onari esker, eta horregatik, nahiko eginda daude.

Zein dira kalitatezko sagardoa lortzeko giltzak?

Ez dago sekretu handirik. Nire ustez, sagar onarekin egitea.

Zuk eta beste bi sagardogilek talde bat sortu duzue, ezia?

Bai, Iretza sagardo naturala S.L. du izena. Talde hau hiru sagardogilek osatzen dugu: Astigarragako Irigoienek eta Etxeberriak, eta guk geuk, Adunako Zabalak. Sagardotegi bakoitzaren lehen bi letrekin osatzen da taldearen izena. Gure helburuetako bat merkatura sendoago ateratzea da, elkarrekin aterata bakarrik baino aukera handiagoa daukagula uste baitugu. Orain, Iretza izenarekin aterratzen dira botilak, baina baita gure izenarekin ere. Nobedade bat jarri dugu martxan: litro-erdiko botila. Gure ustez, kontsumitzaile batzuei betiko botila zertxobait handia egiten zaie, eta neurri berri hau merkatura ateratzek, beraz, zabaldu egiten du jendeak edateko aukera.



Los actores de Wazemank inaugurarán el txotx en Hernani

Se han programado diversos actos para la apertura



Jose Mari Martinez

La familia del desaparecido escultor Eduardo Chillida protagonizó el Txotx Eguna 2006.

Un grupo de actrices y actores del programa de ETB1, Wazemank, protagonizarán el acto protocolario de la apertura popular de la temporada de txotx en Hernani el próximo domingo día 28 a las 12.00 del mediodía. El acto servirá para presentar la nueva sidra de Gipuzkoa.

El domingo día 28 de enero es la fecha elegida para la presentación pública de la nueva sidra de Gipuzkoa en un acto al que acudirán invitados el grupo de actrices y actores del programa de humor Wazemank de la primera cadena de Euskal Telebista.

Ellos serán quienes degustarán la primera sidra que surja de la kupela que los sidreros de Hernani colocarán en los Arkupes del Ayuntamiento. Tras el grupo de Wazemank -ya han confirmado su asistencia la mayoría de ellos, entre otros Anjel Alkain, Ainere Toño, Ion Iraola, Mikel Pagadizabal, Iñaki Irastorza, Ana Elordi, Agutiz Lasa y Mikel Laskurain, este último vecino de Hernani- podrán degustar la sidra todas las

personas que se acerquen a disfrutar de la fiesta. Para facilitar esa degustación popular se instalará una segunda kupela de sidra, aunque pese a ello serán inevitables las colas de gente que se acercará para celebrar la apertura popular de la temporada del txotx en la Plaza de los Gudaris.

Para la degustación se pondrán a la venta unos vasos especiales, grabados con la fecha de la apertura. Con ellos se podrá beber cuanta sidra se desee. Además, habrá pinchos de chorizo cocido.

El ambiente festivo será complementado por la txaranga Incansables, una exhibición de los aizkolaris Mugertza anaiak y este año, como novedad, con un espectáculo colorista, que combinará luz y sonido, que se lanzará desde el Ayuntamiento o sus aledaños.

La apertura de la temporada del txotx en Hernani se ha consolidado ya como uno de los actos más esperados por los amantes de la sidra en el primer mes del año. En su organización, participan sidreros de la localidad, comerciantes y hosteleros reunidos en torno a la Asociación Berriak, la Cofradía de la Sidra Natural, «Tolare» y el propio Ayuntamiento que tratan de recuperar el verdadero sentido de la probaketa de sidra al inicio de la temporada y poner el acento en la importancia del consumo de alcohol responsable.

Este año, al objeto de promocionar también el proyecto Sa-

gardoGunea, el espacio dedicado a la sidra que se va a abrir en el parque Villa Ave María, se han organizado varias actividades populares a lo largo de la temporada de txotx. Una de ellas es una performance que será producida por varios artistas y de la que surgirán postales que luego los escolares repartirán por el pueblo.

También está programada una carrera popular, todavía sin fecha, que recorrerá varias sidrerías y calles del pueblo. Para concluir la temporada del txotx se organizará un recorrido cultural y con él se glosarán la figura de la sidra y la manzana a través de bertso y cantos.

Gancho mediático

La apertura oficial de la temporada es protagonizada por personas a las que por alguna razón se homenajea y, a la vez, posean cierto gancho mediático que permita publicitar el txotx y la sidra.

Hernani decidió celebrar por primera vez esta fiesta el año 2003 con el pelotari Aimar Olaizola y su pueblo, Goizueta, como protagonistas. En ediciones sucesivas la apertura del txotx estuvo protagonizada por los bertsoaris Joxe y Sebastian Lizaso y la localidad de Azpeitia (2004), los cocineros Karlos Argiñano, Martin Berasategi e Isaac Salaberria (2005) y la familia del escultor Eduardo Chillida, el año pasado.



Sagardo botila urte osoan salgai

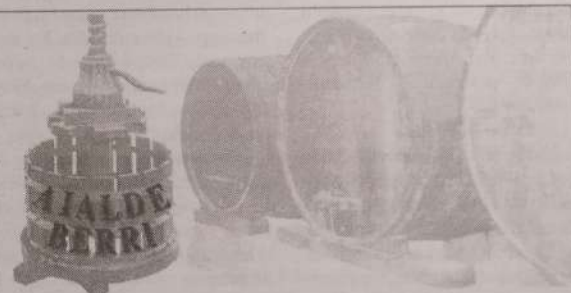
LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia



Tel. 943 55 58 46 • 616287867

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU • HERNANI



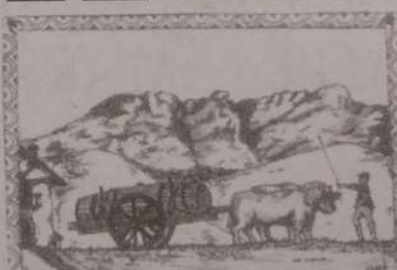
AIALDE BERRI SAGARDOTEGIA

Santuenea Auzoa
20170 Usurbil

Tel.: 943 365 031
Móvil: 670 027 731

REZOLA

SAGARDOTEGIA



BEREZITASUNA ARKYMEN BVRVNTZIN

Tfnoa. 943 55 27 20 / 608 14 33 32 • ASTIGARRAGA



Sagarrondotik... bosgarren urtez sagardo z blai!

*Martxoaren 16an irekiko ditu ateak
Sagarrondotik jaialdiak.*



Xabier Mari Marín

Bost urte beteko ditu aurtan Sagarrondotik jaialdiak.

*Herriak eta
herriarentzat
marraztutako
proiektua da,
sagardoa bera
bezalaxe*

**Tradizioa. Hitz ederra da. Sol-
nu sarkorra dauka, sagardoa-
ren usaina bezala. Gaur egun
asko dira sagardoaren usainak
tentatuta sagardotegira buel-
ta egiten dutenak. Horrek
badu sagardoaren kulturatik,
baina hori baino gehiago da
sagardoaren kultura, moda
bat baino gehiago da.**

Herri honen historiaren orrialde
asko idatzi dira mahai baten buel-
tan zintzurak sagardo bustita.
Asko hitz egin dute euskaraz sa-
gardo blaitutako mingainek,
asko abestu sagardo poztutako
eztariek.

Badago zer ikasia solasaldi
haietatik, eta hori helburu hartuta
hasi zen duela bost urte Sagarron-
dotik proiektua. Herriak eta he-
rriarentzat marraztutako proiektu-
a da, sagardoa bera bezalaxe. Eta
herriak aipatzen hasita, sagardo-
aren lurraldean kokatu behar, Asti-
garraga, Hernani, Urnieta eta
Usurbil baitira edari maite honen
sehaska. Herri hauek badute el-
karlanean aritzeko aitzakia majoa,

bai sagardo kontuetan eta bai bes-
telako kultur arloetan ere. Hori ere
izan du kontuan Sagarrondotik ize-
neko abentura honek.

Eta herriak mundura; ari eta
ari, urte hauetan Euskal Herriak
kanpoko bisitariak erakartzea ere
lortu baitute; ez da gure herria he-
men eta han ezagutarazteko bide
txarra.

Bost urteko ibilbidearen ba-
lantzea eginda, asmatu delako
sentsazioa badute.

Belaunaldi berrien begietara
agertu nahi zuten sagardoaren kul-
tura, eta begi horietatik tentaga-
rri egiten saiatu dira Sagarrondotik
jaialdia. Eta belaunaldi berriek
ederki erantzun dute, bai gau par-
teko musika emanaldietan, bai egu-
nez egindako ekintzetan ere. Ez
ahazteko modukoa izan da aurreko
urteetan hainbeste gazte bildu di-
tuen herri-kirolen desafioa. Eta elur
eta guzti Euskal Herriko txoko
urrunenetik kontzertuetara etorri-
tako gazteen irudiak ere luze iraun-
go du proiektu honen memorian.

Gordetzeko irudi asko daude
dagoeneko Sagarrondotik proiektu-
aren tiraderetan, eta aurrerant-
zean sortuko diren bizipen ber-
rientzako tiradera ugari hutsik
arairuan.

Bost urte beteko ditu aurtan
Sagarrondotik jaialdiak. Agian ez
dira nahikoa izango tradizioa sor-
tzeke, baina bertan utzi dituzte
gure ilusio eta lanik onenak.

Martxoaren 16an irekiko ditu
ateak Sagarrondotik jaialdiak, az-
ken urteetan jende ugari erakarri
duen musika-jaialdiarekin hain zu-
zen. Bosgarren urtea izanik, aha-
legin berezia egin dugu urteurren
ospakizun gogoangarria izan da-
din. Hona hemen, besteak beste,
oraingoz martxoaren 16an eta 17an
izango diren taldeen artean aurre-
ra ditzakegun gonbidatuak: Julie-
ta Venegas mexikarra, Raimundo
Amador + Maneta de Kamioneta,
Kataluniatik datozen Obrint Pass
taldeko kideak eta Zea Mays.

Ostiral eta larunbateko musi-
ka-jaialdiaren ondoren, igandean
Urnieta joango da aurtengoan
ere Sagarrondotik. Buruntaldeko
sagardoaren festa egingo da bertan,
eta bertaratzen direnek ezarriak
sagarraren salda bustitzeko au-
kera izango dute, beraz. Baita in-
guruko artisauen produktuak bil-

duko dituen azoka eta jada ohitu-
ra bihurtzen ari den zekor-er-
teaz gozatzeko aukera ere. Egun
berean, ospetsu bilakatu den, eta
laugarren edizioa beteko duen, he-
rriarte Herri Kirol lehia izango
da; Astigarraga, Urnieta, Usurbil
eta Hernaniko koadrilen arteko
lehia, urtetik urtera geroz eta jen-
de gehiagoren parte-hartzea eta
ikusmira lortu duen egitasmoa,
hain zuzen.

Ez da faltako emanaldi-sorta
osatu baten eskaintza sagardo-
aren jaialdi nagusi honetan, ez eta
jairako gogorik edo sagardoaz go-
zatzeko gogorik ere; finean, geu-
re kulturaz zipriztintzeko gogorik.
Txotx-irekiera eginda, denboral-
dia hasirik, egutegiaren bueltan
zain daukagu berriro ere irrikaz
Sagarrondotik ekimena. Sagardo-
aren eskutik sagar ondora... Sa-
garrondotikera!

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



**GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURELAN**

Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel./Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

