

Sagardotegiak

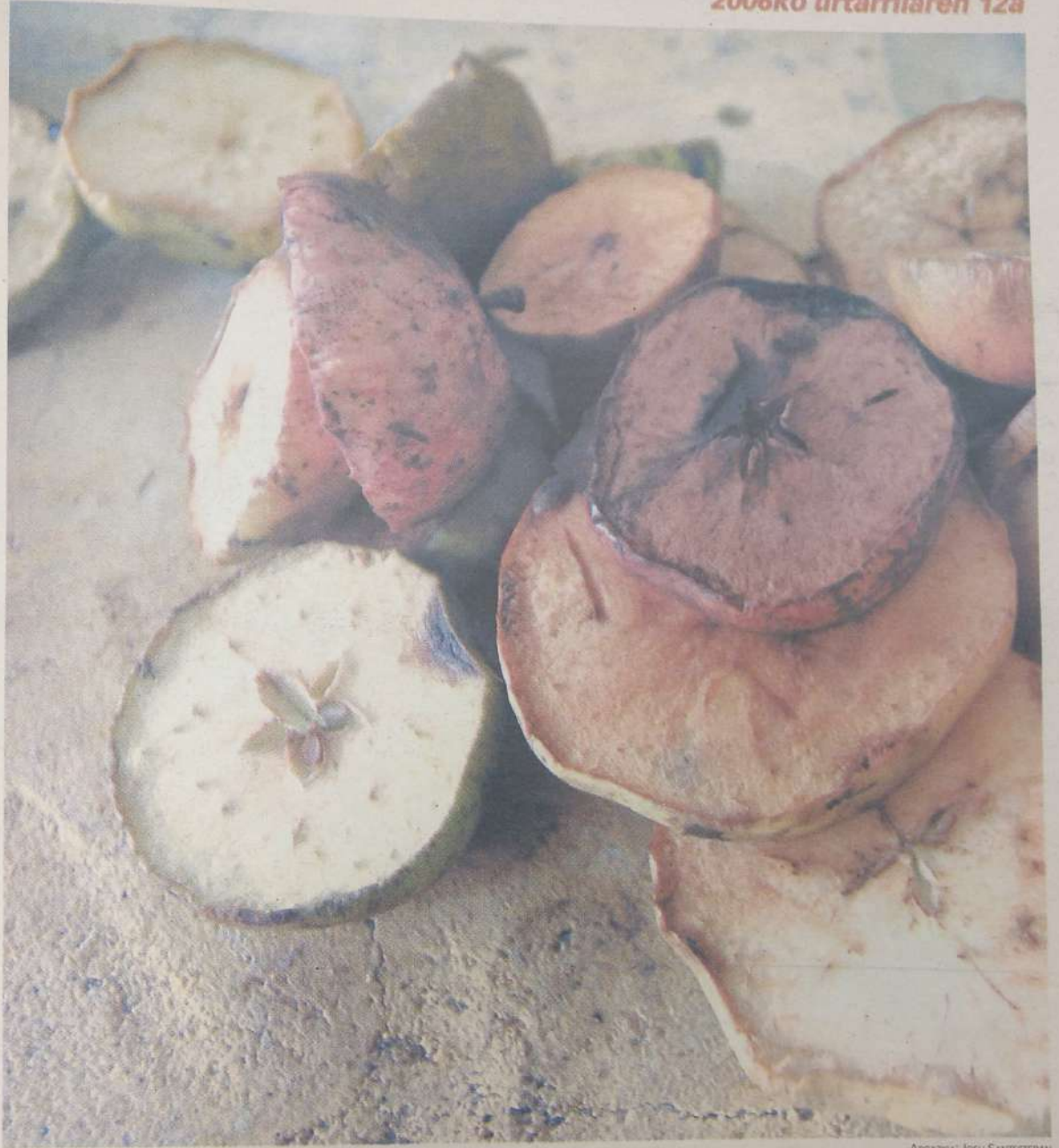
2006ko urtarilaren 12a



Iazkoa baino
sagar uzta
eskasagoa izan
da aurtengoa



Sagarrondotik
festa, milaka
lagun hartzeko
prest



ARGAZKIA: JOSU SANTESTEBAN



Aurkibidea

Badator sagardo berria.....	3
Entrevista: Domingo Arina, enólogo	4
Txotx o mojón.....	7
Sagar uzta, urriagoa.....	8
Astigarragako Gurutzeta, Gipuzkoako txapeldun.....	9
Elkarizketa: Joxe Anjel Goñi, Gurutzeta sagardotegikoa	10
Disfrutar del txotx y del buen ambiente.....	12
Polifenoles y taninos, antisépticos naturales de la sidra	14
Sagardotegi gida	16
Nafarroako sagardoa.....	18
Elkarizketa: Txaro Zapirain, sukaldaria	20
Bizkaiko sagardoa.....	22
Sagarrondotik 2006	24
Sidra, sagardoa, sagarnoa	26
Gaztaren interpretazio zentroa Idiazabalen.....	27
Sagardo-ekoizlea den sagardotegirik ez da Araban.....	28
Homenaje a los Chillida en el Txotx Eguna de Hernani.....	29
Asturias, paraíso sidrero.....	30
Sagarra eta sagardoa, eskolara.....	32

Gari Garaialde - Argazo Press

TOLARE  SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

 TOLARE SAGARDOTEGIA

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22

Móvil. 639 77 84 20

REZOLA **SAGARDOTEGIA**



BEREZITASUNA ARKYMEN BVRRYNTZIN

Ipintza baserrin • Tfnoa. 943 55 66 37 / 608 14 33 32 • ASTIGARRAGA

Sagardoazale guztiak grinatsu dira sagardoaren txotx garala nolaz irekiko zain, edari natural horretaz gozatu ahal izateko. Erabilitako sagar gehiena Normandia eta Britainiatik etorri da eta, iragarri dutenez, sagardoa lazkoa baino lehorragoa izango da. Tanino ugari du sagarrak, berez kalitaterako osagai egokia.

Txotx erara dastatu ahal izateko garaia ofizialki bihar ostiralean hasiko da. Hala ere, sagardotegi askok astebate beranduago irekitzea erabaki du, San Sebastian festarekin bat egiteko. Badago, hala, hil amaiera arte zain egongo dena. Edozein kasutan, aurtengo sagardoa kalitate onekoa izango dela iragar daiteke. Horrez gain, zapore atseginekota eta nortasun handikoa izatea espero da.

Joxe Anjel Gaztañaga Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko presidentea iritzi horrekin bat dator. Erakunde horrek Gipuzkoako sagardo-ekoizle gehienak biltzen ditu bere baitan. Hori Euskal Herriko ekoizle gehienak bertan daudela esatearen parekoa da.

«Oro har, sagardo berriaren ezaugarriak nabarmenena ahoan dastatzean lehor samarra izango dela da. Iazkoarekin alderatuz, zertxobait garratzagoa izango da. Erabilitako sagar motaren ondorioa da hori, tanino kopuru handiagoa baitu. Bertan sortutako sagar kopurua txikia izan da aurteten eta Normandia eta Britainiatik ekarri behar izan dugu. Jendeak dakien bezala, hemen nahasketarako erabili ohi ditugun sagar motekin alderatuz, hangoek tanino gehiago izaten dute. Udazken honetan Euskal Herrian oso sagar gutxi bildu da».

Azken balorazioa egin gabe dago, baina, Joxe Anjel Gaztaña-

gak dioenez, «batez beste, bertako sagarraren %15 erabiliko zen. Horrekin batera, ezin izan dugu sagar horniketarako ohikoa den beste gune batetik, Galiziatik, produkturik ekarri, behar genuenean garraiolarri greba baitzegoen». Horren guztiaren ondorioz, «Normandia eta Britainiatik sagar asko ekarri dugu, sagar sendoa eta kalitatekoa. Hango sagarren ezaugarriak kontuan hartuz, tanino gehiago duten zuku eta sagardoa sortu dira. Horrek edariari nortasun handia ematen dio».

Gipuzkoako Sagardogile Elkartek denboraldi honetan bertako sagarra tonako 228 eurotan ordaintzea erabaki zuen, iazko denboraldian baino 3 euro gehiago. «Elkarteko kideak hori ordaindu, baina baldintza gisa jarri dugu sagar guztia kalitatekoa izatea», nabarmendu du Gaztañagak.

Garbiketa eta hartzidura

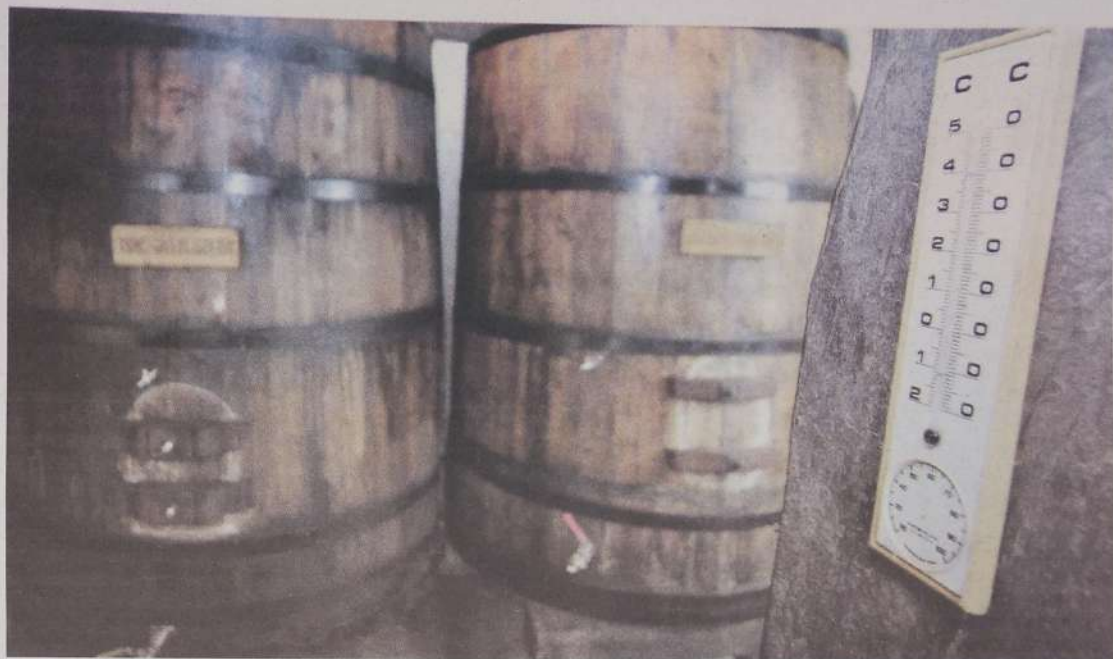
Sagarra ona izateaz gain garbiketa egokia bada eta hartzidura prozesua tentuz eginez gero, oso sagardo ona lortzen da. Horregatik

dio Gaztañagak: «Pixka bat lehortu, fruitu-gustukoa eta lasto-kotorekoa izango da (aurtengo sagardoa); laburbiltzeko, gozatzeko moduko sagardoa».

Domingo Arina enologoak oso antzeko iritzia du. Haren ustez, aurtengo sagardoaren kalitatea ona izango da. «Graduazio alkoholikoa altuxeagoa izango dela gaineratuko nuke. Oro har 5,5° inguru izaten baldin baditu, aurteten 6,5° izan ditzakeela uste dut. Arrazoi oso simplea da. Udan izandako lehortea azukre gehiago duen sagarra sortu du eta, horiek on-

doren alkohol bihurtzen direnez, graduazioa altuagoa izatea eragiten du horrek», adierazi du. Aitu horren aburuz, «lehortea eta beroa ez ziren soilik Euskal Herrian nabaritu, estatu frantziarreko ipar-mendebaldean ere nabaritu ziren. Kanpotik ekarritako sagar gehiena hangoa da».

Duela bi urteko sagardo garaian ere edari alkoholikagoak lortu ziren eta diferentzia horrek gizakiaren organismoan uste baino eragin handiagoa du. Beraz, dastatu eta gozatu ezazue sagardoa, baina bere neurrian.



Xabier Santesteban

Hil honetatik aurrera sagardotegietatik pasako diren bezeroei sagardo ona emateko, kupelek tenperatura egokia izan behar dute.

Badator sagardo berria

Denboraldiaren hasiera ofiziala hil honen amaieran izango da

LIZEAGA

Astigarraga

Eskia ezazu Sagardoa
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA

«La selección de la manzana, la limpieza y una fermentación correcta son claves para evitar enfermedades en la sidra»



J.M. Martínez

Domingo Arina es uno de los grandes expertos en materia de manzana autóctona y sidra natural.

Acumula una amplia experiencia en el mundo de la sidra. Hace 38 años, en Asturias, dio sus primeros pasos en este campo y hace más de tres décadas que toma el pulso a la sidra de Euskal Herria asesorando enológico a una treintena de productores de sidra de todos los herrialdes del país. Conoce, como pocos, la manzana autóctona y la sidra natural, un producto, este último, lleno de vida y no exento de complejidades, entre ellas la posibilidad de que puede enfermar. Las sidras que sufren alteraciones tienen remedio en la mayoría de los casos. Existen medidas naturales y sustancias legales para corregir determinadas deficiencias o carencias. Pero Domingo Arina es partidario de adoptar medidas preventivas porque también en este caso más vale prevenir que curar.

¿Las sidras enferman?

Evidentemente. Como los humanos o cualquier ser vivo las sidras también enferman. La sidra es un producto con vida y si le invaden determinados mi-

croorganismos no deseados puede enfermar.

¿Qué se entiende por enfermedad en este caso?

Como enfermedad se considera a todo efecto negativo en la sidra producido por el desarrollo de actividad biológica fuera del momento deseado o que desarrollándose en el momento adecuado afecten negativamente al mismo. La enfermedad produce una alteración en la sidra de tipo microbiano producida por microorganismos que se incorporan al mosto y la sidra a través de la manzana, los útiles de elaboración o incluso del local de la sidrería.

¿Hay alteraciones que no son de origen microbiano?

Existe otra alteración de la sidra como consecuencia de reacciones físico-químicas entre sus diferentes componentes o, también, producida por otros componentes con los que la sidra pueda tener contacto en cualquier momento. Ejemplo de esto último sería la presencia de

hierro en algunas sidras en cantidades excesivas como consecuencia del contacto del mosto con las máquinas utilizadas en el proceso de elaboración (triturado, prensado, embotellado, ...). El hierro en esos casos es causa de alteraciones de enturbiamiento y ennegrecimiento de la sidra por oxidación de piezas de la maquinaria, por ejemplo por el contacto con el husillo de algunas prensas.

¿Por qué enferman las sidras?

Hay varias razones pero, sobre todo, por tener un bajo contenido en tanino o por haber hecho mal el proceso de fermentación. En la mayoría de las ocasiones, por no haber acertado con la mezcla adecuada de manzanas para elaborar el mosto, faltando variedades que aporten polifenoles a la sidra o por escasez de manzanas ácidas. Otra causa de enfermedad se produce por no haber finalizado adecuadamente la fermentación alcohólica. Es necesario que la fermentación de los azúcares sea lo más completa posible.

Ostatu-Jatetxea
FORNIA ZARRA
Sagardotegia

Tel.: 948 225 167
Mercaderes, 15 • IRUÑA

Sidrería El Molino de Aoiz

ASADOR · RESTAURANTE
SAGARDOTEGIA

EL MOLINO
ERROTA
AOIZ, AGOITZ

Ven a disfrutar en El Molino de Aoiz, de nuestros Menús de Sidrería y regálalos con la Última Cosecha de la mejor Sidra del País.

Todos los viernes y sábados de febrero y marzo
Ambiente Especial Sidrería

Erretaren bilaketa - Camino del Molino s/n
Tfno. y Fax 948 33 63 02
31430 Agaitz-Aoiz, Nafarroa-Navarra

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



J.M. Martínez

Arina tomando una muestra de una kupela.

Entonces, ¿no es buena la costumbre de embotellar sin haber acabado totalmente la fermentación para que se genere txinparta?

Se considera beneficiosa para la txinparta pero es peligroso basarse en ello para conseguir ese carácter porque, como mal menor, además de txinparta, da lugar a enturbiamiento y generación de posos, algo cada vez más rechazado por el consumidor. En cualquier caso, si se quiere actuar de esa manera conviene asegurarse antes de embotellar que las cantidades de sustancias capaces de generar txinparta -azúcares y ácido málico principalmente- no se encuentren en cantidades excesivas o que la composición del mosto garantice, dentro de lo que cabe, el desarrollo de actividad biológica positiva y resistencia al ataque de gérmenes negativos.

¿Cuáles son las enfermedades más frecuentes?

Hay dos grandes tipos de enfermedades: aerobias y anaerobias. Se llaman enfermedades aerobias aquellas que es imprescindible el aire para que se desarrollen y anaerobias las que se desarrollan mejor en su ausencia. La acetificación y el velo o flor son enfermedades de carácter aerobio, mientras que entre las anaerobias están el ahilado a grasa, el amargor, el picado láctico y el picado agri dulce, entre otras.

La grasa o acetalado de la sidra es una de las alteraciones más conocidas por el consumidor.

Quizá porque afecta de forma clara a la vista y a lo que podemos llamar tacto palatal por la viscosidad que se observa en

esas sidras. El consumidor la detecta en cuanto escancia la sidra de una botella, no ve la txinparta o gas carbónico endógeno propio de la sidra natural. Afecta poco a la acidez volátil y a los sabores de la sidra. Sin embargo, es una enfermedad muy preocupante en la sidra natural. Se atribuye principalmente a la acción de determinadas bacterias lácticas. Las dosis bajas de alcohol, una acidez, asimismo, baja y la escasez de taninos ayudan al desarrollo de esta enfermedad.

La sidra debe oler lógicamente a manzana, pero en algunas se encuentran otros aromas.

«El lavado de las manzanas es muy importante porque limita el número de gérmenes que llegan a la fermentación»

Así es. No es frecuente, pero se encuentran sidras con malos olores. Algunas con olor a huevos podridos es por la presencia de ácido sulfhídrico, generado a partir de la presencia de azufre de origen diverso. Otras tienen un aroma aframbuesado que, además del olor y sabor más o menos desagradable o impropio, puede venir acompañada de un enturbiamiento lechoso de la sidra.

¿El aire y la temperatura influyen?

Evidentemente la limpieza y la exposición a la atmósfera de la manzana triturada y el mosto influyen en algunas alteraciones. La tecnología aplicada hace años, con ausencia de lavado del fruto antes de procesarlo y un prensado de larga duración llevaban a la presencia de una tasa elevada de microorganismos y bacterias que no beneficiaban al mosto y generaban problemas. El control del aire en la fermentación es muy importante. Como norma, el aire antes del inicio de la fermentación es positivo y mejora el inicio, pero una vez en marcha debe ser muy controlado. Hay que tener en cuenta que la fermentación se pone en marcha muy pronto, en ocasiones antes incluso del prensado de la manzana. La temperatura también necesita ser controlada en la medida de lo posible. Por ejemplo, en la mayoría de los casos la temperatura alta favorece la generación de acético tanto para las levaduras como para las bacterias. Es, por tanto, un aspecto a cuidar.

¿Y la limpieza?

La falta de limpieza es otra de las causas que pueden generar enfermedades. Afortunadamente ese aspecto ha mejorado mucho. El lavado de las manzanas, por ejemplo, es muy importante porque limita el número de gérmenes que llegan a la fermentación. Permite limitar el ácido acético y la acetificación o picado acético de la sidra es una de las enfermedades.

A modo de conclusión, ¿cómo pueden prevenir los sidreros estas alteraciones de la sidra?

Las medidas a adoptar se pueden resumir en cuatro medidas básicas: lograr una buena selección de la manzana tanto desde el punto de vista sanitario como de la mezcla necesaria para obtener un mosto con el grado de acidez adecuado y los compuestos fenólicos necesarios; lavar bien la fruta para eliminar gran parte de la flora microbiana; extremar la limpieza y asepsia de todos los utensilios y maquinaria empleada en el proceso de elaboración de la sidra y cuidar que la fermentación de los azúcares sea lo más completa posible.



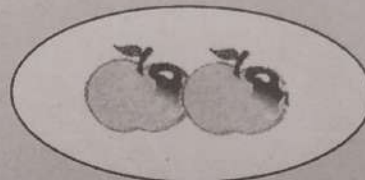


ISA STEGI

sagardotegia

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





aulia

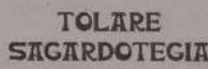
Tolare
Sagardotegia

Aulia-Enea

Tel. 943 80 60 66

LEGORRETA

Gipuzkoa





PETRITEGI

**TXOTX
URTE GUZTIAN!**

Berezitasunak: Arraina arrarparrilan eta txuletoia

G/B (SAGARDOTEGIKO MENUA) 23€





Tel. 943 457 188 • Fax 943 452 469 • Petritegi bibeia, s/n • Astigarraga
www.petritegi.com

gara



Txotx!!!

Fain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!



SAIZAR

Sagardotegia

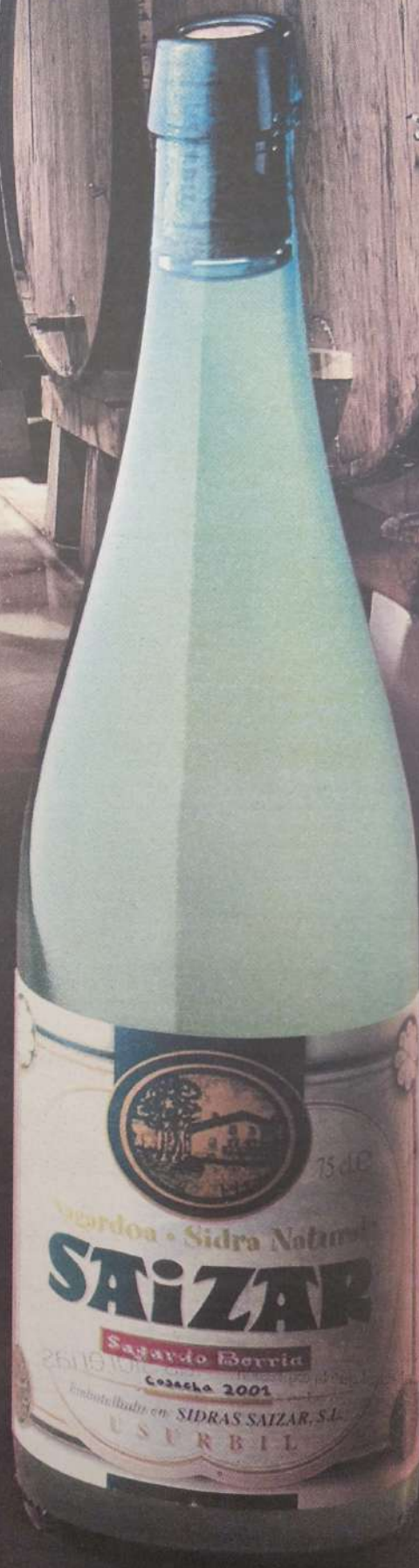
Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL
GIPUZKOA

Tel. 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com





La tradición marca tomar la sidra al grito de txotx o mojón.

JOSU SANTISTEBAN

Txotx o mojón

Txotx y espicha se utilizan para llamar a beber y también para definir la temporada sidrera

Al grito de txotx cientos de sagardozales se preparan para dar inicio a la nueva temporada de sidra. Una degustación que se realiza extrayendo la rica bebida directamente de la kupela a través de un pequeño orificio realizado perforando la madera del recipiente.

Quien haya acudido a una sidrería puede haber escuchado el grito de ¡mojón!, otra forma de llamar a acercarse a la cuba o barrica. Txotx o mojón, ¿con cual nos quedamos?

Txotx o zotz es la «voz empleada en las sidrerías para hacer saber que se va a proceder a abrir una cuba». Esa es una de las acepciones que recoge el diccionario, al igual que la expresión txotxetik hartu edo edan se entiende por beber lo escanciado de la cuba.

Txotx o zotz es a su vez, espicha o, si se quiere, un palito de madera o estaca pequeña que sirve para cerrar un agujero practicado en el frente del tonel e impedir que salga el líquido. Precisamente un palillo o fina astilla de madera es el que se utiliza para taponar el orificio de la cuba por donde al retirarlo mana la sidra en un chorro fino. En este caso la parte, un pequeño trozo de madera, ha terminado

por darle nombre al todo, una forma de degustación de la sidra natural, y, más aún, sirve para denominar a toda una temporada de tres meses de duración de esta singular forma de conocer cada año la nueva sidra.

En Asturias se da una circunstancia parecida. Espicha es tanto la pequeña pieza en forma de cuña alargada que se introduce en el orificio del tonel o pipa, como el mismo orificio o, asimismo, el acto de abrir el recipiente por primera vez después de acabado el proceso de fermentación y la degustación de sidra que

cuente escuchar ¡mojón! a los sidreros para llamar a los clientes a beber de la kupela.

El origen de esta voz no está del todo claro. Parece según algunos que esta exclamación es una expresión del idioma castellano y que proviene concretamente de tierras riojanas. Al parecer, tiene relación con la época en la que, a falta de plato propio, todos comían de una cazuela situada en el centro de la mesa. Cuando llegaba el momento de ir a beber a la kupela o barrica, el más viejo del grupo dejaba un trozo de pan dentro de la cazuela y llamaba a sus comensales a acudir al punto donde bebían. En ese intervalo de tiempo en el que el pan se empapaba y mojaba —quizá de ahí lo de mojón— nadie podía seguir comiendo de la cazuela, respetando así el rango y la decisión del más veterano.

En opinión de algunos la expresión mojón pudo sustituir en algún momento a otras más lógicas y de más tradición lingüística como ¡kupelara! o ¡jedatera!. Sea cual fuere el origen semántico lo cierto es que ambas, txotx o mojón, se oyen en nuestras sidrerías y seguirán utilizándose hasta que la costumbre imponga una u otra acepción.

Lo que está claro es que pese a ese probable origen castellano de la acepción tiene una cierta tradición entre nosotros —se escucha en toda la cuenca del río Urumea (Astigarraga, Donostia, Hernani...) desde hace más de medio siglo— y ha sido adoptada en un medio tan euskaldun como el de las sidrerías.

Txotx y mojón son expresiones muy comunes en las sidrerías

acompaña esa apertura. Además, por extensión, espicha se denomina a cualquier fiesta hecha a base de sidra, principalmente la que se realiza en un llagar o local donde se prensa la manzana y fermenta el mosto hasta transformarse en sidra. El paralelismo es evidente, allí como aquí también la parte ha terminado por dar nombre al todo.

Sin embargo en las sidrerías no se oye solamente el grito de ¡txotx!. Es relativamente fre-

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko gurean kontinua ditzazkete

Life comes in bottles, sidra

ERGOIENA AUZOA • Tfno.: 943 18 01 19
ATAUN

OTATZA

Otatza Baserria
Tel.: 943 80 17 57
ZERAIN

TOLARE
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

Larunbat eta igande eguerdian ere irekia.
Bihartik aurrera TXOTX GARAIA ZABALIK.
Astelehenetan itxita.

R. ZABALA
SAGARDOTEGIA

Larunbat eta igande eguerdian irekita (enkarguz).
Gipuzkoako Foru Aldundiko
2003ko Txapelduna.

www.rzabala.com • 943 69 07 74 - ADUNA (Gipuzkoa)

EGUZKITZA
SAGARDOTEGIA

Txotx garaia zabalik

Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

SAGARDOTEGIA

OTEGUI

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

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)

Aurtengo sagardoa ekoizteko erabili diren hemengo sagarrak aurreko uztakoak baino eskasagoak izan dira. Alde batetik, sagarreko harra edo carpocapsa deitutakoa, zoritxarrez, gure sagastietan gero eta gehiago aurkitzen delako, eta bestetik, eguraldi lehorra izateagatik eta pairatu genuen lehortegatik.

Bi arrazoi nagusi horiei betiko fenomeno naturala gehitu behar zaie: sagarrondoek bi urtean behin ematen dute fruitu oparoa eta denboraldi honetan uzta eskasa egokitzen zen. Dena dela, fenomeno hori nolabait kontrolpean eduki daiteke. Sagarrondoak zenbat eta hobeto zainduta egon, orduan eta sagar gehiago jaso daiteke. Horretarako, urtean zehar neurri batzuk hartu behar dira sagastietan: lurrari ongarriak une egokian bota, noizean behin belarra moztu, inausketak, etab. Horrez gainera, arbola zaharretan altsuma berriak edo ardatzari konpetentzia egingo dioten adarrak kendu; gazteetan, aldiz, berdeko inausketa landarea ondo formatzeko helburuarekin egiten da.

Pasa den udako lehorte eta harragatik sagar heltzea lehenago iritsi zen, fruitu asko sagarrondotik erori zen aldeaz aurretik eta denok dakigu sagarraren heldutasuna oso garrantzitsua dela sagardo ona egiteko.

Esan behar da carpocapsa har hori berez ez zaiola sagardoari kaltegarri, baina haren irakina edo hartxidura aurreratzen dela eta hori ez da komenigarria. Sagarreko harra sagarrondoetarako izurri kaltegarrienetakoa da eta badirudi pixkanaka hedatzen ari dela gure sagastietan. Kontrolatzeko bi modu daude: kimikoa eta biologikoa. Tratamendu bat edo

bestea erabilia, oso garrantzitsua da noiz aplikatu eraginkortasun egokia lortzeko.

Aurtengo sagardoa, hemengo sagarra ehuneko txikiagoan erabili arren, ona izango da. Denboraldi honetan azukrea, garraztasuna, taninoa eta polifenolak orekaturik daude. Muztioak nahiko azukre izan zuen hartxiduraren prozesuan alkohol bihurtzeko. Bestalde, garraztasunak freskotasuna ematen du eta kontserbagarri papera betetzen du. Taninoa eta polifenolak oso antiseptiko natural onak dira.

Sagardoaren gozotasuna eta oreka hori dastatzeko eta ziurtatzeko aukera ezin hobea izango dugu txotx denboraldian zehar, datozen hiru hilabeteetan.

Uzta ona, iaz

2004. urteko udazkenean –pasa den denboraldian beraz– hamabi mila sagar tona erabili zituzten Gipuzkoako sagardogileek Foru Aldundiaren datuen arabera eta kopuru horretatik %58,3 herrialdean eta polifenolak oso antiseptiko natural onak dira.

hots, %15 Galiziatik, %23 estatu frantsesetik (Normandia eta Bretainiatik batez ere) eta %4 Europako beste zenbait herrialdetatik.

Euskal Herriko hainbat sagar erabiltzeak, kalitatezkoa eta ongi ezaguna, sagardo uzta ona lortzeko aukera eman zuen. Nabariak izan ziren sagardoan taninoren eta azidoen arteko maila orekatua eta oro har kolorea, ohizkoa baino ilunxeagoa, bertako sagar bariatate gehiago erabili baitzen.

Kanpotik ekartzen diren sagarrak ere onak dira, baina gehienetan ez hemengoak bezain ezagunak.

Aurtengo sagar uzta aurreko urtekoa baino urriagoa izan da, baina, hala ere, ona izan da tamaina eta kalitatean, nahiko azukre eta garraztasun lortu baititu, Gipuzkoako Foru Aldundiaren programa pomologikoaren ardura-dun Iñaki Larrañagaren iritziz. Programa horren barruan, irailean 5.393 sagardo sagarren txertaketa egin ziren eta horietako gehienak garratz mikatzak dira. Hurrengo denboraldirako, Gipuzkoak 300.000 bat sagarrondo izango ditu, gutxi gorabehera 800 hektareatan banatuta.



Josu Santesteban

Euskal Herrian eginiko sagardo produkzioa ezin bete izaten da bertako sagarrarekin.

Sagar uzta, urriagoa

Sagarrondoek uzta oparoa bi urtean behin emateko joera dute



Hernaniko Udala

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

Antxon Agirre Sorondo

badira lau urte sagardotegien arteko txapelketa antolatzen duela Gipuzkoako Foru Aldundiak, udaberri aldean. Azken irabazlea, IV. ediziokoa, Astigarragako Gurutzeta sagardotegia izan zen. Bigarren Usurbilgo Azkonobieta eta hirugarren Ikaztegiako Begiristain gertatu ziren.

Joxe Anjel Goñik, Astigarragako Gurutzeta sagardotegikoak, jantzi zuen txapela azken edizioan eta etxera eraman zituen diru saria -1.500 euro-, diploma eta antzina-ko karreto-barrika, garaikur gisa.

Garaikurrak Donostiako Ibaeta auzoko Kanpoeder baserriko Jesus M^o Garmendia artisauak egin zituen, urtero bezala. Bigarren eta hirugarren sailkatuek diru saria -750 eta 300 euro, hurrenez hurren- eta irabazlearena baino garaikur txikiago batzuk jasotzen dituzte.

Joxe Anjel Goñiren asmoa diploma eta txapela sagardotegiko leku batean zintzilik jartzea da. Sari horrek sagardo-ekoizleari salduko dituen botiletako etiketetan logotipo bereziren bat (2005eko txapela) jartzeko aukera emango dio.

2005. urtean 28 sagardo-ekoizle hartu zuten parte, 2004. urtean baino zazpi gehiagok, beraz, orain arte izan diren lehiaketetatik partaide gehien bildu dituen sagardotegiak Gipuzkoako 15 herritakoak ziren: Astigarragako 6, Hernaniko 5, Usurbilgo 4, Urnieta 2 eta Abaltzisketa, Aduna, Andoain, Ataun, Hondarribia, Irun, Ikaztegieta, Oiartzun, Tolosa, Zarautz eta Zeraingo bana. Beraz, Gipuzkoako herrialde guztietakoak ziren ekoizleak.

2005eko lehiaketako sei finalistak honako hauek izan ziren: Andoaingo Gaztañaga, Astigarragako Gurutzeta, Ikaztegiako Be-

giristain, Irungo Ola, Usurbilgo Urdaia eta Zeraingo Oatza.

Lau edizioetako irabazleen zerrendari Ikaztegiako Begiristainek ematen dio hasiera 2002. urtean. Ondoren, Astigarragako

Gartziategi (2003), Adunako Zabal (2004) eta Astigarragako Gurutzeta (2005) suertatu dira garaile.

Oraingoz, lehiaketa hau soilik Gipuzkoan kokatuta egonik Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Indus-

trien Erroldan alta emanda dauden eta botilatzaile agiria duten sagardo-ekoizleei zuzenduta dago.

Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero antolatzen duen lehiaketaren helburuak botilatutako sagar-

do naturalaren kalitatea baloratzea, indartzea eta saritzea dira, ikuspegi organoleptikoa nahiz analitikoa aintzat hartuta. Sagardoaren kontsumoa ere sustatzen saiatzen dira.

Analisi kimikoa

Lehiaketako lehenengo aukeraketa analisi kimiko baten bidez egiten da eta hori gainditzen ez duten sagardoak kanpoan gertatzen dira. Analisi horrek sagardoaren garraztasun hegazkorra -2,2 g/l-tik beherakoa, azido azetikoan adierazia-, estraktu lehorra gutxitira azukrerik gabe -gutxienez 14 g/l- eta metanola -200 mg/l-tik beherakoa- neurtzen ditu. Lehiaketari seriotasuna eta irizpidea ematen dizkio. Horregatik, urtez urte gero eta sagardo-ekoizle gehiagok hartzen dute bertan parte.

Aurtengo lehiaketa prestatzen ari dira jadanik Gipuzkoako Foru Aldundian. «Urtero antolatzen dugun lehiaketa honetan parte hartzeko arauak betikoak izango dira, bakarrik diru sariak aldatuko dira. Arauak martxo edo apirilean bidaliko dizkiegu sagardo-ekoizleei eta apirilean edo maiatzean ekinen diogu laginak hartzeari. Ekainean jakingo dugu nor izango den 2006ko txapelduna», dio Iñaki Larrañagak, Foru Aldundiko teknikari eta lehiaketa honen arduradunak.

Astigarragako Gurutzeta txapeldun Gipuzkoako IV. sagardo lehiaketan

28 sagardo-ekoizle izan ziren, iaz baino zazpi gehiago



Gipuzkoako Foru Aldundia

Gipuzkoako azken txapelketan lehen hiru postuetan sailkatu ziren ekoizleak.



ELUTXETA



TOLAR
SAGARDOTEGIA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

• Sagardo garaian txotxetik.

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

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

© 943 55 69 81



Joxe Anjel Goñi · Gipuzkoako txapelduna (Gurutzeta sagardotegia)

«Sagardoaren kontsumoa apurka-apurka igotzen ari da, baina oso mantso»



Joxe Anjel Goñi, Astigarrako Gurutzeta sagardotegian sagardoa hartzen.

J.M. Martínez

Gipuzkoako Foru Aldundiak urtero antolatzen duen sagardo lehiaketan txapela lortu zuen 2005. urtean, azken txapelketan. Ez da lehenengo aldia lehiaketa horretan ondo sailkatu dela, 2003. urtean hirugarren saria lortu baitzuen. Joxe Anjel Goñik aitaren esperientzia bildu du eta azken horrek beren aitarena, beraz, Astigarragako Ergobia auzoan kokatzen den sagardotegian oso ondo ezagutzen dituzte sagardogintzaren sekretuak.

Lehiaketa irabazteak zer ekarri dio zure sagardotegiari?

Orain, txotx garaian, hasi naiz hori zabaltzen eta, behintzat, botilako etiketetan jarriko dut aipamen edo logotipo bat 2005. urtean irabazi dudala adierazteko. Bestalde, eman zizkiguten diploma eta txapela zintzilik jarriko ditut, beira-arasa barnean, sagardotegiko horma batean. Eta egutegi batzuk prestatu ditut bezeroei oparitzeko. Irabazteak prestigio pixka bat eman dio gure sagardotegiari. Hala espero dut behintzat.

Lau urtez antolatu da Gipuzkoako txapelketa hori eta ez da aurkeztu zaren lehen aldia.

Urte batean izan ezik guztietan hartu dugu parte eta behin hirugarren geratu ginen sailkaturik. Gure asmoa da, noski, hurrengo edizioan ere parte hartzea. Nik uste dut aurtengo sagardo ona aterako dugula. Orokorki, gure upategian tankera polita daukate sagardoek, ea gero ze portaera duten botiletan. Eguraldia oso aproposa izan da irakina ondo egiteko, dekantaziorako eta garbitzeko, beraz, berriro lehiaketa irabazteko asmoz aurkeztuko naiz, zergatik ez?!

Lehiaketak zure gustukoak al dira?

Azken hamar urteko lehiaketa jardunak, oro har, nahiko kaskarrak izan direla kontuan hartuta, Foru Aldundiak antolatzen duena oso ondo iruditzen zait. Azken urteetakoak alboan utzita, nik uste dut aurreko urteetan antolatu zituzten sagardo lehiaketek lan txukuna egin zutela sagardoa zabaltzeko. Baina hamarkada honetan antolatzen ari diren gehienak herriko festetan izaten ari dira eta hango epaimahaiak ez dira aproposenak izaten edo festak direla eta bere egoera ez omen da sagardoa dastatzeko eta ondo



Astigarragako Udala



sailkatzeko komenigarria izaten. Azken finean, ez daude baldintza egokienak. Horregatik ez dugu normalean parte hartzen, bezero batek deitzen ez badigu behintzat. Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duena, aldiz, oso serioa da eta berme osoa du.

Ardo probatze ondo antolatuak egiten dira.

Bai. Azken urteetan hitz egiten da sagardoaren kata edo dastatzea egiteko nolabait sagardoaren ezaugarria ateratu behar genukeela, ardoarekin egiten den bezala. Oraingo ez dugu egiten, baina badaude enologoak sagardoari parametroen arabera balorea emateko. Garraztasun handiko sagardoa, esate baterako, lehiaketa serio batean ezingo litzateke finalera iritsi eta askotan hori gertatzen da herrietako lehiaketetan eta noizbait irabazi egiten dute. Dastatzeak, bakaillaoa pixka bat gazituta egiten bada, nahiko sagardo garratza edo azidoa eskatzen du.

«Orokorki, gure upategian tankera polita daukate sagardoek, ea gero ze portaera duten botiletan»

aldetik, zikintasuna askoz errazagoa da kentzen eta horrek bermea ematen du. Egurrezkoa zailagoa da garbitzen eta, gainera, poroak ditu eta bakterioa gehiagoko aurki daitezke, beraz, asepsia lortzea ez da hain erraza.

Ba al duzu sekreturik sagardoa ekoizteko?

Sekreturik ez dago. Nik uste dut gehienak berdintsu saiatzen gara sagardoa egiten. Beti dago zer edo zer, familiarik jasotzen ditugun gomendioak edo. Agian hortik ateratzen omen da desberdintasun txikiren bat, baina gaur egun enologiak eskaintzen dizkigun abantailak denontzat daude eta gehienok jartzen ditugu praktikan. Diferentzia gutxi daudela esango nuke. Sagar motaren arabera sor daitezke desberdintasunak, baina ez nabarmenak.

Ba al duzu sagarrondorik etxean?

Oso gutxi. Lur eskasa daukagu eta. Hala ere baditugu hemengo hornitzaile batzuk. Astigarraga, Zarautz eta Goiherri aldetik, urtero lortzen ditugu eta, hemen sagar uzta eskasa dagoenean, Normandia, Bretainia edo Galiziatik, batez ere, ekartzen ditugu gure beharrak asetzeko.

Orain dela hiru urte sagardo berezi bat prestatu zenuen. Nolako izan zen esperientzia hura?

Bai, Urreaga izenarekin, hemengo sagarrekin eginda, atera genuen. Gainera, ez edozein sagar motarekin baizik eta barietate konkretuekin, txalaka, mantoni, errezilla eta moko, besteak beste. Baina, zoritxarrez, badakizu urtero ezin dela atera horrelako sagardoa, hemengo sagarrak ez dagoelako. Aurten, adibidez, ez nuen lortu sagardo berezia, Euskal Herriko sagarraren bezeria fenomeno dela medio, baina oso esperientzia interesgarria izan zen.

Zein merkatutara zuzentzen da horrelako sagardoa?

Ostalaritzarako atera nuen. Harrera polita izan zuen. Probaten zuen jendeak baloratzen zuen behintzat. Horrelako sagardoa merkatu orokorrera ateratzea ez da batere erraza izango, prezioagatik batez ere, horregatik ostalaritzara zuzendua izan zen. Sagardo berezi horretarako ezin dira sagarrak pilatuta jaso. Sagar mota bakoitza bere zakuan bildu behar da eta baserritarrei diru gehiago ordaindu behar zaie. Azken finean, arrazoi desberdinengatik prezioa igo egiten da.

Prest zaude sagardo berezi hori berriro egiteko?

Bai. Beno, ez dakit etorkizunean zer egingo dudan, baina, sagarrak baldin badago, berriz ere aterako dut, bederen hori da orain nire asmoa. Esku artean baditugu plan estrategiko bat eta proiektu batzuk eta ez dakit

Bezeroak hurbildu al ziren sagardo irabazleak dastatzera?

Bai, batzuek galdera egin dute, batez ere ea zein upeletakoa zen eta abar. Nik uste dut orain, txotx denboraldian, hasiko zaio la jendeari interesa sortzen.

Sagardo irabazleak zein ezaugarri zuten?

Ezaugarri nagusia, nahiko bobila zela. Sagardo lodia zen eta nik esango nuke ez zela nabarmen inongo ezaugarriarik. Hori bai, oso orekatua zen. Bost zenbakia duen upelean ekoiztu zen, egurrezko upelean.

Aitzairu hertsoilgaitza edo egurrezko upelek?

Nire iritziz, sagardo onak bietatik atera daitezke, beraz, biak dira onak. Inoxidablea, higie-



Gipuzkoako txapeldunaren ikurrak erakusten ditu Goñik.

hortik zer aterako den. Oraingo ez dago ezer aipatzeko, sagardo sektorearentzako proiektu bat dago baina ez dugu zehatz ezer egin. Hasi berriak dira lehenengo pausoak edo urratsak, baina itxaropentsu gara.

Merkatua zaila al da gure sagardoarentzat?

Bai. Alde batetik, gure sagardoa Gipuzkoa eta Euskal Herritik kanpo ezezaguna da. Kanpoan, sagardoaz hitz egiten duzunean, jende askok galdetzen du: "Pero, zen Gipuzkoa hay sidra?". Haien erreferentzia bakarra Asturiasko sagardoa da. Hortaz, gure produktua kanpora atera eta ezagutaraztea da gure helburua, baina hori lan handia egin

beharra dago. Bestetik, hemen Euskal Herrian, nik uste dut kontsumoa apurka-apurka igo-tzen ari dela, baina oso mantso. Gero eta gazte gehiago ikusten da ogitartekoa jaten edo afaltzen sagardoarekin, baina oraindik geratzen da adin zerrenda bat, berrogei urtetik gorakoa, sagardoa baino gehiago ardoa edaten ohi-tuta daudenak.

OTSYA ENEA

Sagardotegia

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



J.M. Martinez

El buen ambiente, como en esta sidrería de Astigarraga, es la característica principal.

Disfrutar del txotx y del buen ambiente

Astigarraga y Hernani, como otros pueblos sidreros, se preparan para acoger la visita de los sagardozales

Las localidades de Astigarraga y Hernani se preparan para recibir la avalancha de personas que acuden al corazón de la zona sidrera guipuzcoana en la temporada de sidra al txotx. Ayuntamientos, vecinos y hosteleros hacen un llamamiento para que los miles de sagardozales tengan un comportamiento cívico antes y después de acudir a las sidrerías.

La temporada de sidra al txotx multiplica notablemente el número de personas que, tanto antes como después de acudir a las sidrerías, se divierte en las zonas de mayor ambiente sobre todo de bares de Hernani y Astigarraga.

Esa masiva afluencia de visitantes, muchos de ellos en autobuses discrecionales contratados al efecto, genera también inconvenientes para los vecinos de las zonas que concentran los establecimientos de hostelería de los respectivos centros urbanos. Con el fin de mitigar esos problemas en Hernani existe una comisión de seguimiento del txotx integrada por los vecinos del Casco Viejo, hosteleros, sidreros y el propio Ayuntamiento. Entre todos ellos han consensuado nuevas medidas que persiguen recuperar el senti-

do tradicional de la temporada de sidra y a su vez atemperar los efectos de la numerosa afluencia de visitantes que se produce, sobre todo, los fines de semana.

En ese sentido se va a poner en marcha una campaña dirigida a esos sagardozales para que vean la sidra como un producto natural muy nuestro y el txotx como lo que es, una forma de degustar la nueva sidra acompañada de una buena comida. A la vez se pretende que respeten las mínimas reglas de convivencia durante su estancia en el municipio.

Se trata de promover comportamientos cívicos y un consumo responsable de sidra y bebidas alcohólicas. En esa tarea están implicados todos los entes integrantes de la comisión de seguimiento del txotx, desde los vecinos a los hosteleros pasando por el propio Ayuntamiento a través del Departamento de Salud y Bienestar Social y su área de prevención de drogodependencias, y la Guardia Municipal, que será reforzada en estos tres meses. Sus miembros velarán por el cumplimiento de la normativa de insonorización, del horario de cierre de los bares y controlarán a quienes orine en la calle. En diferentes puntos del municipio se instalarán WC portátiles y los domingos por la mañana habrá un servicio de limpieza especial. Los representantes de los bareros han mostrado su acuerdo para que el Ayuntamiento imponga sanciones





J.M. Martínez

Las sidrerías son lugares que atraen a personas de cualquier edad y condición.

a quienes incumplan la normativa que a ellos atañe.

Desde la Policía Municipal, por otra parte, se va a promover que los autobuses discrecionales, que en buen número acuden a Hernani acercando a los visitantes a las sidrerías, adelanten su salida a las 4,30 de la mañana como muy tarde. Con ello se pretende evitar que los jóvenes anden vagando por las calles tras el cierre de los establecimientos, según señala una nota de la oficina de prensa de Alcaldía.

Formación a la hostelería

Asimismo, con el apoyo del Patronato Municipal de Salud y Bienestar Social y de la Asociación de Comerciantes, Berriak, se va a impartir un curso de formación a los bareros para que aprendan a gestionar posibles conflictos.

Astigarra, por su parte, también adopta medidas espaciales a lo largo de estos tres meses. Refuerza su Guardia Municipal, sus bares tienen, como los de Hernani, horario especial de cierre, aumenta sus servicios de limpieza y habilita aparcamientos especiales. En esta sentido, recomiendan a los visitantes la utilización del polígono industrial de Bidebitarte, muy próximo al casco urbano para dejar la mayoría de los vehículos. A dicho polígono se accede desde la rotonda situada en la carretera de Hernani a Donostia a la salida de Astigarra.

Dasta eta Goza

Urtero bezala Astigarragako Udalak eta Sagardun Patzuergoak triptikoren bat plazaratuko dute «Dasta eta Goza» leloarekin. Hiru hizkuntzetan (euskara, gaztelania eta frantsesa) zenbait gomendio irakur ditzakegu, batzuk oso ezagunak eta beste batzuk nahiko bitxiak, baina guztiak interesgarriak egun zoragarria gozatzeko. Kontutan hartu behar da sagardotegietara joaten diren guztiak ez dituztela ezagutzen horako ohiturak.

Gomendioak honako hauek dira: lekua aldez aurretik erreserbatu sagardotegian; arropa eta zapata egokiak jantzi; seinaleztatutako lekuekin aparkatu; arratsaldeko zortziak inguruan iritsi sagardotegira (afaltzera joaten ba zera, noski); sagardogilearen hizpideak jarraitu; edalontzia txotxean ondo jarri eta gutxi bete; sagardoa begiratu, usaindu eta dastatu; ondokoekin sentazioak konparatu; edalontzia mahaira hutsik eraman; herritarren loa errespetatu eta edozein arazo baduzu Udaltzainei deitu (943 33 52 30).

**ARALAR
TABERNA**

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

**EUSKAL PRESO
ETA
ERREFUXIATUAK
ETXERA!!**

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

aker
TABERNA
Zapa kalea 7 hernani

www.zumitza.com

ZUMITZA
Kale Nagusia 50
20120 Hernani
Tel. 943 33 37 58

Eguneko menuak 8 €

Ardo sukara

Menu bereziak 18 €

Adostutako menuak

DEPORTIBO TABERNA

Kardaberaz, 36 • Tel. 552694 • HERNANI

TABERNA

Zintzarri



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

Polifenoles y taninos, antisépticos naturales de la sidra

Son dos elementos esenciales a la hora de dar a la bebida su sabor característico



En el corte de las manzanas se evidencia con rapidez la oxidación.

J.M. Martínez

La sidra natural es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto de manzana elaborada siguiendo las prácticas habituales desde hace muchos años. Entre sus componentes se encuentran los polifenoles y el tanino. Sustancias antisépticas muy importantes para la sidra natural de la que cada vez se oye hablar más, pero ¿qué es el tanino?

Los taninos son compuestos fenólicos de larga cadena y de sabor amargo y áspero o astringente. Taninos y polifenoles existen en las plantas, por tanto no son exclusivas de la manzana. Se encuentran también, por ejemplo, en el lúpulo que sirve para dar el amargor a la cerveza y en los productos para curtir o tanar las pieles.

Como consecuencia de ese amargor y astringencia dejan esa sensación en la boca al catar y en el caso de la manzana y la sidra son las sustancias que comunican ese carácter de sequedad tan característico en algunas de ellas, las buenas, y, a la vez, tan apreciado por los sagardozales.

Por otra parte, son sustancias muy oxidables, por lo que al contacto con el oxígeno del aire se oxidan y se oscurecen. Esa es la causa de que la pulpa de las manzanas, al poco de morderlas, y las sidras, al estar expuestas al contacto con el aire, se oscurezcan. Un oscurecimiento de mayor intensidad cuanto más tanino y menos ácido contengan esas sidras naturales.

Los taninos y polifenoles designan de una forma genérica a una serie de sustancias con algunos caracteres químicos parecidos, pero no son todos iguales, pueden tener muy diferentes comportamientos ante determinadas circunstancias normales de las sidras.

Otra de las características de estos componentes es la dificultad para controlarlos.

Uno de los objetivos más buscados por los sidreros en los últimos años es lograr manzanas ricas en esas sustancias, conscientes de las excelentes propiedades que otorgan a la sidra por su carácter antiséptico. Pero la cantidad no es lo único importante porque, como

ya se ha citado, es un componente oxidable en contacto con el aire. Una concentración elevada haría que aumentara el color de la sidra haciendo perder la frescura y los sabores afrutados. A la hora de hacer una sidra y elegir la mezcla de manzanas que más nos interesa, hay que tener en cuenta que no es únicamente la cantidad de tanino la que debemos tener en cuenta, también su calidad.

El enólogo Xavier Karnio considera que en función de la madurez y del tipo de manzana se pueden clasificar los taninos como verdes, duros, redondos y secos. Los verdes se encuentran en las manzanas poco maduras. Al reaccionar con una proteína de la saliva aportan agresividad, pero, asimismo, por reaccionar muy bien con el oxígeno se puede suavizar realizando trasiegos en la sidra, perdiendo así buena parte de esa agresividad. Los taninos duros y los redondos se encuentran en las manzanas recogidas en su momento óptimo. Los duros confieren mayor estabilidad y dan como resultado sidras muy afrutadas y muy buena estructura en boca, evitando la agresividad. Estos taninos se van redondeando con el tiempo al contacto con el oxígeno de ahí que sean los mejores para el producto final.

Taninos redondos

Los taninos redondos, al proceder de fruta madura, están en su momento óptimo de consumo y conviene no trasegar la sidra y exponerla al contacto con el oxígeno, porque se puede oxidar excesivamente y superar la línea del sabor de afrutado de la sidra. Ese problema se da con los taninos secos que se encuentran en manzanas sobre maduras lo que exige mezclarlas con otras de otro tipo y tratar de mantener la sidra en una atmósfera prácticamente sin oxígeno.

En la manzana, la mayor parte del tanino se encuentra en la piel y su concentración depende de la variedad y de la climatología que haya habido ese año, además de en el mayor o menor grado de madurez del fruto.

Entre las variedades de manzanas del país más ricas en esas sustancias están, sobre todo, en la Moko, una manzana, además muy rica en ácido y azúcares. La variedad Moko es una de las joyas entre las manzanas autóctonas sidreras vascas. Entre las ricas en polifenoles están, asimismo, la Mikatza de la sidrería Zabala de Aduña y la Areso cuyo origen se sitúa en la zona de Irun.

Olaizola
sagardotegia

Olaizola anaiak

TOLARE



SAGARDO NATURALA

Ostegunetik igandera, eguerdian irekita

Osññaga Auzoa - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)



Cada tipo de manzana tiene distinta cantidad de taninos y polifenoles.

Sustancia conocida en el siglo XIX

El tanino que está actualmente en las conversaciones de todos los que creen entender de sidras y sus características no es, sin embargo, algo novedoso. Hace más de cien años, a finales del siglo XIX, ya se conocían bien sus propiedades beneficiosas y alguno de sus inconvenientes para la sidra natural. Como muestra un artículo publicado el 13 de octubre de 1896 en «La Voz de Gulpúcoa», diario republicano que se editaba en Donostia. En una columna titulada «La sidra», sin firma, se hacía referencia a un informe científico de León Dufour y Lucien Daniel en relación con la propiedad de la sidra de «colorearse con el aire, tomado un color castaño que se convierte también en negro». Dufour y Daniel hacían observar en su informe que «el ennegrecimiento de la sidra está en relación con la cantidad de tanino que dicho líquido contiene. Basta ver, antes del análisis, si la sidra vertida en un vaso abierto permanece inalterable o si se altera poco o mucho, comparando es-

tas indicaciones con el tanino contenido, conocido anteriormente por el análisis, se obtiene por conclusión que las sidras se ennegrecen tanto más cuanto mayor sea la cantidad de tanino que contengan».

El informe ya apuntaba otro dato importante al constatar que, a pesar de esos contenidos tánicos, había sidras que no se ennegrecen al aire porque «diferentes sustancias que se hallan en la sidra combaten energicamente ese efecto del tanino». El informe científico cita la presencia de ácido como remedio para que se impida que la sidra se oscurezca y entre los diferentes ácidos (málico, cítrico, tártrico, etc.) testados en tubos de ensayo, para una misma cantidad de sidra la alteración era menor con el ácido cítrico. Por todo ello los dos investigadores recomendaban la adición de cítrico en pequeñas cantidades, asegurando que la dilución de 10 a 15 gramos de ese ácido por hectolitro de sidra «es bastante para que una sidra no se altere rápidamente».

Por tanto, de lo anterior se puede sacar como una de las conclusiones que ese aspecto negativo del tanino se puede evitar utilizando un mosto procedente de una mezcla de manzanas con el porcentaje adecuado de variedades ácidas.

La reseña de prensa se hace eco asimismo, de otras razones por las que una sidra puede oscurecer como altos y no tan altos contenidos en sales de hierro porque precipitan el tanino en negro, resultando una coloración mucho más oscura que la producida por la simple oxidación del tanino.

Ese oscurecimiento y enturbiamiento de la sidra como consecuencia de reacciones del mosto en contacto con alguna parte de hierro de las máquinas utilizadas en el proceso da origen a una de las alteraciones más conocidas de la sidra. La maquinaria actual hace cada vez más improbable esa alteración que era relativamente frecuente en las prensas antiguas al contactar y oxidarse el husillo de hierro en contacto con el mosto.



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

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Especialistas en todo tipo de tapones
Era guztietako kortxoetan espezialistak.

Plaza Errekatz, 5-6 • 20115-ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel. 943 555 651 • Mov. 609 428 622 • simaksl@terra.es

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

SIDRERIA ASADOR

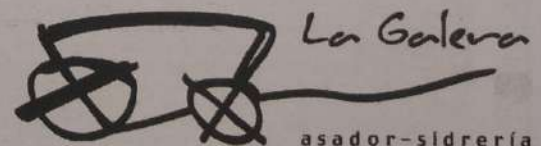
KUPELA

sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta

Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)

☎ 948 69 37 37



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

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

Txotx!!!

gara



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 72 02
- Etxeberria: 943 55 56 97
- Gartziategi: 943 46 96 74
- Gurutxeta: 943 55 22 42
- Irigoiñ: 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

- Urbinate: 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 55 34 95
- Alberro: 943 55 00 19
- Altzueta: 943 55 15 02
- Elorriabi: 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: 690 69 84 84
- 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

Oiartzun

- Aduriz: 943 49 03 78
- Aristizabal: 943 49 27 14



ALTZUETA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Elaborado por: Altzueta Sagardotegia S.L., Hernani (Gipuzkoa) • N.R.E. 520155

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, gurratzak eta mikatzak, bakoitzak bere neurri jakinean. On egin digula janak, eta kalterik ez edanak? Txotx!

URTARRILAREN
28.TIK AURRERA
IREKIA



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

www.altzuetasagardotegia.com



- Baleio: 943 49 13 40
- Orduzelai: 943 49 16 86
- Txiki-Erdi: 943 35 46 74

Olaberria
○ Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Oregeta
○ Egiluze: 943 52 39 05

Tolosa
○ Eguzkitza: 943 67 26 93
○ Isastegi: 943 65 29 64

Urnietia
○ Altuna: 943 55 49 17
○ Elutxeta: 943 55 69 81
○ Eula: 943 55 27 44
○ Olanume: 943 55 66 83
○ Setien: 943 55 10 14

Usurbil
○ Aginaga: 943 36 67 10
○ Saizar: 943 36 22 28
○ Urdaira: 943 37 26 91

Zerain
○ Otatza: 943 80 17 57

Zubietia
○ 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
Lumope: 94 625 78 30

Gizaburuaga
○ Leartibai: 94 684 20 26

Getxo
Algortako Sagardotegia:
94 460 41 77

Larrabetzu
Ankapalu: 94 455 81 97

Larrauri
Aritxi: 94 674 11 81

Leloa
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

ARABA

Aramaio
○ Iturrieta: 945 44 53 85

Lezama
Iarritu: 945 38 61 31

NAFARROA

Agoitz
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
Juanitoren: 948 46 04 04

Barañain
Auzmendi: 948 18 59 57
Saralegui: 948 18 90 97

Berute
○ Txaseneko: 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

Iruñea
Iruñako S.: 948 12 54 01
Iruñazarra: 948 22 51 67
Kalean Gora: 948 15 23 00
Mindegia: 948 15 21 37
Pil Pil: 948 19 01 51
Zaldiko: 948 22 22 77

Leitza
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

Lizarra
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

Biriatu
○ Beloki: 05 59 20 66 25

Urruña
○ Txopinondo: 05 59 54 62 34

○ SAGARDOGILEAK

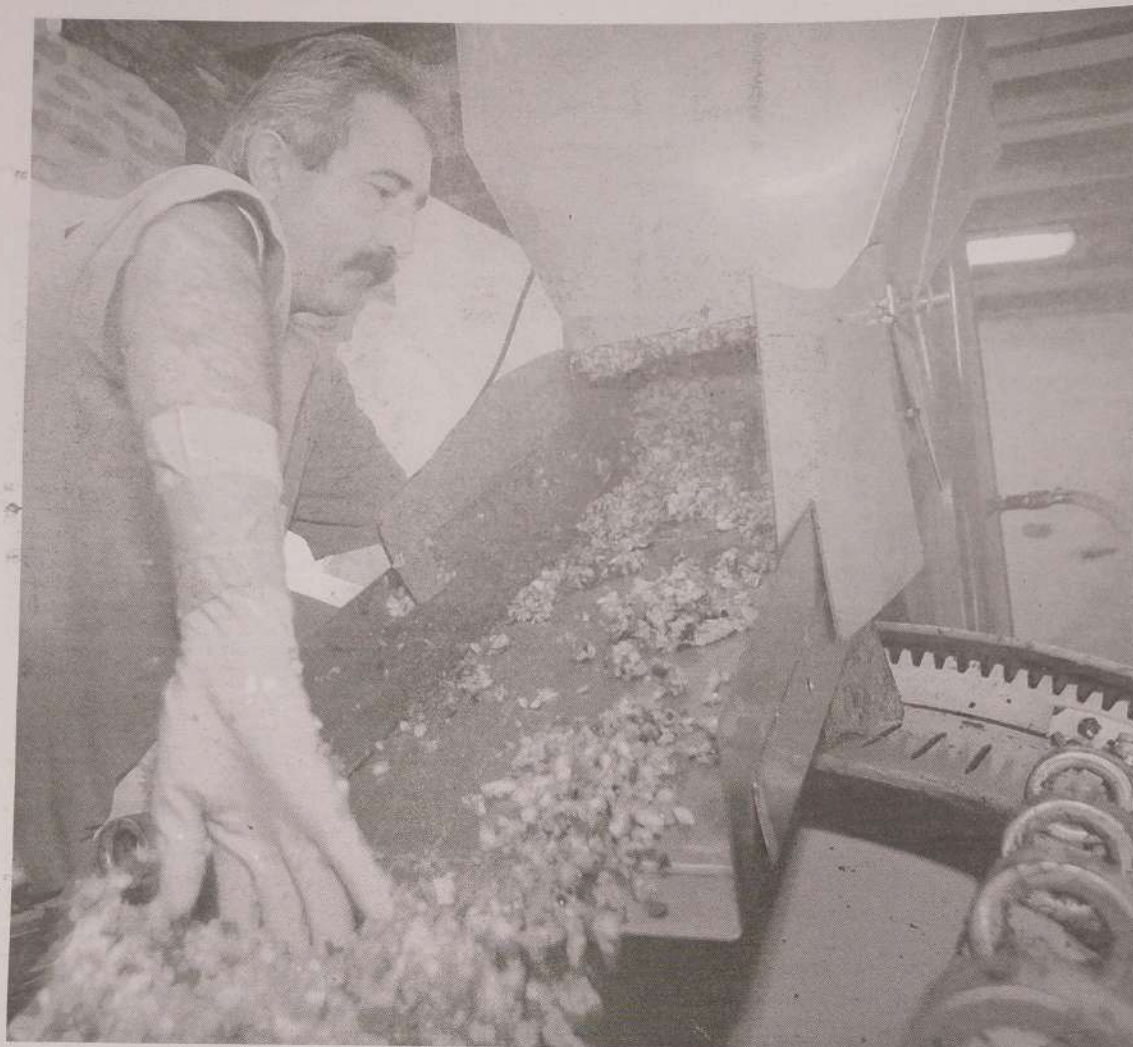
ELEXALDE

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



Martitxonea sagardotegiko langile bat sagarra txikitzeko prozesuan.

Jose Santesteban

Nafarroan bada aukera bertako sagardo naturala dastatzeko

Herrialde horretako sagardo-ekoizleak Iparraldekoekin elkarlanean aritu dira azken lau urteetan, inguru dauden egileen ekoizpena sustatu asmoz

Euskal Herriko beste herrialdeetan bezala, Nafarroan bada sagardoa ekoizteko eta edateko ohitura. Nafarroako txotx denboraldiaren ireklara ofiziala Lesakako Lindurrenbordea sagardotegian egingo da urtarriaren 13an. Nafarroako Sagardogileen Elkartek antolatzen du dagoeneko ohitura bilakatu den ireklara ofiziala. Urtetik urtera aldatzen dute ireklara lekua, kide diren sagardotegien artean txandak eginez. Hasiera eman eta ekaina bitartean Nafarroako sagardotegietan denboraldiko sagardoa dastatzeko aukera izango da.

Upeletako sagardoaz gain, bada Nafarroako botilako sagardoa ere eta hori maiatz inguruan aurkezten da. Urtarrilerako denboraldiko sagardoa dagoeneko edateko prest egoten da eta denborarekin zaporea finkatuz joaten da. Botilakoa, aldiz, guztiz osatutako azken produktua da, sagardoa guztiz hartzitua izaten da. Azken urteetan, Nafarroako sagardotegietara agertzen den jende kopuruak zertxobait gorantz egin du eta merkatuan saltzen den botilatutako sagardo kantitatean izan den gorakada nabarmenagoa da.

Gaur egun Nafarroako Sagardogileen Elkartek sei ekoizle biltzen ditu orotara. Sagardoa ekoizti eta botilatu egiten dute bertako kide guztiek. Elkarteko lehendakari Jesus Angel Garciak azaldu duenez, denek antzeko sagardo kantitatea ekoizten dute. Guztien artean, urteko 200.000 eta 300.000 litro inguru ekoizten dute. Elkarteko ekoizle guztiak nekazariak dira eta beren egunerokotasunean sagarrondoak ongi zaintzea dute helburu, besteak beste. Elkarteko kideak Nafarroa iparraldekoak dira: Lekaroz, Lekunberri,

Lizarran
KATXETAS

EGUNEKO MENUA ETA KARTA
SAGARDOTEGIKO MENUA 21 €

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



Nafarroako txotx
denboraldiaren
irekiera ofiziala
Lesakako
Lindurrenborda
sagardotegian
egingo da,
urtarrilaren 13an

«Euskal Herriko
alde
ezberdinetan
ekoizten den
sagardoa
antzekoa da,
baita ereiten
den sagarra ere»

Aldatz, Beruete eta Lesakakoak. Elkarteen logotipoa dolare bat da, sagardo produkzioaren irudi.

Nafarroako Sagardogileen Elkartea 2001. urtean sortu zen. Elkarrekin kideen irizpideak bateratzen ditu: ekoizpen sistemak, moduak... Elkarteen eginbehar nagusia Nafarroako sagardo naturala sustatu eta ezagutzera ematea da. Horretarako, hainbat ekitaldi antolatzen dute elkarteko kideek, esaterako, Sagardo eguna. Orain bi urte Elizondan izan zen. Iaz ez zen ospatu eta aurten, 2006an, Lesakan ospatzeko asmoa dutela azaldu du Jesus Angelek.

Nafarroako sagardo-ekoizleek, ahal dutenean, Nafarroako sagarra erabiltzen dute eta egiten duten sagar autoktonoaren aldeko apustua tinkoa da. Garciak emandako azalpenen arabera, «sagarrondoek urte batean uztia eman eta hurrengoan ez dute ematen. Iaz ez zen sagar uztarik izan».

«Baten batek zertxobait lortu bazuen ere, esan daiteke Nafarroako sagardo-ekoizleek ez genuela bertako sagarririk bildu. Horregatik, aurtengo denboraldiko sagardoa egiteko sagarra erosi behar izan genuen ekoizleok. Aurreroko denboraldirako sagardoa, aldiz, Nafarroako sagarrarekin egin genuen guztiz», dio nafar ekoizleen elدونak.

Nafarroako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria den Jesus Angel Garcia Lekarozko Larraleda sagardotegikoa da. Haren esanean, «oraindik ezin da zehaztu nolako sagardoa izango den denboraldi honetakoa. Abenduan, hotza zela eta, nahiko gozoturik zegoen, fruitu-usainarekin. Hartzidura poliki joan da eta horrek on egiten dio sagardoari. Ilunagoa da, gorritxoagoa. Denboraldia hasi eta dastatzean ikusi beharko da zein eboluzio jarraitu duen. Hala ere, kontuan izan behar da upeltegi bakoitzak bere legamia eta hartzidura dauzkala eta, noski, horrek eragin zuzena du ekoiztitako sagardoan».

Nafarroako sagarra

Sagardoa egiteko sagarra Nafarroa iparraldean ereiten da. Jesus Angelen aburuz, «sagastientzako klima ideala dago bertan, euritsua eta bustia. Nafarroako beste leku batzuetan baino eguzki edota bero gutxiago egiten du. Kantauriko

klima dago bertan eta hori oso aproposa da sagarra ereiteko. Klima egokia ezinbestekoa da sagardorako sagarra baldintza onetan ereiteko. Horren harira, Baztan aldean esaterako, beti egon da sagardoa ekoizti eta edateko ohitura. Azken urte hauetan, ekoizleek egin dutena ohitura berreskuratzera izan da».

«Nafarroan ereiten diren sagarrak, sagar autoktonoak, Gipuzkoa eta Iparraldean ereiten diren sagarren antzekoak dira. Parekotasunak dituzte, nahiz eta zenbait ezaugarri ezberdin izan ditzaizketen», dio Jesus Angelek. Eta, haren esanera, «Euskal Herriko alde ezberdinetan ekoizten den sagardoa antzekoa da, baita ereiten den sagarra ere. Iruditzen zait, gainera, sagarren deituetan egon daitezkeen aldaketak edo ezberdintasunak tokiko euskalkiagatik direla, sagar motagatik baino».

Elkarlana

Zenbait arau eta kontrol prozesu igaro behar dituzte «Nafarroako Artisanu-Janariak» izendapenaren barnean merkaturatzen diren produktuek. Jesus Angel orain dela 13 urte hasi zen sagardoa ekoizten eta «Nafarroako Artisanu-Janariak» markaren barnean dago bere sagardoa. Egun sagardi propioa dauka eta sagardo ekologikoa ere egiten du. Ekoizten duen sagardoak zenbait kontrol igarotzen ditu, lehengaia den sagarretik hasi eta azken produkturaino.

Nafarroako Sagardogileen Elkarteko ekoizleak bateko edota besteko partaide dira. Horrela, beren produktuen ekoizpenek nola-baiteko kontrola edota jarraipena izaten dute.

Elkarteko ekoizleak Iparraldeko ekoizleekin elkarlanean aritu dira azken lau urteetan. Sagar autoktonoaren gainean jardun dute zenbait azterketa eta ikerketa egiten: klasifikazio bat egin dute, zein sagar den egokia eta zein ez...

Orain, berriz, Administrazioarekin harremanetan jartzeko prozesuan aurkitzen dira. Elkartzeko proposamena egin eta erantzunaren zain daude. Egindako lanaren emaitza erakusteko asmoa dute. Etiketa edota izendapen bat lortzeko proiektuan daude guztiz murgilduta.



Iruñeko Txantrea auzoan eginiko sagardo-festa.

Jesus Angel Garciak deialdi bat egin nahi izan du izendapen posible bati begira: «Gaur egun gutxi gara sagardo naturala ekoizten dugunok. Bakarka bai-

no hobe litzateke denok elkartu eta batera aritzea gure interes komunak lantzeko eta aurrera eramateko. Euskal Herriko ekoizleei egingo nieke deia guz-

tiok batera lan egiteko izendapen edota etiketa bat lortzearen alde, Euskal Herriko Sagardo Naturalaren izendapenaren alde alegia».



**Betikoa
noski**

c/ Tajonar, 29 • Tfños.: (948) 15 23 00 - 15 34 07

www.kaleangora.com

Pamplona

YARBIDE SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



TOLARE
SAGARDOTEGIA

Gurutzea Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

GAZTANAGA SAGARDOTEGIA



BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN

- Urtarrilaren 20 ostiraletik aurrera txotx garaia zabalik.
- Asteartetik larunbatera arte gauzez.
- Larunbat eta igande eguardietan.

JATORRIZKO



SAGARDOA



SALMENTA sagardotegian bertan eta etkez etxe.

Telf. 943 55 27 44

URNIETA

AMEBI

Txotx garaia
zabalik dago

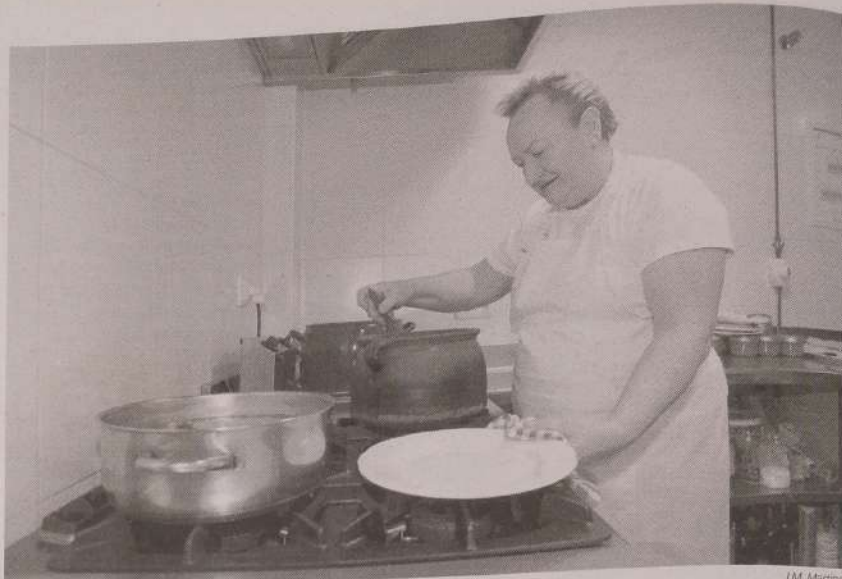


Sagardotegia

© 943 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

Egurdiz
eta
gauzez
irekila,
astelehen
gaueetan
izan
ezik



J.M. Martinez

Txaro Zapirain, bere jatetxeko lapiko artean.

Txaro Zapirain • sukaldaria eta Roxario jatetxearen jabea

«Hemengo produktuak gero eta gehiago erabili behar dira sukaldaritzan»

Sagarak, sagardoak eta haie-
tatik ateratzen diren produk-
tuek garrantzi handia dute
bere sukaldaritzan, baita, nola
ez, hemengo produktuek, bere
baratzetik bildutakoek. Sukal-
daritza ondo zaindua -etxean
amaren ondoan ikasitakoan oi-
narritua- denez, bere etxetik
-hau da, Astigarragako Rosa-
rio jatetxetik- pasatzen diren
bezeroek bereziki preziatzen
dituzte betiko sukaldaritzaren
zapora eta usain gozoenak.

Nola sortu zitzaizun sukaldaritzar-
ako zaletasuna?

Nik uste dut sukaldaritzarako
gogoa beti izan dudala. Sukal-
dean jaio eta bizi ginen garai
hartan eta amaren ondoan beti
sukaldean aritu izan gara, zuk
badakizu, beti lardaskan. Gero,
negozio honekin geratu nin-
tzen eta erabat sartu nintzen
sukaldaritzan.

Hasieratik izaera propioa eman
nahi al zenion jatetxeari?

Horrela izan zen. Baserriko
tankera eman nahi izan nion
jangelari. Batetik sagar kon-
tuak, bestetik sagardoa man-
tenduz eta etxeko baratzeko ba-
razkiak erabiliz, esaterako ilar

«Ez da soilik
liburuetan
jarritakoari eta
jendeari
entzundakoari
jaramon egin
behar»

berriak, babarrun zuriak udan,
babarrun beltzak neguan, baba
txikiak, piper kristalak. Lan
handia kostatzen da produktu
horiek lortzea, baina bezeroak
gustura geratzen dira jaki be-
reziok dastatzen dituztenean
eta horrek merezi du. Euskal
Herriko produktuak gero eta
gehiago erabili behar dira su-
kaldaritzan, batez ere oso onak
eta freskoak direlako.

Dakizuna hemen edo kanpoan ika-
si duzu?

Dakidana amaren ondoan ika-
si nuen, baita nire gogoz ere,
besterik ez. Urtez urte gauza
gehiago ikasten da. Ez da soi-
lik liburuetan jarritakoari eta
jendeari entzundakoari jara-
mon egin behar. Produktu ba-
koitzak bere garai eta arazoak
baititu prestatzeko. Ez naiz au-
todidakta, nolabait ikasi behar
izan dut. Ama oso sukaldari
ona izan zen eta aurretik su-
kaldariak zituen etxean, zeren
beren ama aristokrata baten
etxean sukaldari izan baitzen
Donostian.

Zure jatetxea martxan zegoen zuk
hartu zenuenean?

Bi errezeta goxo-goxo prestatzeko

Txaro Zapilainek bi errezeta eskaintzen dizkigu GARAKO Irakurleei «goxo-goxo prestatzeko». Biak nahiko errazak dira, beraz edonork egin ditzakeenak. Bata izokin erreka labean eta bestea betiko sagar erreka.



Izokin erreka prestatzeko, arrain horren xerra trabeska ebakia edo medailoi bat behar da pertsona bakoitzeko. Kazola zapal batean izokina ipini eta ondoren arrain hori gatzatu. Gurin pixka bat eta limoi xerra bat jarri gainean eta gero sagardo zorrotada bota. Kazola horretan errege-sagar puska batzuk jartzea ere beharrezkoa da. Sagarra eta arraina denbora berean egon behar dira labean, baina arrainak, guztiek bezala, minutu gutxi behar ditu erretzeko. Limoi xerra txigortzen hasten denean, labeak ateratzeko unea da. Labeak atera eta limoi xerraren zukua, sagar erreka eta geratzen den sagardoa gainetik bota. «Era horretan izokina oso zapoetsu geratzen da», dio Txaro Zapilainek.



Sagar erreka

egiteko lehenengo urratsa sagarraren barruko edo mutxikina kentzea da. Zulo horretan mahaspasak -Korintokoak ahal bada-, azukrea eta gurin pittin bat sartu. Horrela prestatutako sagarrak kazola zapal batean ipini eta gehitu arbeletxeko-orejoia, aranpasak eta kanela zati bat. Kazola labean sartu eta hogei minuturen buruan, gutxi gorabehera, sagarrak jateko prest izango dira.

Nire gazte denboran sagardotegizat erabiltzen zen. Baina susmoa daukat aurretik ere jatekoa izan zela, zeren 1880ko hamarkadako plater batzuk azaldu zitzaizkidan, hemengo seme batek Gasteizko Diputazioko ikastaro batzuetan egindakoak.

Sagardo upelen artean bizi izan zara beti?

Sagardotegia gaur egungo belaunaldikoa da, baina sagardoa egitea baserriko gauza bat gehiago zen garai hartan, eta gure etxean ere bai. Txotx garraia sagardoa dastatzeko zen eta on irtendako sagardoa botilatu egiten zen. Orain beste itxura bat hartu dute eta egun biltzen den jende mordo ez nuen eza gutu. Ni ez nago ados produktuari eskaintzen zaion errespetu urriarekin. Mina ematen dit.

«Antxoekin edo beste arrain mota batekin saltsa egiteko, sagardoa bota daiteke eta bizitasun berezia ematen dio platerari»

Betidanik sagardoaren giroan bizi izanda, noliz hasi zinen sagardoa sukaldaritzan erabiltzen?

Amak jadanik erabiltzen zuen. Sagardoa oso ondo konbinatzen da arrainetan. Antxoekin edo beste arrain mota batekin saltsa berdea egiteko, ardo zuria- ren ordez sagardoa bota daiteke eta bere bizitasuna ematen dio platerari. Bestalde, ehizari ere primeran dihoakio, basurdeari odola ateratzeko adibidez, eta orokorki edozein haragi ondo beratzeko edo gisatua prestatzeko. Azken kasu horretan ohitura zahar bat badago, eltzeari ozpin apur bat botatzea, baina ozpinaren ordez sagardoarekin oso ondo geratzen da. Espeziak gustatzen ez bazaizkizu, sagardoa alternatiba bat da, bizitasuna ematen baitu. Bestalde, entsaladetan asko erabiltzen da, eta

postretan zer esanik ez, bai izozkietan bai krema batzuk eta tartak prestatzeko eta sagar erreka egiteko.

Sagarrak ere erabiltzen dira sukaldaritzan.

Bai, asko gainera. Ehizari sagar zati batzuk jartzen zaizkio, errege-sagarrak edo txalaka, besteak beste. Sagar zatiek ez dute saltsa loditzeko bakarrik balio, bizitasuna ematen diote platerari. Guk, adibidez, une honetan ahate urdinxka basatiarekin batera ipintzen ditugu bai errege-sagar zatiak bai larranjarenak.

Zein motatako sagarrak erabiltzen dira normalean?

Gehienak errege-sagarrak erabiltzen dira, baina nire ustez

txalaka sekulako sagarra da, eta urtebata ere bai. Hirurak bikainak dira saltsak loditzeko eta postretarako. Sagarmatzak edo basatiak ere oso interesgarriak dira beren mikatzatun propioa ematen baitiote platerari. Bestalde, sagar tarta egiteko nik errege-sagarrak edo txalaka erabiltzen ditut. Azken sagar mota hori udazkenean bakarrik lortzen da, baina besteak ia edozein unetan aurki daitezke.

Sagardoaren eratomiak ere gero eta gehiago aurkitzen dira sukaldaritzan.

Bai, batez ere sagardo-ozpinak gaur egun prestatzen diren entsaladetan presentzia nabarmena du. Sagardo pattrarra ere, sagardo deitzen dena, gero eta ohizkoagoa da gastronomian.

EGI-LVZE



ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA

GARTZITEGI

TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik sagardotegia



Gartzitegi Baserria • Sagardoaren pusealekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel. 943 46 96 74
www.gartzitegi.com



dimarpe, s.a.

- mangerak eta ureztatze tresnak
- tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA



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

Mizpiradi baserria, Leizotz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN



Euskal Herriko sagarra metatua, zuritze eta zatitze prozesuari hasteko prest.

Josu Santesteban

Bizkaiko sagardo naturala prest denboraldi berrirako

Bertako sagarraren ekoizpenaren aldeko apustu garbia egiten ari dira Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak osatzen duten hamairu kideek

sagardo ekoizpenaren parte handi bat Gipuzkoan kokatzen da. Hori egia da, baina hala ere alpatu behar da Bizkaian ere badela sagardo produkzioa. Gainera, urteak igaro ahala, ekoizle kopurua eta produkzio kantitatea handitzen doaz pixkanaka-pixkanaka.

Pasa den mendean sagardoa Euskal Herriko herrialde guztietan ekoizten zen. Bizkaian sagardoa oso zabaldua egon zen iraganean. Baina, Gipuzkoan tradizioa mantendu den aldi berean, Bizkaian etenaldi bat egon zen zenbait urtetan. Azken urte hauetan, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak lan handia egin du esparru honetan. Horri esker, poliki-poliki, Bizkaiko sagardoaren ekoizpena eta kontsumoa berreskuratzen doaz.

Bizkaian ez da txotx kanpainaren irekiera ofizialik izaten. Sagardotegi bakoitzak bere irekiera egiten du. Denboraldia, urtero, urtarri amaieratik ekaina bitartean izaten da. Urtarrilean sagardoa edateko moduan egoten da eta sagardotegietara joaten direnek kupaletik zuzenean dastatzeko aukera izaten dute. Botilako sagardoa, aldiz, maiatz eta ekaina bitartean aurkezten da.

Denboraldi berria

Iaz Bizkaian 300.000 litro ekoiztu ziren gutxi gorabehera. Aurtengo sagardo produkzioa zertxobait jaitsi da, sagastietan sagar gutxiago egon baitzen. Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak ekoizleek Bizkaiko sagarrekin egiten dute sagardoa. Zalantzarik gabe, bertako sagarraren aldeko apustua handia da. Beraz, sagar uztia urriagoa izan zenez, sagardo produkzioa txikiagoa izango da aurtengo. Sagarrondoaren uztia kantitatea urtetik urtera aldatzen da. Faktore klimatikoek gain, sagarrondoaren izaera ere badu eragin

IBARRA SAGARDOTEGIA



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

MENU

- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intxaurrak, Menbrillo, Ogia eta Sagardoa
- Tortilla de Bacalao
- Tacos de Bacalao
- Chuleta
- Queso, Nueces, Membrillo, Pan y Sidra



BERTAN EGINDAKO SAGARDOA

300 lagunentzat tokia

Zabalik egun guztietan, bazkariak eta afariak

zuzena. Urte askoko sagarrondoek bi urtetik behin ematen dute fruitua, funtzionamendu ziklikoa da.

Zornotzako Uxarte sagardotegiko Jose Antonio Zamalloa da elkarteko egungo lehendakaria. Haren ustetan, kalitate aldetik Bizkaiko sagardoa ona izango da aurtien. Hori diote orain arte egindako azterketek. Itxura aldetik ere ona izango da, sana. «Eguraldiari dagokionez, uda ona izan zen, eguzkitsua eta beroa. Sagardoa egiteko batu zen sagarra egoera onean zegoen. Lehorten txiki bat izan zen, baina sagastiek ongi gaintitu zuten. Gainera, lehortek ez die sagarraren ezaugarri txarrera eragiten; Lehortek sagarraren ezaugarri enologikoak hobetzen ditu», dio Zamalloak.

Beraz, izan duen eboluzioa kontuan hartuta baieztatu daiteke denboraldi berrian Bizkaiko sagardoa ona izango dela. Zamalloaren iritziz, «negua hotza izaten ari da, eta horrek upategietan eragina izan dezake. Nahiz eta isolatuta egon, oso temperatura hotzek eragina izan dezakete azken produktuan».

Promozio lana

Bizkaiko Sagardogileen Elkartea 12 ekoizlekin osatzen dute gaur egun. Ekoizle txikiak, ertainak eta handiak biltzen dira bertan: batzuek 80 litro inguru ekoizten dute, beste batzuek 2.000 eta 5.000 litro bitartean, eta badaude 15.000-20.000 litro ekoizten dituztenak ere. Ekoizle batzuek sagardotegi edota jatetxeak dituzte eta beste batzuek ez. Aldiz, Elkarteko ekoizle guztiak sagarrak ereiten dituzte, sagardo naturala egiten dute eta botillatu egiten dute. Gauzak horrela, botillatutako Bizkaiko sagardo naturala merkaturatzea da Elkartaren erronketako bat.

Orain 13 urte sortu zen elkartea. Urteetako ibilbide horretan zehar, kideek lan handia egin dute sagardoaren ekoizpenaren inguruan. Bizkaian galduta zegoen sagardo tradizioa berreskuratzeko egindako lana nabarmena da. Bestalde, bertako sagarraren aldeko pauso ugari egin dituzte. Elkartek tinko sustatu du Bizkaiko sagardo naturala.

Elkartaren bitartez, kideek beren interes orokorrak babesten dituzte. Erosketak, tratuak... elkarre ororen ohiko eginbeharrak dira. Gainera, guztientzako baliagarri diren irizpideak finkatzen ditu erakundeak. Nork bere aldetik lan eginda baino etekin



Bizkaiko sagardogileen produktua nabarmentzeko erabiltzen den etiketa.

*Bizkaian sagardoa
oso zabaldua
egon zen
iraganean, baina
ondoren bere
garapenak eten
handia izan zuen*

hobeak lortzen ohi dira elkarrekin lan eginda.

Elkartaren eginbeharren artean aurkitzen da promozio lana egitea. Promozio lana benetan garrantzitsua da ekoizleentzat. Sagardoaren kontsumoa sustatzeko eta handitzeko oso lagungarria da. Zamalloaren esanean, «produktua promozionatu behar da; bertan egiten den sagardo naturala Bizkaian eta bizkaitarrei ezagutzera ematea oso garrantzitsua da». Ferietan parte hartzen dute eta sagardo egunak antolatzen dituzte jendeak sagardoa ezagutu dezan. Herrialdeko hainbat aldetan izaten dira ekitaldiak, urtean zehar lau edo bost. Horietan, Bizkaiko sagardoa ezagutzeko eta dastatzeko aukera ematen zaio jendeari. Azken urte hauetan, Bizkaiko sagardoaren kontsumoan goranzko joera nabaritu da, baina iguera pixkanaka izaten ari da.

Gaur egun, Sagardogileen Elkartek duen erronka nagusietariko bat jende gaztearengana heletzea da. Gazteak sagardoaren bezero potentzialak dira. Honela azaltzen du egoera Zamalloak: «Sagardoarekiko sentsibiltate handiagoa erakusten dute gazteek helduek baino eta hori oso nabaria da. Bizkaian aspalditik dator sagardoa ekoizteko eta edateko ohitura. Baina belaunaldi jausi bat izan da, dagokion etenaldiarekin. Eta oraingo gazteak ohi-

*«Sagardoarekiko
sentsibiltate
handiagoa
erakusten dute
gazteek helduek
baino eta hori oso
nabaria da», dio
Jose Antonio
Zamalloak*

tura berreskuratzeko ari dira». Gero eta gehiago aukeratzeko da sagardoa jai giroan, jatorduetan... Eginbeharrekoak ondo eginez gero, Zamalloaren aburuz, etorkizuna izan dezake erronkak.

Lehengaia ezagutu

Zamalloaren esanean, «momentu honetan izan dezake Bizkaiko sagardoa berezitasun propioen bat. Baina etorkizunera begira, esan daiteke orokorrean ekoizle guztiek bateratzera joko dugula: tresneria berdinarekin erabiltzena, antzeko irizpideak izatea...».

Zalantzarik gabe, Bizkaiko ekoizleek egindako sagardo naturalak lehengaia berezia du: bertako sagarra. Gaur egun, alde bakoitzeko sagarraren ezaugarri propioak ez dira oso ondo ezagutzen. Zamalloak uste du egunen batean agian helduko direla lehengaia goreneko mailan ezagutzera. Helburua litzateke lehengaia ondo ezagutzea: zein sagar mota dauden, ezaugarriak, bakoitzak zer ematen duen... Egun neurri batean ezagutzen dira, baina ez beren osotasunean. Zamalloak dioenez, «deitura edota izendapena izatera iritsi gaitezke. Azterketa eta ikerketak egin behar dira helburua lortzeko. Baliabideak behar dira produkzioaren jarraipen bat egiteko, bai baserrietan eta bai upategietan».

Bizkaian bertakoa, Bizkaian Bizkaikoa



BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bizkaiko Sagardogileak

- Laka-Erdi Sagardoa**
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baserria. Milioi auzoa
48710 Berritua
Tel.: 94 613 91 78
- Urrutia Sagardoa**
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baserria
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46
- Lurraska Sagardoa**
Karpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45
- Leartibal Sagardoa**
Okamika Auzoa
48299 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26
- Erdikoetxe Sagardoa**
Andoni Ojanguen Zorroza
Gaitolza, 36
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85
- Isasi Sagardoa**
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69
- Malgarrazaga Sagardoa**
Manbel Abajo
48110 Gaitika
Tel.: 94 94 676 24 19
- Sebastianeko Sagardoa**
Antón Aresti Elguren
Sebastianeko Baserria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42
- Arpe Sagardoa**
Jose Antonio Bilbao Ibarluzea
Arpe Baserria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85
- Etzebarria Sagardoa**
Itxier Etzebarria
Txone-Bari Baserria. Igartua Auzoa
48110 Gaitika
Tel.: 94 674 20 10
- Kandi Sagardoa**
Sai Kandi
Ametzbarri Baserria
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40
- Uxarte Sagardoa**
Jose Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 625 88 15
- Lapurriketa Sagardoa**
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39

Milaka lagun elkartzeko erronkarekin dator aurten ere Sagarrondotik

Martxoaren 17, 18 eta 19an sagardoaren lurraldeko lau udalerrian izango da laugarren edizioa

Sagarrondotik laugarren edizioak bere ateak kasik irekitzen hasiak ditu. Sagardoaren kultura bultzatzeko jalaldi honetako egun nagusiak martxoaren 17, 18 eta 19a izango diren arren, urtarilaren 21ean haren aurkezpena eta Benito Lertxundiren emanaldia izango dira Hernanin.

Sagardozale ugari dira barra-barra, txotx irekieraz geroztik, aste-bururo sagardoaren lurraldera agertzen direnak, edota antolatutako ohi diren sagardo egunak direla medio. Hala ere, etorkizunari begira eta egungoari helduz, sagardoa «moda» huts edota folklorea-

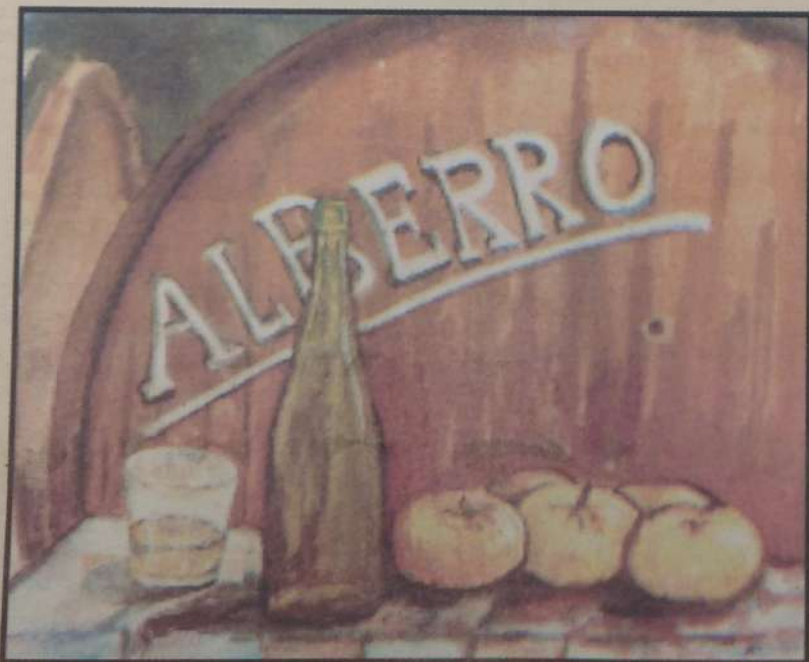
ren parte moduan gelditzeko arriskuez arduraturik sortu zen orain lau urte Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak. Sagardoaren kultura, kultura izaki, sustatzeko eta eraberritzeko helburuarekin jaio zen, lagun eta elkarte ugariaren parte-hartzearekin. Eta horrela jarraitzen du egun ere lanean, Sagarrondotik den eskaintza eta proiektu osoa parte-hartze horren esku jarritz besteak beste.

Dagoeneko guztia dute prest antolatzaileek laugarren edizioarako, datorren martxoaren 17, 18 eta 19a, hain zuzen ere, egun nagusiak izango dituen Sagarrondotik 2006rako. Sagardoaren bueltan hiru egun horietan jende andana bilduko den arren, Sagarrondotik egitasmoa urte osoan zehar antolatzen diren ekitaldiez josten da. Horrela, Donostia Eguna igarotzearekin bat egingo da aurkezpen ofiziala, euskal musikan ezinbesteko erreferentzia bilakatu den Benito Lertxundi musikariaren emanaldiaz gozatzeko aukera



Sagarrondotik saioaren programazioaren barruan antolatutako sagardo lehiaketa.

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

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

Komentarioa:

Prest gaude!

Dagoeneko lau urte igaro dira hainbat lagun eta elkarteren artean Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak eratu eta abiarazi genuenetik, bai eta Elkartearen egitasmoetan nagusi den Sagarrondotik ekimena sortu zenetik ere. Lau urte oparo izan dira, baina oraindik ere, sagardoa eta bere bueltan biltzen den kultura egonkortzeko, indartzeko, sustatzeko eta, kultura oro bezala, eraberritzen joateko ahaleginak bikoiztu beharrean gaude. Baina, halaber, egiten diren ahalegin guztiak bide berean ezarri eta guztiok batera gurdil berari tiraka hasi beharrean ere. Izan ere, ezin dalteke esan deus egiten ez denik, baina, geure iritziz, indarrak metatu, batu, beharrean gaude sagardoaren aitzinean aritzen garen norbana-ko, talde, elkarte zein instituzioek egiten dugun lana norabide berean jarrit eta are indartsuago bihurtuz.

Sagardoak eta bere jiran elkartzaren diren egitasmoek jendarte-ari beti izan duten eta merezi duten tokia eskaintzea guztion lana da. Herri-aren bakanetatik hasi eta instituzioetara ino eraman beharreko ardura eta lana. Hori deritzogu Elkarteko kideok eta ildo horretan dihardugu lanean. Baina sagardoa, gure zintzurretatik behera barrenak gozarazteraino iritsi baino lehen, prozesu zabal eta luze baten azken helmuga da, eta bitarteko zubi horiek guztiak ere indartu beharrean gaude. Nekazarien ezinbesteko lan preziatua, landaketa bera, sagastien zainketa, sagarren bilketa, sagardo zukuaren egitea, kalitateari so eginaz igaro beharreko prozesuak, txotx irekiera, sagardoaren inguruan biltzen den herri izaera bera... guztia dugu oraindik indartu, zabaldu, egonkortu eta garai berrietara egokitze eta usadioarekin eta etorkizunarekin uztartzeko erronka.

Ez gara, ez, gubid sagardoaren bueltan lanean aritzen garen talde eta elkarteak. Batzuk sagardogileenak, besteak sagardotegienak, humenak sagardoaren kalitateari dagozkionak, herri elkarteak, edota gurea bezala sagardoa bere osotasunean hartu eta bere nortasunean daraman kultura izaera lantzen diuten elkarteak. Guztiok gabilza sagardoarekin lanean. Guztion lana helburu nagusiago baten bidean uztargarri bilakatu eta txertatu behar dugulakoan gaude Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkartekideok. Eskua luzatua dugu, borondatea ere bai. Hemen gaude, hemen izango gara eta prest gaude! Sagardoaren kulturak behar eta merezi duelako, prest gaude!

Dani Plaza
(Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkartearen lehendakaria)

izango den egun berean. Izan ere, Txotx denboraldiaren irekitzean jakinaraziko dituzte Hernaniko kiroldegian Sagarrondotik 2006ren nondik norakoak. Bertan, Benito Lertxundireñ emanaldiaz gain, orain arteko edizioak biltzen dituen Sagarrondotik bideoaren aurkezpena egingo da.

Sagarrondotik jaialdi erraldoiko musika emanaldiak martxoaren 17an, ostirala, hasiko dira eta biharamunean, larunbatean, beren segida izango dute. Nahiz eta aurtengo musika taldeen parte-hartzea oraindik ere sekretupeko aitxor gisa gorde, Sorkun, Cham-bao, THC eta Loquillo y Trogloditas taldeak, besteak beste, arduratuko dira bertaratuko diren milaka lagunengorputzak mugiarazteaz.

Sagardo Eguna, Urnietan

Baina musika eskaintza itzelaz beste, hor izango da aurtien ere Astigarraga, Urnieta, Usurbil eta Hernaniko koadrilen arteko herri kirolen lehia. Nabarmendu behar da urtez urte gero eta jende gehiagoren parte-hartzea eta ikusmira lortzen dituen egitasmoa dela herri kiroleko lehia. Aurtengoa Urnieta udalerrian izango da, martxoaren 19an.

Herri kirolez gainera, Buruntzaldeako artisau, abeltzain eta nekazarien produktuak bilduko dituen azoka eta jada ohitura bihurtzen ari den txekor erretzea izango dira Urnietan. Bertaratzen direnek eztarria sagarraren salda bustitzeko aukera izango dute. Baina Sagarrondotik ez da hiru egunetan kontzentratzen den ekimena, eta maiatz aldera, beste ekimen batzuen artean, Euskal Herriko herrialde guztietako sagardogile eta saldak bilduko dituen Sagardo Eguna antolatuko dutela aurreratu dute Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkartekoek, sagardoaren kalitateari eman beharreko garrantzia nabarmentzearen.

Ibilbide sendoa

2003ko martxoan antolatu zuen SKSEk Astigarraga, Hernani, Ur-

nieta eta Usurbil-sagardoaren lurraldea osatzen duten lau udalerriak- hiru egunez sagardoaren inguruan busti zituen Sagarrondotik lehen aldiz.

Hurrengo edizio guztietan ezinbesteko oinarria izan da lau udalerrietan ekimenen presentzia. Hala ere, kontzertuek jarraitzen dute Sagarrondotik jaialdiko erreferentzietako bat izaten, eta negu eta udaberri artean izaten diren jaialdietako erreferentzia nagusi bihur-

*Kirol lehiaketak
eta bertako
produktuen azoka
dira festaren
beste ardatzak*

tzen lagundu dio horrek. Desmond Dekker musikari jamaikarra, The Wailers talde mitikoa, Raimundo Amador, La Polla, Kiko Veneno, Gari eta Kuraia gisako taldeak izan dira 10.000 lagun biltzen dituen karpa erraldoia musikaren bitartez hankaz gora jarri dutenak.

Baina jende andana biltzeko aukera ez dute soilik kontzertuek eskaintzen eta Sagarrondotik hori agerian uzten du behin eta berriz. 3.000 edalontzi baino gehiago sal-

du ziren Sagardo Mostra hartan elkartutako jendetzak baieztatu zuen hori lehen urtetik. Profesionalen arteko pilota partida ikusgarriak, Sagardo Egunak, Nafarroa, Bizkaia, Araba eta Gipuzkoako artisauen eta produktuen azoka, herri kirolak, herri bazkari mundiala, haurrentzako emanaldiak, folk kontzertuak... Indartsu etortzen da urtero Sagarrondotik eta indartsu erantzuten dio jendeak urtero egingandako eskaintzari.



Kontzertuak dira sagardoaren inguruan antolatutako festaren beste ezaugarrietako bat.

L.M. Martinez

ZelaiA

SAGARDOA

Martindegi auzoa, 29 - Tel. 943 555851
HERNANI

Sidra Natural

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

Esta bebida refrescante, de baja graduación alcohólica muy apreciada y extendida por el mundo, tiene especial implantación en la Europa Atlántica, Chile y en Estados Unidos de Norteamérica.

El vocablo sidra procede del griego *sikera* que, a su vez, es una traducción realizada del hebreo *chekar* o *shekar* -bebida embriagadora- por los escritores helenistas. Con esa denominación aparece en varios pasajes del Antiguo Testamento, con la significación genérica de bebida que, distinta del vino, causa la embriaguez y, al parecer se la ha calificado así por los traductores de la Biblia a falta de una voz propia y precisa con que designar este líquido. Varios autores ponen en duda que la sidra fuera conocida por los hebreos.

Sin embargo, los romanos sí la conocían. El latín asume ese término como *cisera* o *sicera* y a partir de ahí se expande por todo el imperio romano, muy amplio y extendido en todo el área mediterránea, hace un par de milenios.

No hay que descartar que la *sicera* latina no sea nuestra sidra actual, porque probablemente, a pesar de todo, aquella *sicera* para los romanos hacía referencia a cualquier bebida alcohólica distinta del vino. Los romanos que extraían de las manzanas y peras licores vinosos, según relata Plinio, llamaban a esas bebidas *vinum ex malis*, *vinum ex piris*, respectivamente. Muchos años más tarde, en la Edad Media, se encuentran textos escritos en latín con las palabras *pomacium*, *pomagium* y *pomata*. Una derivación de esta última, pomada, se empleaba en algunas localidades de Iparralde.

Cider o applemine

La bebida extraída de las manzanas era y es denominada en el mundo anglosajón como *cider*, o como *applemine* (vino de manzana), palabra compuesta que recuerda al origen de la denominación euskérica, también de la unión de dos palabras, *sagardoa* o *sagarnoa* al norte del Bidasoa.

En Asturias el *sicera* latino comenzó a pronunciarse fonética-



Representación pictórica de una fiesta alemana en la que la sidra es la principal protagonista.

Sidra, sagardoa, sagarnoa

Chekar, sicera, cider, sidra, sagardoa o sagarnoa son algunas de las denominaciones por las que es conocido el popular zumo de manzana natural fermentado. Es la prueba de su alcance popular en todo el mundo

No hay que descartar que la «sicera» latina no sea nuestra sidra actual

mente como *sisdra* para terminar articulándose como *sidra* o *sidre* en la parte oriental de la región. En Asturias ya se bebía sidra en la época romana y el geógrafo e historiador Estrabón narra que los asturianos de la época bebían *zytho*, que no se sabe con certeza si tiene que ver con la sidra. El texto, *zytho etiam utuntur, vini parem habent*, no es muy explícito. Podría ser cualquier brebaje procedente de cereales o de fruta, aunque no faltan quienes aseguran que *zytho* fuera la actual sidra porque los astures, como la ma-

yoría de los pueblos de la costa cántabrica, prácticamente carecían de vino y de cebada que servía para hacer la *kervesia*, palabra de origen celta utilizada por los romanos para la que conocemos ahora como cerveza.

En Euskal Herria, como ya se ha apuntado, surge el término *sagardoa* de la unión de dos vocablos: *sagar* y *ardoa*, vino de manzana, en definitiva. *Sagardoa* convive actualmente junto al término de origen latino *sidra*, pero no faltan quienes reivindican que, por razones comerciales, cultura-

les o lingüísticas sea *sagardoa* la que defina nuestro producto natural logrado por fermentación del mosto de manzana, tanto cuando se exprese en euskara como cuando se haga en castellano.

La asociación Sagardun está entre quienes entiende que si hay nombres para denominar a productos que no se traducen a otros idiomas -fenómeno que ha sucedido con *patxaran*, *txakoli*, *pottoka*, *makila*, etc, que han mantenido su vocablo euskaldun-, ¿por qué la sidra natural no mantiene el suyo y se denomina *sagardoa*?



Sidrería AUZMENDI Sagardotegia

Bazkaltzeko eta afaltzeko girorik onena, eta gainera...

El mejor ambiente para comer y cenar... y ademas... Menú de sidrería Sidra de temporada

Sagardotegiko menua Garaiko sagardoa

Pol. Ind. Nave 1 (junto a Sociedad Lagunak) 31008 BARAÑAIN Tfno.: 948 18 59 57 / 19

Goleirriko bihotzean dagoen Idiazabal herria latxa eta karantza motez egiten den ardi-gaztari 1987. urtetik jatorrizko deitura ematen diolako da ospetsua. Bertan, Gaztaren Interpretazio Zentroa kokatzen da eta horrek Idiazabal izeneko gaztaren elaborazioaren prozesua ezagutaraztea du helburu.



Idiazabalen dagoen Gazta Interpretazio Zentroaren txoko bat.

Gaztaren Interpretazio Zentroa 210 metro koadroko hedadurakoa da eta minusbaliotasunak dituen jendearentzat egokitutako sarbidea du. Zentroa sartu eta zenbait gune aurkituko du bisitariak. Jaki-na denez, saguek gazta gustukoa dute, nola ez Idiazabalgazta! Horregatik, museoa zehar egiten dugun bisitan, Izal izeneko sagutxo bat izango dugu gidari. Harrera guztiarekin, bada, Izal izeneko paratuta dago, gazta eta tamaina handiko bestelako objektuak beteta. Izalek ikus-entzunezko baten bidez azalduko dizkigu Idiazabal gaztaren historia, elaborazioaren prozesua eta herriaren historia. Gainera, etxeko txikiak munduko gaztari-rik ospetsuenak irudikatzen dituen puzzle magnetiko batekin jolas daitetzke. Artzainen txabolak, berriaz, gazta egiteko antzina erabiltzen ziren tresnak ezagutzeko aukera

Museoa zehar

egiten dugun

bisitan, Izal izeneko

sagutxo bat izango

dugu gidari

ematen du. Eta txabolak bertan dauden bi ukipen-pantailen bitartez tresna horiei buruzko informazio zehatzagoa eskaintzen da.

Beste alde batetik, gazta dastatzeko gunean, lortutako ezagutza sakontzeko eta praktikan jaratzeko parada izango dugu. Ukipen-pantailen bidez ikastaro erraz batek Idiazabal jatorrizko deitura duen gazta dastatzeko kontuan hartu behar diren oinarriko osagaiak erakusten baititu. Era berean, lau lurrin usaintzeko aukera izango dugu: gozoa, mikatza, kea eta pikantea. Kontuan izan behar da Idiazabalen usainak bizia eta berezia behar duela izan. Gazta hau jatean, sentsazio sarkor eta garbia nabaritzen da, «ardiesne eboluzionatua» rena gogorazten du. Ez du usain arrarorik, ezaugarriak ez denik, eduki behar. Esne-ekoizpenaren tokia, gaztagintza teknikak eta gazta ontzeko denbora oso garrantzitsuak dira min, garrantz eta gozo usainen nabardurak antzemateko. Kezta-

tutako gazten kasuan, oreari darian ke-usaina ez da oso bizia izan behar, halako eraz non, uneoro, gazta honen sentsazio berezia nabaritu ahal dadin.

Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrotik metro gutxiara J. Aranburu gaztandegia dago, gazta egiteko zentro moderno eta ongi hornitua. Gaztandegi horretan, ardiak jazi eta gazta egiteko sasoiak, elaborazio eta gordetze prozesuak ikusteko aukera eskaintzen da. Eta, dena den, sasoi horretan ez baldin bagaude ere, ikus-entzunezko batek Idiazabal gazta egiteko prozesuaren berri emanen digu.

Kokapena

Idiazabalgazta Gaztaren Interpretazioaren Zentroa herriko Kale Nagusiko 37. zenbakian kokatuta dago. Urtarriletik aurrera larunbat, igande eta jai-egunetan egoten da irekita ordutegi honetan: goizeko 12etatik ordu bietara eta arratsaldeko 4etatik 7etara. Aste Santuan, udaran eta Eguberrietan, berriaz, egunero egoten da irekita. Sarre-rak 2 euro balio du. Ziur aski ez da beharrezkoa izango gazta mota honek gure mugetatik at izaten dituen ospea eta onarpena aipatzea, baina bi datu emango ditugu: 1992an Idiazabal gazta «Europako Sukaldaritza Ondarearen Produktu» izendatu zuten Europako Batasuneko 3.000 sukaldarik baino gehiagok eta 1993ko urrian Nazioarteko Gastronomía Elkarteak Urrezko Domina eskaini zion Idiazabalgazta europar gaztetako hobereenetarikotzat jota. Esanda dago.

Gazta, lagun zaharra

Idiazabalen gaztaren interpretazio zentroa ireki berri dute

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

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUKO ZAIZU ETA.



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Zienaren Garantiarekin



Sagardo-ekoizlea den sagardotegirik ez da Araban

Etxeko kontsumorako sagardoa egiten jarraitzen duten nekazariak badaude

Orain hilabete gutxira arte, Araba osoan Aramaioko Iturrieta sagardotegia zen sagardoa ekoizti eta bertan saltzen zuten sagardotegi bakarra. Baina dira herrialde horretan sagardotegiak, eta sagardorako afizioa ere bai, baina ez dute sagardo ekoizpen propiorik, erosi egiten dute. Hala ere, esan beharra dago azken urte hauetan berreskuratzeko prozesu bat izan dela. Egun ez dago sagardoa komertzializatzen duen ekoizlerik, hori egia da, baina bada sagardoa etxeko kontsumorako ekoizlerik eta horretarako tradizioirik.



Iturrieta Sagardotegilerietegia

Urtarrilaren 19an, osteguna
Alberto Iturrategik hasiera emango dio
aurten txotx denboraldiari

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



lapurriketa sagardotegia

Elma-Otxandio errepidea, 38 km. (Elmako gaina) - Tel. 94 633 80 39 - 058 750 260

Apertura 5 de febrero

abierto sábados y domingos mediodía, salvo reservas de grupo

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



IARRITU SAGARDOTEGIA

IARRITUko kupela
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA

Iazko denboraldirako, 1.200 sagarrondo berri zituzten landatuta Iturrieta sagardotegian. Hori ematen zietenarekin eta inguruko baserriarrei erosten zietenarekin aski izaten zuten sagardotegian saltzen zutena ateratzeko. Urtean 10.000 litro inguru izaten ziren. Orain gutxi, sagardotegiak sagardo-ekoizle izateari utzi dio. Bera zen Araban sagardoa komertzializatzen zuten dolareduen sagardotegi bakarra. Beraz, gaur egun ez dago Araban sagardoa ekoizten duen sagardotegirik. Hainbat urtetan izan ditu zabalik ateak Iturrieta sagardotegiak. Aramaion etxerako sagardoa egiten jarraitzen dutenak bada oraindik. Iturrieta sagardotegikoek baserriar sagardogile horiekin bazuten harremana. Guztiak elkartu eta Sagardo Eguna antolatu zuten herrian bertan.

Ohitura berreskuratuz

Orokorrean, ardoarekin lotu izan da Araba. Hala ere aipatu behar da sagardoak oinarri sendoak dituela herrialde honetan. Urtetan sagardoaren inguruko ohitura galduta egon da. XX. mendearen hasieran sagardo produkzioa ia desagertu egin zen Euskal Herri osoan, Araban eta Nafarroan batik bat. Iparraldean antzeko zerbait gertatu zen. Bestalde, Bizkaia eta Gipuzkoan produkzioa izugarri jai-

tsi zen. Sagardoa kantitate txikian ekoiztera pasatu zen, etxeko kontsumorako. Aldi berean esan daiteke Gipuzkoa izan dela denboran zehar sagarra ereiteko eta sagardoa egiteko ohitura mantendu eta sustatu duen herrialde bakarra. Haatik, aipatzekoa da azken garaian Euskal Herriko herrialde

guztietan egin dela sagardoaren ekoizpena berreskuratzeko esfortzua. Horren adierazle dira, esaterako, Bizkaia eta Nafarroako sagardogile elkarteak.

Etxerako kontsumoa

Gaur egun Araban badago sagardo produkzioa. Sagardoaren kulturaren aztarnak batik bat mendi inguruan, Gipuzkoarekin muga egiten duten eskualdeetan, aurki daitezke. Inguru horretan bizi dira orain dela ez asko sagarrondo berriak landatu eta sagardoa egiten hasi diren gazteak. Beraiek landatutako sagarrekin egiten dute sagardoa, baina ez dute komertzializatzen. Litro kopurua ez da handia eta etxean kontsumitzeko egiten dute. Azken urteotan sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da.

Bai klimagatik bai lurraldearen egoeragatik, sagardoa egiteko sagar ekoizpena handitzeko aukera asko ematen ditu Arabako landa lurak. Baina, gaur egun, baserriarekin lotutako jardueren egoera ez da batere eroso, sagardoaren ekoizpena barne. Sagardoaren gainean Araban ikeritzeko eta aztertze esparru zabala dago. Ez dago sagardo-ekoizleak batzeko elkarerik eta, gainerako herrialdeekin alderatuz, erakundeen aldetik babesa eta laguntza eskasa da.

Landatutako

sagarrekin egiten

dute sagardoa,

baina ez dute

komertzializatzen.

Litro kopurua ez

da handia eta

etxean

kontsumitzeko

egiten dute



Etxerako sagardoa egiteko ohitura badago Araba aldean.



Martin Berasategi, Karlos Arguiñano e Isaac Salaberria, en la última celebración del Txotx Eguna.

Homenaje a los Chillida en el Txotx Eguna de Hernani

La familia del escultor, muy vinculado a la localidad, protagonizará la apertura de la temporada el día 22

Hernani inaugurará oficialmente la temporada de sidra al txotx el próximo domingo día 22 con un acto en su en el que se homenajeará a la familia del desaparecido escultor Eduardo Chillida. Ellos se encargarán de probar el primer vaso de sidra que manará de las dos kupelas que los organizadores han previsto instalar en la Plaza de los Guadris, junto al Ayuntamiento.

La memoria y la obra de Eduardo Chillida está muy ligada a Hernani. El escultor inició su carrera artística en esta localidad guipuzcoana y allí materializó sus primeras obras. Además, en Hernani, en la finca Zabalaga, el escultor decidió reunir una amplia muestra de su obra y ofrecerla al público en un museo ubicado en un paraje inigualable. Ese museo es actualmente uno de los principales atractivos de

este municipio guipuzcoano, visitado por miles de personas.

El programa de actos organizado por el Ayuntamiento, sidreiros de la localidad y Asociación de Comerciantes Berriak, se iniciará a las 11,45 de la mañana con el sonido de la txalaparta y la actuación de bertsoaris Maialen Lujanbio y Jesús Mari Irazu. A las 12 del mediodía se iniciará una kalejira por las calles del Casco Viejo con la txaranga Incansables. A continuación se procederá a la apertura oficial de la temporada de sidra al txotx y al homenaje a la familia Chillida que culminará con un aurreku de honor bailado por dantzaris del grupo Ttarla.

Concluido el acto protocolario, las kupelas se abrirán para todo el público. Para la degustación de la nueva sidra se pondrán a la venta vasos especiales y, asimismo, habrá pintxos de chorizo y morcilla preparados por miembros de la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa, «Tolare».

La fiesta se completará con una exhibición de herri kirolak junto a la entrada principal de la parroquia. Intervendrán los harrijasotzailes Miren Urkiola, Inaxio Perurena e Iñaki Perurena.

Hernani decidió celebrar por primera vez el Txotx Eguna el año 2003, una jornada festiva con marcado carácter popular que

sirve de presentación de la nueva sidra. En aquella ocasión el encargado de degustar el primer vaso fue el pelotari Aimar Olaiola y su pueblo, Goizueta, el municipio homenajeado, debido a los estrechos lazos de vecindad y amistad que unen a Hernani con la localidad navarra. La representación de ese municipio estuvo encabezada por su alcaldesa y por la calle desfiló la popular Sagidantza de Goizueta.

Saga de bertsoaris

Un año después la apertura del txotx estuvo protagonizada por los bertsoaris, Sebastián y su padre Joxe, que vinieron acompañados por una amplia representación de Azpeitia, localidad homenajeada en aquella ocasión, encabezada por su alcalde y un grupo de su tradicional tanborrada. El año pasado fueron los cocineros Karlos Arguiñano, Martín Berasategi e Isaac Salaberria, los que inauguraron la nueva temporada de txotx, en un momento en el que los más famosos cocineros vascos soportaban un linchamiento mediático en algunos medios de comunicación españoles. Además, el hernaniarra Isaac Salaberria, había logrado una estrella Michelin para su restaurante Fagollaga. Beasain fue la localidad homenajeada.



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia



Tel. 943 55 58 46 • 616287867

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU • HERNANI

BASERRIKO SAGARDOA



Sagardogintza mantendu duten baserritarren omenes.

EREÑOTZU, AUZOAK
TEL. 943553272
HERNANI

sagardotegia



IPARRAGIRRE

Hernaniko sagardoa

Osinaga Auzoa • Tel. 943 550 328 • HERNANI

Txotx!!!

gara

Asturias, paraíso sidrero

Con casi un centenar de lagares en actividad que producen anualmente alrededor de 45 millones de litros de sidra, Asturias encabeza el ranking de producción y consumo de sidra natural del Estado español y es un autentico paraíso sidrero para los amantes de esta bebida natural.

La larga tradición en el cultivo del manzano y posterior transformación de sus frutos en sidra, un proceso desarrollado de generación en generación a lo largo de muchos siglos, convierten a Asturias en todo un referente y en un paraíso para los aficionados a la sidra natural.

Toda la cultura asturiana está impregnada del manzano y de la sidra. La sidra es un símbolo de identidad, un sector económico importante y un reclamo turístico.

Con todo, Asturias no ha querido quedarse anclada en la tradición y la transformación experimentada por el sector sidrícola en las últimas dos décadas es cuando menos llamativo. A la modernización y profesionalización se une una renovación del pomar (manzano), con plantas de patrón clonal y vigor medio, en plantación semiintensiva, con formación en eje vertical y poco propenso a la alternancia bianual de las cosechas, evitando así la típica vecería del manzano que alterna las cosechas, a una buena le sigue otra menos productiva al año siguiente. Todo ello, además, con la aparición de una tendencia a la diversificación de sidras naturales como las de «nueva expresión» e intentos serios de abrir nuevos mercados una vez afianzado el mercado interior que absorbe más del 90% de la producción sidrera.

El despegue de la sidra se inició hace un par de décadas tras haber tocado fondo a finales de los 70 del siglo pasado. Actualmente el cultivo de manzana se extiende por toda la región, aunque más concentrada en media docena de concejos. Se estima que existen 6.500 hectáreas cultivadas de manzanos, de las que 650 corresponden a las nuevas plantaciones, en eje vertical y con algunas de las 22 variedades de manzana seleccionadas por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias». A pesar de todo, Asturias también tiene que recurrir a manzanas de otras latitudes, gallega o normanda principalmente, sobre todo en los años que se padece la vecería de la manzana.

Hay cerca de un centenar de lagares ubicados por toda la geografía, pero, sobre todo, en los enclaves sidreros por excelencia. En el concejo de Gijón, con 28 lagares, en el de Villaviciosa con 20, en Siero con 19, en Nava con 10 y en Sariego, 3 se concentran la mayoría. Curiosamente en el concejo de Oviedo, la capital, únicamente hay un lagar, en Colloto. Entre todos producen anualmente 45 millones de sidra natural.

Los buenos aficionados a la sidra que quieran acercarse mejor a uno de los paraísos sidreros de la costa Cantábrica, deben conocer básicamente las costumbres y

KALITATEA EZ DA JOKU BAT



Bacalao Giraldon ez dugu ezer zoriz egiten

- Esklusiboki Gadus Morhua bakailoa, amuz arrantzatua
- Jatorrian gazitua, eta, bezeroaren beharren arabera, "neurritza" moztua
- Geatzeko prozesu eskusiboa eta kontserbagarritik nahiz zuritzailek gabe ontziratua
- Bere jatorritik zure mahaira iritsi bitartean trazabilitatea bermatua



El bacalao de los maestros

la terminología empleada en Asturias a la hora de disfrutar de un culín (trago de sidra) bien escanciado, en un llagar o, sobre todo, uno de los numerosos chigres, tabernas o establecimientos hosteleros donde se vende sidra embotellada.

En el llagar se elabora la sidra y en él se puede beber sidra mediante la espicha, algo que tiene cierta similitud con nuestro txotx. El diccionario define el vocablo espicha como una «estaquilla que sirve para cerrar agujero como las que se colocan en las cubas para que no salga el líquido» y, curiosamente, el txotx no deja de ser, también, un pequeño trozo de madera que tapa el agujero de la barrica desde donde mana la sidra.

El origen de la espicha se remonta a la antigüedad. Algunas fuentes señalan incluso que tiene antecedentes en las fiestas bucólicas romanas. En esencia y en origen eran festejos gastronómicos tras la finalización de trabajos comunales, es decir, tareas en las que han participado personas ajenas al propietario y que en Euskal Herria denominamos auzolan y en Asturias endecha. En el caso de la sidra serían quienes colaboraban en la recogida y prensado de la manzana y que, una vez elaborada la sidra y antes de su salida a la venta, eran llamados a esa fiesta. Era un festejo generalizado en Asturias porque hay que tener en cuenta que hace unos años existían numerosos llagares particulares, con producciones pequeñas y para usos y consumos muy restringidos.

Como dato significativo, hace medio siglo, en el año 1950, todavía funcionaban tan solo en el concejo de Gijón 384 licencias para la fabricación de sidra. En el ámbito rural casi todas las casas elaboraban su propia sidra y celebraban la espicha.

La espicha ha evolucionado con el paso de los años, tanto en las razones del festejo como en la oferta gastronómica. Incluso se han celebrado bodas y banquetes a pie de los toneles y pipas

Dado el carácter rural del festejo, pan, chorizo, jamón o lacón, queso, huevos cocidos y tortillas, componían tradicionalmente el menú y, todo ello, bien regado con sidra. A eso se añade, en algunos casos, bollos preñados, pollo al ajillo, lomo, empanada y anchoas. El marisco también está de moda, pero en realidad no se puede negar que en los llagares de pueblos costeros no se comiese, al igual que las gambas y calamares, porque, en definitiva, en las espichas se comía lo que ofrecía la tierra, el río o el mar.

Aquella espicha ha evolucionado con el paso de los años, tanto en las razones del festejo como en la oferta gastronómica. Incluso se han celebrado bodas, bautizos y banquetes a pie de los toneles y pipas.

Del llagar al chigre

Una vez embotellada la sidra se vende en los chigres. Una de las acepciones del vocablo chigre lo define el diccionario de la Real Academia de la Lengua como «tienda donde se vende sidra u otras bebidas al por menor». Sin embargo, su función va más allá, sobre todo en zonas rurales, al convertirse en un lugar de reunión y de tertulia, en definitiva, de comunicación entre vecinos entre trago y trago de sidra. Chigre es también un intrincado aparato que desde hace algunas décadas sirve para abrir botellas de sidra. Probablemente la parte, el abridor, dio nombre al todo, el establecimiento. El chigre, que nació en el ámbito rural, inunda hoy también todas las zonas urbanas asturianas.

La hora de degustar la sidra hay que tener en cuenta que los asturianos, además del color y el aroma, entre los atributos del gas carbónico endógeno (txinparta) que se genera al escanciar la sidra distinguen tres aspectos: aguante,

espalme y pegue. El aguante es la manifestación del gas carbónico, es decir, el tiempo que tarda en evaporarse o desaparecer. El espalme es la aparición de una película de burbujas en la superficie del líquido y que en las buenas sidras debe desaparecer por completo. Con el pegue denominan a la fina película de burbujas que se aprecia en las paredes del vaso y que debe ser muy fina.

La sidra asturiana necesita escanciarse desde más altura que la elaborada en Euskal Herria para hacer surgir el gas y sus mejores

aromas, de ahí la práctica de echarla desde lo alto, para que rompa bien contra las paredes del vaso. Incluso en muchos chigres y restaurantes el servicio queda en manos de profesionales que de esa forma garantizan que la sidra se escancia debidamente. Esa forma de escanciar no tiene sentido en Euskal Herria por más que algunos parece que tratan de imitar algo carente de toda tradición e innecesario porque la sidra vasca libera aromas y el gas carbónico sin necesidad de escanciarla desde muy alto.

URDAIRA

Sagardotegia

Urdaira Sagardotegia

Urdaira Baserría • Aginaga-Usurbil • Tel.: 943 372 691 • Mòbil: 630 777 346

UXARTE

SAGARDOA OGINTZA

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

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

ARITXI

ASADOR - ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Jon Peli Hormaetxe

Meñaka bidea, nº 1
 48100 LARRAURI

www.someraweb.com/aritxi
 Tel.: 94 674 11 81

algortako sagardotegia

Erretegia Terraza

Konporte, 3
 ALGORTA
 48990

la sidrería de algorta

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



L.M. MARTINEZ

Visita de una delegación vasca a la sidrería asturiana Trabanco, construida en una antigua mina.

Hernaniko DBHko ikasleek sagar eta sagardoaren kulturari hurbiltzeko aukera izan dute ikasturte honetan Artelatz ingurugiro zerbitzuak kooperatibaren eskutik. Helburuetako bat hain garrantzitsua den gai hau Hernanin eta eskualde osoan aztertzea da. Sagasti eta sagardotegi bat bisitatu dute jadanik eta haien asmoa herriko Txotx Egunean bertan ikasi zutena nolabait plazaratzea da.

Artelatz ingurugiro zerbitzuak kooperatiba duela 13 ikasturte ingurumen alorra garatzen ari da Hernaniko ikastetxeetan. Talde horren arduradunak ikasturte honetan, DBH1eko eta DBH2ko ikasleekin, sagar eta sagardoari buruzko gai berri bat lantzea proposatu zion Udalari. Horrek proposamena onartu zion eta ekimena gauzatzen ari dira.

Artelatzen gai honetaz arduratzen den Elixabet Gondaten iritziz, «oso interesgarria da gai hau Hernaniko ikastetxeetan aztertzea, sagarra eta sagardoa garrantzitsuak baitira eskualdean».

Programa honetako gaia sagarra eta sagardoa izanda, ikasleak ikuspegi globala aztertzen ari dira, hiru ardatzetan banatuta. Hasieran, kontzeptu guztiak bildu zituen Artelatzek prestatutako ikas materiala aztertu zuten. Ikastunitate batekin eta power point batekin ikastalde bakoitzak bere gelan eta bere irakaslearekin landu zuen. Hainbat ikuspegiatik aztertu zuten: ikuspegi historikotik (jatorria, lehenengo aztarnak, bilakaera, dokumentuak), hizkuntza eta etnografiarenetik (topografiaren eta deituren azterketa, ogi-

bide batzuen aztarnak, tresneria, instalazioak), ikuspegi ekonomikotik (merkataritza, turismoa, ostalaritza), laborantzaarenetik (prozesuak, landaketa, inausketa, ongarritzea, sagar motak, gaixotasunak) eta kimikarenetik (sagardoaren ezaugarri kimikoak, prozesuak, heltzea, hartzidura, ozpina...), eta alkoholaren okerreko kontsumoaren prebentzioarekin

eta zibismoarekin zerikusia duen atalari eta, nola ez, ingurumeneko eraginari (hondakinak, paisaiako ondorioak, ekoizpen ekologikoa) erreparatu zieten.

Ondoren, ikastaldeen Ereñotzu auzoan dagoen Larre-Gain sagardotegi bisitatu zuten, gaur egungo prozesua eta antzinako dolarea ikusteko aukera ematen baita sagardotegi horretan. Larre-Gainen,

ikastetxean teorian ikasi zutena praktikan ikusi zuten (sagar garbiketa, dolarea, etab.) eta sagar muztioa egin berria -alkoholik gabea, beraz- dastatu ahal izan zuten.

Hurrengo pausoa ikasleek lan tailerra burutu zuten, eta horren barnean, sagastiaren zainketak (inausketak, etab.). Tailer hori Langile Ikastolak DBHko erakuntzan duen sagasti batean bu-

rutu zen eta udal lorazain Manu Iradiren gidaritzapean aritu ziren ikasleak.

Urtarrilean, txotx denboraldia hasiko den garaian, gaia jolasean amaitu nahi dute, herriko DBHko 1. zikloko eta DBHko 2. zikloko ikastaldeenekin. Ekintza hori zehazteke dago oraingoz, baina ardura-dunek argi dute ikasleek ikasi dutena kaleratzea merezi duela.



Ikasle talde bat Larre-gain sagardotegian sagardoa dastatzen.

J.M. Martínez

Sagarra eta sagardoa, eskolara

Hernaniko ia 300 ikasle edari naturalaren kulturara hurbildu dira

Artelatz ingurumen zerbitzu kooperatibarekin egindako elkarlanari esker

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

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

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

