

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Sagardotegiak ²⁰/₁₅



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com

TXOTX GARAIA IRITSI DA!

Urtean, 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek



Sagardo berria prest da dastatzeko eta gozatzeko. Orokorrean, usaintsua, arina eta txinparta finekoa da.

Raúl BOGAJO | ARGAZKI PRESS

Txotx garaia oihartzun eta arrakasta handikoa da Euskal Herriko sagardotegietan, jendea irrikaz

egoten baita sagardotegira joan eta sagardo berriak probatuz esperientzia gastronomiko berezia gozatzeko. Bizi Sagardo Elkartearen esanetan, 800.000

bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek urtean, hasi urtarrilean eta maiatzera arte eta horrek inguruko ekonomian ere eragin zuzena du.

Horrez gain, gero eta sagardotegi gehiago dira urte osoan edo denboraldi luzeagoan zabalzen dutenak ere. Gipuzkoan Txotx irekiera ekitaldi ugari izango dira arilte ere, herri desberdinek, eskualdeek nahiz sagardotegiek

antolatzen dituztenak (hemen batzuk izendatuko ditugu). Bizkaian, Araban eta Nafarroan txotx irekiera ofizial bana egingo dute.

Gipuzkoan hiru irekiera egin dute jadanik. Hernanin, urtarrilaren 11n, Hernaniko txotx komisiok antolatuta. Astigarragan, urtarrilaren 14an, Kultur Etxean eta Bereziartua sagardotegian, Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, eta Goierriko sagardotegien

txotx irekiera atzo egin zuten Altzagako Olagi sagardotegian, Goiturrek antolatuta.

Bizkaian txotx irekiera Uxarte sagardotegian (Zornotzan), urtarrilaren 21ean izango da, eguerdiko hamabietan, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak antolatuta. Arabako txotx irekiera atzo izan zen, Iturrieta sagardotegian (Aramaion), Arabako Sagardozale eta Sagardogileen Elkarteak antolatuta. Nafarroako txotx irekiera gaur bertan izango da Larraldea sagardotegian, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

Zer nolako sagardoa aurkituko dugun denboraldi honetan sagardotegietan? Aurtengo sagardoaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da erraza, erabili den sagar motaren, zonen eta kanpotik ekarri duten sagarren arabera ezaugarriak izango baititu sagardoak. Baina baldintza orokorrak kontuan hartuta, sagardo freskoak dira orokorrean, arinak eta edateko errazak, tanino edo polifenol gutxiagokoak eta iaz baino gradu alkoholiko txikiagokoak kasu askotan.

Irakinaldiei dagokienez, urriko temperatura altuek eraginda, azkar irakin dute sagardoak eta usain ederra dute kasurik gehienetan. Horrek esan nahi du txotxean bukatutako eta ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurtun, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

Laburbilduz, orokorrean: freskoa eta edateko erraza, usaintsua, fruta usain freskoak dituen, ahoan arina, baina ibilbide luzekoa eta txinparta finekoa.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEAK WEB ORRIA BERRITU DU

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak web orria berritu du aurtun, www.sagardotegiak.com. Sagardo munduko agenda, gertakari, ekitaldi eta abarrak modu zuzenean azaltzen ditu web orri berritua, baita sagardotegi bakoitzaren agenda eta ekitaldiak ere. Hala ere, berrikuntza nagusia txotx garairako erreserbak egin ahal izango direla da.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegietan bazkaldu edo afaltzeko erreserba egin

ahal izango da. Horretarako, erabiltzaileak web orrian sartu eta erreserben atalera joan behar du eta galdetegi bete. Zerbitzu honekin, dagoen eskariari erantzuna eman eta erraztasunak eman nahi zaizkie sagardotegietako bezeroei edo kanpotik esperientzia ezagutzera etorri nahi dutenei.

Txotx garairako erreserbaz gain, bestelako esperientzia turistikoa ere erreserbatu ahal izango dira web orrian: bisita gidatuak, kata komentatuak, eta abar.

Web orria ez ezik, telefono mugikorretarako gida ere berritu du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Smartphone eta Iphone telefonoentzat. "Txotx" izenarekin jaitzi ahal izango du erabiltzaileak aplikazioa (debalde da) edo sagardotegietan jarri diren QR-en bidez. Txotx aplikazioan, sagardotegien gida eguneratua ez ezik (sagardotegi bakoitzaren egutegi eta ordutegiak, kontaktuak...), sagardoaren inguruko informazio ugari aurkituko du erabiltzaileak.



altzueta
HERNANI

Urtarrilaren 31tik aurrera irekita



OIALUME ZAR SAGARDOTEGIA

Asteartetik larunbatera gauetan irekita, baita ostegun, ostiral eta larunbat eguerdian ere.

Mikel Arozamena Bidea 16. Astigarraga
www.oialumezar.com

943 55 29 38

ANDOAINERA JOAN ZEN GIPUZKOAKO TXAPELA

30 sagardogile aurkeztu ziren Gipuzkoako 14 herritatik sagardo txapelketara. Gaztañaga Sagardoak irabazi zuen, eta Altzuetak izan zen bigarren.

Gaztañaga Sagardoak lortu zuen Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako XIII. Sagardo Lehiaketa, eta horri esker Andoaingo herria sartu da lehiaketa garrantzitsu honen garaipen zerrendan. Aurreko hamabi edizioetan txapela estimatu hau Ikaztegieta, Astigarraga, Aduna, Irun eta Urnietara joan izan da. Berritro ere Altzuetak sagardotegia txapelaren atarian geratu zen. Hernaniko sagardotegi honek lau aldiz lortu du bigarren postua. Hirugarren saria Astigarragako Gartziategiren eskuetan geratu zen.

30 sagardogileen artean Andoaingo Gaztañaga sagardoa izan zen baloratuen urtero ospatzen den Gipuzkoako lehiaketan. Horrela, sagardotegi hau lehenengo aldiz sartu da txapelketa honetan onenen artean. Jose Anjel Gaztañagak aurkeztu zuen sagardoak 77 puntu lortu zituen eta 3.000 euro, garaikurra eta, noski, bordatutako txapela eskuratu zituen. Trofeo, Donostiako Bidarte baserriko 1.500 litroko "Garralea edo karreto barrika" zen, 1/10 eskalara berregina.

Ez hain urrutik Altzuetak sagardotegia geratu zen 75,5 punturakin. Beraz, berritro ere, Hernaniko sagardotegi hau txapela janzteko zorian gelditu zen. Txapelketa ospatu den 13 edizioetan lau aldiz lortu du bigarren postuan geratzea, behin hirugarrenean eta beste batzuetan finalisten artean. Beraz, etsigarri



Juanito Golkoetxea, Altzuetak sagardotegiak jabea. Berritro ere txapela janzteko zorian geratu zen. 300 LITRO | ARGITAZO PRESS

samarra izan zen Altzuetako arduradun Ibon Alkortaentzat txapela ez eskuratzea, baina harro dago sagardotegiaren ibilbidearekin.

«Txantxetan, sagardogintza-ren sektorean eta bezero batzuek Poulidor txirindulari ospetsuaren antzekoak gairela esaten digute eta emaitzek agerian uzten dute. Halere, hainbeste urtetan puntan egoteak argi eta garbi erakusten du gure sagardoak oso onak direla eta bide onean gaudela. Hori oso garrantzitsua da. Gure sagardoak ez dira onak bakarrik, horien ezaugarriak (usainak, zaporeak, eta abar) ezagu-

tzeko modukoak dira. Altzuetak marka gero eta ezagunagoa da. Ea hurrengoan lortzen dugun txapel preziatu hau!».

«**BETI EMAITZA OSO ONA**» Astigarragako Gartziategi sagardoak 73 puntu lortu zituen. Kasu honetan ere izugarritzko palmaresa pilatzen du. Bitor Lizeagak kudeatzen duen sagardotegiak txapela lortu zuen behin (2002. urtean) eta hiru aldiz (2002, 2003 eta 2012. urteetan) bigarren postua eskuratu izan du.

«Orain arte 13 aldiz hartu dut parte txapelketa honetan eta

emaitza oso ona lortu dut beti. Lehiaketa hau fama eta prestigio handikoa da eta ondo sailkatzen garenok prestigio hori ematen digu. Gainera, txapela lortu dudanean edota bigarren edo hirugarren postuan sailkatu garenean jende gehiago etorri da bodegara eta hori beti da interesgarria».

Gartziategi Gipuzkoako sagardotegi tradizionala da. Altzan kokatua dago, beraz Donostian, baina Astigarragako mugatik oso gertu. Horregatik askok Astigarragan dagoela uste dute.

Ohorezko hiru lehen postuak bete zituzten sagardogileek (Gaztañaga, Altzuetak eta Lizeaga) Gorenak sagardo markarekin lan egiten dute. Laugarretik seigarren postura Adunako Aburuza, Aiako Izeta eta Usurbilgo Saizar sailkatu ziren, baina kasu honetan epaimahaia ez zuen eman sailkapenaren ordena.

NEUTRALITASUNA

Lehiaketa honetako epaimahai-kideak gero eta trebatuagoak dira eginkizun hau ondo egiteko. Ia gehienek Frantsoroko Cata Panelen parte hartzen dute eta han eskakizun zorrotz asko galditu behar dituzte.

Horrez gain, azpimarratu behar da azken lehiaketetan sei bodega finalistak aholkulari diren enologo eta teknikariak ezin direla epaimahai-kideak izan. Horrela, antolatzaileen ustez, hobeto zaintzen da neutraltasuna.

Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!



Euskal
Sagardoa



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

edan eta eman edatera

«Una buena sidra se consigue con la conjunción de muchos factores»

JOSE ANGEL GAZTAÑAGA ■ Campeón de Gipuzkoa en 2014

TODOS LOS AÑOS SE REPITE EL MISMO RITUAL EN LA SEDE DE LA COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA EN DONOSTIA. UN JURADO INTEGRADO POR DIEZ PERSONAS CUALIFICADAS DECIDE QUIÉN SE LLEVA A SU BODEGA LA PRECIADA TXAPELA DEL CAMPEONATO DE GIPUZKOA. JOSÉ ÁNGEL GAZTAÑAGA SE LLEVÓ LA TXAPELA POR ESCASO MARGEN.



José Ángel GAZTAÑAGA

El jurado cata las seis sidras finalistas, otorga sus puntos a cada una de ellas y los organizadores suman las puntuaciones, en medio de una tensa espera que finalmente alcanza su cénit cuando solo quedan dos candidatos a la txapela. En la última edición la suerte cayó del lado de José Ángel Gaztañaga, una suerte basada en la calidad del producto presentado por un sidrero que ha sido cuatro veces finalista de este concurso anual

que organiza la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Gaztañaga tiene otro motivo de celebración, ya que cumplió 25 años desde que elaboró la primera sidra natural como sidrero profesional. El año 2014 es de los de no olvidar, ¿no?

Desde luego, porque conseguir la txapela después de haberlo intentado varios años es muy importante por su prestigio y

por la gran repercusión mediática que proyecta este concurso. Televisiones, radios, periódicos... todos los medios se hacen eco y el ganador consigue que durante al menos unos días se hable mucho de él y de sus sidras.

¿Hay que deducir de ello que es partidario de los concursos de sidra?

Yo sí. Entiendo que haya sidreiros que no les gusten, pero yo

PROCESO

«Es primordial utilizar buenas manzanas, realizar un proceso de elaboración muy cuidado y estar atento a las fermentaciones».

OLFATO

«La nariz del sidrero es fundamental. Yo no limpio los vasos que utilizo para las pruebas, porque de esa forma capto mucho mejor los posibles fallos».

todos los años me presento a varios de ellos. Por cierto que, además de la txapela en el provincial, también me llevé las del concurso de Elgoibar y de Santa Cruz de Andoain, y en 2013 la de Azpeitia.

Un cuarto de siglo elaborando sidra natural es una trayectoria importante.

En realidad, es la vigesimoquinta cosecha de sagarado desde que abrimos la bodega al público, pero llevamos más años haciendo sidra porque, como en muchos caseríos, ya se elaboraba sidra para casa. Ahora se cumple un cuarto de siglo como bodega abierta al público.

¿Cómo se consigue una buena sidra?

Es la conjunción de muchos factores. En primer lugar es primordial utilizar buenas manzanas y, a continuación, realizar un proceso de elaboración muy cuidado. Hay que ser especialmente cuidadoso con todo lo relacionado con la limpieza. Estar muy atentos a las fermentaciones, probar prácticamente todos los días los mostos y después las sidras. Yo dejo los vasos con los que hago las pruebas al lado de cada depósito o kupela. No limpio los vasos que utilizo porque así capto por el olfato mucho mejor los posibles fallos. La nariz del sidrero es fundamental. Por supuesto, realizo analíticas para controlar mejor el proceso y lograr que mis sidras cumplan con los parámetros legalmente establecidos. En Gorenak nos hemos dotado de una normativa de calidad estricta. Por cierto, los tres primeros clasificados somos de Gorenak.

¿Gaztañaga tiene manzanas propias?

Desde luego. Tenemos unos mil árboles y acabamos de plantar 80 nuevos. Con todo, en la cosecha de 2013, una de las más flojas, solo el 15% fue manzana autóctona. En 2014, sin embargo, el porcentaje subió al 40%.

¿Ha habido alguna repercusión por haber logrado la txapela de la última edición?

Yo creo que sí. Además de los clientes habituales, he notado que han venido clientes nuevos. Hay que tener en cuenta que, además de la temporada de txotx, trabajamos el resto del año como un establecimiento de hostelería. La txapela ha sido algo positivo.

¿Este año, a por otra txapela?

Por intentarlo no va a quedar. Es pronto para saber cómo estarán las sidras en junio, pero ahora puedo decir que vienen bien, son muy bonitas y que apuntan a que se lograrán suaves, aromáticas y fáciles de beber. Sería extraordinario que consiguiese otra txapela, porque el mismo día del concurso tenemos un acontecimiento familiar muy importante que me va a impedir estar en La Cofradía Vasca de Gastronomía.

Usurbilgo Udala
Aurten ere zuen zain gaude! Txotx!!

USURBIL
Usurbil

URTARRILA 14tik aurrera 2015eko TXOTX denboraldia zabalik



SAIZAR

Sagardotegia

Kale-zahar auzoa, 39

U S U R B I L

Sagardotegiko erreserbak: 943 37 39 95

Bodega: 943 36 45 97

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com



DOMINGO ARINA ■ Enólogo

«La sidra ha avanzado en los últimos años, pero aún queda mucho por hacer»



Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza

SAGARDOTEGIA



Usabal Auzoa
☎ 943 67 26 13
TOLOSA



YARBIDE

SAGARD OAK

Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

No podía imaginarse aquel muchacho de Liédena (Ledeia), localidad navarra situada a orillas del río Irati, tierra de vino y cereal pero sin tradición sidrera, que con el paso de los años iba a convertirse en una persona referencial en la elaboración de sidra natural de Euskal Herria. Domingo Arina finalizó sus estudios en la Escuela de Capataces Agrícolas de Requena y entonces manifestó en una entrevista estar dispuesto a ampliar sus estudios. Aquello se convirtió, sin que él ni siquiera lo sospechara, en un paso decisivo para su futuro profesional. Ahora que ha alcanzado la jubilación es buen momento para repasar su importante trayectoria.

«Llevaba más de una semana en mi pueblo, sin trabajo, cuando recibí una carta de José Guinea, consejero delegado de Industrias Cima de Colloto (Asturias) en la que señalaba te-

Domingo Arina recibió un cálido homenaje, pocos días después de su jubilación, por parte de sidreros, técnicos y amigos. El conocido enólogo aparece en el centro de la imagen, con txapela.

Josemari MARTINEZ

ner informes sobre mí y me ofertaba trabajar en su empresa. Era una oferta muy tentadora, con un sueldo que triplicaba lo que era habitual –recuerda–, y no lo dudé. Me fui a Colloto. La empresa se dedicaba a la elaboración de sidra gasificada, algo que yo desconocía totalmente. Me dijeron: ‘si aplicas tus conocimientos del vino te valdrán para la sidra’. Así empecé en 1969. La empresa, que años antes exportaba mucha sidra a la Cuba de Batista, había sufrido un bache, llevaba un tiempo cerrada, pero querían ponerla de nuevo en marcha».

También recuerda que fue un inicio algo complicado, porque a la falta de conocimientos se unía la dificultad de encontrar bibliografía sobre el tema. «Me pusieron en contacto con la Pomológica de Villaviciosa. Con ello y un libro muy elemental sobre el tema di mis primeros pasos. Después, a base de lógica y de experimentación, desarro-

ASESORAMIENTO. «He llegado a asesorar a medio centenar de elaboradores. Cuando yo empecé, el sidrero con enólogo estaba mal visto, y ahora casi todas las bodegas tienen enólogo».

«Es el padre de la enología de la sidra vasca»

A los pocos días de jubilarse Domingo Arina, se reunieron medio centenar de personas (sidreros, técnicos y amigos) para ofrecer un sencillo homenaje a quien, con su trabajo, ha posibilitado un gran avance en el sector sidrero. Arantza Eguzkiza, de la sidrería Iparragirre y presidenta de Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, considera que Domingo «como le conocí todo el mundo» es «el padre de la enología de la sidra vasca, de la sagardoa, el introductor de los conocimientos enológicos en las sagardotegías, el que empezó ya hace años a realizar analíticas regulares en sidras y mostos, con un seguimiento exhaustivo de los mismos».

Junto a ello, destaca que es «un investigador nato», de ahí sus estudios sobre la manzana autóctona, entre otros. «Su inquietud y carácter innovador le han llevado a formarse continuamente, sin acomodamientos. Destacaría, asimismo, su entrega en el trabajo, sin horarios y siempre con una sonrisa, alegría y optimismo que ha sabido transmitir; es un luchador nato, con un bagaje cultural importante, sencillo y cercano. Siempre ha estado dispuesto a colaborar, a menudo de forma desinteresada, en favor de la sidra y manzana autóctona. No puedo ni quiero ocultar mi aprecio, respeto y agradecimiento a su labor, tanto como cliente como presidenta de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa».

Uno de los que mejor conoce a Domingo Arina es Juan Zuriarrain, al que se puede considerar su discípulo y, de alguna manera,



La sidra ha sido una de las pasiones de Domingo, como todo el mundo le conoce.

Juan Carlos REITE | ARGAZKI PRESS

su sucesor. «Hace ya siete años que conocí a Domingo. Por entonces yo estaba en la Facultad de Química escribiendo la tesis doctoral, por un lado, y realizando un proyecto de investigación relacionado con la sidra, por otro; él buscaba a una persona que le hiciera las analíticas de todas las muestras que traía. Nos entendimos muy fácilmente y agradezco la confianza que depositó en mí. Domingo me inculcó la cultura de la sidra desde su perspectiva y me aleccionó en todos sus conocimientos. Recuerdo muy bien algo que vio en mí: No eres enólogo de formación, y eso te dará ventaja, ya que no tendrás los vicios que los enólogos puedan tener», me dijo».

Poco a poco le transmitió su pasión por la sidra y le enseñó a quererla desde su profesión. «Me introdujo en su mundo, y en el de los clientes a los que asesoraba, y de lo que me di cuenta, y me sedujo, fue que muchos de ellos, más que clientes, eran amigos. El

año pasado organizamos un homenaje. Fue un encuentro muy emotivo, y más que un reconocimiento profesional, resultó ser una comida entre amigos. Ahora que ya se ha jubilado me siento muy afortunado de poder seguir contando con él. Sigo consultando dudas acerca de la labor que debo desempeñar y él sigue aleccionándome. Por mucho que pueda aprender, lo que no tendré nunca es la experiencia en el mundo de la sidra que él tiene», resume Zuriarrain.

lle mi trabajo, hasta que en 1983 la empresa mayoritaria del grupo, Cervezas San Miguel, decidió prescindir de la elaboración de sidra».

DE ASTURIAS A GIPUZKOA

En ese momento se inició su nueva etapa, decisiva en su carrera profesional. Domingo Arina llegó a Gipuzkoa, a Sidras Mai Ona de Usurbil, aunque aquello solo duró aproximadamente dos años. Cerró por suspensión de pagos. «En aquellos años ya se había iniciado el resurgimiento de la sidra natural en Gipuzkoa, tras un periodo de declive. Yo, que conocía algo del sector y sus carencias, me planteé una cuestión: ¿cómo se puede hacer buena sidra sin conocer bien la materia prima, la manzana sidrera? Evidentemente, ya había habido estudiosos del tema, pero, en general, los sidreros conocían las manzanas por lo que les habían transmitido sus antecesores, sin más. Así que me presenté en la Diputación Foral de Gipuzkoa y planteé mi propuesta de estudio pomológico. Al final la idea cuajó, convocaron un concurso público y me eligieron», recuerda Domingo Arina.

A partir de ese momento se iniciaba una de las etapas profesionales de Arina más fructíferas y beneficiosas para la sidra natural del país. «Empecé a trabajar en la Finca Zubieta de la Diputación en Hondarribia. Allí ya existía una colección de va-

riedades de manzana y mi primera tarea fue analizar los parámetros principales de esas variedades y sus características en relación al dulzor, acidez y amargor. En aquella época había viveristas con algunos tipos de manzana y yo hice una prospección por viveros y caseríos. Se avanzó en el conocimiento de las manzanas, pero lamentablemente un cambio de los responsables de la Diputación Foral paró el trabajo de investigación. Ese factor y el escaso interés de bastantes sidreros me dejaron sin trabajo».

Sin embargo, algunos sidreros comenzaron a llamar a su puerta buscando consejos y asesoramiento, y aceptaron que entrara en sus bodegas. «Fue el inicio de una nueva etapa. Poco a poco aumentaron los que recurrían a mí. He llegado a asesorar a medio centenar de elaboradores. Cuando yo empecé, el sidrero con enólogo estaba mal visto, y ahora casi todas las bodegas tienen enólogo».

Ahora, ya jubilado, deja el trabajo de asesoramiento, pero se resiste abandonar la investigación. «El conocimiento de la sidra ha avanzado en los últimos años, se conoce mucho más que hace 30 años, pero aún es muy poco y queda mucho por hacer. Estoy dispuesto a ofrecer mis conocimientos de forma desinteresada en todo lo relacionado con la profundización del conocimiento de las variedades autóctonas», asegura.

COLARIEL
SAGARDOTEGIA

Sagardotegia
OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa • ☎ 943 55 68 94 • HERNANI



Astigarragako Petritegi eta Lizeaga sagardotegiak usadio zahar bat berreskuratu nahi dute, gure historia berregin eta jendartean ezagutzera emateko. Proiektu honetan Petritegi eta Lizeagarekin Pasaiaiko Albaola Faktoriak hartzen du parte. Proiektu honen ardatz nagusia sagarra jo, muztioa idi parearen laguntzaz karreto-barriketari Urumea ibaira jaitsi eta gabarraren bidez Donostiara eramatea da. Garai hartan ala eta gabarretan (merkantziak garraiatzeko ibai-ontzia) eramaten zituzten zukua edota sagardoa barrikatari. Orain, proiektu hau aurrera eramateko ala bat egin dute eta ibaian egindako probak ondo gainditu ditu.

Donostian, garai batean, dolare sagardotegietan ekoizti eta bertara garraiatutako sagardoa

portura edo hiriko sagardotegietara zuzentzen zen, bertako taberna-sagardotegietan kontsumitu edo itsasora eramateko. Kasu honetan, aldiz, ibaian zehar jaitsiko duten sagardo eta muztioa jendeari eskainiko zaio dastatzeko. Honekin landa ingurunea, itsasoa eta Donostia lotu nahi dituzte, antzina bezala.

URUMEA, SAGARDOAREN IBAIA

Ala eta gabarretan ibaitik garraiatzen ziren zukua eta sagardoa Donostiara.

Ez dago oso atzera joan beharrik ohitura honen berri izateko. Egindako lanari esker eskuratu diren agiriak diotenaren arabera, ez dira hainbeste urte sagardoa Donostian zeuden taberna-sagardotegi ugarietara erosten zela inguruko dolareetatik, horien artean Petritegi eta Lizeagatik. Horretarako, gaur egun erre-

pideek duten garrantzia zuten orduan ibaiak.

Hurrengo urtean Donostia Europako kultur hiriburua izanik, pasarte honen erreproduzioa DSS2016EU proiektuaren parte izatea proposatu dute bultzatzaileek, bai bertako jendea bai bisitariak gure historia, sagardo eta kulturarekin aberastu daitezten. Horren harira, ekimen hau "San Joan" galeoiaren proiektuarekin lotzea da asmoa, jakinekua baita sagardo upel ugari izaten zela galeoietan eta garraio mota hau erabili ohi zela sagardoa Donostiara eramateko, gero bertako portura edo Pasaiaira zuzentzeko.

Alta, 2016. urtea ez da helburu bakarra; behin azpiegitura guztia martxan jarrita, jendeari esperientzia berri bat bizitzeko aukera eman nahi zaio, historia bereganatu eta sagardoarekin gozatu jarraitzeko, proiektua etorkizunean luzatuz. Egitasmo hau egia bihurtzeko bidelagunak beharrezkoak dira, eta horregatik erakunde, elkarte, sagar-

dogile eta beste hainbat eragileen elkarlana ezinbestekoa da, denen artean proiektuari izaera egokia emateko.

HISTORIA HANDIKOAK

Petritegi eta Lizeaga lotura historiko handikoa sagardotegiak dira, Astigarraga eta Donostia-ko Alta auzoan kokatuak (kokalekuagatik biak Astigarragako izendatzen badira ere). Idatzi zaharrek esaten dutenaren arabera, 1500. urtearen aurretik dolare-sagardotegi moduan erakitako bi baserri dira. Agiriak XV. mendean bazirela adierazten badute ere, litekeena da askoz ere lehenagoakoa izatea.

Petritegi sagardotegiko nagusia Pedro Martinez de Igeldo izan zen eta Lizeaga sagardotegikoa, berriz, Juan Sanchez de Araiz, biak Donostian bizi zirenak. Bi sagardotegiak maiorkoenak izan ziren eta beti izan zuten sagardogintza lanbide. Kontuan izan beharra dago XV. mendean sagardo kopuru handiak ekoizteko sagardotegiak izan zirela hauek, gizarte industrial oso indartsu bati edaten eman behar ziotenak. Ekoizpen honen parte handi bat Urumean barrena garraiatu, eta Donostia eta beste hainbat puntutan saltzen zen.

Bestalde, sagardotegian bertan ere kontsumitzen zen sagardoa eta kantitate handiko salmentak egiten ziren, agiritan ikusi daitekeenez. Bi sagardotegi hauek bere ohiturarekin jarraitu dute, ekoizpen eta salmentari dagokienez.

SAGARLORE

ASTIGARRAGA PETRITEGI

Jaio da zizarra / Ha nacido el mosto flor

100% manzana sidrera sagarra



Proiektu honen ardatz nagusia sagarra jo, muztioa idi parearen laguntzar karreto-barriketan Urumea Ibaia jaitsi eta gabarraren bidez Donostiara eramatea da.



URUMEA, SAGARDOAREN IBAIA

sagardoarenibaia.com
sagardoarenibaia@gmail.com

PETRITEGI SAGARDOTEGIA

Petritegi Baserria.

Petritegi Bidea 20115

ASTIGARRAGA

Kontaktua: Ainara Otaño

943 457 188 / 687 477 735

LIZEAGA SAGARDOTEGIA

Gartziategi Baserria 20115

ASTIGARRAGA

Kontaktua: Gabriel Lizeaga

943 468 290 / 667 549 090

Euskal Herriko historian sagardoak milaka urte baditu ere, XV. mendea da benetan garrantzitsua, gizarte industrializatu oso aurreratu baitzen ordukoa, itsasoari eta horrekin loturiko lanbideei begira bizi zena. Gizarte industrial honen edari ia

bakarra sagardoa zen eta Lizeaga eta Petritegi bezalako milaka dolare-sagardotegi eraiki ziren Euskal Herrian zehar eskaerari aurre egiteko. Ondorenean izandako gainbeherak izanda ere, Petritegi eta Lizeaga sagardotegi sagardoa ekoizten jarraitu

dute gaur egun direna izatea lortu duten arte.

Bi sagardotegien kokalekua garrantzi handikoa izan da historian zehar, landa ingurunean, sagastiz inguratutik eta ibaitik oso gertu. Horrek sagardoa Donostiaraino garralatzeko asko

errazten zuen. Biek izan zuten antzina portua, produktuak gabarretan zamatzeko. Proiektu honi esker, Gartziategiko portua berreskuratu egingo da. Urte askotan zehar hain ahaztuta izan den historia berreskuratzeari ekin zaio, gaur egun

nahiz etorkizunean ardatzak eraikitze garrantzitsua baita. Erabat desagertutako garraiobide eta kontsumo mota hau ezagutaraztea da proiektu honen helburua, landa inguruneak berribidura, dolare-sagardotegiak taberna-sagardotegira.

Urte askotan erabili den garraiobidea berreskuratu

Petritegi eta Lizeaga sagardotegiak ahalegin handia egin dute gure historia berreskuratzeko materiala biltzen eta lantzen, bidean sagardoaren historia zabaleko elementu eta datu asko aurkituz. Horren guztiaren balioa agerian jarri eta jendeari ezagutarazten saiatuko dira orain, denboran oso atzera joan beharrik ez badago ere, nahiko ahaztuta gelditu baita sagardoaren urrezko aro hura.

"Urumea, Sagardoaren Ibaia" izena duen proiektu honek antzinako historia berreskuratu eta sagardoak izan zuten garrantzia azpimarratu nahi du, bizimodu bat azaldu eta urte askotan erabili den garraiobide bat berreskuratu. Jendearentzat informazio iturri, baina aldi berean gozagarri izango den esperientzia bat proposatzen du, ibilbidearen puntu desberdinetan biziko dena.

Hori guztia produktu baten bueltan, alegia sagardoaren inguruan, gauzatzeko ukitu berezia ematen dio, esperientzia historiko batean hasi eta jendeak muztioa, sagardoa eta honekin lotura duten produktu gehiago dastatzen bukatuko baitu, esperientzia gastronomiko batean.

Proiektu hau bi enpresen artean gauzatzen ari badira ere, garrantzitsua iruditzen zaie beste hainbat eragilerekin elkarlanean aritzea. Astigarragako herria eta Donostiako hiria lotzen ditu proiektuak eta bien eskaintza turistikorako aberasgarria izango dela uste dute antolatzaileek, beren historiaren zati bat azalera zuten baita. Bi sagardotegiok sagardoaren garraioan oinarritu dute proiektua, baina ibaiak zuen garrantzia azpimarratuz.

Sagardoaz harago, garraiobide handia izan zen Urumea ibaia garai batean, hasi Donostiatik eta Astigarragaraino, baita Hernaniko porturaino ere. Hori guztia aztertu eta jendeari ezagutaraztea interesgarria izan liteke.

Egin txotx,
eraso sexistarik gabeko
Hernaniren alde!

Gure herriaz gozatzeko
aukera zabala!

www.hernaniturismoa.com
bisita gaitzazue!

Hernaniko
Udala

Ondo pasa
Hernanin!!

DE LA UNIVERSIDAD A LA BODEGA

El proyecto de elaboración de sidras monovarietales está en su cuarta campaña



GORENAK



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



sulabe

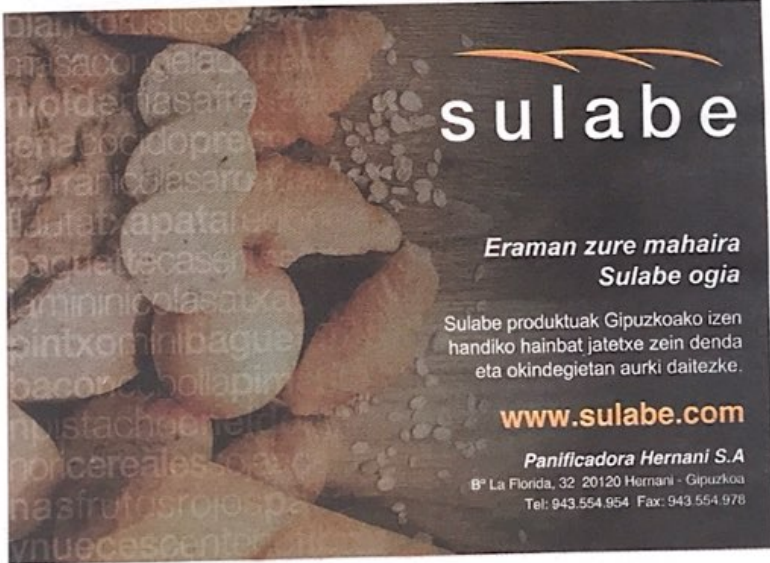
*Eraman zure mahaira
Sulabe ogia*

Sulabe produktuak Gipuzkoako izen handiko hainbat jatetxe zein denda eta okindegietan aurki daitezke.

www.sulabe.com

Panificadora Hernani S.A

Bº La Florida, 32 20120 Hernani - Gipuzkoa
Tel: 943.554.954 Fax: 943.554.978





Las catas por parte de expertos permiten determinar la idoneidad de las diferentes sidras.

www.gara.com

«El objetivo del estudio es aumentar la calidad de las sidras»

Uno de los objetivos fundamentales de este estudio es «contribuir a aumentar la calidad de las sidras del país, aportando criterios para una mejor selección de las manzanas autóctonas para la elaboración de sidra», recuerda Juan Zuriarrain, director del proyecto.

Según explica, se establecen pautas de elaboración diferentes a las que se han realizado tradicionalmente. «La sidra se elabora con mezcla de distintas variedades de manzana, pero es bien sabido -añade- que otros productos como el vino se elaboran mediante mezclas de vinos de distintas variedades. Esta forma de elaboración requiere un replanteamiento, sobre todo del diseño de los manzanales, que puede ayudar al desarrollo del sector productor de manzanas. El hecho de demandar materia prima seleccionada por variedades permitiría un aumento del precio a pagar al productor, y en consecuencia un aumento en el interés de hacer nuevas plantaciones».

Con la sidra, todo el mundo asume que la elaboración se lleva a cabo mediante la mezcla de variedades diferentes, y en muchos casos de diversas procedencias. A este respecto, Zuriarrain señala que «cada vez es mayor la demanda de información acerca de los productos que se consumen, y sería de muy buena acogida por los consumidores el encontrar sidras en las que se informe de las variedades utilizadas y/o los porcentajes de las mismas».

«Sería aportar seriedad al producto -agregándole- de la información que otras muchas bebidas cuentan desde hace tiempo, y hoy en día sería impensable que no la contuvieran. En relación a la procedencia de la materia prima, y en pos de una futura sidra de denominación de origen, este proyecto pretende contribuir positivamente en el conocimiento y desarrollo del actual patrimonio con el que contamos en lo que a variedades autóctonas se refiere».

(Urtebi Txiki, en dos depósitos de 1.000 litros).

El proyecto consiste en estudiar la relación entre la composición fenólica de manzanas y sidras producidas en Euskal Herria y las siguientes propiedades: actividad antioxidante total, pardeamiento, capacidad de precipitación con proteínas, turbidez y potencial de reducción. Son propiedades que dependen sobre todo de los compuestos fenólicos o polifenoles, e influyen decisivamente en la calidad de la sidra porque afectan al sabor, aspecto y conservación de la misma.

16 VARIEDADES DE MANZANA

Durante estas cuatro campañas se han elaborado y estudiado ya 16 variedades de manzana. En la campaña 2010-11, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Txalaka, Patzuloa y mezcla de las cinco. En la 2012-13, Gezamina, Goikoetxe, Moko, Txalaka, Urtebi Haundi y Urtebi Txiki. En la 2013-14, Frantzes Sagarra (Verde Agria), Gezamina, Merabi, Mozoloa, Narbarbel Gorria, Urdin y Urtebi Txiki, y

en la 2014-15, Frantzes Sagarra, Mozoloa, Udare Marroi, Errezila, Aritza, Manttoni.

En la actual campaña, además del estudio analítico en la UPV de las seis citadas manzanas, se ha dado un nuevo paso al llevar el estudio de las sidras monovarietales, hasta ahora en pequeña escala, a una escala mayor con recipientes de 1.000 litros situados en tres sidrerías guipuzcoanas. Los resultados obtenidos en esas tres bodegas estarán mucho más próximos a la realidad, al menos eso se espera.

El control de las elaboraciones es el mismo que se daría para una sidra tradicional, pero además se están analizando otra serie de parámetros muy interesantes, como el de la capacidad antioxidante. A nivel de repercusión mediática, es un parámetro que está en auge, dada la estrecha relación que mantiene con aspectos relacionados con la salud.

A lo largo del año se esperan hacer diversas catas de las sidras, así como de sus mezclas, con el fin de divulgar este pro-

yecto y transmitir a los consumidores que el sector se involucra en la investigación, desarrollo del producto y en la innovación, algo que es de vital importancia en una época en la que se ha producido un ligero descenso en el consumo de sidra.

IMPORTANCIA DE LAS CATAS

Una vez las sidras estén en condiciones, se pretende hacer un embotellado de cada variedad, así como realizar un diseño de mezclas controladas y evaluar su idoneidad mediante la cata en el Panel de Fraisoro, y también por los mismos sidreros.

Con este proyecto se quiere involucrar al sector sidrero, haciéndole participe en los proyectos de investigación para que tomen conciencia de la importancia y repercusión que tiene para ellos directamente. La experimentación y los resultados del proyecto los manejan ellos mismos, y se elimina la incertidumbre que crea la gestión externa.

Analizar la relación entre la composición fenólica de las manzanas y sidras producidas en el país y determinadas propiedades, que dependen sobre todo de los compuestos fenólicos y tienen una influencia determinante en la calidad de la sidra. Ese es el objetivo del estudio de la UPV, que se encuentra ya en su cuarta campaña y presenta como novedad destacada la elaboración de sidras monovarietales, esta vez en las propias bodegas profesionales.

El proyecto, iniciado en la Facultad de Ciencias Químicas en Donostia, a cuyo cargo se encuentra el doctor Iñaki Berregi, profesor en la Universidad, lo lleva a cabo Andoni Zuriarrain, como base de la que será su tesis doctoral. Colaborando con ellos, y con las funciones de co-

dirección de la tesis, se encuentra Juan Zuriarrain, doctor en Química y asesor enológico, que es quien lleva el control y la dirección del proyecto.

La principal novedad de esta campaña es que, de la mano de la Asociación de elaboradores de sidra natural de Gipuzkoa, patrocinadores del proyecto, y con el apoyo de la Diputación del herrialde, se ha dado un nuevo paso en este estudio, llevándolo de una escala reducida hasta ahora a otra que acogen las propias bodegas de sidra.

De este modo, el pasado otoño se realizaron elaboraciones en tres bodegas: Sidrería Urbartarte, de Ataun (variedades de Urdin Sagarra, Urtebi Haundi y mezcla 50% de ambas, todas ellas en depósitos de 1.000 litros); Sidrería Ola, de Irun (Errezila y Patzuloa, todas ellas en depósitos de 1.000 litros), y Sidrería Larrarte, de Astigarraga

SAGARDO ONDUA URBITARTEN

Ataungo sagardotegiak oso edari berezia eta ona prestatzen du

Euskal herriko sagardogileak, herri honetako gainontzeko enpresariak bezala, betidanik izan dira ekintzaileak. Bere ohiko eginkizuna sagardo naturala egitea da, noski, baina sagardoaren inguruan batzuek dirua eta denbora inbertitu dute bestelako ekimen edo negozioak martxan jartzeko. Demetrio Terradillosek, Ataungo Urbitarte sagardotegiaren jabeak, hamarkada bat darama sagardo oso berezia ekoizten, nola-bait ere "crianza" modukoa.

Duela urte asko, adibidez, Zapiain Sagardoak merkatura Sagardoz atera zuen, destilazio bidez sagardotik ateratzen den edari alkoholodun berri bat. Atzindarietako bat izan zen. Garai hartan antzeko edari bat prestatu zuen Saizar sagardotegiak ere. Azken urteotan beste ekimen berri batzuk abian jartzen ari dira, hots, sagardoa eta turismoa, sagardoa eta gastronomia, sagardoa eta kirola eta orokorrean sagardoa, kultura eta historia batzen dituztenak. Duela gutxi Byhur sagardo apardun bat atera da merkatura. Iaz Astigarragako Mendiola baserriak 450 urte bete zituen sagardoa egiten eta urtemuga hori ospatu eta topa egiteko Hur Astarbek sagardo apardun bat prestatu zuen.

Urte gehiago darama Demetrio Terradillosek beste sagardo berezi bat egiten, Saardo izenarekin. «Ardo beltzarekin, batez ere, baina baita zurirekin ere aurkitzen dira merkaturako urteko ardoak, ondutakoak edo krianza eta erreserba ardoak. Zergatik ez antzeko zerbait egin sagardoarekin? Urte batzuk ne-

ramatzen ideia horrekin buruan. Pentsatu eta egin. Horrela 2005 urtean hasi nintzen saialdiekin nire enologo Domingo Arinaren laguntzarekin. Lehenengo aldiari ez zen ondo atera, baina 2006ko uztarekin bai. Orduetik hona bi urtean behin egiten dugu sagardo berezi hori».

Prozesua oso zaindua da. Eskuz jasotzen dituzte sagarrak arbolatik, ez dute uzten lurrrera eror daitezkeen; beraz, kalitateko sagarra bakarrik erabiltzen dute. «Sagarra sanoak, kolperik gabekoak, ondo garbitutakoak eta bere heldutasun une egokienean jasotakoak erabiltzen ditugu. Sagarra heltzea garrantzitsua da sagardo ona egiteko. Lau sagar mota erabiltzen dugu, errezila, mozolua, gaziloka eta txalaka pixka bat. Denak etxeko sagastitik jasotakoak urriaren azken astean. Ondoren, arboletatik dolarera eramaten ditugu. Zukua lortu eta gero upela batean uzten dugu Urbitarten hurrengo uztailera arte. Noski, ekoizpen prozesua oso ondo zainduz».

Hamar mila litroko upel batean sartzen dute zukua eta han geratzen da bederatzita hilabetez gutxi gorabehera. Hiru trasiago edo ontzi aldaketa egin ondotik, upeleko lehen eta azken litroak baztertzen dituzte eta 5.000 litro inguru geratzen dira botilaratzeko.

Botiletan sartu ondoren, hauek gutxienez sei hilabetez uzten dira bodegan. Beraz, 2014 urteko sagarrekin egiten ari diren sagardo berezi hau 2016ra arte ez da merkaturatuko. Botilak diseinu berezia du, etiketa zenbatuta darama, baita kaputai bat kortxo estaltzeko ere.



Demetrio Terradillos, «Saardo» botilla baten ondoan.

BERNARDI MARTINEZ



GEURERA ITZULI

Bertako eta garaiko produktuen kontsumoa berrabiarazteko garaia da, modu jasangarrian ekoiztutako sailagailuak. Guztioi metodo egiten digun hortzuztatze eta ekoizlearen arteko harreman zuzena. Gure herriaren sustarriak.

www.bertakoetagaraiakoa.net



«Kolore argiagoa eta txinparta asko dauka»

Ez da erraza Saardok zein ezaugarri dituen azaltzea. «Sagardo naturalarekin alderatuz, kolore argiagoa eta txinparta asko. Zerbitzatzen den uanean txinparta erruz eta oso fina ateratzen da. Atentzioa ematen du. Zaporea ere oso fina, fruta gustukoa, pixka bat lehorra baina oso orekatua eta alaia ditu Saardo edariak.

Sagardo berezia da, baina azken finean sagardoa, eta sagardo naturalaren parametro antzekoak ditu, hots, 1,8 azidotasan lurrunkorra, adibidez. Hori bai, gradu alkoholikoa pixka bat altuagoa da, 7° eta 7,5° artean mugitzen da uztaren arabera. Edateko temperatura 9-11° izate gomendatzen da, freskoa baina ez hotza.

Saardo ez da edozein lekutan saltzen. Zenbait jatetxetan (Mugaritz, Bodegon Alejandro, Nerua...) aurkitzen da, baina dastatzeko eta botila batzuk erosteko aukera bikaina Urbitarte sagardotegian bertan dago.

EUSKO LABEL SAGARDOA IZANGO DA GIPUZKOA, BIZKAI ETA ARABAKO IKASTOLEN FESTETAN

Ikastolen Elkarteak eta Euskadiko Sagardogileen Federazioak elkarlanerako akordioa sinatu dute



Orion egin zen
Kilometroak festan
sinatu zuten akordioa.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRES

Ikastolen Elkarteak eta Euskadiko Sagardogileen Federazioak elkarlanerako akordioa sinatu dute HAZI fundazioaren laguntzarekin, datozen bost urteetako (2014-2018) Gipuzkoa, Bizkai eta Arabako ikastolen jaietan (Kilometroak, Ibilaldia eta Araba Euskaraz) Eusko Label sagardoa izateko. Oraingo akordio hau ez da Nafarroako ikastolen festara, Nafarroa Oinezera, iritsiko.

Horrelaxe sinatu dute Koldo Tellitu Ikastolen Elkarteak lehendakariak, Arantxa Eguzkitza Euskadiko Sagardogileen Federazioko eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak lehendakariak, Jose Antonio Zamalloa Euskadiko Sagardogileen Federazioko lehendakariorde eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak lehendakariak eta Benito Peciña Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkarteak lehendakariak. Hitzarmen honek Eusko Jauriaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordetzaren eta HAZI fundazioaren babesa izan du. Sinadura ekitaldia Orioko ikastolan bertan izan zen. Iaz Gipuzkoako herri honetan egin zen Kilometroak Festa "Herria Txikota" lemapean.

Eusko Label sagardoa %100 bertako sagarrarekin egindako kalitatezko produktua da, eta bai sagarraren bertakotasuna bai kalitatezko parametroak HAZI fundazioak ziurtatzen ditu, hasi sa-

gastietatik eta botilaraino. Gaur egun 200 sagastietatik gora dira Eusko Label sagardorako sagarra ematen dutenak Gipuzkoan, Bizkaian eta Araban eta 27 sagardotegi dira 2013ko uztan Eusko Label sagardoa egin dutenak: Hogei Gipuzkoan, sei Bizkaian eta bat Araban. Aburuza (Aduna), Aginaga (Usurbil), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Axpe (Markina-Xemein), Baleio (Oiartzun), Bereziartua (Astigarraga), Calonge (Igeldo-Donostia), Etxebarria (Gatika), Eula (Urnieta), Iparragirre (Hernani), Irure-Txiki (Zestoa), Iturrieta (Aramaio), Itxasburu (Hernani), Izeta (Aia), Kandi (Muxika), Laneko (Gizaburua), Larrarte (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga), Malgarrazaga (Gatika), Ola (Irun), Petritegi (Astigarraga), Saisar, (Usurbil), Satxota (Aia), Txindurri-Iturri (Deba-Itziar), Urbitarte (Ataun) eta Uxarte (Zornotza).

Gipuzkoa, Bizkai eta Arabako 28 sagardotegiek egin dute Eusko Label sagardoa 2014ko uztan %100 Euskal Herriko sagarrarekin. Aurreko urteetan baino sagardo gehiago egin dute orokorrean. Eusko Label zigilupean saltzeko helburuarekin, 900.000 litro. "Eusko Label Euskal Sagardoa" etiketa lortu ahal izateko, ordea, botilaratu baino lehen, analitikak eta adituen kata bat pasa behar dituzte sagardo hauek eta, beraz, Eusko Label sagardoa izateko bidean dauden upelak direla esan behar da.

ALBERRO
SAGARDOTEGIA

Sagardo naturala

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

ZINTZARRI
Taberna

Erkiaga pasealekua
20120 HERNANI
Tel. 943 55 20 32

aker

TABERNA

ZAPA kalea 7 HERNANI

107 sagar mota daude onartuta

HAZI fundazioak egiten ditu sagarra eta sagardoaren egiaztapen lanak, bi oinarri nagusi betetzen direla ziurtatzeko: %100 bertako sagarrez egindako sagardoa dela, batetik, eta Eusko Label sagardoaren araudi teknikoan zehazten diren kalitate oinarriak betetzen direla, bestetik.

Gaur egun, bertako 107 sagar mota daude onartuak Eusko Label sagardoa egiteko, eta sagardotegi bakoitzak aukeratzeko du gustuko nahasketa; izan ere, ez da sagardo homogeneo edo berdina lortu nahi Eusko Labelen. Sagardotegi bakoitzak bere ukitua emateko aukera izatea nahi da, analitikoki nahiz organoleptikoki kalitatezko sagardoa dela ziurtatuta.

AZKEN SAGAR UZTA ONA BAINA USTE BAINO TXIKIAGOA IZAN DA

2014ko sagardo uzta prest dago sagardotegietan, txotx garai berrian nahiz botilaratuta dastatu ahal izateko. Euskal Herri mailan oso uzta desberdina izan da, zona batzuetan sagar kopuru handiak eta beste batzuetan txikiagoak izan baitira, udaberri eta udan izandako eguraldiak eragina.

Sagar mota desberdinekin ere gauza bertsua gertatu da, sagar mota batzuek asko eman dute eta beste batzuek gutxiago, loraldi garaian eguraldia eta baldintzak desberdinak izan baitira. Bertako sagarrari dagokionez, orokorrean oso sanao izan da sagarra, uste zena baino %20 bat gutxiago lortu bada efe.

Gipuzkoa, Bizkai, Araba, Nafarroa eta Ipar Euskal Herriko sagardotegiak eta eragileak biltzen dituen Bizi Sagardoa Elkarteak jakitera eman duenez, guztira 12,5 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2014ko uzتان eta horretarako %50 inguru erabili da bertako sagarra eta gainerako %50 kanpotik ekarri behar izan da.

Gipuzkoan 12 bat milioi litro sagardo egin dira 2014ko uzتان, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte eta, horren esanetan (www.sagardotegiak.com), espero zena baino %20 sagar gutxiago sortu da Gipuzkoan orokorrean, baita Euskal Herriko beste zenbait lekutan ere. Badira sagar asko izan diren zonak, kostaldea adibidez, edo Goierriko zenbait leku, baina baita gutxiago izan den lekuak ere, Oiartzun ingurua edo Tolosaldea, Goierri eta Beterriko zenbait sagasti, adibidez.

SAGAR BILA

Baina sagastitik sagastira eta sagar mota batetik bestera asko aldatu da egoera Gipuzkoan. Horrek eragin du sagardotegi askok %100 bertako sagarrarekin egin dutela sagardo guztia baina beste batzuek kanpora joan behar izan dutela sagar bila. Gipuzkoako Elkarteak esandakoaren arabera, %45 izan da bertako sagarra 2014ko uzتان, orokorrean oso sagar sanao.

Aurreko urteko uztaekin alderatuta, askoz sagar gehiago izan da Gipuzkoan eta sagarraren ezaugarriak begiratu, tanino aldetik suabeagoa eta gradu alkoholikoan bajuxeago etorri da aurtan sagarra.

Bizkaian 150.000 litro egin dira 2014 uzتان, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak (www.bizkaiko-sagardoa.com) jakitera eman duenez. Durangaldea, Busturialdea, Uribe Kosta, Txorierri eta Leartibai dira sagarra jasotzen duten eskualdeak eta ho-



Nahiz eta lazko uzta oso ona ez izan, ia 13 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herri osoan.

304 URRE / ARGAZKI PRESS

Bizkaiko sagardogileek apustu garbia egiten dute beren sagardoa %100 bertako sagarrarekin egitearen alde. Eta bide horretan, 2014an hektarea eta erdiko sagasti berri bat jarri dute Muskizko inguruan.

Arabako sagardozaletik 120.000 litro sagardo egin dituzte 2014ko uzتان eta horretarako %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute. Arabako Sagartzale eta Sagardozaletik jakitera eman duenez, Araban lan handia egiten ari dira, bertako sagar motak berreskuratzen eta aztertzen. Sagarrondo bakan hauek lokalizatu, sagarrak aztertu eta etorkizunerako mantentzeko lan handia egiten ari da Arabako Sagartzale eta Sagardozaletik jakitera eman duenez. Arabako Sagartzale eta Sagardozaletik jakitera eman duenez, Araban lan handia egiten ari dira, bertako sagar motak berreskuratzen eta aztertzen. Sagarrondo bakan hauek lokalizatu, sagarrak aztertu eta etorkizunerako mantentzeko lan handia egiten ari da Arabako Sagartzale eta Sagardozaletik jakitera eman duenez.

Nafarroan 300.000 litro egin dituzte 2014ko uzتان, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakitera eman duenez. Beren sagastietatik lortu dute sagarraren %50 eta gainerako sagarra ekarri egin behar izan dute. Gainera, uste zena baino sagar uzta txikiagoa izan da eta, horren eraginez, azken urteetan baino sagardo gutxiago egin dute 2014ko uzتان.

Iparraldean 250.000 litro sagardo egin dira 2014ko uzتان. Guztira, 400.000 sagardotarako sagar izan ditu Sagartzea Elkarteak jakitera eman duenez. Hauetatik erdia erabili dute Elkartearen bertan (www.cidre-etzigar.com/etzigar).



Sagardo botila urte osoan salgai



LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

© 943 55 58 46 - 616287867

Larre-Gain Baserria ERENOTZU - HERNANI



«Duguna erakusten ez badugu, jai dugu»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA

■ Bizkaiko Sagardoa elkarteko presidentea

IA BI HAMARKADA DARAMATZA ZABALIK ZORNOTZAKO UXARTE SAGARDOTEGIAK. BASERRIAK, BERRIZ, BI MENDE BAINO GEHIAGO DARAMATZA ZUTIK. EGUN, SAGARDOGINTZA ETA TURISMOA UZTARTZEKO EGINIKO APUSTUARI BURUZ ARITU DA UXARTEKO ARDURADUN ETA BIZKAIKO SAGARDOA ELKARTEKO LEHENDAKARI JOSE ANTONIO ZAMALLOA.

Asko aldatu da sagardogintza urteotan?

Bai, ni neu ekoizpena lantzen saiatu naiz, bai sagarrean, baita plantazioetan ere; arlo guztietan hobetzen saiatu naiz. Guztia da bat, eta aspaldian, sagardotegiaren arlo turistiko-pedagogikoa ere jorratu dugu. Kontsumitzailerari zer egiten dugun erakustea da gure helburua, buru-belarri gabilta horretan. Alde batetik, bezeroak zer egiten dugun ikusten du horrela. Bestetik, hori erakutsita, salmentak igo egin daitezke. Biak ala biak Uxarten bertan egiten ditugu, eta aprobetxatu egiten dugu zeregina horrela. Gure bezero potentzialak

nahiko hurbil daude, eta horrek erraztu egiten du. Bizkaia, eta Euskal Herria bera, herri handi bat dira, azken finean.

Bizi Sagardoa eratu zenuten 2013an. Ze balantze egiten duzue?

Baserrira bere osotasunean hartzea komeni da, ez sagardoa edo sagardogintza beren horretan bakarrik; erakutsi egin behar da, jendeari azaldu egin behar zaio zein den gure lana, nola egiten dugun guztia, bestela ez dago etorkizunik. Uztartu egin behar dira turismoa eta lana; eta turismoa diogunean, ez gabilta kanpotarrei buruz bakarrik, bertako-



LAGUN (SAGARDOTEGI) / ARGAZKI PRESS

Montorra, 6. 48340 ZORNOTZA - ☎ 94 630 88 15 - www.uxarte.com

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

Sagardotegi mugikorrak

TRIKI KUPELA
ELKARTEA

Egin Txotx zure herriari

facebook

twitter

www.trikikupela.es
info@trikikupela.es
628 52 80 97

entzat ere sustatu behar da. Merezki duten jarduerak erakutsi egin behar dira; hemengo produktua ongi ikusia dago, eta saldu egin behar da. Bizi Sagardoan filosofia horrekin egiten dugu lan. Koordinazioa izaneko gero, askoz emaitza hobek lortzen dira. Guztiok egin beharko genukeen zerbait da, eta ez ezkutatu eta bakoitzak bere esklusibotasunarekin saldu. Duguna erakusten ez badugu, jai dugu.

Tokiko produktuak kontsumitzeko ohitura hazi egin da aspaldian. Ados?

Hori da bide bakarra, osterantzean, gaineratik pasatzen zaizkigu. Neurri batean, jada gertatu zaigu, enpresa edo salgune handiekin. Betiere, oinarrian ziur bagaude gure produktuak merezi duela. Kasu honetan, nik uste, sagarrak eta sagardoak merezi dutela, hala nola, baserrietako ortuariak. Zergatik ez diegu erakutsiko? Bezeroek eskertzen dute gainera, tranparik ez dagoela erakusten zaie eta. Beharbada, ez dugu kopuru handietan erakutsiko, baina etorkizunean izan daiteke. Merezki duen produktua da arlo guztietan, kalitate zein zapora aldetik, beraz, erakutsi beharreko produktua da. Eta kanpaina orokorek balio dute erakusteko, bai-

TURISMOA

«Uztartu egin behar dira turismoa eta lana; eta turismoa diogunean, ez gabilta kanpotarrei buruz bakarrik, bertakoentzat ere sustatu behar da».

na norberarena den lan hori ere egin beharra dago.

Itxaropentsu, beraz?

Denborak erakutsiko du. Azken batean, apustuak beti ez dira ongi iritertzen, lana ondo egin arren, baina badakigu zein den bidea.

Erakundeen babesik jasotzen duzue?

Bai, neurri batean badago. Baina ez argi eta garbi; esan behar da diru laguntzaren esperoan edo horren araberako lana soilik egiten badugu jai daukagula. Norbere produktuak egin behar du etorkizuneko bidea. Erakundeek lagundu bai, baina neurri mugatua; laguntzak egon behar dira eta aprobetxatu behar dira, baina ekoizpen planteamenduetan ez ditu horrek baldintzatu behar.

Nola animatu herritarrek Bizkaiko Sagardoa probatzera?

Proba dezatela beren kabuz, sagardoa merezi duen produktu bat dela eta sagardotegian ondo jan eta edaten dela. Ohitura aldetik ere ona da sagardoa egunerokorako. Onena, hurbildu eta probatzea. Errepikakorra izan daiteke, baina sagardoa merezi duen produktua da eta aukera bat eman behar zaio.

BIZKAIAN, SAGARDO BIZKAITARRA

Aurtengo sagardoa arina izango da Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardoa elkarteak lehendakariaren esanetan. «Oraindik gutzit zehaztu gabe dagoen arren». Halere, usaina «ederra» du zukuak, eta kalitate onekoa izango da aurtengo sagardo bizkaitarra.

Bestalde, barietatean ere eragina izango du. «Hemengo klima aldakorrek eragina du loral-dian, eta puntua hartzen du batzuetan eta beste batzuetan ez». Joan den urteko udazken epelaren ondorioz, fermentazioa aurreratu egin zen, eta horrek ere eragina izan du.

Uzta aldetik, iazko sagar kopuru antzekoa batu da, 200 tona inguru, eta ahal bezainbat sagardo gehiena ekoizti dute. «Amaiera aldera, bat baino gehiago motz geratuko zen, beharbada; gehiago egongo balitz, gehiago egingo genuke». Izan ere, hasieran uste zena baino sagar gutxiago bildu da. Halere, eskualdearen arabera ulertu behar da hori. «Toki batzuetan besteetan baino gehiago egon da, nahiko irregularra izan ohi da hori».

Bizkaiko sagardoa egiterokan, bertako uztaren menpe daude ekoizleak; izan ere, herrialdeko sagarrak baino ez dituzte erabiltzen. «Beti funtzionatu dugu horrela: bertako sagarrarekin eginiko sagardo natural eta ekologikoa egiten dugu». Bizkaian, produktu bizkaitarraren alde egin duten apustua uzten du agerian datu honek.

HERRIALDEAN BARRENA

Urtez urte eginiko lanaren ostean, gero eta babes handiagoa du sagardoaren kulturak herrialdean. Egun, hamar ekoizle daude Bizkaian: Etxebarria (Gatikako Txone-Barri baserrian), Leartibai kooperatiba (Gizaburuagan),



Bizkaiko sagardogileek bertako sagarrak erabiltzen dituzte. Aurtengo sagardoa arina eta kalitate onekoa izango da.

LARA SALINCEGALDO / ARGAZKI PRESS

Malgarrazaga (Gatikan), Axpe (Markina-Xemeinen), Kandi (Muxikako Ametsebarri auzoan), Laka-Erdi (Berriatuko Mereludi auzoan), Erdikoetxe (Lezamako, Goitioltzan), Isasi

(Iurretan), Sebastianeko (Mendexan) eta Uxarte (Zornotzan). Hain zuzen ere, azkeneko honetan egingo da denboraldi hasierako txotx ekitaldia, iaz egin zen bezala. «Uxarten egingo da,

eta iazkoaren antzeko eskema erabiliko dugu ekitaldirako». Aurtengoa ekitaldi hau egingo den hemeretzigarren aldia izango da. Esan daiteke, beraz, festa hau klasiko bilakatzen ari dela.

Horrez gain, erreferentia ere bada, urteko sagardoa nolakoa izango den jakin daiteke eta. Oraindik ez da erabaki aurten nork izango duen urteko lehen-biziko sagardoa edateko ohorea.

Sagardo ezberdinak lortzeko bideak ireki dituzte

Bizkaiko sagardogintzan, gainerakoetan bezala, sustraiak errespetatu dira; funtsa eta oinarria betikoak dira, baina azken urteetan bestelako joerak ere nabarmendu dira. Bizi Sagardoa ekimenaren sorrera ere apustu berrizale horrekin lotzen da, azken finean. Horietako beste bi, teknologiaren eta metodologiaren sarrera. Izan ere, sagardoa egiteko erak bilakaera izan du. Kalitate maila

handiagoa lortzeko, kontrol mekanismoak eta kalitate bermeak ezarri dira, eta horiek izan dira gehienbat aldatu direnak. Duela urte batzuetara arte upeltegi teknikak oso landuak ez zeuden arren, egun ohikoa bilakatu da zukuak osasun baldintzak betetzen dituzten edota nahasketak ondo egiten diren egiaztatzeko probak laborategietan egitea.

Bestalde, sagardo ezberdinak sortzerokan tekniken garapenak garrantzi handia izan du. Sagar mota eta osagarrien nahasketarekin ez ezik, esperientzia eta teknika horiek sagardo ezberdinak lortzeko bideak ireki dituzte. Sagardogile bakoitzak erabakitzen du zer eta nola erabiltzen duen sagardoa egiteko, eta ondorioz zukuak ezaugarri batzuk edo beste batzuk izango ditu.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatxo
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Eguskizo Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuaga
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iurretan
Trazola Sagardoa
Sonia Isasi
Tel.: 94 681 60 44

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Mendexa
Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Figueren
Tel.: 94 684 26 42

Muxika
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

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

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
ánima zaitzez



**bizkaiko
sagardogileak**

Año a año está creciendo la afición por la sidra en tierras alavesas, se está expandiendo por un territorio donde el vino ha sido la tradición. Aunque todavía esté lejos del nivel de Bizkaia, o sobre todo de Gipuzkoa, la gente muestra una afición creciente por las sidrerías.

Es innegable que Araba es tierra de vinos, y además excelentes. Sin embargo, hace más de cien años en Araba se bebía sidra; en muchos caseríos se producía allí mismo, para autoconsumo. Después, el vino se hizo rey indiscutible, y a partir de ahí sólo han existido contadas experiencias de producción de sidra.

Esta temporada de recogida de manzana ha sido bastante escasa en lo que a cantidad se refiere. Aun y todo, será «una buena sidra», en palabras de Juanjo Peciña, responsable de la sidrería Iturrieta, de Aramaio. «Hemos producido un poco menos de lo que creíamos, pero la sidra de este año es de muy buena calidad». En cuanto a sabor, señala que será igual de sabrosa que siempre.

SIDRA ECOLÓGICA

Hoy en día, dos sidrerías forman Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarte: Trebiñu, en Askar-tza, e Iturrieta, en Aramaio. Tras muchos años de lucha, estas sidrerías se han querido desmarcar de otros locales con denominación de «sagardotegi». «En realidad, son simples restaurantes. Nosotros fomentamos la cultura de la sidra, la damos a conocer», explica Peciña.

A lo largo de estos años, los productores alaveses han hecho una apuesta por producir sidra con manzanas alavesas; esto ayuda, además, a desarrollar una cultura sidrera propia. Solo en caso de no haber suficiente cosecha se ha recurrido a manzanas de fuera de territorio alavés. «En el caso de Iturrieta, el 10% es manzana traída de Bizkaia y Gipuzkoa», informa. En el caso de Trebiñu, intentan hacer la sidra con manzanas propias.

El objetivo de la asociación Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarte ha sido desde el principio producir una sidra propia. Para ello, tienen que superar algunos obstáculos y dificultades. La sidra de Araba es ecológica, y por lo tanto, la ma-



Txotx inaugural del pasado año en la sidrería Iturrieta, de Aramaio.

Foto: RUIZ / ARCAZKI PRESS

TRABAJANDO POR UNA CULTURA SIDRERA PROPIA Y ALAVESA

nera de producir es diferente. «Otros productores superan las dificultades con diferentes productos químicos, pero en nuestro caso no lo hacemos así». Además del sobreesfuerzo que esto supone, hay que añadir el coste económico adicional. «El proceso es más caro, al tener que recurrir a gente que también trabaja

en ecológico». En el lado positivo, se están tejiendo y fortaleciendo las relaciones entre diferentes productores ecológicos.

TEMPORADA EXITOSA

La temporada sidrera de Araba dará comienzo un día más tarde que en Gipuzkoa, en la sidrería Iturrieta. En concreto, el

primer txotx alavés se realizó ayer, siguiendo un esquema parecido al de años anteriores y con acompañamiento de trikitixa y txalaparta. Este año ha repetido Iturrieta como anfitriona para el inicio de temporada sidrera. La temporada del pasado año fue una de las más exitosas, si no la que más,

para la sidrería ubicada en Aramaio. «Desde que la sidrería abrió sus puertas, la pasada ha sido la mejor campaña; por ello, nos gustaría dar las gracias e invitar a la gente a que repita».

Abierta desde 1998, la sidrería Iturrieta es un proyecto para recuperar la manzana alavesa. En territorio alavés hay en marcha un proyecto para conocer cuáles han sido las manzanas que tradicionalmente se han usado para la elaboración de la sidra; una vez conocidas las mejores, o más apropiadas, se procederá a usarlas.

Con la bandera de la elaboración de sidra ecológica y alavesa, también se critica el hecho de que establecimientos donde no se elabore sidra realicen este tipo de eventos, por entender que desvirtúan el sentido y la cultura tradicional de la sidra. «Para desarrollar una cultura hace falta dar a conocer los procesos, usar elementos cercanos... y explicarlos, claro».

LAS MEJORES MANZANAS. Está en marcha un proyecto para conocer las manzanas que tradicionalmente se han usado para la elaboración de la sidra. Una vez conocidas, se usarán las mejores.

 **Unzueta sagardotegia**

«Denboraldian zehar denok joan behar dugu txotx egitera; ohitura polita da»

JUANJO PECIÑA ■ Arabako Sagardogileen Elkarteak presidentea

ARAMAIOKO ITURRIETA SAGARDOTEGIKO ARDURADUNA DA JUANJO PECIÑA, ARABAKO SAGAR ETA SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA IZATEAZ GAIN. 1998. URTETIK DAGO ZABALIK ITURRIETA SAGARDOTEGIA, ARABAKO SAGARDOZALEEN TOPAGUNE HISTORIKOEA ERE BADA, BERAZ HAN BERTAN EMAN ZIOTEN ATZO HASIERA TXOTX DENBORALDI BERRIARI.

Zenbat sagar kilo bildu dira eta zer moduko uzta izan da?
Guztira, 145.000 kilo sagar bildu ditugu gure landetan. Guztira, 60.000 litro sagardo ekoiztu ditugu. Aurtengoa kalitate oneko sagardoa izan da; halere, egia esan, kopuru händiagoko bat jasotzea espero genuen hasiera batean.

Nolako sagardoa izango da kalitate aldetik?
Oraindik goiz da ziur esateko, baina sagardo ona datorrela dirudi, oraingoz behintzat. Gorputza dauka, eta zapoz ere ona dator.

Guztia Arabako sagarrekin egin izango da?
Araba mailan, ia %100 egiten da bertako sagarrekin. Trebiñu sagardotegian, adibidez, etxeko sagarrekin egiten da sagardoa.

Herrialdeko sagarra erabiltzen ez duzuenen nondik hartzen duzue?
Esan bezala, ia guztia Arabako sagarrekin egiten da. Iturrieta sagardotegiaren kasuan, baina, erabiltzen dugun sagarren %10 Bizkaitik eta Gipuzkoatik ekarzen dugu.

Azkeneko urteetako uztarekin alderatuz gero, alde handia?
Sagar hobekak izan ditugu, eta, ondorioz, sagardoa ere ona izango da. Horren arabera denez, sagardoa ere hobea izango dela suposatzen da.

Fracking Ez! plataformako ki-deek emango diote hasiera denboraldiari txotx ekitaldian. Zergatik bereak?
Arabako sagardogileok produktore eta ekoizleak gara eta, beraz, ama lurraekin harreman estua dugu, beraz uztazetik bi-



JUANJO PECIÑA / ARGAZKI PRESS

zi gara eta. Fracking Ez! plataformak lurra defentsan egiten du lan bereziki; hortaz, erraza da gure arteko lotura egitea.

Zer prestatu duzue denboraldi berriari hasiera emateko?
Betikoa, Arabako lehenengo sagardoa dastatzeko ekitaldia. Txalaparta kolpeekin hasi, eta sagardotegi garaian ohikoa den bezala, trikitixa eta abesti eta dantza musikatuak ere izango dira.

Sagardo Eguna ospatzen jarraitzen duzue?

Oraindik ez dago egun ofizialik Araba mailan, baina toki eta momentu ezberdinetan egiten da. Gasteizko alde zaharrean, adibidez, hainbat urtean egin da, eta Aramaion ere egiten da.

Araba beti lotu izan da ardoarekin. Badago sagardorako zaltetan?

Gero eta gehiago. Batez ere txotx garaian nabaritzen da hori. Uda aldera, gazteek edari aproposa aurkitzen dute sagardoa. Argi utzi nahi dugu, ez dugula nahi kompetentziarik ardoarekin; edari ezberdinak dira.

Etixerako sagardoa, aldiz, ohitura errotua da. Zergatik?
Ardo sartu baino lehen, sagarrondoak zeuden lekuetan sagardoa edaten zuten. Arabako

iparraldean sustraitua zegoen ohitura hori, batez ere Aramaio eta Aiala aldean. Lautadan ere errotua zegoen hori.

Krisi ekonomikoa eraginik nabaritzen al da?

Guk txotx garaian ez dugu gehiegi igarri; izan ere, jendeak guregana etortzen jarraitu du. Denboraldian zehar, denok joan behar dugu txotx egitera, bai ala bai. Ohitura polita da hori.

Txotx egin!!

Cenas con servicio de autobús

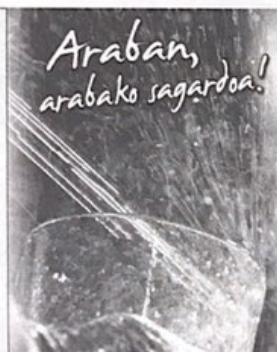


Iturrieta sagardotegia

Arraga auzoa / ARAMAIO
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 iturriasagardotegia.blogspot.com



Arabak, arabako sagardoa!



Egin txotx!!
Cenas con servicio de autobús

TREBIÑU Sagardotegia

☎ 945 244 352 / 657 736 599 - ASKARTZA TREBIÑU



IMANOL JAKA ■ Propietario de la empresa Txogitxu



«Las mejores chuletas del mundo son vascas»

Imanol Jaka con una de las chuletas de Txogitxu. TXOGITXU

Tras abrir apetito con la tortilla de bacalao y con el bacalao con pimientos, suele ser el turno del plato estrella del menú de la sidrería: la chuleta. Txogitxu es una empresa de Astigarraga con gran volumen de producción de carne de vaca, y también es pionera en apostar por la carne roja de calidad.

Desde que en 1987 Imanol Jaka, junto con José Vidal, pusieron en marcha Txogitxu, se ha convertido en una de las empresas con más experiencia del sector. A su vez, también es una referencia a la hora de crear opinión acerca de la carne vacuna.

Con la temporada sidrera igualan una actividad que es desenfrenada el resto del año. «Hacia marzo, en el resto de sitios suele bajar un poco el consumo, por lo que se compensa con la demanda de las sidrerías», explica Jaka. En total, abastecen de carne a más de quince sidrerías.

Las sidrerías Gipuzkoa no son las únicas en ofrecer este manjar al comensal, ya que también trabajan en Nafarroa.

Siendo la gastronomía parte indispensable de la cultura vasca, Imanol Jaka ha dedicado los últimos tres años a expandir la cultura de la chuleta. «Aquí es normal, pero cuando te vas fuera, te das cuenta de que los vascos tenemos un patrimonio gastronómico importante, y eso no es casualidad».

El salir fuera de nuestras fronteras le ha enseñado a dar valor a nuestra cocina. «La gastronomía es uno de los pilares de la cultura de cualquier pueblo; en los últimos 80 años se ha desarrollado una cultura con la vaca que no existe en otra parte del mundo», asegura.

En los últimos tres años Jaka ha estado en diversos restaurantes de ciudades como Berlín, París, Londres o Milán, y el trabajo realizado por Txogitxu en todo este tiempo ha quedado reflejado en importantes revistas gastronómicas y en televisiones de Alemania, Inglaterra o Estado francés. «Fundamentalmente -resume-, salgo a enseñar a las mejores cocinas de Europa lo que hacemos los vascos con la carne».

A la hora de seleccionar el producto, en Txogitxu tienden a elegir las vacas más viejas. «Cuando les explico cómo elegimos la carne, me suelen decir: 'Vosotros estais locos'. Tienen la carne más roja, y por lo tanto, más sabor. Les enseño cómo y por qué elegimos las vacas, y también la técnica de asado y el

tratamiento de las carnes en las sidrerías».

Lo mismo hace cuando recibe visitantes. Les lleva a una sociedad gastronómica para conocer la carne, «la identidad de este pueblo», y al recibirlos les explica qué es Euskal Herria: «Les digo que somos un pueblo que ha defendido su cultura, y que por eso nos gusta comer. No es casualidad».

«LA SIDRA HA MEJORADO»

Imanol Jaka se muestra optimista con el cambio de generación que se ha dado en diferentes sidrerías, y cree que el sector está en auge. «Los nuevos sidreros le han añadido un valor en cuanto a concepto a la sidra y a la calidad del producto; ha llegado gente nueva, y veo que ha mejorado la sidra, porque tienen más

conocimientos, estudios, e igual hasta más ilusión».

A diferencia de otros países, Jaka subraya la importancia de la honestidad, dejando el marketing de lado. «Nosotros no nos fijamos ni en tazas ni en orígenes. Tenemos un consumo brutal de carne de vaca en Euskal Herria; es un producto de dos o tres generaciones, y es otro producto más del que hay que estar orgullosos». En Japón, por ejemplo, destaca la Kobe, y en Estados Unidos, la carne llamada Angus. Jaka afirma, con orgullo, que la de aquí es la mejor carne del mundo.

Ese concepto también lo aplica Jaka en Don Serapio, su tienda de ultramarinos. «Cuando promueves productos gastronómicos no prostituidos, promueves la salud y fomentas la producción de productos honestos, y a su vez, la cultura de aquí». Junto a ello, proclama el derecho a comer bien y de forma saludable: «El comer bien no es un lujo. Lo que es un lujo es comer mal y además tener que pagar por ello».

ENSEÑANDO EN LAS COCINAS DE EUROPA. «Les enseño cómo y por qué elegimos nosotros las vacas, y también la técnica de asado y el tratamiento de las carnes en las sidrerías».

Nafarroako sagardo ekologikoaren aldeko apustua finkatu eta sustatzeko jaio zen Tolare elkarteak bertan, herrialdeko sagardo ekizleak elkartu ziren. Hain zuzen ere, Tolare elkarteak Toki Alai (Lekunberri), Linddurrenborda (Lesaka), Martixonea (Aldatz), Behetxoenea (Beruete) eta Larralde (Lekarotz) sagardotegiak osatzen dute. Lekarotzko Larralde sagardotegiko Jesus Angel Garcia da Nafarroako Sagardogileen Elkartearen lehendakaria. Hain justu, bere sagardotegian egingo da txotx denboraldi hasierako ekitaldia, urtarrilaren 16an. Egun bat beranduago, publiko guztiarentzat irekiko ditu atek sagardotegiak.

Bost sagardotegi hauetara sartzea denboran atzera egitea bezalako da, zentzurik onenean, betiere; horien eskutik posible da antzinako prozesuak lehen eskutik ezagutzea, sagardoa egiteko modu tradizionala ezagutzea. Jatetxea izaiteaz gain, bakoitzak bere sagardoa botilaratzen du, bere etiketa propioarekin.

Aurtengo honetan txotx ekitaldia Lekarotzko Larralde sagardotegian egingo da gaur, aurretik esan bezala. Bertara gainerako sagardotegietako ordezkariak eta bestelako jendea ere hurbilduko da, tartean eta jada ohikoa den bezala, kirol munduko zein kultur arloko pertsonaia ezagunak.

TOLARE, BOSTEKOA

Lekarotzen (Baztan), Nafarroako Pirinioetako iparraldeko isurialdean, Larralde sagardotegia dago, sagarrondo beteriko lursail batean. Bertako sagarra ekologikoa da, eta Nafarroako Nekazaritza Produktzio Ekologikoaren Kontseiluaren zigitupean murturatzen da. Hori egiteko mota ezberdineko sagarrak erabiltzen dira, guztiak ere bertako sagarrondoetakoak, eta horri esker, zapore berezia du zukuak; ukitu azidoa izan ohi du bertako sagardoak, edateko oso atsegina den arren.

Lesakan, berriz, Linddurrenborda sagardotegia dago, herrigunetik 300 metro eskasera. Hemen ere sagarrondo propioak dituzte, eta normalean bertakoarekin egiten dute. Uzta eskasa eduki eta beraienarekin

SAGARDO NAFARRA, IZAERA PROPIOAREN BILA



Iaz Linddurrenborda sagardotegian egin zuten txotx denboraldiaren irakiera.

Juan Carlos MUJIZ | ANGADZI PRESS

nahikoa ez dutenean, oster, inguruko ekizleengana jotzen dute, hala nola, Bera, Igantzi edo Arantzara.

Basaburuko bailara ederrean, dolare gisako sagardotegi berrienetako bat bisita daiteke: Behetxoenea. Ignazio Soralezek hamarkadatik gora darama sagardo ekologikoa egiten, eta menua ia bere osotasunean, Behetxoena baratzeko lehenegatik osatua dago. Hainbat hektareako sagarrondoak edukitzeaz gain, ganadu ustiateta ere badu.

BETERANOTASUNA, IZAERAN

Aldatzeko sagardotegia, tradizio handikoa da, halaber, historikoa dela ere esan daiteke. Izan ere, 1650. urtean erakiki zen baserri handi batean dago; harrizko eraikina da. Kasu honetan ere, bertako sagarrondoetan hazitako sagarrek egiten da sagardoa, gehienbat. Bertako uztan bildutakoarekin nahikoa ez denean, berriz, Etxarri Arantzera edota Alegiara jotzen dute fruta bila.

Azkenik, Lekunberriko Toki Alairekin osatzen da bostekoa. Gainerakoetan bezala, sagardotegietako menu tipikoaz goza daiteke bertan. Alde azpimarragarriena, bertan kabitzen den jende kopurua da. Hain zuzen ere, 110 lagunetik gora bil daitezke bertan. Sagardotegi hau berrienetako da; hala ere, beste kasuetan bezala, etxean modu tradizionalan eginiko sagardoa aurki daiteke bertan. Urtarril eta maiatza artean egon ohi da zabalik, asteburuetan. Hamarkada bat baino gehiago darama lanean.

Nafarroan edari nagusia ardoa da; hortaz, administrazioek laguntzarik ez ematea da elkarrearen kezka nagusia. Halere, hori ez da oztopoa ahalik eta sagardo onena egiteko. Horrez gain, bestelako mehatxu bat ikusten dute sagardogileek herrialde honetan. Nafarroan, gairontzeko tokietan bezala, sagardo propioa ekoizten ez duten jantzetan hazkunde hori kaltegarritzat dute, konpetentzia ez leiala egiten diete, beren iritziz.

Halere, joera horren aurrean, Nafarroako sagardoaren izaera propioa aldarrikatzen dute bertako ekizleak. Hori dela eta, beraien sagarrondoak fruituekin egiten dute sagardoa, ahal duten heinean behintzat.



SAGARDOTEGIKO MENUA EGUNEKO MENUA ETA KARTA

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

Sagardo denboraldian milaka dira sagardotegietara hurbiltzen diren herritarrek. Gipuzkoara batez ere; garaiko produktuak dastatzeaz gain, horrelakoetan bizi ohi den giroaz gozatea izaten da helburua. Gainerako herrialdeetan ere badira sagardotegiak. Alta, Trikikupelaren eskaintza beste-lakoa da: sagardotegia nahi den lekura eramaten dute bizkaitarrek. Horretarako beharrezkoa den azpiegitura dute, gainera.

Hiru zutabe nagusik eusten diote Trikikupelari: mugikortasunak, txingarrak eta profesionaltasunak. Bezeroak nahi duen lekura iristeko gai dira, eta ostalaritzan urteetan irabazitako eskarmentua dute. Horrez gain, txingarretan erreta bertako produktuak eskaintzen dituzte. Bizkaiko sagardoarekin lagunduta.

Izan ere, bizkaitarrak dira Trikikupelako lagunak. Sei urte igaro dira Bilboko Irala auzoan hazitako lau lagunek enpresa sortu eta herriz herri dabilzatenetik. «Auzoko jai batzordean ibiltzen ginen», azaldu du Inigo Irazabal Trikikupelako arduradunetarikoa batek. Antolakuntzan aritzea eta aurretik ere sektoreko enpresetan ibili izatea lagungarri izan zaie beraien negozioari ekiteko orduan. «Horrelako ekimenetan gabeziak zirela ikusten genuen, eta horri erantzuteko egiten dugu lan».

HERRI KULTURAN SAKONTZEN

Herri ekimenetan jaio zen Trikikupela, eta egun ere horietan aritzen dira gehienbat. «Herri kulturaren sakontzeko aukera egokiena iruditut zitzaien sagardotegi mugikorra». Bizkaian lan egiten dute gehienbat, zerbitzua Euskal Herri osora eta inguruko lurraldeetara ere eskaintzen den arren. «Errioxan,

adibidez, eskaera handia dugu, zerbitzu ezberdina eskaintzen dugulako; Bizkaian, ostera, hangoak izanda prezio lehiakorragoak eskaini ditzakegu». Gipuzkoan ere lan egiten arren, bertako ohiturak bestelakoak direla onartu du Irazabalek, eta Nafarroan ere egiten dute lan.

Beste edozein negoziok egingo lukeen bezala, beharretara egokitzen ere hasi ziren; izan ere, sagardotegi mugikorra baino zer-

Trikikupelako lagunek Bizkaian lan egiten dute gehienbat, baina noranahi eramaten dute zerbitzua.

TRIKIKUPELAKO UZTETAKO ARGAZKIA

bitzu eskaintza zabalagoa du Trikikupelak. «Pare bat euskal ezkontzarekin hasi zen guztia, bikoteren batek horrela eskatuta. Zentzu horretan, teknologia berrien laguntza handia izan dute. «Hasieratik web orria jarri genuen martxan».

Gure mugetatik haragoko esperientzia ere izan dute bilbotarrek. Orain urte batzuk Mallorcara egin zuten bidaiak, bertako herrimina goxatzeko.

«Euskal Etxea dago bertan, eta Euskal Eguna ospatzen dute; guri deitu ziguten, eta oso esperientzia polita izan zen».

ERREKETAK, GANTXOA

Egun, lau zerbitzu nabarmen izan dira Trikikupelaren eskaintza: Sagardotegi menua, menu bereziak, dastaketak eta «putxeradak» direlakoak. Euskal ezkontzak menu berezi horietan sartuko lirateke. «Eskaintza gastronomikoa arekin batera, eskaintza kulturala uzartzen dugu, bertako ohiko elementu kulturekin».

Aukera honen bidez, posible da adibidez, dantzariak kontratzea. Dastaketak, berriz, luntx formatuak pentsatuta daude. «Edozein gertakari ospatzeko aproposak dira, hainbat udalekin egin dugu lan, adibidez». Bertan, odolostea, txorizoa edota txitxi-burruntziak nabarmen izan dira. Azkenik, «putxeradekin», etxeko sukaldeak bezeroak nahi duen tokira eramaten dute. Marmitakoa eta babarrunak nabarmendu ditu atal honetan bilbotarrek.

Guztia gaitetik baina, ares-tian aipaturiko hiru zutabeak nabarmen izan dira. «Erreketak dira gure gantxoa, modu horretara, denetarik eskaintzen dugu». Sukaldean aritzeko modu horrek, produktuaren zaporea nabarmen izan du, hori dela eta, lehengai freskoak erabiltzen dituzte Trikikupelako lagunak. «Erabiltzen ditugun produktuak freskoak dira, bezperan erositakoak».

Aurrera begira, aldaketa bat du esku artean lantalde bilbotarrek. Hain zuzen ere, 2015eko udarako garagardotegi mugikor zerbitzua eskaintzeko lanean dabilzta asteotan. «Menua aldatuko dugu, oilaskoak sartuko ditugu, adibidez». Horrela bada, sagardotegira sagardo denboraldian hurbiltzerik ez duenarentzat alternatiba bikaina eskaintzen du Trikikupelak.

SAGARDOTEGI MUGIKORRA, TXOKO GUZTIETARA IRISTEKO



GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Egunero irekita, eguerdia eta gauetz. Igandetan ezik.

* 20€ menua astelehen, astearte eta ostegun gauetan.

* Asteazkenetan otxotea kantuz.

* Enkarguz eskatu daiteke: Bakailoa saltsan



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

