

SAGARDOA

Textos: A. ARABAOLAZA



La antigüedad de la sidra, algo desconocido.

■ Importante cosecha la de este año.

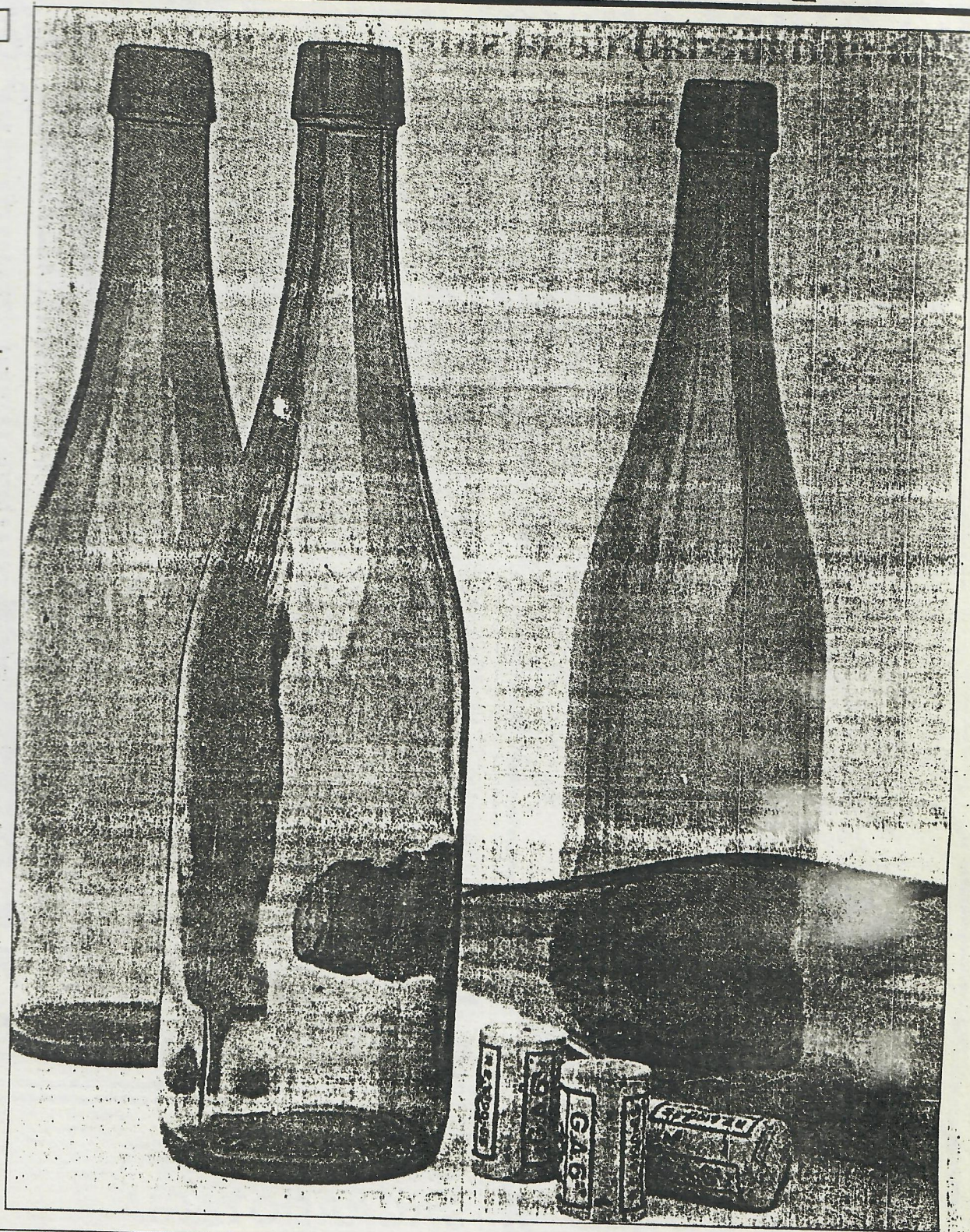
Betidanik, sagardoa eta bertsoak bateginik.

■ Frecuentes enfermedades del manzano.

La Finca experimental de Zubieta.

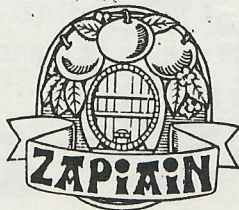
■ Sagardotegietan hainbat aldaketa.

Nueva botella de sidra de 33 cl.



*Euskalherriko lurretan sagasti
berriak landatzen dira.
Horietatik sortuko da
GURE SAGARDOA
Eragut eta maite erazu
gure antzinako edaria*

NATURAL



ASTIGARRAGA

Zurapain

*Hoy se plantan nuevos manzanos
en Euskalherria.
De ellos macerá NUESTRA
SIDRA NATURAL
Conozca y ame nuestra
ancestral bebida.*

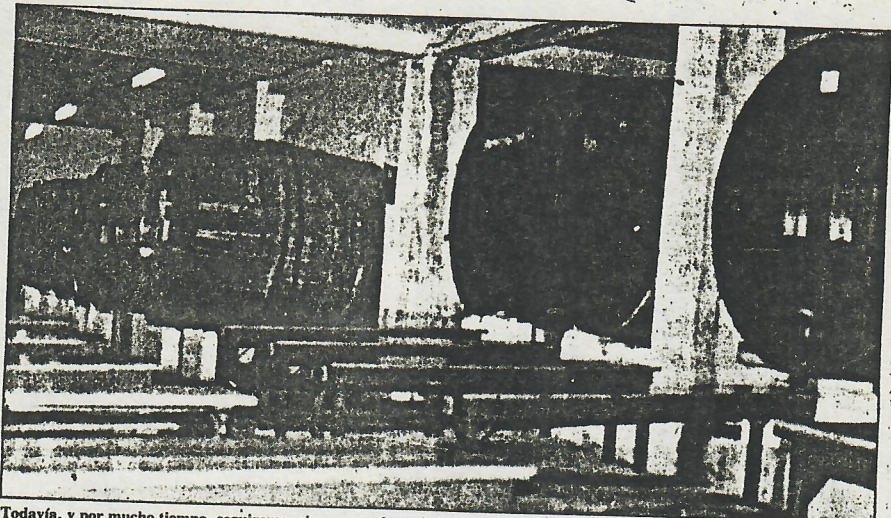
La antigüedad de la sidra sigue siendo desconocida

Por ahora, ningún historiador tiene elementos de juicio necesarios para situar a la sidra dentro de una época determinada. Pero vayamos a esbozar la historia de la sidra a través de los documentos a los que se refiere José Uría Irastorza.

Una de las primeras fechas que se citan llega por medio del ilustre arqueólogo don José Miguel Barandiarán, quien dice que hace 5.000 años existía en el País Vasco el avellano, la urra, por muestras de avellanas fosilizadas que encontró él mismo en las playas labortanas de Bidart. Y añade, que donde existía el avellano, existiría también el manzano, y por lo tanto, la sidra.

Asimismo, Uría señala que hoy en día se está estudiando el polen fosilizado de las flores, por parte de la Sección de Sedimentología de Aranzadi. Pero sobre este estudio tenemos que decir (como EGIN), que puestos en contacto con dicha sección de Aranzadi nos señalaron que hoy por hoy ellos no poseen ningún tipo de polen fosilizado, y que por lo tanto no están realizando estudio alguno sobre la antigüedad del manzano.

Dicho esto, parece ser que por un tiempo muy largo no sabremos nada sobre el período de introducción del manzano. Junto a lo expuesto, Uría también señala que ni tan siquiera se sabe si el manzano existió desde siempre en el País Vasco, o si fue introducido de otra parte. Lo que sí se sabe es la importancia que ha tenido nuestra sidra durante siglos y siglos. Una de las primeras citas tenemos en la que en 1014 aparece un diploma del Rey Sancho Mayor de Pam-



• Todavía, y por mucho tiempo, seguiremos sin conocer la antigüedad de la sidra.

plona con respecto a una serie de manzanos. Otra cita es la que nos da el historiador E. Goyeneche, cuando trata del pago de diezmos y primicias de la Iglesia, y de alquileres de caseríos con manzanos, y sidra.

Esta costumbre de pagar los inquilinatos con manzanos y sidra ha sido muy extendida en todo el País Vasco, hasta casi nuestros días. En la sidrería de Barkaiztegi, todavía se conservan recibos del pago de su caserío, con doscientas botellas de sidra y cinco cargas de manzanas. Por otra parte, en el siglo

XII, fue el peregrino Americ Picaud quien, a su paso hacia Santiago de Compostela, dio noticias de la existencia de sidra en el País Vasco. Describiendo su peregrinaje por las Landas francesas, y pasados Burdeos y Dax, llega a nuestro país en el que, «se encuentran con un idioma ininteligible, unos montes y bosques cerradísimo y una población con costumbres muy raras, sin pan, sin vino y apenas comida, aparte de una bebida de manzanas llamada sidra».

Es hacia finales de XIV, según documentos de autores franceses y vascos como Lachapelle y Labayru, cuando los vascos llevan la sidra y el manzano y por primera vez a Normandía. De aquí, posteriormente, se extenderían por las regiones de la Picardía, Auvernia y Bretaña, para más tarde, desde estas provincias francesas, pasar a raíces como Alemania, Inglaterra y América. En el XVI y comienzos del XVII, los arrantzales vascos incrementan el tráfico de sidra a Terranova y Groenlandia de tal manera, que solamente el año 1615, partieron hacia estas lejanas islas nada menos que 3.680 barricas de sidra, de tres cargas cada una.

En esta breve referencia histórica sobre la sidra, se hace imprescindible citar el Fuero Vasco. Casi todas las leyes concernientes a la

sidra, que están recogidas en el fuero, son para defender al agricultor vasco. Para defender la misma sidra y los manzanales vascos. Innumerables decretos regularán el comercio de la sidra hasta casi bien entrado el siglo actual. Sin embargo es a partir del siglo XVIII cuando empieza la decadencia de la sidra en las zonas rurales, para coger mayor preponderancia en las zonas del litoral. A ello contribuyen, naturalmente, las vías de comunicación, cada vez mejores en las grandes urbes, y el mayor tráfico de los puertos de mar.

Ya Larramendi en su Corografía de Gipuzkoa, escrita en 1754, nos dice que de Tolosa hacia Alava, se han reducido muchísimo los manzanales. Y será efectivamente Alava, una de las provincias del País Vasco que primeramente se quede sin manzanos. Ya a finales del XIX, en Navarra especialmente, la desaparición de la manzana sidrera fue muy rápida y casi total. De los 180.000 árboles que existían todavía hacia el año 1915, durante las tres décadas siguientes, Navarra, como nos dice Julio Caro Baroja, quedó prácticamente sin manzanos y sin sidra. En Guipúzcoa, a pesar de contabilizarse a primeros de este siglo los 800.000 árboles pasados, cifra nada despreciable, el descenso de man-

zanos con respecto al siglo anterior es abrumador. Y muy pronto, el pino, plantado masivamente, sobre todo en Vizcaya, arrinconará aún más a los manzanales.

La guerra del 36 acentuará todavía más esta situación. La nueva generación no va a saber más de los útiles y elementos necesarios para la elaboración de la sidra. La sidra cada vez tiene menos aceptación, y no siendo negocio, llega la hora en que empiezan a cerrarse las sidrerías. Y por si esto fuera poco, en la década de los 50, comienzan en Guipúzcoa y Vizcaya la fuerte industrialización que llevará pareja una emigración masiva en las pequeñas aldeas, dejando en completo abandono los caseríos. Ya no se plantan manzanos y, lo que es peor todavía, ya no se cuidarán los existentes. El panorama es desolador.

Pero llega las décadas del 70-80 y ante el miedo de perder una parte importante de nuestra cultura los sidreros comienzan de nuevo a elaborar ese producto que está tan de moda. Ahora, las sidrerías tienen una imagen muy diferente a lo que fueron antaño, ya que el tiempo no ha pasado en balde. Esta, ya, es otra historia.



La sidra, desde siempre, ha estado unida a nuestras raíces culturales.

ILLYNBE
SAGARDOTEGIA
 Telefonoak: 37 16 49
 San Esteban Auzoa
 Usturil
 Gipuzkoa

ELORRABI SAGARDOAK
 B° Osinaga
 Telf.: 55 03 88
 Elorrabi Baserria, 15
 HERNANI

ISASTEGI SAGARDOTEGIA
 Aldaba-Txiki Auzoa
 Tef. (943) 65 29 64
 TOLOSA

EULA'KO SAGARDOTEGIA
 Caserío Eula
 Telf.: 55 27 44
 URNIETA

Sagardotegia Sidretia

aulia
 Aulia-enea
 Teléfono: 80 60 66
 LEGORRETA (Guipúzcoa)

Cosecha 1987: muy buena tanto en producción como en calidad

parece ser que las predicciones de producción de sidra natural estimadas el pasado septiembre se han cumplido. Se esperaba una temporada de producción bastante importante así como de excelente calidad. A hablar sobre el tema de la cosecha de 1987 hemos contactado con el responsable de la marca Zapiain, que al mismo tiempo es el presidente de la Asociación Taldea Sagarogileta, Mikel Zapiain.

Pregunta.— ¿Cuál ha sido la producción de las distintas variedades de la manzana autóctona?

Respuesta.— Desde que hay una mala de funcionamiento, en cierto modo orientada por la Diputación de Euzkadi del punto de vista que fomenta la plantación de manzanas y acompañada por el reconocimiento de los sidreros; esto hace que gracias a esa facilidad de plantar y de la salida del producto hay muchas plantaciones nuevas aunque no todas en producción pero están surgiendo sus efectos, tales como que en este año algunas zonas de la provincia han tenido una buena cosecha.

Pregunta.— En general, ha sido un año de cosecha buena y, concretamente, a lo que se refiere la manzana autóctona también ha sido un año muy bueno tanto en cantidad como en calidad.

Pregunta.— Por lo tanto el dicho de los años impares son los buenos ¿se ha cumplido o no?

Respuesta.— Exactamente, se ha cumplido a la perfección. El problema de la becería es hormonal del árbol. Entonces ocurre que el árbol durante un año se vacía en dar fruto (como este año) y el siguiente lo pasa produciendo, prácticamente, millones de flor. Hay variedades que por sí, son más prósperas a la becería que otras. A parte de esto, la becería se puede regular a base de podas y una serie de tratamientos.

Normalmente, países como Francia e Inglaterra que han hecho un surgimiento exhaustivo de rendimientos, experimentos de variedades, etc. Así, por ejemplo, de 700 variedades después de este seguimiento se han quedado en doce o trece variedades más. Esto es una gran labor.

Esta forma logran que las variedades den poca becería, resistente a enfermedades, se aclimate al relieve, que tenga un poder regular, etc. Aquí, por el contrario, durante muchos años el tema de la manzana está en estado abandonado, así las técnicas analíticas, como de enfermedades son muy recientes, por lo que ha sido un tiempo perdido. Tampoco ahora (aunque algo más) el sidrero se mueve en este tema y por lo tanto no demanda un buen árbol. En definitiva, seguiremos con el problema de la becería, por lo que el año próximo (el par) tendremos una

producción más baja que la de los años impares.

Pregunta.— ¿Esta abundancia de manzana ha repercutido en su precio?

Respuesta.— Nosotros, como Taldea, llevamos dos políticas de compra de manzana. Tenemos 173 agricultores en las provincias de Guipúzcoa y Bizkaia con los cuales hemos llegado a un entendimiento, de tal forma de que ellos cumplen las normas que nosotros les marcamos para obtener una manzana en condiciones desde el punto de vista de variedades, madurez, fechas de recogida, etc. y a cambio de esto garantizamos la venta del 100% de la manzana que produce. Esta manzana nunca entra en una pelea de oferta y demanda. Sin embargo, el resto de la manzana, bien sea de aquí o de fuera, lo procuramos comprar lo más barato posible.

Este año ya hemos conseguido dentro de la Asociación de los 173 rebasar el 40% de la producción y las expectativas son que a muy corto plazo tendremos el 100%. Entonces, el precio que se les ha pagado se procura que no haya altibajos grandes de un año a otro, así procuramos marcar una línea de precios y mantenerlos ahí. En estos momentos, sabemos que el precio que les pagamos es elevado. Este año, le hemos pagado al agricultor a pie de manzana un kilo de manzana a 24 pesetas. Siendo los portes y demás gastos, quienes corren totalmente por nuestra parte. De esta forma el agricultor que toma parte en nuestra asociación va a tener segura su producción de manzana.

Pregunta.— Me imagino que por el hecho de contar con una gran cantidad de manzana habrá supuesto un bajón en la importación de manzana de fuera.

Respuesta.— En porcentaje sí, ya que la producción de manzana, dentro de la asociación, cada año ha conocido un aumento progresivo, ya que los años anteriores no se había logrado superar el 40% de este año. Pero, claro está, este porcentaje citado lo tenemos que completar con manzana de fuera; especialmente, traída de la cornisa Cantábrica (Galicia o Asturias).

Pregunta.— Por lo tanto, ¿para cuándo crees que seréis autosuficientes?

Respuesta.— Preveemos que dentro de unos ocho años conseguiremos llenar las kupelas con el 100% de manzana de aquí.

Pregunta.— En cuanto a las probactas ¿qué características posee la sidra de este año?

Respuesta.— Dentro del grupo Taldea, este año está considerado como excelente. Pensamos que es la

mejor calidad que hemos obtenido desde que existe dicho grupo. Coincide, también, con que es el año que más manzana de aquí hemos metido.

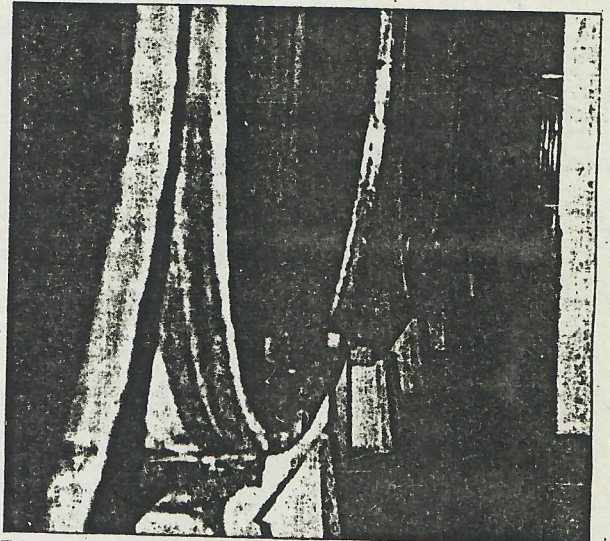
El producto de este año viene a ser una sidra no excesivamente ácida, muy buen de color con un amarillito verdoso (No verde-verde), son tranquilas que se beben con una grandísima facilidad, no cansan... Hay que señalar, que estamos en marzo y que la evolución es perfecta. Ya que a veces, se observa que en diciembre vienen muy bien pero luego por excesiva acidez ves que el futuro de la botella será mala; pero, este año, es todo lo contrario. Se prevé (las sidras ya están asentadas y hechas) un futuro fantástico de la sidra en botella.

Pregunta.— Visto el invierno que se ha desarrollado con temperaturas primaverales ¿puede repercutir en la calidad de la sidra?

Respuesta.— El factor más importante es la temperatura. La temperatura afecta de la siguiente manera: los procesos biológicos de la sidra tiene un regulador que es la temperatura. Así, si la temperatura es baja el proceso es más lento y el producto resultante será más fino. En cambio, a temperaturas elevadas el proceso es mucho más rápido y el resultado más peligroso. Entonces, si una bodega, a estas alturas, tiene una temperatura ambiente de 15º sería fatal. Hasta estos días no ha hecho frío, por lo que este frío tendría que haber hecho en diciembre-enero-febrero. Esto es negativo, pero se da la circunstancia de que este año, al ser de abundancia no se empezó a trabajar en serio hasta el 20 de octubre, por lo que en diciembre todavía estábamos haciendo sidra. Así, que en vez de arrancar los procesos de noviembre, prácticamente en diciembre los procesos eran normales. Esto supone que no nos va a afectar de forma drástica. También, tenemos noches largas por lo que la sidra aguantará todavía más.

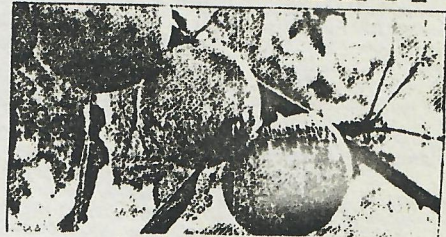
Pregunta.— ¿Cuáles son las expectativas de la venta de la sidra en botella?

Respuesta.— Normalmente, el sidrero estaba mal acostumbrado, ya que él llenaba sus kupelas y no se preocupa en venderlas; esperaba que el comprador llegara a su casa. Por este sistema, se vendía un número determinado de litros, que cuando la producción no reasaba ese número de litros no había problemas. En estos momentos el número de litros está muy por encima de lo que se puede vender a través de esta antigua fórmula. Por lo tanto, esos excedentes los tiene que fomentar a base de campañas, etc. para no tener pérdidas. Por lo tanto hay que moverse.



Tal y como se auguraba, la cosecha de este año ha sido muy importante tanto en producción como en calidad.

BARKAIZTEGI



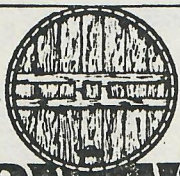
SAGARDOTEGIA

Paseo de Barkaiztegui - Martutene
Teléfono 45 13 04 - 45 55 01



LARRARTE SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea Telf.: 555647
Bº Santiago-Mendi ASTIGARRAGA



JOSE A. GAINZERAIN

SAGARDOTEGIA: 55 58 51

HERNANIKO

Sagardo naturala

SAGARDOAK

HERNANI



TELEF. 55.1731
ASTIGARRAGA

Sagardotegiak zertan bihurtu ote?

Eguardiko hamabiak ziren. Kotxez abiatu nintzen sagardotegira. Motorra gelditu bezain laster zarata ezagun baten oihartzuna entzuten zen. Noski! Dagoeneko, sagardoa botelilatzen zeuden. Sagardotegiaren ataria pasa ondoren, ezkerrean lerro turrik, eta bakoitza bere zenbakia- rekin, etapak eta eskuinean modu berean mahaiaik estampa bitxi bat ziru- dielarik. Toki ilun honetatik eta za- rataren oihartzuna segituz beste gela batetara sartu nintzen. Han familia guztia zegoen, kolektibo bat bezala bateginik, sagardoa botelilatzen: batak hodi batzuen bitartez botelak sagardoz betetzen, besteak kortxoak ipintzen, hurrengoak kajak sailka- tzen... Lan giro horretan eta «sudur- luzu» baten itxuraz hitzgeitari ekiten diogu.

—Gizartea aldatu den neurrian sagar- dotegiaren mundua ere aldatu egin da, eta badirudi...

—Beno, aldaketak izan dira sagar- doan. Sagardoa lehen orain baino na- turalagoa zen. Edan, orain baino ge- hiago edaten zen. Sagardoa badirudi pixka bat atzean gelditu dela, ardoak tokia kendu baitio. Zipotza garaian ere edaten da, baina botelilan gutxi. Bai, dudarik gabe orain lehen baino erdia ez da edaten.

—Egun, edonoz ohartzen da zuen lanbidea negozio batean bilakatu dela. Enpresa gizonak, diru pilo bat mugitu eta inbertitu, sagardoaren ka- litateaz kezkatu etab, edozein en- presa batetan bezala.

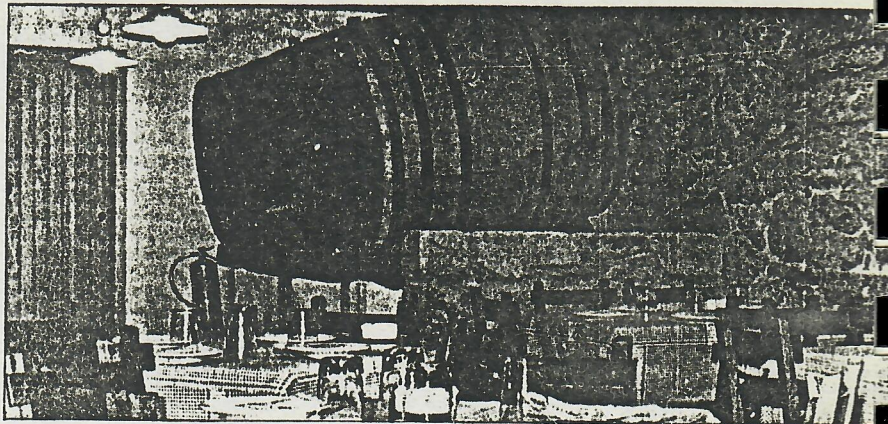
—Negozio bezala izan dira urteak. Orain dela zortzi edo hamar urte, egiten zena saldu egiten zen. Garai hauean sagardo kantitateak igo egin dira: kanpotik ekarri behar Galizia, Asturias, etab, baina nik ez dut usten

horrekin sagardoaren kalitatea hobea aterako denik. Neri ez zait iruditzen, beste batzuei bai... Azkenaldi honetan sagardoa liatzen hasi da, hemen bertan gastatzen den baino bastante sagardoa egiten da. Sobratzen dena kanpora eraman behar dugu: Nafarroa, Andaluziara piska bat... Gehiegi egiten da eta aurkitzen zara sobratzen zaizula sagardo pilo bat.

—Horrekin zer esan nahi duzu, zuen sagardotegietatik agertzen den jendeak ez duela halako indarririk sagar- doarekin aritzeko...

—Ez, ez. Gertatzen da lehen orain taberna erdi ez ziren egongo eta or- duan, sagardotegiak askoz ere jende gehiagorekin ibiltzen ziren. Adi- bidez, Ergobia-Astigarraga aldeko sagardotegiak ospe handia zuten es- kualdeko jendearen artean. «Sagar- doaren abenida» bezala ezagutzen zen. Jende asko mugitzen zuten. Orain ere jende asko hurbiltzen da, bainan ez hainbeste. Edo, behinik behin, ez dira lehenagokoak bezain gogorrak. Betiko jendea zen, orain, aldiz, nahiko heterogeneoa da. Lehen sagardotegiari arreta bat, gogo bat ematen zen. Pentsatu, zipotzian jar- tzen zena, 6.000 litroko upe bat, egun batean bukatzen zen; eta aste batean, kalkuloak egin. Hemen aste oso batean ez dago edaterik hainbeste litro, ez da gauza berdina. Ohitura egi aldatu egin dira.

—Eta gaurregungo jendearen kon- portamenduz zer diozu. Sagardogile batzuk diotenez sagardoarekiko edu- kazioa berpizte bat ezagutu du. Baina, nik oraindik dakusanez ba- dago sarrera pagatu dutelakoan ha- lako despotismoa agertzen dutenak. —Denetatik ikusten da. Batzuk basua



Askok diote sagardotegiak jatetxeetan bihurtu direla.

bete ondoren ia erdia lurrera bota- tzen du, beste batzuk ez. Baina, gero eta gutxiago egiten da. Nabaritzen da jendearen aldaketa bat. Hori espero dugu behintzat, ez sagardoa alferrik gaitzeagatik, sagardoak errespeto oso bat merezi duelako baizik.

—Garai hauean asko hitzegiten den gai bat sagarondoen landaketa da. Badirudi, ordua zela sagardogile ge- hienak gai honetaz arduratzea...

—Bai, arrazoi duzu. Iadanik, sagar asko landatua dago; hemendik urte batzuetara bertan salduko da sagar usko. Nik uste hemengo sagarrarekin bakarrik pasa litekeela. Begira, lehen hemendik Asturiasera eramaten zen Pasaian barkuak kargatzen zirelarik. Orain, berriz, nahikoa ez dago den- tentzat eta horregatik kanpotik ekarri beharrean aurkitzen gara. Kanpotik ekartzea ez da gauza berdina. Ez da kanpora joan behar bertan egon ez- kero. Kanpora joaten da hemen ez dagoelako. Inor ez liteke joango hemen nahikoa egongo bazen. He- mengo kalitatea aldatu egin da, lehe- nagokoak hobeak ziren. Orain sagar berririk, berriz kalitatea ekarriko dute. Iazko klase batzu egin dira

galdu. Eta hor daude Diputazioako lan polita egiten gure aintzinako sagar klaseak berreskuratu asmoz.

—Jende askok diotenez sagardote- giak jatetxeetan bihurtzen ari direla. Adibidez, sagardotegi askotan au- kiak nagusitzen ari dira, menuak daude, ohiko ez diren jakiak sartzen ari dira etab.

—Hemen ikusi dena da zipotzako garai honek, bi hilabete t'ardi —hiru hilabete, jende asko biltzen duela. Orduan, honekin piska bat egin du komedore bezala sagardotegiak bi- hurtu. Baina, sagardotegi bezala behar luke izan, sagardoa egin eta erakusketan bat eratu, zipotzako garai horretan eta gero saldu. Baina sa- gardoa ezin da saldu eta itxerarik ez zaio bilatzen, nora eraman ez dakizu, non saldu ere ez. Eta, orduan, jatetxe bezala bihurtzen da. Nonbaitik dirua atera behar da. Baina, holakorik ez daude asko. Guztia aldatzen da eta sagardotegiak baita ere progresu hor- rren hildoa jarraitu behar du.

—Gaurko egoera larria bada enpresa handia ez duzutenontzat, behintzat, nola ikusten duzu etorkizuna: Non badirudi, teknologiaren aldetik alda- keta berriak sartuko dira: kupel ino-

sidableak, adibidez. Edo sagardoaren kalitateari buruz hainbat ikerketa enologoen bitartez etab.

—Etorkizuna? Buff... Kupel ino- dableak, jartzeko bakarrik, nego- handiak eramaten dutenak iza- dira. Aldaketak egongo dira, bain- gu bezalako negozio txikiak ez dug- aukerarik izango gure sagardo- gietan aldaketa asko egiteko. Eto- zunik ez dut ikusten enpresa haue- Guk, 65.000 litro bakarrik dituzte, askotan ez gara hortan ere ailega- tzen! Eta litro horiekin ez dago nor- jontirik, figuratzen kupelak (litro- tokitan bakarrik kupela inosio- bleekin) ia jartzeko aukera dituzte eta horrekin... uertzen duzu?

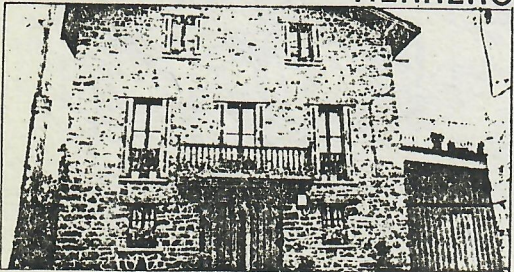
Galdetzeri usten diot. Beraiek geratu gabe lanean diraute, beste erremediarik ez baitute. Enpre- guzkiekin gertatzen den bezala, haundiek edo nagusiek nahi ad- gaurak egiteko aukera dute; txiki- aida, heuren presuponeto apalekin nahiko laster aurkitzen dira. Betiko kompetentzia da. Zihur aski sagar- tegi nagusi horietako jabeek beste i- norama bat deskribituko lukete. E- rregaitik, sagardotegi modestuen pre- sentziaz ezin gara ahamu.

SIDRAS ETXEBERRIA

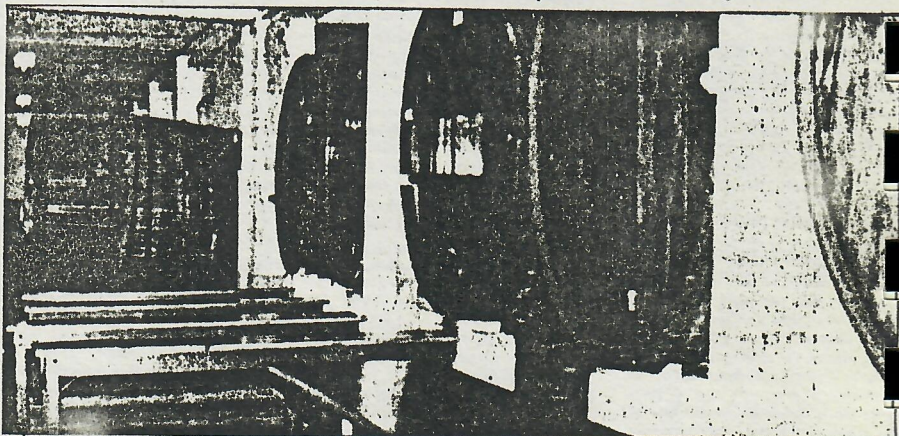


Santiago Enea
Telf. 55.56.97. ASTIGARRAGA

IRIGOYEN SAGARDOTEGIA HERRERO



B° Ergobia Telf.: 55 03 33



Aldaketak ezagutu arren, sagardotegiak ez dute bere mortasuna galdu.

SIDRAS GARCIATEGUI

Caserío Garciategui

Telf.: 45 71 99

ASTIGARRAGA



ASTIGARRAGA

SIDRAS

PETRITEGUI

PEDRO OTAÑO

San Sebastián-14

Teléfono 457188

La finca experimental de Zubietta: sede de la recuperación de los manzanos autóctonos

El sidrero, aunque todavía produce sidra con manzana traída de fuera, dentro de pocos años va a tener la posibilidad de ofrecer un producto realizado íntegramente con manzanas autóctonas. Esta realidad, que hasta hace poco tiempo parecía un sueño, se va a dar gracias al esfuerzo que la Diputación Foral de Gipuzkoa está llevando a cabo en la Finca Experimental de Zubietta (Hondarrabia).

Nosotros nos hemos puesto en contacto con los responsables en el programa de Fomento del manzano, quienes no dudan en afirmar que este trabajo laborioso ha sido una experiencia francamente positiva. «No hace falta —señalan— más que ver la respuesta de la gente, ya que la demanda de plantas ha rebasado muchas predicciones».

Los comienzos de la finca

Aunque el tema de las plantaciones de manzanos de sidra a mucha gente le suena a tema nuevo, quizás, porque siempre ha oído que mucha manzana se traía de Galicia, Normandía, etc., hay que señalar como comentan los responsables del Fomento del manzano, «la Finca existía desde el cincuenta y tantos. El tema de la manzana surge a raíz de que un grupo de aficionados a la manzana que se denominaban E.S.I. Taldea comienza a trabajar en dicho tema. Escriben unas bases para fomentar el tema de la manzana y por ello piensan que deben concienciar a la Administración».

De esta forma la Diputación decide iniciar una serie de contactos con cargos responsables en el tema agrario, y proyecta realizar una plantación de patrones en los cuales se injerten variedades autóctonas.

Así pues, la Diputación se decide por trabajar en pro de la recuperación de nuestros manzanos y, al mismo tiempo, reproducirlas en vivero. El trabajo prosigue y se establece un plan de ayudas al baserriarra. Para ello «creamos —comentan— una plantación con la planta procedente del primer año; parte nos quedamos (400 árboles) y formamos una plantación experimental con lotes de seis plantas por variedad en dos patrones: MM III y el EM 7. Luego se empieza a crear una serie de bases para subvencionar las plantaciones. En dichas bases se exigía unos condicionantes para poder subvencionar las plantaciones: un número mínimo de manzanas, 80 árboles a una distancia según el patrón injertado, plantado en suelo soleado, sin piedras, etc.».

Por otra parte, junto a esta finca experimental existían algunos viveristas «con los que no queremos competir» —señalan—. Más tarde y por imperativos de la distribución crean sus propios viveros y optan por entregar ellos mismos las plantas al baserriarra. Todo ello en función de que el baserriarra no tuviera que trasladarse, exclusivamente, a Zubietta; sino que optase por uno de los tres viveros ya existentes: Ataun, Her-

nani o Usurbil. Pero al final se centralizó la Finca, puesto que al fin y al cabo eran ellos mismos quienes iban a conceder las subvenciones.

El trabajo y la línea de subvenciones

En un primer momento se lleva a la Finca una planta sin injertar (plantón o patrón). Una vez plantada en invierno el mismo año alrededor del mes de septiembre se injertan esos patrones con variedades autóctonas. Esa misma planta saldrá en el invierno siguiente, es decir, al año de injertarse dando sus primeros frutos a los 8 ó 10 años en el caso de patrón franco (proveniente de la semilla) o 4 años si el patrón es el enano (reproducción asexual o vegetativa).

Por otro lado, existe una línea de subvenciones donde todas las primaveras el baserriarra rellena unas solicitudes en las que siempre tendrá que cumplir las bases que están determinadas. Una vez recogida las solicitudes, los responsables del fomento del manzano «acudimos al caserío, vemos si la plantación está en las condiciones determinadas en las bases, y si es así, se le devuelve el dinero que ha pagado. Al tercer año volvemos al caserío y se realiza la segunda subvención que puede llegar hasta las 500 pesetas por planta; eso sí, según el estado en que se encuentre la plantación, es decir, si está bien tratada, si se ha abonado, si se ha podado, etc. En definitiva, si esa plantación es viable». En

concreto, la distribución por años de números de manzanos plantados y subvencionados por la Diputación es el siguiente:

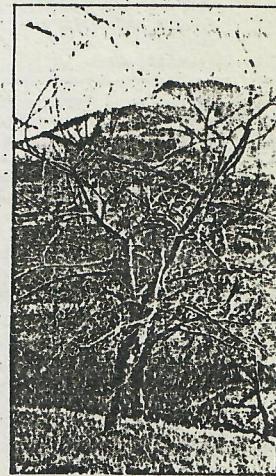
1983: 4.479.
1984: 12.678.
1985: 5.735.
1986: 9.712.
1987: 6.257.

En total, son 38.951 el número de manzanos subvencionados. En cuanto a la campaña 1987-88 están terminando de recoger las solicitudes, por lo tanto todavía no se sabe el número de manzanos que se van a subvencionar.

Éxito en la recuperación

Prácticamente, las más importantes variedades de manzanos autóctonos se han recuperado, aunque existen algunas que todavía se pueden plantar. Pero dentro de esta lucha por la recuperación de las variedades hay un problema que resulta escabroso como es el de la sinonimia de las variedades «para determinar que es una variedad hay que realizar un estudio bastante profundo. No se puede, alegremente, decir «ésta» es una variedad. Sino que hay que analizar algunos factores como los morfológicos, de comportamiento, etc.. Si existe alguna variedad que no tenemos en la Finca, pero las que aparecen citadas y escritas en el álbum pomológico de Gipuzkoa la mayoría las hemos recuperado».

Por otro lado, en cuanto se les pregunta si algún día el sidrero podrá producir sidra solamente con las variedades autóctonas responden de una manera muy segura con un «por supuesto» y añaden «ahora algunos dicen que se está plantando mucho y que hay que «racionalizar» las subvenciones. Lo que está claro es que en la medida en que se pague se plantará y lo que se ha hecho es poco, ya que no cubre las necesidades de consumo que hay en Gipuzkoa».

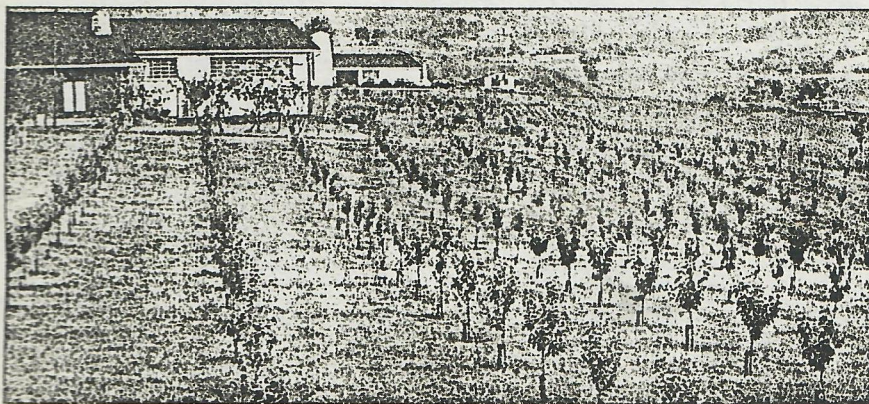


Gran parte de las variedades de nuestros manzanos autóctonos se han recuperado.

Nuevas iniciativas

Aparte, del trabajo de subvencionar las plantaciones de manzanos de sidra han iniciado un proceso de investigación con recogidas de datos de estudios ferológicos, de plantación, de estados de maduración, de desarrollo de almidón, de posibles enfermedades, etc. Es decir, estudian las diversas variedades que tienen para realizar una selección. Entre éstas elegirán las más aptas para la transformación en sidra donde se estudia si es rica en azúcares, en ácidos, si tiene azúcares, etc.

Así pues, como resaltan estos estudios de los manzanos «nuestro objetivo es conocer las variedades que tenemos para poder distribuir mediante subvenciones buenas variedades, resistentes, productivas y adaptadas a las condiciones que puede el sidrero».



Plantación experimental de manzanos en la Finca Zubietta.

SIDRAS

C. SETIEN

Gurutzeta-Berri
 URNIETA
 Tef. (943) 55.10.14.

SIDRAS
 OYARZUN

Exportador
 nº 6.247

Caserío Aduriz Enea
 Teléfono: 35 45 18

Sotero Aduriz

OIARTZUN



MANUEL
 ASTARBE

SAGARDOA

Mendiola Baserria
 Tef.: (943) 55 15 27

ASTIGARRAGA

ELUTXETA



Sagardotegia Baserria

Oztaran

Tel. 556981

URNIETA

Ballara

Gipuzkoa

Urruzola, tar Prantxixku
 Ansa, tar Miren

VI/sagardoa

Sagardotegiak, arte eder baten lekuko

—Bertsora zer da?

—Arte eder bat. *Arte eder guziak bezain eder eta garrantzitsu: dela arkitectura, dela eskultura, dela pintura...*

—Zer arte eder?

—*Arte eder dinamiko. Arte eder dinamiko guziak bezain eder eta garrantzitsu: dela dantza, dela musika (nahiz instrumental, nahiz abestu), dela antzerki, dela zine...*

Hain ezaguna dugun Manuel Lekuona, beti, filosofia kutsu batetan bere berbak eta hitzaldiak oinarritzen ditu. Orain ere, bertsoaren munduari buruz hainbat eta hainbat adierazpen eta irazkin doinu intelektual batez igortzen digu. Definizio hauek hartu beharko ditugu edozein uanean bertso-laritzari ekiten badiogu.

Bertsora arte eder bat denez, ez dugu ahaztu behar arte guziak bere garapenerazko erizpide (askotan ez tautuak) finko batzuk erabili ohi dituela. Textu inguru honen inguruan funtsekoa agertzen den erizpide bat giroa dugu. Joxe Egañak bertsozaleak adierazten digun bezala *«bertso bat ispilu baten aurrian ipintzen baduzu argi egon, zeren ispiluan agertzen den irudia zihur-zihur sagardotegiren bat izango dela».*

Hörrela gertatzen da, bertsoak behar duen giroa sarritan sagardote-

gietan aurkitzen du lehenengo abiapuntua. Baina ez dugu esaten berezitasun hau dogmatikoki erabili behar duguenik, zeren eta bertsoaren inguruko giroa gauzen xehetasunez, abileziak, etabar osatzen baita.

Lekuona berriz, jite bikain batez giro bakoitza bere lekukotasun propioa duela aipatzen digu *«eta, hain zuzen, Barojarenak bezala bera musika duena; hobeto musikak dituen: bata bertsolari girokoa —errezerrera, sagardotegietan ere kantatzeke modukoa— eta bestea saloietan ere, piano eta guzi kanta litekeen».*

Eskuarki, bertsolariak, batez ere ezagunak, herriko jaietan parte hartzen dute festetako edozein ospakizun bezalaxe (aipatutako hau momentu honetan oso kritikatu izan da bertsolari ezagun eta ospetsu batzuen partetik); edo jaialdi berezi batean, etabar. Baina jende mordo bat beti ahaztu izan du sagardotegiak hain ezagunak ez diren bertsozaleen egoitza izan direla.

Gizartea aldatzen den neurrian ohiturak, egiturak, kultura... aldatzen dira ere. Duela denbora pilo bat Xepelarrak, Bilintx, Txirrita, etabar, bertsolarien izenek oso pisu handia eta erabakikorra sagardotegietan izan zuten.

Egun, aldiz, irudi hau erabat al-

datu egin da, eta bertsoetan aritzen den jendeak (sagardotegietan) murrizten doa.

Guzti hau aipatu ondoren, denboraren linealtasuna atzera botako dugu eta gure herri hontako bertsolari famatuena gertaerak, bertsoak, esaerak, etabar kaleratuko dizuegu, era honetan lehen esandakoari haria segituko dugularik.

Orain dela urte majo bat Pello Errotak eta Udarregiak aitortu zuten sagardotegiak heraien akademiak zirela. Hernanin gertatu zen. Bertsolariaren honen epailea Paskual Iturrriaga euskal idazlea izan zen. Gizon honek bigarren mailako kolejo ospetsu bat zuzentzen zuen. Hau izan zen ba aitopenaren kaka:

PELLO:

Lagunduko al-digu guziyon jabiak; abilitadeak... Asitzera dijuaz predikadoriak sekula estudiatzen ibili gabiak.

UDARREGI:
Asiyera eman du Pello Errotariyak; Juan Joxe Udarregiyak. Batek ainbat deretxo daukagu guk biyak; gure kolejiyak sagardotegiyak.



Betidantik, sagardotegiak bertsozaleen lekuko izan da.

donostiarrak:

Mando baten gañean Domingo Kanpaña... Etziyek utsikan mando horren gaña! Azpian dijoana mandoa dek baña gañekoa ere ba dek azpiko aña: mando baten gañean bestea ¡Alajaña!

Bertsora arrigarria dugu. Epigrama farragarria, baina farragarria baino, bere bapatasunez oraindik arrigarrigo bilakatzen dena. Agian, bapatasun hura sagardoaren eldareekin lotuta ote?

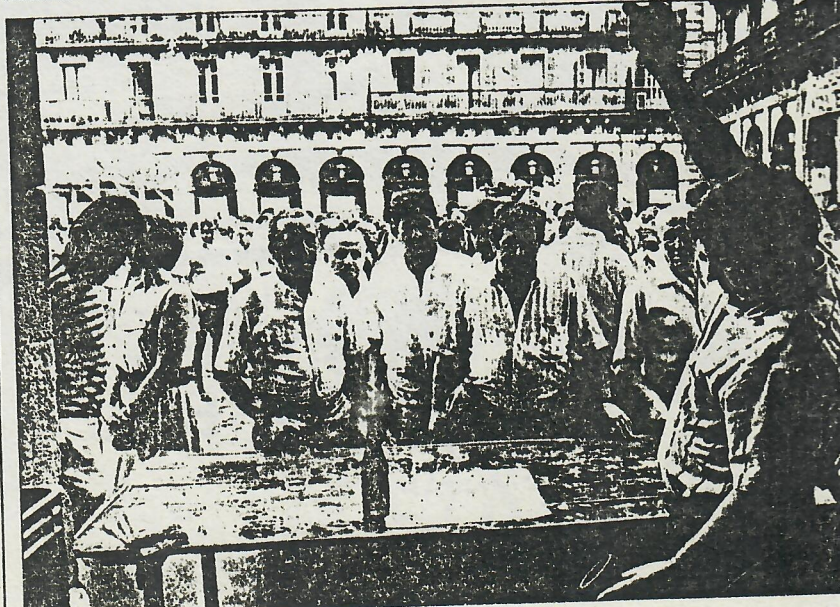
Etzeberriak, beste bertsozale eta sagardozale ohore osoz, azpimarratzen du: *«Sagardoaren menpekotasunean egoteak bapatasuna garatzen du».*

Lekuona jaunak berriz, bere inkrubuetan Bilintx eta Xepelarrak arteko estilo ezberdinak irazkin batean konstatzen digu: *«Gainerakoan ez det esango, txukuntasuna horrek Bilintxen arierari kalterik egin aitonik. Baina, bai esan beharra dago, halako bestelatasun berezi bat sentitzen dela Bilintxen bertsoak entzutean, Xepelarrak baten bertsoen aldean. Sa-*

gardo ber-bera egon liteke eta botelari; baina sagardozaleak —apurtaizaleak— beste aurkituko dute beti kupelakoa lakoaren aldean. Txotxekoa rratzak badu bere grazia. Xepelarrak garratzak izango du beti aho-gozo, Bilintxen aldean. Ez bait du esan nahi, hau beste arterak elkarrenzat zer bait bere direla. Baina, hortan bakarra loan, ez bapatasunean, ez kañean, ez bertsoaren bere misteriozko izaera jatorrean...

Talozain lekua aproposa... tsotan aritzeko: baserri baten azoka egunetan, baso-erdi baten guruan, tailerrean, apaizaren gean... baina, dudarik gabe, lekotasun haundiena sagardotegietan ematen zen.

Denbora haietan etxeko atak koitzak sagardoa publikoari sartzu; orduan, sagardotegietan ahalik eta denbora azkarrenean zuzten. Hauetako bat bileratzea zen, bertan idi apostuak zuzten zirelarik. Juan Kruz-tzungo, Zuloagako errotar trebea zen (ainzindari) bileratzean aurrera eramateko.



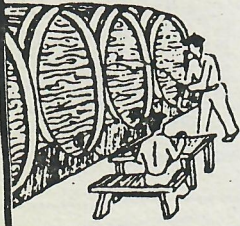
Askotan, sagardo piska bat edan ondoren, bertsoetan hasiera erreza gertatzen da.

↓

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA

Telf.: 55 03 28

Caserío Iparragirre HERNANI



ERRETEGIA SAGARDOTEGIA

EGI-LUZE

Sebastian Retegi

ZABALBIDE ORÉRETA



SAGARDOTEGIA

ABURUZA

Olatza Baserria
69 24 52

ADUNA

A iniciativa de la Asociación de Cosecheros de sidra natural de Gipuzkoa

La botella de 33 cl., un proyecto en búsqueda de nuevos consumidores de sidra en botella

En el 84, aproximadamente, fue cuando la sidra natural alcanzó el punto de ventas. Entonces, las botellas se ampliaron bastante y de esta manera la sidra se consolidó. Ahora, con el cambio, los sidreros se encuentran con problemas. He aquí, pues, uno de los problemas que mayor preocupación origina a todos los sidreros: elaborar la sidra natural.

Para hablar sobre dicho tema nos dirigimos a la Asociación de Cosecheros de sidra natural de Gipuzkoa, quienes nos comentan que las causas de los citados excedentes pueden ser muchas y en eso estamos, precisamente, la Asociación estudiando todas las razones, pormenores, etc., es decir, el porqué ha de venir este descenso de ventas. Creemos que una de las razones puede ser el cambio de botella, que la botella nueva ha repercutido en el costo del consumidor desde el momento que ha tenido que comprar una botella y se le ha hecho un daño por la botella de champagne ocasionándole un gasto económico. Con respecto, esta Asociación está estudiando todas las razones por las cuales el consumidor se ha re-

traído en el consumo de sidra en botella. Para ello están pensando en realizar algunas encuestas con una serie de preguntas muy concretas para ver en el consumidor: con qué frecuencia consume, que problemas ve, el tema precio, etc.

Siguiendo esta misma línea la Asociación está dispuesta a presentar un proyecto muy interesante que como nos comentan «vamos a sacar la nueva botella sagardoa de 33 cl. Es una botella pequeña, con chapa y que creemos que va a ser muy práctico en ciertos mercados. La razón de sacar esta botella es porque puede haber algunos mercados en los que la botella grande por sus características no puede entrar, y sin embargo, la botella pequeña por esta facilidad de apertura de chapa puede entrar en algunos mercados donde la botella grande tiene sus dificultades.

Además es una medida muy bonita desde el punto de vista de hostelería, porque creemos que hay mucha gente que bebería en las comidas una ración de sidra, pero sin embargo la botella de litro le resulta demasiado.

Asimismo, de la misma manera

que se sacan zuritos en los bares, con esta botella consideramos que se puede servir tranquilamente tres zuritos de sidra natural con un precio comparable a los tres zuritos de cerveza».

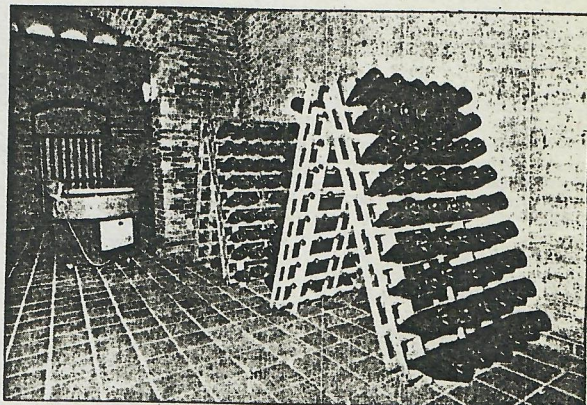
También, tienen la intención de introducir esta nueva botella en las empresas donde paran a almorzar. Según ellos es una medida muy adecuada para el bocadillo que toman los trabajadores, teniendo en cuenta, además, que es una botella moderadamente alcohólica y no repercute en absoluto en el rendimiento laboral.

Aproximadamente, las primeras botellas se pondrán en venta dentro de mes y medio. «Con una primera tirada de 300.000 botellas en la que toman parte doce cosecheros de sidra natural. La idea es que a partir de ese número de botellas que saldrá este año tenga el suficiente éxito como para duplicar o triplicar dicho número para el año próximo».

En cuanto al precio de la botella hay que señalar que cada uno de los doce cosecheros va a tener autonomía para fijar un precio. Pero se calcula que el precio en la sidrería rondará las 50 pesetas, teniendo en cuenta que la mayoría saldrán a embase perdido. El mercado, también, lo están tanteando individualmente cada sidrero, pero en principio se extenderá por Gipuzkoa, Bilbo, Gasteiz e Iruña.

Con esta valiente actitud, de promocionar y dotarle a la sidra de una imagen que hasta hace bien poco estaba deteriorada, este colectivo intenta superar el estancamiento de ideas que todavía, por desgracia, arrastran muchos sidreros, así remarcan «los tiempos cambian y hay que adaptarse a las circunstancias de las ventas. Antiguamente, la sidra se vendía de la siguiente manera; el consumidor se dirigía a la sidrería, elegía la kupela y pedía un número determinado de botellas. Hoy, en cambio, la situación ha cambiado. Hay mucha gente que va al txotx pero muchos de ellos no compran botellas, mientras que hace treinta años al txotx no iba mucha gente pero el comprador probaba las kupelas y elegía la que más le gustaba. Así, muchas veces te encontrabas que antes de embotellar se habían vendido todas las kupelas. Ahora se ha aumentado la producción pero no se consume lo suficiente, aunque la sidra ha entrado a supermercados, a los hiper, etc. Por ello, es indudable que no hay que estar ajeno a las ventas, por lo que la botella pequeña rompe con la creencia de cómo se vendía la sidra natural. No queda otro remedio que buscar nuevos mercados».

A través de este tipo de promoción, que no es la única, intentan devolver a la sidra un sitio privilegiado



La venta de sidra en botella es un problema de difícil solución.

ocupado en estos momentos por el vino. Para ello, tienen la intención de organizar un «Sagardo Eguna» en Bilbo donde el tema de la sidra sigue siendo desconocido.

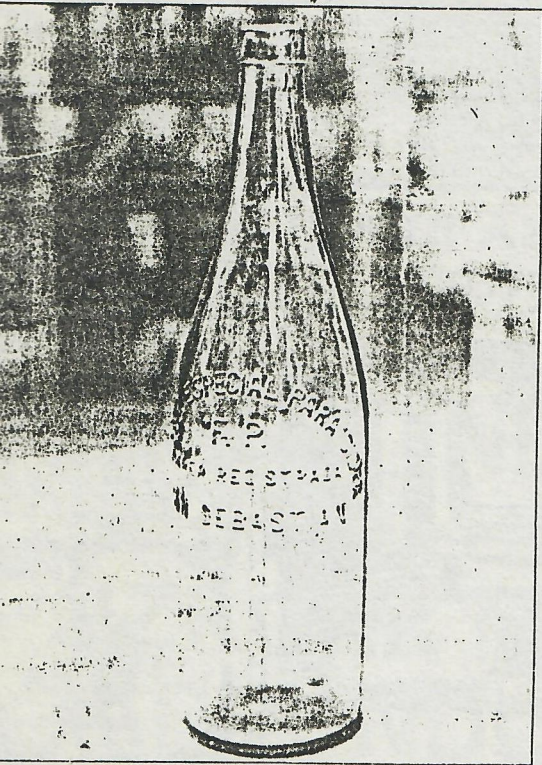
El txotx y la venta de botella

Otro de los aspectos que más preocupa a todo sidrero es la contradicción que se da entre el espectacular auge de las probaketas y la mínima compra de la botella de sidra. De esta forma la Asociación «vamos a realizar un estudio motivacional que vamos a llevar a efecto dentro de algunos meses. Hay un golpe muy fuerte, por un lado se llenan las sidrerías en época de txotx, y por otra los consumidores del txotx no lo son de la sidra en botella. Una de las razones puede ser que el precio de la sidra en hostelería es un poco cara. Pero en general, todavía estamos analizando cuáles pueden ser las causas de ese choque».

Dentro de estos estudios no se descuida ningún aspecto, criterio etc. que pueda repercutir en la promoción y búsqueda de nuevos mercados para la sidra y sus derivados. Dicha Asoc-

ciación, también realiza estudios del vinagre de sidra, del Calvados, etc. pero para ello tantean el mercado para ver que posibilidades va a tener ese producto; así señalan «los derivados de la sidra no tienen un mercado muy cómodo y luego montar una planta cuesta muchos millones, por lo que no es un tema que tenga una salida muy fácil».

Por último señalar que el sidrero no va a tener ningún tipo de competencia con sidreros de fuera de Euzkadi, por lo que este tema no repercutirá tanto como ocurre con otros productos. Los responsables de la Asociación nos dejan muy claro el tema de la competencia «la sidra natural se produce en gran cantidad en Asturias, Normandía, en Bretaña, Inglaterra, Alemania... pero estos productos son totalmente distintos. Están hechos a partir de la manzana, pero estamos seguros que nuestra sidra no les gusta a los de fuera como la de fuera no nos gusta a nosotros. Por eso, la competencia en ese sentido no existe, ya que es un producto muy laborizado donde la gente le saca un sabor peculiar».



La más pequeña la botella de 33 cl. tendrá la misma línea que la ac-

**RAMON
ZABALA**

SAGARDOA

Caserío Garagarza
Telf. 69 07 74.

ADUNA

**Jose Cruz
Calonge Lizarazu**

COSECHERO DE SIDRAS

Casa Guruzeta
Teléfono: 21 32 51

IGUELDO (San Sebastián)

**Sidras
OYARBIDE**

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99

ASTIGARRAGA

Frecuentes plagas y enfermedades en manzanos

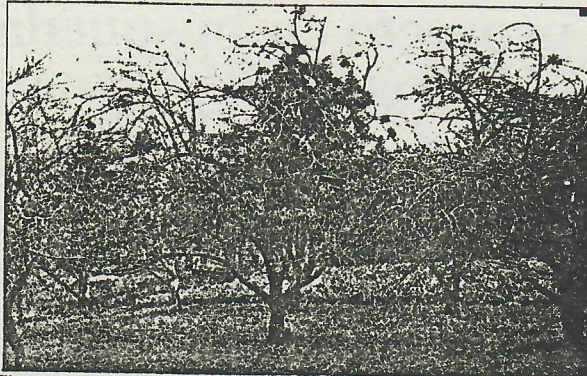
Aunque la mayoría de las plagas y enfermedades en manzanos se encuentran en equilibrio biológico, es un tema muy a tener en cuenta. Por ello, vamos a realizar una exposición de algunas de las más frecuentes plagas y enfermedades que se localizan en nuestros manzanos. Entre las enfermedades producidas por hongos tenemos:

El oidio

Lucha: El oidio o mal blanco es una enfermedad común en nuestro territorio que ataca a las hojas, yemas, brotes y flores del manzano, sobre todo si se trata de árboles jóvenes. **Síntomas y biología:** Los órganos afectados se muestran cubiertos de un polvillo blanco harinoso bien visible, presentándose a veces ciertas deformaciones o abarquillamientos. Es un parásito estricto que se fija sobre el huésped y se alimenta a su costa.

La infección primaria proviene de las yemas infectadas el año anterior, y aparece prácticamente desde que se observan órganos verdes. Las infecciones secundarias se originan a partir de las primarias con gérmenes producidos el mismo año. El transporte de esporas se realiza principalmente por acción del aire, estimándose que las condiciones óptimas para la infección son humedad relativa elevada y temperatura alrededor de 20° C.

Lucha: Como medida de control se recomienda eliminar el mayor número de brotes afectados con la poda de invierno. Existe en el mercado una amplia gama de productos antioidio entre los que citamos el azufre en sus diferentes formas —dinocap, pirazofos, etc.—. Realizaremos los tratamientos antes y después de la floración, continuando si



El muérdago también es una de las enfermedades más frecuentes de los manzanos.

es preciso durante mayo-junio.

Podredumbre de cuello

Importancia: Es una grave enfermedad, de la que tenemos constancia en Gipuzkoa, que puede producir la muerte del árbol por destrucción de los conductos de la savia a nivel del cuello.

Síntomas y daños: La zona del cuello en los árboles atacados adquiere un color achocolatado más oscuro. Si levantamos la corteza aparecen manchas distribuidas irregularmente y que evolucionan en sentido ascendente.

En la parte aérea suele apreciarse una reducción del crecimiento, frutos pequeños, más colorados y con maduración defectuosa, enrojecimiento prematuro del follaje y caída anticipada de las hojas.

Lucha: Una medida importante preventiva de esta enfermedad es la de no enterrar la zona del injerto en el

momento de la plantación, pues en la mayoría de los casos es a través de este punto por donde tiene lugar la entrada del hongo. En caso de ataques poco severos puede descalzarse el árbol y quitar los tejidos afectados, limpiando bien y protegiendo la zona intervenida con productos cicatrizantes a base de óxidos de mercurio.

Por otro lado, en cuanto a las enfermedades producidas por bacterias el caso más peligroso está en el *fuego bacteriano*.

Importancia: Es una de las más peligrosas enfermedades del manzano, y sobre todo del peral, contra la que no existe ningún medio de lucha verdaderamente eficaz, por lo que los focos de infección deben ser denunciados y eliminados rápidamente. No se ha detectado en la Península, pero sí en Francia, a no mucha distancia de nuestra frontera. **Síntomas y daños:** En primavera la infección penetra en las flores, que



ennegrecen, se marchitan y permanecen en el árbol sin caerse. Ramas y ramillas son enseguida invadidas apareciendo las hojas de las zonas atacadas como quemadas por el fuego. Los frutos se secan y arrugan, y en variedades sensibles el árbol puede morir en pocos meses. Debajo de la corteza los tejidos infectados adquieren una coloración rojiza.

Durante la primavera, los órganos parasitados del árbol segregan unas gotitas de color amarillo que contienen muchas bacterias, que ayudadas por la lluvia y los insectos, abejas principalmente, contaminarán nuevas flores. Teniendo en cuenta que algunos de los síntomas expuestos puede tener cierta semejanza con los de otras plagas, es fundamental la intervención de un laboratorio especializado para diagnosticar la enfermedad.

El gusano

Por último vamos a dar a conocer

una de las plagas más importantes ocasionada por insectos: el gusano de las manzanas.

Importancia: Es la plaga más común e importante de los frutales de pepita.

Síntomas y biología: El gusano oruga, de color rosa carnoso, con cabeza pardo oscura, penetra en los frutos excavando una galería donde se alimenta de la pulpa. En su avance produce cavidades llenas de pulpa deteriorada y excrementos, que salen al exterior por el orificio de entrada. Cuando se acerca el invierno las orugas abandonan los frutos, tanto los caídos como los del árbol, y se refugian bajo la corteza del tronco o en las rugosidades de las ramas gruesas. Allí tejen un denso capullo en el que invernan.

Las primeras mariposas aparecen a fines de mayo o principios de junio. Generalmente efectúan la puesta sobre las hojas que rodean los frutos, salvo en verano, en el que lo hacen directamente sobre aquéllos. Al cabo de unos días salen las oruguitas y comienzan a mordisquear los frutos para más tarde introducirse en ellos. **Lucha:** Cuando las orugas salen de los huecos, tardan solamente unas horas, o a lo sumo unos días, en penetrar en el interior del fruto, por lo tanto sólo se dispone de unas jornadas durante el ciclo biológico del insecto para realizar los tratamientos con verdadera eficacia. Es generalmente a finales de mayo cuando se observan las primeras larvas, y el mejor momento para realizar el primer tratamiento con productos a base de acefato, fentión, fosalone, etc. Se repetirá a los 12-15 días con objeto de cubrir el período de ataque de la primera generación del insecto.



EIZMENDI
SAGARDOTEGIA

OTZUAENEA BASERRIA

Sagardo naturala

Osinaga, 36 Tfn.: 55 02 75

OTZUAENEA BERRI
SAGARDOTEGIA

Osinaga, 36

MENDIZABAL Sagardotegia

Oyarbide
— Txiki Baserría —
Urrutiskiña 55.57.47 —
ASTIGARRAGA.

Sarasola Sagardoak

Oyarbide
Telf. 55.57.46.
ASTIGARRAGA