



Sidrerías

SUPLEMENTO PUBLICITARIO

EL DIARIO VASCO • MARTES, 23 DE ENERO DE 2001



Frescor a chorros

La recién abierta temporada del txotx invita a disfrutar nuevamente de las sidrerías

En Donostialdea ya están abiertas las espitas de las kupelas.

LUIS M. UNCITI

■ EN GIPUZKOA

Ocho millones de litros de sidra, producción de la temporada

■ SUAVE

En el 2001, la bebida viene ligera y muy agradable de beber

■ GUIA

Listado actualizado de todos los establecimientos productores

■ CHULETON

Los rigurosos controles alejan el miedo al mal de las vacas locas

■ RECETAS

La sidra también puede servir como ingrediente culinario



LOS SIDREROS

Sidra suave y agradable

Los guipuzcoanos beberemos este año alrededor de ocho millones de litros de sidra natural, que ha sido elaborada con un 40% de manzana autóctona, predominando un sabor suave al paladar

CARLOS MARCOS

COMO ya es tradicional, con la llegada del viernes anterior al día de San Sebastián, la temporada del txotx ha comenzado. Hasta el próximo día 30 de abril, la ruta de sidrerías y la degustación de las diferentes kupelas será algo habitual entre nosotros.

La sidra que disfrutaremos este año es definida por Miguel Zapiain, presidente de la Asociación de Sidrerías, Taldea Sagardogillak, como «correcta, de color amarillorro-verdoso, suave y muy agradable al paladar».

Aunque se esperaba una cosecha de manzana generosa en cantidad, el verano seco y caluroso dificultó el proceso adelantando su maduración, mientras que el otoño, excesivamente lluvioso, ocasionó que las variedades tardías tuvieran dificultades en llegar a una equilibrada maduración.

Por lo tanto, se consiguió una primera cosecha con manzanas muy ricas en azúcar, por el abundante sol, mientras que la segunda fase fue menos dulce y más alta en acidez.

La labor de los sidreríos guipuzcoanos ha sido fundamental para elaborar, con la mezcla de las diferentes variedades de manzana, una sidra seca y muy suave al paladar, similar a la del pasado año. Una tarea que no resulta nada sencilla y que implica que el sidrero esté en todo el proceso de la elab-

boración pendiente de cómo evoluciona este zumo de manzana hasta convertirse en sidra.

Este año, para su elaboración se ha utilizado en torno al 40% de manzana procedente de Gipuzkoa. El resto es manzana originaria de Galicia, Asturias, Francia o Alemania, en diferente proporción según el gusto de cada sidrero.

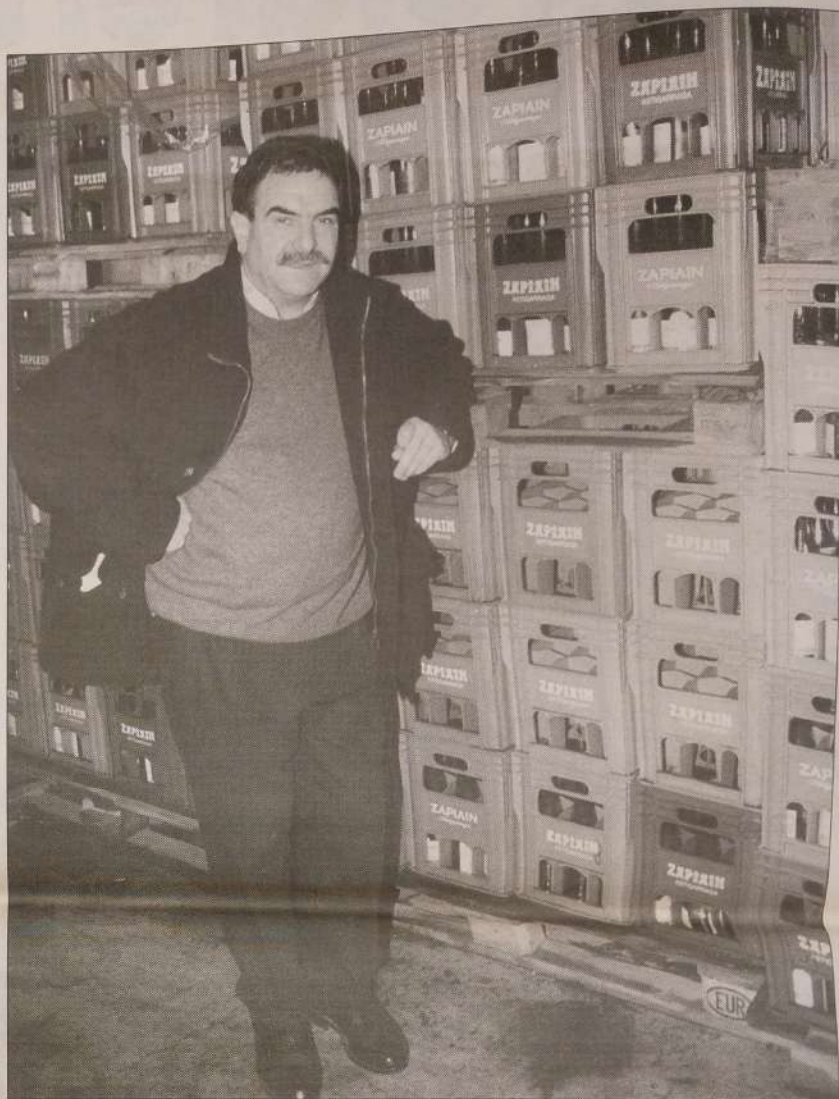
En su mejor momento

La sidra natural vive en la actualidad uno de sus mejores momentos, que aúnan la tradición con las nuevas tecnologías, lo que ocasiona que convivan en una misma bodega las kupelas de madera de toda la vida con las nuevas de acero inoxidable.

Un hecho que para Zapiain, cuya empresa produce más de 1.700.000 litros de sidra al año, no significa que «unas vengán a sustituir a otras, sino que se complementen con las virtudes de ambas». Así, las nuevas cubas de acero inoxidable «permiten controlar al máximo la calidad» mientras que las de madera «son las que se espera encontrar la gente cuando va de sidrerías».

Este cambio, sin embargo, no influye en el sabor, aunque mantiene que para el txotx hay que continuar con la tradición de toda la vida, pese a que la vida útil de una kupela de madera pueda ser muy inferior e incluso no superar los 25 años.

En el recuerdo quedan, por lo



LUIS M. UNCITI

Miguel Zapiain se encuentra muy satisfecho con la sidra de este año.

tanto, los tiempos en los que todas las kupelas eran de madera y Miguel, con la ayuda de su hermano, las abrían y limpiaban por dentro llegando incluso «a idear un artificio que giraba sobre sí mismo y que al introducirlo dentro de las cubas, nos permitía esterilizarlas quemando una de sus capas».

Este tipo de detalles, añade, son los que demuestran el amor y dedicación del sidrero por su trabajo. Una dedicación que en su familia se remonta a hace cientos de años como refleja un documento, que cuelga en su bodega, fechado en 1595 en el que se puede leer una ejecutiva real de la chancillería de

Valladolid, contra Juanen de Zapiain (uno de sus antepasados) en el que se pide que no sean admitidas sus sidras «mientras no venga y viva dentro de los muros de la ciudad de Valladolid».

Dignificar el producto

Para Miguel Zapiain, la sidra es un producto que está «excesivamente folclorizado» y su solución pasa por apostar por la calidad y dar una imagen de seriedad, algo que se está haciendo complicado por el bajo precio que tiene en el mercado.

En este sentido, Zapiain agradece la colaboración prestada por los más importantes gastronómicos

de Gipuzkoa, como Juan María Arzak o Karlos Arguiñano, «que han trabajado desinteresadamente, como buenos compañeros, apoyando el consumo de la sidra».

Esta promoción ha conseguido despertar el interés de los visitantes que aprovechan su estancia en Gipuzkoa para acercarse a alguna sidrería, «donde en principio creen que sólo van a beber sidra y a comer algún aperitivo, pero cuando llegan se quedan impresionados por el buen ambiente que hay y porque toda la gente que está se relacione entre sí como si hubieran acudido juntos».

Este hecho implica también, que cuando están de vuelta en sus

DESDE EL AYUNTAMIENTO:

- Ongietorria sagardoarekin bat egiten duen herriari.
- Sagardotegia garai berrira moldatzen ari da, errespeta ezazu.
- Sagardoo gradu gubiko edari naturala da, neurria hartzen jakin behar duzu.
- Sagardotegia "tertuli gune gisa har ezazu.

Sagardoa gutxi eta maiz.



Astigarragako Udala

Astigarragako Alkatea
ELI LABURU LABAKA

- Invitar a la gente al pueblo cuya identidad está fuertemente ligada a la sidra.
- Dar a conocer lo que ha sido una sidrería y lo que es una sidrería.
- Amoldarnos a los tiempos.
- Respeto a la sidrería y al pueblo que le recibe.
- La sidra tiene poca graduación, pero hay que saber beberla.
- En una tertulia la degustación de la sidra con sus comentarios es más importante que beber un gran trago.

La sidra es para beber "poco y a menudo"





El pasado miércoles quedó inaugurada la temporada del txotx en Astigarraga.

LUIS M. UNCITI

■ ZAPIAIN:

«La sidra es un producto que está excesivamente folclorizado en la actualidad»

José Angel Gurutzeta:

«En la sidrería, lo ideal es estar de pie»

PARA José Angel Gurutzeta, de Astigarraga, la sidra ha de estar acompañada de un aprendizaje. Una de la mayores torpezas que cometemos es tomarla, o bien demasiado caliente o demasiado fría, cuando lo ideal es hacerlo a una temperatura de entre 11 y 15 grados, pues si es inferior «a nadie le gusta, como pasa con cualquier otra bebida» y si es superior, «sus cualidades se disipan».

En este sentido, añade que muchas veces también se exagera en la distancia a la que se pone la botella respecto al vaso para escanciar la sidra, «cuando basta con una altura no muy grande, lo suficiente para que el chorro sea continuo y fino para que salga el carbónico».

Como gran conocedor, defiende la sidrería en la que se está de pie, porque «no te da la pereza de levantarte, puedes andar de aquí para allá para probar las distintas sidras, no te cierras en el txoko de una mesa y puedes charlar con todo el mundo».

De cara al futuro, apuesta por un distintivo que diferencie y revalorice la sidra natural guipuzcoana, con una botella no retornable que sería transportada en embalaje de cartón, frente a los actuales de plástico.



LUIS M. UNCITI

José Angel Gurutzeta.

José Antonio Zelaia:

«La sidra natural es la bebida del futuro»

JOSÉ Antonio Zelaia, es el responsable de que los 400.000 litros de sidra que salen cada año de su bodega hagan que sus consumidores quieran «repetir». Alcanzar esta cifra con manzana autóctona no resulta nada fácil y este año ha conseguido llegar al 20% de la producción. El resto, y dada la escasez de manzana que había tanto en Galicia como en Asturias, lo ha traído de la zona de Bretaña y Alemania, «para contrarrestar la manzana amarga y dulce de Bretaña, con la manzana ácida de Alemania» consiguiendo como resultado una sidra «muy agradable» que ya está lista para consumir durante el txotx.

Precisamente, Zelaia considera este período sidrero como uno de los fenómenos sociales «más revolucionarios y agradables, que permiten beber la sidra de una manera diferente» y que ha permitido dar a conocer aún más la sidra guipuzcoana fuera de nuestra fronteras. «Una sidra de color pajizo, aromática, seca, que se beba a gusto» es para este sidrero la mejor receta de una fórmula de éxito que va a gustar a todos y lo que él considera como «la bebida del futuro».



LUIS M. UNCITI

José Antonio Zelaia.

Napoleón Lertxundi:

«La sidra sabe diferente cada día»

CON tan sólo 29 años, Napoleón Lertxundi es el responsable de la sidrería Saizar, de Usurbil, que este año cumple su 25 aniversario. Su joven edad no le impide, sin embargo, ser un gran conocedor de esta preciada bebida que, según cuenta, ha experimentado una importante variación tanto en su proceso de elaboración como en su aspecto y sabor. «La sidra ácida y rojiza de ayer ha dado lugar a una sidra suave, más agradable y más fácil de beber, en gran medida gracias a un nuevo proceso de elaboración donde cobra una mayor importancia el lavado de la manzana, algo que antes no se hacía».

La sidra natural tiene para él, como para muchos guipuzcoanos, un encanto especial porque mientras se celebra el txotx y se cata de las diferentes kupelas, la sidra, que «todavía es muy nueva, continúa haciéndose cada día», permitiendo algo tan original como que casi, casi, la sidra sepa diferente cada día.

Asimismo, añade que el ambiente de las sidrerías es algo que parece inalterable por el paso del tiempo, permitiendo gozar de dos ambientes distintos. Uno entre semana y otros, durante los fines de semana.



LUIS M. UNCITI

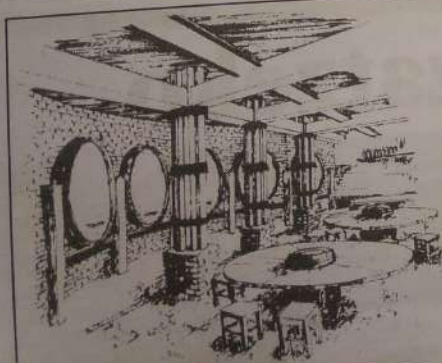
Napoleón Lertxundi.

BAJO EL HOTEL ORIA DE TOLOSA

sagardotegia
ORIA

*Menú de sidrería
Abierto todos los días (mediodía y noche)*

Oria kalea, 2
Tel. 943 65 49 21
20400 TOLOSA (Gipuzkoa)



HORRELA EGITEN DA

Sagardoa ondo prestatu

Hiru eta bost hilabete bitareko denbora beharrezkoa da prozesu osoa betetzeko eta daztatu ahal izateko

XABIER GALARZA

SAGARDO on baten sekretua ez da oinarritzen erabiltzen diren tresnekin, baina zer esanik ez dago asko laguntzen duela emaitza egokien lortzeko. Lehenik eta behin hasieratik gehien zaindu behar den neurria sagarraren kalitatea dugu. Jakintsuek argi uzten digute hasiera kaxkarretik abiatu ezker ezin direla mirarik espero. Sagardogileen zeregina irailean hasten da eta aurreneko urratsa ganbara behar den bezala txukundu eta garbitzea izaten da. Denak prest egon behar du aurreneko sagar bilketari lekua egiteko.

Hiru bilketa egiten omen dira, baina Joserra Rezola, Astigarraga-ko bihotzean dagoen sagardotegiaren nagusiaren esanetan, «irailean egiten den lehengo bilketan lurrera erortzen den sagarrarekin egiten da. Baina honek ez du balio izaten sagardo ona egiteko. Honekin aparte lan egiten da. Gero urriaren hasieran, udara nolakoa izan den arabera, berriro ere jasotzen dira sagarrak, baina ez dira inolaz ere ez nahasten irailean jasotakoekin. Hauekin aparte-ko prozesu bat egiten da eta lortzen den likidoak ozpinari botzeko balio izaten du. Beraz kontrolatu behar da eta beti bereizi behar dira bi garaiko sagarrak».

Azkeneko bilketa urriaren amaieran edota azaroaren hasieran bukatzen ohi da. Beraz, hiru alditan bildu egiten da sagarra. Saio honetan zuhaitzatik bota egiten da. Sagardogileak ezagutu behar du sagar uztaren ezaugarriak eta ikerketa egiterakoan egiaztatu behar du sagardoak duen heldutasun puntua. Ez oso berdea ezta helduegia ere. Neguan izandako eguraldiaren arabera jakin daiteke uztan nahiko orekatuta datorren ala ez.

Nahiko hezetasuna dagoenean hartxidura prozesua azkartzen da. Aintzinean baserriarrek sagardoak gurdien bidez erosten zituzten. Gurdi bakoitzak 330 kiloko edukiera izaten omen zuen, eta sei kuelean banatzen ziren. Kue-
lak kono itxura zituzten zurezko ontziak ziren. Hauen bidez egiaztatzen zen gurdien karga. Zorionez egun gauzak zeharo aldatu



LUIS M. UNCITI

Sagardoaren hautaketa garai batean eskuz egiten bazen egun mekanikoki burutzen da.

■ KALITATEA

Neguan izandako eguraldiaren bidez jakin daiteke uztan nahiko orekatuta datorren ala ez

■ GARBIKETA

Matxakara sagar onak iristen dira, bakoitzak nahi duen sagarrak

dira. Sagarrak kamioen bidez iristen dira sagardotegira eta garraio zintaren laguntzaz ganbarara eramaten dira. Dena dela, tresna berrien ezarpena urte gutxi kon-

tua dugu. Rezolako nagusiak adierazten digunez «garai batean bizkarrez sakoetan sartuak igotzen genituen sagarrak ganbarara. Orain sagardotegira iritsi orduko egiten den aurreneko gauza sagarra garbitzea da.

Lehen ez zegoen ohitura hori, baina egun oso arrunta da hori egitea. Beraz, harraska batean botzen dira eta urarekin nahasten da sagarra. Bertan bueltakabilen zikina kentzen zaio. Gero garraio zintan dihoala uztelak bereizten dira eta hemendik sagarrak matxakara joaten dira. Beraz, matxakara sagar onak iristen dira, bakoitzak nahi duen sagarrak», argitu zuen.

Esan beharra dago, makina birrintzailea aurreneko mendearen hasieran indarrean sartu baino lehen sagargileak sumil edota mazoak erabiltzen zituztela. Ezkuz jotzen zuten fruitua xehatu arte.

Rezolan oraindik zenbait tresna

tradizionala erabiltzen dute. «Sagarra txikitu eta gero tolarera botzen dugu. Tolare gauza tradizionala dugu eta estutzeko erabiltzen dugun era hidraulikoa da. Nahiz eta tradizionala izan sistema mekanikoa erabili beharrean hidraulikoa erabiltzen dugu. Bertan uzten da sagarra beratzeko eta mazeratzen egun bat gutxigorabehera patsa lortu arte», zion Joserrak.

Pipitak bere osotasunean

Patsa sendo bat lortzeko sagarraren pipitak ez dira hautsi behar. Batzutan patsa haizearekin beratzen uzten da hamabi eta hamabost ordu artean. Baina, argi izan behar dugu urrats hau ez dela beti betetzen, goi tenperaturak edota haize hegoak kalte larriak sor ditzazketelako. Beratzeko prozesuaren bidez sagar mamian eta azalan gelditzen diren materialak zukuan nahasten da. Honen emaitzak eragin handia izaten du sagardoak buka-

eran izango duen usaina, garbitasuna eta gorputzarekin.

Euskal sagardogileen teknika arrunta egun batean txikitu eta bihamunean prentsarekin has-tean datza, hau da, beratzeko egun bakar bat uzten da. Jarraian mamia tolarera ezartzen da. Garai batean tolarera egurrezkoak ziren, egun ia ez dira erabiltzen. Gehiengoak zementozkoak erabiltzen dituzte. Sagardo egiteko tolarak txakolin edo ardorako erabiltzen diren antzekoak dira. Izan ere, zenbait baserriar tolar bera erabiltzen zen sagardoa eta txakolina egiteko.

Sagardoko prentsa angeluzuzeneko aska, burdinezko torlojoa eta plataforma batetaz osatuta dago. Plataforma txititutako sagar masa estutu egiten du zukua lortu arte. Egundik ez dira erabiltzen aintzineko prentsa sistema. Lehengo sistema ren bidez errendimendu gutxiago lortzen zen. Egungo sagardogileak prentsa horizontalak daukate.

Kalitate handiko gazta...

Gozatzeko





MICHELENA

Sagardotegietan aurki ditzakegun kupelak 500 eta 5000 mila litro bitarteko edukiera izaten dute.

Hemen sagarraren aurreneko zukua eskuratzen da eta kupeletara pasatzen da bahe baten bidez. Horrela, azkeneko lohikeriak ezabatzen dira.

Prentsaren prozesua emeki egiten da mostoa erraz eskuratu ahal izateko. Ariketa errepikatu baino lehen utzi behar zaio mamia aurreneko bolumena errekuera dezala. Prentsarekin gora eta beheara ibiltzen da sagardogileak erabaki arte. Sagar hondakinak abereentzako da. Lehenik eta behin jan behar izango dute bestela behiak mortortzeko arriskua izaten omen dute.

«Behin sagar likidoa kupela izan ezker sagardogile bakoitzak erabakitzen dugu zein mostoarekin nahastu nahi dugun. Horrela betetzen ditugu kupela eta utzi egiten ditugu hilabete pare bat edo hiru. Hori bai, noizbehin frogatu behar da, jakiteko nola dagoen», argitu zuen Rezolak.

Mamia prentsatu ondoren sortzen den mosto gorritzak duen uhertasun, loditasun eta gusto gozoaren bidez ezagutzen da.

Sagardotegietan bai barrikak, bai kupelak aurki ditzakegu. Beraz, barrikan sagardoa biltzen den aurreneko ontzia dugu, etxeko senideen kontsumorako erabiltzen

ohi da, 150 litroko kapazidadea izaten du. Gainerako kupelak, ordea, bostehun eta bost mila litro eduki ditzakete. Azken hauek horizontalak (barrikak bezala) zein bertikalak izan daitezke. Materialari dagokionez, aintzinean haritza erabiltzen zen, egun gatzainondokoak izaten dira.

Mamiaren mosto hartxidura garatzeko udazkeneko azken egunetik neguko aurreneko asteak bitarte luzatzen da. Kupela bete denetik hiru edo laugarren egunerako goiko zulotik zuri kolorezko aparra ateratzen da, hartxidura prozesoa martxan jarri den seinale. Sagarrarak azalean itsatsia zituen legamiak zukoan azukrea hartzen dute alkoholari bihurtzeko. Era berean anidrido karbonikoa askatu egiten da.

Sagardogile zaharrak irakin egin diote aurreneko hartxidura honi adierazteko. Prozesua behin bukatuta dagoela jakiteko egiaztatu behar da lohikeri gehiago ez dituela botzen. Jarraian hermetikoki itxi egiten da. Kupelaren neurria eragin haundia izaten du hartxidura garapenean. Ontzi haundiak barneko temperatura txikiak baina hobeto mantentzen baitute eta kanpoko erasoari hobeto aurre egiten die ere.

Pittarra eta zizarraren arteko nahaste

MAIZ zizarra eta pittarra izenak nahasten dira eta jakin beharra dago ezer aipatu aurretik bi sagargo mota ezberdinaz ari garela. Zizarra egiteko zizar sagarrak deritzanak aukeratzen dira, hau da, zuhaitzatik goizegi eroritako sagarrak. Beraz, hauek ez dute nahiko legamia kopurua sortzen sagardoa behar den bezala harrotzeko. Pittarra, bestalde, behin prentsatu eta gero soberan gelditzen den mamiarekin egiten da. Askotan udara arte gordetzen da dirudienez garai egokiena delako dartzeko. Bere zapore oso gozoa da eta ia ez dauka alkoholik, bat edo bi gradu, besterik ez. Iparraldeko hainbat leku eta herritan pittarra gatzaina jatearekin batera edaten ohi da.

Aurrerapen teknikoei egindako ongi etorria

AURRERAPEN teknikoak esparru guztietara iritsi dira, goiz edota berandu, baina azkenean tresna berriak eta eraginkorragoak sortzen dira edozein lan motarako. Sagardotegietan aurrerapen teknikoak badira, baina badago askok sistema tradizionalari lotuta lan egiten jarraitzen dutenak. Hala ere, Gag tailerrako ordezkariek nabaritu du azkeneko bolada honetan tresna ezberdinen eskaera igo egin dela. «Gure tailerrean sagardo egiteko ia prozesu guztian erabiltzen diren makinak eraikitzen ditugu. Adibidez garbitzeko kanalak erabiltzen dira eta gero borbora pasatzeko igogailuak daude ere. Orain ia sagardotegi guztiak erabiltzen dituzte garraio zintak sagarrak alde batetik bestera pasatzeko. Prentsa mota ezberdinak daude, baina guk hemen ez gara sartzen», argitu zuen.

Hauek ere nabaritu dute sagardoak izan duen gorakada. «Lan eskaera gehienak Astigarragan eta inguruan izan ditugu, baina batzuten ere tokatu zaigu urrutialgo ateratzea lan egitera. Egon gara Bizkaiko zenbait sagardotegietan eta Iparraldean ere», argitu zuen.

Prozesu guztia egitea lan neketsua izaten da. Baina badago zenbait egoera latzagoak. Rezolako Joserramonen eritiz egin behar desatseginena «sagarrak tolaretik pasa-tzea da. Lan hau behin eta berrito errepikatzen da eta zuk eskuz plataforma igotzen den bakoitzean tolarearen bazterrean gelditzen diren sagar puskek jaso eta berrito erdira eramane behar dituzu dena ondo biltzeko» adierazi zion.

Joserramonen eritiz aurrerapen teknikoak zeharo erraztu dituztela sagardoaren prozesua. Dena dela, berari ere tokatu zaio sagarrak eskuz alde batetik bestera eramaten. Eta ez dira urte asko pasa hori egiten zuenetik.

DESDE 1969

J.A. GOYA
CARNICAS

ZURE KALITATEZKO HARAGIA

SELECCIONAMOS Y CUIDAMOS NUESTRAS CHULETAS
DESDE EL ORIGEN -CERTIFICADO- HASTA LA PARRILLA,
CONSIGUIENDO UNA OPTIMA MADURACION Y SABOR.

ESPECIALISTAS EN SIDRERIAS Y ASADORES

Tel. 943 65 52 24

Arbol de Guernica, 6 · 20.400 TOLOSA

En marzo apertura
de nuevas instalaciones
polígono Benta Aldea, 4
20.270 ANOETA
Tel. 943 65 52 24

GUIA DE SIDRERIAS

Hay tantas sidrerías a las que ir que es preciso elegir. La ruta de la sidra, con epicentro en Astigarraga pero mucho movimiento en Hernani, Urnieta, Oiartzun, Usurbil y Donostia, ofrece un sinnúmero de posibilidades. Ofrecemos aquí la lista actualizada de los establecimientos de Gipuzkoa con producción propia.



El popular txotx ya está en marcha en las sidrerías guipuzcoanas.

LUIS M. UNCITI

A cuál vamos hoy

Listado actualizado de las sidrerías guipuzcoanas con producción propia

● Abaltzisketa

ZALBIDE

Dirección: C° Zalbide.
Teléfono: 943-65 21 76.

● Aduna

ABURUZA

Dirección: C° Olatza.
Teléfono: 943-69 24 52.

ZABALA

Dirección: C° Garagartza.
Teléfono: 943-69 07 74.

● Aia

IZETA

Dirección: Elcano
Diseminado, 4.
Teléfono: 943-13 16 93.

SATXOTA

Dirección: B° Santo Erreka.
Teléfono: 943-83 57 38.

● Amezketeta

LARRETA

Dirección: Casa Laturu.
Teléfono: 943-65 21 27.

● Andoain

GAZTANAGA

Dirección: C° Irurain-B°
Buruntza.
Teléfono: 943-59 19 68.

● Asteasu

SARASOLA

Dirección: Beballara, s/n.
Teléfono: 943- 69 02 83.

● Astigarraga

ARRIZABALAGA

Dirección: C° Argandegi Zar.
Teléfono: 943-55 67 80.

ASTARBE

Dirección: C° Mendiola-
Txoritokieta, 13.
Teléfono: 943-55 15 27.

BERECIARTUA

Dirección: C° Beren Aran.
Teléfono: 943-55 57 98.

BUENAVENTURA

Dirección: C° Alza-Bidea.
Teléfono: 943-35 72 02.

ETXEBERRIA

Dirección: Sagardotegi
Zaharra, s/n.
Teléfono: 943-55 56 97.

GARZIATEGI

Dirección: P° Martutene,
139.
Teléfono: 943-46 96 74.

GURUTZETA

Dirección: Trav. Zamoka, 59.
Ergobia.
Teléfono: 943-55 22 42.

IRIGOIEN

Dirección: C° Castaño Berri-
Ergobia.
Teléfono: 943-55 03 33.

LARRARTE

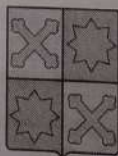
Dirección: C° Muñagorri-
Enea.
Teléfono: 943-55 56 47.

URNIETA

Sagardoaren lurraldean / En el corazón de la sidra

Garrantzizko telefonoak:

Udaletxea 943 00 80 00
Udaltzaingoa 943 00 80 90
Sarobe A.E.G. 943 00 80 42
Lekaio Kultur Etxea 943 00 80 33
Polikiroldegia 943 00 83 28
Urnietatel S.A. 943 00 80 80



URNIETAKO
UDALA

Teléfonos de interés:

943 00 80 00 Ayuntamiento
943 00 80 90 Policía Municipal
943 00 80 42 Sarobe C.A.E.
943 00 80 33 Casa de Cultura Lekaio
943 00 83 28 Polideportivo
943 00 80 80 Urnietatel S.A.

LIZEAGA

Dirección: Cº Garcategi.
Teléfono: 943-46 82 90.

MENDIZABAL

Dirección: Sagardotegi
Zaharra, s/n.
Teléfono: 943-55 57 47.

OIARBIDE

Dirección: Cº Oiárbide.
Teléfono: 943-55 31 99.

PETRITEGI

Dirección: Cº Petritegi Gola.
Teléfono: 943-45 71 88.

REZOLA

Dirección: Cº Ipintza.
Teléfono: 943-55 66 37.

SARASOLA

Dirección: Cº Oiárbide.
Teléfono: 943-55 57 46.

ZAPIAIN

Dirección: Errekalde Etxea.
Teléfono: 943-33 00 33.

Ataun**URBITARTE**

Dirección: Bº Ataun.
Teléfono: 943-88 83 31.

Azpeitia**ANOTA**

Dirección: Bº Elosiaga-Ctra.
Urraki, s/n.
Teléfono: 943-81 20 92.

Hernani**AKARREGI**

Dirección: Cº Akarregi.
Teléfono: 943-55 34 95.

ALBERRO

Dirección: Sta. Bárbara, 61.
Teléfono: 943-55 00 19.

ALTZUETA

Dirección: Bº Osinaga.
Teléfono: 943-55 15 02.

EIZMENDI

Dirección: Bº Osinaga, 38.
Teléfono: 943-55 64 05.

ELORRABI

Dirección: Bº Osinaga.
Teléfono: 943-55 03 88.

IPARRAGUIRRE

Dirección: Bº Osinaga, 10.
Teléfono: 943-55 03 28.

ITSAS-BURU

Dirección: Bº Osinaga.
Teléfono: 943-55 68 79.

LARRE-GAIN

Dirección: Cº Larregain.
Teléfono: 943-55 58 46.

OTXUA ENEA

Dirección: Bº Osinaga.
Teléfono: 943-55 68 94.

RUFINO

Dirección: Cº Akarregi.
Teléfono: 943-55 27 39.

ZELAIA

Dirección: Bº Martindegi, 29.
Teléfono: 943-55 58 51.

Hondarribia**SAGARZAU**

Dirección: Cº Barnetxe-Bº
Semisarga.
Teléfono: 943-64 16 41.

Ikaztegieta**BEGIRISTAIN**

Dirección: Cº Iurrioz.
Teléfono: 943-65 28 37.

Irun**OLA**

Dirección: Cº Ola-Bº Meaka,
102.
Teléfono: 943-62 31 30.

Lasarte**OTEGUI**

Dirección: Soila Enea
Baserria.
Teléfono: 943-36 50 29.

Leaburu**OTAZU**

Dirección: Casa Otazu.
Teléfono: 943-67 00 44.

Legorreta**AULIA**

Dirección: Cº Aulia Enea.
Teléfono: 943-80 60 66.

Oiartzun**ADURIZ**

Dirección: Iturrioz Auzoa, s/n.
Teléfono: 943-49 43 53.

BIDEBITARTE

Dirección: Cº Arragua.
Teléfono: 943-49 21 01.

ORDO-ZELAI

Dirección: Cº Ordozai, Bº
Ergolen.
Teléfono: 943-49 16 86.

TXIKI-ERDI

Dirección: Txiki-Erdi
Baserria-Ugaldetxo.
Teléfono: 943-49 06 78.

Errenteria**EGILUZE**

Dirección: Egiluze Mendikoa.
Teléfono: 943-52 39 05.

Donostia**ARAETA**

Dirección: Arbitza Bidea-
Zubieta.
Teléfono: 943-36 20 49.

ASTIAZARAN

Dirección: Cº Irigoien -
Zubieta.
Teléfono: 943-36 12 29.

BARKAIZTEGI

Dirección: Cº Barkaiztegi -
Martutene.
Teléfono: 943-45 13 04.

IZAGIRRE

Dirección: Cº Bidarte Berri -
Añorga.
Teléfono: 943-36 14 70.

KALONJE

Dirección: Cº Gurutzeta -
Igeldo.
Teléfono: 943-21 32 51.

URKIOLA

Dirección: Pº Igara, 37 -
Ibaeta.
Teléfono: 943-21 01 68.

Tolosa**AMONDARAIN**

Dirección: Bº Santa Luzi, 25.
Teléfono: 943-65 33 54.

ISASTEGI

Dirección: Bº Aldaba Txiki-
Auzoa, s/n.
Teléfono: 943-65 29 64.

ORIA

Dirección: Oria Kalea, 2.
Teléfono: 943-65 49 21.

Urnieta**ALTUNA**

Dirección: Cº Galarraga.
Teléfono: 943-55 49 17.

ELUTXETA

Dirección: Cº Elutxeta.
Teléfono: 943-55 69 81.

EULA

Dirección: Cº Eula-Lategi
Bailara, s/n.
Teléfono: 943-55 27 44.

OIANUME

Dirección: Bº Ergolen, 18.
Teléfono: 943-55 66 83.

SETIEN

Dirección: Bº Oziadar, s/n.
Teléfono: 943-55 10 14.

Usurbil**AGINAGA**

Dirección: Bº Aginaga.
Teléfono: 943-36 67 10.

ILUNBE

Dirección: Bº San Esteban.
Teléfono: 943-36 14 36.

SAIZAR

Dirección: Cº Saizar.
Teléfono: 943-36 22 28.

URDAIRA

Dirección: Bº Aginaga.
Teléfono: 943-37 26 91.

Zerain**OTATZA**

Dirección: Cº Sidrería Otatza.
Teléfono: 943-80 17 57.

**ASTIGARRAGA****Donde Renault****se acerca a ti**

Acércate a Renault. Acércate a un mundo de calidad, atención, servicio... Ven a las más modernas instalaciones, sin cita, cuando tú quieras.
Todo Renault está esperándote, muy cerca, en tu concesionario.

Ven ahora

estamos cerca, para que llegues lejos

RENAULT**Concesionario Renault
ASTIGARRAGA**

Donostiako Bidea, 38. Polígono 26.
Tel. 943 55 13 34 / 13 00 18 18.

Astigarraga

Aeda de Tolosa, 33-35.
Tel. 943 21 30 44 / 82 11.

Donostia

Unos platos con sabor

La sidra es también un ingrediente ideal para la elaboración de las más apetitosas y variadas recetas gastronómicas

XABIER BERAIZ

DESDE siempre, la sidra ha estado unida estrechamente con la gastronomía. Su degustación pasa por estar relacionada con el disfrute de una serie de manjares que contribuyen a realzar las virtudes de esta bebida. La configuración del típico menú de sidrería no es fruto de la casualidad, sino que obedece a una historia que tiene su origen en los caseríos de Euskadi.

Si hay alguien que conozca bien las peculiaridades de la sidra y su relación con la comida esta persona es Roberto Ruiz. Su experiencia al frente de la sidrería Oria de Tolosa le convierten en un experto en el tema. «El menú tradicional de las sidrerías surgió por la demanda de la gente que iba a los caseríos a comprar esta bebida. La

gente pedía comida y los baserritarras ofrecían los manjares de los que disponían», señala Ruiz.

«La tortilla de bacalao se preparaba porque este pescado era fácil de conservar, ya que antes no había frigoríficos ni neveras. Los huevos los obtenían de sus propias gallinas y la costilla y las chuletas de ternera o vaca procedían de las reses sacrificadas en la propia casa. El queso era de oveja del país y las nueces eran el único fruto seco que se podía recoger en nuestra tierra. El dulce de manzana se sacaba de los restos de la fruta», explica.

Lo que muchos desconocen es que la sidra, además de ser deliciosa para disfrutar con una buena comida, también es un buen ingrediente para preparar excelentes platos. «La sidra se puede



LUIS MARI UNCINI

Un grupo de personas comiendo en una típica sidrería.

aplicar a cualquier tipo de plato. Desde el conocido chorizo a la sidra hasta los más sofisticados guisos. Aporta a la comida un sabor especial, caracterizado por su acidez, y una serie de aromas fantásticos. Es un producto fresco, que tiene que ser del año. Este último aspecto resulta fundamental para la elaboración de sabrosos platos», considera Roberto Ruiz.

Según este experto, «la nueva temporada se presenta difícil por la preocupación que existe por el

tema de las "vacas locas". Sin embargo, el éxito está asegurado por que las sidrerías representan una cultura de comer y beber muy arraigada en nuestro pueblo. La gente no va a perder la costumbre de acudir a las *sagardotegis*, que son un típico lugar de reunión».

Queso Idiazabal

No se concibe ningún menú de sidrería sin la inclusión de un buen queso, y en nuestro territorio, el Idiazabal se lleva la palma

en lo que a calidad y a fama hace referencia. Para José Antonio Merino, gerente del Consejo de Denominación de Origen del Queso Idiazabal, «en la sidrería se degusta generalmente un queso curado, de ocho o nueve meses, con personalidad, que es el que demanda el cliente. El trío de la temporada de sidra coincide con el final de la de fabricación de quesos. Por ello, las sidrerías hacen acopio previo de nuestros productos», señala.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



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

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREAN

Gurutzeta Sagardotegia egina. Oialume Bulea. Antigarraga. Gipuzkoa.
Tel. - Fax.: 55 22 42
E-mail: gurutzeta.eis@telefonos.es

Lomos de merluza a la sidra

LA sidra es un ingrediente que combina a la perfección con muchos tipos de pescado. Las particularidades de su sabor hacen que sea ideal para realzar las virtudes de numerosas recetas. Un ejemplo de ello son los lomos de merluza a la sidra, que representan un succulento plato para cuya preparación hace falta: 250 gramos de lomos de merluza, cuatro dientes de ajo, 2 decilitros de aceite de oliva, 300 gramos de almejas, un vaso de sidra y sal. Su elaboración resulta de lo más sencilla y no es necesario ser ningún experto en las artes culinarias para prepararlo con fundamento. Se ponen en una cazuela el aceite y los ajos fileteados. A continuación, hay que acercar a fuego lento y dejar que adquiera color. Entonces es el momento de añadir los lomos de merluza bien sazonados. Después añadimos la mitad del vaso de sidra y dejamos reducir. Para finalizar, damos la vuelta a la merluza y añadimos la otra mitad de la sidra, echando también en este momento las almejas. Transcurridos tres minutos está listo para comer y se puede servir a la mesa. La sidra puede resultar también una excelente bebida para acompañar este sabroso plato.

Ideal para vinagretas y salsas

NUESTRA bebida admite entre sus múltiples posibilidades culinarias la de ser un ingrediente muy válido para sustituir a otros más tradicionales en la elaboración de salsas y sofritos. También son ideales para añadir a los guisos con el objetivo de darles un sabor especial. La experimentación con esta bebida no tiene límites y por ello puede servir para los más variados platos. Un ejemplo de ello es el refrito de vinagreta a la sidra. Para prepararlo hay que sustituir el vinagre convencional por vinagre de sidra, resultando los refritos más aromáticos, sobre todo para su utilización en las recetas compuestas de pescado. El *Sagardo* es un destilado obtenido con la manzana sobrante del prensado para elaborar la sidra. Es perfecto para su utilización como sustitutivo en las elaboraciones de asados en las que se empleen brandy. Obtendremos un asado diferente, con plenitud de aromas y recuerdos a manzana. La sidra también se puede usar en los postres. El caramelo de sidra se consigue al mezclar azúcar con sidra y ponerla al fuego. Luego hay que dejar que caramelice hasta obtener un color rubio. Obtendremos un caramelo ligero, dulce y ácido a la vez.

Rape a la sidra con vainas del país

EL rape a la sidra con vainas del país es otra de nuestras propuestas más sugerentes. Para realizar un plato para cuatro personas se necesitan 800 gramos de rape, 2 chalotas picadas, 1 botella de sidra, 2 cucharadas de salsa holandesa, 150 gramos de vainas y 2 decilitros de nata. Su elaboración no resulta nada complicada. En primer lugar hay que pochar el rape para preparar el caldo. Deshuesamos el rape y ponemos las espaldas a cocer con un litro de agua y la botella de sidra, durante diez minutos. Seguidamente, lo colamos, dejando el caldo limpio de tropezos. A continuación, hervimos el caldo de manera muy suave y echamos el rape en filetes, dejándolo hervir durante un tiempo de cinco minutos. Después, separamos el rape, escurrendolo bien, y lo colocamos en el plato de servir. Al mismo tiempo, habremos cocido las vainas, después de quitarles los hilos y cortarlas en tiras, para ponerlas sobre los filetes de rape. En un cazo rehogamos las chalotas picadas con una pizca de mantequilla, añadiéndole un chorrito de caldo de la cocción y los dos decilitros de nata. Por último, depositamos las chalotas sobre el rape y el plato está listo para comer.

Al rico chuletón

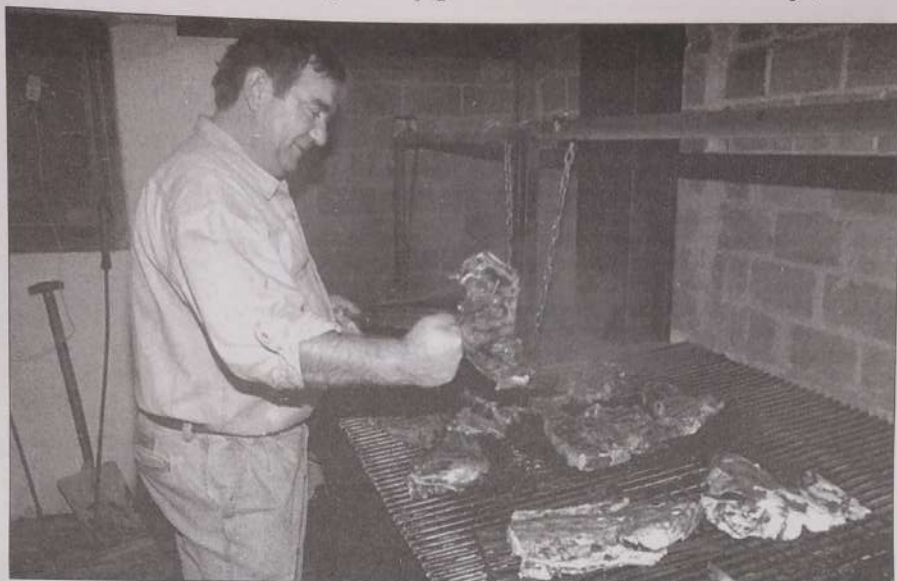
Para ser sabrosa, una chuleta ha de tener grasa y proceder de un animal viejo, de seis años en adelante

ELISA RUIZ

NADA mejor que una sabrosa chuleta para degustar una buena sidra. Pero, ¿cómo se puede saber cuál es la mejor? Muy sencillo, hay que optar por una procedente del lomo superior, que tienen más sabor, y cerciorarse de que haya tenido un período de maduración en cámara de entre tres y cuatro semanas, a fin de que esté tierna. Pero el sabor también dependerá de la edad del animal, así son más sabrosas las que han rebasado los seis años (aunque tampoco hay que ser demasiado exigentes, las de diez años pasaron a la historia, que hoy en día el proceso de producción se ha acelerado y no resultan rentables).

De 800 gramos y con grasa

Siguiendo con el decálogo de la buena chuleta, ésta no sólo ha de tener grasa sino que cuánto más mejor, porque lo que da sabor no es el músculo sino las proteínas que llevan las grasas. Y éstas, cuanto más oscuras, pues mucho mejor, ya que indican que el animal es más veterano, como señala José Antonio Goya, que dirige la empresa del mismo nombre que suministra



Un cocinero preparando unas chuletas a la brasa.

LUIS MARI UNCITI

carne al sector hostelero.

En cuanto al tamaño, las más solicitadas son las de 800 gramos, aunque las de kilo también tienen sus adeptos. Y respecto al grosor, las más grandes deben tener un centímetro de ancho y las peque-

ñas, el doble. No obstante, nunca salen tres chuletas iguales.

Hablando del corte, hay partidarios de la sierra y otros, más tradicionales, fieles al corte al hacha porque aducen «que siempre proporciona un corte más limpio».

Pero si la calidad de la carne es de capital importancia, tampoco lo es menos el buen hacer del cocinero. Un fuego poco vivo puede cocerla y un tránsito demasiado brusco de temperatura puede estropear la mejor pieza de carne.

■ PARRILLA

La chuleta se ha de asar con mucho fuego y con carbón de encina

El asar bien una carne es todo un arte y si no que se lo digan a los ingleses que tienen nada más ni menos que hasta ocho fórmulas definidas y eso que no tienen ni idea de cocinar.

A la hora de la parrilla

Lo fundamental a la hora de asar la carne es procurar que el fuego esté vivo. Si éste ha decaído se corre el riesgo de que la chuleta, en vez de asarse, se cueza. También es importante de qué estén hechas las brasas, y la mayoría se inclinan por el carbón de encina, debido a su gran poder calórico.

Otro dato a tener en cuenta es el de evitar cambios bruscos de temperatura. Es aconsejable que antes de cocinar la carne no esté fría, sino templada. En cuanto a condimentos, nada de nada, excepto un puñado de sal gorda.

El mejor momento para comer carne de vaca con plena garantía

PARA muchos, ahora es el mejor momento para comer carne de vacuno porque es cuando más controles existen. Esa es la opinión de José Antonio Goya, responsable de una empresa guipuzcoana que suministra carne al sector de hostelería. «Si hay algún momento para consumir carne de vaca sin riesgo alguno, es ahora, porque a todas las reses que se matan se les realizan los test precisos para comprobar que no padecen la enfermedad de las 'vacas locas', de tal manera que si detecta algún caso se elimina el animal afectado, por lo que es imposible que ninguna carne enferma pase a la cadena alimentaria». En su opinión, existe una psicosis en la sociedad sobre este tema porque falta información precisa que aclare las dudas y explique la situación real, señala este experto que insiste en que «hay mucha desinformación y muchas personas están preocupadas porque barajan unos datos erróneos».

Aún es pronto para saber si el eco del mal de las 'vacas locas' se dejará sentir en las sidrerías, que acaban de iniciar su temporada y que cuentan con la chuleta como uno de sus principales platos. Responsables de sidrerías como Zapiain o Zelaia se muestran optimistas y creen que no hará disminuir la clientela. Además, aseguran que se sabe muy bien la procedencia de toda la carne que compran y que tienen constancia de que ha pasado todos los controles pertinentes. No obstante y para tranquilizar al público, algunas sidrerías como Zapiain van a colocar un cartel, en euskera y castellano, comunicando este hecho para que la gente tenga constancia y pueda comer con toda tranquilidad.

La carne de vaca que llega a las sidrerías procede en su mayor parte de Alemania, donde ya hace meses que comenzaron a ser obligatorios los test de las 'vacas locas', aunque también hay mucha que se importa de Dinamarca. La de producción propia tan sólo representa una mínima parte «ya que en Euskadi se matarán unas 150 vacas, de las que se sacan unos 300 lomos, una cifra insuficiente y con la que las sidrerías no tienen ni para empezar», asegura Goya. Hace años, la carne provenía principalmente de Galicia, Burgos y León, pero a partir del 92 comenzó la importación de otros países que ofrecían una producción más estable, con carne de buena calidad y a buen precio.

*Ohitura eta modernotasuna
milurte berriaren uztari lotzen zaizkio
zure gustokoa izan dadin*

*La tradición y la modernidad
se unen a la cosecha del nuevo milenio
para que sea de su agrado.*

Tel. 943 555 851 - Fax. 943 550 281
Bº Martindegi 29 - HERNANI (Gipuzkoa)

Astigarraga, capital de la sidra

La localidad con más sidrerías de Gipuzkoa recibe miles de visitantes durante la temporada del txotx

CARLOS MARCOS

ASTIGARRAGA es popularmente conocida como la capital de la sidra. No en vano, luce con orgullo ser la localidad que acoge más sidrerías. Pero no sólo eso, sus habitantes aprenden desde niños que la sidra es mucho más que una bebida, es una forma de vida, una sabrosa excusa para poner sus vidas en común junto a la kupela de una sidrería, en un rito ancestral, que se remonta a hace varios cientos de años.

La primera noticia del cultivo de manzanos para la elaboración de sidra en Astigarraga se remonta al año 1104, cuando todos los caseríos tenían su propio manzanal y la mayoría de ellos, también, su lagar para elaborar sidra para su consumo personal.

Adentrados en el siglo XXI y con una forma de vida muy distinta a la de aquel entonces, las sidrerías son hoy la casa común que une a los distintos vecinos de Astigarraga, y a los llegados desde otros puntos, que cada día se acercan a esta localidad vecina de Donostia.

Lugar acogedor

Astigarraga se ha especializado en la buena sidra y en acoger a los numerosos visitantes que, durante la temporada del txotx, se cuentan por millares.

Pero la pasión por la sidra es una forma de vida que, según cuenta Nekane Izagirre, coordinadora de los sidreríos de Astigarraga, «sale a la calle a través de diferentes fiestas populares, como la celebrada durante este fin de semana», en la que se combina sidra y tradición, con txalaparta, dantzaris o la mejor gastronomía vasca.

Estos días, los 3.500 vecinos de Astigarraga se convierten en más de 5.000, llegados de los más diversos puntos de Gipuzkoa.



BIYOK

Astigarraga celebra a lo largo del año diferentes fiestas y acontecimientos culturales en los que la sidra es la gran protagonista

También en Urnieta, Hernani y Usurbil

CON la apertura en Astigarraga de la temporada del txotx, el pasado miércoles, de la mano de la ganadora del Giro de Italia y el Tour de Francia, Joane Somarrriba, quedó abierta oficialmente la temporada de la sidra hasta el próximo día 30 de abril.

Joane se ha convertido en la primera mujer que asume este honor, uniéndose a nombres de reconocido prestigio como el bertsolari Andoni Egaña, el futbolista José Mari Bakero, el entrenador de fútbol Javier Clemente, el pelotari Julián Retegi, el ciclista Miguel Indurain, el restaurador Juan Mari Arzak o el científico Pedro Miguel Etxenike.

Pero no sólo en estas fechas. A lo largo del año, la sidra cobra especial protagonismo en diferentes puntos de Gipuzkoa, como es el caso de Urnieta, Hernani o Usurbil, enmarcadas en una comarca con una importante tradición sidrera. Estas localidades acogen diferentes fiestas y acontecimientos sociales en los que la sidra,

junto a la participación de todos los vecinos, es la gran protagonista.

En Urnieta se encuentra uno de los lagares más antiguos de Gipuzkoa. Aunque no se sabe con certeza si data del siglo XVII o del XVIII, cuenta con la peculiaridad de que tiene tres usillos, cuando los más comunes tan sólo tenían uno y además está situado en el piso superior, cuando lo normal es la planta baja.

La tradición sidrera es también un factor a destacar de Hernani, localidad muy frecuentada por jóvenes en la temporada del txotx, o de Usurbil, que cada año celebra en el mes de mayo su "Sagardo Eguna" en el que vecinos y visitantes, venidos desde los más diversos puntos de Euskal Herria, se reúnen en torno a la sidra.

Donostia es también una ciudad cada vez más sidrera. El primer sábado del mes de septiembre, la plaza de la Constitución se convierte en una acogedora y gran sidrería a cielo descubierto.

Kalitatea Hobetzen Laguntzen Dugu

Contribuimos a Mejorar la Calidad



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Nekazaritza eta Ingurugiro Departamentua
Departamento de Agricultura y Medio Ambiente

La sidra se abre al mercado

El 75% de la producción se consume en Euskadi, aunque cada vez se exporta más al exterior

CARLOS MARCOS

La sidra natural de Gipuzkoa vive en la actualidad uno de sus mejores momentos. La incorporación de los jóvenes y la mujer a este mercado ha permitido revivir a este sector que actualmente produce cerca de ocho millones de litros sólo en Gipuzkoa, de los cuales el 75% se consume en Euskal Herria y el resto en otras capitales del Estado.

Esta cantidad hace que resulte insuficiente el número de manzanas que se producen en Gipuzkoa. Para la elaboración de la sidra de este año, en torno al 40% de la manzana que se ha utilizado pertenece a Gipuzkoa. Una cifra nada desdeñable ya que supone una cantidad cercana a los cuatro millones de kilos. El resto, es manzana originaria de Galicia, Asturias, Francia o Alemania.

Conseguir que el 100% de la manzana que se emplea para la elaboración de la sidra natural sea autóctona es una de las metas que persigue este sector y que la mayoría de los sidreros espera que se produzca en un período de unos cinco años.

Un reto que no parece nada fácil de conseguir dado que la sidra vive uno de sus mejores momentos y la producción se incrementa cada año. Aún así, se espera poder realizar para entonces, sólo con manzana autóctona, los litros de sidra que se producen en la actualidad.

Manzana guipuzcoana

El censo total de manzanos en



Actualmente hay más de 140.000 manzanos plantados en Gipuzkoa.

Gipuzkoa, cuyo fruto se destina a la elaboración de sidra, ocupa 800 hectáreas, de las cuales 442 hectáreas se benefician de la subvención otorgada por la Diputación Foral de Gipuzkoa desde hace 17 años para impulsar la plantación y cuidado de manzanos.

Por cantidades, el 49% pertenece a manzana ácida, el 17% a la variedad amarga, el 18% a las dulces y sosas y el resto a otros ejemplares.

En la actualidad, hay más de 140.000 manzanos plantados en Gipuzkoa, frente a los tan sólo 4.500 que había en el año 1983. Este incremento se ha debido en gran parte a la campaña de fomento y subvención que se realiza desde la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Al margen de la frialdad de los datos estadísticos, conseguir un porcentaje cercano al 100% es algo que buscan los sidreros, no sólo

por el mero hecho de alcanzar esta mítica cifra, sino también porque les permite conocer antes el género y comenzar el proceso de elaboración con la manzana recién cogida.

Pero también, según aclaran, porque les permite recuperar la tradición y cercanía, frente a lo distante que resulta la llegada y descarga de un camión que deja la carga y continúa al momento su ruta hacia otro destino, apenas sin

■ MANZANA

La plantación de manzanos supera las 800 hectáreas en Gipuzkoa

■ INCREMENTO

En 1983 había sólo 4.500 manzanos en Gipuzkoa frente a los 140.000 de hoy

terciar palabra alguna con el sidrero.

Hacia un nuevo producto

La sidra vive un gran momento. Sólo en Astigarraga, este año se han elaborado cinco millones de litros.

El 75% de la producción se consume en Euskal Herria pero el mercado se va abriendo y cada vez es mayor la sidra que se exporta a otros lugares, como Barcelona y Madrid, ciudades en las que la sidra vive un buen momento.

En la actualidad, esta bebida de trago largo se está abriendo camino en el difícil mundo de las bebidas, con la ventaja de ser un producto enteramente natural y de muy bajo grado alcohólico. La sidra natural guipuzcoana se prepara para saltar fronteras.

TALLERES GOG S.A.

Sagardogintzarako ekipoa



- Sagar-garbitzea. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Prentsak.
- Deposituak, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Usadiozko dolarentzako estalki herdoilgitzak.
- Dolarentzako hesi herdoilgitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

Polígono Industrial, 26 ERGOBIA
Tel. 943 55 44 66 • Fax: 943 55 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
E-mail: gog@adegi.es • www.adegi.es/gog



RECUPERACION Y RECICLADO, S.L.

**RECOGIDA DE ACEITES
VEGETALES USADOS**
LANDARE-OLIO ERABILIEEN BILKETA

º Ubarburu, 20 F · 20014 · Martutene · SAN SEBASTIAN
Telf.: 943 47 23 35 · Fax: 943 45 89 66
e-mail: ecogras@dieznet.com

CURIOSIDADES

Alrededor de las kupelas

La sidra encierra un sinfín de misterios y curiosidades que hacen de esta bebida un producto singular

XABIER BERAIZ

AS excelencias de la sidra son de sobra conocidas en Gipuzkoa. Muchos son los que con el inicio de la temporada acuden a las *sagardotegis* para degustar esta bebida tan nuestra. Sin embargo, hay aspectos menos conocidos sobre este producto y que en las siguientes líneas se explican con detalle.

■ **Discutidos orígenes.** Las teorías sobre el origen de la sidra son de lo más variadas. Algunos expertos sitúan su procedencia en la Roma clásica, en la que existía un vino de manzana al que llamaban "vinum ex malis". Otros sitúan su origen y difusión en los arrantzas vascos, que extendieron esta bebida por las costas del norte europeo y Terranova.

■ **Kupela.** La kupela es la barrica en la que se almacena la sidra. Algunas disposiciones del siglo XV condenaban a la pena capital a quien rompiera una kupela, al desmoronarse por destrozarse cinco manzanas y se multaba severamente a quien echara agua a la sidra.

■ **Folklore euskaldun.** La sidra se encuentra íntimamente ligada al folklore euskaldun. Nuestros mejores bertsolaris han cantado a las excelencias de esta bebida y todavía hoy en muchos puntos de nuestra geografía se realiza el baile de la Sagar-dantza (baile de la manzana).

■ **Astigarraga.** La localidad de Astigarraga levantó en 1986 un monumento en la plaza Barandiaran como homenaje a la bebida que le ha dado fama. La obra del artista Angel Lertxundi representa una kupela y una piedra mural al pie donde se pueden leer unos versos de Mikel Arozamena dedicados a la localidad gipuzcoana.

■ **Txotx.** Se denomina así a la costumbre de degustar la sidra des-



MICHELENA

La refrescante sidra ofrece buenas propiedades para la salud.

de la misma kupela mediante un pequeño agujero realizado en madera. Este término es en realidad una evolución de la palabra euskérica *zotz*, que significa "ramita de árbol".

■ **Natural y saludable.** La sidra es una bebida natural que, además, de su refrescante sabor, ofrece una serie de buenas propiedades para la salud: es un excelente diurético, buen laxante, limpia el cuerpo, ejerce el funcionamiento de los riñones, elimina el ácido úrico y es buena para combatir la obesidad.

■ **Sobre la manzana.** La manzana ha tenido gran protagonismo a lo largo de la historia y, sobre todo, en la mitología y en la literatura. La manzana de la discordia

de la mitología griega, la fruta prohibida del pecado original en la tradición judeocristiana o la manzana que permitió a Newton descubrir la Ley de la Gravedad son algunos de los pasajes que han dado fama a esta fruta. En algunas civilizaciones la manzana es signo de longevidad.

■ **Asturias.** La eterna comparación entre la sidra asturiana y la que se fabrica en Euskadi tiene en la acidez su principal rasgo de distinción. La que se produce en nuestra tierra suele superar los 2,5 grados de acidez volátil, mientras que la asturiana no sobrepasa el grado.

■ **Mojón.** Los sidreros utilizan habitualmente esta expresión para señalar que los comensales pueden

dejar de comer por que se va a abrir de inmediato alguna de sus kupelas.

■ **Control de la venta.** En Hernani en el siglo XV las ordenanzas regulaban que la venta de la sidra en cada temporada se efectuase siguiendo un orden previamente establecido por sorteo, de forma que hasta que el primero de los productores agraciados no vendiera su sidra, el segundo no podía sacar la suya. La apertura de la primera kupela debía ser anunciada desde el púlpito de la iglesia y ratificada por el repicar de las campanas.

■ **Etimología.** La palabra sidra proviene del latín "sicera", que era una bebida embriagante de los hebreos, tal y como recoge el Anti-

guo Testamento, y por extensión se denominó así a toda bebida alcohólica hecha con frutas o cereales. Algunos autores discrepan de la supuesta procedencia hebrea de esta palabra, y atribuyen su etimología latina al sustantivo griego "sikera".

■ **Menú tradicional.** ¿No lo recuerda? El menú típico que se come en las sidrerías vascas está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chuletas y costilla, y como postre, queso, nueces y membrillo.

■ **Alcohol.** La sidra es una bebida refrescante, ligeramente alcohólica (entre 5 y 6,5°), elaborada a partir de la fermentación del mosto resultante de la expresión de distintas variedades.



SAIZAR
Betiko Sagardoa

25.
urteurrena

SAIZAR Baserria • USURBIL
Tel. 943 36 22 28
e-mail: s.saizar@euskalnet.net

Bertako sagarrak bezain bizia.
Betiko modura egindakoaren
Kalitatea eta harrotasuna.
Kupelatik mahaira.
Ohizko jaki gozoezin batera.
Dasta ezazu txotxeko sagardoa
Gure sagardotegian.

SAIZAR
Sabe a Tradición
Tan peculiar como nuestras manzanas.
Con la calidad y el orgullo de lo bien hecho.
De nuestras cubas directamente a la mesa.
Junto con los platos más tradicionales.
Saborea la sidra al txotx de nuestra sidrería.

