

Sidrerías

Foto: Sagardoaren Lurraldea.




ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com



**Euskal
Sagardoa**
Sidra Natural
del País Vasco

SAGARDOA
SIDRA NATURAL

**EUSKO
Labela
duen
BAKARRA,**

**%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina**



La **ÚNICA**
con **EUSKO
LABEL,**
la
ÚNICA
elaborada
sólo con
MANZANA
autóctona
100%

hazi

SAGARDOA, SIDRA NATURAL, SIDRA DE MANZANA EN SUZUMBO
PROTEGIDA POR LA LEY, LA UNIÓN Y EL PUNTADO

2014

Erregistratutako
SAGARDOTEGIAK
SIDRERIAS
registradas

UXARTE

SAIZAR

LIZEAGA

BEREZIARTUA

BALEIO

ABURUA

ASTARBE

OLA

LANEKO

PETRITEGI

EULA

ETXEBARRIA

EGUSKIZA

KANDI

ITXASBURU

ANOTA

AXPE

IPARRAGIRRE

URBITARTE

CALONGE

LARRANTE

TXINDURRI-ITURRI

ITURRIETA

IRURETXURI

IZETA

SATXOTA



Arranca el txotx con diez millones de litros de sidra en las barricas

LAS SIDRERÍAS GUIPUZCOANAS ESPERAN RECIBIR A MILES DE VISITANTES Y MEJORAR LA AFLUENCIA DE CLIENTES DE 2013.

Ls productores de sagardo de Euskal Herria celebran la nueva temporada de sidrerías con más de diez millones de litros de sidra fresca. Estos emblemáticos establecimientos se preparan para acoger durante los próximos meses a miles de amantes de esta gran tradición gastronómica, sostenida por un sector en constante renovación para mantener fiel a su clientela y ganar nuevos adeptos. El objetivo para este año es mantener, y si es posible superar, las cifras de 2013. Tal y como ha señalado Arantza Eguzkiza, presidenta de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa y responsable de la sidrería Iparraire, tras la importante bajada registrada en 2012, el txotx de 2013 volvió a infundir esperanzas a las sidrerías, que recuperaron parte de su flujo habitual de clientes.

La última cosecha ha sido bastante floja, aunque "de buena calidad", apunta Unai Agirre, gerente de la asociación guipuzcoana de sidrerías, entidad que engloba el 70% de la producción de sidra del territorio. Debido a la escasez de fruta, el sector ha tenido que importar el 70% de la manzana, en buena parte desde Francia y Galicia, a diferencia del año pasado, en el que se logró un 50% de materia prima autóctona. "Eso quiere decir que en 2014 degustaremos sagardos muy diferentes", en función de las combinaciones de variedades locales y extranjeras, reconoce Agirre. Aunque también se podrán consumir sidras elaboradas con producto 100% vasco, como por ejemplo los caldos producidos bajo la marca Eusko Label. Eso sí, debido a las condiciones climatológicas,

estas sagardos tendrán, generalmente, más taninos y más cuerpo que en la pasada temporada.

Maite Arregi, de la sidrería Arizia, constata que la cosecha ha sido muy escasa "debido al tiempo nefasto que nos ha hecho". Sidrerías como esta se han visto especialmente afectadas, ya que toda la manzana que utilizan es de producción propia y va mayoritariamente dirigida al txotx. En el caso de Arizia, aunque han producido menos litros, están muy satisfechos con la calidad obtenida.

Como norma general, el sector sidrero presenta esta temporada una "sagardo equilibrada, refrescante y ligera", indican desde el consorcio Sagardun, la iniciativa público-privada que agrupa a sidrerías y entidades en su mayoría de la zona de Astigarraga. "La fermentación rápida y franca de esta cosecha ha traído un producto seco en boca, con fina txinparta y sensación de fruta fresca en boca", añaden.

Los diversos agentes que representan al sector guipuzcoano han presentado en los últimos días la bebida de 2014, en varios actos protagonizados por caras conocidas de la cultura vasca. Los actores del programa de ETB 'Kontrako eztarria', con Xabier Euzkitz y Anjel Alkain a la cabeza, abrieron el txotx el pasado domingo en un popular acto celebrado en la plaza de los Gudarís de Hernani; y el miércoles tuvo lugar el vigésimo 'Sagardo Berriaren Eguna' en la sidrería astigarrarra Alorrenea. Este año se ha encargado de abrir la primera kupela el trío Kalakan, conocido por la gira mundial que han realizado junto a la célebre cantante Madonna.



Foto: Sagardoaren Lurraldea.

Más de 60.000 manzanos plantados en los últimos cuatro años

En 2013 los baserritarras han apostado nuevamente por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de unos 15.000 manzanos, lo que supone más de 60.000 ejemplares en los cuatro últimos años, según informan desde Sagardun. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones.

No solo pretenden incrementar los manzanales, sino que también están trabajando para proteger las especies autóctonas. En 2013, la Diputación Foral de Gipuzkoa llevó a cabo una prospección por los caseríos guipuzcoanos para conservar las variedades locales de manzanos de sidra, y especialmente las "raras" y en peligro de

extinción. Recogieron 33 muestras en Usurbil, Hernani, Itziar-Deba, Zestoa, Aia y Andoain para su injerto en el vivero de la Finca Zubieta de Hondarribia. En ese sentido, en agosto procedieron al injerto de tres brotes de cada una de las variedades, y a la creación del banco de germoplasma.

Otra línea de trabajo relacionada con las especies locales es la elaboración de sidras monovarietales para conocer en mayor profundidad las características de cada tipo de manzana. La Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa está llevando a cabo un proyecto a largo plazo junto con la facultad de Química de la UPV y la colaboración de un enólogo para ayudar a los sidrerías a avanzar en la mejora de los caldos.

**Sagardotegi
hoberenetan
gaude**

**TXO
GI
TXU**

txogitxu.com

KALITATEZKO HARAGI GORRIA



Sagardoaren sektorea, 2014ko txotx denboraldirako indarberrituta

KONTSUMITZAILEAK ERAKARTZEKO ETA EDARI TRADIZIONALAREN INGURUKO KULTURA SUSTATZEKO EKIMEN UGARI GAUZATZEN ARI DIRA ERAGILEAK.

Sagardoaren sektorea eten-gabe ari da berritzen, produktuaren kalitatea eta erakargarritasuna areagotu asmoz. Bide horretan, gero eta sagardotegi gehiagok antolatzen dituzte bisita gidatuak, dastatzeak, ibilbide tematikoak, kontzertuak eta bestelako esperientziak. Horrela, beste eskaintza gastronomiko batzuen pausoak jarraituz, sagardoarekin loturiko turismoa ere goraka doa.

Iparragirre sagardotegiak, kasu, zerbitzua zabaltzeko apustua egin du, sagardoaren mundua ikuspegi orokor batetik ezagutzeko aukera ematen duen egitasmo bat antolatuz. Zehazki, sagarrondoak, sagar mota desberdinak, edariaren elaborazioa, sagardoaren arteko desberdintasunak eta horiek kontsumitzeko modua ezagutzeko bisita gidatuak antolatzen hasi dira. Modu horretan, bertaratuek baserriaren eta familiaren historia deskubritu ahal izango dituzte, baita establezimenduan egindako azken berrikuntzak ere.

Sagardotegien esfortzuekin bat eginenez, erakunde ugari daude. Hala nola Sagardoaren Lurraldea ekimenak eta Idiazabal jatorri deiturak txotx bolada berrirako 'Pasaporte Gastronomikoa' sortu dute. Esperientzia horrek hiru eskualde (Donostialdea, Goierri eta Urola Garaia), lau museo gastronomiko (Sagardoetxea, D'Elikatuz, Igartubeiti eta Gaztaren Interpretazio Zentroa) eta hainbat gaztandegi eta sagardotegi biltzen ditu. Baserritar eta sagardogileen ondare natural, kultural eta gastronomikoa ezagutzera emateko hainbat eskaintza bateratu aurkeztu ditu egitasmo honek. Museo eta gaztandegietara bisitak, sagardotegia eta ostatua bane hartzen dituzten esperientziak, dastatze eta erakustaldi gastronomiko bereziak eta abar daude aukeran.

Aisialdirako eskaintzari, produktu aniztasuna ere erantsi behar zaio. Sagardo bereziak, %100ean tokiko fruitarekin eginikoak edota apardunak topa daitezke merkatuan, baita sagarra oinarri duten beste produktu ugari ere: sagar muztioa, ozpina, sagar mota bakarrez egindako sagardoak, eta baita sagar dultzea eta bonboiak ere.



Argazkia: Sagardoaren Lurraldea.

Sektore arteko lankidetzak hitzarmenak ere nagusitzen ari dira. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea Ostalaritza Gipuzkoarekin elkarlanean hasi da eta, horren harira, sagardoa eta piperrak bazten dituen egitasmo bat gauzatu dute pasa den urtean.

Horrez gain, sagardo eta bakailao pintxo onena eskaintzen zuen tabernari saria eman zioten Sagardoa Apurua jaialdian, 2013ko abenduan. Ekimen hori Donostian egin zen, 1813ko erreketaren ondoren eraikitako hiri berriaren bigarren mendeurrena ospatzeko. XIX. mendeko sagardotegi bat birsortu zuten, garai hartako giroa eta itxura mantenduz. Izan ere, Donostian eta inguruetan oso zabaldua zegoen sagardoa duela 200 urte.

Iraganeko sustraiak berreskuratu ez ezik, egungo modekin ere bat egin nahi du sektoreak Internet bidez. Sagardogileen elkarteak eskaintzen duen Txotx Gida, hau da, sagardotegien informazioa eskuko telefonoan eduki ahal izateko aplikazioa, Android eta Iphone telefonoetara egokitu dute aurren. Twitter sare sozialak mundu zabalera

hedatu duen komunikazio eredua ere bereganatu du sektoreak; eta hortaz, txotx boladaren inguruan

hitz egin eta informazioa jasotzeko gako bilakatu da '#txotx' traola (ingelesez, hashtag).

Inoiz baino eragile gehiago bildu dira sagardoa eta turismoa bultzatzeko

Iaz Bizi Sagardoa elkarteak sortu zuten, edari tradizionalaren inguruko kultura eta turismoa sustatzeko helburuarekin. Proiektua hasi berri duten arren, apustu sendoa dela nabari da, sektore mailan inoiz baino eragile gehiago bildu baitira. Gipuzkoako, Bizkaiko, Arabako, Nafarroako eta Iparraldeko sagardogile eta baserritar elkarteak daude batetik, eta hogeit bat erakunde ere bat egin dute egitasmoarekin: udalak, turismoa bultzatzeko entitateak, museoak, fundazioak eta nekazaritza kooperatibak, besteak beste. Elkarteen lehenengo pausoa izan da

"elkartekide guztiok egiten ditugun ekimenak bildu, lankidetzak bilatu eta egitasmo horiek guztiak sustatzen saiatzea", adierazi du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko gerente Unai Agirrek. "Euskal Herrian ekintza asko burutzen ditugu sagardoaren bueltan eta eskaintza horren hedapen bateratua egin behar dugula ohartu gara", jakinarazi du. Horrez gain, aurrera begira sagardo-turismoaren inguruan ikusten dituzten beharrak aztertzen ari dira eta zenbait proiektu ere gauzatzen hasi dira dagoeneko. Iragarri dutenez, laster emango dute horien berri.



La sidra Eusko Label, una apuesta estratégica para el sector

CADA VEZ MÁS PRODUCTORES SE ESFUERZAN POR GARANTIZAR UNA SAGARDOA ELABORADA CON MANZANA 100% AUTÓCTONA.

El sector sidrero se enfrenta al apasionante reto de conservar la tradición de un producto centenario sin dejar de atender a las exigentes demandas del mercado. La apuesta estratégica de numerosos productores se centra en garantizar una sagardoa de calidad, 100% autóctona, y en diferenciar su producto con constantes investigaciones para optimizarlo.

Precisamente, muchos sidreros se han decantado por la sidra con sello Eusko Label, que ofrece al consumidor una garantía de origen y calidad, y que permite poner en valor la labor de los baserritarras y productores. Se trata, además, de una herramienta eficaz para reforzar la competitividad del sector vasco. La Fundación HAZI, adscrita al Gobierno Vasco, es la encargada de inspeccionar todo el proceso, desde la producción de manzanas, la recogida y el transporte, hasta la elaboración, el embotellado y etiquetado.

La sidra Eusko Label, que comenzó a comercializarse en 2011, gana más y más adeptos. En la cosecha de 2013 han elaborado sagardoa con sello vasco un total de 28 sidreros y, para ello, han recolectado fruta de más de 200 manzanales de Euskal Herria, asegura Unai Agirre, gerente de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, quien reconoce que este proyecto "está tomando cuerpo".

El responsable de la asociación guipuzcoana de sidreros asegura que el

distintivo Eusko Label supone "una apuesta estratégica para el sector, que establece importantes pilares de cara al futuro". Concretamente, el hecho de garantizar el uso de manzana local permitirá reforzar la salud del sector y de los fruticultores vascos. "Las cifras anuales evidencian el crecimiento de este proyecto, tanto en tamaño de producción como de consumo. De todos modos, tenemos claro que debemos avanzar poco a poco, dando pasos seguros y haciendo bien las cosas", afirma Agirre.

Además de la asociación guipuzcoana, las de Bizkaia y Álava también apoyan este certificado de calidad, que supone un paso natural para buena parte de sus asociados. Y es que, al tratarse de pequeños productores siempre han apostado por la elaboración con fruta 100% local.

Dignificar lo autóctono

Jose Antonio Zamalloa, presidente de la Asociación de Sidreros de Bizkaia, opina que en el mercado global "no somos nadie si no aprovechamos las peculiaridades y características de nuestra zona". Zamalloa aboga por resaltar "el producto de nuestra tierra, porque de lo contrario bien podría elaborarlo una multinacional

con más recursos que los pequeños productores".

El miembro de la agrupación vizcaína y responsable de Uxarte Sagardotegia defiende que "con la manzana de aquí es posible elaborar la mejor sidra; la clave está en la combinación de las variedades de fruta". El Eusko Label es para Zamalloa un instrumento fundamental que reconoce, dignifica y visibiliza la labor de quienes trabajan por el producto autóctono y de calidad.

Juan José Peciña, miembro de la junta de ASSE, la asociación de fruticultores y elaboradores de sidra de Álava, confía también en el sello Eusko Label, puesto que traslada a la sagardoa el reconocimiento que han obtenido otros productos agropereños avalados con el certificado vasco. Asimismo, admite que la exhaustividad de controles favorece al sector, ya que obliga a realizar mayores esfuerzos y a garantizar un producto óptimo para el consumidor.

"La manzana autóctona es, obviamente, la que mejor se aclimata a nuestro territorio, por lo que debemos sacar provecho de sus magníficas características", reivindica Peciña, consciente de que la fruta importada pierde parte de sus propiedades como consecuencia del transporte y del tiempo. A ello se le suma el impacto ecológico que genera este proceso.

La apuesta por el producto local implica, en palabras del responsable



de Iturrieta Sagardotegia, la garantía de un precio justo para la manzana. Por otro lado, los tres territorios históricos están impulsando programas para catalogar e impulsar las variedades de fruta autóctona y buscar las combinaciones de variedades que respondan de las principales necesidades es, según Peciña, divulgar la cultura de la sidra. "Debemos concienciar a los establecimientos hosteleros para que ofrezcan una sidra de calidad y bien servida", con el fin de elevar el producto a la categoría que merece.

El principal reto de la sidra Eusko Label es convertirse en Denominación de Origen, una certificación que reforzará la posición de la sagardoa vasca a nivel europeo y mundial.



Euskal Sagardoa
Sidra Natural del País Vasco

Bakallao gezatu, gazi eta konjelatuaren
elaborazio eta banaketa



Alkorta
bakailuak

Albixuri Pol. 1A-1I Nabeak
20870 ELGOIBAR
Tel. 943 744581 / 943 744501
Fax. 943 740962

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com



Goza ezazu! ¡Disfrútala!

MARTINEDEGI 29 | 20120 HERNANI | GIPUZKOA | 943 555 851

zelaia@zelaia.es | www.zelaia.es







La opinión de los sidreros

ANTE LA ESCASEZ DE DEMANDA QUE LAMENTAN VARIOS PRODUCTORES Y EL INCREMENTO DE LA COMPETENCIA Y DEL NIVEL DE EXIGENCIA DE LOS CLIENTES, LAS VOCES MÁS CUALIFICADAS DEL SECTOR INSISTEN EN QUE SE DEBE APOSTAR POR PROYECTOS LIGADOS A LA CALIDAD EN TODAS LAS FASES DE PRODUCCIÓN.

Los productores coinciden en valorar negativamente la cosecha de esta temporada, marcada por una primavera muy fría y lluviosa. Pese a la escasez de fruta autóctona, su calidad sí ha sido satisfactoria gracias al verano caluroso y seco. Con estos mimbres, cada sidrero se ha esforzado para ofrecer la mejor sidra posible a sus clientes.

Saizar

"Por motivos climáticos la producción de manzana del País Vasco ha sido escasa. En el resto de zonas donde se produce manzana de carácter sidrero se ha podido adquirir la cantidad necesaria. Galicia, Asturias y Francia tenían una buena cosecha.

La recepción de la manzana en Saizar comenzó el pasado 29 de septiembre con fruta del País Vasco y Galicia. Finalizamos a primeros de diciembre con manzanas ácidas de Normandía.

El proceso de fermentación fue rápido con el mosto de las manzanas tempranas y más lento con el mosto de las tardías, pero sin grandes problemas.

La campaña se ha alargado para intentar que las manzanas finalizasen su proceso de maduración.

La manzana ha venido, como todas las frutas, muy tardía, por lo que no ha llegado a conseguir un grado de madurez óptimo, pero sí aceptable. Las manzanas francesas han sido ácidas, con muy poca carga polifenólica y un grado de azúcares medio;

manzanas sanas pero con poco cuerpo, estructura y sabor. Y esto se ha trasladado al producto final, de forma que las sidras de esta campaña son poco cargadas de color, con un tono amarillo verdoso, muy afrutadas, frescas y ligeras. Con poca carga polifenólica, son sidras de fácil beber.

Como novedad de este año, por primera vez organizamos una fiesta de inauguración de la temporada del txotx. Será el próximo 24 de enero por la noche con el delantero de la Real Sociedad Imanol Agirretxe como invitado de honor. Además, animarán la velada los bertsoari Mendiluze e Irazu y Xabi Solano con la trikitixa".

Zapiain

"La cosecha ha estado condicionada por una primavera fría y lluviosa, que ha impedido una correcta fecundación de la flor. Como consecuencia, hemos tenido una cosecha escasa y de maduración tardía.

A pesar de las dificultades, la sidra destaca por su aroma franco a fruta fresca, muy agradable en boca y con alguna décima de alcohol menos que en años anteriores.

Hemos elaborado 1.500.000 litros, 100.000 más que el pasado año, que consideramos suficientes para atender a las necesidades del mercado. Confiamos en que este año mejore la situación y podamos incorporar nuevos mercados exteriores a nuestro punto fuerte, que es la clientela de Euskal Herria.

Prolongaremos el txotx hasta el último día de abril. En Zapiain practicamos un txotx tradicional; se come alrededor de una mesa alta, de pie, y se degusta únicamente la sagardoa de la nueva cosecha, directamente de las kupelas. No se puede tomar otra bebida alcohólica.

Adecuándonos a la actual demanda del consumidor, este año también mantendremos la novedad de la pasada temporada y abriremos los viernes y sábados a mediodía, a partir del 1 de febrero. Como siempre, estaremos abiertos todas las noches de temporada de lunes a sábado, excepto festivos.

El futuro en Zapiain está vinculado con la calidad integral. Aunque el nivel actual es satisfactorio, nuestra vocación de mejora permanente nos hace avanzar en esa dirección, implantando sistemas para la gestión de la calidad del más alto rango y dotando a la empresa de mejores medios.

En cuanto al proyecto Gorenak, nuestra presencia en el mercado es cada vez mayor y seguimos incrementando el número de hectáreas de manzanales autóctonos homologados. Estamos convencidos de que es el camino adecuado para lograr una sagardoa de calidad y carácter propio".

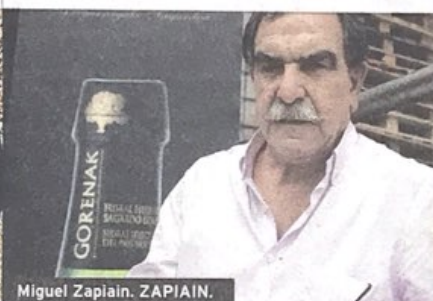
Gurutzeta

"Sin duda, la crisis se está notando. Nuestro objetivo para esta temporada es recuperar el consumo de botella, que ha descendido en los últimos tiempos. Hemos estado muy condicionados por la primavera



Napoleón Lertxundi. SAIZAR.

HEMOS PODIDO ADQUIRIR LA CANTIDAD NECESARIA DE MANZANA GRACIAS A QUE GALICIA, ASTURIAS Y FRANCIA TENÍAN BUENA COSECHA.



Miguel Zapiain. ZAPIAIN.

EL FUTURO DE ZAPIAIN ESTÁ VINCULADO CON LA CALIDAD INTEGRAL.



José Angel Goñi con Patxi Larrañaga. GURUTZETA.

LA Poca FRUTA QUE HEMOS TENIDO HA SIDO DE ESCASO PESO Y TAMAÑO PEQUEÑO.

"Goza ezazu
Iparragirreko
berrikuntzaz"



943 55 03 28 // 943 33 73 70
www.iparragirre.com



aginaga
sagardotegia hotel **

Urte osoan txotxetiki
Abierto todo el año

Aginaga suzoa (Usurbil)
Tel. 943 36 67 10 - 943 37 06 68
info@aginagasagardotegia.com

www.aginagasagardotegia.com

Arizia
Sagardotegia

'Zarauzko Sagardoa'

Tel: 943 100 489 - www.arizia.net
Frantsesbidea, Aitze auzoa. Zarautz.





nefasta que nos ha hecho. El consumo de sidra bajó también el pasado año porque hizo frío casi hasta la víspera de San Juanes, y nuestro mercado se resintió. En todo caso, en 2013 la temporada de txotx se pudo salvar. En cuanto a la cosecha de manzana, esta vez ha sido muy escasa debido a la meteorología adversa. Además, con los calores del verano, cayó mucha fruta del árbol. De hecho, la poca que ha quedado, ha sido de escaso peso y tamaño pequeño. Ante esta situación, hemos tenido que recurrir a Francia para abastecernos, y estamos satisfechos con la manzana que hemos conseguido.

A nivel estratégico, estamos impulsando la marca Gorenak desde Sagardo Mahaia. Los controles que deben pasar todos los lotes, junto a las exigencias físico-químicas, con analíticas y paneles de cata, suponen la mejor garantía de la apuesta por la calidad que estamos desarrollando.

En nuestra sidrería, hemos puesto en marcha un menú especial los lunes, martes y jueves al precio de 20 euros, que incluye el menú de sidrería sin bacalao. Y todos los miércoles, del 5 de febrero al 16 de abril, cantará un "otxote". Como peculiaridad, ofrecemos la posibilidad de pedir bacalao en salsa o con tomate.

Mantendremos la temporada hasta el 16 de abril, y abriremos de lunes a sábado, mediodía y noche. Asimismo, añadiremos luego un mes extra, desde el 24 de abril y durante todo mayo, pero abriendo únicamente jueves noche, y viernes y sábado mediodía y noche".

Zelaia

"A pesar de la corta y tardía primavera que ha dificultado la floración y el cuajado del fruto, el verano ha resultado caluroso y seco, lo que nos ha brindado una muy buena calidad de la manzana: la deficiencia en cantidad ha sido suplida por la excelente calidad.

Tras una reestructuración interna y una mejora en el proceso productivo, el balance general de la cosecha es altamente gratificante. Hemos logrado unos caldos de tonos amarillos pajizos, suaves, que mantienen las características más identificativas de Zelaia. En boca, tras el frescor frutal en entrada,

encontramos unas sagardoas con cuerpo, en su conjunto equilibradas, que sin duda conquistarán un año más a los amantes de la sagardoa.

Mantenemos la esencia del txotx, un ambiente tradicional, cálido y de calidad. El cambio generacional al que venimos enfrentándonos en los últimos años ya es una realidad, un paso más en la continuidad, siguiendo nuestra filosofía de mirar hacia el futuro, apostando por la mejora continua y las nuevas tecnologías. Por todo ello, este año luciremos una nueva imagen, una web totalmente renovada y un nuevo servicio de venta online".

Petritegi

"La cosecha de manzana del 2013 ha sido, en general, bastante escasa en Gipuzkoa, dado que las intensas lluvias en primavera dificultaron la buena fecundación de la flor. Además, las granizadas ocurridas en el interior de la provincia en la época de floración, la posterior sequía y los calores estivales afectaron ya a las manzanas, lo que se tradujo en la caída prematura de las mismas en gran parte de la cosecha y en una reducción del tamaño y peso de la manzana utilizada en elaboración.

Tras la selección y las mezclas realizadas por el sidrero y las buenas fermentaciones de los mostos, el resultado han sido unas sidras de color amarillo pajizo y reflejos verdosos, con aroma a fruta fresca y de buena potencia en boca. Destaca el frescor a su paso y su muy buena armonía.

En 2013, gracias a la aplicación de nuevas tecnologías en el embotellado, hemos logrado tender un puente entre la tradición y la modernidad en el mundo de la sagardoa: el desarrollo del corcho escanciador, un elemento popular, sencillo y normalizado.

Nuestro objetivo con el tapón escanciador es facilitar el ritual de servir la sagardoa de una manera correcta en culturas y consumidores que desconozcan las normas básicas del consumo de la misma. Otra de las novedades del pasado año ha sido la Jornada de Puertas Abiertas celebrada el último domingo de octubre con el objetivo de acercar la cultura sidrera al público, a través de la recreación de las formas de trabajo sidreras tradicionales como homenaje a la

herencia de nuestros antepasados. Una jornada exitosa llena de actividades para grandes y pequeños.

El caserío Petritegi ha estado ligado a la cultura de la sidra desde antes de 1526 y permanece en manos de la familia Otaño desde hace más de cien años. Así, continuamos trabajando día a día en la elaboración de un producto de calidad. Para ello, seguimos apostando por la plantación de nuevos manzanos y buscando caminos para la innovación".

Barkaiztegi

"La cosecha de 2013 ha sido escasa en Gipuzkoa, a excepción de los productores de manzana homologados en nuestros manzanales, en los que hemos conseguido una producción prácticamente sin vencia. La manzana que hemos cosechado en 2013 es más sana y de mayor calidad, lo que sin duda repercute en el producto final. Durante todo el proceso de producción, hemos contado con el asesoramiento de Sagarlan.

La nueva sagardoa de Barkaiztegi es de color amarillo pajizo con pequeños destellos de color oro. Presenta burbuja fina y persistente. En nariz, es floral y afrutada, y en boca se nota el cosquilleo de sus burbujas. Es refrescante, sedosa y estructurada, con un ligero toque amargo que hace que apetezca tomar otro trago.

Estamos inmersos en el proceso de mejora continua desde Gorenak para incrementar la calidad de nuestra sagardoa. Para ello, contamos con la colaboración del laboratorio agroambiental de Fraisoro, certificado por ENAC, en el que realizamos el control de todos nuestros lotes de sagardoa.

En nuestro afán por ofrecer un mejor servicio y dar facilidades a nuestros clientes, los mediodías de lunes a viernes durante toda la temporada de txotx ofrecemos menú de sidrería a grupos bajo reserva.

Además, nuestra sidrería ofrece ciertas comodidades poco comunes en este tipo de establecimientos como poder comer sentado y en un ambiente climatizado. Aparte del clásico menú de sidrería de Barkaiztegi, hay un plato que está teniendo un tremendo éxito: la cazuela de bacalao en salsa verde, una especialidad de la casa que debe ser encargada al hacer la reserva".



Maialen Gainerain Sancho. ZELAIA.

LA DEFICIENCIA EN CANTIDAD DE MANZANA HA SIDO SUPLIDA POR LA EXCELENTE CALIDAD.



Ainar Otaño. PETRITEGI.

HEMOS CONTRIBUIDO ACTIVAMENTE AL DESARROLLO DEL CORCHO ESCANCIADOR COMO PUENTE ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD.



Pello Irizar. BARKAIZTEGI.

TODOS NUESTROS LOTES DE SAGARDOA ESTÁN CONTROLADOS POR EL LABORATORIO DE FRAISORO.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA

**Abierto todos los días de lunes a sábado. Mediodía y noche.
Domingos cerrado.**

Lunes, martes y jueves noche: menú 20€

Miércoles: Otxote

Cazuelas, Bacalao, Carne de guayu, costilla por encargo.

GORENAK

Oialume Bidea, 63 - Astigarraga (entrada por el Bº de Ergobia) T. 943 55 22 42 www.gurutzeta.com



Apuesta certificada

EN UN MUNDO TAN ATADO A LAS TRADICIONES COMO EL DE LAS SIDRERÍAS LA INNOVACIÓN HA ENTRADO DESPACIO. HA COSTADO AÑOS QUE EL GRUESO DEL COLECTIVO ASUMIERA QUE ERA IMPRESCINDIBLE ENTRAR EN PROCESOS DE MEJORA Y RENOVACIÓN PARA SEGUIR SIENDO COMPETITIVOS. NO OBSTANTE, ACTUALMENTE SE MULTIPLICAN LOS ESFUERZOS COLECTIVOS E INDIVIDUALES PARA APOSTAR POR LA CALIDAD.



EGOITZ ZAPIAIN. RESPONSABLE DE CALIDAD DE ZAPIAIN

En las últimas décadas, el mundo de la sidra ha acometido una profunda renovación. Aún queda mucho trabajo por hacer, pero los productores han asumido que el mercado es cada vez más exigente. No solo por la competencia de otros productos, que también, sino sobre todo por la evolución natural de los clientes, cada vez más concienciados a la hora de buscar el mejor producto disponible.

En este terreno, las certificaciones de calidad juegan un papel fundamental a la hora de otorgar confianza a consumidores y distribuidores. Un caso paradigmático es el de Zapiain, que este año ha elaborado 1,5 millones de litros de sidra. Es, con enorme diferencia, el mayor productor vasco. Su principal apuesta es la botella, hasta el punto de que apenas el 0,1% de su producción va destinado al txotx. Y ha marcado un camino: en 2006 se convirtió en la primera sidrería en implantar la nor-

ma ISO 9001 para la gestión de calidad, y desde hace dos años es la primera que ha logrado la exigente certificación IFS (International Food Standards), centrada en la seguridad alimentaria.

Miguel Zapiain recalca que siguen fieles a su filosofía y permanecen

centrados en Euskal Herria, donde venden el 90% de sus botellas. No en vano su apellido está vinculado al mundo de la sidra al menos desde 1595, según se ha podido documentar en una sanción del ayuntamiento de Donostia a Juanes de Zapiain, en la que se detalla literalmente que "Mientras no venga y viva dentro de los muros de esta ciudad y fuese vecino de ella, no fuesen admitidas sus sidras".

Futuro del sector

Cuatro siglos más tarde, los objetivos de Zapiain son consolidar nuevos mercados donde ya están presentes, como el alemán, el holandés, el danés y el chino. La exigencia no deja de crecer, pero Miguel Zapiain está convencido de que hay argumentos para comercializar su sagardo: "Es un producto natural, con pocos grados (en torno a 6), sin conservantes ni sulfitos añadidos y con muchos valores organolépticos". El reto es saber transmitir estos valores a los clientes de otras culturas y ser competitivo en países con normativas muy estrictas.

El proceso de mejora de esta empresa, que cuenta con 9 trabajadores en plantilla y seis más durante el txotx, ha ido paso a paso. Comenzó hace más de 15 años con

la instalación de un sistema de limpieza de la manzana. Una fase fundamental del proceso, sobre todo si se tiene en cuenta que este año han procesado 2.250 toneladas de fruta. Posteriormente llegó el momento de adquirir una prensa neumática, procedente de la región francesa de Champagne. Y más recientemente, se apostó por el frío industrial y se climatizaron todas las instalaciones para garantizar una manipulación óptima de la sidra. El último paso ha sido la adquisición de una máquina inspectora de botellas, capaz de detectar una mínima imperfección a través de un sofisticado sistema que obtiene hasta 100 fotos por segundo.

Las exigencias de las certificaciones, con inspecciones periódicas externas, no permiten relajarse. De hecho, en Zapiain se ha creado el puesto de Responsable de Calidad para optimizar estos esfuerzos. Tras haber logrado la IFS versión 6 en 2011, Miguel Zapiain destaca la importancia de las inversiones realizadas para consolidarse en un mercado cada vez más complicado. En este esfuerzo, alaba la colaboración del laboratorio agroambiental de Fraisoro en la puesta en marcha de la marca Gorenak, y avanza que el futuro del producto estará marcado por los esfuerzos que se están realizando en la investigación tanto de la manzana como del proceso de fermentación.





Un menú imbatible

LA CHULETA Y EL BACALAO, ACOMPAÑADOS POR LA SIDRA, SE CONVIERTEN EN LOS PRINCIPALES INGREDIENTE DE LA TEMPORADA DEL TXOTX.

El menú de las sidrerías viene siendo en los últimos años motivo de cierto debate. Hay quien prefiere ajustarse a lo que dicta la tradición, mientras que cada vez más establecimientos ofrecen otras opciones gastronómicas.

Sin duda, la chuleta es una de las protagonistas del menú de sidrería. La empresa de cárnica Txogitxu es una experta proveedora de chuleta para establecimientos hosteleros con parrilla de Euskadi. Entre sus mejores clientes están las sidrerías, que ya tienen sus brasas a punto para cocinar la mejor carne. Durante la temporada de txotx, surten no menos de 5.000 kilos de carne a la semana.

Imanol Jaka, responsable comercial de Txogitxu, apunta que la carne más adecuada para la parrilla proviene de "vacas de leche viejas, de 7 u 18 años, porque su carne es más grasa". Esta carne, por cierto, "es cada vez más difícil de encontrar", indica Jaka, quien también destaca que es muy importante que el animal "no haya sido engordado artificialmente en los últimos años".

La carne que provee Txogitxu a las sidrerías procede del País Vasco, Galicia, Navarra, Portugal, Alemania, Polonia y Austria, principalmente. A la hora de elegir la carne, "el sidrero sabe muy bien lo que quiere y, cada vez más, se nota una sensibilidad mayor con respecto a la calidad", apunta.

Para este experto en carne, los nuevos modos de vida, incluso los nuevos conceptos gastronómicos, se decantan por carnes tiernas y fácilmente digeribles, valores que entran en contradicción con la carne de vaca vieja. Sin embargo, Jaka apunta que la chuleta tiene su propio valor, con una textura única. En su opinión, es un error pretender que "todas las carnes sean como el solomillo, cuando estas dos carnes son totalmente diferentes. La chuleta no es tan tierna, pero gastronómicamente tiene mucho más valor, por su profundidad de su sabor".

El consumo de carne roja en Gipuzkoa es "enorme y constante", confirma Jaka. Desde el boom que experimentaron las sidrerías hace unos años, el consumo se mantiene alto porque, incluso en tiempos de crisis, la gente sigue manteniendo la tradición. De hecho, comenta que aunque la carne roja se demanda en toda Europa, Euskadi es uno de los pocos puntos en los que se consume vaca vieja, "y eso es gracias a la sensibilidad de las sidrerías y al arte de sus parrillas".

El mejor bacalao

Junto a la elección de una buena chuleta, el éxito de un buen menú depende de que el cocinero cuente con bacalao de primera calidad. Desde Bacalao Alcorta, su responsable



Edorta Aizkorreta asegura que el bacalao que procede de los caladeros de las islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son aguas muy frías y movidas que provocan que el animal sea fuerte y musculoso".

Aizkorreta apunta también que una de las características más importantes del buen bacalao es que se lamine con facilidad, y siguiendo con la búsqueda de la mayor calidad, apuesta por el método tradicional del salazón para su conservación, "porque hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal".

Esta empresa, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector, y atiende a sus clientes con servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos absolutamente frescos para la preparación del menú.

Según el responsable de la empresa Bacalao Alcorta, cada vez gana más peso la tendencia de solicitar el bacalao desalado listo para cocinar, limpio de espinas y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos de peso, para preparar el bacalao frito con pimientos. Y al mismo tiempo, es habitual solicitar un bacalao desmigado para preparar una jugosa y succulenta tortilla.



Olagi



JATETXEA
SAGARDOTEGIA



BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

Es temporada de txotx!!

Barkaiztegi, mucho más que una sidrería.

943 45 13 04 · barkaiztegi.com

Petritegi

Sagardoaren mundua...
beste ikuspuntu batetik

El mundo de la sagardoa...
desde otra perspectiva

Tel: 943 457188 - 20115 Astigarraga Gipuzkoa

A partir del 16 de Enero tenemos abierta la temporada de TXOTX.



SAIZAR

Sagardoa Sidra Natural

Kale-zahar auzoa, 39

USURBIL

Reservas sidrería: 943 37 39 95

Bodega: 943 36 45 97

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

