

Sidrerías

Foto: Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea.




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

Lenda eta itas ingurumen
gaitzararako Eusko
Jaurlaritzaren Korporazioa
Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino

2012

Erregistratutako
SAGAROTEGIAK
SIDRERIAS
registradas

UXARTE
SAIZAR
REZOLA
LIZEAGA
AGINAGA

BEREZIARTUA
BALEIO
ABURUZA
ASTARBE
OLA

LANEKO
PETRITTEGI
EULA
ETXEBARRIA
MALGARAZAGA

KANDI
ITXASBURU
AÑOTA
AIXPE
IPARRAGIRRE

URBITARTE
CALONGE
LARRARTE
ITURRIETA
TXINDURRI-ITURRI

IRURETXINI
IZETA
SATXOTA



El mundo de la sidra propone nuevas experiencias

CADA VEZ SON MÁS LAS SIDRERÍAS QUE SE INTERESAN POR EL ENOTURISMO A FIN DE DIVERSIFICAR SUS NEGOCIOS Y REFORZAR LA CULTURA DE LA SIDRA CON ATRACTIVAS PROPUESTAS PARA EL PÚBLICO.

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, que reúne al 80% de las sidrerías del territorio, está concentrando buena parte de sus esfuerzos en la apertura del sector, en el desarrollo de iniciativas que puedan captar la atención de nuevos públicos. En diciembre, diez sidrerías asociadas a esta entidad presentaron sus programas de actividades para la nueva temporada, apostando principalmente por las visitas guiadas para conocer el proceso completo de la elaboración del caldo y la cultura sidrera vasca, así como para degustar diferentes sidras elaboradas de manera natural.

Así, esta asociación, que engloba el 70% de la producción guipuzcoana, se propone ir trazando un recorrido gastronómico, turístico, cultural y de ocio denominado Ruta de la Sidra Vasca, con la inmersión de nuevas sidrerías en el proyecto. Esta iniciativa se está desarrollando con la estrecha colaboración de ayuntamientos, museos y agencias de desarrollo local, entre otros agentes, con ánimo de ofrecer a todos los visitantes, tanto autóctonos como extranjeros, la oportunidad de disfrutar de una experiencia completa en torno al mundo de la sidra.

Entre las sidrerías pioneras en sumarse a este proyecto figura Petritegi, cuyos responsables se muestran muy satisfechos con el interés que han despertado las visitas guiadas a su bodega. Los participantes en esta iniciativa tienen la oportunidad de "acercarse al mundo de la sagardoa, su historia y su cultura y al de nuestra familia y nuestro caserío, de una forma original y didáctica", apunta Ainara Otaño, responsable de la sidrería. Aunque las visitas comenzaron en junio de 2012, han invertido más de cuatro años en la preparación del proyecto indagando en la historia del caserío Petritegi, que se remonta hasta hace unos 500 años.

Música indie maridada con sagardoa

Entre las iniciativas que se están llevando a cabo para conectar el mundo de la sidra con nuevos públicos cabe señalar la apuesta que está realizando Petritegi. Esta sidrería ha acogido por segundo año consecutivo una actuación de un grupo de moda. El 14 de enero, de forma previa al inicio de la temporada de txotx, contaron con el concierto de El Colum-



Foto: Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea.

pio Asesino, un conjunto de referencia en la escena indie estatal.

El año pasado, Petritegi recibió la propuesta de Homeless Music Festival de organizar un concierto del grupo The Pains of Being Pure at Heart en la sidrería, dentro de su ciclo de 'Conciertos Especiales en Sitios No Habituales'. "Nos gustó mucho la idea de mezclar la tradición que ofrece un espacio tan singular como la sidrería con este concepto innovador de llevar la música a nuevos lugares". Tras el éxito que cosecharon en 2012, no han dudado en repetir la experiencia con el grupo pamplonés. "Eso sí, hubo una kupela de la bodega que no se abrió ese día, la kupela número 14, denominada 'Menditxo', a la que llegó su turno el día 16 de enero, cuando la sidrería Petritegi acogió un año más el acto de apertura de la nueva temporada con la Oreja de Van Gogh como protagonistas de la jornada.

'Sagardoaren lurraldea', turismo marka berria

Urteak daramatza Sagardun Partzuergoak enoturismoa bultzatzen eta, orain, 15 sagardotegi biltzen dituen entitate honek Sagardoaren Lurraldea marka sortu du bere ekimen guztiak bildu eta euskal sagardoaren kulturarekin erlazioaturiko eskaintza turistikoa bultzatzeko. SagardoarenLurraldea.com webgunean aisialdirako plan eta bisita anitz proposatzen dituzte, batik bat gipuzkoar kostaldearen inguruan: museoak, herriak, leku interesgarriak eta abar.

Bestalde, Euskal Herriko sagardotegien bilatzaila zabala osatu du Sagardunek, bakoitzaren datu nagusiak bilduz www.txotx.info webgunean. Euskal sagardoaren inguruko Sagardotxexa museoari dagokionez, 2012. urtean 10.000 bisitari baino gehiago jaso dituela baieztatu dute, izazko zifra mantenduz.

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



Sagardoaren kalitatea hobetzeko proiektuak indartuz doaz

GARBI IKUS DAITEKE EUSKAL EDARI TRADIZIONALAREN KALITATEA AREAGOTZEKO GERO ETA INTERES HANDIAGOA DAGOELA SEKTOREAN. HORREN ADIERAZGARRI DIRA EUSKO LABEL SAGARDOA, GORENAK MARKA, TOKIKO SAGARRONDOEN HEDAKUNTZA ETA SORTU BERRI DUTEN EUSKADIKO SAGARDOGILEEN FEDERAZIOA, BAITA EGUN GAUZATZEN ARI DIREN AZTERLAN ANITZ ERE.

Sagardoaren ekoizpen prozesuaren gaineko kontrolak gero eta zorrotzagoak dira, izan ere, sektoreak badaki goren mailako kalitatea bermatzeko esfortza egin behar duela kontsumitzaileen eta gizartearen eskakizunei erantzuteko. Sagarra kanpotik ekartzeko beharra gainditzeko lanean ari dira sagardogileak, lehengaia gehiago zaintzeko apustua eginez. Horretarako, sagar arbola kopurua handitzen ari da Gipuzkoan. Zehazki, Sagardun Partzuergoaren datuen arabera, 45.000 zuhaitz landatu dira azken hiru urteetan Gipuzkoako Foru Aldundiaren diru-laguntzarekin.

Euskal sagardoaren kalitatea handitzeko ekimen nagusietako bat da Eusko Label ziurtagiria. Zigilu horren barne, aurtun 30 sagardotegi inguruk eskainiko dute bertako fruitarekin soilik egindako edaria. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko gerente Unai Agirrek aditzera eman duenez, proiektua sendotzen ari da urtez urte, "2011n baino litro gehiago egin dira azken urtearekin eta salmenta datuak ere gora doaz. Gainera, 2013ari begira 2012an baino dezente botila gehiago merkaturatzeko aurreikuspena dago". Produktu berri guztien moduan, Eusko Label sagardoak ere merkatuan eta kontsumitzaileen artean lekua egiteko denbora behar duela onartu arren, "jendea poliki-poliki produktu honen kalitateaz jabetzen" ari dela aipamarratu du Agirrek.

Kalitate horren erakusgarri dira izaz Eusko Labeldun hainbat sagardok jasotako sariak: Irungo Ola sagardotegiak Gipuzkoako Foru Aldundiko Sagardo Txapelketa irabazi zuen eta hirugarren sailkatu zen Hernaniko Itxas-buru sagardotegia. Horrez gain, Azpeitiko sagardo txapelketan garaile izan zen Adu-nako Aburuza, eta beste zenbait sari ere izan dira tarteko.

Jatorri Izendapena gertu

Eusko Label ziurtagiriaren erroka azpimarragarrienetako bat da Jatorri Izendapena lortzea. "Bizpahiru urteko epean Euskal Sagardoaren Jatorri Izendapena izango dugula esan genezake, eta horretarako tramitazioan ari gara bai HAZI fundazioa eta baita sagar eta sagardo sektorea ere", jakinaraziko du sagardogileen elkarteak arduradunak.

Aldi berean, 13 sagardotegi elkar-lanean sortutako Gorenak markak ere garapen ona izan du 2011n aurkeztu zutenetik. Gero eta presentzia gehiago dauka merkatuan eta bultzatzaileak pozik daude kontsumitzaileen harrerarekin. Sagardoaren kalitatea zaintzeko eta tokiko sagarra sustatzeko asmoarekin sortutako ekimena da Gorenak eta, zentzu horretan, bertako sagasti kopurua handitzen ari dira. Jada 120 hektarea baino gehiago homologatu dituzte.

Sagar mota bakoitzaren ekarpena aztergai

Egun, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak etorkizun handiko proiektu bat bultzatzen ari da, EHUrekin eta Juan Zuriarrain enologoarekin elkarlanean. Barietate bakarrek sagardoak lantzen ari dira bertako sagar mota bakoitzak zein ezaugarri ematen dituen aztertzeko eta, ondorioz, sagardoari zer ekarpen egiten dion ezagutzeko. Izan ere, adituek adierazi dutenez, "sagar mota ezberdinak nahastuz lortutako muztioaren hartidurarekin ekoiztu ohi da sagardoa Euskal Herrian. Eta hortaz, ez dakigu zehaztasunaz barietate bakoitzak zein ezaugarri eranstean dizkion sagardoaren kalitate eta konposaketari".



Foto: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak.

2012aren amaiera aldera aurkeztu zituzten lehen emaitzak eta bigarren urtearekin ateratako ondorioak maiatzean jakinaraziko dituzte. Sagardogileen sektoreari zuzenduta dago epe luzerako proiektu hau, upeltegi bakoitza lortutako konklusioak bere beharretara egokitzen joan dadin.

Euskadiko Sagardogileen Federazioa

Halaber, bertako sagar eta sagardoaren defentsa eta sustapena sen-

dotzeko ekimen aipagarrienetako bat da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak eta Arabako Sagartzale eta Sagardogileen Elkarteak sortu berri duten Euskadiko Sagardogileen Federazioa (E.S.A.FE). Iragan abenduaren 17an sinatu zituzten entitate berriaren estatutuak Astigarragan.

Erakunde honen bitartez, gainera, zenbait proiektu elkarlanean garatzeko asmoa daukate: sagardoaren turismoa batetik eta Eusko Label sagardoa eta etorkizuneko Jatorri Izendapena bestetik. Aurrerago ekimen bateratu gehiago sustatzeko helburua dute.

10 milioi litro sagardo berri

Txotx boladari ekin diote jada euskal sagardotegiek 10 milioi litroko sagardo ekoizpenarekin. Ekonomia larri dagoen arren, mantendu egin dira aurreko urteetako zifrak. Adituek diote orokorrean sagar urte ona izan dela 2012koa eta %50-60 portzentajearen erabili dela tokiko fruta.

Sagardo berriaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da lan erraza, leku batetik bestera, sagardotegitik sagardotegira, asko aldatzen baita. Eskualde bakoitzeko klimak eta ekoizleek baliatzen dituzten sagar nahasketak desberdinek zuku nabarmen anitzak dakartzate. "Euskal Herrian sagardotarako 1.000 edo 1.500 sagar mota desberdin ditugula esan ohi da, gehien erabiltzen dire-

nak 50 inguru badira ere, eta horrek abaniko handia ematen digu sagardoa ekoizterakoan", zehaztu du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko gerenteak.

Hala ere, ezaugarri komun batzuk ezartzekotan esan daiteke 2012ko urteko sagardoa iazkoak baino gorputz gehiago duela. "Hori-berdexka kolorekoak, txinparta fin eta iraunkorrekoak" dira zuku berriak, "usain garbi eta sakonarekin eta fruitu freskoaren ñabardurekin". Sagardo berriak "añoan sarrera leuna, alai, fruituarekin erlazioaturiko freskotasuna eta amaiera biribila" duela deskribatu dute Sagardun partzuergoko kideek.



La sidra natural con Eusko Label impulsa la producción de manzana autóctona en Euskadi

LA SIDRA CERTIFICADA POR HAZI ES UNA GARANTÍA DE ORIGEN Y CALIDAD PARA EL CONSUMIDOR Y PRETENDE IMPULSAR LA COMPETITIVIDAD DE LOS SIDREROS EN UN MERCADO CADA VEZ MÁS GLOBALIZADO.

La sidra con el distintivo Eusko Label es una sagardoa natural producida 100% con manzana de Euskadi y controlada de principio a fin. Para ello, se ha inspeccionado la producción de manzanas de sidra, el trabajo de los productores así como sus manzanales. Además, los sidreros asociados a esta marca han sido registrados en los listados de la Unidad de Marketing y Certificación de Hazi, corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino. El reglamento también recoge cómo tiene que transportarse la manzana a los centros de elaboración; y se controla, asimismo, la elaboración, el envasado y el etiquetado. La Unidad de Marketing y Certificación es el organismo de control responsable de verificar que todos los extremos del reglamento se cumplen.

La Corporación Hazi hace numerosos análisis de producto en múltiples laboratorios y universidades. En total, se analizan 15 determinaciones como la acidez, el grado alcohólico, el pH, el ácido málico, además de los azúcares, cenizas y fenoles.

Pero la prueba final viene del Comité de Calificación en la Unidad de Marketing y Certificación, que se encarga de la cata del producto y de la valoración de las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales. Como todos los productos con Eusko Label, las cuestiones que se deben cumplir para poder elaborar sidra natural con este sello de calidad están recogidas en un reglamento técnico de producto, que ha sido elabo-

rado por una mesa de trabajo formada por productores de manzana de sidra, elaboradores de sidra natural, técnicos, representantes de la Corporación Hazi y administraciones. Ahora, a la Unidad de Marketing y Certificación le corresponde controlar y certificar este producto. En ese sentido, hay que reseñar que los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales funcionan, y si se ve que no se cumple algún extremo del reglamento, se actúa en consecuencia tomando las medidas necesarias ante incumplimientos.

Además de controlar el producto se realizarán, a su vez, labores de promoción con el objeto de lograr notoriedad en el mercado, aportando de esta forma valor al sector agroalimentario vasco.

La sidra natural del País Vasco con Eusko Label se envasa en una botella aprobada por la Unidad de Marketing y Certificación de Hazi, que garantiza la fácil identificación del producto y la adecuada protección del deterioro del mismo por su exposición a la luz. La identificación y el etiquetado del producto certificado se realiza con etiquetas numeradas y controladas.

Importancia de la identificación

Tal y como informan desde Hazi, "la necesidad de continuar con la labor de distinción de los productos agroalimentarios y pesqueros de Euskadi a través de distintivos de calidad públicos y oficiales es cada vez mayor. Nos



encontramos en un entorno de economía de mercado cada vez más globalizado; estamos ante un contexto competitivo abierto, en donde los productos agrarios y alimentarios propios y externos compiten por el mercado. En ese escenario, Eusko Label es una garantía de origen y calidad para el consumidor y, a su vez, debe ser para los productores una herramienta de valorización de su trabajo que les permita ganar en competitividad".

"En Euskadi se ha apostado por una política agroalimentaria de calidad total que, manteniendo los sistemas de producción tradicionales, dota a nuestros productores y a nuestra industria agroalimentaria de unas herramientas que permiten distinguir los productos avalados por su excelencia ante el consumidor. La política de diferenciación de la calidad tiene dos objetivos principales: la generación de mayor valor añadido desde nuestra actividad productiva

y extractiva y la sostenibilidad de los recursos y la vida rural. Mantener la tradición es importante, pero también tiene que cobrar protagonismo la innovación. Tradición e innovación deben de ir unidas de la mano", señalan.

El paraguas de los productos de calidad agropesqueros vascos que ampara a los distintos productos de calidad reconocidos en Euskadi es amplio y variado. Son productos reconocidos y valorados en la CAPV, en el Estado e incluso a nivel internacional. Este es el caso de las denominaciones de origen de Queso Idiazabal, de Txakoli de Alava, Bizkaia y Getaria, de la denominación de origen de Rioja Alavesa, de los productos con Eusko Label o de los productos de Agricultura Ecológica.

Con esta política agraria se quiere impulsar el sector primario de Euskadi, porque lleva a cabo simultáneamente múltiples funciones. "Además de abastecernos de alimentos, bebidas y otras materias primas y de generar empleos y riqueza, realiza otras funciones ambientales y sociales que no se dan de igual forma en el caso de otras actividades productivas: la gestión de la tierra, la conservación del entorno y el cuidado de la naturaleza, la vertebración y equilibrio del territorio, el mantenimiento de nuestro patrimonio cultural, gastronómico, arquitectónico, etc.", explican desde Hazi.



Euskal Sagardoa
Sidra Natural del País Vasco

Sagardo Esperientziak!



Egin Txotx gure 49 sagardotegietan

Disfruta del Txotx en nuestras 49 sidrerías



GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN
ELKARTEA

www.sagardotegiak.com

EUSKADI Goza gazu



TURISMO
GIPUZKOA mendinet

hazi

Landa eta baserri ingurumenaren garapenerako Euskadi
Jardueren Barnean
Corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino

Productores de sidra natural de Gipuzkoa

[illegible]



La opinión de los sidreros

PROFESIONALES DEL SECTOR COMENTAN LOS PORMENORES DE LA COSECHA DE 2012 Y PRESENTAN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NUEVA SAGARDOA. ASIMISMO, INFORMAN SOBRE SUS NOVEDADES PARA ESTA TEMPORADA Y ACERCA DE LOS PROYECTOS QUE ESTÁN ACOMETIENDO PARA LA MEJORAR DE LA CALIDAD DE LA SIDRA.

Saizar

Aunque la cosecha ha sido irregular y exigua en Euskal Herria, los expertos coinciden en que la climatología ha permitido recoger una manzana con buen volumen y equilibrio, con la que se han podido elaborar caldos de notable calidad.

"Podríamos catalogar la cosecha 2012 como escasa en cuanto a cantidad de manzana, tanto en el País Vasco como en Europa en general. La primavera fue húmeda y provocó el cortimiento de la flor. En cambio, el verano se presentó seco y caluroso, lo que desfavoreció el crecimiento óptimo de la fruta. Pero gracias al período de lluvia del final de verano pudo madurar la manzana y coger su peso ideal antes de la recogida.

En nuestro caso la campaña de elaboración de la sidra ha sido larga y lenta, pero afortunadamente pudimos llegar a un grado de madurez fenólica correcta antes de proceder a la recogida de la fruta.

Asimismo, hemos podido ampliar en abanico de proveedores y adquirir suficiente manzana para la elaboración de sidra necesaria para el año. La manzana es de diferentes orígenes: 33% de productores de la CAPV, 11% de productores gallegos y 56% del norte de Francia y de la República Checa. En cuanto a nuestro producto, en comparación con campañas anteriores, lo calificaríamos como una sidra con más

cuerpo, más grado, más intensidad y más sabor, pero un poco menos afrutada. Teniendo en cuenta todos los factores climatológicos expuestos, hemos obtenido una sidra excepcional, con txinparta fina y densa. Sagardoa de color oro verde. Aunque la campaña ha sido lenta y larga, al conseguir el máximo de madurez fenólica, hemos logrado una sidra contundente. Este año abriremos la sidrería desde el 25 de enero hasta finales de mayo".

Zapiain

"El año 2012 tuvo una primavera fría y un verano caluroso y muy seco. Las lluvias llegaron en septiembre, lo cual fue de poco provecho para las variedades tempranas, puesto que ya las estábamos recogiendo. Pero esas precipitaciones favorecieron mucho a las variedades tardías y medias en su proceso de maduración y equilibrio.

Así, nuestra nueva sagardoa es bastante completa, tranquila; y su plenitud se irá manifestando a medida que avance el año, sobre todo en botella. En cata se presenta con un color amarillo, suficiente granillo y aroma limpio a manzana. En boca percibimos los sabores propios de la sagardoa, con la sensación fresca que genera la acidez y el carbónico natural, muy agradable, para disfrutar. Hemos elaborado 1.400.000 litros, que consideramos suficientes para atender a un mercado en recesión durante 2013.

Hoy, viernes 18, es nuestro primer día de temporada, que se prolongará hasta el último día de abril. En Zapiain practicamos un txotx tradicional; se come alrededor de una mesa alta, de pie, y la única bebida que se degusta es la sagardoa de la nueva cosecha, directamente de las kupelas.

Adecuándonos a la actual demanda del consumidor, como novedad de este año, los viernes y sábados abriremos los mediodías y noches.

El futuro en Zapiain está vinculado a 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, a pesar de las dificultades, seguimos hacia adelante. Nuestra presencia en el mercado es cada vez mayor y el número de hectáreas de manzanales autóctonos homologados ya ha superado las 120. Estamos convencidos de que es el camino adecuado para lograr una sagardoa de calidad y carácter propio".

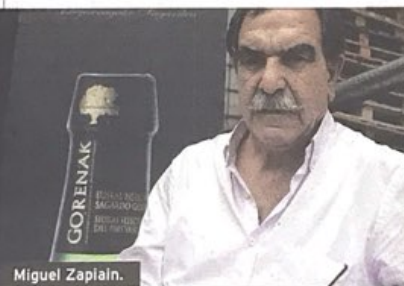
Gurutzeta

"La cosecha de 2012 ha sido bastante aceptable, pese a que hemos tenido una primavera lluviosa y un verano muy caluroso. Pero debido a las características del tiempo hubo un aclareo natural, lo cual



Napoleón Lertxundi.

ESTE AÑO TENEMOS UNA SIDRA EXCEPCIONAL, CON MÁS CUERPO, GRADO, INTENSIDAD Y SABOR, PERO UN POCO MENOS AFRUTADA.



Miguel Zapiain.

NUESTRA VOCACIÓN DE MEJORA PERMANENTE NOS LLEVA A IMPLANTAR SISTEMAS PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL MÁS ALTO RANGO.



José Angel Goñi con Patxi Larrañaga.

REFORZAREMOS NUESTRA APUESTA POR EL ENOTURISMO Y RENOVAREMOS NUESTRAS INSTALACIONES EN UN FUTURO PRÓXIMO.

COEM EUSKAL COEM

Todo para el Mundo de la Sidra

coemastur.com

La Sagardoa de Verallia

verallia
Forever Glass

Visítanos en Enomay del 12 al 15 de febrero

www.verallia.es

David
www.autocaresdavid.com

TU BUS DE SIDRERÍA

sidrerias@autocaresdavid.com

ALQUILER DE AUTOCARES Y MINIBUSES
Telf 943 493 344
5% DE DESCUENTO SI PIDES TU PRESUPUESTO POR FACEBOOK O POR TWITTER



permitió que las manzanas que aguantaron el tipo, aumentaran en tamaño y completaran el proceso en cuanto a los parámetros de cada variedad de manzana. La cosecha se puede calificar de buena, en general.

Por otra parte, la nueva sagardoa de Gurutzeta tiene una txinparta fina y persistente y un aroma limpio e intenso, con entrada en boca suave, con cuerpo, con un sabor que recuerda a manzana, y cierto amargor al final. Este año hemos elaborado alrededor de 300.000 litros de nuestro caldo.

De cara a la nueva temporada, estamos ofertando visitas guiadas a nuestras instalaciones y bodega con cita previa. Asimismo, nuestros clientes podrán disfrutar los miércoles de la actuación de diversos ochotes, y para los comensales más exigentes tenemos carne de Wagyu, la mejor del mundo, que podrán degustar por encargo, además de bacalao en salsa y con tomate, siempre que se solicite con antelación.

Teniendo en cuenta la evolución que está tomando el mundo de la sidra, seguiremos apoyando la marca Gorenak, ya que es una apuesta clara de calidad. También daremos pasos claros hacia el enoturismo con las nuevas propuestas para potenciar las visitas guiadas a nuestras instalaciones. Además, en un futuro más o menos próximo, abordaremos la renovación de nuestras instalaciones, concretamente del comedor y de la cocina".

Zelaia

"Este año tenemos sagardoas verdosas de fina txinparta, con aroma limpio y frutal, entrada en boca suave, una agradable frescura y final redondo. Sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx.

La cosecha se ha caracterizado por una primavera húmeda seguida de un verano seco y caluroso, que nos han dado manzanas de buen calibre y de concentraciones adecuadas para la elaboración de sagardoa. Así, hemos mantenido la producción del año anterior, apostando por la calidad y el servicio, y concentrando nuestros esfuerzos en la mejora continua.

Por otro lado, de cara a la nueva temporada de txotx, este año también abriremos las puertas de nuestra casa para todos aquellos que quieran dis-

frutar de nuestra sidra, para quienes tengan inquietudes sobre la misma o quieran hacer una pequeña cata con nosotros en la bodega. Durante los próximos meses, los interesados podrán acercarse antes de la hora de cenar a la sidrería, donde realizaremos una cata y charlaremos sobre la sagardoa. De esta forma, pretendemos completar la experiencia del txotx. Además, como novedad, durante febrero y marzo también abriremos los sábados a mediodía.

Nuestra sidra pertenece a la marca Gorenak, cuyo objetivo es apostar por la calidad e impulsar la manzana de aquí. Podemos decir que la acogida por parte del consumidor está siendo positiva y que se está cumpliendo con las expectativas. Seguimos trabajando para mejorar día a día la calidad de nuestro producto y los resultados están siendo buenos".

Petrítegi

"La cosecha de manzana de 2012 se ha caracterizado por las altas temperaturas y la poca precipitación de lluvias, que han propiciado que el fruto madure con algo de antelación. En un principio el tamaño de la manzana fue bastante pequeño y con gran cantidad de azúcar, pero gracias a las lluvias de primeros de octubre, ganó volumen y equilibrio, con lo que logró las características necesarias para obtener una sagardoa de calidad.

Tras la selección y las mezclas realizadas por el sidrero y las buenas fermentaciones de los mostos, el resultado han sido unas sidras con intenso color amarillo verdoso, aromas a fruta fresca y con un ligero sabor amargo que ofrece un gran recorrido en boca.

Nuestra producción actualmente se presenta en dos productos diferentes: la sagardoa 'Petrítegi', con una mezcla equilibrada de manzanas y con ese carácter propio, fácilmente reconocible; y la sidra 'Petri', con el certificado de calidad de Eusko Label, que está elaborada íntegramente con manzana autóctona y que tiene un paso en boca más suave.

A corto plazo nos proponemos continuar firmemente con nuestra apuesta por el empleo de la manzana autóctona en la producción de nuestra sidra, tanto de la denominada 'Petrítegi', elaborada con un 60% de fruta local, como de la marca 'Petri', 100% autóctona.

Por otro lado, estamos colaborando para la obtención de la denominación de origen de la sidra con Eusko Label. Para lograrlo, este año incrementaremos nuestra superficie cultivada con nuevas plantaciones de manzanos, en eje central, de las variedades autóctonas más recomendadas para la elaboración de la sagardoa: moko, txalaka, goikoetxe, matón, urtebi haundia, urtebi txikia, etc.

Barkaiztegi

"Afortunadamente, este año vamos a disfrutar de una sagardoa excelente, fresca y fácil de beber, fruto de una adecuada fermentación. Como características principales, destacaría que se trata de una sagardoa aromática, afrutada y con algo más de color, el cual se lo proporciona la manzana de aquí.

Cabe señalar que la cosecha ha sido mayor de lo que se esperaba en Gipuzkoa; no así en Francia. Pero gracias a la decidida apuesta que hemos hecho desde Gorenak por la calidad, disponemos de manzanas homologadas que nos ofrecen manzanas más sanas y procesadas en el momento óptimo de maduración: manzana de máxima calidad.

Estamos inmersos en un proceso de mejora continua. Nuestra idea no es crecer en volumen, sino en calidad. Por eso creamos Gorenak, una organización indispensable para mejorar, para controlar, para incrementar, año a año, la calidad de nuestra sagardoa. En el desempeño de esa labor, contamos con la colaboración del Laboratorio Fraisoro, acreditado por ENAC, centro en el que se realizan los controles de todos los lotes de sidra.

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



Oihana Gincerain Sancho.

LA ACOGIDA DE LA SIDRA GORENAK POR PARTE DEL CONSUMIDOR ESTÁ SIENDO POSITIVA Y SE ESTÁN CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS.



Aina Otaño.

INCREMENTAREMOS NUESTRAS PLANTACIONES DE MANZANOS PARA CONTRIBUIR A LA OBTENCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA SIDRA CON EUSKO LABEL



Peio Irizar.

GORENAK APUESTA FIRMEMENTE POR MEJORAR AÑO A AÑO LA CALIDAD DE NUESTRA SIDRA.



SABADO 19 ENERO, APERTURA DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX

LARUNBAT ETA IGANDETAN EGUERDITAN IREKITA IGANDE GAUAK ETA ASTELEHENAK ITXITA

ZABALETA ALZADA - ILLARRALZUETA BIDEA, 2 TEL. 943 305 029 • LASARTE-ORIA

Petrítegi

Astigarraga www.petrítegi.com Tel: 943457188



“Pese a la escasez de la cosecha, la manzana recogida en Euskadi ha sido de altísima calidad”

FERNANDO VADILLO, ENÓLOGO DE SAIZAR, DESVELA QUE ESTA TEMPORADA HAN DEBIDO HACER FRENTE A SERIOS CONTRATIEMPOS, PERO QUE FINALMENTE HAN LOGRADO UNA SIDRA CON VOLUMEN, CON FUERZA Y ESTRUCTURA, DE GRAN CALIDAD.



FERNANDO VADILLO.
ENÓLOGO DE SAIZAR

Los expertos han tenido trabajo extra esta temporada. La escasez de manzanas que se ha registrado en toda Europa ha obligado a tomar medidas para garantizar suficiente materia prima con la que elaborar una sidra de calidad. Fernando Vadillo, director técnico de Enofer con 30 años de experiencia a sus espaldas, es el enólogo de Saizar y el artífice del sabor característico de la sagardoa producida en esta sidrería.

El repaso a lo sucedido el año pasado en los manzanales de nuestro entorno es desolador, ya que de media apenas se recogió un tercio de la manzana prevista. Tras una brotación perfecta y una floración correcta, se produjo inesperada-

mente un corrimiento masivo de la floración, es decir, no se formó la flor como debía, y en consecuencia no hubo fruto. La preocupación era evidente desde Galicia a la República Checa.

Tampoco ayudó la sequedad del pasado año, que hizo sufrir al manzano, por lo que todos los esfuerzos se centraron en lograr la mayor cantidad de materia prima a través de las manzanas que estaban en el árbol. Así, los esfuerzos fueron dirigidos a que el ciclo de maduración se retrasara lo suficiente para que las manzanas cogieran volumen.

Tras haber logrado retrasar la maduración fenólica, lógicamente también se demoró la recolección, que tuvo que hacerse muy despacio y de forma compleja, ya que cada variedad tuvo su propio ciclo de maduración. Pero el resultado a tanto trabajo ha sido muy satisfactorio. Vadillo destaca que en Saizar han logrado una sidra con color, estructura, cuerpo, amarilla más que verde, con sabor a fruta compotada y con un grado más de media que el año pasado.

Contento con el caldo obtenido, destaca que “sabe como la sidra antigua del País Vasco”, y subraya que mantiene la homogeneidad que caracteriza a Saizar, que desde hace años ha apostado por sidras fenológicas que desarrollen al máximo el potencial de la manzana.

Sobre la producción de sidra Eusko Label, en Saizar se muestran muy satisfechos, porque pese a las dificultades de floración, la manzana recogida en Euskadi ha sido de altísima calidad. Pero advierte de que este año la sidra autóctona tendrá entre un 15 y un 20% más de intensidad fenólica que el año pasado, y también entre un grado y grado y medio alcohólico más. “Es una sidra riquísima, pero muy potente”, apunta Vadillo.



Santiagomendiko sagardotegien historia biziberritzeko ibilbidea

Astigarragako tolarre baserriek eta ingurutako biztanleek mendeetan zehar bizitako gorabeherak ezagutzera emateko ibilbide tematikoa sortu du Sagardun Partzuergoak.

Santiagomendiko Sagardo Bideak paisai ederrez gozatzeko aukera eskaini ez ezik, landa-ingurune honetako herritarren historia ezagutzeko aukera ematen du, azalpen panelen, multimedia elementuen eta joko interaktiboen bitartez. Bisitariek zortzi geldialdi dituzte ibilbide honetan, sagardoaren kulturak eta ogibideak urteetan zehar bizitako garapena ezagutzeko mendeetan zehar.

Santiagomendiko baserri askok, XVI eta XVII mendeetan, egurrezko tolarre handiak ezarri zituzten barnean eta oparoaldia bizi ahal izan zuten sagardoaren salmentarekin. Izan ere, Ternuara baleak chizatzea eta bakailaoa arrantzatzea joaten ziren itsasontziak sagardo ugaz hornitzen ziren. Marinelek bina litro kontsumitzen zituen eguneroko, ardoak baino gehiago irauten zuelako eta C bitamina iturria zelako. Hortaz, itsasoko gaixotasun beldurgarrietako bati, eskorbu-

tuari hain zuzen, aurre egiteko antidoto egokia zen sagardoa.

XVII. mendean, aldiz, sagastien ordeztar tolarre landatzen hasi ziren, herritarren oinarriko elikagai bihurtu baitzen. Gainera, ardo indarra hartzen hasi zen eta Ternuara bidaiak asko murriztu ziren. Hala ere, Astigarragako mantendu egin zen sagardoaren ekoizpena eta XIX. mende hasieran 40 sagardotegi zeuden herrian. Garai horretan sagardotegiaren kontzeptu berria sortu zen. Aisialdirako leku eta herritarren topagune bilakatu ziren. Koadrilek sagardoa edan eta bertsoetan, tokan eta bola-jokoan pasatzen zuten denbora.

Gerra Zibilaren ostean tabernetan ardo, garagardoa eta freskagarriak zerbitzatzen hasi ziren. Sagardo gutxi saltzen zen eta Donostiako elkarte gastronomikoek uzta-biltzaileengana joan behar zuten edaria erostera. Orduan, kupeletatik dastatzen zuten sagardoa, “Txotx!” oihu eginez. Erritua zabaldu egin zen eta 1960ko hamarkadan hasi zen euskal sagardoaren kulturaren berreskurapena.



El placer del bacalao

EL MENÚ DE SIDRERÍA ES UNO DE LOS PRINCIPALES ATRACTIVOS DE LA TEMPORADA. SON MUCHOS QUIENES AFIRMAN QUE LOS PLATOS TRADICIONALES, INCLUYENDO EL BACALAO FRITO CON PIMIENTOS, LA TORTILLA DE BACALAO, LA CHULETA Y LAS NUECES CON QUESO Y MEMBRILLO, FORMAN UNA COMBINACIÓN IMBATIBLE PARA ACOMPAÑAR A UNA RICA SIDRA.

No se podría entender el éxito que cosechan año tras año las sidrerías sin la perfecta conjunción del menú tradicional. Foráneos y habituales acuden cada año al reclamo del bacalao y la chuleta, que siguen siendo los reyes de la mesa en la inmensa mayoría de los casos. Y desde luego, quienes acuden por primera vez para tomar parte en esta fiesta gastronómica optan habitualmente por entregarse al ritual que se ha consolidado a lo largo de muchísimos años y que se concreta en el menú de toda la vida.

Al mismo tiempo, cada vez más sidrerías ofrecen alternativas con la inclusión de nuevos platos en la carta, que van desde pescados a la parrilla hasta otros entrantes e incluso opciones vegetarianas, para que cualquiera pueda acudir a disfrutar de la sidra independientemente de sus hábitos alimenticios.



para prepararlo frito con pimientos. Y al mismo tiempo, es habitual solicitar un bacalao desmigado para cocinar una jugosa y succulenta tortilla.

Últimas tecnologías en la bodega

Si la materia prima es el principal ingrediente de la sidra, no menos importante es el sistema de elaboración y conservación que se utiliza, que es clave para garantizar la calidad del producto final. La empresa Coem es especialista en el desarrollo y montaje de instalaciones en sidrerías y bodegas de vino desde hace más de medio siglo. El negocio, regentado por la familia Álvarez, tiene sus raíces en Asturias, bajo la denominación Astur Coem, aunque llevan trabajando con clientes guipuzcoanos alrededor de 15 años.

Hace cerca de tres años se establecieron en Astigarraga y crearon Euskal Coem, empresa con la que han ampliado sus servicios en Gipuzkoa. Hasta la fecha se han encargado de implantar maquinaria para la elaboración de sidra, depósitos de frío y líneas de embotellado en importantes sidrerías de zona. Asimismo, se dedican a la venta de todo tipo de consumibles como descorchadores, toneles, vasos, botellas, escanciadores, etc.



Sidrería Oiharte Sagardotegia (Zerain)
Tel. 686 29 91 58 // www.oiharte.com

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 Bacalaos 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". En su opinión, la fórmula idónea para desalar este pescado es utilizando agua fría.

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

Según el responsable de la empresa Bacalaos Alcorta, cada vez gana más peso la tendencia de solicitar el pescado desalado listo para cocinar, limpio de espinas y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos de peso,

Olagi

JATETXEA
SAGARDOTEGIA

Alizaga (Leizor)
Tel: 943 88 77 26

USABAL

Disfruta de los
CARNAVALES DE TOLOSA
en el mejor ambiente de
SIDRERÍA

teléfono reservas:
943.674316

USABAL SAGARDOTEGIA (TOLOSA)

aginaga

sagardotegia hotel **

Urte osoan txotxetiki
Abierto todo el año

Aginaga auzoa (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, Aitzte auzoa. Zarautz.

SANTYMAR

El Bacalao con el Sabor de Siempre

El Secreto de Santymar

Pol. Industrial Bidaurre Ureder, 8 Ventas, 45 Edif. D. nave A2 (BAU)
Teléfono: 943 62 03 91 - E-mail: bacalaos@santymar.net

www.santymar.net

Disfruta con nosotros
de una de las pocas cosas
que fueron excelentes en 2012

Es temporada de txotx.
Barkaiztegi, mucho más que una sidrería.

BARKAIZTEGI

SAGARDOTEGIA

943 45 13 04 - barkaiztegi.com

URTARRILAK 25tik aurrera zabalik daukazu gure sagardotegia.



SAIZAR

Sagardoa Sidra Natural

Kale-zahar auzoa, 39

USURBIL

Sagardotegiko erreserbak: 943 37 39 95

Bodega: 943 36 45 97

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

