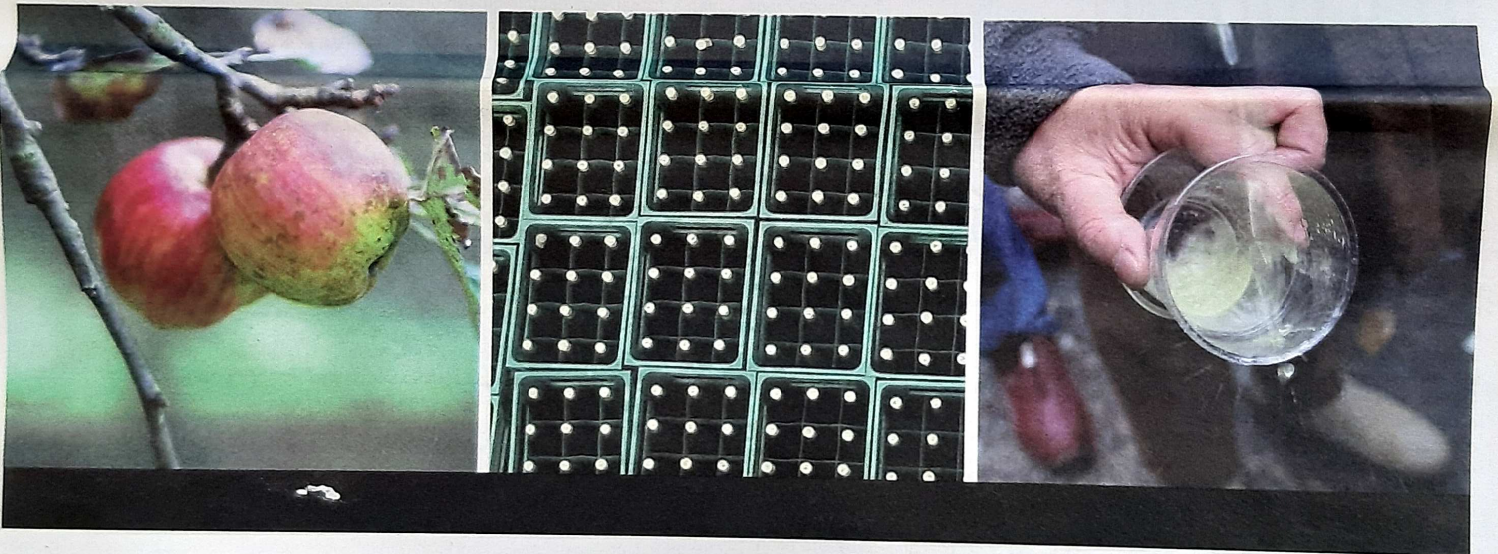


# | Sidrerías |

Jueves, 30 de enero de 2003

Acaba de abrirse una nueva temporada de sidra que, como en años anteriores, acogerá a miles de amantes de este preciada bebida. Sidrerías de toda la provincia esperan impacientes la llegada de incondicionales y foráneos que volverán a disfrutar del menú más tradicional.





Laburu apoya fervientemente la creación del museo.

## Igartubeiti, la tradición continua

**E**l caserío Igartubeiti, situado en Ezkio-ltsaso, se remonta al siglo XVI, y actualmente se conserva la mayor parte de la estructura de madera y el lagar de viga. Convertido en museo, hoy en día es el único lugar en Euskal Herria que nos permite ver como se prensaba antiguamente la manzana durante el proceso de elaboración de la sidra. Tiene capacidad para 3.500 kilos de manzana de los que se obtiene unos 2.000 litros de sidra.

En la planta alta del caserío se encuentra el lagar, que se compone de una masera sobre la que se coloca la manzana machacada. De lado a lado de la estancia, destaca una gran viga, en uno de sus extremos se puede apreciar el enorme tornillo que atraviesa el suelo hasta la piedra situada en la cocina del piso inferior.

Aunque el lagar sólo se utilizaba unos días al año, durante la

semana en que se elaboraba la sidra, constituye el elemento fundamental que da sentido a toda la estructura del caserío.

Durante esta semana la familia vivía en torno al lagar, comían y dormían en la parte de arriba del caserío, inmersos en una actividad frenética que les permitía en siete días obtener la sidra que consumían a lo largo de todo el año.

Bajo el lagar, la planta baja del caserío recrea a la perfección la vivienda de la familia vasca de mitad de siglo; desde la cocina, con el fuego central donde se reunía toda la familia, pasando por el mobiliario con kutxas y un banco con respaldo alto, y sin olvidar la cuadra que se divide en dos zonas: la del ganado y la de almacenaje, lugar en el que se conservaban las barricas de sidra. Desde la cocina se accede al único dormitorio que compartía toda la familia en el siglo XVI, cuyas paredes eran todas de madera.

# «El museo de la sidra es ya una realidad»

**T**ras muchos años perfilando la idea de crear un museo de la sidra, el mes que viene se presentará oficialmente el proyecto. Aunque todavía quedan muchos cabos por atar, el museo va cobrando vida, y los esfuerzos municipales van dirigidos a acortar los plazos al máximo para que pueda abrir sus puertas lo antes posible. Eli Laburu, alcaldesa de Astigarraga, se muestra ilusionada ante la creación de este museo, ya que después de muchos años la idea ha tomado forma. Incluso los propios sidreros se han involucrado, y van a tomar parte en la creación de un consorcio con el propio consistorio para impulsar el proyecto. Su ubicación, aunque decidida, se prefiere mantener en secreto por el momento.

- ¿Cómo surgió la idea de crear un museo sobre la sidra?

- El proyecto original se concibió hace dieciocho años pero a lo largo de este tiempo una familia de la zona, auténtica impulsada del proyecto, se ha encontrado con numerosos obstáculos. Afortunadamente, en la actualidad los hemos podido solucionar. La vinculación que el municipio de Astigarraga tiene con la sidra es un hecho significativo, por lo que este propósito ha ido cobrando más fuerza. Además, con los años la afición por la sidra ha ido en aumento. Inicialmente el museo quería servir de escaparate a esta bebida, pero los sidreros aportaron nuevas ideas en las que se reflejaba el uso de este recinto como centro de investigación, punto de reunión y lugar donde impartir distintos cursos. El nuevo proyecto refleja todos estos aspectos, que en un principio no estaban previstos, así como la integración de otros elementos que acercarán al visitante nuestra cultura mediante el teatro, la danza y la pintura.

- ¿Para cuando está previsto la presentación del proyecto?

- El edificio que tenemos en mente para este proyecto está

situado en Astigarraga, por lo que tan solo habría que construir unos anexos porque necesitamos más espacio. Los planos ya están delineados y la maqueta del edificio está en marcha. Tenemos previsto presentar el proyecto dentro de un mes, por lo que hay que ordenar y clasificar todas las ideas que han ido surgiendo a lo largo de estos años.

- ¿Cómo se van a financiar las obras?

- La obra y posterior acondicionamiento ascendería a 1.800.000 euros. Para que este sueño se convierta en una realidad tendremos que pedir numerosas ayudas; todavía nos quedan muchas puertas que tocar. Cuando acudimos a la Diputación Foral de Gipuzkoa a presentar la idea nos pidieron dos requisitos; por un lado, teníamos que elaborar un proyecto más preciso y por otro, había que conseguir la conformidad de los sidreros. De ahí surgió la idea de formar un consorcio formado por los sidreros, los habitantes del municipio y el propio ayuntamiento. De esta manera el propio consorcio puede impulsar este proyecto.

## Urnieta, la otra alternativa

Urnieta es otra de las localidades guipuzcoanas donde las sidrerías también cobran protagonismo, como Hernani, Usurbil, Andoain y Tolosa. En todos estos municipios se vive una auténtica revolución durante la temporada del txotx.

Una de las más antiguas de Urnieta es la de Altuna con un siglo de tradición. Santi Altuna, propietario, comenta el gran ambiente que se respira en el municipio en estas fechas, «Aunque el núcleo de las sidrerías está ubicado en Astigarraga y Hernani, la gente también se desplaza a Urnieta para degustar

nuestra sidra y un buen chuletón».

Altuna se muestra satisfecho con la idea de la creación de un museo de la sidra, al considerar que fomentará una gran expectación y contribuirá a que los turistas se acerquen a comer en las sidrerías. «Como urnietarra me gustaría que se edificara aquí, pero si no puede ser apoyaremos el proyecto de Astigarraga» puntualizó Altuna. Para este sidrero, «lo principal es que lo construyan cuanto antes para aprovechar el tirón que en estos momentos tienen las sidrerías».



## DESDE EL AYUNTAMIENTO:

- Ongietorria sagardoarekin bat egiten duen herriari.
- Sagardotegia garai berrira moldatzen ari da, errespetu ezazu.
- Sagardoa gradu gutxioko edari naturala da, neurria hartzen jakin behar dugu.
- 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"





Miguel Ángel Sanz opina que la sidra es un producto virgen que hay que mimar mucho.

## «Todos los cuidados son pocos»

**S**on muchas las características que reúne la sidra de nuestro territorio, es autóctona y original, y uno de los pocos productos que ha logrado crear, a lo largo de décadas, una arraigada tradición histórica y gran riqueza etnográfica. Y, a la hora de hablar de la bebida en sí misma, nos encontramos con una calidad que hace de ella un producto único; su virginidad. Así, su elaboración y conservación nada tienen que ver con los procesos a los que se ven sometidas bebidas como el vino, los licores o cualquier otro producto industrial. Y por ser virgen, todos los cuidados son pocos. Esta es la conclusión a la que llega Miguel Ángel Sanz, el técnico enólogo de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

Sanz lleva cerca de quince años trabajando e investigando por la mejora en la elaboración, conservación y posterior distribución de esta bebida. Defiende

su experta perspectiva, conversa sobre los estudios y mejoras a las que se somete el zumo. «La sidra es un producto muy delicado porque no se trata con aditivos químicos, tiene poco grado y muy pocas defensas. Así, todos los cuidados son pocos. Yo estoy convencido de que hay que invertir mucho en los sistemas físicos de conservación para que el producto aguante en las mejores condiciones, el mayor tiempo posible», comenta el enólogo. A este respecto, Sanz conversa sobre las mejoras y la evolución que ha vivido la sidra: «Antiguamente se embotellaba tda la sidra para el mes de junio pero ahora se embotella prácticamente durante todo el año. Antes sólo había cubas de madera, y al llegar el verano la sidra se calentaba y perdía propiedades. Hoy, en todas las bodegas hay sistemas de frío y la sidra se conserva a diez u once grados durante todo el año. La bebida se va embotellando dependiendo de

forma, la sidra está mucho más fresca, produce menos peso y al cliente se le pueden suministrar 4.000 botellas en cuatro partidas diferentes».

La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa trabaja conjuntamente con la Universidad del País Vasco, la Diputación Foral y el Gobierno Vasco en el estudio de los ácidos y polifenoles en las manzanas de Gipuzkoa. Tal y como comenta desde su despacho de Donostia Miguel Ángel Sanz, «estamos estudiando las frutas para poder hacer una selección de las manzanas más apropiadas. No sólo en lo referente a la productividad o resistencia de enfermedades, también en lo referente a las características tecnológicas de las manzanas. Opino que formamos un equipo muy compacto con expertos en diferentes campos, no paramos de hacer pruebas y de investigar, pero los resultados se verán a largo plazo».

## Los tiempos cambian

Los tiempos cambian y, al igual que en otros campos, en la elaboración, producción y posterior distribución de la sidra también ha habido mejoras. La tecnología se ha abierto paso y la maquinaria de las sidrerías de hoy en día poco tiene que ver con las de antaño. Así, cabe destacar la instalación de cubas de acero inoxidable en las bodegas, la disposición de un innovador sistema de frío en los depósitos para el adecuado control de la temperatura de fermentación y maduración de la sidra, la instalación de prensas neumáticas y los nuevos sistemas de lavado de manzana. Todo estas innovaciones se enmarcan en la elaboración de la sidra, ámbito que en opinión de Miguel Ángel Sanz merece ser objeto de grandes e importantes inversiones. «Cada año se introducen mejoras en el

sistema de elaboración de sidra. Mejoras que son muy costosas y llegan a ser rentables a largo plazo, porque la maquinaria necesaria es bastante cara y sólo funciona veinte o treinta días al año. De todas formas, opino que merece la pena invertir en los nuevos sistemas», comenta el enólogo donostiarra.

También ha habido cambios en el proceso de llenado y envasado de las botellas de sidra, aunque las inversiones que requieren estas mejoras no son tan costosas. En palabras del técnico de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, «se ha mejorado mucho el sistema de llenado aséptico que evita que se introduzca cualquier tipo de germen en la botella, y también ha habido cambios relevantes en las condiciones de llenadoras encoradoras».



Las inversiones en maquinaria son costosas pero necesarias.

## Por la calidad

Cualquier innovación lleva consigo un periodo de adaptación, a pesar de que los sidreros puedan mostrarse reticentes a introducir mejoras en su producción, la mayoría de los productores de sidra terminan por subirse al carro de los nuevos tiempos. Esta es la opinión que tiene Miguel Ángel Sanz al respecto. «Los clientes de una sidrería actual pueden pensar, al entrar, que se encuentran en una fábrica o algo semejante, pero cuando prueban el néctar y tienen ocasión de degustar la calidad de la bebida esos argu-

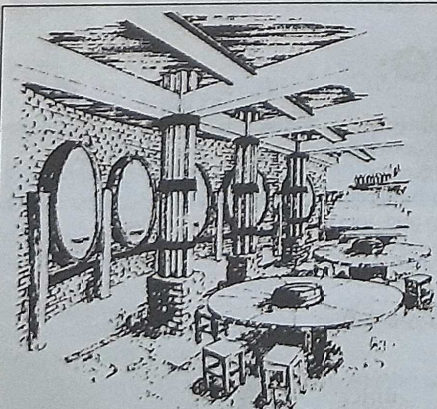
mentos caen por su propio peso. Nosotros aconsejamos a los sidreros introducir todo tipo de mejoras. Hoy si alguien tiene que instalar una nueva prensa se decanta por una prensa neumática moderna, lo mismo ocurre con el sistema de lavado o conservación». Y es que, es el sidrero quien decide, quien realiza la inversión. Pero como ocurre en el resto de los campos, en la elaboración, conservación y posterior distribución de la sidra la calidad del producto mejora cuando mejora la maquinaria y el modo de elaborarla».

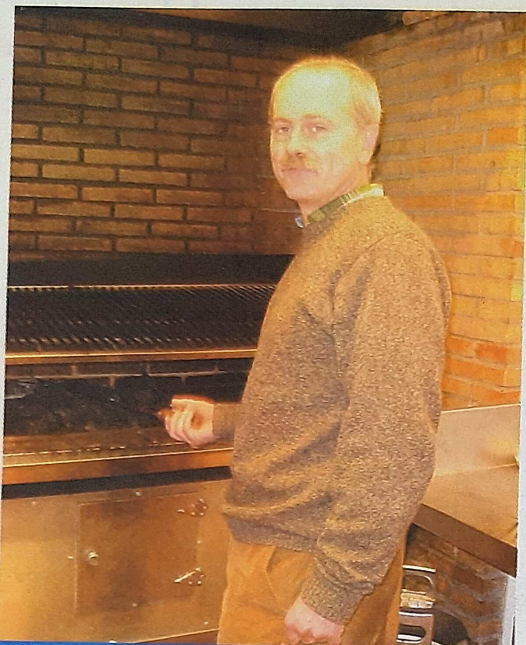
# BAJO EL HOTEL ORIA DE TOLOSA

sagardotegia  
**ORIA**

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

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





José Angel Gurutzeta está satisfecho con su cosecha.

**Q**ue la cosecha de este año ha sido buena está en boca de todos los sidrerros y productores de sidra de Gipuzkoa. José Angel Gurutzeta, de Astigarraga es de la misma opinión. Gran conocedor de la bebida y las costumbres que le rodean, este sidrero gipuzkoarra defiende las sidrerías en las que hay posibilidad de estar de pie, porque "es la mejor forma de integrarse en el

ambiente y no encerrarse en un rincón sentado en una mesa». Además, según este experto, esta es la mejor forma y la más eficaz de probar las sidras de las diferentes kupelas. Al igual que la mayoría de sus colegas, Gurutzeta afirma que las condiciones meteorológicas han ayudado a que la cosecha de este año haya sido satisfactoria, y él se muestra conforme. «El invierno fue bueno, hizo frío, y el frío, al dar descanso al árbol hizo que éste llegara en muy

# 12 millones de litros

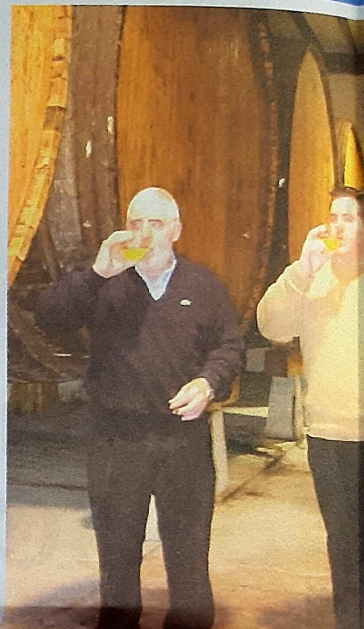
José Angel Gurutzeta • GURUTZETA

## «Me gustaría utilizar sólo manzanas de aquí»

buenas condiciones a la época primavera-vernal. Aún y todo, la cosecha de un año nada tiene que ver con la del anterior y sí es verdad que esta temporada la sidra nos ha llegado antes que otras veces, lo que no quiere decir que la calidad de este año sea peor».

Las características del terreno del País Vasco y los recursos de los agricultores hacen imposible que la sidra producida en Euskadi esté compuesta, en su totalidad, por manzanas autóctonas. A este respecto, Gurutzeta se muestra cauto; «la buena sidra se puede hacer con frutas autóctonas o de fuera, lo que ocurre es que no controlamos tan bien las manzanas provenientes del extranjero como las nuestras. Nunca sabemos a ciencia cierta las características que reúne la fruta de fuera y tenemos que analizarla con detenimiento. La Diputación Foral ha plantado este año un total de 9.000 manzanos y se han catalo-

gado doce especies de manzanas diferentes. Yo soy de los que opinan que el ideal sería poder producir sidra de calidad con manzanas plantadas en nuestro territorio. No sé si lo conseguiremos algún día». Y es que, tal y como explica este astigarratarra, «la sidra que bebemos estos días de las kupelas es fruto de largos meses de trabajo en el que participan infinidad de agentes. Se tendría que empezar por tener en cuenta al agricultor y pagarle bien por su trabajo, teniendo en cuenta, eso sí, las adversas condiciones que reúnen nuestros territorios para plantar muchas hectáreas de árboles».



Los sidrerros dan buena nota a la sidra de



Miguel Zapiain • ZAPIAIN

## «El objetivo es hacer buena sidra»

**E**ste año tampoco han faltado a su cita. El txotx se inauguró el pasado 15 de enero y las sidrerías de Gipuzkoa tendrán sus puertas abiertas y sus

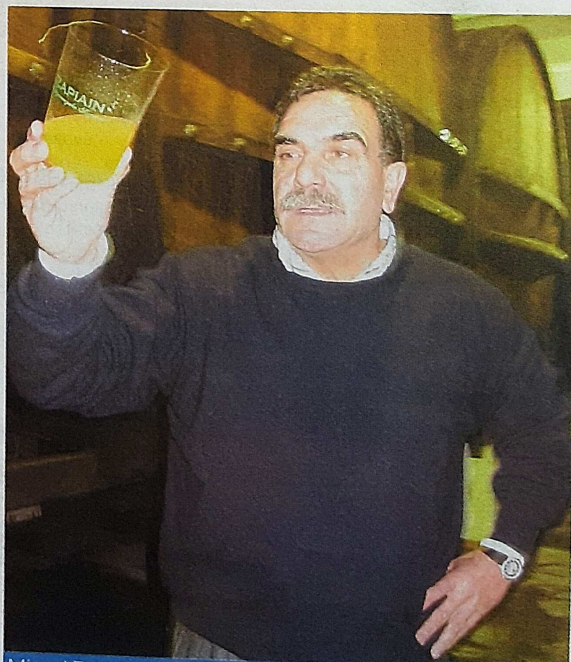
mesas abarrotadas hasta el próximo 30 de abril. Y no han faltado a la cita ni los incondicionales de la tradicional bebida, ni los productores de sidra ni foráneos y curiosos que en los próximos meses harán colas y celebrarán reuniones en sidrerías de toda la provincia.

Según la opinión de productores y sidrerros, la cosecha del 2002 se caracteriza por ser "muy buena", sobre todo en la comarca del Goierri. Además, los datos apuntan a que la mitad del total de la sidra que se produce en Astigarraga, la capital mundial de la sidra. Y desde esta pequeña localidad de Gipuzkoa, Miguel Zapiain, uno de los sidrerros más conocidos dentro y fuera de nuestras fronteras, se muestra optimista ante los resultados obtenidos. «La cosecha de este año ha sido muy buena, sobre todo si tenemos en cuenta las condiciones meteorológicas que hemos vivido en Euskal Herria las pasa-

das estaciones». Y es que la climatología es un factor fundamental en el resultado del producto final y resulta inevitable en la calidad de la manzana. A este respecto Zapiain comenta que «el invierno pasado fue bastante bueno para nosotros, el verano demasiado frío y la primavera muy buena. Los meses de septiembre y octubre, sin embargo, fueron inmejorables y las condiciones climatológicas de esos días han ayudado mucho a la buena calidad que, al final, ha tenido nuestra cosecha».

### Buena sidra para todo el año

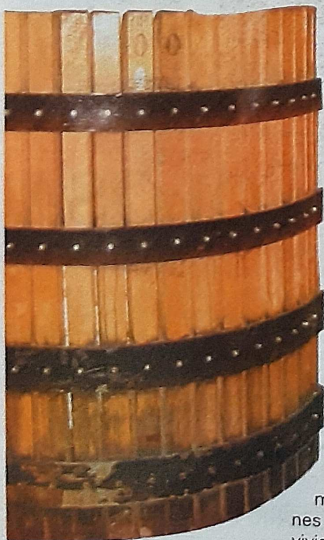
A pesar de que para la mayoría la época de sidras se limite a estos cuatro meses, para sidrerros y productores de sidra, la temporada se prolonga 365 días al año. Y es que el conseguir que esta bebida de carácter único reúna las cualidades adecuadas, supone largos meses de cuidados y trabajo. Tal y como comenta Zapiain, «en temporada de txotx no vendemos ni el 10% de la sidra que produci-



Miguel Zapiain brinda con su sidra por la nueva cosecha.

mos. Nosotros, los sidrerros, trabajamos todo el año y la mayor parte de nuestra producción la comercializamos en botellas durante el verano». Y es que, más de una vez han comentado los expertos que la sidra es una de las bebidas más apropiadas y tónicas para meses en los

que el sol aprieta. Esto no quita la oportunidad de disfrutar del inmejorable ambiente que viven las sidrerías estos meses. Respecto a fórmulas y secretos para elaborar el zumo de mejores cualidades, Zapiain no se moja: «El principal y único objetivo del sidrero es hacer buena sidra».



Napoleón Lertxundi • SAIZAR

## «En casa estamos satisfechos»

Los datos hablan por sí solos: este año se han utilizado 13,5 millones de kilos de manzanas. De ellos, 6,5 millones cosechados en Gipuzkoa y 3,5 millones en Astigarraga. La producción lograda en esta cosecha ronda los 10 millones de litros. En total, se embotellará cerca del 90% de la sidra producida, porcentaje que se traduce en 12 millones de botellas. La de este año es una sidra seca, equilibrada, de buen color, en su punto para ser catada al txotx y en los días de verano en la botella. Las condiciones meteorológicas del pasado año han intervenido, inevitablemente, en la cosecha y producción del néctar de manzana; así, las contraproducentes lluvias veraniegas se vieron compensadas con el calor de septiembre y con el buen tiempo reinante durante el mes de octubre. Desde la sidrería usurbildarra de Saizar, el joven Napoleón Lertxundi se reafirma en los buenos resultados obtenidos, por todas las produc-

ciones en general, y la suya en particular. «La cosecha de este año ha sido bastante buena y nosotros estamos satisfechos». La sidrería Saizar ha cumplido este año su 26 cumpleaños, fue fundada por Esteban Lertxundi. Hoy, padre e hijo regentan una de las sidrerías más conocidas dentro y fuera de Gipuzkoa y ambos coinciden en que los verdaderos beneficios del sidrero se consiguen fuera de la temporada del «txotx», «a través de la venta de sidra en botellada, sobre todo en verano, época en la que la gente acostumbra a tomar sidra con mayor asiduidad». Y es que, al igual que el resto de los productores, los de Saizar sólo comercializan, en esta época, alrededor del 5% del total de su producción. Napoleón y Esteban coinciden, así mismo, en que a pesar de todo «la época de sidrerías tiene un encanto especial, por la posibilidad de probar sidra de las diferentes kupelas y por el maravilloso ambiente que se vive en sidrerías de toda Gipuzkoa».

## Manzanas vascas

Los sidreros se muestran satisfechos con el producto de este año pero parte de sus esfuerzos se centran ahora en conseguir la K de calidad (Kalitatea). Con la subvención del Departamento de I+D del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco desarrolla un programa de investigación que trata de clasificar la sidra basándose en la materia prima. Tal y como explica Iñaki Larrañaga, Técnico Pomológico de la Diputación de Gipuzkoa «estamos experimentando con manzanas ácidas, amargas y con polifenoles, que son productos antioxidantes».

Iñaki Larrañaga asegura que «conseguir la K de calidad no es un proceso difícil aunque es costoso. No todos los sidreros están capacitados para este esfuerzo y para su ejecución serían necesarios 13.000 kilos de manzanas autóctonas. En el País Vasco no se produce esta cantidad de manzanas y no sería posible una K de calidad para todas las sidras y sidrerías». Algunos de los productores podrían producir un zumo que cumpliera los requisitos necesarios pero sería una minoría. Los Técnicos del Gobierno Vasco defienden que por lo menos el 65% de la sidra

debería conseguir este certificado de calidad ya que no tiene sentido que tan sólo 11 ó 12 sidreros lo hagan. No habría problemas para que unos pocos pudieran obtener la K de calidad pero serían cantidades mínimas, y hay quien dice que no sería representativo».

El proceso para la K de calidad es largo y costoso puesto que deben realizarse varias pruebas e investigaciones con diferentes tipos de manzanas. Iñaki Larrañaga asegura que «primero hay que realizar importantes investigaciones con la manzana para decidir cual debiera utilizarse para en el producto final. Es un proceso caro para muy poco zumo».

No obstante, en el País Vasco no hay manzana suficiente para que toda la sidra que se produce y la manzana que hay es muy variada. Los enólogos afirman que la manzana ácida y amarga es la adecuada para la producción de sidra autóctona ya que protege la sidra de posibles bacterias. Iñaki Larrañaga defiende este punto de vista y asegura que «los sidreros debieran implicarse en este proceso y recoger cada tipo de manzana separada, por un lado la amarga, por otro la ácida... De este modo, se puede controlar la producción del zumo».





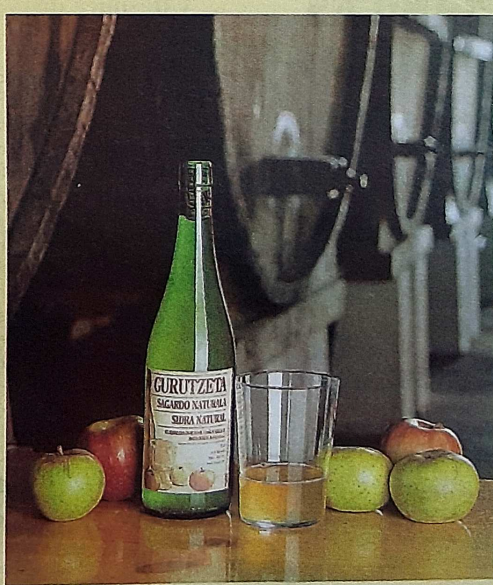

**Zelaiá**  
HERNANIKO SAGARDOA  
Sidra Natural

*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)

### SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



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

#### GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.  
TEL.: 55 22 42 - Fax.: 31 10 01

# Cómo hacer aprecio a la sidra

**A**nder Martikorena decir de los expertos, la temperatura idónea de la sidra oscila entre los 10 y los 13 grados, es decir, no demasiado fría. Es aconsejable para ello resguardar las botellas en un lugar fresco, y enfriarlas con agua si es necesario hasta alcanzar la temperatura ideal. Una vez abierta una botella, es preferible beberla en su totalidad para que no pierda su aroma. En el momento de servir, y para provocar su "choque" con el cristal del vaso, se recomienda verterla desde unos 30 centímetros de altura. Respecto al vaso, el indicado es el más clásico: cristal fino, ancho y alto, para que exalte los aromas y el sabor.

Tras tanto consejo, lo más fácil parece beberla, pero también esto tiene su secreto. La mejor forma de beber la sidra es en pequeñas cantidades, tanto de barrica como de botella. El vaso debe vaciarse con rapidez, por lo que es preferible que la cantidad servida pueda apurarse de pocos tragos. Si la sidra reposa excesivamente en el vaso, pierde el gas carbónico que contiene, lo que supone también una merma de

sus cualidades. A mayor tiempo en el vaso, mayor es la oxidación y el deterioro.

Una duda frecuente de los compradores de botellas de sidra hace referencia a la existencia de poso o sedimento, también conocida como "ama". No sólo no altera el producto ni supone el más mínimo peligro para el consumidor, sino que, por el contrario, es una garantía de autenticidad y calidad de la sidra.

## Color paja, olor afrutado y con chispa

Menos acuerdo existe entre los entendidos acerca de las cualidades que debe tener la sidra perfecta, aunque estas diferencias hacen honor al dicho «Sobre gustos no hay nada escrito». Un punto especialmente conflictivo es el grado de acidez de la sidra, ya que los enólogos insisten en que la sidra es mejor cuanto menor es su acidez.

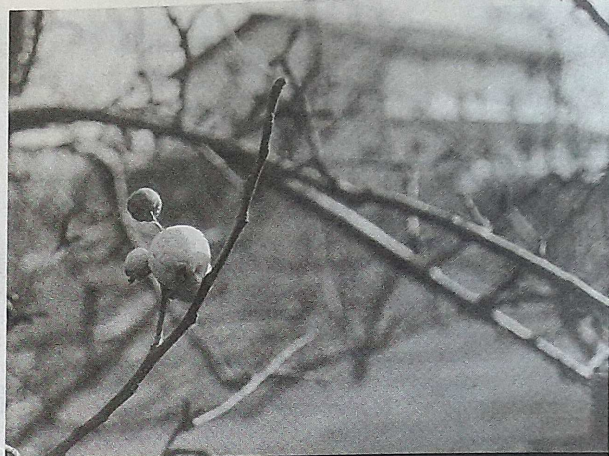
Las tres cualidades que distinguen a una buena sidra son el aroma, la suavidad y su granillo. Una ley no escrita sobre la mate-

ria describe a la sidra de calidad con la siguiente regla: «De color similar a la paja, un agradable olor afrutado, que al romper se aprecie su "txinparta" (chispa), y que aparezca una espuma que luego se diluya».

## Manzana y elaboración

La elección de la materia prima es determinante para lograr la sidra que el productor busca. De entrada, hay que optar entre una determinada combinación de variedades de manzana. Hay una enorme cantidad de clases, y cada una de las cuales aporta diferentes características. Aunque es complicado determinar cuáles son las mejores, parece existir consenso en que la "errezila" es la reina.

La recogida, la selección, el triturado, el prensado dan paso a la fermentación, que convertirá las materias azucaradas en alcohol y anhídrido carbónico. Se realiza en dos etapas; una dura varias semanas y la segunda depende del recipiente en el que se guarda el mosto. Cuando los niveles marcan una densidad cercana a los 1.000 gramos, la fermentación está tocando a su fin. Es el momento del envasado.



La elección de las variedades de manzana determina el sabor.

## La carne COMPAÑERA INSEPARABLE

**E**nder Martikorena n las sidrerías no hay menú. El chuletón está presente, fiel a una tradición que ha determinado que sidra y carne, junto con la tortilla de bacalao, forman un conjunto prácticamente inmejorable.

Lo fundamental es la calidad de la carne. Una buena zona es el lomo superior, con más sabor, y que haya estado en cámara entre tres y cuatro semanas, para que esté tierna. Hay que tener en cuenta la edad del animal, ya que el ganado que ha cumplido los seis años proporciona carne de más calidad.

El peso de las chuletas acostumbra a ser de 800 gramos, aunque hay quienes las prefieren de un kilo e incluso mayores. El corte también ofrece dos opciones, ya que puede realizarse con sierra o con hacha. Los defensores de esta última herramienta argumentan que proporciona un corte más limpio.

El asado también tiene su fórmula, ya que no es cuestión de cocer una chuleta a fuego lento ni de abrasarle en unos instantes en unas llamas exageradas. Y antes de echarla a la parrilla, la carne debe estar templada, no fría. Y nada de condimentos.

**CARNICAS SAN MARCIAL S.COOP**

**CALIDAD Y SERVICIO**

Pol. Ind. Ugaldetxo, c/ Zuarnabar, 70  
Tel.: 943 493 136 - Fax 943 493 296  
20180 OIARTZUN

... y después de la Sidrería el Mejor Ambiente en

**Pza. Apeztegi, 3 ASTIGARRAGA**

**SAGARDOTEGIA ADVIRIZ**

Bº Iturripz, 7  
20180 OIARTZUN Tfn.: 943 49 48 53

**SIMAK** MAQUINARIA ENOLOGICA

NUEVO: ELIMINACIÓN DEL POSO EN LA SIDRA EMBOTELLADA

Errekato plaza, 5-8 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)  
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

**GIPUZKOAKO KORTXO TAPOTEGIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekato plaza, 5-8 • Tel.: 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

★★★★★

**Cárnicas OLAIZOLA** IMPORT-EXPORT

**BUEY VACA TERNERA CORDERO**

Ugaldetxo, 23 Parc. 15 - 16  
Tel. (943) 49 38 55  
Fax (943) 49 38 56  
20180 Oyarzun GIPUZKOA

ESP 10.10265 / SS C. E. E.

**EL RINCON DEL BACALAO**

**BACALAO DESALADO LISTO PARA COCINAR**

Paseo de Herrera, nº 44  
20017 DONOSTIA - San Sebastián

## ESCUELA AGRARIA DE FRAISORO

## El arte de catar aromas y sabores

**L**ainara Iraeta a sidra no resulta igual todos los años; hay sidras amargas, afrutadas, dulces, persistentes.... Pero no todos los bebedores de la bebida son capaces de expresar con palabras los sabores que esconde cada botella y cada barrica. Por este motivo, cerca de 30 sidreros se reunieron en la Escuela Agraria de Fraisoro el pasado junio en el primer curso de cata de sidra que se organizó en Gipuzkoa. La iniciativa surgió de los propios sidreros, ya que ellos mismos mostraron su interés por aprender a saborear el zumo. Aunque todos sean capaces de diferenciar la buena sidra de la no tan buena, resulta difícil expresar con palabras las sensaciones y el gusto de cada una de ellas. El curso estaba dirigido a los productores y a aquellas personas que desearan

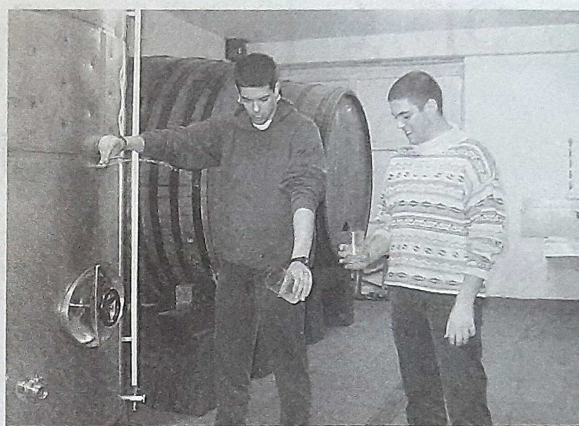
iniciarse en el mundo de la sidra y su análisis sensorial de una manera rápida y rigurosa. El éxito fue rotundo y los organizadores no han dudado en repetirlo. Beatriz Eguzkitze es la responsable de formación continua de Fraisoro y tal como afirma «el año pasado fue la primera vez que organizamos este curso y todo el mundo estaba muy

## La valoración del curso fue muy positiva

interesado. Fue además, un motivo de encuentro entre sidreros y aprovecharon para compartir experiencias y entablar nuevas relaciones. El curso trataba de realizar un análisis de los sentidos y consistía en definir las características sensoriales de la sidra y cómo eva-

luarla». Esto que parece tan sencillo, resulta algo bastante complejo, ya que no es fácil definir las sensaciones, los olores y los gustos del zumo.

Durante estas diez horas que dura el curso, los alumnos cataron diferentes tipos de sidra y mediante tablas de evaluación, cada uno puntuaba sobre las diferentes variables que influyen en el sabor del mismo. El éxito fue rotundo y este año tienen intención de repetirlo. Según explica Beatriz «en junio tenemos intención de realizar el segundo curso porque además de lo que puedan aprender los sidreros, es una forma de impulsar la formación, que se conozcan entre ellos y que pierdan el miedo a volver a la escuela». Es importante que tanto los sidreros como agricultores y ganaderos tomen conciencia de que siempre se puede aprender más y que las cosas se pueden mejorar. Normalmente



Alumnos de Fraisoro prueban la sidra de este año.

Anna Picinelli  
PROFESORA DEL CURSO

—¿Cómo fue la experiencia del curso de cata de sidra que impartió el pasado junio en Fraisoro?

—Fue una experiencia muy positiva y los alumnos estaban muy interesados. La organización fue buena y los 30 alumnos que participaron tenían muy buena disposición. La mayoría del curso fue práctico, con un par de horas de teoría y posteriormente realizamos un número de prácticas con sabores y olores básicos. Después probamos algunas muestras de sidra que aportaron algunos de los participantes y por último, dedicamos una sesión para reconocimiento de defectos.

—¿Enseñar a diferenciar sabores no será fácil. Cuesta mucho que los alumnos puedan aprender las cualidades que pueda tener el zumo?

—Lo que ocurre con la gente que se dedica a hacer sidra es que ellos saben perfectamente diferenciar la buena sidra de otra peor, incluso durante la fermentación saben lo que puede ir bien y lo que no, pero el problema suele ser expresarlo y escribirlo en un papel.

—¿Cómo definiría la sidra vasca?

—La sidra vasca se caracteriza por su acidez en boca, mayor que la asturiana, de astringencia normal y de color verdoso. El aroma es también más afrutado que el asturiano. Es una sidra en general de buena calidad.

son oficios que pasan de generación en generación. En opinión de Beatriz «los trabajadores del campo suelen considerar que el modo en el que siempre se han hecho las cosas es la correcta y que no hay nada que nosotros podamos enseñarles; por eso, les cuesta bastante venir». Este curso como muchos otros, está subvencionado por el Fondo Social Europeo y es totalmente gratuito.

Víctor Bengoetxea es el encargado de la sidrería de la Escuela de Fraisoro y lleva 18 años elaborando esta bebida. Víctor participó en esta iniciativa y subraya que «aunque corto, ha sido muy interesante. Yo personalmente, he descubierto que la forma de beber la sidra influye directamente en los sabores que percibes. La profesora trajo sidras defectuosas y los propios sidreros trajeron también algunas muestras». Beatriz asegura que «la valoración fue positiva tanto por parte de los alumnos como por parte de la profesora Anna Picinelli, especialista en cata de sidras. Las plazas serán limitadas y los interesados deben apuntarse cuanto antes».

Además del curso de cata, el Centro Agrario de Fraisoro organiza otras iniciativas relacionadas con la sidra como la poda y plantación de frutales, con la influencia de la materia prima y el procesamiento en la calidad de la sidra y otro curso centrado en la manzana para la sidra.



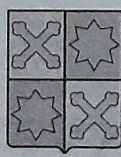
Las botellas se apilan en la sidrería de Fraisoro para su posterior llenado.

## 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.

# «Sagarrak mimoz zaintzea da nire sekretua»

INAXIO EZENARRO GURUTZE, GURUTZE BASERRIKO 65 URTEKO SEMEA DA. EGUN GETARIAKO HERRIAN BIZI DA NAHIZ ETA 36 URTE EMAN ZITUEN GURUTZE BASERRIAN. 200 SAGARRONDO INGURU DITU ETA URTERO 5000 KILO SAGAR BILTZEN DITUZTE SATXOTA SAGARDOTEGIARENTZAT. SAGARRIN TRUKE, NAHI ADINA SAGARDO BOTILA EMATEN DIZKIOTE INAXIORI.

-Beti egin al duzu baserrian lan?

Ez, 36 urte eman nituen Gurutze baserrian. Gurasoak eta 9 anai arrebak bizi

ginen bertan. Ostean, bi urte eman nituen itsasoan lanean eta gero lantegi batera joan nintzen lanera Zarautzera. Egun erretiratu nago eta sagarrondoak zaintzea da nire afizioa, horretan ematen dut nire denbora libre guztia. Sagarrondo berriak landatzen ditut, daudenak zaindu, belar gaiztoak garbitu... Lurrak nireak dira baina gizon batekin tratatu bat dut; belarraren truke haren ardiek belarra jaten dute eta horrela, zelaia garbi mantentzen dizkit.

-Nola antolatzen zarete sagarrak jasotzeko orduan? Nork laguntzen dizu?

Sagarrak urrian jasotzen ditugu, beti ere eguraldiaren arabera. Zazpi pertsona aritzen gara egun bat edo bi eta guztira 5000 kilo sagar jasotzen ditugu, guztiak eskuz gainera. Kainabera batekin zuhaitzetik sagarrak botatzen ditugu eta ostean, eskuakin otarrean sartzen ditugu. Sagarrak guk jasotzen ditugu, baina sagardotegitik etortzen dira fruituaren bila. Satxota sagardotegiarekin ere beste tratatu bat dut eta sagarren truke, haiek egiten duten sagardoa probatu eta gehien gustatzen



Inaxio Fermin bere adiskideak laguntzen du sagar lanetan.

zaidan hartatik, nahi adina ematen didate. Ez ditut sagarrak saltzen beraz, sagarren truke sagardoa ematen didate, 400 botila gutxi gora behera. Nik 400 botila hartzen ditut eta Ferminek, nire adiskideak eta bere sendiak, 150 inguru. Ferminek, bere emazte eta seme-alabek sagarrak jasotzen laguntzen didate eta haiek ere sagardo botilak eramaten dituzte.

-Zein sagar mota dituzu zuk hemen landatuta?

-Sagar mota ugari ditut; txalaka sagarra, errege sagarra, goixarra... Sagardoa egiteko sagar mota guztiak jaso eta denak nahasiak ematen dizkiogu sagardotegiari. Sagar mota ezberdinak diren arren, denak mimo handiz zaintzen ditut, horixe da nire meritua,

sagarrak mimoz zaintzea hain zuzen ere.

-Zure lurrak ordea, mahastiz inguratuta daude. Inoiz ez duzu lurrak saltzeko tentaziorik izan?

## Niretzako sagarrondoek balio sentimentala dute.

-Ez, batez ere, balio sentimentala dutelako. Lur hauek oinordetzan hartu nituen, gurasoek utzitakoak dira eta ez ditut salduko. Gurasoek ere sagarrondoak zituzten eta nik bezala mimo handiz zaintzen zituzten eta sagardoa egiteko erabiltzen ziren. Gainera, lurralde hauetara etortzea gustatzen zait, lur hauetatik izugarriko bistak daude eta lasaitasuna eta gozamena ditut bertara etortzen naizen bakoitzean.

-Lan asko al dute sagarrondoek?

-Nahi adina lan dute. Adarrak moztu behar zaizkie hiru hilero gutxi gora behera, azpiak ere garbitu behar zaizkie, txardagoak jarri behar dira, sagarrondoaren pisua jasateko... 200 arbola ditut eta zuhaitz bakoitza begiratu eta behar duen atentzioa eskaintzen saiatzen naiz. Bati beheak garbitu, besteari adar honek pisu handia duela eta txardagoa jarri, adarrak moztu... Eguraldi ona dagoenean, arratsaldero etortzen naiz, beti baita zereginik. Lorea martxo edo apirilean joaten da eta ostean fruitua ateratzen da eta orduan ere lana izaten da, fruituak pisua baitu eta zuhaitza zaindu behar da sagarren pisua jasateko.



*Fain dudu aurtengo sagardoa. Txotxi!*

**SAIZAR**  
Sagardotegia

Kale-zahar Auzoa, 39

20.170

USURBIL  
GIPUZKOA

Tel. 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com

