

SAGARDOTEGIAK ²⁰/₁₃

[**GARA** ]
GEHIGARRI BEREZIA

Testuak, Joxe Mari MARTINEZ, Ion ORZAIZ

2013/1/18

Txotx!



Jon URBE | ARGAZKI PRESS



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
SAGARDOA



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com



IFS
International
Food Standard
Seguridad Alimentaria



La cosecha recogida en otoño de 2012 fue abundante y de buena calidad en general. En la imagen, recogida de manzana en una temporada anterior.

Juanan RUIZ | ARGAKO PRESS

La buena cosecha de manzana augura una sidra de calidad

Con una buena materia prima, en este caso manzana, se puede hacer un buen producto final, algo que es imposible con mala manzana. Afortunadamente, la cosecha recogida al inicio del otoño del 2012 no ha sido excepcional pero sí bastante abundante,

aunque de forma desigual en la mayor parte del país y de buena calidad en general, lo que augura una sidra nueva acorde a la calidad de la manzana. Además, se empieza a constatar que los manzanales mejor cuidados ya no padecen de forma tan acusada el fenómeno de la vecería y dan cosechas todos los años de forma más regular. Sin duda, una buena noticia.

Como es habitual desde hace más de una década, la empresa Sagarlan SL, por encargo de Sagarlotexa de Astigarraga, realizó en la segunda semana de setiembre un estudio de la situación de manzana y su estado de maduración, y realizó análisis de diferentes parámetros. Para ello, hizo un seguimiento en plantaciones situadas en diferentes zonas de Gipuzkoa. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Como siempre, el tiempo fue determinante. «El año 2012, a diferencia del año anterior, se caracterizó por una floración tardía, marcada sobre todo por las continuas lluvias del mes de abril y por un verano muy seco y cálido. Este año también ha-

bria que destacar el golpe de sol de mediados de agosto, y más concretamente los días 10-11 (alcanzando temperaturas de hasta 41° C). Eso afectó a un porcentaje elevado de frutos, provocando podredumbres y una caída importante de las manzanas afectadas, mermando por ello la producción, especialmente en el interior de Gipuzkoa, provocando una disminución del tamaño y peso de las manzanas en esa área geográfica, aunque sin influencia en la calidad de las manzanas, en general buena. Esta sequía y el calor se vio compensada, de algún modo, con la llegada de las lluvias en setiembre, que posibilitó alcanzar una buena calidad en los frutos». Así lo señala el informe de Sagarlan, de cuyo análisis se desprende que habrá una buena añada de sidra.

EL PROBLEMA DEL GUSANO

Los técnicos también constatan que la presencia de carpocapsa o gusano de la manzana sigue siendo un grave problema. «Este año —constata Sagarlan SL— la presencia de este insecto ha sido muy elevada en la mayor parte de las plantaciones». En las plantaciones visitadas y no tratadas se estima entre un 25% y un 50% de la

fruta dañada, sin tener en cuenta la que había caído ya al suelo. En cambio, en las plantaciones visitadas y tratadas el daño ha sido inferior al 5%.

El análisis del estado de maduración de la manzana evidenció un retraso respecto al año anterior en cuanto a la regresión del almidón, sobre todo en las plantaciones más cercanas al mar, algo más retrasadas que las del interior. Eso hizo que el inicio de la campaña o entrega de la manzana por los productores a las sidrerías, para su elaboración, se marcara en Gipuzkoa a partir del 24 de setiembre, una semana más tarde que el año pasado.

El estado de maduración en cuanto a nivel de azúcar dio un dato superior al de los cinco últimos años (dará sidras de un mayor grado alcohólico), mientras que el dato de regresión del almidón fue el más bajo de ese mismo periodo.

En general, la cosecha de manzana ha sido bastante buena en cantidad y calidad en el Beterri guipuzcoano y más irregular en el Goierri. Una primera estimación señala que la manzana autóctona cosechada en Gipuzkoa, en porcentaje la más importante del país, ha permitido cubrir cerca del 50% de las necesidades.



GORENAK



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



Elaborar una sidra con un perfil definido obliga a los productores a conocer muy bien la materia prima con la que trabajan. En la actualidad la tendencia general es elaborar sidras afrutadas y, sobre todo, fáciles de beber, a diferencia de los gustos de hace varias décadas, cuando se preferían zumos más recios, con más sabor y color. ¿Cómo dar respuesta satisfactoriamente a lo que demanda el mercado? Sin duda, conociendo a fondo las diferentes variedades de manzana.

Dentro de la programación de la última edición de Sagar Uzta de Astigarraga se celebró una cata guiada de manzana autóctona vasca en el restaurante Roxario de esta localidad. El enólogo Xabier Kamio fue el encargado de conducir esa cata, en la que participó un nutrido grupo de personas. Se pudieron catar cuatro variedades - Urtebi txiki, Mikatza, Txalaka y Moko -, elegidas por su diversidad de aromas y de características organolépticas. Fue una cata de doble vertiente, primero de la fruta y después de sus respectivos mostos.

Tras la cata se pudieron degustar diferentes dulces monovarietales de manzana (Mikatza, Txalaka, Mozoloka...) y un postre elaborado por el maestro pastelería Rafael Gorrotxategi.

La cata de la variedad Urtebi txiki, primero olfativa y después en boca, puso en evidencia que se trata de una variedad fresca de olor y sabor. La misma variedad de manzana recolectada diez días más tarde permitió apreciar unos aromas más dulces, menos aromáticos, menos ácidos y menos frescos. De ahí la importancia de acertar con el grado de maduración.

La variedad Mikatza se mostró dulce, poco ácida y muy astringente, hasta el punto de que se notaba en la dentadura, y con un aroma en nariz muy verde. La Txalaka es más ácida que la

Catar la fruta para mejorar la elaboración de la sidra



Las catas de manzanas ayudan a dar respuesta satisfactoria a la demanda del mercado de la sidra.

Jose Mari MARTINEZ

Urtebi txiki pero también desprende dulzor. Finalmente, la variedad Moko destacó por su acusada acidez y astringencia. Es una variedad que no tiene armonía pero sí equilibrio.

Una forma de acercarse al conocimiento de la manzana y de la sagardoa es mediante la realización de catas. Las de sidra son, en general, bastante conocidas, porque se han extendido por muchas zonas del país en los últimos años. Sin embargo, las catas de manzana son todavía bastante novedosas. Cada variedad

ofrece aromas diferentes al mosto, de ahí la necesidad de conocer bien cuál puede ser su aportación.

«NO HAY UNA FÓRMULA FIJA»

En opinión de Xabier Kamio, «no es sencillo hacer una buena sidra, porque aunque se conozca bien la manzana, ésta puede variar mucho de un año a otro o de un momento de maduración a otro».

«No hay una fórmula fija para hacer buena sidra -explica-. Lo que hay son instrumentos para

analizar esa fruta y actuar en consecuencia. Una misma variedad, aunque conserva en líneas generales sus características, puede cambiar sus aromas significativamente en función de diversas circunstancias. El momento de su recolección y el grado de madurez, entre otros factores, tiene una incidencia decisiva en los aromas de la sidra. Una menor maduración ofrece aromas más vegetales y es más agresiva en boca. A medida que la manzana madura, baja la astringencia y aumenta el azúcar. Hay métodos

sencillos para conocer, por ejemplo, el grado de maduración. Con un penetrómetro se mide la dureza, y con un refractómetro el nivel de azúcar del zumo. Con el test de regresión del almidón, que es diferente según el tipo de manzana, podemos obtener una pista fiable».

Antes de prensar, el productor de sidra si acostumbra a realizar una pequeña cata sensorial de las manzanas que va a utilizar, y otra del zumo una vez prensado, pero esas catas son casi desconocidas para el público en general.

Lizeaga Sagardoa, hori gozamen!



Euskal
Sagardoa



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

edan eta eman edatera

• KIZKI EGUNA •••

436 lagun bildu ziren Hernanin, sagarrak kizkiarekin jasotzeko

Antolatzaileek 500 lagun bildu nahi zituzten; erronka ez zuten lortu, baina bai errekor berria

Hernaniko herriak errekorra lortu zuen aurreko Euskal Jaietan sagarrak kizkiarekin bilduz. Antolatzaileek apustu handia egin zuten: 500 lagun elkartzea, kizki batekin eskuan sagarrak biltzeko herriko plaza nagusian. Erronka ez zen bete, baina gutxienez errekor berria lortu zuten hernaniarrek, Goizueta herriak zuena gaindituz.

IV. Kizki Eguna irailean ospatu zen Hernanin. Festa horretan kizkiarekin sagar-biltze herriko bat antolatu zuten errekor berria lortzeko asmoz. 500 lagun biltzea zen antolatzaileen erronka -Tolare Kofradia- baina ez zuten lortu. Hala ere, errekor berri bat lortu zuten. Kostata baina 436 lagun bildu ziren Gudarrien Enparantzan kizkia eskuan lurrean zeuden sagarrak bilduz. Bakoitzak kizki bat erosi zuen (5 euro, Hernanin) eta tresna hori eskuan hartuta, denen artean bildu zituzten sagarrak.

Errekor berri hau hausteko aukera izango dute laster donostiarrek. Antolatzaileek 600 lagun elkartu nahi dituzte Konstituzio plazan, irailean 14an. Erreterian (2014), beste herri batean (2015) -oraingoz erabaki gabe dago zein izango den-, eta berriro Astigarragan, 2016. urtean, izango dira hurrengo zitak.

Horrelako festa bat 2009. urtean ospatu zen lehenengo aldiz Astigarragan eta 311 kizki lagun bildu ziren. 2010. urtean Oiarzungo herriak antolatu zuen ekitaldia, eta jende gehiago elkartu ziren, 354 kizki lagun.

Urtebete geroago Goizueta izan zen antolatzailea eta nafarrak ere marka hautsi zuten: 400 lagun. Azkenik, gaur egun Hernanin dauka errekorra.

IV. Kizki Eguna irailean ospatu zen Hernanin, Tolare Kofradiak antolatuta. Irudian ikusten denez, herriko plaza nagusia ia-ia beteta zegoen.

José Mari MARTÍNEZ



2009. urtean Astigarragako lagun batzuek elkarte bat sortu zuten. Goldea Herri Kirol Batzordea helburu handiekin jaio zen, besteak beste, baserriko jardura soziokulturala, sagardoa- ren kultura eta herri kirolak bultzatzea Astigarragan.

Sortu zen urtean Goldea elkarteak 10.000 litroko zurezko kupela prestatu zuen jendearen aurrean herriko plazan. Proiektu hori finantzatzeko kizkiak jarri zituzten salgai eta kizki horiek saldutakoan sagar bilketa

antolatu zuten. Horrela sortu zen lehenengo Kizki Eguna.

Alpitu bezala, Goldearen lan jardura hiru ildotan jorratzen da: «baserrigintza», sagardogintza eta herri kirolekin. Baserrigintza, San Isidro eguna- ren festa duela 21 urte hasi ziren antolatzen Astigarragan, gainera baserriaren azterketa sozioekonomiko bat egin dute eta adierazpen eta babes ekintza batzuk ere. Sagardogintza arloan, Santa Ana eguneko jaia urtero antolatzen dute (sagar-

do dastatzea, artisautza eta herri kirolak); 2009. urtean 10.000 litroko kupela egin zuten plazan eta Kizki Eguna urtero bultzatzen dute inguruko herrietan. Azkenik, herri kirolekin hainbat ekitaldi prestatu dituzte, besteak beste, sagardogintzaren eta baserriaren inguruko herri kirolak, gazteen arteko jaialdiak, eskualdeko herrien eta auzoen arteko jaialdiak, idi demak, gizon probak eta mota askotako apustu eta norgehiagokak.

● Tresna sinplea da baina oso erabilgarria

Sagar biltzea irailean azken astean edo urriaren lehenengotik hasten da normalean sagastietan, sagarrak heltzen direnean. Sagar biltze hori lurretik zuzenean eta eskuz egiten da, baina horretarako egurrezko makila txikia, metro erdiko luzerakoa gutxi gorabehera, erabiltzen da laguntzeko. Makilaren puntan litze edo burdinazko zati txiki eta zorrotza dago eta horrekin sagarra ziztatu eta saski batera eramaten da. Tresna hori da kizkia. Saskietatik, traktoreak atzean daraman atoirako edo zaku batzuetara botatzen dira fruituak eta handik sagardotegira edo baserrira.

Horiek aspalditik izan dira lehenengo urratsak sagardoa egiteko prozesuan eta egun ez dira aldatu. Beraz, kizkia oso tresna sinplea da, baina oso erabilgarria Euskal Herrian, izan ere, sagastiak kokatzen diren lurretan kokatzen diren malkartsuak dira eta ez dute uzten sagar bilketa mekanikoa egiten.

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Eskerrik asko gure konfiantza dutenak

Life means to be a farmer

TOLARE
SAGARDOTEGIA

ERGOIENA AUZOAK • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN



ITXAS-BURU

Sagardo - Naturala

Itxas-Buru Baserria
Osiñaga auzoa, Hernani. Gipuzkoa
© 943 55 68 73

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



«Ezin dut irudikatu Euskal Herriko sagardoa bertako sagarrik gabe»

IÑAKI BENGOTXEA ■ Gipuzkoako Sagardo Lehiaketan txapelduna

ZAZPI URTE DARAMATZA PARTE HARTZEN, LAU ALDIZ IRITSI DA FINALERA, ETA ORAIN ARTE 3. POSTU BAT, 2006. URTEAN LORTUA, IZAN ZEN BERE EMAITZARIK ONENA. BAINA AZKEN EDIZIOAN IRITSI ZAIO GARAIPENAREN LORIA. TXAPELA ESKURATU DU GIPUZKOAKO SAGARDO LEHIAKETAN. IÑAKI BENGOTXEA, IRUNGO OLA SAGARDOTEGIKOA, SAGARDOGINTZAN LANIK ONEN ETA FUNDAMENTUZKOENA EGITEN DUTEN EKOIZLEETAKO BAT DA, ETA MEREZI DU SARIA.



Bengotxea gizon polifazetiko da. Bidasoa aldean, ibai honen hegoaldean, Ola da sagardotegi bakarra. Duela gutxi arte Hondarribian beste sagardotegi bat zegoen, Sagazazu, baina bere ateak itxi geroztik Ola geratu da erreferentzi puntu gisa. Inakiren arbasoen artean Pernando Amezketa dago, eta Iñaki bera herri kiroletan ibili zen,

segalaria lanean, batez ere. Gaur egun sagardogilea da, sagasti ederrak dauzka, eta erlezaintza ere ibiltzen da.

Egia al da Pernando Amezketa famatuarekin lotura duzula?

Bai noski. Zuzeneko gara. Bera Pernando Bengotxea zen. Gure birraitona artzaina zen, eta

Hondarribira etorri zen transhumantziaren bidez. Han neskatxa batekin ezkondu zen, eta hortxe, Faroko Etxeberri baserrian geratu zen. Hortik gatzotz.

Kirolean ere ibilbide luze eta oparoa egin zenuen ezta?

Duela hogei bat urte hortxe ibili nintzen nahiko puntan urte batzuetan, adina joan arte. Gor-

putzak nahikoa zuela esan zidan. Sokatiran, segan eta trontzan ere ibili nintzen. Segan bost txapel lortu nituen Euskadiko Txapelketan, Gipuzkoakoan beste bost eta trontzan ere beste bat.

Sagardoarekin lortutako txapela zure helburu nagusieta ko bat al zen?

Helburu nagusia, edo garrantzitsua. Zaila ikusten nuen, baina saria lortzeko gauzak ondo egiten saiatzen gara, eta hori egin behar da. Gero, suete pittin bat ere bai, eta horra hor emaitza. Poz handia eman dit txapel hori lortzeak, dudarik gabe.

Hain garrantzitsua al da?

● «Liztor asiatiakoarekin borroka gogorra dugu; oso kezkatuta gaude»

Gaur egun erlezaintza zer da zuretzat, zaletasuna ala lanbidea?

Batez ere zaletasuna. Meaka auzoan erlezaintza oso zabaldua zegoen, baina jende asko baserriatik ateratzen zela lantegietan lana egitera, eta baserriko mundua behera joan zen. Ia erle guztiak ere joan ziren. Orain dela hamasei urte hasi nintzen polinizazioaren bidez, eta urte bat beranduago Bidasoko Erlezaintza elkarteak abian jarri genuen. Hortik hasita, egun 27 kide gera. Polinizazioa nabaritzen da sagastietan, baita toki guztietan ere. Hasieran hobby bat zen, eta orain lan polita eta erlaxazio lortzeko modukoa bihurtu da.

Kezkatuta al zaude liztor asiatiakoaren eraginarekin?

Nola ez. Borroka gogorra dugu haiekin. Orain arte ez diote kalte asko egin sagarrondoan polinizazioari, baina erleak desagertzen badira, laster nabarituko da.

Zer egin daiteke izurrite horri aurre egiteko?

Guk egiten duguna ez da nahikoa. Erakundeak (Eusko Jaurlaritza, Foru Aldundia...) inplikazio handiagoa eta lehenbailehen zerbait serioa egitea (produktu berezi bat ekarri edo eskatzen diegu).

Orain arte nahikoa egin al da?

Araoak hor segitzen du. Seriotasun guztiarekin ez dute hartu. Basozain eta suhiltzaileek habia asko kendu dituzte, baina ez da nahikoa. Hemen, gure inguruan bakarrik, orain dela bi urte habia bat aurkitu genuen. Iaz, lau eta aurtten, hamalau. Aurreraten ari dira.



Hernaniko Udala

Ondo pasa Hernanin

Hernanin ondo zaintzen zaitugu,
zaindu Hernani.



Iñaki Bengoetxea sagarrez inguratuta, 2010. urtean egindako argazki batean. Zazpi urte daramatza Gipuzkoako Sagardo Lehiaketan parte hartzen, eta ia txapela lortu zuen.

Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

Sari guztiak garrantzitsuak dira, baina sagardo munduan gaudenontzat goi mailako saria da, eta horrek prestigioa ematen du beti. Badakizu zure herrian profeta izatea zaila dela, eta sari honi esker Irun eta inguruko herrietan, gutxienez, jende asko konturatu da hemen gaudela, eta gauzak ondo egiten ditugula.

Zertan datza arrakasta hori?

Alde batetik, lehengaietan. Sagastiak zaindu, sagarrak une egokian bildu, heldutasun puntuan daudenean; lehen pausok horiek direla esan daiteke. Oso garrantzitsua da, era berean, sagardoa egiteko prozesu

osoa ondo zaintzea, sagar garbiketarik hasi eta produktua botiletan sartu arte.

Zer sagar mota erabili zenuen sagardo irabazlea egiteko?

Gaziak, ehuneko erdia baino gehiago, gezak ere bai eta mikatzak, goikoetxea, moko, txalaka, urtebi eta errezila, besteak beste. Oreka bilatu behar da, eta horretarako analisiak eta kontrolak egiten ditugu.

Txapela lortu duen sagardoa Eusko Labelekoa al da?

Bai. Irabazi duena Eusko Labeleko sagardoa da. Bertako sagarrarekin soilik egiten dut lan. Ehuneko ehun. Horregatik ez

daukat oztoporik Eusko Label sagardoa egiteko.

Bertako sagarra garrantzitsua al da?

Nik uste baietz. Bertako produktua hobeto ezagutzen eta kontrolatzen duzu, sagastietatik hasita. Gainera, berehala eta fresko daukazu eskuetan. Ez duzu behar hozkailurik.

Euskal Herriko sagardo naturalaren etorkizuna eta bertako sagarrak lotuta daude?

Egon beharko luke. Nik ezin dut irudikatu Euskal Herriko sagardoa bertako sagarrak gabe. Hori ez da ulergarria.

Zenbat sagarrondo daukazu?

3.000 hamaika hektareatan. Neureak ditut sei hektarea, eta beste bostak alokairukoak. Nire erroka da iristea 20.000 kilora hektarea bakoitzeko. Horretarako gabilta lur analisiak egiten. Gustuko dudana da sagasti batean 8 edo 10 bat mota sagar edukitzea, sagasti orekatua; eta handik sagarrak zuzenen sagardotegira ekarri.

Zeintzuk izan ziren zure lehenengo urratsak sagardogintzan? Nor izan zenuen mai-sua?

Amaren etxean, Meaka auzoan. Ola sagardotegitik bostehun metrora, betidanik egiten zuten sagardoa. Beraz, han, amona, osaba eta amarekin ikusi eta ikasi nituen langintza hauek (sagastiak zaindu, sagarrondoak txertatu, eta abar.). Aitaren sustraia artzaintza zen, baina amarena, aldiz, baserrikoa. Gerra ondoren, ezkondu eta ondoren, gure gurasoak etorri ziren etxe honetara. Olara. Eta handik hona hemen bizi gara; hasieran alokairu bat ordainduta egon ginen eta 1988. urtean neuk erosi nuen eraikin hau.

Sagardotegi oso polita daukazu, antzinako burdinola bat al da?

Bai, horrela da. Duela urte asko hemendik oso hurbil meatze bat zegoen, eta meatzeko meatren baten bidez eramaten zuten ontzietara garraiatzeko. Trenbidea hemendik bertatik igarotzen zen eta burdinola martxan jarri zuten. Jarduera horren aztarna Ola da. Guk garbitu eta zaharberritu egin genuen antzinako burdinola.

Sagardotegiaren azala antzinakoa da, baina barruan tresna modernoak aurki daitezke ezta?

Bai, noski. Batzuek esaten dute euskaldunak ekintzaileak garela, baina ez oso berritzaileak; baina ni bai, tresna modernoak dauzkatz bodegan; tresneria moderna, bai sagarrak garbi-

tzeko sistema, dolare pneumatikoa, eta abar. Dena eguneratua. Azpimarratu behar da aurrerapauso handi bat eman dugula sektorean sagar garbiketarekin. Kalitate aldetik izugarrikoa izan da. Gero kupe-lak ere hermetikoak dira, eta ez da ahaztu behar tenperatura kontrolatzeko sistema. Tradizioa polita da, niri asko gustatzen zait, baina gure lanak eskatzen du berritzaile izatea. Eguneratu egin behar duzu bodega, produktu on bat nahit baduzu egin.

Zure bezero gehienak nongoak dira?

Alde guztietatik etortzen dira. Nik beti esaten dut Gaintxurizketatik Belateko mendateraino dagoen lurretatik etortzen direla gure sagardotegira. Irun, Hondarribia eta bailarako herrietan biztanle asko dago, eta nola ez Iparraldetik ere hurbiltzen dira. Ateak zabalik daukagu.

Nabaritu al duzu txapela lortzearen eragina?

Bai. Bertako jende asko hurbildu zen sagardoa dastatzeko. Salmentetan ere sumatu dut eta igo dira. Pixka bat lagundu nau salmentan, bai.

Edozein sagardo egun edo antzeko gertakarietan, hitz gutxi gizon bat beti zure ondoan ikus dezakegu lanean... Hori Nikasio da. Bigarren aita bezalakoa da niretzat. Irungo Aranibar baserrikoa sortzez, eta han ere egiten zuten sagardoa. Nikasio beti ondoan daukat, laguntzeko prest.

Aurten beste txapel baten bila joango al zara?

Bila joan urtero joaten gara, baina lortzea beste gauza bat da. Dena dela, parte hartzea garrantzitsua da, eta lortzen duzun emaitzarekin konformatu behar. Zazpi urte segidan aurkeztu ditut nire sagardoak, eta aurten ere han egongo naizela espero dut.

Sagardo Esperientziak!

Gure Sagardoa

000

SAGARDOTEGIA

Egin Txotx gure 49 sagardotegietan

Disfruta del Txotx en nuestras 49 sidrerías

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

www.sagardotegiak.com

EUSKADI Gogaz egazu

TURISMO

GIPUZKOA mendinet

hazi

Landa eta hiri ingurumenaren garapenerako Fordeko, Juntak eta herriak elkarlanean.

Ola Sagardotegia llevó a Irun, por primera vez, la txapela del campeonato de sidras de Gipuzkoa

Por primera vez la txapela del concurso de sidras de Gipuzkoa fue a Irun, en concreto a la sidrería Ola del barrio de Meaka, tras superar en la final celebrada en la sede donostiarra de la Cofradía Vasca de Gastronomía a los otros cuatro finalistas. La segunda posición fue para Gartziategi, de Astigarraga, y la tercera para Itxas-Buru, de Hernani.

Iñaki Bengoetxea, de la sidrería Ola, consiguió su primera txapela después de cuatro ediciones presentes entre los finalistas de este prestigioso concurso que organiza cada año la Diputación Foral de Gipuzkoa. Hasta ahora su mejor resultado lo había obtenido en 2006, con un ter-

cer puesto. La sidra vencedora contaba con el sello de calidad de Eusko Label.

En esta edición tomaron parte 27 sidrerías del herrialde. Tres de ellas, ubicadas en Lizartza, Zerain y Tolosa, lo hacían por primera vez. El proceso previo a la final incluyó superar una analítica realizada en el Laboratorio de Faisoro, en el que se valoraron 15 parámetros, aunque solo tres de ellos (acidez volátil, extracto seco y metanol) se tuvieron en cuenta. Cinco sidras llegaron a la final: Itxas-Buru y Altzueta, ambas de Hernani; Gartziategi de Astigarraga, Ola de Irun y Urdaira de Usurbil.

Un jurado integrado por nueve expertos en sidras se encargaron de ca-

tar a una sola vuelta y por sorteo las cinco sidras, y otorgaron la mejor puntuación (71,3 puntos) a la de la sidrería Ola. El segundo puesto, en estrecha pugna, fue para Gartziategi (69 puntos) y el tercero para Itxas-Buru (68,8).

Gartziategi es una sidrería veterana en este campeonato provincial. Cuenta además con un palmarés envidiable. Finalista en cuatro ocasiones, pudo lucir una txapela (2003) y tres segundos puestos (2002, 2011 y 2012). Pese a haberse quedado a un paso de la txapela, Bittor Lizeaga se mostraba contento. «Lo importante es estar ahí arriba. Este segundo puesto es un reconocimiento a la calidad de nuestras

sidras y a que hacemos bien las cosas; prefiero varias veces segundo -añade- que una vez una txapela».

El éxito de sus sidras se basa en la buena materia prima. «La calidad de la manzana, junto a su limpieza y cuidado de todo el proceso de elaboración, son las claves. Estamos en Gorenak, un distintivo de calidad por el que peleamos. Este año, por ejemplo, he utilizado 100% manzana homologada de Gipuzkoa», informa el responsable de Gartziategi.

En la próxima edición del concurso espera volver a estar en puestos de honor: «La sidra todavía se está haciendo, pero creo que podemos volver a estar en la final».

EGUZKITZA
SAGARDOTEGIA

Trotx garaia zabalik



Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

GARTZIAITEGI
SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik sagardotegia



Gartziategi Baserría.
Sagardoaren pasealekua, 1. ASTIGARRAGA.
943 46 96 74 · www.gartziategi.com

GORENAK



Iñaki Bengoetxea, con la txapela de campeón, posa con su trofeo junto a los demás finalistas.

José Mari MARTÍNEZ

Itxas-Buru, de Hernani, consiguió el tercer premio

La presencia de Itxas-Buru en el tercer puesto fue el premio al esfuerzo de José Luís Medrano, quien actualmente lleva el timón de esta bodega familiar. Esta sidrería utiliza manzana autóctona, y la sidra premiada contaba con la certificación de calidad Eusko Label.

«Tenemos unos 800-900 manzanos, de los que 300 todavía son jóvenes y por tanto ahora empiezan a dar frutos. Por los pelos nos hemos librado de perder alrededor de 200 árboles debido a las obras del TAV, pero al final, gracias a una ligera modificación del trazado inicial, se han salvado. Sería interesante que baserritarras de la zona pongan

en marcha terrenos no productivos con manzanos autóctonos bien cuidados», propone Medrano, quien está dedicado totalmente a la sidrería.

«Mi objetivo -señala- es elevar la calidad y prestigio de la sidra, y para ello nada mejor que empezar por tus propias sidras. El premio ha significado un pequeño empujón, y aunque el mercado no está fácil, vamos a avanzar».

Respecto a la nueva sidra, se muestra optimista: «Viene muy bien. Va a ser una buena campaña tanto en calidad como en cantidad, lo que debe animar a acudir a las sidrerías».

BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN



La limpieza de la manzana, una de las claves para combatir el ahilado

En los últimos años, una de las enfermedades más preocupantes que afectan a la sidra natural es el ahilado o grasa. Es un efecto negativo producido por la actividad biológica en las sidras, que ha traído de cabeza al sector durante muchos años. Sin embargo, las sidras aceitosas, que es como vulgarmente se conocen a las afectadas por algunos tipos determinados de bacterias lácticas heterofermentativas, son cada vez menos frecuentes. La razón es bien sencilla, a juicio de varios expertos: la cada vez más concienzuda limpieza de la manzana y la mejora de los procesos de fermentación.

Técnicamente la viscosidad que se observa en las sidras aceitadas «es producida por la presencia de polisacáridos del tipo de glucanos y otros polímeros en los que se ha observado entran azúcares como la galactosa, manosa, arabinosa y ácido galacturónico principalmente», según informa uno de los principales expertos del sector sidero vasco, el enólogo Domingo Arina.

A los profanos en esta materia les basta con distinguir una sidra viscosa sencillamente por la semejanza que tiene la bebida con el aceite, porque cuando se sirve pierde fluidez, carece casi totalmente de txinparta y adquiere las características de un líquido grasoso.

«La enfermedad de la grasa apenas afecta a la acidez volátil y a los sabores de la sidra; solo afecta a la vista y a lo que podemos llamar tacto palatal, que amortigua los sabores. El mayor problema estriba en que puede considerarse como un síntoma de debilidad o de poca estabilidad biológica y, como consecuencia, que la sidra atacada por ahilado es propensa a desarrollar otras alteraciones de tipo bacteriano, con peores consecuencias todavía en el aspecto organoléptico», advierte Domingo Arina.

A modo de resumen, señala que, además de la falta de limpieza, las dosis bajas de alcohol (en las sidras se da siempre), la

acidez baja (alto pH) y la escasez de taninos ayudan al desarrollo de la enfermedad. Además de esto, lo favorecen la presencia de todo tipo de sustancias de tipo nutriente que les pueden ayudar al inicio de la actividad biológica. Entre estas se encuentran principalmente los azúcares residuales y las sustancias nitrogenadas.

La sidra de Euskal Herria es un producto delicado y en cierta manera inestable precisamente por tratarse de un producto natural. Por ello, está expuesta a alteraciones ocasionadas por circunstancias propias de la naturaleza de la sidra y de la manzana.

Hace pocas décadas algunos elaboradores de sidra achacaban a la importación de manzana de otros territorios la causa de la aparición del ahilamiento o viscosidad de algunas sidras. Era una de las enfermedades de la sidra natural, afortunadamente cada vez más infrecuente, pero que supuso un auténtico problema debido a la dificultad de su eliminación.

REFERENCIAS DESDE 1882

Ahora se sabe que tenía y tiene un origen bien distinto, y desde luego no achacable a la procedencia de la manzana. Llama la atención que hace más de un siglo Severo Agirre Miramón, un referente en todo lo relacionado con la sidra, ya cita a esta enfermedad natural en su obra «La fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento». Incluso propone soluciones para su curación. Si en 1882, cuando todavía la importación de manzana de otros países era infrecuente, Agirre Miramón ya hace referencia a esta enfermedad, es evidente que las razones de su aparición no se remontan a tres o cuatro décadas sino que su presencia viene de antiguo.

Hoy casi nadie duda de que la superación de esa alteración ha venido de la mano, sobre todo, de un mayor cuidado en la limpieza de las manzanas antes del machacado y prensado y de una mejor culminación de los procesos de fermentación.



La limpieza de la manzana y el proceso de fermentación son aspectos clave.

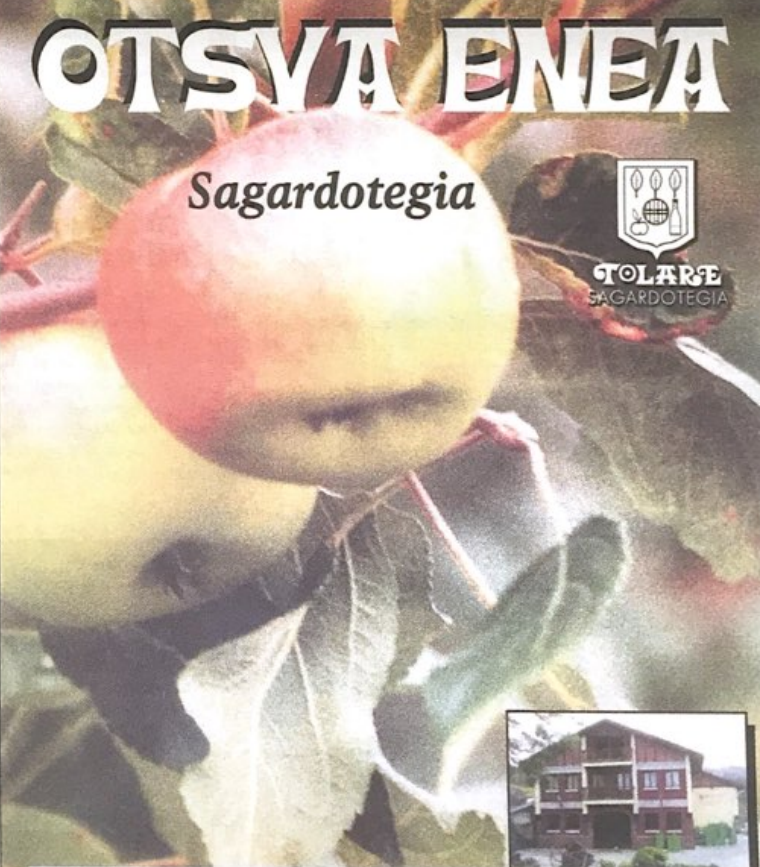
Maddi SORBA | ARGIAZKI PRESS

• SIDRAS ACEITOSAS ...

OTSYA ENEA

Sagardotegia







Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

• INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA •••

Un estudio ayuda a conocer mejor la influencia de las variedades de manzana en la sidra natural

A iniciativa de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, en este estudio participan Iñaki Berregi, de la UPV, y los enólogos Juan Zuriarrain y Domingo Arina

Con el objetivo de conocer la contribución de cada variedad de manzana sidrera autóctona a la composición y características finales de la sidra, está en marcha un estudio promovido por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa que están realizando Iñaki Berregi, profesor de la UPV y director de la tesis de doctorado, y el enólogo Juan Zuriarrain, con la colaboración del enólogo Domingo Arina, autor de uno de los estudios más importantes que se han hecho sobre la manzana sidrera del país.

El laboratorio de Fraisoro, en Zizurkil, acogió recientemente la presentación de las primeras conclusiones de un estudio de gran importancia para el futuro del sector sidrero, pero que deberá tener recorrido más largo para llegar a conclusiones más firmes.

Tradicionalmente, cada caserío o sidrería conoce por experiencias transmitidas de generación en generación las características de las manzanas que ellos utilizan en la elaboración de la sidra. Incluso se conocen datos de composición, ácidos, azúcares o compuestos fenólicos de cada variedad, pero el estudio va a profundizar en el conocimiento de las variedades y la influencia de sus polifenoles en la sidra natural.

El estudio pretende conocer el comportamiento de las 14 variedades autóctonas más importantes en base sus propie-

dades físico-químicas y agronómicas. Las variedades son las siguientes: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxea, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzulua, Txalaka, Udare-Marroi, Urdin, Urtebi-Haundi, Urtebi-Txiki y Verde-Agria.

Para abarcar todas ellas serán necesarias varias campañas de producción de sidra; por eso, en la de 2010-2011 eligieron cinco variedades, con las que elaboraron cinco mostos monovarietales. Las manzanas se recogieron en la finca de Zubieta, en Hon-

darribia. Los cinco mostos monovarietales obtenidos a partir de las variedades autóctonas Goikoetxea, Manttoni, Moko, Txalaka y Patzulua se pasaron a depósitos de 150 litros, de acero inoxidable, que fueron trasladados después a un local ade-

cuado para realizar las fermentaciones. Además, un sexto recipiente almacenó un mosto obtenido a partir de una mezcla a partes iguales (20%) de las cinco variedades. Con objeto de analizar los mostos a lo largo de su fermentación, se realizaron



Los participantes en el estudio dieron a conocer recientemente sus conclusiones en un acto celebrado en el laboratorio de Fraisoro.

Jon URBEL / ARGAZKI PRESS

YARBIDE

SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi



SAGARDOTEGIA

Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA



SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



SAGARDOTEGIA

Gurutza Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14



La variedad Txalaka da una sidra clara.

Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS



La variedad Moko tiene un alto contenido en ácido.

Jose Mari MARTINEZ

Goikoetxea, Txalaka y Moko, variedades que repiten

Tras un paréntesis -el estudio no pudo continuarse durante la campaña 2011-2012-, se ha retomado la investigación en la campaña actual con otras variedades, pero se ha considerado interesante repetir con las ya conocidas Goikoetxea, Txalaka y Moko. Las otras variedades elegidas son Gezamina, Urtebi-Haundi y Urtebi-Txiki.

«Esta vez se ha tomado más cuidado a la hora de llenar los depósitos por completo (se evita el problema de excesiva oxigenación). El trasiego se ha hecho al terminar la fermentación alcohólica (noviembre) y en atmósfera inerte, eliminando los fangos más gruesos, pero no las llamadas lías buenas, y los depósitos se han rellenado con sidra de la misma variedad. Se espera que esto contribuya a la mejor conservación de la sidra», explicó Berregi.

Todavía es prematuro sacar conclusiones, pero al menos, coincidiendo con la presentación de las conclusiones de la primera campaña, ya se ha realizado hace pocas semanas una primera cata de tres (Txalaka, Urtebi-Txiki y Gezamina) de las seis sidras monovarietales elaboradas. Los autores del estudio consideraron que las otras tres no estaban todavía maduras.

Las sidras pasaron por el panel de cata que está en construcción en Fraisoro.

La cata puso en evidencia que la sidra elaborada con Txalaka, clarita y ligera en boca, tenía aromas de evolución, con toques de etanol en nariz y de almendras en boca. Gustos que los técnicos asocian a problemas de oxidación, pero que no descartan que los aporte la variedad.

La Urtebi-Txiki fue la más apreciada en la cata. Se aproxima a la sidra tradicional, tiene aromas frutales, más color que la Txalaka y toques amargos en boca.

La Gezamina se salía del canon de sidra tradicional. Era muy oscura (marrón-anaranjada) y tenía aromas a fruta muy madura. En boca, mucho cuerpo, muy amarga, pero escasa o nula acidez.

La Gezamina se salía del canon de sidra tradicional. Era muy oscura (marrón-anaranjada) y tenía aromas a fruta muy madura. En boca, mucho cuerpo, muy amarga, pero escasa o nula acidez.

cinco muestreos entre octubre de 2010 y marzo de 2011, y finalmente se realizó una cata hacia la mitad de la maduración organoléptica, concretamente en febrero de 2011.

También se determinó la composición polifenólica de manzanas y sidras, y se midieron las siguientes propiedades: actividad antioxidante total, pardeamiento, capacidad de precipitación con proteínas, turbidez y potencial de reducción. Estas propiedades se relacionan con el sabor, aspecto y conservabilidad de la sidra, y están relacionadas sobre todo con los compuestos fenólicos. El objetivo es ver la contribución de cada polifenol individual sobre ellas. En la selección de manzanas se atiende únicamente al contenido fenólico total, pero se desconoce el efecto individual de cada polifenol.

SIDRAS CLARAS Y OSCURAS

De todo ese proceso las conclusiones obtenidas, tal como cita el estudio, apuntan a que los polifenoles que más contribuyen al pardeamiento de la sidra son

los ácidos hidroxicinámicos (o ácidos fenólicos). Las variedades Txalaka y Manttoni presentan bajos contenidos en estos compuestos y por ello han dado las sidras más claras. En cambio, estos contenidos son altos en Moko y Mezcla, que han dado las sidras más oscuras. En Patzuloa los contenidos son también bastante altos y da lugar a una sidra oscura, pero no tanto como con Moko y Mezcla.

Moko es la de mayor poder antioxidante, con mayor capacidad de formar precipitados, por su gran contenido en varios de los compuestos citados, mientras que Manttoni es la más escasa en estos compuestos.

En una primera cata, a mitad de maduración aproximadamente, las sidras Goikoetxea, Txalaka y Manttoni fueron las mejor valoradas. Las tres aportan una acidez total final parecida, siendo la más fenólica y por tanto la más amarga Txalaka, y la menos fenólica Manttoni. Goikoetxea produce una sidra más oscura que las otras dos.

La variedad Moko es muy extrema, con un contenido muy

alto en ácido y en polifenoles, que le dan un gran amargor y astringencia. Fue menos apreciada en cata. Sin embargo, unos meses después se volvió a catar y sus características organolépticas habían mejorado mucho.

La variedad Patzuloa es muy poco ácida, sin embargo, tiene un contenido fenólico importante, que la hace interesante como aporte de estos compuestos cuando forma parte de mezclas. El resultado fue una sidra muy oscura, con bastante amargor y baja sensación de acidez. Fue menos apreciada en cata.

La sidra Mezcla también fue la menos valorada en la cata, probablemente -apuntan los autores del estudio- porque la mezcla no haya sido en la proporción de variedades más adecuadas para una sidra de rápida evolución, ya que la mayor parte de ellas tienen una componente más amarga que ácida.

Tradicionalmente las sidras de Euskal Herria son el resultado de mezcla de variedades, pero en proporciones adecuadas de ácido y amargo.



Euskal Sagardoa
Sidra Natural del País Vasco

SAGARDOA

EUSKO Labela

duen BAKARRA.

%100

BERTAKO

sagarrarekin

BAKARRIK

egina



hazi

Landaketa eta berrakuntza
gaitasunak Euzko
Jardueraren Karguak

Corporación del Gobierno Vasco
para el desarrollo
del medio rural y marino

2012
Euzko Sagardotegia

UXANTE SAGAR TUTZIA LIZARRA AGNAGA	BEREZANTUA BALEO ARZUELA ASTARBE OLA	LANERO PITRUTEGI EULA ETXERABIA MALGARRAZAGA	KANDI ETXANBURU AÑETA AÑETA DARRAGARRA	URTEBI GALONDE LARRABIA ITURBIA TXANDONIA ITURBI	URTEBI GALONDE LARRABIA ITURBIA TXANDONIA ITURBI
--	--	--	--	--	--

• SAGARDOA ETA TURISMOA ...



Bisita gidatueta bat, Petritegi sagardotegiak antolatuta, lazko udaberrian. JON URIBE | ARGAZKI PRESS

LEOKA *Zure gau giroa*
EUSKAL PRESO
ETA IHESLARIAK
ETXERA
*Etorkizuna lantzen,
musika jartzen.*
Kardaberaz, 3 behea - **HERNANI**

TABERNA
Zintzarri
Ezkiaga ibilbidea
HERNANI (Gipuzkoa)

aker
TABERNA
Zapa kalea 7 hernani

Sagardoaren Ibilbidearen proiektu berria abian da, dagoeneko hamar sagardogilerekin

Turismoak gero eta garrantzi handiagoa dauka Euskal Herriko ekonomian. Urtero milaka bisitari hurbiltzen dira gure kultura, gastronomia, museoak, paisaiak eta ohiturak ezagutzeko eta gozatzeko asmoz. Gure sagardo naturala ondare garrantzitsuenetako bat izanik, sagardogileek ez dute atzean geratu nahi, eta proiektu berri bat aurkeztu dute turismoa eta sagardoa uztartuz. Iaztik lau sagardogile ari dira proiektu honetan, eta hilabete honetatik aurrera beste seik bat egingo dute.

Sagardoaren Ibilbidea proiektu berria aurkeztu zuen duela egun gutxi Gipuzkoako Foru Aldundiak, Sagardo Esperientziak lelopean. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak hamar sagardotegiren eskaintza turistikoaren berri eman zuten. Eskaintza turistiko hori mota askotako esperientziez osatzen da; bisita gidatu eta pakete turistikoak, besteak beste. Gipuzkoako Aldundiko Turismo Zuzendaritzak babesten du proiektua, eta horregatik parte hartu zuen Roke Akizuk (Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria) aurkezpenean. Prentsaurrekoan egon ziren, era berean, Arantxa Eguzkitza (Gipuzkoako Sagardogileen

Elkarteko lehendakaria), Unai Agirre (Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen gerentea) eta Kizkitza Ugarteburu (Igartubeiti baserri-museoko arduraduna).

Beste zenbait eragile turistikoaren presentzia ere aipagarria izan zen: eskualdeko turismorako garapen agentziak, museoak, Zerain Dezagun Fundazioa, Donostiako Aquariuma, bidaia agentziak, turismo agentzia har-tzaileak... Horiek ere zeresan handia baitute proiektu honetan.

«Sagar eta sagardo munduan murgildu nahi duenak, aukera du Gipuzkoako sagardotegieta-ko esperientzietan, sagasti, sagardotegi eta sagardoaren kultura ezagutzeko eta horrekin batera produktu desberdinak dastatu eta gozatzeko. Bide horretan, zenbait sagardotegi hasi dira turista eta bisitariari sagardoaren mundua eta sagardogintza barrutik ezagutzeko ateak zabaltzen, eta poliki-poliki gero eta gehiago izango dira zerbitzu zabalagoa eskaintzeko pausoa emango dutenak», azpimarratu zuen Unai Agirrek.

DASTATZE GIDATUAK

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, turismo enogastronomikoan aurrerapauso bat emanez, hamar sagardotegitako

bisitak, dastatzeko gidatuak eta pakete turistikoak eskaintzen ditu, eskualdeko turismorako garapen elkartearen eta zenbait turismo eragileen laguntzarekin. Hauekin osatu da lehenengo Sagardoaren Ibilbidea. Sagardotegi hauek Gipuzkoan zehar kokatzen dira, ondorengo eskualdeetan: Donostialdea, Bidasoa-Txingudi, Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta eta Urola Erdia.

«Bide honetan, sagardotegietako turismoa sustatzeaz gain, inguruko beste eragile turistikoekin elkarlana bultzatzea ere bada gure helburua, bisitariari produktu aberatsagoak eta zabalagoak eskaintzeko asmoz. Horrela, zenbait sagardotegi hasi dira pakete turistikoak sortzen Gipuzkoako baliabide turistikoekin: Igartubeiti baserri museoak, Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroa, Delikatuz, Zerain Dezagun Fundazioa, Irún Aloi eta Nekatur, besteak beste. Bizi ezazu esperientzia paregabe bat: ezagutu gure sagarra, sagardoa eta sagardotegiak, sagardoa egiteko modua, produktu honen historia, dastatu sagar, muztio eta sagardoa, gaur egungo egoera, etorkizuneko erronkak...», luzatu zuen gonbidapena Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen gerenteari.

Sagardotegi bakoitzak kudeatzen ditu bere bisitak

SAGARDOA ETA TURISMOA ...



Zeraingo Oiharte landetxe-sagardotegiak lau bisita gidatu eta asteburu pasak eskaintzen ditu. OIHARTE sagardotegiak utzitako argazkia

Donostiako Calonge, Zeraingo Oiharte, Irungo Ola eta Astigarragako Petritegi sagardotegietan aukera dago jada bisita edo esperientzia hauen gozatzeko. Aburuzak (Aduna), Añotak (Azpeitia), Bereziartuak (Astigarraga), Iparragirrek (Hernani), Satxotak (Aia) eta Zabalak (Aduna) aldiz, urtarritetik aurrera zabalduko dituzte bisita gidatuatarako ateak.

Bisita guztiak ez dira berdinak. Sagardotegi bakoitzak kudeatzen ditu bere bisitak eta badirudi desberdintasun nabarmenak aurki daitezkeela batzuen eta besteen artean. Noski, sagardoan eta sagardogintzan oinarritzen dira bisita guztiak.

Batek, Zeraingo Oiharte landetxe-sagardotegiak esaterako, lau bisita gidatu eta asteburu pasak eskaintzen ditu sagardogintza, instalazioak eta sagardoa ezagutzeko. Gainera, Zerain Fundazioarekin, Delikatuz Goierriko interpretazio zentroarekin, Igartubeitirekin eta Idiazabal Gaztaren Museoarekin batera pakete turistikoak eskaintzen ditu.

Beste aukera pare bat Aduna herrian aurkitzen dira, biztanleko sagardo sagar gehien duen herrian. Sagastiz inguratuta, Aburuz eta Zabala sagardotegiak aurkitzen dira. Oso hurbil daude biak eta kalitatezko sagardoa eskaintzen dute (Zabala hiru urtean Gipuzkoako Foru Aldundiko Sagardo Txapelketan garaile izan da).

Itsasoari begira, Donostiako inguru natural paregabean, euskal sagardoa itsasoari begira dastatzeko aukera dago Calonge sagardotegian. Bertako sagardo naturala eta itsasoa lotuta, Igeldoko paraje ederrean.

Gipuzkoa erdian, Azpeitia herrian, Izarraitz eta Ernio mendien magalean, Añota sagardotegia dago. Leku lasai eta ederra bisitatzeko duenarentzat, mendi, zela, sagasti eta baserriez beteriko paisaiak ezagutuko dituzte bertako sagardoa dastatzearrekin batera.

Sagardoaren mundua ezagutzera datozenentzako bisita gidatuak, dastatze saio komentatuak eta «maridaje» dastatze-saioak eskaintzen ditu Satxotak, enologo batek gidatuta. Aian dago, Orio eta Zarautz ondoan.

Sagardotegi asko daude Euskal Herrian historia luze eta aberatsa dutenak beren lau hornimen artean, besteak beste Hernaniko Iparragirre, Irungo Ola eta Astigarragako Bereziartua eta Petritegi. Laurek urte asko daramatzate sagardogintzan.

XVII. mendeko idatzietan ematen da Iparragirre baserridolorearen berri, Osiñaga auzoan. Urumea ibaitik gertu eta sagardogintza aurkitzen da.

XIII. mendeko burdinola berri-tu eta sagardotegi izateko egokitua dagoen Olak bere sagardotegia barrutik eta kanpotik ezagutzera gonbidatzen zaitu. Gipuzkoako azken txapelketan garaile izan da. Irungo Meaka auzoan aurkitzen da eraikin ikusgarri hau. Aiako Harriak

parke naturalaren barnean dago eta Hirugurutzetako labeak ezagutzeko aukera ere badago.

1870. urtetik erreferentziako sagardotegia da Bereziartua, Astigarragan, sagardogintzaren bihotzean kokatua. Upategi eder bat bisitatu ahal izango du bertaratzen denak.

Astigarragan aurkitzen da Petritegi sagardotegia ere. XVI. mendean eraikitako Tolare sagardotegiko bosgarren belarrialdia, Otaño sendiak, darama gaur egun sagardotegiko martxa. Ekainean hasi ziren bi-

sita gidatuak egiten. Euskaraz, gaztelaniaz eta ingelesez egiten dituzte.

SAGARDOAREN PROZESUA

Urteetako lanaren emaitza ezagutzera gonbidatzen dute, bisita gidatu ezberdinetan. Petritegi aitzindari omen da bisita gidatu hauetan, ekainean hasi ziren. Hilabete hauetan jende asko hurbildu da sagardoa egiteko prozesua ezagutzera eta sagardotegi-koak pozik daude erantzunarekin. Sei gunetan banatzen da sagardotegi honetako bisita. Ha-

sieran sagastiak erakusten dituzte. Gero sagarraren bilketa nola den eta ondoren sagardoaren prozesua, tresneria eta muztioa lortzeko prentsa. Ikus-entzunezko baten bitartez azken 300 urte-etako bilakaera eta baserriaren historia ere erakusten dute.

Upeltegaia ikusi eta dastatze saio batekin amaitzen da bisita gidatua. Hiru bisita posible daude: oinarritzkoa 8 euro; Gourmet bisita (dastatze oparagoa) 12 euro eta Premium bisita (oinarritzko bisita gehi sagardotegiko menua), 35 euro.

www.txogitxu.com

TXOTX BERRI ON

On egin!

SAGARDOTEGI HOBERENETAN GAUDE



Entorno de la ermita de Santiagomendi, por donde discurre la ruta que permite conocer la cultura de la sidra en Astigarraga.

Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

• PASEOS ENTRE AROMAS DE SIDRA •••

Santiagomendiko Sagardo Bidea, una invitación a conocer la historia de Astigarraga y la cultura de la sidra

Es uno de los paseos temáticos organizados en torno al pasado y presente sidrero de esta zona



Sagardo botila
urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia



Larre-Gain Baserria

Tel. 943 55 58 46 • 616287867

EREÑOTZU • HERNANI

Tanto Astigarraga como Hernani han preparado paseos temáticos por los alrededores de estas localidades, dando especial protagonismo a su pasado y presente sidrero. En el caso de Astigarraga, se trata de una ruta con ocho estaciones temáticas que discurre a través de Santiagomendi, el emblemático monte que puede considerarse cuna de la localidad.

"Santiagomendiko Sagardo Bidea" es una ruta que permite acercarse a la cultura de la sidra y a la curiosa y sorprendente historia de Astigarraga de una manera divertida y participativa. Es un paseo a través del monte Santiagomendi, un espacio rural de gran belleza desde el que se domina una amplia panorámica.

«Este paseo temático constituye un nuevo atractivo dentro de la actual oferta de la cultura de la sidra vasca que engloba la marca Sagardoaren Lurraldea y que agrupa todas aquellas experiencias turísticas, culturales y de ocio vinculadas a la cultura de la sidra vasca. Entre ellas están la visita a Sagardoetxea-Museo de la Sidra Vasca, las comidas y cenas en sidrerías, el ritual del txotx, la experiencia "La sidra y el mar", o la ruta gastronómica de la sidra y el queso, entre otras», informan los responsables de Sagardoetxea.

El paseo consta de ocho estaciones y el punto de inicio es Sagardoetxea. La primera estación, bajo la denominación de

Sidra y Poder, recoge aspectos destacados de la historia de Astigarraga. Hasta 1840 coexistían en esta localidad dos territorios y núcleos de población con entidad propia. Uno de ellos era la aldea de Santiagomendi, eminentemente rural y con caseríos dispersos, un territorio que puede entenderse como el que conformaba la primitiva localidad de Astigarraga, y el otro eran las tierras controladas por el linaje de los Murguía, con sus propiedades y poblaciones de Murguía y Ergobia.

La convivencia entre las poblaciones de ambos territorios no estuvo exenta de dificultades y problemas que, finalmente, se apaciguaron en 1382 tras la firma de un convenio o contrato por el que los Murguía darían protección a los caseríos de Santiagomendi a cambio del pago de un tributo anual y una serie de prestaciones.

La segunda parada del itinerario está dedicada a los caseríos de Santiagomendi. En los siglos XVI y XVII los caseríos de esa aldea disponían en su interior de



Los paneles instalados en la ruta ofrecen amplia información del mundo de la sidra, y

grandes lagares de madera que tenían una doble función: sostenimiento de la cubierta y elaboración de sidra. En realidad, como en el caso de Igartubeiti en Ezkio-Itxaso, se trataba de lagares de sidra en los que también había espacios habilitados para que pudiesen morar personas.

La firma del contrato antes citado con los Murguía significó para sus moradores el inicio de una época de prosperidad que se prolongó hasta comienzos del siglo XVII. Les permitió poder transitar libremente por todos los caminos de las tierras controladas por los Murguía y acceder a los puertos fluviales del Urumea, a través del cual se transportaban todo tipo de mercancías, suprimiendo las mayores trabas que hasta entonces tenían para la comercialización de sus productos.

LA SIDRA Y EL MAR

La relación de la sidra con el mar es el tema de la tercera parada en el paseo. La gran demanda de sidra para el avituallamiento de los barcos que iban a Terranova a cazar ballenas y a pescar bacalao, permitió vivir unos años de bonanza a los caseríos de Santiagomendi en el siglo XVI. La travesía y estancia en aquellos mares y tierras lejanas duraba ocho meses, y durante ese tiempo cada marinero consumía unos dos litros de sidra al día, una bebida fresca, fuente de vitamina C y antídoto contra el escorbuto.

Al llegar a la cima de Santiagomendi, donde se sitúa la ermita, se encuentra la cuarta estación. Situada en el camino de Santiago, de ahí su nombre, la creencia popular atribuyó el hallazgo de fósiles, conchas y bordones al paso del apóstol por ese lugar, y la ermita se convirtió así en uno de los lugares de culto más importantes de la ruta jacobea en Gipuzkoa. Uno de los elementos del escudo de la localidad es la concha que utilizaban los peregrinos.

De la bonanza se pasó al declive de la sidra a partir del siglo XVII. La llegada del maíz de tierras americanas revolucionó la agricultura. Ese maíz se convirtió en un alimento básico y su cultivo desplazó a los manzanos, que se dejaron de plantar. Ese declive es el que recuerda la quinta estación, un declive acentuado además por la mejora de las comunicaciones que posibilitaron la entrada del vino en las costumbres de consumo de la población, y porque a partir de 1630 también descendieron las expediciones pesqueras a Terranova en busca de ballenas y bacalao.

El consumo local y familiar de sidra se mantuvo en Astigarraga. A esa superación del declive y, de alguna manera, al renacimiento de la sidra, se dedica la sexta estación del paseo. Esa localidad resistió a la nueva situación y siguió elaborando sidra. A principios del XIX había nada menos que 40 sidrerías. Fue un nuevo concepto de sidrería, porque se convirtieron en lugares de ocio y diversión. Servían desde la barrica vaso a vaso, en medio de un ambiente de bertsolarismo y de juegos de toca y bolos.

Tras el alzamiento fascista de 1936 y el final del conflicto bélico, la sidra comenzó a conocer una nueva situación. Muchos manzanales desaparecieron, las tabernas comenzaron a vender vino, cerveza y bebidas gaseosas. La sidra casi desapareció, aunque mantuvo uno de sus reducidos en las sociedades gastronómicas de la capital guipuzcoana. Sus socios iban directamente a los productores a probar y comprar la sidra embotellada, y así, al popularizarse esa forma de cata y consumo, surgió el txotx a mediados de los 60 del siglo pasado. A ese rito se dedica la séptima parada del paseo.

Con la estación dedicada a la actualidad y futuro de la sidra culmina el recorrido por Santiagomendi.



Hernani es una de las localidades con mayor oferta de sidrerías.

Juan Carlos RUIZ | ARGAKZI PRESS

● La Ruta de las Sidrerías, una de las ofertas de Hernani

Por su parte, Hernani amplía su oferta turística con la preparación y difusión de once recorridos a pie por zonas rurales, uno de ellos dedicado específicamente a las sidrerías.

Se han editado unos dípticos con detalladas descripciones de cada uno de los recorridos circulares. Entre los datos figuran las distancias kilométricas, desniveles, duración de cada paseo, datos de interés de diferentes puntos del recorrido, señalización y aspectos más importantes del patrimonio de la localidad (montes, bosques, toponimia, monolitos, restos megalíticos e históricos, etc).

El trabajo ha sido realizado conjuntamente por el Ayuntamiento de Hernani, Aranzadi y

el grupo de montaña local Mendiriz Mendi. Los recorridos y dípticos descriptivos se diferencian por colores, y entre los azules hay uno que recoge una Ruta de Sidrerías.

Aunque no están todos los establecimientos sidrerías de la localidad, -son doce-, el recorrido propuesto sí recoge los que están próximos al río Urumea, en el barrio de Osinaga. Este paseo se puede realizar a pie o en bicicleta de montaña y tiene una distancia total de 9 km, con un desnivel de 150 metros, pasando junto a seis de las sidrerías de la localidad, razón por la que este recorrido ha sido denominado Sagardotegiak.



además desde lugares con amplias panorámicas.

Andoni CANELLADA | ARGAKZI PRESS

Marindegi Auzoa, 29
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 58 51 - zelaia@zelaia.e

• BIZKAIA •••

Denboraldi ona Bizkaian, bai bildutako sagar kopuruari, bai zukuaren kalitateari dagokionez

Bizkaiko Sagardoa elkartearen barruan dauden sagardogileek herrialdeko fruituak besterik ez dute erabiltzen



Jose Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardoa elkartearen presidentea. Bere ustez, gorputz handiko sagardoa izango da aurtengoa.

Jon HERNÁNDEZ | ARGAZKI PRESS

Bizkaian, Bizkaiko sagardoa. Halaxe dio herrialde horretako sagardogileen elkartearen leloak, eta ahalegin guztiak egiten dituzte urtero hori betetzeko. Bizkaiko sagarraren eta sagardoaren kultura propioa sustatzea da elkartearen kideen helburu nagusia. Gero eta babes zabalagoa eta ospe hobia

duen sagardoaren kultura. Gaur egun, honako hauek dira Bizkaiko sagardo naturala eskaintzen duten sagardotegiak: Laka Erdi (Berriatuko Merelludi auzoan), Erdikoetxe (Lezamako Goitioztan), Axpe (Markina-Xemeinen), Sebastianeko (Mendexan), Isasi (Iurretan), Etxebarría (Gatikako Txone-Barri base-rrian), Malgarrazaga (Gatikan), Kandi (Muxikako Ametsebarri

auzoan), Laneko (Gizaburuagan) eta Uxarte (Zornotzan). Azken sagardotegi horren jabea da Jose Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardoa elkartearen presidentea.

Aurtengo uzta, Bizkaian, nahiko ona izan omen da, bai bildutako sagar kopuruari dagokionez, bai hortik ateratako sagardoaren kalitateari dagokionez. Adituen arabera, garraiztasun puntu bat izango du zukuak. «Karakter» handikoa izango da, antza. «Ez dut halako zehaztasunetan sartzea gustuko»-esan digu Zamalloak-, baina nire ustez, aurtengo sagardoak badu bereizitasun bat: gorputz handiko edaria da, tanino asko baititu. Orokorrean ari naiz, dena den; jakin badakitzan tokian tokiko ezberdintasunak ere izango direla».

Aurtengo bereizitasun horren arrazoia eguraldia izan liteke, beste zenbait faktoreen artean. «Kontuan izan behar dugu, adibidez, noiz egin zen sagardo hau, eta zein baldintzat. Abuztuko lehorteen ondorioz, sagarra erabat umotu gabe iritsi zen ekoizpen kanpaina. Urria-

ren hasierako sagarrak berdeak ziren oraindik, eta zuku gutxi-koak», nabarmendu du Bizkaiko Sagardoa elkartearen presidentek. Oro har, indar handia eman omen dio ezaugarri horrek sagardoari, eta askorentzat, oso positiboa da hori.

«Niretzat, sagardoa garraiztasun edo sendagoa izatea gauza ona da -adierazi du sagardogile zornotzarrak-, baina hori norberaren gustuen arabera da. Batzuek nahiago izaten dute sagardo arinagoa, zapore gutxiago duena. Dena den, bakoitzak dastatutzala aurtengo sagardo ezberdinak, eta aukeratu dezala gurago duena».

BEHAR ADINA SAGAR

Edariaren kalitatea, oro har, ona izango dela dirudi, eta sagar kopuruaren aldetik ere, txukun aritu direla esan digu Zamalloak: «Uzta dezente ona izan da. Bai Bizkaian, bai Gipuzkoan, sagar askotxo izan dugu».

Bizkaiko sagardogileek 300.000 litro inguru ekoizten dituzte urteko, 400.000 kilo sagar erabilia. Elkartearen bilduta-

koek bertako sagarra erabiltzen dute sagardoa egiteko, eta gaur egun Eusko Labelen sartuta daude gehientsuak. «Badakigu beste hainbat tokitan, uzta urria izan denean, kanpoko sagarrak erosten dituztela, baina guk ez dugu halakorik egiten. Bizkaian, ekoizpenak ez dira horren handiak, eta uztarik okerrenetan ere, nahikoa izaten dugu bertoko sagarrekin. Bestalde, Eusko Label bermea daukagu zenbait sagardogilek, eta horrek esan nahi du gure produktuak %100ean bertokoa izan behar duela. Ez dakit zer gertatuko den hemendik hainbat urtera, ekoizpena asko handitzen bada; baina gure helburua Bizkaiko sagardoa sustatzea da, eta horren alde egiten dugu gure elkartearen», azpimarratu digu elkartearen presidentek. Hala, sagardogile batek bere sailean nahikoa sagar jasotzen ez badu urte batean, Bizkaiko beste ekoizle bati erosi ohi dio, jatorriaren bermea mantentzeko.

Duela hogeita hamar urte ekin zioten Bizkaiko Sagardoa elkarteak eta Lakuako Nekazari-



**BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik**

**BENETAKO SAGARDOATEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.**

Montoria, 6. 48340 ZORNOTZA • Telf. 94 630 88 15 • www.uxarte.com



Zamalloak urte asko darama sagardogintzaren prozesuan inplikaturak. Irudi honetan Uxarte sagardotegian (Zornotzan) agertzen da.

Jon HERNANDEZ | ARGAZKI PRESS

tza Sailak bertako sagar motak berreskuratzeko lanari. Zallako Frutikultura Laborategia izan da lan horren lekuko eta ardatz, 1985ean eta 2000an Bizkaiko baserrietatik hainbat lagin jaso baitzituzten. Egun, Eusko Labe-lan barruan, erabil ditzaketen sagar espezieen zerrenda zehatza dute; besteak beste, astarbe, bizkai sagarra, dominixe, errezi-la, gezamina, goikoetxe, ibarra, mokotea, mozolola, orkola, potrokilola, txalaka, ugarte, urdin edo urtebi.

Sagardogintzaren funtsa eta oinarria betikoak izanda ere, bada azken hiru hamarkadetan zeharo aldatu den esparru bat: teknologia eta metodologia. Izan ere, sagardoa egiteko moduak ere bilakaera sakona izan du, kalitate handiagoko edaria

lortzeko bidean. Kalitate bermeak eta kontrol mekanismoak izan dira, bereziki, aldatu direnak. Adibidez, duela dozena bat urte, upeltegi teknikak ez zeuden oso landuak. Egun, laborategi batean baino gehiagotan aztertzen dira zukuak, osasun baldintzak betetzen dituzten eta nahasketak ondo egiten diren frogatzeko.

Bestalde, sagar mota eta osagarri ezberdinak nahastuz, oso sagardo ezberdinak lor daitezke, eta horretan ere zeresan handia izan dute, bai teknikaren garapenak, baita sagardogileen esperientzia zabalagoak ere. Sagardogile bakoitzak erabakitzen du zer erabili nahi duen sagardoa egiteko, eta ondorioz, edariak ezaugarri batzuk edo beste batzuk izango ditu.

● Federazio berri bat, elkarlana bultzatzeko

Euskal Herriko sagardoaren kontsumoa eta ekoizpena sustatu nahi dituzten elkarteek laster izango dute erreferente berri bat. Izan ere, Bizkaiko, Gipuzkoako eta Arabako sagardogile elkarten federazioa sortuko baita datozen aste edo hilabeteetan. «Oraindik xehetasun batzuk falta zaizkigu dena ondo prestatzeko, agiriak eta lege kontuak batez ere, baina oinarritzko arauak onartu ditugu jada», azaldu digu Uxarte sagardotegiko jabe zein Bizkaiko Sagardoa elkarteak presidentea.

Federazio berriaren helburu nagusia garbia da: hiru herrialdeetako sagardogileen arteko elkarlana sustatzea, erronka komunei modu bateratuan erantzuteko: «Bizkaiko, Gipuzkoako eta Arabako elkarteak batuta aurkezte eta lan egitea da proiektu berri honen helburua. Azken batean, zeregin eta lan asko berdin-berdinak dira guztiontzat, eta

horregatik, sagardogintzaren prozesuan inplikaturak gaudenok, bertoko sagarra oinarri dugunok, bat egitea erabaki dugu», esan du Zamalloak.

Hasiera batean, Euskal Autonomia Erkidegoko sagardogileak soilik bilduko ditu federazio berriak, baina datozen urteetan, elkarlan hori Euskal Herriko beste herrialdeetara ere hedatzea aurreikusten dute proiektuaren sustatzaileek: «Etorkizunean, elkarlanerako gonbita Nafarroako sagardogileei ere zabaltzea pentsatu dugu. Puntu hori badago gure agendan. Baina uneotan, legalki, erkidego bereko elkarten arteko federazioak dira bideragarrienak. Horregatik, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardogileen arteko elkar-tea sortuko dugu lehendabizi, eta gero, gail-nontzeko herrialdeekin ere harremanak sustatuko ditugu», laburbildu digu Bizkaiko sagardogileen buruak.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitetz

Bernabete

Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Galicia

Etxebarria Sagardoa
Iñaki Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Galicia

Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Bizahumana

Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Isasi

Isasi Sagardoa
Rufino Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Uxarte

Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Uxarte Zornotza

Ape Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Marineta

Sebastiano Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Marineta

Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 80 40

Zamalloa

Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



bizkaiko sagardogileak

«Gure ingurumarian, Basaburuan, eskasa izan da aurtengo uzta, baina sagardo bikaina aterata da»

IGNAZIO SORALUZE • Berueteko sagardogilea

GORABEHERA HANDIKO UZTA IZAN DA AURTENGOA, NAFARROAKO SAGARDOGILENTZAT. BAZTAN ALDEAN, ADIBIDEZ, SAGAR KILO UGARI JASO DITUZTE. BASABURUAN, ALTA, ESKASAGO IBILI DIRA, ETA KANPOTIK EKARRI BEHAR IZAN DITUZTE FRUITUAK, GALIZIATIK. HALA ETA GUZTIZ ERE, KALITATEA BERMATUTA DAGOELA AZALDU DIGU IGNAZIO SORALUZE, BERUETEO BEHETXONEA SAGARDOTEGIKO JABEAK. HAIN ZUZEN, BERTAN EGINGO DA GAUR AURTENGO TXOTX DENBORALDIAREN HASIERA EKITALDIA.



Nolakoa izan da aurtengo uzta?

Kalitateari dagokionez, oso sagardo ona izanen dugu aurtengo txotx denboraldian. Kantitateaz hitz egiten badugu, ordea, ezberdintasun handiak izan dira eskualdeen artean. Baztan aldean, adibidez, uzta oparoa jaso dute, baina gure ingurumarian, Basaburuan, nahiko eskasa izan da. Iaz alderantzizko egoera bizi izan genuen: Baztanen oso sagar tona gutxi jaso zituzten, eta Basaburuan, berriz, errekor guztiak hautsi genituen.

Kalitate oneko sagardoa izango dela diozu. Azalduko al diguzu hori?

Bai. Kalitatearen aldetik, lehen esan dudaz bezala, oso ona da aurtengo sagardo berria. Hala gertatu ohi da uzta eskasa denean. Litro gutxi, baina bikainak. Goxoa izanen dela argi dago, eguzkiak gogor jo duelako eta euri gutxi bota duelako. Alkohola ere izanen du, eta tanino aldetik ere ondo ibiliko dela dirudi. Hala adierazi digute, behintzat, gure kupeletan analisiak egin dituzten enologoek.

Eta zer gertatzen da, aurtur bezala, nahi beste sagar ez dagoenean?

Sagar nahikorik ez dugunean, kanpotik ekartzen ditugu. Galiziatik, normalean. Batzuetan, Normandiako fruituak ere erosten ditugu, baina gehienetan ez gara horren urrunera joaten.

Sagardo ekologikoa egiten duzue. Nolakoa da ekoizpen prozesua?

Behetxoneako sagardogileen apustua izan zen ziklo osoa bertan egitea; hau da, sagarrondoak landatu, sagar barietate propioak bildu eta, horrela, kalitatezko zukua egin. Lan handia eskatzen du horrek guztiak, baina nabaritzen da sagardoaren kalitatean. Bestalde, sagardoaz gainera, egungo sagardotegiek badute beste protagonista bat: txuleta erre. Horretan ere ahalegin handia egin

nahi izan dugu, eta behitegi propioa dugu; beraz, sagardotegian kontsumitzen den haragi kopuruaren ehuneko handi bat etxeko ukuiluetan hazitako txekorrekin osatzen dute. Eta jendeak badaki hori guztia baloratzen.

Lan handia eskatuko du horrek guztiak...

Jakina baietz. Prozesu osoa kontrolatzeko, behar-beharrezkoa da alor ezberdin asko menperatzea, abeltzaintza eta nekazaritza kontuekin batera: besteak beste, trazabilitate-sistemak eta kalitate arauak. Lehen, kontu horiek guztiak ezezagunak ziren sagardogile gehienentzat, baina orain, goitik behera ezagutu behar ditugu, zerbitzu on bat eman nahi badugu.

Nafarroan, bost sagardotegi «tolare» daude elkarte berean bilduta. Zerk desberdintzen ditu sagardotegi horiek?

Tolare elkarteak kide garen sagardogileen ezaugarri nagusia da sagardo propioa ekoizten dugula, eta ahal den heinean, bertoko sagarrekin egiten dugula. Iruñerrian, adibidez, badira sagardotegi anitz, baina sagardoa erosi egiten dute, ez baitira ekoizleak. Guretzat, onena sagardo propioa egitea da, kalitatearen bermea gure esku dagoelako. Zukua beste bati erositzen gero, horren menpe gelditzen zara. Ez duzu beste aukerarik. Izugarriko alde dago erosita-ko sagardoaren eta etxean egingakoaren artean.

Eta Nafarroan, ba al da sagardotegira joateko ohiturarik?

Bai, gero eta gehiago. Tolare elkartearen, dena den, zenbait ekimen antolatuta ditugu, gure proiektua ezagutzera emateko eta jendearen fidelotasuna lortzeko. Aurtur, adibidez, bonutxartel bat ateratu dugu txotx denboraldira. Datozen hilabeteetan, sagardotegi tolare guztietatik pasatzen diren lagunek dohainik izanen dute azken bazkaria.


LA CASONA
ASADOR - SIDRERÍA
Menú fin de semana 28€

Teléfono: 948 186 713 Fax: 948 186 715
www.restaurantelacasona.net

Pueblo Viejo
(BARAÑAIN)

Ignazio Soralue, Berueteko Behetxonea sagardotegian. Bertan eginen da gaur, urtarrilak 18, aurtengo txotx denboraldiaren ekitaldia.
Idoia ZABALETA | ARGAKZI PRESS

• NAFARROA •••

Sidrerías con denominación de origen para agrandar la calidad

Existen cinco sidrerías productoras o «tolare», que ofrecen sidra y carne de producción propia, con la vista puesta en ofrecer la máxima calidad

Nafarroa vive un auténtico auge de sidrerías. Hoy día podemos encontrar un lettero que diga "sagardotegi" en cualquier pueblo de Lizarralde, Iruñerria o incluso de Erribera. En muchas de ellas ofrecen el típico menú de sidrería (tortilla de bacalao, chuletón, queso con membrillo y nueces, todo ello regado generosamente con sidra de temporada) a un precio asequible y con una gran calidad. Sin embargo, hay una asociación que se caracteriza por cuidar al máximo todo el proceso de producción y por ofrecer productos elaborados en sus propios establecimientos. Se trata de la asociación Tolare, que agrupa a cinco sidrerías-productoras: Larraide, en Lekarotz; Linddurrenborda, en Lesaka; Martitxonea, en Aldatz; Behetxonea, en Beruete, y Toki Alai, en Lekunberri.

Adentrarse en cualquiera de estos cinco establecimientos supone ir atrás en el tiempo, para conocer de primera mano el proceso tradicional de elaboración de la sidra. Además de restaurantes, estos establecimientos comercializan su propia sidra embotellada, cada uno con su etiqueta identificativa.

Este año el txotx tiene lugar en la sidrería Behetxonea de Beruete, hasta donde acudirán representantes del resto de sidrerías y también personajes conocidos del mundo del deporte y de la cultura.

SIDRA ECOLÓGICA

En Lekarotz (Baztan), en la vertiente norte del Pirineo navarro, se encuentra la sidrería Larraide, junto a un terreno lleno de manzanos. La sidra de Larraide es ecológica y cuenta con el sello de garantía del Consejo de la Producción Agrícola

Ecológica de Nafarroa (CPAEN). Para su elaboración se utilizan diversos tipos de manzana, que le dan un toque ácido pero muy agradable.

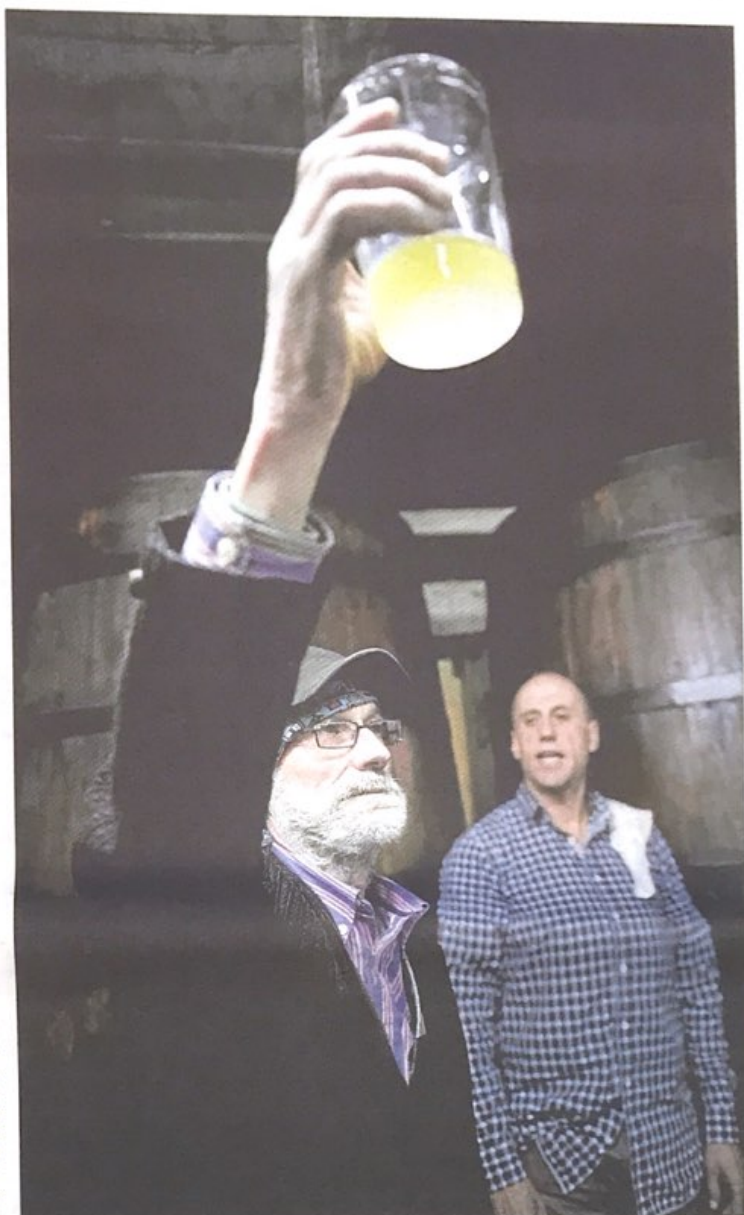
En el pueblo de Lesaka, a unos 300 metros del caso urbano, encontramos la sidrería Linddurrenborda. También aquí recogen las manzanas de sus propios terrenos, aunque cuando no son suficientes acuden a productores cercanos de Bera, Igantzi, Arantzeta e incluso Oiartzun.

En el precioso valle de Basaburua, en la localidad de Beruete, podemos visitar una de las sidrerías "tolare" más recientes: Behetxonea. El establecimiento de Ignazio Sorraluze lleva once años produciendo sidra ecológica y ofreciendo un menú elaborado casi enteramente en sus terrenos, ya que cuenta con una explotación ganadera, además de varias hectáreas de manzanos.

UN CASERÓN DE 1650

La de Aldatz, en cambio, es una de las sidrerías más veteranas y con más solera. Se encuentra ubicada en un caserón de piedra que data del año 1650, y produce su propia sidra gracias a la gran cantidad de manzanos con los que cuenta al lado del establecimiento. Cuando la cosecha es insuficiente, trae las manzanas de Etxarri Aranatz o de Alegi.

Por último, tenemos la sidrería Toki Alai, en Lekunberri. Un gran comedor para 110 comensales nos dará la bienvenida, y podremos degustar un magnífico menú de sidrería, de la máxima calidad. Este establecimiento también es uno de los más recientes, ya que lleva elaborando su propia sidra desde hace doce años. Se encuentra abierto al público de enero a mayo, de viernes a domingo.



El escultor Juan Gorriti fue el encargado de dar inicio a la temporada de txotx del pasado año en Nafarroa, concretamente en la sidrería Martitxonea de Aldatz.
Idoia ZABALETA | ARGAZKI PRESS

Hostal Restaurante Sidrería "Casa Armendariz"



- Menú del día
- Menú de sidrería
- Carta: cocina tradicional

c/Navarro Villoslada, 19 • VIANA (Navarra)
Tf. (948) 64 50 78 • Reservas (948) 44 63 45

Sagardo kultura propioa aldarrikatzen dute Araban



Juanjo Peciña,
Aramaioako Iturrieta
sagardotegiako
arduraduna.

Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

Aurtengo sagar uztza eskasa izan da Araban, kantitateari dagokionez. Zaporea, aldiz, beti bezain ona. Azken hamabost urteetan, ahalegin berezia egin dute herrialdeko zenbait ekoizleek (Iturrieta eta Trebiñu sagardotegiak, batez ere), bertoko sagarrek lan egiteko eta sagardo kultura propioa sustatzeko. «Sagardoa ekoizteko orduan, lehentasuna dute gure arboleak eta bertatik hartzen ditugun sagarrek. Aurtun, ordea, uztza nahiko eskasa izan da, eta horregatik, sagar gehiago ekarri behar izan ditugu», azaldu digu Juanjo Peciña Aramaioako Iturrieta sagardotegiako arduraduna. Sagar bila, alta, ez dira urrutira joaten. «Gure sagar propioekin nahikorik ez badugu, Arabako sagarrak erosten ditugu, eta gehiago behar iza-

tekotan, Gipuzkoatik ekartzen ditugu».

Arabako sagardo propioa egitea da ekoizle hauen xedea, eta bide horretan, hainbat zailtasun eta oztopo daudela onartu du Peciñak: «Gurea sagardo ekologikoa da, eta horrek zaintza handiagoa eskatzen du. Beste ekoizle batzuek gai kimikoekin konpontzen dituzte arazo gehienak, baina guk ez dugu halakorik egiten. Horren ordez, zaintza-lan estuagoa egin behar izaten dugu, kalitatea bermatzeko». Lan handiagoa egiteaz gainera, prozesua garestitu egiten dela nabarmendu digu Aramaioako sagardogileak. «Sagardo ekologikoa lortze aldera, ekoizle ekologikoengana jo behar dugu lehengaien bila. Prozesu osoaren kostua bikoiztu egiten du horrek».

Egun, hiru sagardotegiak osatzen dute Arabako Sagar eta Sa-

gardogile Elkarteak: Trebiñu sagardotegia, Askartza herria; Iturrieta, Aramaio; eta Borobia Sagardoa, Ozetan. Azken hori, ordea, ez da txotxeko sagardotegia, botilan saltzen baitu edaria. Hiru horietatik gainera, badira beste hainbat lokal ere, «sagardotegi» izena daukatenak, baina Juanjo Peciñaren esanetan, «jartetxe hutsak» direnak.

«Gasteiz inguruan dauden gehienak sasi-sagardotegiak dira. Sagardoa erosi egiten dute, beste tabernari batzuek garagardoa erosten duten moduan, eta ondoren saldu egiten dute. Guretzat, hori ez da bidezko kompetentzia. Guk ahalegin handiak egiten ditugu sagardoaren kultura propio bat sortzeko, eta horretarako, behar-beharrezkoa da sagardoaren prozesua ezagutaraztea, inguruko sagarrak erabiltzea... Baina kanpoko sagardoa saltzen

duten horiek oztopo bat beste-rik ez dira, ez baitakite ezer sagardoari buruz».

Sagardogilearen ustez, denboraldiaren hasierako txotxaren ekitaldiari ere zentzua kentzen diote sagardotegi horiek: «Sagardo berria nolako datorren dastatzea da txotx egitearen arrazoiak. Baina bai zukua bai kupelak kanpotik ekarriak badira, zer zentzu dauka horrek guztiak? Festa bat egitea? Arabako 'jet-set' delakoa eta pertsonaia famatuak jabetxe berean elkartzea? Tamalez, horretara mugatzen da, gaur egun, zenbait jabetxe eta hedabide handiek sustatu nahi duten txotx formatua».

OHITURA ZAHARRAK

Usadio eta moda berriak gorabehera, sagardoaren kultura pixkanaka ari da hedatzen Araban. Bizkaian eta Gipuzkoan dagoen adinako ohiturarik ez dagoen

arren, jendeak badu sagardorako joera. Ezin da ukatu Araban ardo dela nagusi, produkturik bikaina ekoizten baita herrialdean. Baina orain dela ehun urte, ardo sartu arte, sagardoa edaten zen Araban, eta baserri askotan egiten zen. Ondoren, ardo era bat gailendu zitzaion, eta Aramaio edota Askartzako ekimenak dira bizirik mantendu dutenak.

Aurtengo sagardoa dagokionez, «nahiko zapore ona» izango duela nabarmendu digu Peciñak. «Oraindik goiz da halako balorazioak egiteko –esan digu–. Zaila da esaten, kupel batzuk prest daudelako jada, baina beste batzuetan, hartidura edo fermentazioa polikiago gertatzen da».

Hil honen bukaera arte itxaron beharko dugu Arabako zuhaitzen fruitu goxoekin egindako sagardoa dastatzeko.

Txotx egin!!

Cenas con servicio de autobús

Iturrieta sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO
945 44 53 85 / 685 72 15 93
iturrietasagardotegia.blogspot.com



**Arabian,
arabako
Sagardoa!**

Egin txotx!!

**TREBIÑU
Sagardotegia**

945 244 852-657 736 599
ASKARTZA-TREBIÑU



Gaur egun, sagardotegi dezente dugu Ipar Euskal Herrian. Lapurdin, adibidez, hamar bat badira; horietatik lautan, gainera, saltzaileak izateaz gainera, ekoizleak ere badira: Sagarmin (Baiona), Txopinondo (Azkaine), Beloki (Biriatu) eta Bordathio (Iatsu). Nafarroa Beherean ere, beste bi sagardogile ditugu: Eztigar (Donaixti) eta Aldakurria (Lasa). Urterotero, dozenaka lagun hartzen dituzte, txotx denboraldiaren barruan, eta jakin-min berezia sumatzen da sagardoaren inguruan. Baionan, esate baterako, Sagarno Berriaren Eguna ospatu ohi dute, otsaila aldera, baita Sagarno Eguna ere, maiatzaren bukaeran (azken horretan lortutako irabaziak inguruko ikastola eta herri elkarteak laguntzeko erabili ohi dira).

Batean zein bestean, musika eta festa giroa dira nagusi, fanfarre, dantza talde, konpartsa eta haur jokoekin. Euskal Herri osoko sagardogileak biltzen dira, eta azken hilabeteetan ekoiztutako edaria ematen dute dastatzera. Ipar Euskal Herriko sagardoaren festa handiak izan ohi dira.

Baina badira sagardoaren gozatzeko joeraren adibide gehiago. Apika-apika bada ere, sagardogile eta sagardotegi berriak ari dira sortzen, berpizte bidean den kultura baten adierazle. Alta, hori ez da beti horrela izan.

Garai batean, oso ohikoa zen Ipar Euskal Herriko landetxeetan sagardoa egitea. Nekazaritzaren intentsiboarekin, baina, inguruko zuhaitzak desagertzen hasi ziren, eta berauekin, baita sagardoa egin eta edateko ohitura ere. Araban gertatu bezala, Lapurdin, Zuberoan eta Nafarroa Beherean ere aldatu egin ziren ohiturak. Ardoak hedapen ikusgarria izan zuen, eta sagardoaren kontsumoak eta ekoizpenak, berriz, beherantz egin zuten etengabe. Sagarrondo asko bota egin zituzten, eta hainbat urtez, ez zen berririk landatu.

1990. urtean, alta, Sagartzea elkarteak sortu zen, eta urte gutxiren buruan, egoera zeharo aldatu zen. Etxaldeztaldeen ibili ziren, aiton-amonien inkestak eginez, eskualdeko sagar espezie ezberdinen inguruan. Guztira, zazpi espezie identifikatzea lortu zuten: anisa edo apez-sagarra, mamula, eztika, peatxa, eri-sagarra, gordin xuria eta ondo motxa. Denak ala denak Ipar Euskal Herriko espezie propioak. Bertokoak.

Informazio horrekin, zuhaitz zaharren txertoak egin eta berriak landatu zituzten. 30 bat laborari aritu ziren auzolanean, eta 1994. eta 1996. urteen artean, 16.000 sagarrondo berri landatu zituzten, sagardoa edo zukua egiteko, eta beste 7.000 edo 8.000, jateko fruituak lortzeko. Guztiak ala guztiak, Lapurdi eta Zuberoa arteko 30 etxaldetan. Lehen uztia 1999.



Azkaingo Txopinondo sagardotegian egindako txotx berezi bat, lazko udaberrian.

Nicolas MOLLO

• IPAR EUSKAL HERRIA ...

Sagardoa, Ipar Euskal Herrian berreskuratutako altxorrik preziatuena

urtean eman zuten zuhaitzok: orotara, 15 tona sagar.

Sagartzea elkarteak ezin zuen ekoizpen hori guztia saldu, eta beraz, bertako bazkide ziren 30 laborariak Eztigar kooperatiba sortu zuten 1996an. Oztibarre haraneko Donaixti herrian dute sagardotegia, baina botilaratutako sagardoa eta zukua ere saltzen dituzte, bai inguruko salto-

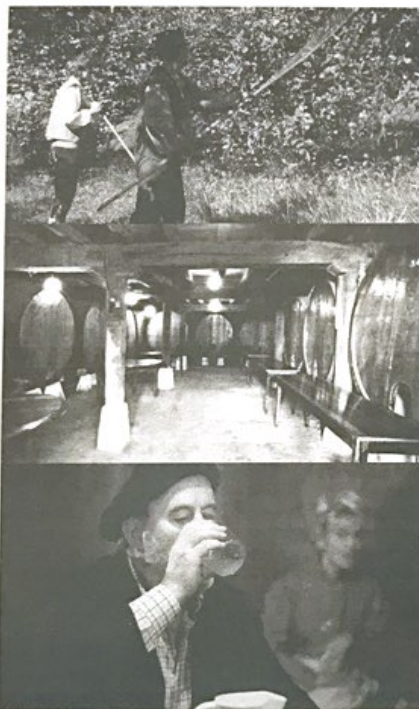
kietan, baita Hego Euskal Herriko sagardotegietan ere. Hiru dira ekoizten eta saltzen dituzten produktuak: sagardo idorra (Euskal Herri osoan edaten den sagardo mota), sagarno goxoa edo "demi-sec" (azukre eta gas apur batekin, Europako beste zenbait lurraldetan edaten denaren antzekoa) eta sagar zukua (anixa sagar barietatearekin egi-

na). Feria, azoka eta euskal elkarreetan saltzen dituzte hein handi batean.

Horrekin batera, formazio mintegiak eta ekitaldi bereziak ere antolatzen ditu Sagartzea elkarteak, betiere sagardoaren kultura ardatz hartuta. Sagarrondoen mozte ikastaroa, zuhaitz eta sagar espezie ezberdinen inguruko mintegiak,

txertaketari buruzko ikastaldiak... Landareak ere saltzen dituzte elkarteak kideek, inork sagarrondoren bat edo beste landatu nahiko balu.

Bi hamarkadaren buruan, beraz, Ipar Euskal Herriko sagardoa desagertzeaz egotetik inoiz baino osasuntsuago izatera pasa da. Urte askotarako izan dadila.



Petritegi

Evolución de la sidra a través de los siglos en Petritegi

Sagardoaren ekoizpenaren bilakaera mendeetan zehar

943 457 188 - 943 472 208 • PETRITEGI BIDEA, ASTIGARRAGA
WWW.PETRITEGI.COM

El menú de sidrería se disfruta con todos los sentidos

• DEGUSTACIÓN •

Uno de los mayores placeres de las sidrerías es la oferta gastronómica. Muchos degustan los preciados alimentos de una forma casi inconsciente, sin pararse a analizar de una forma mínimamente crítica las cualidades de lo que ingieren y sin ser capaces de describir sus cualidades. El doctor Iñaki Alava, director de I+D de Basque Culinary Center, invita a valorar y disfrutar ese menú de sidrería.

Comer disfrutando o comer sin más, dos opciones a la hora de situarse ante una buena vianda. Podemos realizar, como no!, una cata hedonista, es decir, basada en la búsqueda del placer. El filósofo griego Epicuro de Samos defendió una doctrina basada en la búsqueda del placer, eso sí, dirigida por la prudencia. Afirmó que ningún placer es malo en sí, el inconveniente puede estar en los medios que se utilizan para alcanzarlo. En el caso de la degustación de un menú de sidrería, la invitación está dirigida a tratar de cuantificar el placer que puede ofrecer un buen bacalao, una jugosa chuleta o una refrescante sidra, porque no hay que olvidar que esta bebida natural es un perfecto complemento a la satisfacción de comer. ¿O es al revés?

Un catador analítico analiza con detalle el placer obtenido. Para ello se sirve de algunos instrumentos, como el propio cerebro, que tiene archivada



El chuletón a la brasa es típico del menú de sidrería. Conocer los diversos matices de los ingredientes permite apreciar mejor sus cualidades.

Idoia ZARALETA / ARGAZKI PRESS

en su memoria experiencias anteriores y que cada vez que catamos de forma inconsciente, compara. Por esos somos capaces de discernir si una chuleta o una sidra son peores o mejores que otras degustadas con anterioridad. Lo hacemos simplemente con un análisis sensorial, que incluye una inspección visual, una olfativa, una degustativa en boca que constata los sabores dulces, salados, ácidos, amargos... y finalmente con la sensación de que lo que catamos está a una temperatura correcta.

En esa cata hedonista tenemos la posibilidad de utilizar unos instrumentos, algunos conocidos, que están al alcance

de todos: son los descriptores. Todas las bebidas y comidas los tienen. Así, la sidra tiene un buen número que pueden considerarse físicos, entre ellos los que podemos apreciar en el momento de escanciar, como el espalme, aguante y pegue de la txinparta se aprecia en el vaso; la viscosidad de la bebida o la temperatura. Visualmente podemos poner nuestra atención en el color (pálido, rojizo, oscuro, claro, limpio... Los aromas pueden ser frescos, con olores a manzana, a flores, a cítricos... El gusto nos permitirá discernir si es una sidra equilibrada, ácida, dulce, con sabores a kupela, a manzana... u otros de origen

químico, como olores a fermentación, a levaduras fenólicas... El análisis crítico de casi todos estos descriptores está al alcance general.

NUMEROSOS MATICES

El mismo proceso podemos hacerlo con el bacalao en salsa, en tortilla, la chuleta o el queso. Los descriptores físicos del bacalao serían el tipo de corte (lomo, cola, filete, kokotxa...); el color (blanco, rojizo, oscuro...); el sabor (salado, ácido, graso, aguado...), junto a otros químicos o los relacionados con la textura (fibroso, tierno, laminado, pasado, quemado...).

Los de la chuleta serían el tipo de corte y procedencia (lo-

mo alto o bajo); el color (rojo, rosa, quemado...); la estructura (terneza, distribución de grasa y cartilagos, jugosidad...); el sabor (persistente, salado, soso, graso, aguado...) o los descriptores químicos y los relacionados con la textura (fibroso, tierno, rancio...).

No se trata de ponernos trascendentes, analizando de forma exhaustiva todo lo que comemos y bebemos, pero sí de hacerlo de una forma consciente y crítica para disfrutar más y mejor, de dar un paso más en la búsqueda del placer. Sin duda, disfrutaremos más cuanto más capaces seamos de distinguir los diferentes matices de los ingredientes del menú.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN



EGUNERO IREKITA, EGUERDIA ETA GAUEZ. IGANDETAN EZIK.

* 20€ menua astelehen, astearte eta ostegun gauetan.

* Asteazkenetan otxotea kantuz.

* Enkarguz eskatu daitezkeenak: Bakailoa saltsan, kostila,

Wagyu arrazako txuletak, (munduko haragi onena kontsideratua)

Gurutzeta Sagardotegian. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.

Tel./Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

