

Noticias de

Gipuzkoa



TXOTX!

URTARRILAK 16tik aurrera zabalik dugu TXOTX denboraldia.



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



Txotx! Aurtengo sagardoa

LIGERA Y REFRESCANTE



La temporada se abrió el pasado miércoles 15 de enero en la sidrería Alorrenea de Astigarraga.

El final de verano húmedo ha sido decisivo para obtener unos caldos ligeros y refrescantes

El grupo Kalakan abrió anteayer la nueva temporada del txotx

TEXTO ANE MUÑOZ
FOTOS RUBEN PLAZA

DONOSTIA. Amarilla con tonos verdosos, seca, con fina txinparta y con una sensación de fruta fresca en boca. Así es la sagardoa que beberemos en 2014 y que probaron, por primera vez, el pasado 15 de enero en la sidrería Alorrenea de Astigarraga los miembros del trío musical Kalakan, los encargados de abrir la nueva temporada de txotx al grito de "Gure sagardo berria!".

Tal y como se anunció ese mismo día en una rueda de prensa previa a la apertura del txotx y que tuvo

lugar en la Sagardoetxea -Museo de la Sidra Vasca- de Astigarraga, el caldo de este año es "ligero, refrescante y equilibrado". Una concentración adecuada de elementos que se debe, según explicaron los expertos, "al final húmedo del verano". Asimismo, se desveló también la cantidad de sidra que se ha elaborado en 2013 en toda Euskal Herria: en total han sido 10 millones de litros, una cifra parecida a la de los últimos años.

En cuanto a la manzana, aseguraron que la cosecha ha sido "muy irregular según zonas". En general, la producción de manzana ha sido

menor que la del año pasado y como dato revelador, destacaron que "la mayor concentración de plantaciones con una buena producción se ha dado en la zona que abarca desde Asteasu-Aduna hasta Irun, esto es, la zona nordeste de Gipuzkoa". Además, explicaron que por 13º año consecutivo, a comienzos de septiembre, el consorcio Sagardun realizó un control en varias plantaciones de Gipuzkoa para conocer el estado en que se encontraban las manzanas. Para ello, realizaron un seguimiento de las plantaciones situadas en diferentes zonas de la provincia, aunque con mayor incidencia en Beterri. Las variedades que se controlaron fueron 14: Aritza, Errezila, Gezamina, Goi-koetxea, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluia, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki y Verde Agria.

Respecto a las características de la cosecha de este año, indicaron que el estado de maduración se ha retrasado una semana con respecto al del año pasado. Además, esta

En total, en toda Euskal Herria, este año se han producido 10 millones de litros de sagardoa

Los expertos aseguran que la sidra de esta temporada es equilibrada, refrescante y ligera

cosecha se ha caracterizado por tener una floración tardía y prolongada, marcada por las continuas lluvias de primavera y por el verano seco, especialmente en el interior de Gipuzkoa. Asimismo, el índice de la regresión del almidón ha sido el más bajo de los últimos 10 años y la sequía y el calor han generado una importante caída de frutos en parte de las plantaciones, sobre todo del interior, y una disminución del tamaño y peso de las manzanas.

EL SECTOR
En continuo desarrollo

Un año más, el sector de la sidra ha demostrado estar trabajando muy duro para ser cada vez más competitivo.

Por un lado, según han informado, en 2013 los baserritarras han apostado nuevamente por el cultivo de manzanas para sidra. En concreto, este año se han plantado 15.000 nuevos árboles de manzana, lo que supone más de 60.000 plantíos en los cuatro últimos años. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones. Los patrones empleados en las plantaciones son los denominados "franco" y los "enanizantes" MM106 y EM7; y las variedades de manzana para sidra injertadas las de Txalaka, Goi-koetxea, Moko, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Gaziloka, Mozolo y Errezila.

Asimismo, en Fraisoro este año el número de muestras enviadas por el sector al laboratorio para su análisis se ha incrementado un 4% con respecto a 2012. Concretamente, ha recibido más de 3.100 muestras en las que se han realizado más de 21.000 parámetros. El 23 de enero del

www.oiharte.com

Oiharte
Sagardotegia

Irurarte-gain Auzoa • 20214 ZERAIN (Gipuzkoa)
943 501 013 • 686 299 158 (Haritz Eguren)

SAGARDOA

SAGARDOTEGIA

OTSUA-ENEA

Bº. Osinaga - Tel. 943 55 68 94 - HERNANI - Gipuzkoa

Aurtengo sagardoa **Txotx!**

pasado año Fraisoro puso en marcha el Panel de Cata Sensorial para la evaluación sensorial de la sagardoa conforme al "Método de análisis sensorial del Panel de Cata de Sagardoa". La puntuación de la sagardoa evaluada es meramente informativa y no sancionadora, descalificadora o decisoria.

La Finca experimental Guardetxe de Villabona ha continuado trabajando en las colecciones de manzanos, en el invernadero de plantas iniciales y en la realización de estudios y ensayos en la plantación experimental. Igualmente, ha suministrado los primeros brotes de manzano libres de fitoplasma a los viveristas de Gipuzkoa, siendo las variedades más demandadas las de Urtebi txiki, Urtebi handi, Txalaka, Goikoetxea y Gezamina.

Por último, este año la Diputación Foral de Gipuzkoa, en su apuesta por la conservación de las variedades autóctonas de manzanos de sidra, y especialmente las "raras" y en peligro de perderse, ha llevado a cabo una prospección por los caseríos de Gipuzkoa. Se han recogido 33 muestras en Usurbil, Hernani, Itziar-Deba, Zestoa, Aia y Andoain para su injerto en el vivero de prospección de la Finca Zubietta de Hondarribia. En el mes de agosto se procedió al injerto de 3 brotes de cada una de las variedades (entre las que estaban las de Verde agriaia, Agerre buru, Bulanoa, Francés mikatza, Napar handia, Muniola, Azpeiti, Galdotza, Begi zabala y Lastur Sagarra) y a la creación del banco de "germoplasma".

LA CATA

- **Vista.** La sagardoa de este año tiene un color amarillo con tonos verdosos.
- **Olfato.** El final de verano húmedo ha permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos ligeros y refrescantes.
- **Gusto.** La fermentación rápida y franca de esta cosecha ha traído un producto seco en boca, con fina xinparta y sensación de fruta fresca en boca.
- **Veredicto.** Se trata de una sagardoa equilibrada, refrescante y ligera que espera para su degustación en nuestras sagardotegis.

LA CIFRA

10 millones

● **Son los litros de sagardoa que se han producido para 2014.** Se trata de una cifra que no ha variado en los últimos años, ya que en las anteriores cosechas la producción ha rondado, más o menos, la misma cantidad.



La sagardoa de este año es de color amarillo con tonos verdosos.

Kalakan, un trío musical que pega fuerte

Después de haber colaborado y haber hecho giras en Europa con las pianistas Katia y Marielle Labèque, este trío se dio a conocer a un público más amplio con Madonna durante su gira mundial The MDNA Tour, donde interpretó en euskera una parte de la canción "Sagarra jo!". Formado por Thierry Biscary Ttirit, Jamixel Bereau y Xan Errotabehera, el grupo se caracteriza por sus arreglos minimalistas (voces y percusiones) del repertorio tradicional vasco. El trío toca percusiones tradicionales vascas (pan-derea, txalaparta, tobera, ttun-ttun y atabal), percusiones corporales y tambores hechos a mano. Recientemente, el grupo de música Oreka TX, la compañía de danza Kukui y el trío Kalakan se han unido en "Herritmo", un espectáculo que combina danza, música, canto y deporte rural para desarrollar sobre el escenario una propuesta contemporánea. Han trabajado sobre el deporte rural desde una visión artística y han utilizado las herramientas de los caseríos para crear música. Estas expresiones, cuyo valor etnográfico es incalculable, se trasladan de la plaza a los teatros, sobre una cuidada escenografía, acústica, iluminación y vestuario. > N.G.



Alkorta
· BAKAILUAK ·



Bakailao gezatu, gazi eta konjelatuaren
elaborazio eta banaketa.

Albixuri pol. 1A-II nabeak · 20870 ELGOIBAR
T 943 74 45 81 / 943 74 45 01 · F 943 74 09 62

www.bacalaosalkorta.com
bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com



Euskal
Sagardoa
Sidra Natural
del País Vasco

SAGARDOA
SIDRA NATURAL

**EUSKO
Labela
duen
BAKARRA,**

**%100
BERTAKO
sagarrarekin
BAKARRIK
egina**

hazi
LABOR. ITZARREN ETA BARRAZEN BARRAZA
BARRAZA BARRAZA BARRAZA



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

2014
Erregistratutako
SAGARDOETAK
SIDRERAS
registratas

UXARTE
SAIZAR
LEZAGA
BEREZIARTUA
BALEGO
ABURUA

ASTARRÉ
OLA
LANCHO
PETITTECH
EULA
ETXEBARRIA

ECOSKIZA
KANDI
ITXASSURU
ANOTA
AXPE
DARRAGERE

URBANTE
CALONGE
LARRANTE
TXINDURRI-TURRI
ITURBETA
MURTEKINI

IZETA
SAYKOTA

Txotx! Elkarriketa

Técnico de Desarrollo Pomológico de la Diputación Foral de Gipuzkoa

IGNACIO LARRAÑAGA "El objetivo de esta plantación es conservar el mayor número de variedades de manzana"

La finca de Otarrea trabaja para desarrollar colecciones de manzanos en formación, creando plantas iniciales en tiestos en el invernadero limpias de fuego bacteriano y fitoplasma y realizando ensayos y estudios en su plantación experimental. De este modo se pretende proveer a los viveros de material de reproducción sano para experimentar con las variedades de manzana de sidra y conservarlas.

TEXTO ION VIVANCO
FOTO JAVI COLMENERO

DONOSTIA. ¿En qué consiste Otarrea?

Se trata de una finca situada en el monte Amasamendia de Villabona, en una propiedad del mismo ayuntamiento en la que la Diputación creó entre 1908 y 1909 un vivero forestal. A principios de 1938, el Servicio Forestal dejó de ser dependencia de la Diputación para trasladarse al Estado, que dirigió sus competencias hasta 1979, año en el que el Estatuto de Autonomía del País Vasco volvió a recibir las competencias de la Diputación. Tras haber pasado por diferentes asociaciones encargadas de su mantenimiento, en septiembre de 2012, el Ayuntamiento de Villabona cedió los terrenos al Departamento de Innovación Rural y Turismo de la Diputación por 30 años. En la actualidad, Fruitel (Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa), supervisada por la Unidad del Área Vegetal de la Diputación, se encarga de la gestión de la finca.

¿Dónde se encuentra Otarrea?

La finca está situada a la salida del municipio de Villabona dirección Andoain a la que se accede desde la N-1. Tiene una superficie de 5,15 Has en parcela única. Toda la finca está protegida en su periferia por arbolado de gran porte que ejerce de cortavientos. El terreno está cercado en su integridad, y dentro se localizan dos edificaciones. Tiene también un



Con este trabajo se consiguen reproducir los manzanos con material sano y las variedades de manzana demandadas por el sector productor.

depósito de agua de 200 m3 preparado para el regadío, y dos invernaderos. La finca está subdividida en parcelas con riego y electricidad.

¿Cómo surgió la idea?

Durante años, el destino de la finca Zubieta de Hondarribia mantuvo un futuro incierto por la firma de las autoridades de un Convenio Comarcal con el que se proponía la creación de un parque empresarial en los terrenos de dicha finca. Este hecho impedía acometer un proyecto de continuidad agrícola serio por lo incierto de su futuro. Desde la Unidad del Área Vegetal de la Diputación, se planteó trasladar la actividad de la finca de Zubieta a Villabona. La nueva finca está gestionada por Fruitel, la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa, bajo la dirección técnica de la Unidad del Área Vegetal de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

¿Qué se investiga en Otarrea?

Los objetivos que se pretenden lograr en esta finca respecto a la manzana de sidra, se realizan en diferentes apartados o zonas. Por un lado, en la primera zona constituida por el área de planta inicial, se observan y guardan las plantas pre-

vias a las plantas madres. En este lugar, se pretenden conservar en tiestos las variedades más interesantes, limpias de enfermedades de Erwinia amylovora (fuego bacteriano), fitoplasma (proliferaciones) y tres virosis específicas del manzano. Estas plantas serán las que provean de injertos a la producción de plantas madre, por lo que el lugar es un área de mantenimiento cuidadoso y riguroso en el que es imprescindible garantizar la pureza varietal y sanitaria. En la segunda zona, se desarrolla la plantación de plantas madres provenientes de la planta inicial para la obtención de varetas para su injerto. Estos árboles serán los que surtan a los viveros profesionales de material vegetal para multiplicar a gran escala y abastecer de plantón al fruticultor final. Se pretenden cultivar 25 variedades: 5 árboles de las 15 especies más demandadas y dos árboles del resto de 10 variedades menos utilizadas que supondrán un total de 95 plantas. La tercera zona se reserva a una plantación experimental compuesta por 15 especies para la realización de estudios y ensayos de diferente índole. Sobre

esta plantación se obtienen, entre otros, datos de producción, floración, estados fenológicos, aclareo, manejo, abonado y poda. Por último, la cuarta zona se reserva a la conservación de variedades autóctonas mediante la creación de una colección de especies. Con ello, se pretende realizar un conservatorio vegetal de las distintas variedades de manzana de sidra autóctona que se cultivan (en riesgo de desaparición) para garantizar la conservación del patrimonio genético de nuestras variedades. Con este fin, se prospectará Gipuzkoa en busca de variedades autóctonas cultivadas de manzano que complete la actual colección de variedades de Zubieta. A continuación, utilizando técnicas genéticas, se procederá a identificar, caracterizar, agrupar y describir las distintas variedades que, una vez saneadas y eliminadas de virosis, se cultivarán en Villabona para garantizar su supervivencia. La administración garantizará la conservación del patrimonio genético frutal autóctono que está a punto de desaparecer.

¿Con qué objetivo se realiza?

El objetivo de esta plantación es con-

servar el mayor número de variedades de manzana para sidra del país. Está formada hasta el presente por 57 variedades, pero con capacidad de ubicar hasta aproximadamente 100, no incluidas en la plantación experimental. De esta manera, se podrá proveer al sector viverrístico de material de reproducción sano y libre de fitoplasma para experimentar con las variedades de manzana de sidra y conservarlas. Las variedades más importantes que se reproducen son: Gaziloka, Geza Miña, Goikoetxea, Manttoni, Merabi, Moko, Mozoloka, Txalaka, Urtebi haundia y Urtebi txikia.

¿Qué beneficios se obtienen?

Con este trabajo se consiguen reproducir los manzanos de sidra con material sano y las variedades de manzana demandadas por el sector productor y elaborador. Asimismo, se logra conservar el mayor número de variedades y conocer el comportamiento de las especies de manzana de sidra en los diferentes sistemas de formación. Además, se difunde en el sector el conocimiento de tales experimentaciones en colaboración con las asociaciones de fruticultores y elaboradores de sidra.

MARTINEGI 29 | 20120 HERNANI | GIPUZKOA 943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.es

GOZATU GURE SAGARDOA! ¡DISFRUTA NUESTRA SIDRA!

URTE GUZTIAN IREKITA

Sidrería - Sagardotegia

SARASOLA

www.sarasolasagardotegia.com

Oiarbide - 943 55 57 46 - 20115 Astigarraga

Bizi Sagardoa elkarte Txotx!



La presentación de la Asociación Bizi Sagardoa tuvo lugar el 15 de abril en el Aquarium de Donostia.

Fomentar el turismo a través de la sidra

El pasado mes de abril nació la asociación **Bizi Sagardoa** para impulsar la cultura de la sidra y el turismo

Se trata de un **grupo de trabajo abierto a todos los agentes de ambos sectores**

TEXTO ANE MUÑOZ
FOTO N.G.

DONOSTIA. El pasado 15 de abril, en el Aquarium de Donostia, se presentó la nueva Asociación para fomentar la Cultura y el Turismo de la Sidra de Euskal Herria con el nombre de Bizi Sagardoa. Se trata del resultado de varios años de trabajo. Y es que la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y varios agentes relacionados con el turismo comenzaron a reunirse ya en el año 2011 con el objetivo de trabajar unidos. Así, surgió la

necesidad de crear una Asociación donde poder encaminar todo ese trabajo.

La nueva Asociación nace con el espíritu de ser amplia y tiene las puertas abiertas a los agentes relacionados con el mundo de la sidra y del turismo. Así, Bizi Sagardoa desarrolla proyectos reuniendo a diferentes agentes con el claro propósito de impulsar la cultura de la sidra y el turismo de Euskal Herria. Desde el inicio, para que el camino fuera sólido y firme, han apostado por la participación abierta, ya que este es precisa-

mente uno de los pilares de la asociación. El objetivo es estrechar lazos y buscar puntos donde trabajar juntos, continuando el viaje emprendido en 2011.

La cultura e historia de la sidra del País Vasco es milenaria, por lo que otro de los fines de la asociación será darle su valor. Para ello, además de la Federación y las Asociaciones de sidreros, se han unido a Bizi Sagardoa 67 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba y Nafarroa, así como ayuntamientos, agencias de desarrollo, museos, otras asociaciones, fundaciones y un largo etcétera. Todo ellos quieren formar entre todos un sólido grupo para seguir adelante.

El sector de la sidra ya ha dado los primeros pasos en el mundo del turismo. Prueba de ello, son los proyectos de turismo enogastronómico que llevan a cabo las sidrerías, museos, fundaciones y algunos municipios, adaptándose así al sector del turismo y creando pro-

ductos turísticos, trabajando siempre con los recursos de la zona.

De hecho, con el afán de potenciar aún más esa relación entre sidra y turismo, Bizi Sagardoa organizó el pasado 18 de diciembre en la sidrería Calonge de Igeldo una jornada formativa denominada "La Sidra en el turismo y la hostelería" dirigida a sidreros, hosteleros e interesados. En ella se habló, entre otras cosas de qué es lo que puede aportar el turismo a las sidrerías y al mundo de la sidra, así como de las oportunidades que puede generar este caldo en el mundo de la hostelería y de sus retos de cara al futuro. Los ponentes fueron los expertos en este sector Unai Agirre, Jakoba Errekondo y Mikel Garaizabal.

Este ha sido sólo el inicio de un largo camino de cursos formativos que ayudarán a estrechar aún más esos lazos y conseguir así un objetivo común: un futuro prometedor del turismo a través de la sidra.

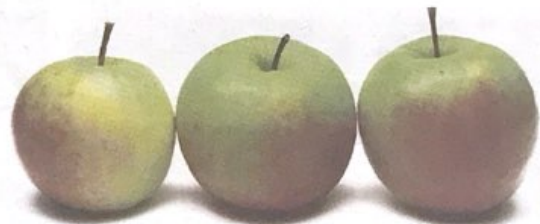
El objetivo principal de Bizi Sagardoa es estrechar lazos entre sidreros, hosteleros y agentes del turismo

Otro de los fines de la asociación será darle su valor a la cultura y la historia de la sidra de Euskal Herria

SUSTRAITIK JAIOA ANTZINA ENBORRA SAGAR BERRIAK
SAGARDOA SIDRA 2014
KUPEL ZAHARREKO ARDO GAZTEA SUSTRAITIK JAIOA
2014 2014 2014 2014
GI
PUZ
KOA
2014 2014 2014 2014 2014 2014

GIPUZKOAKO SAGARDOA
KULTURA EDANGARRIA
IKERKETAN INBERTITU ETA
NEKAZARITZAREN ALDE EGITEN DUGU

SIDRA DE GIPUZKOA
LA CULTURA A SORBOS
INVERTIMOS EN INVESTIGACIÓN
Y APOYAMOS LA AGRICULTURA



Gipuzkoa
BERRIA

Txotx! | Sagardoa sarean

SAGARDOA EN LA RED

En 2013 los usuarios han realizado más de **3.000 reservas a través de las web** txotx.info y sagardorenlurraldea.com

La aplicación para 'smartphones' Txotx sigue disponible para los usuarios

TEXTO ANE MUÑOZ
FOTO N.G.

DONOSTIA. La utilización de las nuevas tecnologías está en auge en el sector turístico y cada vez son más los usuarios que utilizan Internet para la realización de reservas online. Visto el interés que ello genera entre los usuarios, en los últimos años se han creado páginas web que facilitan la reali-

zación de reservas online de sidrerías y experiencias relacionadas con la cultura de la sidra: "Txotx.info" y "Sagardoren Lurraldea".

Según los últimos datos, a lo largo del 2013 los usuarios han realizado más de 3.000 reservas a través de las webs de reserva de sidrerías "Txotx.info" y de experiencias de "Sagardoren Lurraldea". Unas cifras que no hacen más que rea-

firmar esta apuesta por el mundo online que está tomando el sector de la sidra.

Entre los planes y experiencias más solicitadas, están las comidas/cenas en sidrerías, las visitas al Museo Sagardoetxea y los paquetes turísticos que incluyen, además de la sidrería, las visitas a otros museos y recursos turísticos como rutas de senderismo, paseos en barco, visitas a queserías, etc.. Entre otras cosas, están los paquetes "Visita a Sagardoetxea y comida o cena en sidrería", "La sidra y el mar", "La sidra y el queso" y "Santiagomendiko Sagardo Bidea", que permiten conocer más a fondo las comarcas de Donostialdea y el Goerri.

Hace ya año y medio que la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa comenzó a labrar un camino en Internet a través de la web de venta online de sidra

www.sidranatural.com. Un proyecto que sigue en pie y que nació con el objetivo de impulsar la compra y el consumo de la sidra natural, ya que se trata de un producto con gran potencial de crecimiento. O sea, natural, refrescante, de gran calidad y de baja graduación alcohólica. La apertura de nuevos canales de venta es indispensable para que consumidores potenciales puedan interesarse por el producto y lleguen a él, con la facilidad que las nuevas tecnologías nos aportan.

APLICACIÓN PARA 'SMARTPHONES' Txotx App

En esa misma línea nació también el pasado año la aplicación para smartphones Txotx, creada también por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. Con ella podemos acceder a toda la información referente a las sidrerías desde cualquier teléfono móvil de última generación. Además está disponible en euskera, castellano, inglés y francés.

Esta iniciativa pretende facilitar toda la información relativa a las 50 sidrerías que conforman la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa a los usuarios, a través del empleo de dispositivos móviles. Además, es una manera de acercar el sector de las sidrerías al turismo, aprovechando que los smartphones se han convertido en una de las principales herramientas de consulta sobre ocio y turismo.

El empleo de la aplicación es muy sencillo. Primero debemos descargarla. Para ello, los usuarios disponen de cuatro vías para ello, en función del modelo de móvil: introduciendo en su navegador la dirección de web móvil m.sagardotegiak.com/, mediante la lectura de código QR (que estará accesible en distintos soportes promocionales), a través de Play Store o Apple Store.

Una vez descargada e instalada, los usuarios podrán acceder a diversas informaciones sobre la propia asociación, recetas de cocina relacionadas con la sidra y, sobre todo, podrán obtener toda la información necesaria sobre casa sidrería en época de Txotx: teléfonos, servicios, calendarios...

Además se podrá localizar cada una de las sidrerías por medio de la geodisposición del móvil y facilitar la divulgación a través del empleo de las redes sociales. También, con esta app, el usuario puede localizar las sidrerías más cercanas al lugar en el que se encuentra.

Esta aplicación es una joya para todos los amantes de la sidra, especialmente ahora, que es temporada de Txotx. Una manera rápida, cómoda y sencilla para obtener toda la información necesaria a través de nuestros smartphones y compartirla con nuestros amigos.

La aplicación, disponible en cuatro idiomas, ha sido desarrollada por la compañía Batura Mobile, que ha contado con la colaboración de SPRI.



ETXE ZURI
SAGARDOETEGIA

<<<
SAGARDOA
%100
ETXEKO
SAGARRA-
REKIN

>>>
DASTA
ESNEKO
TXAHALAREN
SAHIESKIA.
ANIMATU
ETA ZATOZ!

Errekalde Auzoa, Olaberria - 943 88 20 49
www.etxezurisagardotegia.com

MENDIZABAL
JATETXEA SAGARDOETEGIA
Astigarraga (Gipuzkoa)



www.mendizabalsagardotegia.com

DIEZ
Autocares

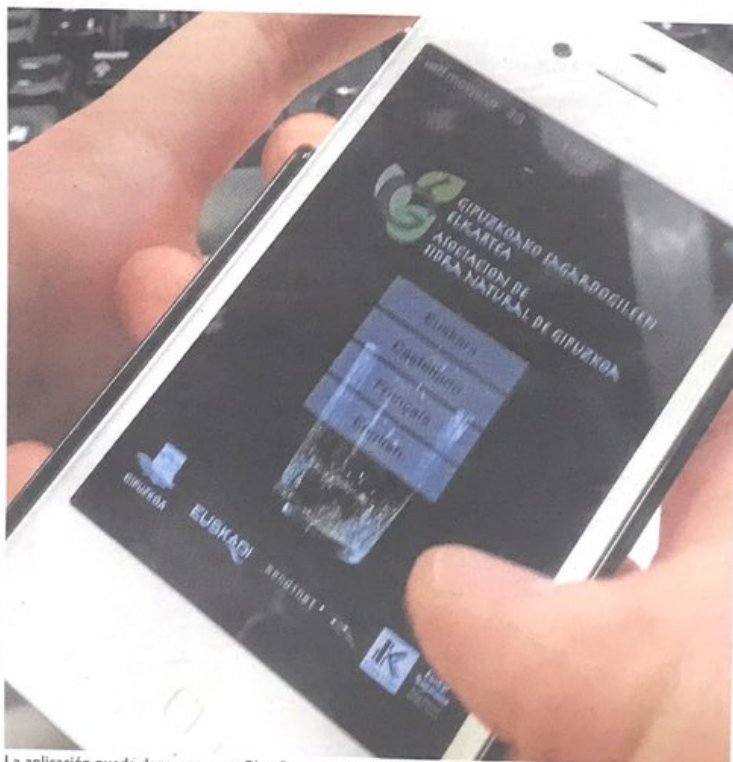
Te llevamos de sidrería

☎ 943 28 84 16
✉ info@autocaresdiez.net
Autocares Diez
Camino Mundaiz, 24
20012 - DONOSTIA



Entre los planes más solicitados están las comidas en sidrerías, visitas a la Sagardoetxea y los paquetes turísticos

La aplicación Txotx para 'smartphones' está disponible en euskera, castellano, inglés y francés



La aplicación puede descargarse en Play Store o Apple Store.

Eusko Label Sagardoa **Txotx!**

SIDRA DE AQUÍ 100%



La prueba final la realiza el Comité de Calificación.

Además de controlar el producto se realizan labores de promoción para lograr notoriedad en el mercado.

La sidra Eusko Label es una sidra producida **totalmente con manzana de Euskadi** y controlada de principio a fin

La importancia de **identificar los productos** de Euskadi va en aumento

TEXTO ANE MUÑOZ
FOTOS N.G.

DONOSTIA. La Sidra Eusko Label es una sidra natural producida 100% con manzana de Euskadi y controlada de principio a fin. Es decir, desde la producción de las manzanas, a los manzanaleros y sus productores, siendo estos registrados en los listados de la Unidad de Certificación de Hazi, la corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo rural y marino. Además, se controla también la forma en la que la manzana es transportada a los centros de elaboración, la producción de la propia sidra, su envasado y etiquetado.

Además del control, Hazi realiza numerosos análisis de producto en múltiples laboratorios y universidades. En total, se analizan 15 determinaciones, desde la acidez, grado alcohólico, pH, ácido málico hasta los azúcares, cenizas y fenoles. Esos análisis se realizan en diferentes laboratorios, para asegurar la objetividad. Entre ellos están el laboratorio de Fraisoro en Zizurkil, Inzamat de Valladolid, la facultad de Químicas de la UPV o el laboratorio Brooker de Alemania, entre otros.

Sin embargo, quien realiza la prueba final es el Comité de Calificación en la Unidad de Certifi-

cación. Ellos son los que se encargan de catar el producto y de valorar las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales.

Como ocurre con todos los productos con Eusko Label, las pautas que se deben cumplir para poder elaborar sidra natural con Eusko Label están recogidas en un reglamento técnico de producto que ha sido elaborado por una mesa de trabajo formada por productores de manzana de sidra, elaboradores de sidra natural, técnicos, representantes de Hazi y administraciones. Hoy por hoy, la tarea de control y certificado del producto le corresponde a la Unidad de Certificación. ¿Y todo esto por qué? Porque los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales funcionan, y si se ve que no se cumple algún extremo del reglamento se actúa en consecuencia tomando las medidas necesarias ante incumplimientos.

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

La Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label se envasa en una botella aprobada por La Unidad de

Certificación de Hazi que asegura la fácil identificación del producto y la adecuada protección del deterioro del mismo por su exposición a la luz. La identificación y el etiquetado del producto certificado se realizan con etiquetas numeradas y controladas.

La necesidad de continuar con la labor de distinción de los productos agroalimentarios y pesqueros de Euskadi a través de distintivos de calidad públicos y oficiales es cada vez mayor. Nos encontramos en un entorno de economía de mercado cada vez más globalizado; tenemos un entorno competitivo abierto, en donde los productos agrarios y alimentarios propios y externos, compiten por el mercado. En ese escenario, Eusko Label es una garantía de origen y calidad para el consumidor, y a su vez debe de ser para los productores una herramienta de valorización de su trabajo, ofreciendo así mayor competitividad en el mercado.

En Euskadi se ha apostado por una política agroalimentaria de calidad total que, manteniendo los sistemas de producción tradicionales, dota a nuestros productores y a nuestra Industria Agroalimentaria de unas herramientas que permiten distinguir sus productos avalados por su excelencia ante el consumidor. La política de diferenciación de la calidad tiene dos objetivos principales: la generación de mayor valor añadido desde nuestra actividad productiva y extractiva y la sostenibilidad de los recursos y la vida rural. Mantener la tradición es importante pero también tiene que cobrar protagonismo la innovación. Tradición e innovación deben de ir unidas de la mano.



Aginaga Tolare Sagardotegia

Urtx osoan txotxetxi! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** - Autobus de línea a 50 m.
Todo tipo de celebraciones.

Aginaga auzoa - 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginagasagardotegia.com
info@aginagasagardotegia.com



"Goza ezazu
Iparragirreko
berrikuntzaz"



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



Ostiral eta larunbat
gauetz trikitilariak

SAGARDOTEGIA

Inguru paregabean, frontoi eta umeentzako parkearekin

www.olasagardotegia.com
Meaka auzoa, Irun,
erreserbak
943 623130
telefonoan



Txotx! | Elkarriketa

Director del laboratorio de medio ambiente y agricultura de la Diputación Foral de Gipuzkoa

DOMINGO MERINO "Nuestro trabajo consiste en analizar la sidra desde el punto de vista físico-químico y sensorial"

El laboratorio de Fraisoro comenzó en 2008 realizando los primeros contactos con el sector para conocer sus necesidades en analíticas. En 2009, realizaron los primeros análisis físico-químicos de la sidra. A continuación en 2012, crearon una sala de catas del laboratorio y una comisión de catadores y comenzaron a redactar el método de análisis sensorial. Todo ello hizo posible que el año pasado comenzaran a realizar las primeras catas de las sidras.

TEXTO ION VIVANCO
FOTO AINARA GARCÍA

DONOSTIA. ¿En qué consiste su trabajo en Fraisoro? ¿Qué analizan en sus laboratorios?

Nuestro trabajo consiste en analizar la sidra desde el punto de vista físico-químico y desde el punto de vista sensorial. El físico-químico se compone de analizar una serie de parámetros de las manzanas, mostos, sidras, controles de fermentación y producto final antes del embotellado para cumplir con la reglamentación técnico sanitaria vigente. Estos parámetros analizados son entre otros, el grado alcohólico, la acidez total, el pH, el ácido acético, el anhídrido sulfuroso libre, el total, la fructosa, la glucosa, el ácido málico, el ácido glucónico etcétera. Por su parte, el análisis sensorial se centra en analizar si cumple las características organolépticas de la sidra. Se valoran el color y el aspecto en la fase visual; la intensidad, la franqueza (tipicidad de la sidra) y la calidad en la fase olfativa; la intensidad, la franqueza, la calidad y la persistencia en la fase en boca y finalmente, la impresión general.

¿Por qué son importantes estos análisis?

Los análisis físico-químicos son muy importantes por la regulación a la que está expuesta la sidra. El realizar los análisis previos al



Los parámetros analizados son entre otros, el grado alcohólico, la acidez total, el pH o el ácido acético.

embotellamiento, asegura al productor que cumple los parámetros que se le exigen y que no va a tener ningún problema. Además, después de hacer el análisis sensorial, se sabe si el caldo elaborado gusta o no.

¿Quién solicita que se hagan estos análisis?

Por norma general, los mismos sidreros son los que encargan este trabajo a pesar de que a veces, lo realizan a través del técnico, enólogo

o del propietario de la sidrería. En contraposición con el análisis sensorial que depende de la marca o de la asociación a la que está adjunta la sidra, la ley les obliga a realizar la analítica físico-química para cumplir las normas.

¿En qué beneficia al consumidor final que se hayan realizado los análisis?

De esta forma el consumidor sabrá si la sidra es buena o mala. El sidrero siempre piensa que su sidra es

buena, pero cuando un organismo independiente (como es el caso del laboratorio) hace un test, al igual que una auditoría, le reafirma o desafirma que es buena.

Una vez analizada la sidra, comienzan las catas. ¿Cómo se realizan? Para llevar a cabo las catas se formó una comisión compuesta por representantes de los sidreros, enólogos, técnicos del sector y administración. De este modo se creó un método para decidir cómo tiene que

SUS FRASES

"Formamos a unos catadores, sobre todo sidreros, enólogos y entendidos en el sector"

"Después de hacer el análisis sensorial, se sabe si el caldo elaborado gusta o no"

ser la sidra, cómo tiene que ser cata, cuáles son sus atributos positivos y cuáles negativos. Todos estos parámetros se encuadran en cuatro aspectos que son: la fase visual (color y aspecto), la fase olfativa (intensidad, franqueza y calidad), la fase gustativa (intensidad, franqueza, calidad y persistencia) y la armonía entre las tres fases.

¿Quién es el catador?

Formamos a unos catadores, sobre todo sidreros, enólogos y entendidos en el sector, para que detecten dichos fallos de acuerdo a un método y una ficha. De este modo, a la vez que se analiza la sidra, se analiza al catador. Un ejemplo es poner una sidra con defecto. Puede que el catador beba esa sidra y no se entere, venga otra sidra y diga otra cosa. Si eso ocurre, se vuelve a mandar al catador a la fase de formación. De esta manera, hay más seguridad de que la cata se esté realizando lo más objetivo posible.

¿Qué parámetros se emplean para decidir si una sidra es buena o mala?

Primero se analiza el color, a continuación las características en boca y en nariz, y posteriormente en general. Así, se valoran la calidad y la franqueza, que consiste en analizar si el olor y sabor de la sidra es propio de la manzana, si es propio de la sidra o si directamente tiene un olor no proveniente de la sidra. Finalmente, se examina la armonía de los olores en general para tomar la decisión de que el veredicto de la sidra es insuficiente, correcto, bueno, muy bueno o excelente.

2013 Txotx Denboraldia

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

2014 TXOTX®

Abierto todos los días,
de Lunes a Sábado

- Mediodía y Noche.
- Lunes, Martes y Jueves noche, Menú 20€.
- Miércoles "OTXOTE".
- Ofrecemos cazuelas de Bacalao, carne de Wagyu y costilla por encargo.
- Domingos Cerrado.

Egunero irekita,
Asteleneetik larunbatarte.

- Eguadi eta Gauetan.
- Astelohen, Astearte eta Ostegun gauetan, 20€ ko Menua.
- Asteazkenean "OTXOTE".
- Bakailu kazuelak eskeintzen ditugu. Baita Wagyu haragia eta Kostilla ere enkargu.
- Igandetan itxia.

Oialume Bidea,63
ASTIGARRAGA
943 55 22 42
www.gurutzeta.com