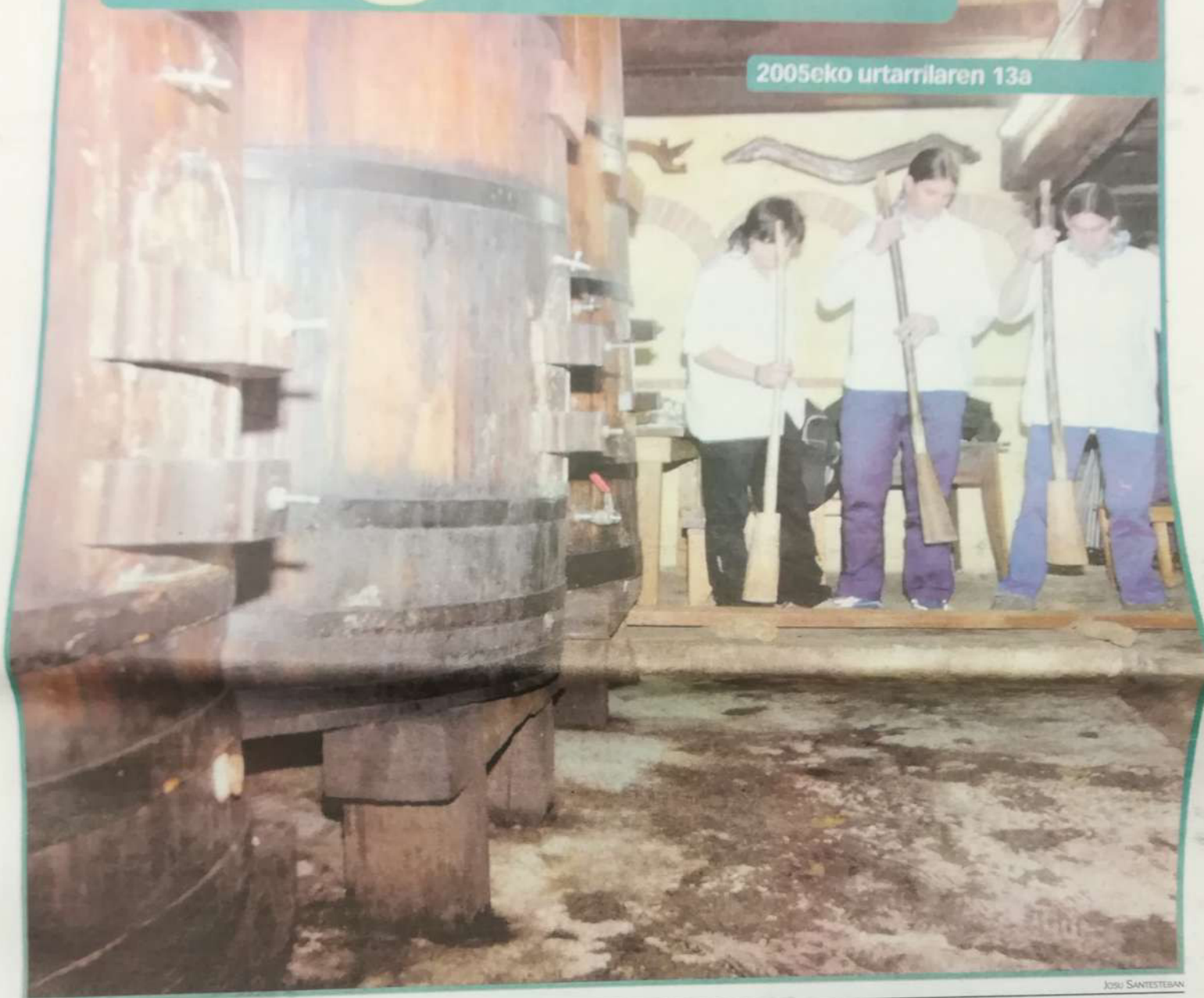


sagardoa

garam

2005eko urtarilaren 13a



JOSE SANTISTEBAN



Aurkibidea

<i>Txotx! el esperado momento de la cata</i>	3
<i>Buena cosecha de manzana, mejor sidra</i>	4
<i>Urratsak ondo baino hobeki neurtu behar</i>	6
<i>La Diputación de Gipuzkoa planta y oferta manzano seleccionado a los sidreros</i>	8
<i>Errimarako arrazoi egokia</i>	10
<i>Entrevista: Ametza Larrañaga</i>	12
<i>Martindegi, sagardoaren taupada</i>	14
<i>Sagardotegi gida</i>	16
<i>En busca de la huella digital de la manzana autóctona</i>	18
<i>Astigarraga y Hernani se preparan para recibir a miles de sagardozales</i>	20
<i>Bizkaian ere bada zer dastatu</i>	22
<i>La manzana, símbolo de inmortalidad y amor</i>	24
<i>Elkarriketa: Jesus Angel Garcia</i>	26
<i>Zabala de Aduna, mejor sidra guipuzcoana en botella de 2004</i>	28
<i>Araban ere bai, jakina</i>	30
<i>Mandarra jantzi baino lehen</i>	31
<i>Vicente Laffitte, estudioso de la manzana y la sidra</i>	32

GARI GARAIALDE • ARGAKO PRESS

TOLARE



SAGARDOTEGIA

SARASOLA

TOLARE
SAGARDOTEGIA

ASTEASU

Tel. 943 69 02 83 / 943 65 26 22

Móvil. 639 77 84 20

URBITARTE
SAGARDOTEGIATOLARE
SAGARDOTEGIAERGOIENA AUZO • Tfnoa.: 943 18 01 19
ATAUN

Todos los sagardozales, y en Euskal Herria hay muchos, esperan con impaciencia y ciertas dosis de ilusión el momento de inicio de la temporada del txotx. Es la ocasión de probar la nueva sidra surgida de las manzanas recolectadas al inicio del otoño, cuando la fruta ha alcanzado su punto óptimo de madurez para la elaboración de la sidra. Una manzana con niveles adecuados de dulzor que hará que ese azúcar que posee se transforme dentro de la *kupela* en alcohol, hasta alcanzar un nivel que se sitúa entre los 5,5 y los 6,5º grados alcohólicos. Una de las excepciones se dio con la cosecha del año pasado, en la que que, gracias a la abundancia de horas de sol, se obtuvieron frutos más azucarados y posibilitaron sidras que rozaron los siete grados.

Pero no sólo convienen manzanas ricas en azúcar. Ni mucho menos. La acidez y los componentes fenólicos son imprescindibles. La primera porque otorga una característica propia de la sidra que posibilita esa sensación refrescante, entre otras muchas ventajas, mientras que los fenoles otorgarán el toque astringente y amargo, además de virtudes antioxidantes y estabilizantes a la sidra natural que se elabora en Euskal Herria.

La cata, un ritual

A la hora de afrontar esta nueva temporada de txotx conviene tener en cuenta, como siempre, diferentes aspectos. Entre otros, debemos tener presente que se trata de una sidra que, en general, le falta culminar su proceso de elaboración, algo que conseguirá cuando esté embotellada.

Eso significa que en los próximos meses habrá evolucionado y será percibida de forma diferente, pero ahora ya apunta sus bondades.

Aunque acudir a una sidrería a disfrutar de la sidra al txotx con la cuadrilla de amigos tiene un importante componente lúdico, con lo gastronómico en primer plano, el protagonismo central debe ser el de la sidra. El txotx no es más que una forma de cata, de prueba de las sidras nuevas que surgen

frescas y con fuerza por medio de un chorro fino de las *kupelas*. Por ello, aunque pueda parecer reiterativo, no hay que olvidar que para llevar a cabo esa cata existe un sencillo ritual que afortunadamente algunos sidreros se empeñan, con acierto, en mantener y respetar.

Para probar esa sidra cada persona dispone de un vaso de vidrio

fino y boca ancha por donde penetrará el chorro de sidra que sale de la *kupela* en cuanto el sidrero libere la obstrucción (un poco de sebo, un palito o una canilla o grifo) que impide que salga la sidra. Ese vaso acompañará a la persona cada vez que quiera beber y en él recogerá el chorro de sidra que salga de la *kupela*. Un chorro que al golpear en el vaso generará la *txinparta* o

granillo, que no es otra cosa que la liberación del gas carbónico endógeno o propio que tiene la sidra natural vasca. Esa *txinparta*, que no conviene que sea excesiva –no es como la espuma de la cerveza–, es la primera característica a apreciar en esta bebida.

Los propios sidreros recomiendan acertadamente coger sólo la cantidad de sidra que va-

yamos a beber en un buen trago. Ni más, ni menos. Es mejor coger poca cantidad y acercarse a menudo a la *kupela*, que llenar el vaso y que la sidra pierda buena parte de sus cualidades si no se bebe inmediatamente.

Sólo queda esperar unas horas a que se abra la temporada para, al grito de txotx!, probemos y disfrutemos con la nueva sidra.



La apertura de la pasada temporada en Gipuzkoa se produjo en la sidrería Petrítegi de Astigarraga.

Jon Uribe - ARGAZKI PRESS

Txotx!, el esperado momento de la cata

El zumo obtenido de las manzanas prensadas hace alrededor de tres meses, allá por la segunda quincena de octubre, está próximo a culminar sus procesos naturales de fermentación, si no lo ha hecho ya. La sidra nueva, aunque todavía sin alcanzar sus mejores virtudes organolépticas (aromas, color y sabor), ya apunta en todo su esplendor. Ha llegado la hora de acudir a las sidrerías para probarla al txotx.

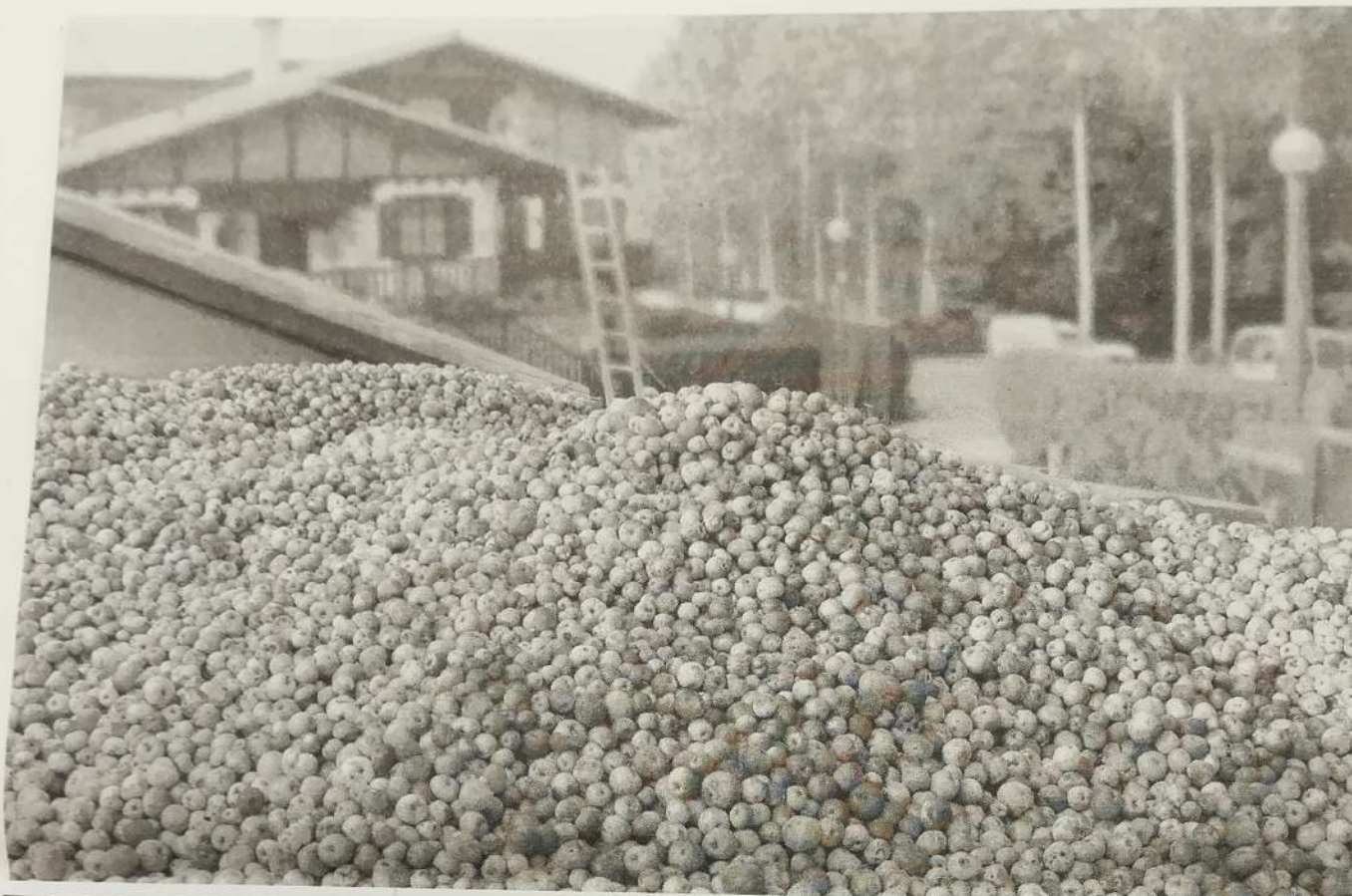


LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA



Jose Mari MARTINEZ

La buena producción de manzana ha permitido que las sidrerías hayan recurrido más a la autóctona.

GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik sagardotegia

COLABE
SAGARDOTEGIA



Gartziategi Baserría • Sagardoaren pasalekua, 1 • ASTIGARRAGA • Tel: 943 46 96 74

Buena cosecha de manzana, mejor sidra

Una de las mejores cosechas de manzana autóctona que se recuerda en los últimos años ha propiciado que la sidra de este año tenga un alto porcentaje de fruta del país. Después de la mala campaña de 2003 en la que, como consecuencia de la sequía del verano, la utilización de manzana de Gipuzkoa no pudo superar el 10% del total, la nueva sidra de ese herrialde –principal productor de sidra de Euskal Herria– ha sido elaborada con alrededor de un 60% de manzana propia. No son pocos los sidreros que este año han utilizado exclusivamente manzana guipuzcoana.



Sagardoa txotxetik
6 kupeletatik.
Urte osoan zabalik.



Oialume bidea, 63
Tel.: 943 333 333
20115 ASTIGARRAGA
(Gipuzkoa)

La nueva sidra se acerca mucho al viejo deseo de lograr un producto elaborado únicamente con manzana del país. Una pretensión, casi una utopía, que hoy por hoy está lejos de alcanzarse y eso que cada año son numerosos los nuevos árboles que se plantan.

Hay que remontarse a 1996 para conocer otra cosecha de similares características en cuanto a producción. Según datos estimativos ofrecidos por la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, la manzana utilizada en este herrialde, más de 12 millones de kilos, procedía en un 58% del propio herrialde, un 23% del Estado Francés, un 15% de Galicia y el 4% restante repartido entre distintos orígenes sin gran significación en cuanto a cantidades (República checa, Alemania, Bizkaia).

De todos es sabido que la manzana es una fruta muy vecera. Es decir, sus cosechas sufren notables altibajos de un año a otro. A un año de abundante cosecha, suele seguir, normalmente, otro de escasez. Esa es precisamente una de las razones por la que en los caseríos era frecuente estirar la producción de sidra para consumirla durante dos años.

Esa vecería se agudiza si los manzanales no están cuidados adecuadamente, si no se llevan a cabo aclareos y no se abona convenientemente el terreno, teniendo en cuenta, eso sí, que el abono excesivo y sobre todo tardío puede generar problemas.

De todos modos, conviene señalar que no todas las variedades de manzana se comportan de la misma manera. Frente a la Urdin, que es muy vecera, tenemos otras que dan cosecha todos los años, como son los casos de la Goikoe-txea y la Mozolua.

Actualmente, la manzana del país es insuficiente para los litros de sidra que se producen, incluso en los años de abundante cosecha de manzana como ha sido esta última. Qué decir de los años de escasez, como fue 2003. Eso justifica que los sidreros tengan que recurrir a mercados extranjeros. De otra forma no sería posible atender a la actual demanda.

Cuestión de control

Tampoco es cuestión de satanizar la manzana que se trae de Galicia, Normandía, Bretaña o de otros países europeos. Su mayor inconveniente puede ser, no siempre, la falta de control que en muchos casos tiene el comprador y los largos transportes que, si se realizan en días de altas temperaturas, pueden afectar seriamente a la fruta y, como consecuencia de ello, a la sidra que de ella se obtenga. Mucha manzana importada es de calidad, no ha sido maltratada en el proceso de recogida -normalmente por medios mecánicos- y además puede ser complementaria, por sus características, con la manzana autóctona.

Lo que sí sería grave es que se despreciase la manzana del país por razones de precio, algo que ahora no suele ocurrir. Es sabido que la que se importa es, generalmente, más barata que la autócto-

na. Para evitar que quede manzana del país sin utilizar existe un acuerdo ético por el cual los sidreros, al menos los de la Asociación de la Sidra Natural de Gipuzkoa, se comprometen a comprar toda la que se oferte en el herrialde. Naturalmente el compromiso se refiere a manzanas en buen estado y de variedades que permiten la obtención de sidra de calidad.

En el eterno conflicto a la hora de establecer los precios de cada campaña entre productores de manzana y de sidra, son estos últimos los que finalmente marcan los criterios. En las reuniones mantenidas el año pasado, los sindicatos agrarios EHNE y ENBA pedían 240 euros/tonelada, pero finalmente el precio quedó fijado a 225 euros/tonelada (37,10 pesetas/kilo). El grupo Taldea, que agrupa a tres productores de sidra (Mina, Zapiain y Zelaia), oferta una cantidad ligeramente inferior más un suplemento a negociar en función de la calidad de la manzana.

Los precios de la manzana que se trae de fuera de Gipuzkoa son muy variables, pero en general, inferiores a los de la fruta del herrialde. La situación en su conjun-

to no es tan catastrófica como algunos han llegado a declarar, pero tampoco es demasiado optimista. Si una cosecha excepcional de manzana, como la de esta pasada campaña, cubre un 60% de las necesidades, eso significa que queda un amplio camino por recorrer.

Cierto que la sidra se elabora con los métodos tradicionales que se han utilizado desde siempre, sin despreciar cuantas innovaciones tecnológicas permiten mejorar el producto, pero es necesario un esfuerzo mayor para lograr manzana de calidad y en cantidad.

Sidra más homogénea

Se han dado importantes pasos para mejorar el producto y se ha logrado una sidra más homogénea, limpia y agradable tanto a la vista como al paladar, aspectos, todos ellos, con enorme incidencia para la aceptación de la bebida y para su comercialización. Las nuevas generaciones no podrían, probablemente, con las sidras ricas de antaño, por cierto también de muy buena calidad. Son sidras que todavía se producen en muchos caseríos y cuentan con adeptos, pero que tienen enormes dificultades para abrirse a nuevos mercados.

De ahí la necesidad de adaptarse a las nueva demanda, siempre basada en criterios de calidad, sin olvidar que la sidra, como cualquier otro producto alimenticio, está sujeta a la legislación vigente, que cada vez es más exigente en algunos parámetros anteriormente no tan controlados como es el caso de la acidez.

En ese empeño de dignificar la sidra, además de a los productores, cabría pedir una mayor implicación a las distintas Administraciones. No sólo deben cumplir con un papel fiscalizador y exigente, también necesitan impulsar o incentivar de forma más decidida políticas que

permitan la expansión de la manzana autóctona. Hay terrenos apropiados en la Llanada alavesa, en Uztama o en Iparralde, entre otros.

Estas medidas generarían riqueza y podrían desembocar en dotar a la sidra natural de una de-

nominación. No es utópico si se piensa que Bizkaia ya es capaz de abastecerse y alrededor de 30 ó 40 sidreros guipuzcoanos utilizan un alto porcentaje de manzana autóctona y algunos de ellos alcanzan el 100%.



Manzano de la sidrería Larre-Gain, situada en Hernani.

JOSE MARI MARTINEZ



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia



Tel. 943 55 58 46

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU • HERNANI

**Una cosecha
excepcional
como la de esta
pasada
campaña cubre
un 60% de las
necesidades de
los sidreros**

Urratsak ondo baino hobeki neurtu behar

Sagardoa ekoizteko prozesuaren atal guztiak ondo kontrolatzea komeni da, azkenean zukua hondatu ez dadin

Sagardotegiak jendez gainezka egoteko egun gutxi falta dira, sagardogileak ere horren zain daude, jadanik, egonezinean. Udazkenean zehar egindako lanaren uztza orain hasiko dira jasotzen. Prozesua luzea izaten da, batzuetan nekeza, eta noizbehinka arriskutsua, urte osoko uztza bertan behera gera baitaiteke. Hona hemen sagardoa egiteko prozesuan ematen diren urrats nagusiak.

Sagardoaren ekoizpen prozesua asko alda daiteke, egilearen beraren arabera. Azti bakoitzak bere moldeak badu, sagardogileak ere bai. Badaude, ordea, saihestu ezin diren oinarriko hainbat urrats. Al-

datz herri nafarreko Inaxio Begiristainek azaldu dizkigu alpatutako urrats horiek. Begiristainek azaldukoaren arabera, hiru dira bere baserrian egiten diren urrats nagusiak, horra hor:

Sagarra biltzea, garbitzea, zatitzea eta prentsatzeta

Oro har, sagarra hainbat lekutatik biltzen dute sagardogileak. Aurtur uztza oparoa izan omen da Euskal Herrian eta, Inaxio Begiristainek dionez, bere inguruko ekoizleek «aurten erabili duten sagarraren %90etik gora bertakoa da, Euskal Herrikoa». Horixe da sagardoaren kalitatea ezarriko duen lehen erabakia, sagar egokiak eskuratzea.

Kontu handiz ibili behar da, ez daitezela guztiak gozozak izan, eta alderantziz. Begiristain bera Aralar inguruko sagar uztaz hornitu da. Sagar biltzea egin eta gero, garbitu egiten da jenero guztia baserrian, zatikatu eta prentsatzeko makina batera pasatzen da.

Zatiketa prozesuan azalari eta pipitei eusten zaie. «Pipitak izatea interesgarria izan ohi da, besteak beste bertan duen olioak kontserbatzaile natural bikaina baita». Hala ere, Begiristainek ondoren azaltzen duenez, pipiten eragina neurtu beharra dago.

Gaur egun erabiltzen diren makinak ez dute sagardoaren azken emaitza kaltetu eta, gainera, aban-



Inaxio Begiristain, aurtur, sagar onak eta ustelak banatzen.



Sagardo Naturala **SAIZAR**



Kale-zahar Auzoa, 39

USURBIL

www.sidrassalzar.com



JOSU SANTESTEBAN

Sagar zukuaren hartzidura prozesua irudian agertzen diren moduko ontzietan egiten da.

taila handia dira ekoizlearentzat. Mozte aparailu horietako batek 4.000 eta 5.000 kilo sagar inguru zatitu ditzake orduko. Begiristainek dionez. Sagarra moztu bitartean, makina bera prentsa betetzen joaten da. Beraz, hurrengo pausoa prentsari ekitea izango da.

Oraingo makineriari esker, sagarrari zuku gehiago ateratzen zaio. Tresneria egokia izanez gero, 100 kilotik 70 bat litro sagardo ir-tengo dira. Zukua lortu eta gero, sagardoa lortzeko prozesuaren lehen atal nagusia bete da.

Hartzidura

Bomba sistema baten bidez, lortu-tako zukua hartzidura gunera bi-deratzen du Ifnaxio Begiristainek. Hartzidura prozesua bi zatitan ba-natzen du. Lehenengoa, hartzidu-ra azkarreko garaia, oso garrantzitsua da etorkizunean lortuko den zukurako. 14-15 gradu bitar-teko hotz-beroa omen da prozesu horri ekiteko egokiena, eta aurt-en horretarako eguraldia oso egokia izan da, sagardoaren azken emai-tza egokia izango denaren seinale. Hamabost egun inguru izaten da zukua tankera horretan.

Oraindik salda lodia da garai horretan, dentsitate handikoa, eta zikinkeriaz bete dago. «Tarte horretan legamiak eta bakteriek borrokan jarduten dute», dio Marti-txonea sagardotegiko jabeak. Komenigarria da saio horretan le-gamia irabazle irtetea, baina «bakteriak ere beharrezkoak dira prozesuan aurrera egiteko».

Hartzidura moteleko garaia dator ondoren, eta bi edo hiru hi-

labete inguru iraungo du. Tarte horretan hasten da ekoizlea sagar-doa dastatzen, lehen ondorioak ateratzen eta egingo diren zuku nahasketak zehazten, saldak sa-gardo tankera hartzen baitu jada-nik. Hartzidura garaian azukrea alkohol bihurtzen da, eta horrega-tik argitzen eta arintzen da zukua, dentsitatea galtzen joaten baita.

Hartzidura prozesu horretan anhidrido karbonikoa galtzen jo-ango da salda, eta guztiz galdu arte zain egon behar da, prozesu guztia egokia izan dadin. Orduan kupela

itxi egiten da edo, ez ixtea eraba-kitzen bada, kupelak zukuz gai-nezka egon beharko du, bestela guztia galtzeko arriskua izango da.

Probatzea

Bi edo hiru hilabeteko hartzidura prozesu horren ondoren, sagardoa bildu eta azken asteetan egindako frogak neurtuko dira. Garai hone-tan hainbat nahasketa egiten da, mi-katzagoa irten den horretatik hain-bat hartu eta gozagoa dagoen ho-rrekin nahastu, azken emaitza aha-lik eta egokiena izan dadin.

Sagardogileek kontuan dituzte zuku bakoitzaren jatorria eta erabi-litako prozesua. Sagardoaren kali-tatea zehazteko hainbat osagai izan daitezke kontuan, baina oinarri-zko-ak kolorea, usaina eta zaporea izan ohi dira. Sagardoa sortu eta den-boraldia hasteko tarte horretan, geldo egoten da sagardoa, zapo-rea hartzen, lasai.

Ekoizleak ez dira horren lasai egoten, desiratzen egoten baitira aurtengo bezeroak noiz etorri. Adituek diotenez, aurtengo sa-gardoa ona dator, baldintzak ego-kiak izan baitira sagarra sortzeko eta sagardoa ekoizteko. Begiris-tain iritzi berekoa da. Aurt-en, bes-te urte batzuekin alderatuz, ber-tako sagar gehiago erabili da eta, bere aburuz, hori ere igarriko da zuku freskoetan.

Begiristain berak nabarmendu duenez, azken emaitza ona izatea be-netan garrantzitsua da sagardotegi garaia motza izaten baita (12-16 as-te inguru) eta tarte horretan atera behar baitiote aurretik egindako la-nari ahalik eta etekinik handiena.

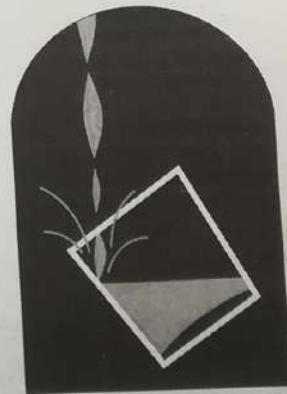


SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Zabaleta Auzoa
Tel. 943 36 50 29

LASARTE - ORIA
(Gipuzkoa)



ISASTEgi
sagardotegia

Aldaba-Txiki Auzoa, 15 A • TOLOSA (Gipuzkoa) • Tel.: 943 65 29 64

**Hartzidura
moteleko
garaia
bizpahiru
hilabete
irauten du.
Orduan
hasten da
sagardogilea
zukua
dastatzen**



JOSE MARI MARTINEZ

La finca de Ibarrola, en Aia, alberga la plantación de alrededor de una docena de variedades, todas adecuadas para producir sidra.

La Diputación de Gipuzkoa planta y oferta manzano seleccionado a los sidreros

La institución foral combina estas iniciativas con la habitual política de subvenciones a los productores

AMEBI Txotx garaia zabalik dago

Eguerdiz eta gauez irekita, astelehen gaueetan izan ezik

Sagardotegia

© 943 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9 • 20210 LAZKAO (Gipuzkoa)

Un pilar básico para la elaboración de la sidra natural, como es la manzana, cuenta con el apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa que, en su finca agraria de Ibarrola en Aia, ofrece a baserritarras y sidreros planta seleccionada de manzano para sidra. Alrededor de una docena de variedades, las más idóneas que se conocen, son la oferta de la institución foral que, además, ofrece subvenciones para permitir su expansión.

Para elaborar una buena sidra es necesaria una buena manzana, parece una afirmación obvia, pero conviene insistir en ello. Aparentemente cualquier manzana puede servir para hacer sidra, pero, aunque hay quien da por buena esa afirmación, la realidad lo desmiente. Podría aceptarse que cualquier manzana pue-

de dar zumo susceptible de fermentar y dar origen a algo que se parezca a una sidra, pero no todas las manzanas darían una sidra de calidad. La variedad *Golden*, por citar un ejemplo de fruta asentada en el mercado, no sirve para hacer sidra.

Para lograr esa calidad, desde hace años se buscan las variedades más aconsejables y desde hace mucho tiempo los sidreros y enólogos saben que convienen manzanas ricas en acidez y características fenólicas, encargadas estas últimas de dotar de cierto amargor y astringencia, además de otras virtudes, a la sidra.

Esas variedades clasificadas en tres grandes grupos, según el sabor preponderante, las oferta la Diputación de Gipuzkoa desde su finca de Ibarrola, en Aia, cercana a la ferrería de Agorregi y a un par de kilómetros del Alto de

Además de la Diputación, algunos baserritarras, con amplia experiencia y sabiduría acumulada durante años, venden plantones

aulia

Tolare Sagardotegia

Aulia-Enea LEGORRETA

Telf. 943 80 60 66 Gipuzkoa

EGI-LVZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA

Zamalbide Auzoa

Tel. (943) 52 39 05

ERRETERIA



JOSE MARI MARTINEZ

Iñaki Larrañaga, técnico del Servicio de Pomología de la Diputación de Gipuzkoa.

Orio. Allí se encuentran centenares de plantones de manzano de variedades amargas como la Mikatza, Geza Miña y Mozolaa; ácido-amargas, entre las que se encuentran la Txalaka, Urdin Manttoni, Merabi, Urtebi Txikia, -que, como su nombre indica, da su mejor cosecha cada dos años-, Moko y Goikoeitxea, y variedades ácidas como la Urtebi Handia.

«La Diputación estableció hace varios años alrededor de una docena de variedades idóneas para hacer sidra. Esas variedades, en su mayoría, siguen estando vigentes hoy en día, pero nuestra tarea de búsqueda de otras manzanas idóneas no cesa. Se siguen visitando manzanales antiguos para encontrar variedades interesantes. Hacemos especial hincapié en encontrar manzanas que tengan buenos niveles de acidez y de taninos que van a dar el toque amargo y astringente necesario. Variedades muy ricas en contenidos de azúcar interesan menos, porque todas las manzanas tienen los niveles de azúcares mínimos necesarios para la elaboración de nuestra sidra natural», señala Iñaki Larrañaga técnico del Servicio de Pomología de la Diputación.

Esa búsqueda no ha sido infructuosa y en estos últimos años ya hay nuevas variedades de interés. Una se encontró en el Alto de Gaintxurizketa, a la que se bautizó con el nombre de Are-

so, una segunda en manzanales de la sidrería Ola, en Irun, que ha recibido el nombre de Aranzeta, y otra más, la Luberrí, una manzana muy ácida y fenólica, que se puede encontrar en terrenos del caserío Egiolleta, de Usurbil.

Ya se han realizado injertos y los plantones estarán en un par de años a la venta.

6.000 injertos

Durante 2004 se han realizado injertos en cerca de 6.000 patrones. Casi todas las variedades se pueden adquirir tanto en patrón franco, es decir obtenida a partir de semilla, como con pie clonal. Las primeras son más vigorosas, pero tardan más años en dar fruta, mientras que las segundas tienen una fructificación más temprana, pero no son aptas para todos los terrenos al tener menos poder de enraizamiento.

Además de la oferta de plantas de la Diputación, en el herrialde existen otros viveros privados capaces de proporcionar planta de manzano de sidra. Urkizu en Anoeta, Zubeldia en Usurbil-Aginaga y Dorronsoro en Ataun, además de algunos baserritarras con amplia experiencia y sabiduría acumulada durante muchos años, también venden plantones.

Dorronsoro está especializada en la variedad Errezil, una manzana tardía que es muy apreciada también como fruta de mesa y que se encuentra muy extendida en el Goierri.

Plantas subvencionadas

En enero, cuando la savia, el líquido que circula por el interior de la planta y le sirve de nutriente, está más parada, es el momento ideal para que baserritarras y sidrerías se acerquen a ibarrola a llevarse a sus terrenos plantas jóvenes. Si quieren acceder a subvenciones deberán adquirir cien plantas como mínimo de cinco variedades diferentes, variedades que ya han demostrado ser de generosa cosecha y, en general, de recolección tardía, además de gozar de buenas virtudes enológicas.

«La Diputación Foral de Gipuzkoa vende entre 6.000 y 8.000 plantas de manzano al año, pero también existe ofertas de viveros privados, que, siempre que estén registrados en el Registro del Gobierno Vasco, están autorizados a vender y a acceder a subvenciones oficiales», señala Iñaki Larrañaga.

En los últimos años se han renovado las variedades de manzanos. Ahora se da más importancia al aspecto enológico, mientras que antes, el productor injertaba con criterios que buscaban mejorar la producción. Actualmente, hay una clara tendencia a variedades ácido-amargas más que a las dulces-sosas. De todas formas, hay que contentar tanto al sector productivo como al elabora-

dor de sidra», reconoce Larrañaga, experto en Pomología.

«Después de la festividad de Reyes se empieza a servir la planta y la actividad no cesa hasta los primeros días de marzo. A partir de esa fecha, con la llegada de la primavera, es peligroso mover la planta porque su actividad interna ya está en marcha.

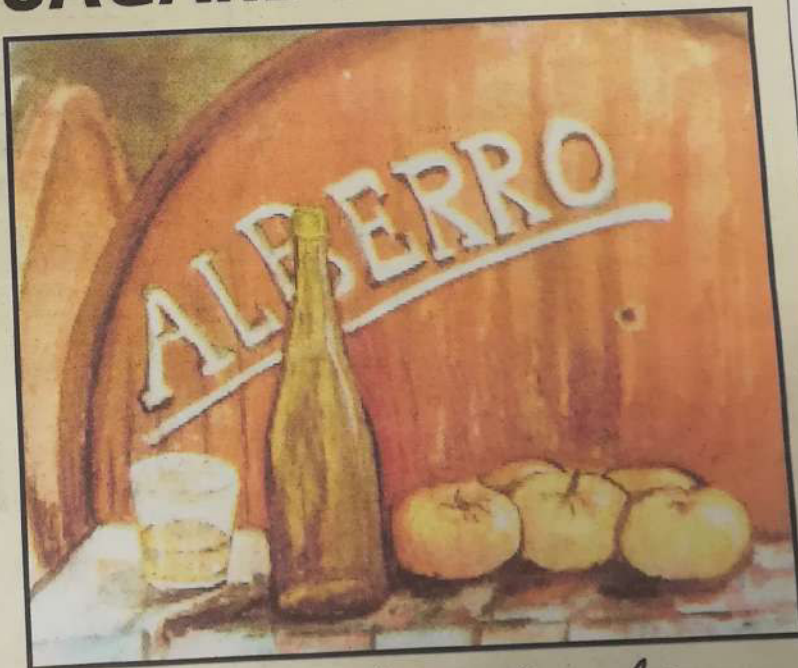
El baserritarra recibe una ayuda de 3,50 euros por planta y a los tres años técnicos de la Diputación visitan las plantaciones. Según el estado de conservación y tras la valoración de una serie de elementos -las podas realizadas con criterio, la limpieza del terreno o la eliminación de zarzas-, se concede una segunda subvención con un máximo de otros 3,50 euros por planta.

«La visita se aprovecha para intercambiar experiencias, sin olvidar que durante todo el año estamos abiertos a atender consultas relacionadas con los problemas que pueden surgir, bien a consecuencia de la climatología, caso de las heladas, o por enfermedades en los árboles. Una de las más comunes es la denominada fuego bacteriano. A esto hay que añadir el apoyo que presta el Laboratorio de Fitopatología en Zizurkil, tanto para aspectos agrarios como de sanidad vegetal (plagas, análisis de tierras...», concluye Larrañaga.

ALBERRO SAGARDOTEGIA



TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61 • Tf. 943 55 00 19
Hernani



Ramon Artolaren bi irudi, ezkerrekoan liberalen uniformearekin.



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

Errimarako arrazoi egokia

Euskal Herriko poetek eta bertsolariek askotan kantatu diote sagardoari eta haren bikaintasunari; besteak beste, Indalezio Bizkarrondo «Bilintxek» edo Jose Manuel Lujanbio «Txirrita» mitikoak. Baina hain ezaguna ez den beste bertsolari batek ere, Ramon Artola Larrañagak, bertso sorta eder batzuk idatzi zituen sagardoa goraiatzuz, XIX. mendean.

Ramon Artola Tolosan jaio zen, 1831 urtean; eta Donostian hainbat urte eman ondoren, bertan hil zen 1906ko abuztuaren 20an; hau da, hirurogeita hamabost urte betetzeko 11 egun falta zitzaizkiola.

Gazterik Tolosatik Donostiara joan zen bizitzera eta Gipuzkoako hiriburuko San Bizenteko elizan ezkondu zen, Manuela Elizetxearekin. Bost seme-alaba ekarri zituzten mundura. Artola ofizioz iturgin eta pintorea zen. Denda eta tailerra Alde Zaharreko Puyuelo kalean zeuzkan; gaur Fermín Calbetón den horretan, alegia.

Poeta hau, herritik sortua, eza gutza literario handirik gabekoa zen euskara ez zen beste hizkuntzetan; baina, hala ere, kalitate handiko lanak egin zituen. Beraz, ez zen eskola asko zuen poeta, herrikoia baizik. Hala ere, bertso paperetan lan on-onak egin zituen eta bertso jartzaile zaharren eskolari segitzen zion. Poesia eta fabula landu zituen, batez ere.

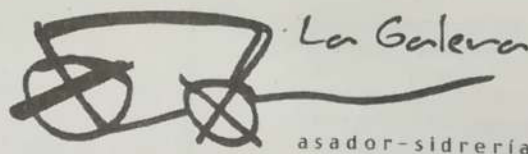
Antonio Zabalarri esker, badugu poeta honen lanak irakurtzeko aukera. Ausporen bilduman liburu pare bat plazaratu zituen, "Sagardoaren graziya" tituluarekin biak. Azkena, iaz.



SIDRERÍA
BORNAX
BAR-ASADOR

Menús de Sidrería
Carta variada con verduras de temporada
Especialidad en carnes y pescados a la parrilla

POL. IND. VALTIERRA-ARGUEDAS
PARCELA 11
31514 VALTIERRA (NAVARRA)
TEL. 948 84 46 46



Menú de Sidrería
Cocina casera - Verdura temporada
Carnes y pescados a la brasa

MAYOR 11 & PALOMAR 10 t. 948 695 218 MENDAVIA NAVARRA

Sidrería El Molino de Aoiz



ASADOR - RESTAURANTE
SAGARDOTEGIA

EL MOLINO
ERROTA
AOIZ - AGOITZ

Ven a disfrutar en El Molino de Aoiz, de nuestros Menús de Sidrería y regalos con la Última Cosecha de la mejor Sidra del País.
Todos los viernes y sábados de febrero y marzo Ambiente Especial Sidrería

Erretolaren bidea: Camino del Molino s/n
Tfno. y Fax 948 33 63 02
31490 Agoitz-Aoiz Nafarroa-Navarra

SIDRERIA ASADOR

KUPELA
sagardotegia

menús variados de sidrería y a la carta
Avda. de la Ribera, 23 31580 LODOSA (Navarra)
☎ 948 69 37 37

Zabalaren iritziz, Artolaren bertsorik onenak eta bikainenak gazte denboran egin zituen. «Bedeinkatuba izan dadila sagardoa-aren graziya»-rekin hasten den bertsu saila 1860. urtean egin zuen, eta hauek dira:

Bedeinkatuba izan dedilla sagardoaren graziya bai eta ere kupira gabe eraten duben guziya; erari onek gizon askori ematen dio biziya, au eran gabe egotia da nerretzat penitentziya.

Lenengo sartu taberna eta ateratzen naiz azkena egun guzian zurrutian da etzait betetzen barrera; au da erari maitagarri bat arras piztutzen naubena, Joxepa Karmen biotzekoa, bete amabigarrena.

Gosea ez det aundiya bañon egarriya bai ugari, nere barrenak naitasunikan ez diyo berriz urari; sortzen ditudan koarto pitxarrak ematen dizkat tripari, nere denboran biziya kentzen diot zenbait sagardori.

Gaitzek ez duben erari oni goseaz oi diot nait ekin, satsifazioz ez naiz arkitzen pitxar bat eta birekin; iru edo lau izaten ditut arratserrako nirekin, tristura eta penak sendatzen ditut sagardoarekin.

Astelena det jai bat artuba pekatu mortalekotzat aste artean bearrerako gogorik egiten etzat; asteazkena, ai nere pena, oso perezeta sartzen zat, modu onetan aste gusiya alperkerian joaten zat.

Bartarratsean egin det amets len egin izan dedana; tabernatikan irten naizela txispatu edo edana; pausorik xuxen egin ezin da esaten nuben: «Au lana! golpatu gabe ez nindeke juan gau ni andiarengana».

Kupelan daguan sagarduak dit ematen tentazioi, prezisamente eran bearra daukat persekuzioi; milla deabruz josirikako orain duben prezioi, zaleak asko geran medioz dauka estimazioi.

Eranago ta berriz naiago beti nago egarriyak, begi bitarte txarrikan ez dit egiten tabernariyak; emeretzi len, au ogeigarren, amar atzo sor utziyak, markak kupelan egin jalean pagatutzeko guziyak.

Artola ezagutza literario handirik gabekoa zen baina kalitate handiko lanak egin zituen

Artolak guda karlistak ezagutu zituen, eta bigarrenean parte hartu zuen (1872-1876). Donostia liberalen menpean izanik, bera ere liberalekin ibili zen Voluntarios de la libertad izeneko taldean, bere lagun Indalezio Bizkarrondo Bilintz bezala.

Karlisten azken gerratea bukatu ondoren, euskararen aldeko mugimendua piztu zen Donostian, José Manterolak eta beste batzuk bultzatuta. Hainbat idazlan eder argitaratu ziren, eta "Euskal Erria" aldizkaria ere orduan sortu zen. Literatur sariketak hasi ere bai. Bertso-jartzaile mordoa bildu zen hantxe; besteak beste, Ramon Artola eta Pedro Mari Otaño.

34 urte geroago, Artolak beste bertso sorta bat eskaini zion sagardoari. Horrek argi eta garbi uzten du sagardoa edari oso herrikoia

zela XIX. mendearen bigarren erdian. Bertsoak "El thun-thun, se-manario koskero" eta "Euskal Erria" aldizkarietan argitaratu zituen, 1894. urtean. Urte horretan, Ramon Artolak 63 urte zeuzkan. Hona hemen bertsoak:

Urretuba ikusten zaio koloria, baltamu bat da berriz bere savoria; txinpartak dartzkala edari guria penak iltzeko txanpain banan da obia.

Kentzen du egarriya, alaitzen du oso, jartzen daki kantari dantzan ta garboso; urrezko edariya edaten da gozo, bañan ukalondorik ez geiegi jaso.

Bere gaian neurriya dionari artzen, umore ona baizik ez dio ekartzen; baña geiegi tripan preso badu sartzen, tripaia balantzak egiñaz du jartzen.

O edari maitea, o edari ona, kupikan gabe preso kupelan egona; orain libratzen zera, gure zoriona, atoz, pozturik deika daukazu gizona.

Txotxetik irten zera kristal fin garbira, saltatu dezu illunbetikan argira; atoz, ederra, atoz, gauzkatzu begira, eragiteko baso zaudenari jira.

Zu zera lorietzat intza dan modura, gizonaren pozgarri sortua mundura; edaten zaitubena, zu, zeruko ura, igotzen dezu mundu ontako zerura.



JON URBE - ARGAZKI PRESS

Bertsoek eta sagardoak ere harreman estua dute egun.



ELUTXETA



SAGARDOTEGIA • BASERRIA

LEKU PAREGABEAN

- Sagardo garaian txotxetik.
- Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelehenetan ezik)

Oztaran Bailara • URNIETA (Gipuzkoa)

☎ 943 55 69 81



Ametza Larrañaga · Ingeniera Técnica Agrícola

«En Gipuzkoa
hay todavía
muchas
variedades de
manzanas ácidas
y amargas por
redescubrir»

La sidra y las sidrerías son un valor en alza a lo largo y ancho de Euskal Herria. Este es un país rico en variedades de manzana, aunque no siempre se aprecie. Ametza Larrañaga considera que sólo en Gipuzkoa hay todavía muchas variedades por recuperar.



JOSE MARI MARTINEZ

Ametza Larrañaga ha finalizado recientemente un estudio sobre la manzana autóctona.

Hace pocas semanas ha terminado el trabajo de campo de una prospección de manzanas ácidas, amargas y ácido-amargas realizada a lo largo y ancho de Gipuzkoa. El estudio tiene como objetivo fundamental encontrar variedades poco conocidas o que lo son sólo en un ámbito muy local, por tanto restringido, con esas características citadas. Ametza Larrañaga, ingeniera técnica agrícola, especializada en hortofruticultura y jardinería, ha

sido la encargada de llevar a cabo esta tarea. El estudio permitirá establecer y difundir las variedades más interesantes para una mejor calidad de la sidra.

¿Cómo surgió el proyecto?

Es fruto de un acuerdo de colaboración en el año 2003 entre el Colegio Vasco de Ingenieros Agrónomos y la Diputación de Gipuzkoa. Crearon una beca para posibilitar la realización de un estudio de prospección de variedades de manzana sidrera con determina-

das características de mucho interés para la elaboración de la sidra. En concreto, se trataba de rastrear numerosos caseríos buscando manzanas con propiedades ácidas, amargas y ácido-amargas de las que al parecer hay una cierta carencia. Yo, que había terminado mis estudios en Iruñea, fui elegida para llevar a cabo el proyecto.

¿Cómo ha sido su desarrollo?

En principio se pensó en realizar la fase de rastreo por los case-

rios guipuzcoanos en el otoño del 2003. Así se hizo, pero surgió un gran contratiempo: coincidió que ese año hubo una acusada sequía en verano lo que hizo que la cosecha fuese bastante pobre en cantidad y las manzanas tuviesen sus parámetros alterados. Se recolectaron manzanas en muchos casos inmaduras, en otros con altos contenidos en azúcares, en suma, con sus características habituales afectadas por esa climatología. Ese año hubo mucha manzana que cayó prematuramente del árbol,

bien por el viento o como consecuencia de la sequía, lo que además de incidir negativamente en su maduración no permitía, en muchos casos, identificar bien la variedad y de qué árbol había caído. A eso hay que unir que hubo amplias zonas de Gipuzkoa donde la cosecha fue especialmente escasa, sobre todo en el interior del territorio. Por ese cúmulo de circunstancias la prospección quedó algo coja, incompleta en definitiva, de ahí que entendieran los promotores del estudio que para ob-



Astigarragako Udala



JOSE MARI MARTINEZ

La zona de Gipuzkoa cercana a la costa es donde se registra una mayor variedad de manzanas.

tener resultados más fiables era conveniente repetir la experiencia en esta última campaña y así se ha hecho. Este último otoño las condiciones han sido mejores.

¿En qué ha consistido tu labor?

El trabajo de campo ha consistido en recorrer numerosos caseríos y manzanales del territorio en un corto periodo de tiempo, el que coincidía con el momento óptimo de maduración de la fruta y apreciar así mejor sus cualidades. He probado numerosas manzanas *in situ* y, además de valorar gustativamente las manzanas, he llevado a cabo varios análisis en laboratorio para determinar el contenido de azúcar, el PH, la acidez total y los fenoles.

¿El rastreo no ha partido de cero?

En el proceso de búsqueda de este tipo de variedades de manzanas ya hay importantes trabajos anteriores llevados a cabo desde la Diputación y por el enólogo Domingo Arina. En la actualidad, son la base sobre la que se trabaja para ofertar las variedades de manzana más convenientes para la elaboración de sidra. Iñaki Larrañaga, técnico del ente foral, y

el citado enólogo han sido mis valiosos asesores y colaboradores en todo momento.

¿La prospección ha concluido?

En realidad, no; aunque tras las fases de trabajo de campo y análisis, ahora queda la redacción con los datos recogidos y, de alguna manera, la exposición de conclusiones. El estudio debería continuar porque queda mucho por hacer. En Gipuzkoa hay muchas variedades por descubrir o, mejor, redescubrir, porque en su pequeño entorno ya están descubiertas y son conocidas. Incluso, de algunas de las manzanas que hemos encontrado tenemos datos que es conveniente contrastar, porque nos han dado resultados diferentes en los dos años en que las hemos analizado. Hay que tener en cuenta que hay diferentes variables que influyen en el desarrollo de la fruta, el clima, el suelo o la época de recolección, entre otras. En mi opinión, no solo debería continuarse el estudio, sino que animaría a los sidreros a que se involucrasen y apoyasen la iniciativa, ya que las conclusiones pueden ser muy interesantes para su propio futuro.

«En principio, se pensó en realizar la fase de rastreo por los caseríos guipuzcoanos en 2003. Así se hizo, pero surgió un gran contratiempo: ese año hubo una acusada sequía en verano»

Dos variantes recuperadas

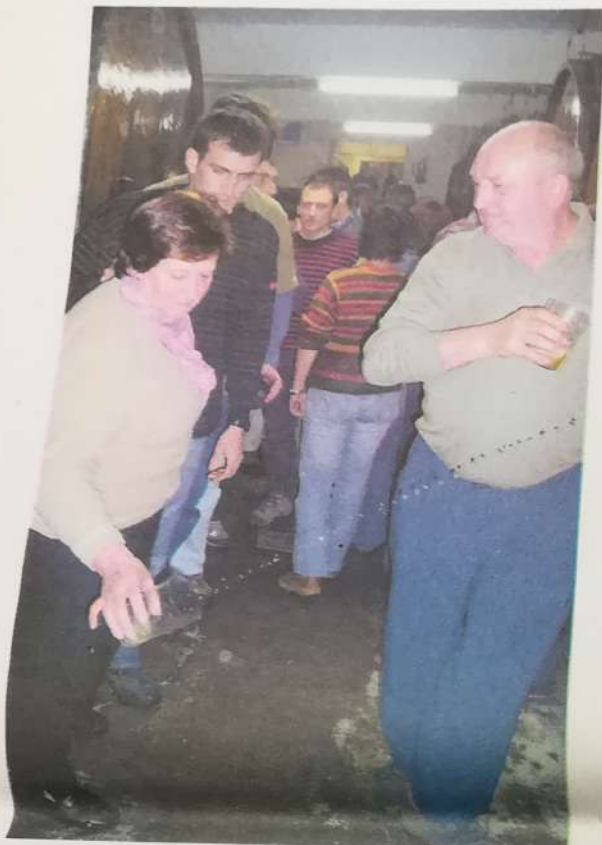
La prospección sobre los tipos de manzana en Gipuzkoa ha tenido sus luces y sus sombras. «En algunos aspectos ha sido una tarea sencilla, pero en otros hemos encontrado complicaciones. Se da el caso de que una misma variedad se conoce con dos nombres diferentes o, al revés, que una misma denominación sirva para dos variedades distintas».

La franja más próxima a la costa (Irún, Astigarraga, Hernani Usurbil, Itziar...) es donde se encuentra la mayor variedad de manzanas, mientras que en el Góierri (Ataun, Lazkao...) hay un claro predominio de la variedad *Errexil*.

No faltan manzanas sin denominación. Dos de ellas estaban en esa situación hasta 2003 pero ahora han sido bautizadas. «La *Luberri* es una manzana muy fenólica y ácida, que está en terrenos del caserío Egjoleta de Usurbil, y que en este caso se utiliza para sidra casera. La *Arantzate*, de similares características a la anterior, que se encuentra en los manzanales del propietario de la sidrería Ola de Irún», señala la realizadora del estudio.

No son las únicas variedades que se han clasificado gracias a este estudio. «Se han recogido alrededor de ochenta muestras y de ellas la mitad podrían considerarse semidesconocidas, no me atrevo a decir que sean del todo desconocidas. Entre las clasificadas hay algunas también muy fenólicas que de momento carecen de nombre», afirma Larrañaga. Un ejemplo son las encontradas en las sidrerías Elorabi y Altzueta de Hernani o en los caseríos Larrazabal de Itziar y Gorostidi de Usurbil. En este último hay una variedad de manzana que denominan *Makalaxgorri* que ha dado datos bien diferentes en contenido de fenoles de un año a otro. En el 2003 la cifra doblaba a la del 2004.

«Ese dato no hace sino confirmar la necesidad de profundizar en el estudio para lograr datos fiables. Además, de las variedades interesantes desde el punto de vista de acidez y componentes fenólicos convendría conocer si son resistentes a posibles enfermedades y su productividad antes de decidir pasar a realizar injertos para su posterior difusión», afirma esta técnica usurbildarra.



Sagardoa da Martindegi auzoko ikur nagusia.

JOSE MARI MARTINEZ

Martindegi , sagardoaren taupada

Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Usurbilgo herriek osatzen duten eskualdeari sagardoaren lurraldea deitzen bazaio, ez da harritzekoa Martindetiko auzoari sagardoaren bihotza deitzea. Hamar bat sagardotegi aurki daitezke inguruan.

Mendietatik uhar txikiak eratuz jaisten diren bi errekatxo elkartzen dira Urbietan. Bata Hernanin dario, Polipaso baserriaren ondoan, bestea, berriz, Astigarraga, Larrarte eta Andolatza inguruan sortzen da. Martindegin zehar eta Oialume etxearen ondoan elkartuta pasa eta gero, Ergobiara abiatzen dira, ura Urumea ibaian isurtzeko. Ur laster horrek bi aldetara dauden lurraldeak, banatu baino,

elkartu egiten ditu. Bi aldeetan bizi den jendea, batzuk Astigarragan eta beste batzuk Hernanin, oso ondo moldatzen da: erreka Martindetiko erreferentea dela esan dezakegu.

Hala ere, ez da errekatxo ura Hernaniko Martindetiko auzoko isurkari garrantzitsua; sagardoa baizik. Auzoan bertan eta inguruan ia hamar sagardotegi daude; besteak beste, Larrarte, Mendizabal, Etxeberria, Oiarbide, Sarasola, Oialume-Zar, Zelaia

eta Gurutzeta. Oialume-Zar izan ezik, sagardotegi guztiek egiten dute sagardoa, prozesu guztia osatuz, tolaletik botilara. Aipatutako sagardotegietatik, Oialume-Zar da gazteena, eta berezko tolaletatik ez duenez, familiako tolaletatik, Hernaniko Larre-Gaizdik, ekartzen du sagardo zukua, eta Oialumeko kupeletan egiten du prozesu guztia.

Baina Martindetiko auzoak baditu beste zenbait gauza kontuan hartzeko modukoak, eta ez baka-

ZelaiA
SAGARDOA
Sidra Natural

...Goza ezazu
ii Disfrutala...

Martindegi Auzoa. 29 - Tfnoa.: 843 555 851
HERNANI - Gipuzkoa

Olaizola
sagardotegia

Olaizola anaiak

TOLARE

SAGARDO NATURALA

Ostegunetik igandera, eguerdian irekita

Osiñaga Auzoa - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)

errik sagardotegiak. Inguruko baserrietan sagarrondo sail ugari dago, eta baita sagar mota famatuak ere. Sagardo ona egiteko sagar preziatuen artean Txalaka dago: sagar garratz eta mikatz horrek Ergobiako baserri horretatik hartu zuen izena.

Gauza bera esan daiteke Zelai sagarragatik ere. Horrek ere baserriko izena hartu baitzuen.

Horrez gainera, lotura estua dago Martindegiko auzoaren eta beste euskal sagar mota batzuen artean. Auzoa da, zenbaiten iritziz, Pelestina izenez ezagutzen den sagar motaren sorlekua. Sagarrak hau, fruta goiztiarra izan arren, oso preziatua da sagardogileen artean. Badirudi auzoko sagarrondoetan Pelestina asko zegoela. Gaur egun ere sagar mota hau ematen duen sagarrondo dezente dago, eta horregatik esaten zaio sagar mota hori, Pelestinari, Martindegi sagarra ere.

Ez da ahaztu behar hainbat eta hainbat auzoko baserrietan egiten zela sagardoa. Antzinako

ohitura hari eusten diote, oraingoz, zenbait etxetan.

Egoera eta tradizio hori dela eta, ez da harritzekoa Martindegiko biztanleen artean sagardozale asko egotea eta urtean zehar ospatzen diren jaietan sagardoak leku garrantzitsua izatea. Auzoko jaietan ere, San Ferminetan, sagardoak badu bere lekua: hortxe duzue, sagardozaleok, inguruko sagardoa giro paregabe dastatzeko aukera.

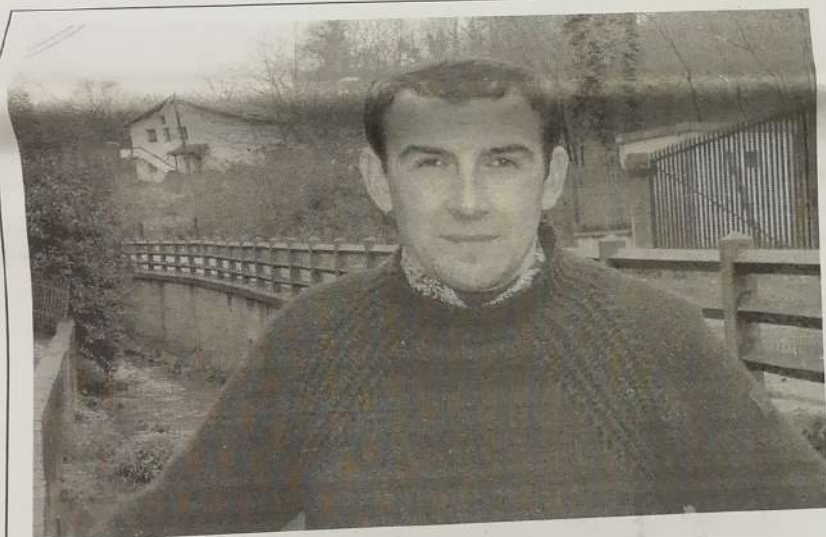
Mugak gaindituz

Martindegiko auzoa Hernanialdean egon arren, bertako bizilagunak eta Astigarraga aldean bizi direnak, muga gaindituz, oso ondo konpontzen dira, eta elkarrekin ospatzen dituzte bai auzoko festak, bai urtero ospatzen duten sagardotegi jai herrikoiei bat. Urtero, urtarriean, txotx denboraldia hasi baino lehen, bertako bizilagunak bertso-afari bat egiteko elkartzen dira. Elkarrekin ondo konpontzen direla adierazten du, adibidez, aurten, urteko lehengo larunbatean, egin duten

ospakizuna. Ehun eta berrogeita hamar bat lagunek ongi pasatu zuten Sarasola sagardotegian Andoni Egaña eta Jexux Mari Iraruren bertsoekin, giro ezin hobean.

Iaz, Mendizabal sagardotegian izan zen bertso afaria, eta han egon ziren Maialen Lujanbio eta Andoni Egaña. Sagardoak eta bertsoak bat egiten dute Martindegin. Bertsoari mitikoa zen, Jose Manuel Lujanbio Txirritak jende asko biltzen zuen bere bertsoak entzuteko. Auzoko batzuk gogoratzen dira zenbat jende hurbiltzen zen Txandre baserrira Hernanitik eta Donostiatic, azken horiek, Ergobiaino, desagertutako trantxian etorritak. Baserri horrek egun mantentzen du bere antzinako tolaera.

Hori guztia dela eta, ez da harritzekoa Martindegi auzoari sagardoaren bihotza deitzea edo, are gehiago, sagardoaren bihotzaren taupada, hango bizilagunek sagardo berriaren hasiera eta erritmoa, nolabait esateko, markatzen dutelako.



Xabier Barrenetxea, Martindegiko festetako antolatzaileen bozeramailea

Sagardo berria dastatzeko eta festa polit bat ospatzeko aritzakian, Martindegiko eta inguruetako auzokideak urtero elkartzen dira hango sagardotegi batean, bertso-afariak gozatzeko. Auzoko festak antolatzen zebiltzan gazte taldekoek izan zuten ideia orain dela bost bat urte, eta urtero, sagardotegia aldatuz, koadrila ederri elkartzen da, txotx denboraldiari hasiera emateko. Iaz, ehun eta berrogeita hamar lagun bildu ziren Mendizabal sagardotegian, eta, aurten, kopuru bera Sarasola sagardotegian. Antolatzaileen bozeramailea Xabier Barrenetxea da.

Noiz hasi zineten ohitura horrek?

Orain dela sei urte hasi ginen eta gehienbat hemenean, inguruko erreka honetako sagardotegi guztietan egiten dugu. Zelaiari hasi ginen, eta aurten Sarasola egin dugu, urtarriean, txotx denboraldia hasi baino lehen. Urtero sagardotegia aldatzen dugu. Auzoko festetan, hemengo sagardotegiak ondo portatzen dira festa antolatzen dugunok, laguntza ematen dute eta horregatik hasi ginen. San Ferminetan sagardo dastatzea antolatzen dugu, eta bailarako sagardotegiek ematen digute sagardoa. Aipatu behar dugu auzokoa ez den sagardotegi batek ere, hau da, Larre-Gaitek ere, festetan parte hartzen duela.

Nola sortu zen ekimena?

Hasieran, gazte taldeak bertso-afari bat antolatu behar genuela pentsatu genuen. Heldu batzuekin komentatu eta ideia ona iruditu zitzaion. Beraz, ekimen honekin aurrera egitea erabaki genuen, eta aurten ehun eta berrogeita hamar bizilagun elkartu gara Sarasolan. Urtero kopuru antzekoa biltzen da.

Zuek ematen al diozue hasiera denboraldiari?

Hala esan beharko, baina kointzidentzia bat besterik ez da. Hori bai, urtarriean egiten dugu, txotx denboraldia hasi baino lehen.

Zein da helburua?

Batez ere ongi pasatzea eta auzoko bizilagunak festa polit batean elkartzea. Gainera, sagardozale eta bertsozale amorratuak gara Martindegin.

Auzoko bizilagunentzako bakarrik al da festa?

Gehien bat auzokoak eta inguruko baserrietakoak hurbiltzen dira, baina Hernaniko eta Astigarragako Santiomendiko lagun batzuk ere etorritzen dira. Ekitaldia irekia da bertara hurbildu nahi duten guztientzako; baina, hala ere, bertaratzen direnak, gutxiago edo gehiago, lotura daukate auzokoein.



**OIALUME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

Mikel Arozamena bidea 16
Astigarraga
943 55 29 38
943 33 21 27

**YARBIDE
SAGARDOAK**
Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

REZOLA SAGARDOTEGIA

BEREZITASUNA ARKIMEA BYRRVNTZIN
Ipintza baserria • Tfnoa. 943 55 66 37 / 608 14 33 32 • ASTIGARRAGA



**TOLARE
SAGARDOTEGIA**

PETRITEGI

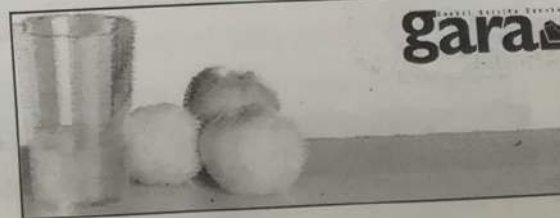
**TXOTX
URTE GUZTIAN!**

Berezitasunak: Arraina arranparrilan eta txuletoia

G/B (SAGARDOTEGIKO MENUA) 22€



Tel. 943 457 188 • Fax 943 452 469 • Petritegi bidea, 5h • Astigarraga
www.petrategie.com



gara

GIPUZKOA**Abaizisketa**

- Zaldibide: 943 65 21 76

Aduna

- Absarua: 943 69 24 52
- Debala: 943 69 07 74

Aia

- Salxotia: 943 83 57 38
- Ixeta: 943 13 16 93

Altzaia

- Olaga: 943 88 77 26

Andoain

- Gasteizaga: 943 89 19 68
- Miripiradi: 943 89 39 54
- Txerrotia: 943 89 07 21

Asteasu

- Martxeta Haurde: 943 69 22 22
- Sarasola: 943 69 02 83

Astigarraga

- Artola: 943 55 72 96
- Astarbe: 943 55 15 27
- Bereziartua: 943 55 57 98
- Buenabentura: 943 35 72 02
- Etxeberria: 943 55 56 97
- Gartziategi: 943 46 96 74
- Gurutzeta: 943 55 22 42
- Irujo: 943 55 03 43
- Larrarte: 943 55 56 47
- Lineaga: 943 46 82 90
- Mendizabal: 943 55 57 47
- Mina: 943 55 52 20
- Oialume-zar: 943 55 29 38
- Oiarbide: 943 55 31 99
- Petritegi: 943 45 71 88
- Rezola: 943 55 66 37
- Sarasola: 943 55 57 46
- Zapiain: 943 33 00 33

Ataun

- Urbitarte: 943 18 01 19

Azpeltia

- Añota: 943 81 20 92

Donostia

- Astismen: 943 36 12 28
- Barakategi: 943 45 13 04
- Ingirre: 943 36 14 70
- Kalonge: 943 21 32 51
- Urkiola: 943 21 01 68

Hernani

- Akareegi: 943 55 34 95
- Alberio: 943 55 00 19
- Alzueta: 943 55 15 02
- Elornabi: 943 33 69 90
- Gofko-Lastola: 943 55 32 72
- Iparragirre: 943 55 03 28
- Itxasburu: 943 55 68 79
- Larre-Gain: 943 55 58 46
- Olaitola: 690 69 84 84
- Otsua Eneko: 943 55 68 94
- Rufino: 943 55 27 39
- Zelaia: 943 55 58 51

Hondarribia

- Sagartzazu: 943 64 16 41

Ikaztegieta

- Begiristain: 943 65 28 37

Irun

- Ola: 943 62 31 30

Itziar

- Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

Lasarte-Oria

- Otegi: 943 36 50 29

Leaburu

- Otazu: 943 67 00 44

Legorreta

- Aulia: 943 80 60 66

Oiartzun

- Aduriz: 943 49 03 78
- Orduzela: 943 49 16 86

Olaberria

- Etxe-Zuri: 943 88 20 49

Oregeta

- Egiluze: 943 52 39 05

Tolosa

- Eguzkitza: 943 67 26 93
- Isastegi: 943 65 29 64

Urnietta

- Altuna: 943 55 49 17
- Elutxeta: 943 55 69 81
- Eula: 943 55 27 44
- Oianume: 943 55 66 83
- Setien: 943 55 10 14

Usurbil

- Aginaga: 943 36 67 10
- Saizar: 943 36 22 28
- Urdaira: 943 37 26 91

Zerain

- Otatzta: 943 80 17 57

Zubleta

- Araeta: 943 36 20 49
- Iruin: 943 36 12 29

BIZKAIA**Ajangiz**

- Lurraska: 94 625 72 45

Berriatua

- Laka-Erdi: 94 613 91 78

Bilbo

- Ander: 94 447 66 66
- Arriaga: 94 416 56 70

Lizarrta: 94 433 79 87

La Gabarra: 94 433 79 87

Tartalo: 94 410 09 03

Dima

- Lapurriketa: 94 633 80 39

Elorrio

Katxarro: 94 658 29 67

Fika

Fika: 94 615 36 02

Galdakao

Elexalde: 94 456 38 67



ALTZUETA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Elaborado por: Alzueta Sagardotegia S.L., Hernani (Gipuzkoa) • N.R.E. 5201SS

Data zehatzik ez dakigunez, Alzueta sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitzak bere neurri jakinean. On egin digula janak, eta kalterik ez edanak? Txotx!

**URTARRILAREN
28. TIK AURRERA
IREKIA**



Osinaga auzoa, 7 • Tel. 943-55 15 02 • HERNANI

www.altzuetasagardotegia.com



Iñaki Santos, ante una de las cisternas que utiliza para realizar la Resonancia Magnética Nuclear en las manzanas.

JOSE MARI MARTINEZ

En busca de la huella digital de la manzana autóctona

La aplicación de la Resonancia Magnética Nuclear permite la caracterización de manzanas y sidras. Iñaki Santos, licenciado en ciencias químicas, defenderá su tesis doctoral en las próximas semanas.

Que la sidra natural es un campo de investigación abierto lo pone en evidencia los diversos estudios realizados o actualmente en marcha en la Universidad del País Vasco. Un ejemplo de ello es la tesis doctoral realizada por el lasartearra Iñaki Santos y que en las próximas semanas defenderá ante un tribunal académico en la Facultad de Ciencias Químicas, en el campus de Ibaeta, en Donostia.

"Caracterización de manzanas y sidras y del País Vasco. Aplicaciones de la espectroscopía RMN

(Resonancia Magnética Nuclear)", es el título de esta tesis. Es un estudio que puede parecer complejo, al menos por su terminología, para los profanos. «Lo de nuclear del título nada tiene que ver con cuestiones radioactivas. La materia está compuesta por núcleos formados por protones y electrones y nosotros trabajamos en esta ocasión con los protones. En esta tesis hemos desarrollado un método de tratamiento de muestras de zumo de manzana para un estudio por espectroscopía por resonancia magnética nuclear del

protón, que permita aplicaciones al análisis quimiométrico de los datos contenidos en los espectros y también al análisis cuantitativo. Además de eso, se han caracterizado analíticamente 29 variedades de manzana de sidra del País Vasco, 16 de ellas a lo largo de tres campañas, en los años 2000, 2001 y 2002, determinando diversos parámetros generales y los perfiles azucarado y ácido», señala el autor de la tesis.

Otro de los fines de este estudio ha consistido, por un lado, en evaluar las aportaciones de cada

variedad de manzana al mosto que producen y, por otro, comprobar el efecto de las variaciones climáticas interanuales en las propiedades de las manzanas.

Seis variedades

Asimismo, se han caracterizado analítica y quimiométricamente seis variedades de manzana de sidra de Euskal Herria, de plantaciones situadas en distintas localidades. El estudio de este capítulo ha consistido en comparar los resultados obtenidos utilizando datos de composición y datos proce-

denes de espectros de RMN. «En este apartado, los objetivos han sido comprobar la capacidad de la espectroscopía por resonancia magnética nuclear para la diferenciación de variedades de manzana de sidra; seleccionar las variables con mayor capacidad discriminante; evaluar la seguridad del modelo de análisis discriminante y comparar los métodos de diferenciación basados en datos de composición y espectroscópicos», explica Iñaki Santos.

El proceso de este estudio con la resonancia magnética nuclear



dimarpe, s.a.

• mangerak eta ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak

Oria Etorbidea, 6 - Tel.: 943 37 26 86 - Faxa: 943 37 33 03 - LASARTE-ORIA



BERRIA!

SAGARDOA IRAGAZTEKO MAKINA

Errekatxo plaza, 5-8 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 • Tel. 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA

se ha desarrollado en un principio mediante un muestreo con seis variedades de manzana de sidra actualmente recomendadas por la Diputación (Goikoetxea, Geza Mina, Moko, Txalanka, Urtebi Handi y Urtebi Txiki). Se recogieron en diversos manzanales de Gipuzkoa, como la finca Zubieta de la Diputación, sidreros particulares (Eula de Urnieta, Zabala de Aduna e Ilunbe de Aginaga), productores de manzanas (Iradi e Irazustabarrena de Hernani, Olano de Astigarraga y Olloko de Usurbil). En total se recogieron cuarenta muestras. Se hicieron análisis tradicionales y por resonancia y a ambos se les aplicó las técnicas quimiométricas. Con eso se logró un modelo y se consiguió también que las seis variedades quedasen agrupadas independientemente de la finca de su procedencia. Lo novedoso es que con la técnica de la espectroscopía, de un sólo análisis que dura unos quince minutos, se distingue los diferentes componentes de cada variedad en el espectro e incluso se podrían cuantificar.

«El estudio se ha complementado con el conocimiento de la influencia de las nuevas alterna-

tivas tecnológicas, es decir el tipo de prensa y el depósito de fermentación sobre las sidras, en concreto sobre los parámetros generales, glicerol y los compuestos volátiles y ácidos. Esto se ha llevado a cabo por medio de un seguimiento realizado a lo largo de dos campañas. Para ello se partió de una misma mezcla de manzanas que se exprimieron tanto en prensa tradicional como en prensa neumática. Ese mosto, a su vez, se dividió para que fermentara en cuba de madera y en una de acero inoxidable. Fueron, por tanto, cuatro experiencias

distintas. Esto tenía como objetivo evaluar resultados obtenidos durante los dos tipos de prensado, analizando los mostos parciales y globales. Asimismo, sirvió para evaluar, mediante técnicas quimiométricas la influencia del tipo de prensa y del material del depósito de fermentación sobre los parámetros globales y los componentes volátiles y ácidos de las sidras obtenidas, analizando para ello los mostos en fermentación y las sidras en maduración a lo largo de nueve meses, es decir ya embotelladas. Esta experiencia se llevó a cabo en una campaña, la de 1999-2000, de mala cosecha y con manzanas de la finca Zubieta de la Diputación de Gipuzkoa. «Para

que los resultados sean más representativos sería necesario repetirlo en más ocasiones», reconoce Santos.

Campaña 2000-2001

Otra experiencia, llevada a cabo en la campaña 2000-2001, consistió en seleccionar unas variedades concretas de manzana con importante carga ácida y fenólica, y se elaboraron dos sidras en Zubieta, otras dos en Zalla, en la finca de la Diputación de Bizkaia y otras dos más en una sidrería particular que se ofreció para colaborar. En ese caso se utilizaron mezclas de distintas variedades y en diferentes porcentajes. Todos los mostos obtenidos tenían altos niveles de acidez y componentes fenólicos. Lo curioso fue que las bacterias intervinieron antes que las levaduras, se comieron el ácido málico y, con lo que lo transformaron en ácido láctico, y después se produjo la

fermentación alcohólica, cuando lo normal es que el proceso se dé a la inversa.

«Las sidras, tenían menos microorganismos y tardaron más tiempo en madurar pero cuando lo hicieron resultaron muy buenas», asegura Iñaki Santos, que considera que este tipo de estudios, en su globalidad, deberían tener continuidad en el futuro.

Se puede estimar que una de las conclusiones fundamentales de todo este estudio es la comprobación de la capacidad de la espectroscopía de resonancia magnética nuclear, utilizada en conjunción con técnicas de análisis multivariante, para la diferenciación de zumos monovarietales de zumos de manzana de sidra.

«Da resultados muy satisfactorios», a juicio de este científico.

El autor destaca, asimismo, la simplicidad del trata-

miento de la muestra y la rapidez de la espectroscopía de RMN, lo que abre un prometedor campo en el estudio de la manzana. Por emplear un ejemplo no tan técnico podría hablarse de que este análisis permite diferenciar al detalle los diferentes componentes de un zumo de manzana respecto al de la sidra o distinguir una variedad de fruta de otra. Se puede establecer algo similar a la huella digital de cada manzana. Simplificando, se podría incluso decir que, analizando una sidra con RMN se puede llegar a distinguir las diferentes variedades de manzana utilizadas en la elaboración de esa sidra. Una realidad que abre muchas y nuevas posibilidades.

En el estudio de Iñaki Santos se han caracterizado de forma analítica y quimiométrica seis variedades de manzana de sidra de Euskal Herria



Proceso de lavado de las manzanas, antes de afrontar el prensado.

OTSYA ENEA

Sagardotegia

TOLARE
SAGARDOTEGIA

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

**TABERNA****Zintzarri**

Ezkiaga ibilbidea
Tel. 943 33 26 20
HERNANI (Gipuzkoa)



Zapa kalea, 8 • HERNANI • Tf. 943 33 15 06

LA BODEGA
taberna



Kardaberaz, 14

HERNANI



La plaza de Hernani volvió a abarrotarse el año pasado durante el inicio del «Txotx».

JON URBE - ARGAZKI PRESS

Astigarraga y Hernani se preparan para recibir a miles de sagardozales

Vecinos y comerciantes hacen un llamamiento para que los visitantes se comporten de forma cívica en los pueblos.

La llegada de la temporada de txotx en los pueblos sidrerros por excelencia, especialmente los del entorno la zona de Hernani (Hernani, Astigarraga y, en menor medida, Usurbil y Urnieta) supone multiplicar notablemente el número de personas

que antes y, sobre todo, después de acudir a comer o cenar a una sidrería se divierten en las zonas de bares y cafeterías. Los pueblos afectados se preparan para recibir a miles de sagardozales.

Esa masiva afluencia de visitantes obliga a los ayuntamientos, hosteleros e incluso asociaciones

de vecinos a adoptar diferentes medidas para no verse desbordados. Medidas que tratan de conjugar el difícil equilibrio entre las ganas de diversión y el derecho al descanso de los vecinos de las áreas más densas en establecimientos hosteleros.

En Hernani, la Asociación de vecinos del Kasko y los taberneros integrados en la Asociación de Comerciantes, Berriak, han alcanzado un acuerdo que contempla una serie de medidas y compromisos de cada una de las partes y que incluye, asimismo, medidas a adoptar por el Ayuntamiento.

Los vecinos no pondrán trabas a la ampliación de los horarios de cierre en estos tres meses de temporada de txotx (del 14 de enero al 30 de abril), ni en otras fechas señaladas como en las fiestas patronales de San Juan, pero para ello los hosteleros deben comprometerse al cumplimiento de ese horario de cierre, intentar solucionar cualquier problema que pudiera surgir entre vecinos y

**EDARITEGIA**

Ogitartekoak
eta
pintxoak

Ezkiaga 5 • HERNANI
Telf. 943 55 20 07

Berasategi, Argiñano y Salaberria serán homenajeados en el «txotx» popular que abrirá la temporada de las sidrerías

Los cocineros Martín Berasategi, Kariós Argiñano e Isaac Salaberria serán los encargados de abrir la temporada del txotx en Hernani. La comisión formada por el Ayuntamiento, los sidrerros del municipio, Berriak y Kaxko ha decidido también que la fiesta del txotx popular se celebre en esta ocasión el domingo, 23 de enero. Como en otras ediciones, se homenajeará a un municipio guipuzcoano, en este caso ha sido propuesto Beasain, que de aceptar compartiría protagonismo con los dos cocineros.

El acto de apertura de la temporada de la sidra en Hernani va consolidándose año tras año y prueba de ello es la presencia de estos tres grandes de la cocina que se encargarán de abrir el txotx en la gran barra que se colocará en la plaza. Además del txotx, está previsto que Isaac Salaberria, el chef de Fago-

ilaga y galardonado con una estrella Michelin, presente a los asistentes un pincho creado con motivo de esta gran fiesta de la sidra.

Los organizadores han destacado el carácter popular que se da a la apertura de la temporada del txotx en Hernani y el Ayuntamiento estudia la posibilidad de completar la programación de ese día con otros actos festivos.

Como es ya habitual de cara a la temporada se reforzarán los servicios de limpieza y de Policía Municipal, al objeto de minimizar los efectos de la llegada masiva de visitantes.

El Ayuntamiento hace un llamamiento a quienes acudan a Hernani para que respeten las mínimas normas de convivencia tanto en las propias sidrerías como en los bares del casco.



JON URBE - ARGIAKZI PRESS

Interior de la sidrería Berazartua, de Astigarraga, donde se procedió al inicio de la temporada 2003.

cualquiera de los establecimientos y a elaborar un calendario de días de especial aglomeración. Estos días especiales conllevarían la adopción de medidas concretas, como la de servir sólo en vasos de plástico, no servir botellines a partir de la una de la madrugada o responsabilizarse, al cierre, de la recogida del vidrio que esté fuera de los establecimientos.

El Ayuntamiento, por su parte, como todos los años, pone en marcha un plan especial de limpieza (recogida de basuras, riego de determinadas zonas, ...) una ampliación del servicio de la guardia municipal que posibilite más vigilancia en la calle, como son los destrozos de mobiliario urbano, o el ordenamiento de los aparcamientos. Asimismo, se instalarán servicios públicos portátiles para que nadie tenga justificación para orinar en cualquier punto de la calle (portales, puertas de comercios, etc).

El Ayuntamiento de Astigarraga, por su parte, también adop-

ta medidas especiales. El aspecto más novedoso este año es la ampliación del horario de la Guardia Municipal, sábados y vísperas de fiesta, para hacerlo coincidir con el horario de cierre de los establecimientos de hostelería. Como siempre, reforzará los servicios municipales (limpieza, recogida

de basuras, etc) y recomienda la utilización de los aparcamientos situados en el polígono industrial de Bidebitarte, al que se accede desde la rotonda situada a la salida de Astigarraga en dirección a Donostia. Se trata de un área que se encuentra a escasa distancia del núcleo urbano.



- Eguneko menua
- Garagardotegiko menua
- Garagardo aukera zabala
- Pierrade, Fondue, Kodilloa, Saltxitxak

Arguain kalea 2-behen • HERNANI • Tel. 943 33 25 29

EUSKAL PRESO
ETA
ERREFUXIATUAK
ETXERA!!

HERNANI
GARIN HERRIKO TABERNA nafar kalea, 10 943 55 00 22
ETXAKA KULTUR ELKARITZA

aker
TABERNA
zipa kalea 7 hernani

HERNANI
EKO S
TABERNA
KARDABERAZ KALEA 12

LEOKA
TABERNA
Kardaberaz, 3 HERNANI

DEPORTIBO
TABERNA

Kardaberaz, 36 • Tel. 552694 • HERNANI



Bizkaiko sagardogileen elkarteko hainbat kide, bertako Sagardo Eguna aurkezten.

MONIKA DEL VALLE - ARGAZKI PRESS

Bizkaian ere bada zer dastatu

Gero eta handiagoa da herrialde honetan sagardoaren produkzioa, bertako sagarrarekin egiten dena

Azken urteotan Gipuzkoa sagardoaren erresuma izan den arren, gainontzeko euskal herrialdeetan ere bada zer dastatu. Bizkaian orain dela hamabi urte sortu zen Bizkaiko Sagardogileen Elkartea, eta, gaur egun, 13 ekoizle biltzen ditu. Bertako sagarraren aldeko apustu garbia egin dute Elkarteko kideek eta erronka nagusia dute aurretik: sagardoaren kontsumoa handitzea, batez ere, gazteen artean. Arazorik ere ez zaie falta, sagardogileak kexu dira herrialde honetan sagardoa izendatzeko sagardotegiaren izena erabiltzen duten jatetxeekin.

Zornotzako Uxarte sagardotegiko Jose Antonio Zamalloa da Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko egungo idazkaria, eta berak azaldu digu zer-nolako ezaugarriak dituzten elkarteko kide diren ekoizleek: «batzuk egile txikiak dira, litro gutxi egiten dituztenak, baina beste batzuk apurka-apurka upeltegi handixeagoak egiten ari dira, urtean 15.000 eta 20.000 litro artean egiten dituzte, eta, horiez gain, gutxi batzuk 40.000 edo 60.000 litrotara ailegatzeko dira».

Sagarra ereitea eta harekin sagardoa egitea da Bizkaiko sagardogileen zeregin nagusia, eta horretan bada Gipuzkoako sa-

gardogile askorekin desberdintasun garrantzitsua. Izan ere, ekoizle bizkaitar gehienek horretara mugatzen dute haien jarduna, sagardoa egin eta botilan jartzera, eta ez dute jatetxe moduan funtzionatzen. «Elkartean soilik bakar batzuk gara jatetxe moduan funtzionatzen dugunok, bertan bazkaldu edo afaltzeko eskaintza hori egiten dugunok», azaldu du Zamalloak.

Horrexegatik, herrialde honetan tentu handiz ibili behar da sagardotegi bat aukeratzeko denean, hainbat jatetxek izen hori erabiltzen duten arren, horietako askok ez baitute harreman estuegirik sa-

Hainbat ekoizle bizkaitarrek horretara mugatzen du bere jarduna, sagardoa egin eta botilan jartzera

gardoarekin. Afera honekin nahiko minduta agertu da Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko idazkaria. «Bizkaian sagardotegiaren ideia diferentea da, azken urteotan sagardotegiaren izenarekin hainbat jatetxe zabaltzen dira, eta izen hori erabiltzen dute haien propaganda egiteko, sarritan eurek eredu bezala agertzen dira benetako sagardotegiak eurek izango bailiran. Pentsa, Bilbon bertan gisa horretako hainbat sagardotegi daude». Horren aurrean, Zamalloak argi utzi du zein den, haien ustez, sagardotegia izateko baldintza nagusia. «Sagardoaren gutxiengo elaborazio bat egon be-

Bizkaian bertokoa, Bizkaian Bizkaikoa

Bizkaiko Sagardogileak

1 Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi Baseria. Milloi auzoa
48710 Bernatua
Tel.: 94 613 91 78

2 Urrutia Sagardoa
Unai Urrutia
Beko-Etxea Baseria
48100 Mungia
Tel.: 94 674 14 46

3 Lurraska Sagardoa
Kanpantxu Auzoa
48320 Ajangiz
Tel.: 94 625 72 45

4 Leartibal Sagardoa
Okamika Auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26

5 Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Gottiolza, 36
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85

6 Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao Ibarluzea
Axpe Baseria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85

7 Sebastianeko Sagardoa
Antón Aresti Eiguren
Sebastianeko Baseria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42

8 Maigarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
48110 Gatika
Tel.: 94 676 24 19

9 Isasi Sagardoa
Isasi Arrieta Rufino
Juan Kalzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69

10 Etxebarria Sagardoa
Itxier Etxebarria
Txone-Barri Baseria. Igarua Auzoa
48110 Gatika
Tel.: 94 674 20 10

11 Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Ametzebarri Baseria
Ugarte Auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40

12 Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15

13 Lapurriketa Sagardoa
Lapurriketa Auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39

BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

har da, baina gehienetan jabetxe horietan ez da hala izaten, eta hori ez da batere zuzena; kontsumitzaileak ez du bereizten, eta horrelakoak hartzen ditu ere du moduan. Igual horietan eredu onak egongo dira, baina baita eskasak ere; horregatik sagardo egileak ez dugu onartzen horiek izatea Bizkaiko sagardotegien eredu. Gu egileak gara eta kontsumitzaileari esan behar zaio Bizkaian aurkeztu zaizkion sagardotegi gehienak ez direla benetakoak.

Beste askotan bezala informazio falta da gai honen inguruko arazo nagusia, jende askok sagardogileen lana Gipuzkoarekin lotzen du, eta ez daki Bizkaian bertan sagardoa egiten dela. Zamalloaren esanetan, «jendeak horren inguruko kontzientzia hartu beharko luke eta jakin Bizkaian ere sagardoa egin egiten dela. Gipuzkoan baino askoz ere neurri txikiagoan, hori egia da, baina hor gabilztanok lan handia egiten ari gara: sagarrak aztertzen, nondik hobetu daitezkeen jakin nahian; azterketak eta ikerketak egiten... Eta, aldi berean, sagardo munduarekin zerikusirik ez duten beste batzuk agertzen zaizkigu jatorrizko sagardotegien modura. Hori ezin da onartu, jendeak berri jakin behar du».

Bizkaiko sagarra

Egileak egiten duten lanaren adibide gisa, Jose Antonio Zamalloak datu inportante bat eman du: Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak kideak egiten duten sagardoa Bizkaiko sagarrarekin egin da guztiz. «Hori oinarri moduan daukagu gure elkarteak, eta oso irizpide inportantea da produktu honek etorkizuna izan dezan; bestela, lehengai, sagarra, ez badugu apur bat ezagutzen eta zaintzen, jai daukagu. Etorkizunari begira, zaindu egin behar da produktua; esate baterako, aurrerago izendapen bat zabaldu edo etiketa berezi bat atera nahi badugu. Hori oso gauza inportantea da, guk ez dugu esango gure sagardoa beste batzuen baina hobea denik, baina guretzat oso inportantea da ezaugarri hori; bai orain, baita etorkizunari begira ere».

Filosofia honek beste alderdi garrantzitsua du, baserritarrei aukera berri bat ematen zaielako baserriko produkzioa sagardo sagarraren bitartez osatzeko. «Baserri mundurako ere irtenbidea izan daiteke sagarra ekoiztea eta inguruko sagardotegian saltzea, sikiera baserriaren produkzioa osatzeko. Baserrietan sagardo sagarrak bere tokia izan beharko luke, beti gertatu izan den moduan; daukagun klima eta daukagun ezaugarriekin, sagardo sagarra bertakoak izan behar dira eta horiek indartu behar dira». Horregatik, Zamalloaren arabera, neurriak hartzeko eskatu behar zaio Administrazioari, hori hala izan dadin.

Gauzak horrela, eta Elkartek azken urteotan egin duen lanari esker, pixkanaka-pixkanaka Bizkaiko sagardoa ari da bere tokia berreskuratzen, iraganean



Euskal Herriko beste hainbat gunetan bezala, Bizkaiko sagardoak kopuruak gora egin du nabarmen-azken urteotan.

herrialde honetan ere sagardoa oso zabaldua egon baitzen. «Gipuzkoarena oso gauza inportantea izan da, neurri batean horregatik mantendu egin da sagardoaren tradizioa, baina hori azken urteotako gauza izan da. Pasa den mendebateko erreparratzen badiogu sagardotegiak ez ziren bakarrik Gipuzkoako gauza, leku guztietan egiten zen produktua zen. Orain pausoz pauso berreskuratu behar da, gauzak behar bezala eginez. Alde horretatik,

interes bera dugu Gipuzkoan eta Bizkaian, sagarrak ezagutzen ahalegintzen gara eta irizpide tekniko oso antzekoak erabiltzen ditugu han eta hemen, etorkizuneari antzerako produktua egiteko moduan egongo gara denok».

Urteak joan urteak etorri, Bizkaian gero eta sagardogile gehiago daudela dio Zamalloak. «Orain dela gutxi arte, bost edo sei urte, hemen Gipuzkoako sagardoa bakarrik egon da, hemen edaten zen sagardoa guztia handik ekarria zen, baina orain kopuru hori askoz ere txikiagoa da. Gure produkzioa apurka-apurka igotzen ari da, baserritarrak ari dira animatzen. Jende askorekin landu dugu gai hau, eta baserriar gazteak ari dira berriro ere sagardo sagarra ekoizten; joera hori egon badago, baina gero hori mantendu behar da eta merkaturari jarri: emaitzak lortu behar dira, eta horretan ari gara».

Merkatuan saltzea

Izan ere, kontua ez da bakarrik bertako sagardo ona egitea, hori merkaturari jartzea da beste erronka nagusi bat. Horregatik, jendeak sagardo gehiago edatea nahi du Elkartek. Zamalloak azaldu duenez, azken urteotan goranzko joera nabaritu da, baina mantso doa. «Azken batean, botilako kontsumoa bultzatu behar da, ez sagardotegietara joan, hor juerga egin eta kitto. Hori egun bateko kontua da, hori ez da kontsumoa bultzatzea, ehuneko zati txiki bat soilik kontsumitzen da horrela. Ez badugu lortzen sagardotegietara joaten direnak urtean zehar sagardoa kontsumitzea, akabo. Gehienbat gazteen artean bultzatu beharko genuke kontsumoa eta, betiko topikoetatik aparte, ikusten ari gara gero eta kontsumitzaile gehiago dagoela, eta gero eta gazteagoak. Hemen, Gipuzkoan ez bezala, zaharrena galdu egin da, gehienek txakolina edo ardoa edaten dute, baina gazteek sagardo gehiago edan dezaten lortzen badugu, aurrera egitea lortuko dugu», dio Zamalloak.



BASERRIKO OKELA ETA OILASKOA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-etik
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.

Montorra, 6 Telf. 94 630 88 15 48340 ZORNOTZA

ARITXI
ASADOR - ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Jon Peli Hormae

Meñaka bidea, nº 1
48100 LARRAURI

www.someraweb.com
Tel.: 94 674

ARRIAGA
ASADOR
SAGARDOTEGIA
BILBAO



Menú sidrería • Menú del día • Pescados y carnes a la
SANTA MARIA, 13 • TLF. 94 41

**Bizkaiko
ekoizleak
duten helburu
handienetakoa
ez da bakarrik
bertako
sagardo ona
egitea, hori
merkaturari
jartzea da
beste erronka
nagusi bat**

La manzana está presente en la mitología griega y celta, en el simbolismo cristiano y en la heráldica medieval, relacionada con la inmortalidad, la fecundidad y el amor. Además de todo eso, da origen a algo más prosaico pero no menos exquisito como nuestra sidra natural. Si la manzana es la fruta por excelencia, ¿qué cabe esperar de su hija más preciada, la sidra?

Todas las civilizaciones, todas las culturas, recogen de una u otra forma el simbolismo de la manzana, considerada la fruta por excelencia. La manzana ocupa un lugar singular en los grandes mitos y en la historia de la humanidad.

Una manzana de oro fue motivo de discordia en el Olimpo griego, con protagonismo destacado para las diosas, provocando un conflicto que desembocó en la destrucción de Troya. Paris, hijo del rey troyano Priamo entregó su manzana a Afrodita, diosa del amor y de la belleza y decidió negársela a Atenea, diosa de la sabiduría y de la guerra. Aquella decisión le reportó consecuencias funestas para él y para su pueblo porque desencadenó una enorme lucha que finalizó con la destrucción de Troya a manos de los griegos protegidos por la infatigable Atenea.

Sin abandonar la mitología griega, otra manzana celebre fue la creada por el dios del vino, Dionisio, para ofrecérsela a la diosa del amor, Afrodita. La diosa de la Tierra, Gaia, por su parte, ofreció a Hera una manzana, símbolo de la fecundidad, el día de su boda con Zeus. Asimismo en esa mitología del mundo antiguo se narra que las Hespírides se encargaban de guardar el jardín de los dioses donde los árboles daban las celebres manzanas de oro, que eran la fruta de la inmortalidad, nada menos. También los griegos incidieron en la manzana como referente amoroso y sus vecinos, los antiguos turcos, afirmaban que el árbol que está plantado a la derecha de Dios era un manzano, un árbol con tal altura que ni los ángeles podían alcanzar los extremos de sus ramas donde se encontraban las manzanas más sabrosas.

En la mitología celta, con influencia en nuestro país, también la manzana tenía un protagonismo destacado. Los druidas celtas se reunían a la sombra de los manzanos sagrados, el árbol del otro mundo, y el propio Merlín se reunía con el rey Arturo bajo las ramas de un

manzano, costumbre que tenían otros muchos héroes, tal y como recoge la literatura de todos los países celtas. Era símbolo de sabiduría, del amor, de la suerte, de la magia y de la revelación, al mismo tiempo que aseguraba la inmortalidad a quienes de ella se alimentaban. En la mitología de la Edda, en Escandinavia, los dioses comían manzanas para mantenerse jóvenes hasta el fin de los tiempos actuales. Cuentan que en una ocasión, el malvado Loxi robó las manzanas y los dioses envejecieron y se hi-

cieron débiles. Las cosas no se normalizaron hasta que los dioses recuperaron sus árboles.

Esa relación con la inmortalidad es también citada por Gervasio quien asegura que ciertos sacerdotes de India, otra civilización bien distante, llegaban a vivir hasta cuatrocientos años gracias a la alimentación exclusivamente de manzanas, algo que debió de ver Alejandro Magno con sus propios ojos. Lo raro es que el gran macedonio no adoptase semejante régimen alimenticio.

**Gervasio
aseguró que
ciertos
sacerdotes de
India vivían 400
años por comer
sólo manzanas**

Cortando una manzana por su ecuador se descubre una estrella de cinco puntas, llamada pentágulo, donde se alojan las semillas. El pentágulo también era conocido por los celtas como pie de los druidas y simboliza al hombre, siendo el quinto ángulo el espíritu que eleva al hombre por encima de la naturaleza.

Si el corte lo realizamos en vertical, por su meridiano, observaremos la forma del sexo femenino, la vulva madre que contiene las semillas de la fertilidad.



Cupido juega con Venus en torno a una manzana.

La manzana, símbolo de inmortalidad y amor

Para el simbolismo cristiano es la fruta tentadora que expulsó a la humanidad del paraíso terrenal, mientras los escandinavos la veneran como fruto sagrado.

KIXKIA
Sagardotegia Asador



C/ Urrutia, s/n
31680 Otsagabia
(Nafarroa)
Tel. 948 890 517
www.kixkia.com

Saskixarraren ertz koxkaturik
kixkiak kaxka jota
urte onada lana badegu
aurten sagarra badago
kixki ta kaxka udazkenean
neguan trago ta trago
txiritik txirrist gazi gozoa
komun txuloan akabo

Iñaki Perurena





La imagen simboliza el momento en el que, según la mitología griega, Hermes otorga una manzana sagrada a París. Según la leyenda, París entregó la manzana a Afrodita, privilegio que negó a Atenea.

«Las mujeres vascas no beben más que zumo de manzana»

Pierre Lancre, sanguinario y fanático inquisidor jesuita francés consideraba que la manzana es la metáfora bíblica de la trasgresión y Euskal Herria «era un país de manzanas, sus mujeres solo comen manzanas, no beben más que zumo de manzanas y en cualquier ocasión están dispuestas a la manzana de la trasgresión, pasando por encima de la condena de Dios y franqueando la prohibición de nuestro primer padre. Son Evas que seducen voluntariamente a los hijos de Adán, y desnudas en la cabeza, viven en las montañas en absoluta libertad e ingenuidad como lo hacía Eva en el paraíso terrenal».

Claro que el clérigo francés había bebido de la fuente cristiana, lo que explica su rechazo a la manzana y a quienes de ellas se alimentaban, nuestros antepasados. Y es que la simbología cristiana es la que ha otorgado el papel más negativo a esta magnífica fruta. Ha sido considerada trasgresora y objeto de tentación, no en vano por una manzana que ofreció Eva a Adán y probada por este, según la Biblia, fueron expulsados del Paraíso Terrenal y con ello, el conjunto de la humanidad, obligado desde entonces a ganar el sustento con el sudor de la frente. Lancre no sudaría mucho a causa del trabajo, pero provocó enorme dolor en los vascos de aquella época, especialmente a las mujeres.

Lo curioso es que, aunque todo el mundo cree que la manzana fue la fruta que, con la cooperación de una mujer y una serpiente, sacó al género humano del paraíso, expertos aseguran que eso no se recoge en ningún fragmento del Génesis. En ese libro se menciona a la fruta del árbol del bien y del mal, pero en ningún momento se nombra a la manzana. Al parecer todo viene de una errónea traducción de un término que la Biblia latina emplea para esa fruta, que provocó el pecado original, que es el de poma, y que se refiere no a la manzana sino a la fruta en general. Por eso la pecaminosa manzana del Génesis, atendiendo a las tradiciones hebreas, es en realidad la fruta del paraíso.

Esta versión era ignorada por Lancre que de haberla conocido quien sabe si nos habría ahorrado tanto dolor, aunque lo más probable es que lo de la manzana, metáfora bíblica de la trasgresión para él, fuese una excusa para enmascarar las auténticas razones de su llegada a Lapurdi, enviado por el rey Enrique IV, y que no eran otras que intervenir en un conflicto banderizo, en definitiva, en una lucha por el poder político y económico.



Hernaniko Udala

“Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena”.

Antxon Agirre Sorondo



Jesus Angel Garcia Jose Miguel Echavarri txirrindulari zuzendariarekin batera, duela bi urte, txotx denboraldi hasiera bere sagardotegian egin zenean.

Josu SANTESTEBAN

Jesus Angel Garcia · Nafarroako Sagardogileen Elkarteko presidentea

«Aurtengo sagardoa arinagoa, gorrixkagoa eta edateko oso erraza izanen da»

Nafarroan sagardoa indartzen ari da pixkana eta egun jadanik sei ekoizle daude bertan lanean. Horrez gain, sagardotegiak edo antzeko jatetxeak ere barreiatzen ari dira herrialde guztian zehar.

Aurten sei dira, iaz baino bat gehiago, Nafarroako Sagardogileen Elkartea osatzen duten sagardotegiak. Hilaren 14an, Berueteke Behetxoneko Bordan sasoaren irekiera ekitaldia egin, eta hurrengo egunetik aurrera zabalik izanen dira Nafarroako sagardotegiak.

Zer da Nafarroako Sagardogileen Elkartea?

Elkartea 2001. urtean sortu zen, eta bere atzean dagoen asmoa da guztion artean, Nafarroan sagardoa legez egiten ari garen guztion artean, ekimen bateratuak koordinatzea, bakoitza gauzak bere aldetik egiten ibili beharrean. Orain arte hainbat proiektu gauzatu ditugu, esate baterako, bost urteko iraupena duen eskualdeen arteko Interreg egitasmo batean ari gara parte hartzen eta, horrez gain, Nafarroako Gobernuaren

menpe dagoen EVENA erakundearekin ari gara lanean, sagardoa inguruko hainbat alderdi tekniko ikertzen eta garatzen.

Zenbat kide ditu gaur egun Nafarroako Sagardogileen Elkarteak?

Elkartean parte hartzen dugu Nafarroan sagardoa ekoizten dugun guztiok. Orain sei sagardogile gara, aurtun Lesakako sagardotegi bat hasi delako gurekin lanean.

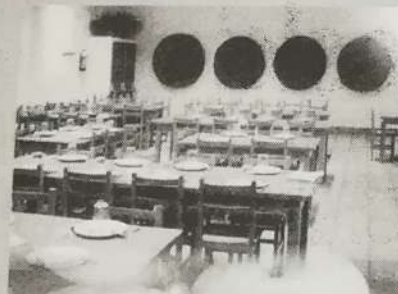
Horietaz aparte, izen hori erabiltzen duten beste sagardotegi batzuk daude Nafarroan. Jendea nahasten ahal da sagardogileak direnen eta ez direnen artean?

Oso argi dago zein den zein, sagardotegia dena ekoizlea delako da, eta gainerakoak sagardo saltzaileak izango dira. Guztiz diferentia da, batek ekoizti egiten du eta gainerakoek saldu: ardoarekin gauza bera gertatzen da. Txotx garaian hori askoz nabarmenagoa

da, gure sagardotegi batean dastatzen ahal delako sagardoaren prozesuan dagoen bilakaera, eta besteetan ez, sagardo ona izanen da, baina ez da aldaketarik sumatuko sagardoan.

Gainontzeko herrialdeetan egiten denarekin alderatuta, ba al du ezaugarri berezirik Nafarroako sagardoak?

Ez, Nafarroako sagardoa Euskal Herriko sagardoa da, eta saga-



Sidrería AUZMENDI Sagardotegia

Pol. Ind. Nave 1
(junto a Sociedad Lagunak)
31008 BARAÑAIN
Tfno.: 948 18 59 57 / 19



Bazkaltzeko eta afaltzeko girorik onena, eta gainera...

El mejor ambiente para comer y cenar... y ademas...

Sagardotegiko menua Garaiko sagardoa

Menú de sidrería Sidra de temporada



rra oso antzekoa da herrialde guztietan. Sagarren izenetan desberdintasunak egoten ahal dira, baina hori, sagarra motagatik baino gehiago, euskalkiengatik izaten da. Ekoiatzeko modua bera da Gipuzkoan eta Nafarroan; hala ere, gurean produkzioa dezente txikiagoa da. Horri esker, ordea, sagarrondoak hobeto zaintzen ahal ditugu, azken finean sagardogileak nekazariak baikara.

Nolakoa izanen da aurki dastatzen ahaliko dugun sagardoa?

Aurtengo sagardoa ia ehune-ko ehunean bertako sagarrarekin egina da, eta hori ere oso datu inportantea da. Ezaugarrien aldetik bakoitzak bere ikuspuntua dauka, bere gustuen arabera, baina nik esango nuke beste urteetako baino arinagoa dela aurtengoa, kolore aldetik pixka bat gorrixkagoa da eta edateko oso erraza.

Gipuzkoako sagardotegiek duten sona ikusita, nafar askok bertara hurbiltzeko ohitura dute. Kezkutzen al zaituzte horrek?

Ongi dago leku guztietara joatea eta alde horretatik nik ez dut arazo handiegirik ikusten. Uste dut hori baino inportanteagoa dela norbait ekoizle ez den sagardotegi batera joaten bada, Nafarroako sagardoa eskatzea, bestela normalean Gipuzkoakoa ematen diotelako. Ongi dago aukera izatea eta euskal herrialde desberdinetako sagardoa izatea, sagardo diferenteak dastatu ahal izateko, garagardotegietan garagardo mota diferenteekin gertatzen den bezala, baina guri interesatzen zaigu Nafarroan siltiera bertan eginiko sagardoa kontsumitzea.

Gero eta jende gehiago hurbiltzen al da Nafarroako sagardotegietara?

Ez dago gorabehera handiegirik. Urte bakoitza diferentea da, eta azken urteotako joera zertxobait goranzkoa izan bada ere, ez da urte batetik bestera gorakada izugarria sumatzen, besteak beste gureak nahiko sagardotegi txikiak direlako, eta kopuru aldetik nahiko mugatuta gaudelako.

Eta botilan saltzen duzuen sagardoa alderik sumatu al duzue?

Botilan kontsumitzen denak gorakada izan du, eta espero dezagun oraindik ere gehiago igoetzea. Baina hor badago arazo bat, ostalaritza lokal guztietan sagardoa izaten dute, baina inork ez du bere kartan aipatzen; ardoarena, berriz, oso zabala izaten da. Baina horrekin lotuta, beste errealitate bat dago, mahai batean sagardo botila bat badago, normalean ondokoek ere sagardoa eskatzen dute. Taberna eta jatetxeetan jendeak sagardoa eskatzeko ohitura hartu behar du.

Zer nolakoa da Nafarroako administrazioarekin duzuen harremana?

Hainbat kontaktu ditugu, bai EVENaren bitartez, bai ITGren



Josu SANTESTEBAN

lazio sagardo garala Aldatzen jarri zen abian eta Nagore pilotaria izan zen gonbidatu nagusia.

bitartez. Azken horrek sagarren gaineko kontrola eramaten du, eta hainbat gauza egiten ditugu elkarrekin. Eta EVENarekin hiru hilean behin edo elkartzen gara, dastatzeak eta sagarraren gaineko azterketak eta konparaketak egiten ditugu. Horrez gain, lehen aipatu dudan Interreg proiektuaren bidez, Ipar Euskal Herriko sagardogileekin ari gara lanean. Hori da administrazioarekin egiten dugun lana, bestelakorik ez, ez dugu haiengandik diru laguntzarik jasotzen.

Jatorri izendapen edo antzekorik lortzeko ari al zarete lanean?

Aipatu dudan Interreg proiektuaren bitartez ziur aski ez da jatorri izendapena etorriko, baina gutxienez kalitatearen labela eskuratu nahiko genuke. Elkarrekin egotean eta ekoizpen modu bera erabiltzean, produktu bera ari gara egiten, eta hori etortzen ahal da zerbait.

Iaz lehen aldiz Nafarroako Sagardo Eguna antolatu zenuten. Aurten ere errepikatzeko asmoa al duzue?

Bai, iazkoa Elizondon egin zen, eta oso ongi joan zen, Nafarroako sagardogileak egoteaz gain, Ipar Euskal Herriko batzuk ere izan ziren, eta dena primeran joan zen. Oso giro ona egon zen, eta gure sagardoa dastatzeko aukera egon zen. Aurten ere errepikatzeko asmoa dugu, urtero egin nahi baitugu, ziur aski Lekunberri aldean izanen da aurtengo Nafarroako Sagardo Eguna.

KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA

Betikoa noski

c/ Tajonar, 29 • Tfno.: (948) 15 23 00 - 15 34 07
www.kaleangora.com
 Pamplona



Martin Zabala, en el centro, flanqueado por los responsables de las sidrerías Altzueta e Isastegi.

JOSE MAR MARTINEZ

Zabala, de Aduna, mejor sidra guipuzcoana en botella de 2004

Altzueta, de Hernani, e Isastegi, de Tolosa, escoltaron al ganador del III Concurso

Zabala podrá lucir con orgullo la *txapela*, trofeo y diploma que le acredita como la mejor sidra natural en botella de 2004, después de ganar el certamen que cada año organiza la Diputación de Gipuzkoa. Un concurso serio que tiene como objetivo fundamental la promoción de la sidra de calidad en botella. Altzueta e Isastegi ocuparon la segunda y tercera posición, respectivamente.

Una de las sidrerías que presume, con razón, de elaborar sus sidras con manzana del país y en gran medida procedente de sus propias manzanas, Zabala de Aduna, consiguió el primer premio de la tercera edición del Concurso de sidra organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa.

A este concurso se presentaron 21 cosecheros de sidra natural. A cada uno de los participantes se les exigió como condición previa contar con un mínimo de cinco *kupelas* llenas, para las sidrerías que ela-

ITURRIETA
SAGARDOTEGIA

Txotx egin!

Astelehenetik asteazkenera enkarguz
Ostegunetik igandera zabalik

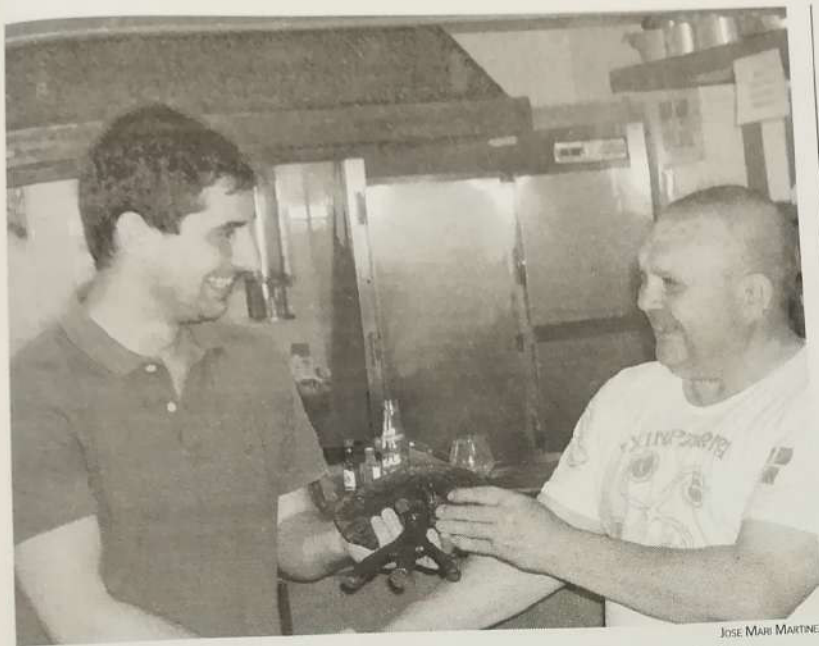
www.iturrieta.com

Arraga auzoa. Tfnoa: 945 44 53 85 • ARAMAIO

IARRITU SAGARDOTEGIA

IARRITUKO kupela
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA



JOSE MARI MARTINEZ

«Txato» Uralde entrega el trofeo a Ariztimuño. Un concurso bien distinto al oficial organizado por la Diputación de Gipuzkoa, pero también original, es el que cada año organiza la cuadrilla Txinparta de Hernani. La originalidad consiste en celebrarlo después de recorrer a pie y por monte la distancia que separa Hernani de la localidad navarra de Goizueta. Una larga caminata montañera que ocupa a los participantes durante toda una mañana y que culmina con una comida en la sociedad de esa localidad y un concurso de sidras. Naturalmente, en este concurso popular no hay análisis de las sidras en ningún laboratorio, pero no falta una ficha de cata en la que el jurado, compuesto por alguno de los miembros de esta cuadrilla, todos ellos grandes aficionados a la sidra de toda la vida, establecen la puntuación de los caldos que ellos mismos aportan al concurso. Los encargados de servirla se ocupan de preservar el anonimato de cada sidra. En la última edición, el trofeo, un bonito trabajo artesanal realizado por Antxon Garin, que ha heredado de su padre Prontxio la habilidad para la talla en madera, fue para Hibaí Ariztimuño por presentar sidra de Zapiain de Astigarraga.

boraron más de doscientos mil litros, y de tres para las de menor volumen. Al sidrero correspondía indicar las *kupelas* a concurso de las que, tras ser numeradas, se extrajo la muestra por sorteo de solamente una de ellas.

La muestra consistió en doce botellas por concursante, sin etiqueta alguna. Fue la propia organización la que etiquetó con una identificación numérica y colocó los tapones correspondientes para preservar el anonimato.

La primera fase del concurso, con la recogida de muestras, tuvo lugar en el mes de abril. Con una botella de cada participante se realizó un análisis en laboratorio enológico oficial para comprobar que las sidras cumplían con los requisitos legales establecidos en la Reglamentación de la Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana (ácidez volátil, metanol y extracto seco).

Superar esa primera criba era condición indispensable para pasar a la segunda fase, la de cata, algo que en las tres ediciones de este concurso celebradas hasta ahora han logrado casi todos los participantes.

En la fase de cata, un jurado amplio, en total diez personas, y plural, compuesto por expertos de cata, enólogos que trabajan en el mundo de la sidra, *sagardozales*, representantes de sociedades gastronómicas y de la Cofradía de la Sidra Natural de Hernani, todos ellos a propuesta de la organización, y otros cinco miembros nombrados por los

propios sidreros, se encargó de seleccionar las seis sidras finalistas. Se realizó un sorteo para dividir la veintena de sidras en dos grupos y para establecer el orden de salida a la cata, algo muy importante. De las diez de cada grupo se eliminó la mitad y, tras nuevo sorteo entre la decena clasificada, se llevó a cabo la otra criba que dejó en seis las que acudirían a la final.

**El ganador
puede poner un
distintivo que
lo acredite en
las etiquetas
de sus botellas**

La cata se llevó a cabo siguiendo todo un rito. «Cada miembro del jurado tuvo delante las sidras para apreciar y comparar mejor los colores, incluso para tener la ocasión de volver a catarlas. Disponían de una ficha de cata para anotar todos los parámetros evaluables (*txinparta*, color, aromas y comportamiento en boca). Contaban, además, con un catavinos como recipiente que recoge mejor los aromas por si estimaban conveniente su utilización, un cubilete para arrojar

los restos de sidra catada y pan sin sal para entre sidra y sidra limpiar o eliminar sabores del paladar. Por supuesto, para cada sidra se utilizó un vaso limpio distinto», explica Iñaki Larrañaga, técnico de la Diputación y miembro del equipo organizador.

En esa final el jurado decidió que la sidrería de Martín Zabala de Aduna era merecedora del primer premio, 1.500 euros, la txapela y el trofeo. «En cada edición cambiamos el trofeo. El primer año ofrecimos una reproducción artesanal a escala del *tolare* del caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso, un edificio adquirido por la Diputación de Gipuzkoa y reconvertido en museo etnográfico. En la segunda edición fue un *karreto-barrika* y en esta tercera una reproducción del *tolare* del caserío Azkonobieta de Urnieta, una prensa de tres ejes roscados de madera», señala Larrañaga.

El ganador de cada edición puede poner, además, un distintivo que acredite el premio en las etiquetas de sus botellas.

El segundo premio fue para Alzueta de Hernani, una sidrería que cuenta con numerosos galardones en diferentes concursos, y el tercero para Isastegi de Tolosa. Este establecimiento, regido por Miguel Mari Lasa, logró el segundo premio en la edición de 2003.

Las tres sidrerías recibieron, asimismo, sendos diplomas.

Dentro de pocos meses, en marzo, la Diputación convocará el cuarto concurso, todo un referente para muchos *sagardozales*.

BASERRIKO SAGARDOA

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

Sagardogintza mantendu duten baserriarren omenez.

EBENOTU AIZUA
TEL. 94553272
HERNANI

sagardotegia

IPARRAGIRRE

Hernaniko sagardoa

Osinaga Auzoa • Tel. 943 550 328 • HERNANI

R. ZABALA

SAGARDOTEGIA

Larunbat eta igande eguerdietan irekita (enkarguz).

Gipuzkoako Foru Aldundiko
2003ko Txapelduna.

www.rzabala.com ☎ 943 69 07 74 - ADUNA (Gipuzkoa)

SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK

Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. 943 55 10 14

EGUZKITZA

SAGARDOTEGIA

Txotx garaia zabalik

Usabal Auzoa
Tfnoa. 943 67 26 13

TOLOSA

Sagardoaren kultura indartzea eta sustatzea. Horixe da, hitz gutsitan, Arabako sagardogile talde bat sortu nahian dabilen elkarteak edukiko lukeen zeregin nagusia. Gaur egun gutxi batzuk dira herrialde horretan sagardo egiten dutenak. Gehiago izan litezke, klima eta lurralde baldintzak, behinik behin, egokiak direlako sagarrondoetarako.

Ari, ari dira. Gutxi batzuk dira oraingoz. Hiruzpalau besterik ez. Baina ilusio handia dute jende gehiago erakartzeko. Eta ziur dira Araban sagarrondoekin eta sagardoarekin zer edo zer egin nahian dabilen jendea bilduz gero, gauzak errazago joango liratekeela.

Arabak, sagardoaren kulturaren aztarnak batik bat mendialdean, Gipuzkoarekin muga egiten duten eskualdeetan, suma daitezke. Inguru horretakoak dira duela urte batzuetatik hona sagarrondo berriak landatu eta sagardoa egiten hasi diren gazteak. Ez dira asko baina. Eta bakardadean malda guztiak dira pikua-goak. Zer esanik ez nekazaritzarekin lotutako jardueretan. Horregatik ari dira jende gehiago erakarri nahian. Indarrak bildu nahi dituzte, sagarraren eta sagardoaren kultura herrialde osoan hedada dadin.

Horretan diharduenetako bat Benito Peciño aramaioarra da. Herrian sagardotegia dauka Peciñok, eta beste pare bat sagardogilerekin ari da lanean elkarteren bat sortzeko asmoz. Elkartearen xede nagusia sagardoaren kultura sustatzea litzateke; sagardoaren kultura, bere zabalean.

Izan ere, asko dago egiteko; hasi dauden edo, hobeki esanda, irautea lortu duten sagarrondoak aztertzeak, eta sagardoa egiteko teknika egokienak probatzeraino. Araban ikertzeko eta aztertzeko esparru zabala dago.

Peciñok eta bere kideek diote-nez, bertako barietateak ere egon, badaude, baina katalogatu gabe. «Izotzei ondo eusten dieten arbolak dira, oso zaharrak. Askok eta askok ez dute urterto ematen. Azterketa egin beharko litzateke eta sailkatu».



Benito Peciño, beste lagun batekin batera, sagar bilketa egin ondorengo lanak amaitzen, Iturrieta baserri atarian.

Arabak ere bai, jakina

Sagardogileak bilduko dituen elkarteak martxan jarri nahian ari dira herrialdean

**Erakundeek
laguntza eta
babesa eskasa
da, gainontzeko
herrialdekoekin
alderatuz**

Aramaion, esaterako, 1.200 sagarrondo berri landatuta dauka Peciñok. Arbola horiek ematen diotenarekin eta inguruko baserriarrei erosten diotzarekin aski izaten dusa-gardotegian saltzen duena ateratzeko. Urtean, 10.000 litro inguru. Baina oso garbi ikusten du sagar ekoizpena handitzeko aukera asko ematen dituela Arabako landa lurrak, bai klimagatik, bai lurraldearen egoeragatik.

Hala izanda ere, gutxi dira sagarrondoaren eta sagardoaren

munduan eskua sartzerantz animatzen diren baserriarrek. Erakundeek aldetik babesa eta laguntza eskasa da, gainontzeko herrialdeetan baino eskasagoa. Sagarrondo berriak landatzeagatik, esaterako, baserriarrek ez dute inongo diru-laguntza publikorik jasotzen Araban. Inguruko herrialdeetan, Gipuzkoan, esaterako, jasotzen dituzte diru laguntzak.

Bada, ahal den neurrian horri guztiari erremedioa jartzeko eta,

batik bat, sagarrondoaren eta sagardoaren inguruko guztiari bultzadaxo bat emateko jarri nahi dute martxan elkarteak. Sustatzaileak hasita daude estatutuak, araudiak eta ekimen proposamenak -prestakuntza, sustapen komertziala...- aztertzen eta eztabaidatzen. Askok dago egiteko. Beste ezer baino lehen, sakabatatuta dauden indarrak bildu nahi dituzte, sagarrondoetarako doan malda hain pikua sueta ez dadin.

IBARRA SAGARDOTEGIA



**OHIZKO EUSKAL
SAGARDOTEGIA**

MENU

- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intxaurrak, Menbrilua, Ogia eta Sagardoa
- Tortilla de Bacalao
- Tacos de Bacalao
- Chuleta
- Queso, Nueces, Membrillo, Pan y Sidra



BERTAN EGINDAKO
SAGARDOA

300 lagunentzat
tokia

Zabalik egun
guztietan,
bazkariak eta
afariak

Caserio Ibarra, B.º Ibarra, s/n - ☎ 94 673 11 00 - e-mail: ibarra@sagardotegi.com - ZORNOTZA.



Gatzatu gabeko bakailao zati sorta.

JOSE SANTISTEBAN

Mandarra jantzi baino lehen

Platerera behar bezala iristeko, beratzen jartzen denetik zaindu behar da bakailaoa sukaldean prestatzeko modua.

Sagardo aroaren eskutik helduta dator bakailaoa. Garizumarekin lotuta egon da denbora luzez arrain preziatua. Aspaldi, baina, egin zuen jauzi urte osoko menuetara eta sukaldari trebeenen eskuetara. Platerera behar bezala irits dadin nahi badugu, ordea, garaiz heldu behar zaie bakailaoa prestatzeko lanei. Mandarra jantzi eta sua piztu baino lehen hasten dira arrain preziatua maneatzeko prestakizunak.

Bakailaoa ez da bat-batean prestatzen den plater horietakoa; ez du inprobisaziorako betarik ematen. Beratzen jartzearekin hasten da bakailaoaren saltsa; mandarra eta sua piztu baino 48 ordu lehenago.

Historia luzea duen arraina da, eta, urteen iraganarekin, pilatu egin da haren inguruko kultura eta jakinduria. Hala bada, sukalde kontuetan muturra sartzea gustuko duen edonork badaki bakailaoaren beratzearen sekretutxoak. Izan ere, nahiz eta azken urteetan bakailaoa freskoa -freskotan, arrain zuria da bakailaoa- ohiko bihurtu den arrandegietan, sukaldeetan arruntagoa eta preziatuagoa da gatzatua.

Lanak ematen ditu bakailaoa gatzatua prestatzeko; izan ere, ez da tupustean, pentsatu eta di-da egin daitekeen plater horietakoa. Aldez aurretik dena ongi programatua edukitzea eskatzen du. Besteak beste, behar bezala gatzatzeak berebiziko garrantzia duelako bakailaoa puntuan prestatzeko.

Eta hala ere, bakailaoa beste-rik saltzen ez duten dendetan ez da inongo arazorik izaten bakailaoa gatzatua erosteko. Horregatik, orain bai, erosi eta egun berrean prestatzen ahal da bakailaoa.

Betikio eran, arraina gatzatua erosten badugu, komeni da nola gatzatzen den jakitea. Honetan, sukaldeko beste hainbat kontutan bezalaxe, ez dago arau finkorik. Arrain solomoen lodiera nola, beratzen eduki beharreko denbora hala. Intuizioak, ohiturak, adi egoiteak eta ura kendu baino lehen dastatzeak ez dute hutsik egiten.

Errito luzea

Beratzen jarri baino lehen, azaleko gatza eranstea, ur hotz txorrotaren azpian sartzen da arraina. Gero, ontzi handi batean jarritako ur hotzetan sartu arrain puskak. Batez beste, 32-48 ordu

bitarte utziko dugu bakailaoa beratzen, eta 12 ordutik 12 ordura aldatu beharko diogu ura. Beraz, hiruzpalau aldiz aldatu beharko dugu ura.

Zenbat ur jarriko dugu? Bada, dugun bakailaoaren arabera. Oro har esan liteke, ur kopurua pisua halako bi izango dela.

Uraren hotzak ere badu bere garrantzia. Urak freskoa behar du, hotza. Bada bakailaoa beratzen den tarte horretan urari izotza botatzen dionik ere. Inguruko hozberoa ere kontuan hartu behar da. Udan, komeni da beratzen jarritako arraina hozkailuan gordetzea.

Beratzen jartzearen erritua gorde nahi ez, eta denda espezializatuetan gatzatua erosi nahi ez duenak jakin beharko luke bade-la arrain preziatua di-da gatzatze-ko modu bat. Samurra da: lehen-bizi, plantxan erre behar da. Berotzean, hezetan jario eta haritan urratzeko moduan agertuko da. Hala dagoenean, hezur-azalak kendu behar zaizkio eta ur freskotan murgildu, bost bat minutuz. Estutu eta xukatu eskuz; eta prozesu guztiari berrekin. Bigarren pasada eta gero, arraina pronto egongo da nahi eran prestatzeko.

SAGARZATU SAGARDOTEGIA

URTE OSOA IREKITA!
BARRENETXEA BASERRIA • ZIMIZARGA AUZOA
20280 HONDARRIBIA • 943 641 138 • 943 641 641

GATZATUA SAGARDOTEGIA

BURUNTZA AUZOA
Tel.: 943 59 19 68
ANDOAIN

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Aste guztian zabalik, igandetan izan ezik
Larunbat eta igandetan, eguerdian irekita

Mizpiradi baserria. Leizetz auzoa • Tel. 943 59 39 54 • ANDOAIN

OTATZA

TOLARE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

Otatza Baserria
Tel.: 943 80 17 57
ZERAIN

Larunbat eta igande eguerdian ere irekia.
Bihartik aurrera TXOTX GARAIA ZABALIK.
Astelehenetan itxita.

• Egutero irikita (igandetan izan ezik)
• Larunbat eguerdian zabalik (enkarguz).

JATORRIZKO EULA SAGARDOA

SALMENTA sagardotegian bertan eta etxez etxe.
Telf. 943 55 27 44 **URNIETA**

Vicente Laffitte, estudioso de la manzana y la sidra

Publicó en 1918 un álbum pomológico, auténtico compendio sobre esa materia.

A inicios del siglo XX, con los manzanales y la sidra en declive en casi todo Euskal Herria, el donostiarra Vicente Laffitte Obineta publicó su "Album pomológico", una obra de gran importancia que ha servido de guía durante muchos años y que aún hoy conserva en buena parte su vigencia.

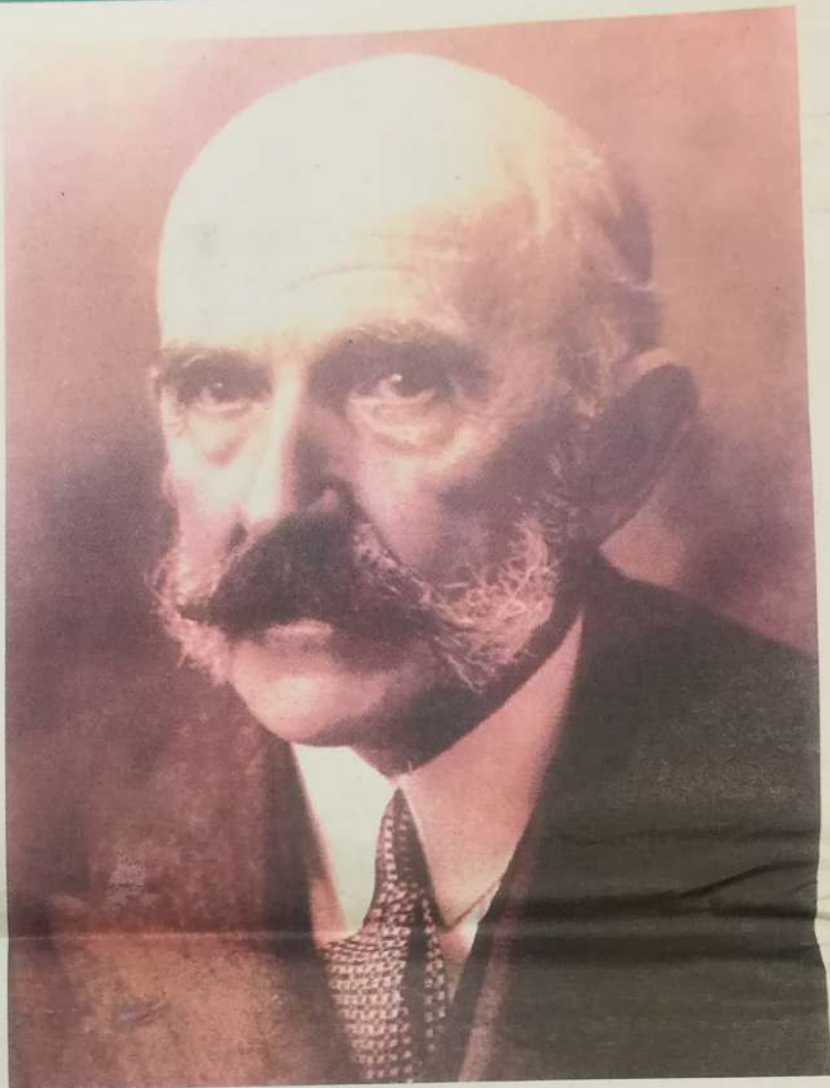
El siglo XIX supuso, por diversas circunstancias, un freno para la expansión de la agricultura en Euskal Herria, tras las esperanzadoras expectativas que para el sector había supuesto el siglo anterior. En el XVIII el desarrollo agrario posibilitó mejorar los cultivos y la introducción de máquinas agrícolas. Sin embargo, cien años después el panorama había cambiado sustancialmente. Por un lado, las revueltas y las guerras carlistas, especialmente la segunda, diezmaron la población apta para el trabajo en los caseríos. Por otro, la revolución industrial, que trajo consigo una expansión de la minería del hierro, sobre todo en Bizkaia, desplazó a numerosos baserritarras a esas instalaciones, dando origen a nuevos núcleos de población, pero dejando despoblados los caseríos.

Esa situación general incidió negativamente en la producción sidrera, de tal forma que a principios del XX en Bizkaia solo se producía sidra en los caseríos y exclusivamente para consumo propio. En Araba prácticamente se

olvidaron de los manzanos y de la sidra, aunque todavía se vendía en la capital algo de sidra elaborada en el herrialde a finales del XIX. El panorama en Nafarroa también sufrió cambios profundos y el manzanal casi quedó reducido a la zona de Bera de Bidasoa, mientras que en Iparralde otra serie de factores, entre ellos la emigración de muchos de sus habitantes hacia el Norte y la llegada de un turismo no acostumbrado a la sidra, hizo que también en esos territorios la crisis fuese evidente.

Gipuzkoa fue el herrialde que mejor conservó la costumbre de elaborar sidra y de consumirla y buena parte de la responsabilidad para que eso fuera así se debe a las políticas desarrolladas desde la Diputación Foral, que, entre otras iniciativas, puso en marcha la Estación Pomológica de la Granja-Escuela de Fraisoro en Zizurkil, y a personas que, con sus estudios y dedicación, propiciaron el desarrollo de los manzanales y la sidra.

Entre esas personalidades destacan Severo Aguirre-Miramón –autor de un libro sobre fabricación de la sidra y que trata de la sidra vasca y otras elaboradas en el mundo– Ignacio Gallastegi, Serapio Mugica y Vicente Laffitte. Este último, nacido en Donostia en 1859, además de por su actividad política –fue diputado provincial durante más de dos décadas habiendo ocupado la presidencia de



La obra de Laffitte fue pionera en su momento y hoy en día continúa vigente.

la Diputación de Gipuzkoa de 1924 a 1926 –es conocido por publicar diversos trabajos relacionados con la manzana y la sidra. Ya en 1917 se crea una comisión especial de pomología y un año después Laffitte publica el "Album pomológico de Gipuzkoa", una obra de gran

valor que ha servido de guía en todo lo relativo a las manzanas y que incluso hoy continúa de alguna manera vigente. Doctor en Ciencias Físico-Químicas, Vicente Laffitte ya había publicado en 1894 su "Manual práctico de abonos naturales y minerales para

uso de los labradores de las provincias Vascongadas" y, con posterioridad vieron la luz "La repoblación forestal de Gipuzkoa" (1919) y "La manzana de cuchillo y sus aplicaciones" (1921). Colaboró en la revista "Euskal Erria", donde publicó varios trabajos.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

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

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
 Tel/Faxa: 943 55 22 42 • e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com

