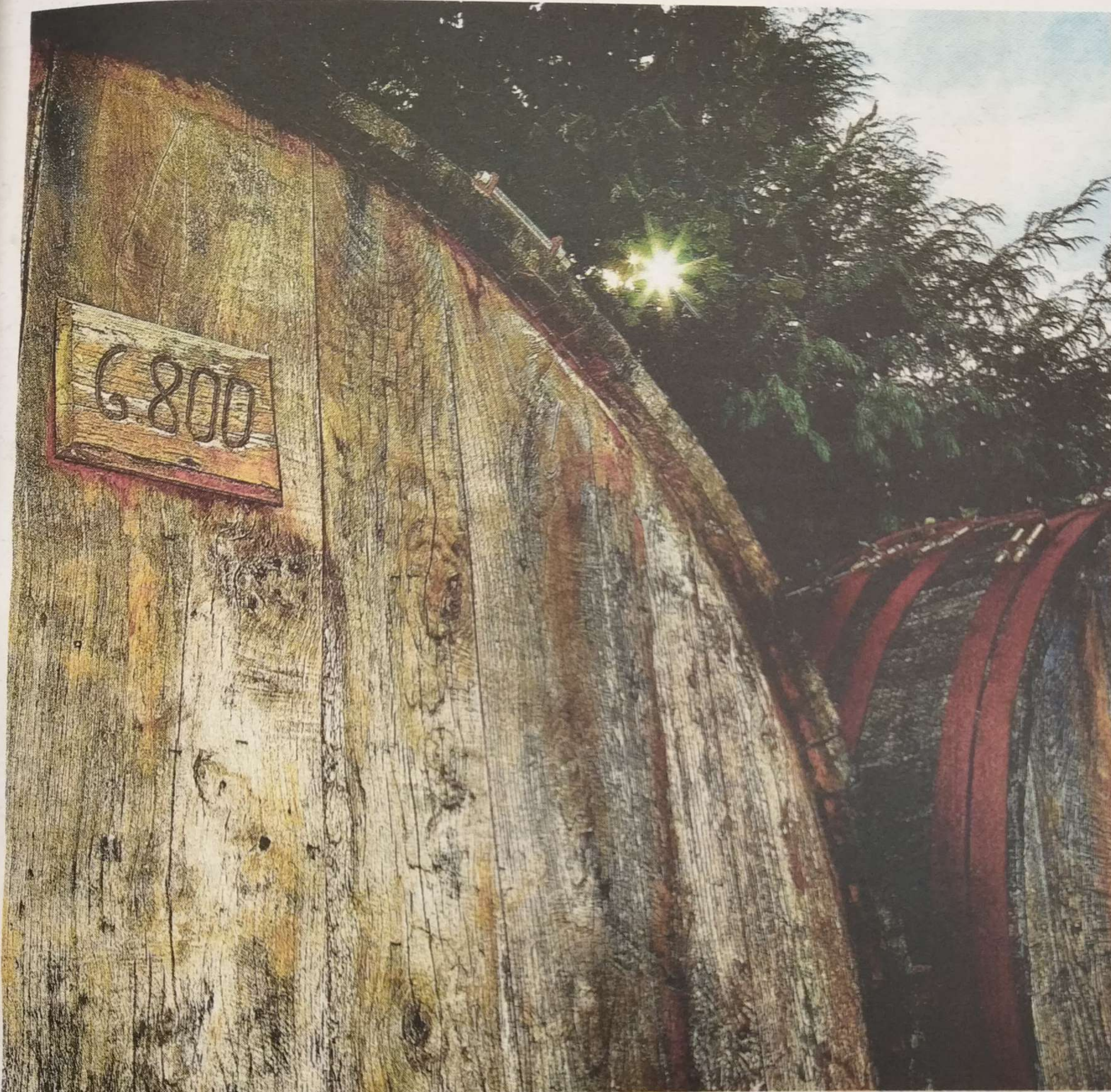


SAGARDOTEGIEN GARAIA hemen da sagardo berria

Protokolo zorrotza jarri dute abian sagardogileek, sagardotegiko esperientzia gozagarria eta, batez ere, segurua izan dadin



2



AURTEN TXOTXIK EZ

Mahaian zerbitzatuko da sagardoa, botila eta pitxer gardenetan, garai bateko ohitura berreskuratuz

4



UNAI AGIRRE (EUSKAL SAGARDOA):

"Txotx denboraldia oso garrantzitsua bada ere, sagardo guztiaren %5a besterik ez da saltzen"

11



CUARTA EDICIÓN DE SAGARDO FORUM

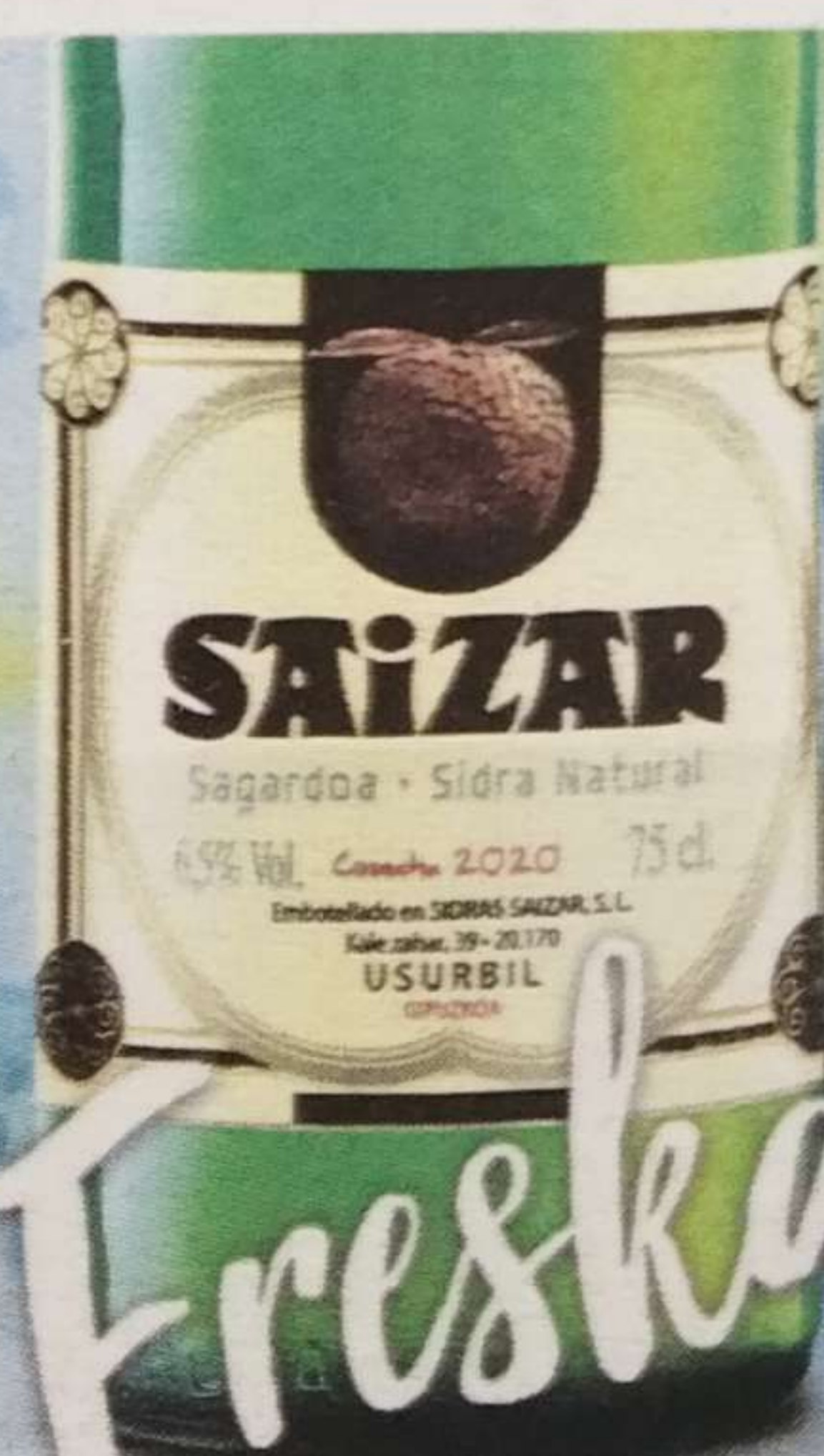
Según lo previsto, se celebrará en noviembre, con jornadas técnicas y concurso internacional de sidras

Sagardo berriak dasta ditzakezue segurtasunez gure sagardotegian!



SAIZAR

Sagardotegia

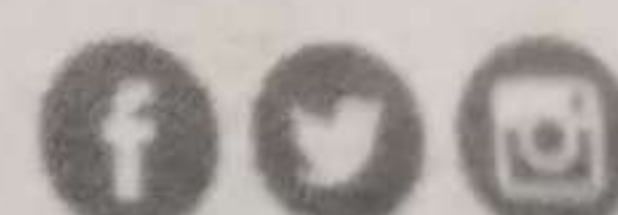


Betiko Sagardoa

Freshkagarri Naturala!

Aurtengo sagardotegiko denboraldi berezi honek dakartzan eginkizunak eta arauak guztiz beteaz.

www.sidrassaizar.com



hemen da sagardo berria

Segurtasuna ziurgabetasunarekin

PANDEMIAK GUZTIZ BALDINTZATUKO DU AURTEN SAGARDOTEGIEN JARDUNA ETA PROTOKOLO BATERATU ETA ZORROTZA OSATU DUTE SAGARDOGILEEK SAGARDOTEGIEN ESPERIENTZIA SEGURUA IZAN DADIN

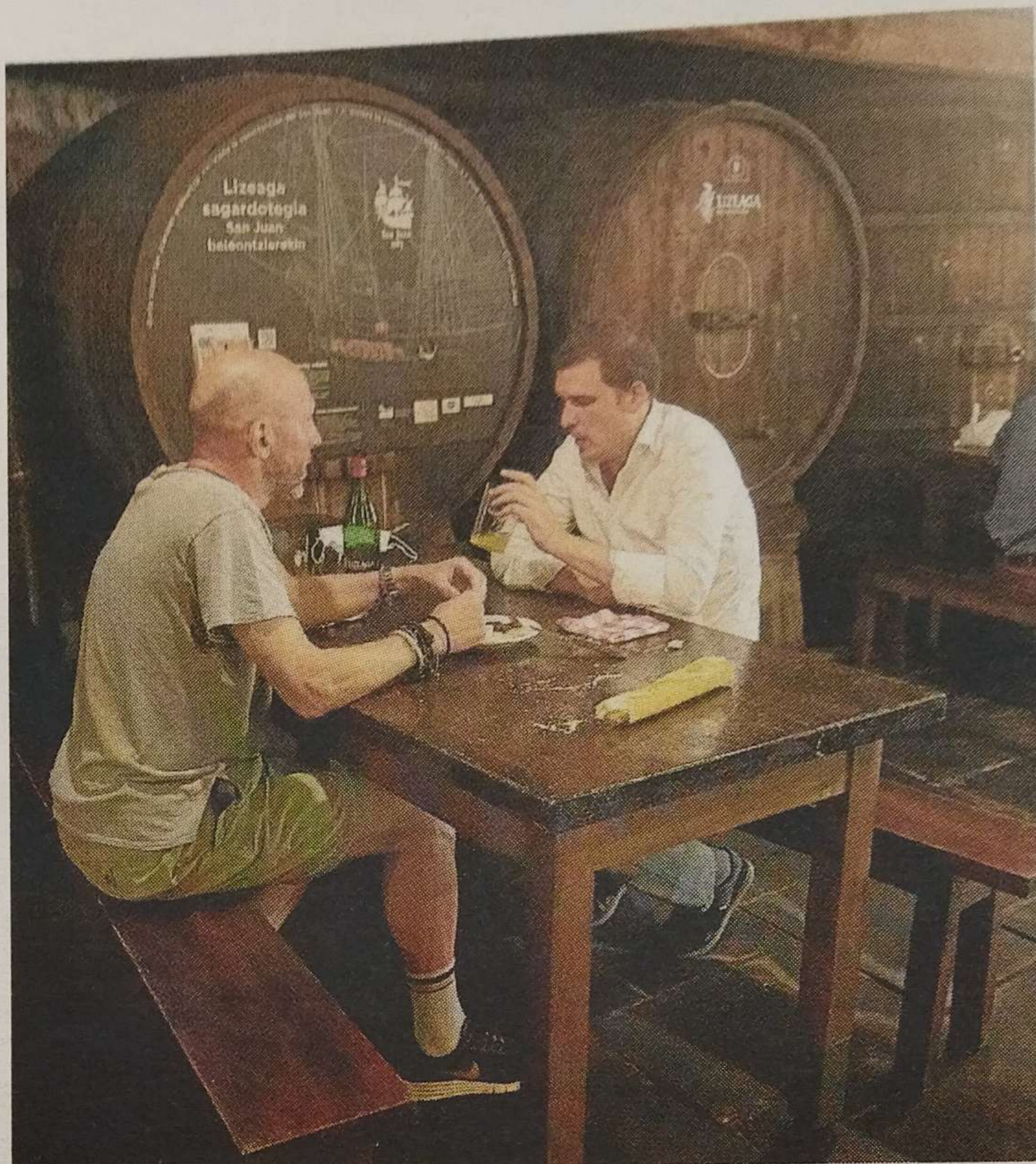
Xabier de la Linde

Lehen baina beranduago eman zaio hasiera aurten pandemiak markatutako sagardo denboraldiari. Hilaren 5ean irekitzea zen asmoa, baina Eusko Jaurlaritzak ezarritako murrizketen eraginez, data atzeratzea adostu zuten sagardogileek. Pasa den urteko denboraldiaren irekierari erreparatuta, gezurra dirudi urtebete eskas bat pasa denik. Izaro Andres protagonista zela ospatu zuten iaz Sagardo Berriaren Eguna Astigarragako Alorenea sagardotegian. Helburu gisa, sagardo desberdinak Euskadiko taberna eta jatetxe desberdinetara zabaltzeko asmoa erakutsi zuten Euskal Sagardoaren jatorri-izendapeneko ekoizleek.

Asmo horiek, aldiz, zapuztuta gelditu ziren 2020ko martxoaren 14an alarma egoera ezarri zenean. Hernaniko eta Astigarragako sagardotegiek 15 eguneko etenaldia egitea erabaki zuten orduan, egoera hobera egingo zuenaren esperantzarekin. Hain zuzen, txotx denboraldiaren garai indartsuenean sartuta zeuden Gipuzkoako sagardotegiak eta erreserbak beteta zituzten hainbat asteburueterako gehienek. Hala ere, azkar ikusi zuten egoera luze-za zehatza eta maiatza amaierara arte ezin izan zituzten ateak berriro ireki, aurtengo sagardotegi denboraldian nagusi izango diren hainbat neurriekin.

Egoerak hala behartuta, aurten ez da txotxik izango, baina sagardo berria dastatzeko aukera ez da faltako. Besteak beste, upeletara sagardo bila altxatzeko ohitura edo mahai luzeen inguruan hainbat lagun biltzeko ez dira aurten ikusiko. Horren ordez, sagardotegietan segurtasunez bazkaltzeko protokolo zehatza prestatu du Euskal Sagardo jatorri deiturak.

Antzinako kontsumitzeko modua berreskuratuz, sagardoa mahaian eserita edango da eta edaria pitxer



Aurtengo denboraldian sagardoa eserita edango da. Argazkia: Ruben Plaza

ZELAIA SAGARDOTEGIA

"Ostalaritzak egonkortasuna lortzen ez duen bitartean, sagardotegiek ez dute behar bezala aurrera egingo"

PETRITTEGI SAGARDOTEGIA

"Sagardotegiaren eremu zabalarri esker, bezeroei sagardo esperientzia segurua eskaintzen diegu"

LIZEAGA SAGARDOTEGIA

"Azkenaldian dei asko jasotzen ari gara; jendeak ulertzen du garai zailak direla sagardotegientzat"

edo botila gardenetan zerbitzatuko dute sagardogileek. "Horrela jendeak sagardoaren kolorea ikusteko eta produktua dastatzeko aukera izango du", azaldu zuen Unai Agirrek jatorri deiturako koordinatzaileak denboraldi berriaren aurkezpenean.

Hain zuzen, botila bakoitzak bere txarteltxoa izango du upelaren zenbakiarekin eta sagardoaren ezaugarrien berri emateko. Gainera, QR kode bat ere eramango dute norbaitek produktuaren inguruko informazio gehiago nahi izanez gero. Euskal Sagardoaren ekimenez, mahai bakoitzeko arduradunak upeletara joan eta sagardotegiko langile baten laguntzarekin pitxerra betetzeko aukera izatea gomen- datu dute.

SAGARDOA MAHAIAN

Nahiz eta 2021ko sagardo denboraldiaren hasiera pare bat astez atzeratu, Gipuzkoako sagardotegiak denbora asko daramate prestaketa lanak egiten. Hernaniko Zelaia sagardotegiaren kasuan, espazioa egokitzen eman dituzte atzeratze asteak, mahaiak, eserlekuak eta bezeroen arteko segurtasun distantziak berma daitezela. "Berrituak diren bat egitea ere egokitu zaigun azaltzen du Oihana Gaineraurren Urte osoan zehar irekita dagoen"

Donostiako Lizeaga sagardotegian aldiz, badakite egoera berri honetan nola moldatu. "Itxialdiaren ostean, maiatzaren 15ean ireki gaituen ateak berriro. Udan zehar orain beharrezkoak diren neurri guztiekin egon gara lanean. Berralde horretatik esperientzia dugun eta erraztasunak emango ditugun aurtengo denboraldia prestatzeko dio Axier Lizeagak.

Astigarragako Petrittegi sagardotegia, berri, upategia natur ingurune batean kokatuta izanik eta bere eremu zabala dutela aprobetxatuz, higiene eta segurtasun neurri guztiak ezartzeko arazorik ez duela diote. "Gure bezero eta lagunen sagardo esperientzia seguru berragozatzeko aukera eskaintzen diegu dio Ainara Otaño zuzendariak sagardogileak.

Kontsultatuko hiru sagardotegiak (Zelaia, Lizeaga eta Petrittegi) Euskal Sagardoak gomendatutako protokoloari heldu diotela azaltzen dute. "Denon artean landutakoa da, konfiantza hartuta sagardotegiaren segurtasunak eta gaur egun bete behar diren neurriak", nabarmen du Gaineraurren. "Aurtengo denboraldian sagardo berria mahai bakoitzeko ekarri da erronka", aipatzen du Axier Lizeagak. Alde horretatik jolas moduko bat prestatu du Donostiako sagardotegian. "Upeletan QRak dituzten kartak osatu ditugu"

Edita
URGULL 2004 SA - GRUPO
NOTICIAS
Avenida de Tolosa 23, 20018
Donostia. Teléfono 943 319 200

Noticias de Gipuzkoa

154e

Zelaia

SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus



engainetik, sagardo denboraldi berrian

beheroak sagardo bakoitzaren inguruan gehiago jakin nahi badu". Menuaren aldetik ere aldaketak prestatu dituzte Lizeagan. "Guk, normalean, urtariletik maiatzera sagardotegi tradizional bat bezala funtzionatzen dugu, zutik janez eta betiko menuarekin. Udan, berriz, eserita eta sagardoa botiletan zerbitzatzen dugu eta bestelako jakiak eskaintzen ditugu", dio Axierrek. Aurtan, adibidez, sahieskia izango dute betiko plateraz gain.

UDARARI BEGIRA

Iaz txotx denboraldia martxoan ixtea kolpe handia izan zela bat egiten dute Gipuzkoako sagardotegiek. "Horrekin batera, ostalaritzaren egoerak zuzenean eragiten digu. Botilen salmentak behera egin du nabarmen eta hori da gure enpresaren oinarria", adierazi du Oihana Gincerainek.

Dendetako eta supermerkatuetako salmentak gora egin duen arren, kontsumoa ez dela beste urtekoetara iristen dio Zelaia sagardotegikoak: "Ostalaritzak egonkortasuna lortzen ez duen bitartean sagardotegiek ezingo dute behar bezala aurrera egin".

Petritegin ere oso balantze negatiboa egiten dute iazko urteaz, baina alde positiboak izan zituztela ere nabarmentzen dute. "Elikagaien sektorean eta online kanalaren bidez sagar-

doaren salmentaren hazkuntza txiki bat nabaritu dugu", dio Petritegi-ko zuzendariak. Udan, Petritegi Etxean izeneko egitasmoa jarri zuten martxan Astigarragako sagardotegian, sagardoaren esperientzia etxeetara hurbiltzeko helburuarekin. "Upategian bertan gure produktuak erosteko denda bat ireki genuen, baita terraza eremu berri bat ere", nabarmentzen du Otañok.

Lizeaga sagardotegian, aldiz, udara "nahiko txukuna" izan zutenez ez dute galera handiegirik izan. Hala ere, aurtan ez dute iazko emaitzak hobetzea espero. "Aurtengo sagardo denboraldiari baino, udarari begira gaude", dio Axier Lizeagak. Dena den, jendea sagardotegietara joateko gogoarekin dagoela aipatzen du. "Asko deitzen ari dira azken aldian. Jendeak ondo ulertzen du sagardotegiak egoera zailan gaude-la eta lagundu nahi du".

Astigarragako Petritegin ere udan jarrita dituzte esperantzak, osasun-egoera hobe batek upategiaren alderdi guztiak arinduko dituelakoan. Bitartean, sagardotegiaren zerbitzuak digitalizatzen jarraitzeko asmoa azaldu du Ainara Otaño sagardogile eta zuzendariak, Petritegi errealitate berrira egokitzeko: "Sagardo moderno eta freskagarriak batzen dituen Cider kategorian berritasunen bat aurkeztuko dugu eta gure take away eskaintza zabalduz joango gara".

Zelaia sagardotegian "ezjakintasuna" nagusi izango den denboraldia aurreikusten dute: "Ez dakigu prestatutakoa eskaintzeko aukera izango dugun. Egunez egunera egoera eta murrizketak aldatzen doaz".

Hala ere, denboraldi berria "oso erakargarria" izan daitekeela uste du Gincerainek: "Sagardoa eta sagardotegia beste era batera ezagutzeko aukera emango digu honek". ●

Euskal Sagardoak denboraldiaz segurtasunez gozateko protokoloa aurkeztu du. Argazkia: N.G.

Sozatu bizitzaz elkar zainduz!
Disfruta de la vida y cuídate, ¡eh!

Petritegi

Sagardoak

Upategia

Denda

Take away

Astigarraga

f i t i n g



Unai Agirre

EUSKAL SAGARDOA JATORRI-DEITURAREN KOORDINATZAILEA

“Unean unean egokitu daitekeen protokoloa sortzea izan da gure helburua”

✎ Oihana Prado

DONOSTIA – Sagardotegietako esperientzia segurua izan dadin, protokolo zorrotza ezarri dute. “Arauekin bat joatea da gure lehentasuna”, azpimarratzen du Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri-deiturako koordinatzaileak. Izurritea hasi zenetik, 18 milioi euroko galerak izan dituztela kalkulatu dute sagardogileek, kopuru benetan handia, sagardoarena sektore “txikia” dela kontuan hartuta.

Astero-astero murrizketetan aldaketak daude eta bete-betean harrapatzen ditu ostalaritzaren sektorea. Nola daramazue sagardogileok?

Sagardogileen sektorean aritzen garenok kontziente gara etengabe aldaketak daudela. Otsailaren 5ean sagardoaren denboraldiari hasiera emateko erabakia hartu genuenean, esate baterako, bagenekien garai ezengonkor baten aurrean geundela. Gauzak txukun eta ondo egitea da gure lehentasuna, horrexegatik protokolo zorrotz bat jartzea erabaki genuen, sagardotegietan kontsumitzea segurua izan dadin.

Zertan datza martxan jarri duzuen protokoloa?

Uneoro egokitu daitekeen protokoloa egitea izan da gure helburua, izan ere, arauekin bat joatea da gure lehentasuna. Une honetan, ezin da zutik kontsumitu, mahaietan launaka gehienez eta mahaian artean metro eta erdiko distantzia mantendu behar da. Hortaz, uztia berria mahaian kontsumitzeko modu erakargarria proposatu dugu, sagardoa botila edo pitxer gardenetan zerbitzatuz, eta kontsumitzen duten sagardoari buruzko informazio guztia ematen duten txartelekin batera. Honako datuak eskaintzen ditu aipatu txartelak: sagardotegia, kupel zenbakia, sagarra, sagastia, eta abar.

Sagardoa pitxerretan kontsumitzea ez da gauza berria...

Sagardotegietan sagardoa txotxetik edateko esperientziak 70 urte besterik ez ditu. Hori baino lehenago, baso edo pitxerretan hartzen zen

sagardoa. Industrializazio garaian gain- behera egin zuen sagardo kontsumoak, eta berriz ere demanda handitzen hasi zenean, pixkanaka, sagardotegietara sagardo berria aukeratzera joaten hasi ziren taberna, jatetxe eta elkarte gastronomikoetako arduradunak, kontsumitzaileekin batera. Kupeletako sagardoa dastatu eta sagardo botilak enkargatzeko asmoz joaten zen jendea sagardotegira. Gerora, sagardotegiak janaria ere eskaintzen hasi ziren. Hortik sortu zen gaur egun ezagutzen dugun sagardotegien esperientzia, baina pitxarretan kontsumitzea lehenagokoa da.

Nolakoa izan da aurtengo sagardo ekoizpena?

Guztira, 8 milioi litro sagardo egin dira; iaz baino 4 milioi gutxiago. Horrek esan nahi du aur-

“Txotx denboraldia oso garrantzitsua da baina sagardo guztiaren %5a besterik ez da saltzen sagardotegi garaian”

ten 3 litroetik 2 baino ez direla egin. Euskal sagardoari dagokionez, sagarren uztia 2019koa baino txikiagoa izan da eta 1.200.000 litro egin dira.

Egoera honek salmentetan eragin handia izango duela uste duzue?

Txotx denboraldia oso garrantzitsua da sagardogileontzat, baina sagardo guztiaren %5a besterik ez da kontsumitzen txotxean; sagardoren %95a botilan saltzen da. Online eta denboran salmentak igo egin dira, baina egia da ostalaritzan saltzen dela gehien bat eta ostalaritzatik izandako galerak ez ditu berreskuratu besteko salmentak. Joan den martxotik 2021eko otsailera bitartean, 18 milioi euro galduta da sagardoaren sektorea eta sektore txikiak, kopuru handia da hori. ●

Sagardo-kartak taberna eta jatetxeetan ezartzeko aurrerapausoa eman du Ibailurrek bere Sagardotekarekin

Kalitate handiko produktua da Euskal Sagardoa eta baloreen jartzea ezinbestekoa da. Hori horrela, taberna eta jatetxeetan sagardo-kartak geroz eta ohikoagoak izatea da Euskal Sagardoa jatorri-deituraren jomuga. Orain arte, Tolosaldea jatetxean izan dute horrelako erreferente handi bat (Tolosa-Alegi arteko gasolindegiko jatetxean), beste zenbait jatetxerekin batera. Joan den abenduan, berriz, beste jatetxe bat gehitu zaie zerrendara. Izan ere, Astigarrako Ibailur jatetxeak Sagardoteka bat ireki du, non 10 sagardotegiren (Aburuza, Alorrenea, Bereziartua,

Gartziategi, Irigoien, Isastegi, Lizeaga, Petritegi, Zapiain eta Zelaia) 18 Euskal Sagardo desberdin eskaintzen dituzten aukeran. Kontzeptu berri bat da, sagardoaren dastaketa proposamen gastronomikoekin uztartzeko aukera ematen duena.

Sagardogileek beso zabalik hartu dute ekimena: “Sagardoak jatetxe eta tabernei aukera ona eskaintzen die Euskal Sagardo kartak osatu eta euskal gastronomiari eskaintza berritzaile eta erakargarri bat zabalduz”. Kontsumitzaileek, berriz, sagardoa bertan dastatzeaz gainera, erosteko aukera ere izango dute. ●



Sagardotekan, giro ederrean. Argazkiak: I. Azurmendi / A. Rubio



DASTATU
UZTA BERRIA

OSTIRALA, LARUNBATA
ETA IGANDEA
EGUERDIETAN
TOLOSATIK AUTOBUSA

ALDABA TXIKI AUZOA-TOLOSA (GIPUZKOA)

TEL: 943 65 29 64

ISASTEGI.COM



Uzta txikia, baina izaera handikoa

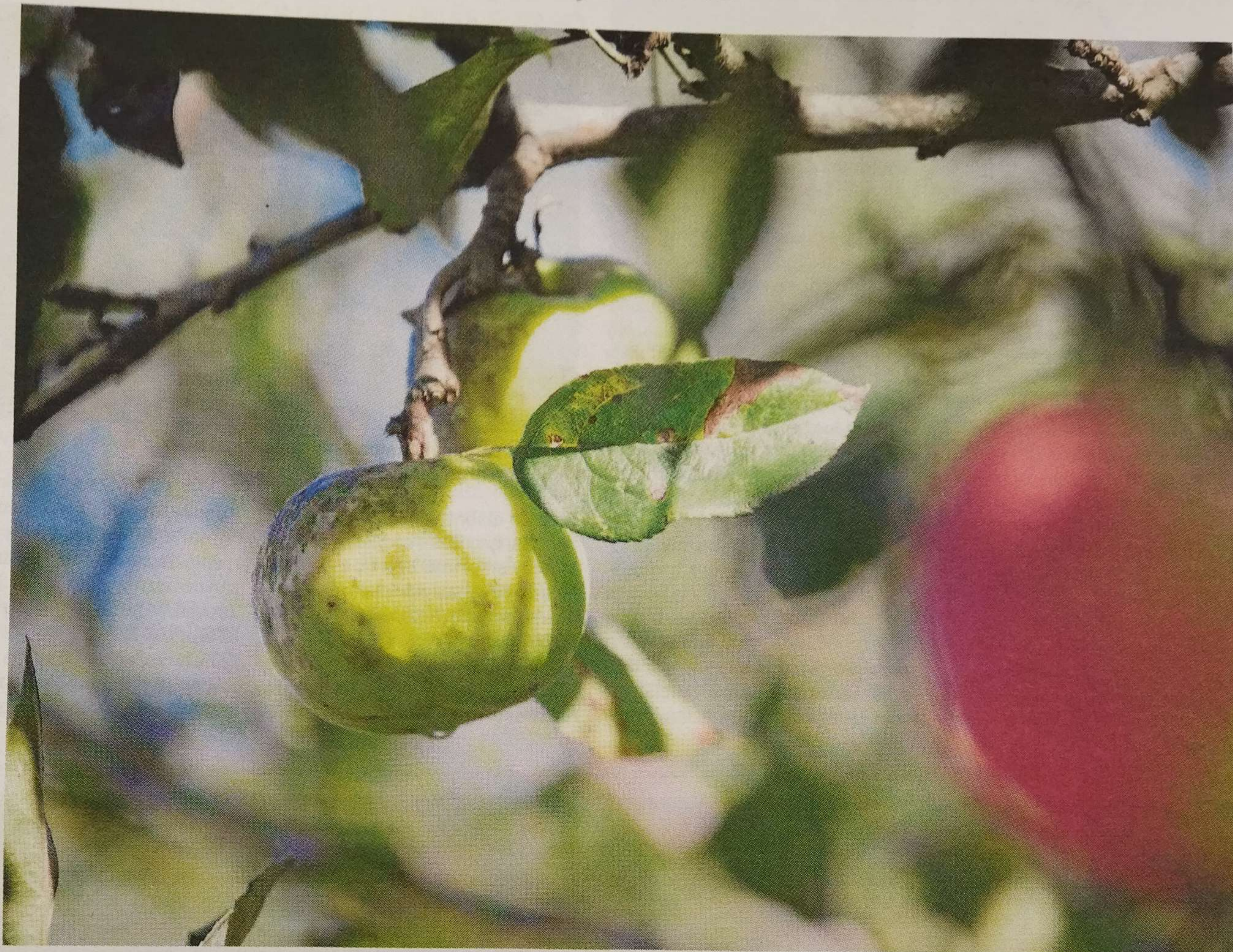
NEGUKO HOTZ FALTAK ETA UDARA LEHORRAK ERAGIN DU BILDUTAKO SAGAR KOPURUA OHI BAINO TXIKIAGOA IZATEA, ETA IAZKOAREKIN ALDERATUZ, HIRU SAGARRETIK BAKARRA JASO DUTE

Aurtengoa uzta txikiago izan da eta horrenbestez murri-tzagoa izan da sagardoaren ekoizpena. Guztira 8 milioi litro sagardo egin dira, aurreko urtean baino 4 milioi gutxiago. Euskal Sagardoaren errendapenaren pean, berriz, 1,2 milioi litro egin dituzte Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardogileek.

Iazko uzta handiari aurtun txikiago bat erortokiola jakinekoa zen, baina Euskal Sagardoa jatorri deiturak ez zuen hain uzta txikia espero. Iazko uzta handiak, neguko hotz faltak eta udara lehorrak eragin dute uzta txikia. Iazkoarekin alderatuz, hirutik bat izan da bildutako sagar kopurua eta horrek litroak ere hirutik bat izatea eragin du.

Uzta txikia izanik, izaera handikoa izan da bildutako sagarra, azukrean eta taninoetan oso aberatsa. 2020a sagar urte txikia izan da Euskal Herrian kopuruz, baina izaera handi-

Sagarra oso aberatsa izan da taninoetan eta azukrean eta horrenbestez, sagardoak izaera eta gorputza du



Sagar urte txikia izan da 2020a Euskal Herrian. Argazkia: N.G.



Sagardo berria

8

MILIOI LITRO

Uzta txikiagoa izanik, murriztagoa izan da ekoiztako sagardo kopurua. 8 milioi litro egin dira, iaz baino 4 milioi gutxiago.

48

SAGARDOGILE

Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardogile eta 248 sagargileren sagarra erabiltzen da Euskal Sagardoa egiteko.

2

MILIOI KILO

2 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardora bideratutako sagastietan eta horiekin 1,2 milioi litro egin dira.

Topa!

Sagardotegiak Zahalik

Bizipoztu gaitezen sagardoarekin

Zapiain, la calidad como seña de identidad

LA SIDRERÍA DE ASTIGARRAGA HA RECIBIDO NUMEROSOS PREMIOS LOCALES E INTERNACIONALES. SIN IR MÁS LEJOS, EN 2020 FUE PROCLAMADA LA MEJOR SIDRA EN EL CONCURSO DE LA DIPUTACIÓN DE GIPUZKOA

DIVERSIFICACIÓN

La sidra de hielo Bizi-Goxo se ha posicionado como una de las mejores del mundo. No es el único producto que ha salido del departamento de innovación de esta sidrería, que ya comenzó a diversificar a mediados de la década de 1980. Desde entonces, también elaboran destilados de sidra conocidos como Sagardoz.

TIENDA ONLINE

Además de una amplia red de comercialización en hostelería y alimentación, este año ha cobrado especial relevancia su tienda online, sobre todo durante el confinamiento. En la web www.zapiain.eus se pueden adquirir todos los productos de la bodega.

Desde que en la década de 1960 Nicolás Roxario Zapiain, abuelo de los actuales responsables de la bodega, decidiera dejar de lado el resto de las labores del baserri y dedicarse en exclusiva a la fabricación de sidra, Zapiain Sagardoa ha enfocado su trabajo en la calidad del producto. Y ese esfuerzo ha dado sus frutos.

Alemania, Inglaterra, Estados Unidos... Zapiain ha recibido premios en muchas competiciones internacionales de renombre. Pero sin duda si hay un premio que ratifica la calidad de la sagardoa de esta bodega, ese es aquel que se recibe en casa. En 2020 Zapiain fue proclamada mejor sidra natural de Gipuzkoa en el concurso de la Diputación de este territorio, y los representantes de esta sagardotegi están orgullosos de lucir la txapela y la makila que los convierte en ganadores.

Desde la incorporación a la bodega de Miguel Zapiain, la búsqueda de la mejor calidad ha sido una apuesta constante. "Y eso supone trabajar desde el manzanal hasta la botella, en todos los aspectos que afectan al pro-



Ion, Egoitz, Miguel y Mikel Zapiain, degustando la sidra de la nueva cosecha. Foto: Haritz Rodríguez

ceso de elaboración", asegura Ion Zapiain, que junto con su hermano Mikel y su primo Egoitz, es la viva imagen de las generaciones más jóvenes que se están haciendo cargo de la sagardotegi.

Esta bodega tiene una larga tradición. Los primeros documentos que relacionan el apellido Zapiain con la

elaboración de sidra se remontan al siglo XVI. Ya en 1542 figura un documento de compraventa de unos manzanales en Astigarraga por Joanes de Zapiain, seguramente antepasado de la familia. En otro documento, de 1595, la ciudad de Donostia se quere-lla contra el mismo Zapiain por tratar de vender sidra dentro de los

muros de la villa sin ser vecino de ella y pagar los impuestos correspondientes.

Sea como fuere, Zapiain es una bodega en la que se combinan tradición e innovación. Primero impulsó junto a la asociación Sagardo Makila el sello de calidad Gorenak, que certifica la calidad de la sagardoa, y más recientemente ha hecho una apuesta conjunta con todo el sector para promover la denominación Euskal Sagardoa, que además de la calidad certifica el origen de la materia prima. Todas las sidras que se comercializan bajo esta DO están elaboradas con manzanas de variedades autóctonas cultivadas en el País Vasco.

2020 no ha sido un año fácil. Pero a todo, en Zapiain han seguido apostando por la calidad de su producto. Sin embargo, "la hostelería ha sufrido mucho, y eso también lo hemos notado nosotros. Hoy más que nunca es necesario apoyar a este sector tanto desde las instituciones como desde la sociedad, porque además es una seña de identidad de nuestra cultura", apunta Ion Zapiain.

**Bertako
1.000.000 litro
sagardo baino
gehiago zure
esku jartzen
dugu**

21 euskal ekoizleenak



Hemengoa
izatea ona da

38 sagardo ziurtatuak:



GORENAK

EROSKI
zurekin

Tomar la sidra en la mesa no significa renunciar a su 'txinparta'

LA IMPOSIBILIDAD DE ACERCARSE A LAS KUPELAS HACE QUE EL ESCANCIADOR ELÉCTRICO SEA UNA BUENA OPCIÓN PARA LLENAR EL VASO

de Oihana Prado

En los tiempos que corren, todo lo que nos simplifica la vida adquiere un valor añadido. Es el caso del escanciador de sidra eléctrico, una propuesta de Euskal Coem que adquiere más sentido que nunca. Y es que en esta atípica temporada de sidrerías no será posible disfrutar del txotx al pie de las kupelas, teniendo que consumir la sidra embotellada y en las mesas.

El "invento" proviene de otra tierra de tradición sidrera: Asturias. Guillermo Garrido, responsable de productos de hostelería de Coem Astur (empresa a la que pertenece Euskal Coem), explica que el escanciador eléctrico "agita el gas carbónico de la sidra, lo que hace que gane en aroma y sabor en boca".

Con más de 15 años en el mercado, la empresa asturiana ha vendido ya más de 500.000 unidades. Un éxito que, en parte, es debido a su económico precio: 150 euros aproximada-

El escanciador eléctrico, un invento asturiano, agita el gas carbónico de la sidra, ganando en aroma y en sabor

mente. Así las cosas, más de una casa sidrera guipuzcoana ha decidido hacerse esta temporada con uno de estos escanciadores eléctricos, por que en palabras de Garrido, "es una manera fácil, limpia y divertida" de disfrutar de esta bebida.

Además, este sistema permite al cliente tener su vaso controlado en todo momento, no teniendo que levantarse para servirse.

TODO PARA EL MUNDO DE LA SIDRA, DESDE HACE 30 AÑOS

La web de Coem Astur (www.coemastur.com) muestra la gran variedad de

escanciadores eléctricos que ofrecen, siendo el modelo llamado **Columna** el más versátil y demandado, y que además ofrece la posibilidad de personalizarlo con el nombre de la casa sidrera o lo que se desee.

Con más de 30 años de experiencia en el mundo del embotellado y la elaboración de vinos y sidras, la familia Álvarez crea en el año 1990 la empresa COEM, dedicada a dar servicio y solución a los problemas del sector.

Ubicada en Asturias, donde la elaboración de la manzana cobra su máxima expresión, la empresa se especializa en la elaboración y embotellado de la sidra, ofreciendo todo tipo de productos y servicios relacionados con el tratamiento del proceso de la sidra. Con los años, han ido ampliando su presencia a Gipuzkoa (Astigarraga) y Galicia. Entre los servicios que ofrecen, destacan el mantenimiento de bodegas, asesoramiento técnico y mantenimiento de instalaciones en frío. ●



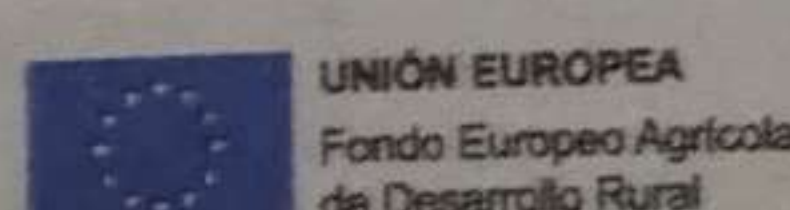
El modelo Columna de escanciador eléctrico de Euskal Coem. Foto: N.G.

sagardotegi denboraldia zuentzako prest!

zatoz
sagardo berria
dastatzera!



iha llegado la
**temporada
de sidrerías!**



Imanol Jaca — IDEÓLOGO DETXOGITXU

“Más que la intuición, me importan la constancia y el trabajo”

✎ Oihana Prado

DONOSTIA — Con su carne de vaca vieja y gorda como bandera, no le hace falta decir nada más a Imanol Jaca para ser considerado un referente en el sector cárnico. The basque butcher (el carnicero vasco), no obstante, es un gran conversador y lanza sus reflexiones con la misma habilidad que maneja el hacha.

Cada vez nos animamos más a tomar la chuleta en casa. ¿Habéis notado un incremento de la demanda en este sentido?

Hemos notado desde la pandemia un importante incremento de pedidos a través de nuestra página web. De hecho, fue en marzo cuando pusimos en marcha la web de Txogitxu, hasta entonces no teníamos. Hoy es una buena

alternativa y una oportunidad para nosotros de llegar directamente hasta el consumidor final. Aunque he de confesar que me siento más identificado con el botige (persona que regenta una tienda de ultramarinos en catalán), y me da pena pensar que la incursión del mundo digital va a acabar de alguna manera con las tiendas físicas. Llámame nostálgico o sentimental, pero es que no puedo evitarlo.

El catálogo de productos es muy extenso, además de carne hay muchas otras propuestas gastronómicas...

Además de carne de vaca vieja y gorda, tenemos una línea de platos cocinados, típicos de nuestra gastronomía: rabo en salsa, albóndigas, etc. Por otra parte, uno de nuestros productos estrella son nuestras croquetas fluidas, de chuleta, foie, porrusalda, etc. Tienen una calidad extraordinaria y gustan muchísimo por la delicadeza de su sabor y su textura suavísima. Hay quien me dice que se le rompen al freír; el secreto es sumergirlas en aceite muy calien-

te. Otro de los productos que vendemos muchísimo son los confitados de rabo, carrillera y costilla. Unos platos muy ricos para hacer en cinco minutos en casa.

Imposible no rendirse a la tentación. Supongamos que hago ahora un pedido, ¿cuánto tarda en llegar?

Servimos a toda la península en 24 o 72 horas máximo. También, y en un plazo similar, estamos llevando pedidos a Francia, a París llegamos en 24 horas. Estamos especialmente orgullosos porque Carrefour Francia ha seleccionado nuestra carne para venderla online.

Eres un emprendedor nato, y siempre te has movido ayudado por la intuición. ¿Hacia dónde crees que se dirige el sector cárnico?

Dicen que la intuición supera a la velocidad del sonido. Es muy importante tener desarrollado este sentido, pero, sobre todo, lo más importante para mí es la constancia y el trabajo. El sector cárnico en este momento se enfrenta, como el resto de la sociedad, a un importante grado de incertidumbre. No hay verdades absolutas, pero hay que alejarse de corrientes

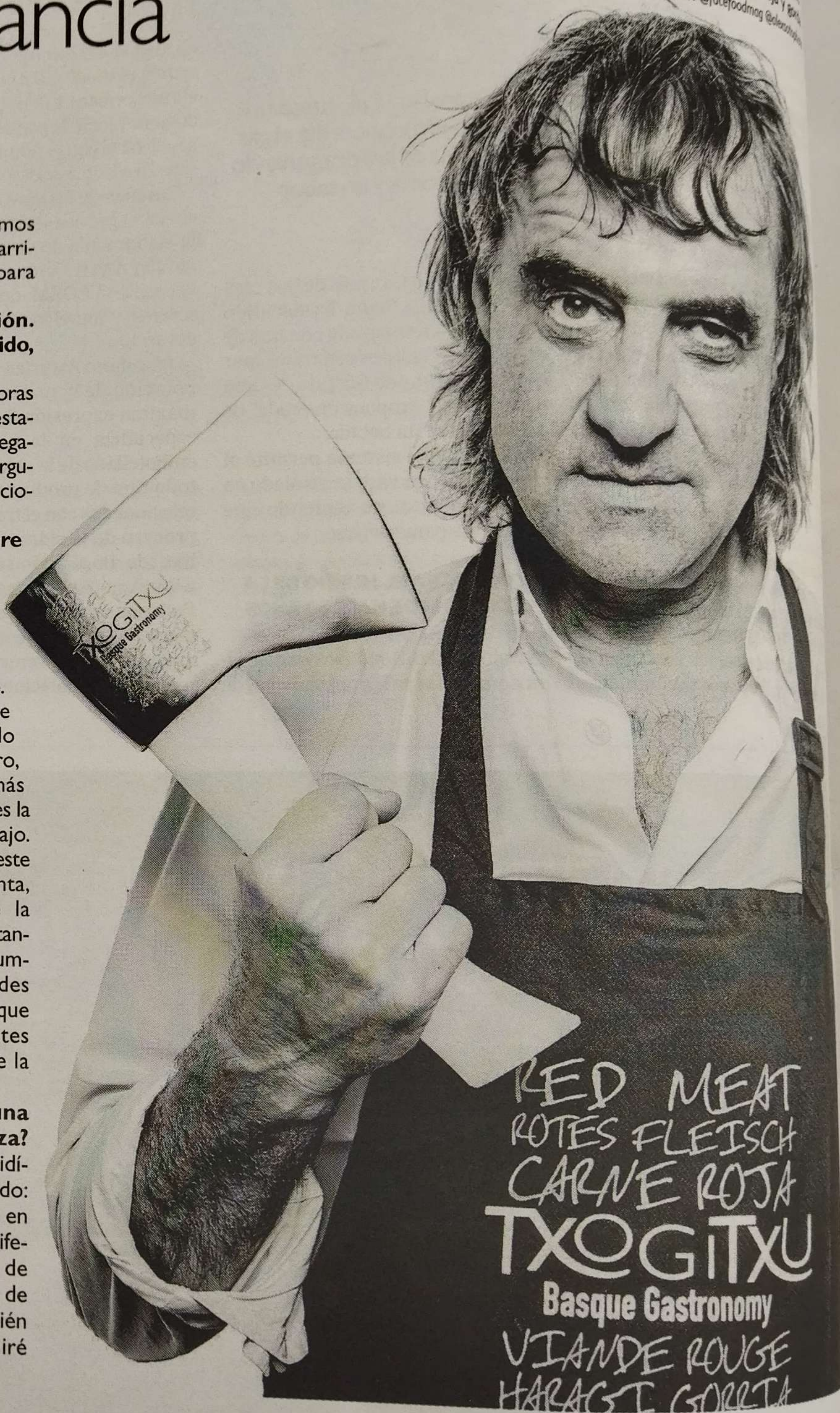
que apuestan por la desculturización de la sociedad.

Siempre estás maquinando. ¿Alguna idea que te esté rondando la cabeza?

Tengo algo en mente un producto divertidísimo que creo que es inédito en el mercado: me refiero a una nueva gama de entrecot en salsa, que se calientan en 4 minutos. Hay diferentes salsas, desde la auténtica salsa de roquefort, no te hablo de una salsa a base de nata y queso, o con salsa Stroganoff. También tenemos en mente algún otro, que ya te iré contando a su debido tiempo. ●

“Hay un producto nuevo que me está rondando la cabeza y que es inédito en el mercado...”

Imanol Jaca ha hecho famosas en el mundo las chuletas de vaca vieja y gorda.
(Foto: @facefoodmag @elensalvador)



Segurtasun neurri guztiak bermatuta



Kalitatezko euskal sagardo naturala
Sidra natural vasca de alta calidad

Bº Buruntza, O, Andoain · 943591968 · www.sidreriagaztanaga.com/



2020ko uztako sagardo naturala udaberrian egongo da salgai Eroskiko dendetan. Argazkia: N.G.

Miloi bat litro sagardo erosiko du Eroskik aurten

LAS CIFRAS LE SITÚAN COMO EL PRINCIPAL COMERCIALIZADOR DE SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO

2020ko uztako miloi bat litro sagardo erosiko du Eroskik eta udaberri aldera iritsiko da bere dendetara. Kopuruei begiratuta, Euskal Autonomia Erkidegoko sagardo naturalaren saltzaile nagusia da, bai Euskal Sagardoa jatorri deiturarena eta bai Gorenak zigiluarena.

Iragarri duenez, 2021ean iaz baino %15 gehiago saltzeko asmoa du. Ia miloi bat litro saldu zituen (930.642 litro); hala, EAEko banaketa kanalean saldukoaren bi botilatik bat Eroskiren saltokiren batean saldu zen.

Kooperatibak EAEko hogeit bat etxerakin lankidetzan dihardu, Euskal Sagardoa eta Gorenak zigiluen 38 bat erreferentzia komertzializatzen, bere marka barne. Gero eta indar handiagoz ari da, gainera, hemengo ekoizpen ehunaren aniztasunaren alde.

"Euskal Sagardoarekin dihardugu 2016an sortu zenetik. Erakunde horrek sagardoa prestigiatzeko lan egiten du, eta elkarrekin berrikuntzak lantzen goaz arlo horretan,

dela formatu berriekin, dela premia berriekin, ohiko merkatuen alternatibak bilatzeko estrategian sagardo naturala balioan jartzeko", adierazi du Eroskiko Tokiko Produktuen zuzendari komertzialak, Asun Bastidak.

La cooperativa colabora con una veintena de productores de sidra vascos a través de 38 referencias

"Euskal Sagardoa Jatorri Deitura daraman sagardoa bertako sagarrarekin bakarrik egiten da. Sagarraren ekoizpena profesionalizatzen ari dira pixkanaka, sagarrak ahalik eta kalitate onenekoak eta uztak orekatuak izan

daitezen eta, era berean, Euskal Sagardoaren kalitatea berma dadin. Horrekin batera, Eroski bera, banatzailea den aldetik, funtsezkoa da sagardoaren sektorearen etorkizuna bermatzeko", azaldu du Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren gerenteak, Unai Agirrek.

2017an, Euskal Sagardoa zigiluarekin egiaztatua dagoen kalitatezko sagardo bati bere marka jartzen dion lehenengo banaketa katea izan zen kooperatiba. Ekimen horrekin, Eroskik beste pauso bat eman du euskal ekoizpen ehunaren aniztasunaren alde. "Apustu hori aurrera eramateko garaian, Eroskik laguntza eta hurbiltasuna eskaintzen die nekazaritzako produktuak hornitzeaz arduratzen diren tokiko eragileei, eta eskaintza zabal eta askotarikoa egiteko erabakia hartu du; ondorioz, tokiko 2.000 ekoizle txikiren 20.000 produktu baino gehiago eskaintzen ditu", esan du Tokiko Produktuetarako zuzendari komertzialak. - N.G.

Nuevo sistema de contabilidad para las sidrerías

LA NORMATIVA ES LA MISMA; LO QUE SE HA MODIFICADO ES EL PLAZO Y LA FORMA DE NOTIFICACIÓN

El Suministro Inmediato de Libros de Información Contable de Impuestos Especiales (SILICIE) sustituirá la presentación de Libros Contables de Impuestos Especiales por el suministro electrónico de asientos contables, a través de la Sede Electrónica de las haciendas forales.

El nuevo sistema, que ya se había implantado en Araba y en Bizkaia, está ahora en marcha en Gipuzkoa. La normativa sigue siendo la misma, lo que se ha modificado es el plazo y la forma de notificación. La declaración de existencias y movimientos de materias primas y productos terminados deberá realizarse dentro de las 24 horas hábiles siguientes al momento de producirse el movimiento, la operación o el proceso objeto del asiento.

Más allá de los cambios en la parte técnica, uno de los objetivos que persigue esta nueva modalidad de

informar es el aumento del control y la mejora de la gestión de las empresas; por lo que el cumplimiento de la trazabilidad del producto afecta directamente a los sagardogiles.

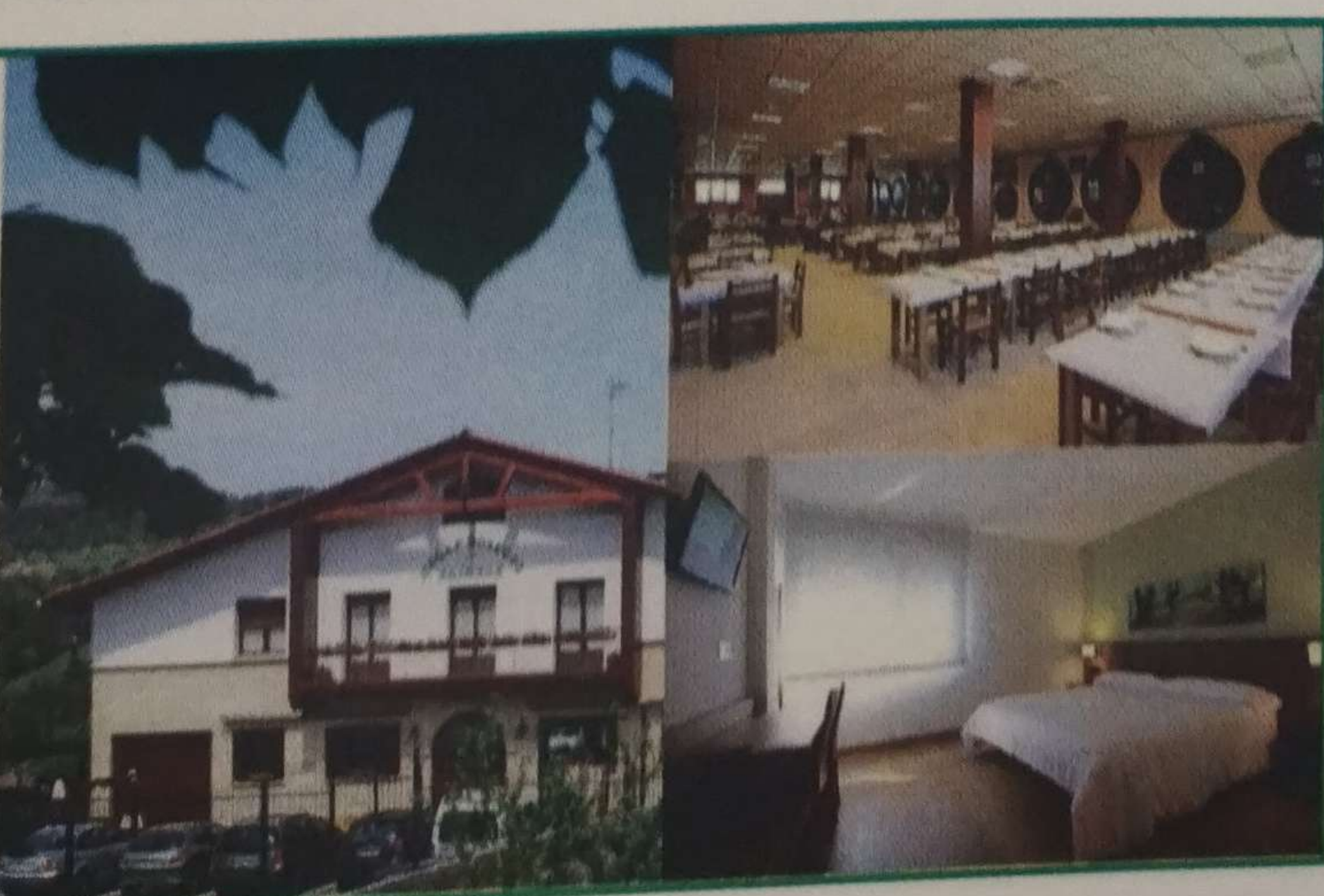
Están obligados a aportar esta información los productores, depósitos fiscales y depósitos de recepción de alcohol que elaboren más de 100.000 litros al año. El nuevo sistema no afecta solo a las propias bebidas alcohólicas, sino también a las materias primas empleadas para su obtención. Es decir, deben informar de los movimientos relativos tanto a las sidras o los destilados, como a las manzanas o mostos empleados para su elaboración.

En la página web de la Hacienda foral guipuzcoana está disponible un manual para elaboradores de sidra y txakoli que la entidad ha preparado a fin de facilitar el cumplimiento de la norma. - N.G.



Irugarate-gain auzoa · Zerain · T 686 299 158 · 943 501 013

agínaga
Aginaga Tolare Sagardotegia
Urte osoan txotxet! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** · Lurraldebus UK09 a 50 m.
Todo tipo de celebraciones.
Aginaga auzoa · 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginasagardotegia.com
info@aginasagardotegia.com



ola
SAGARDOTEGIA
www.olasagardotegia.eus
info@olasagardotegia.eus
Meaka auzoa 102, IRUN
(+34) 943 623 130

Agurtzane Andueza

FRAISORO LABORATEGIKO KALITATE ETA NEKAZARITZA
BERRIKUNTZAKO ZERBITZUBURUA

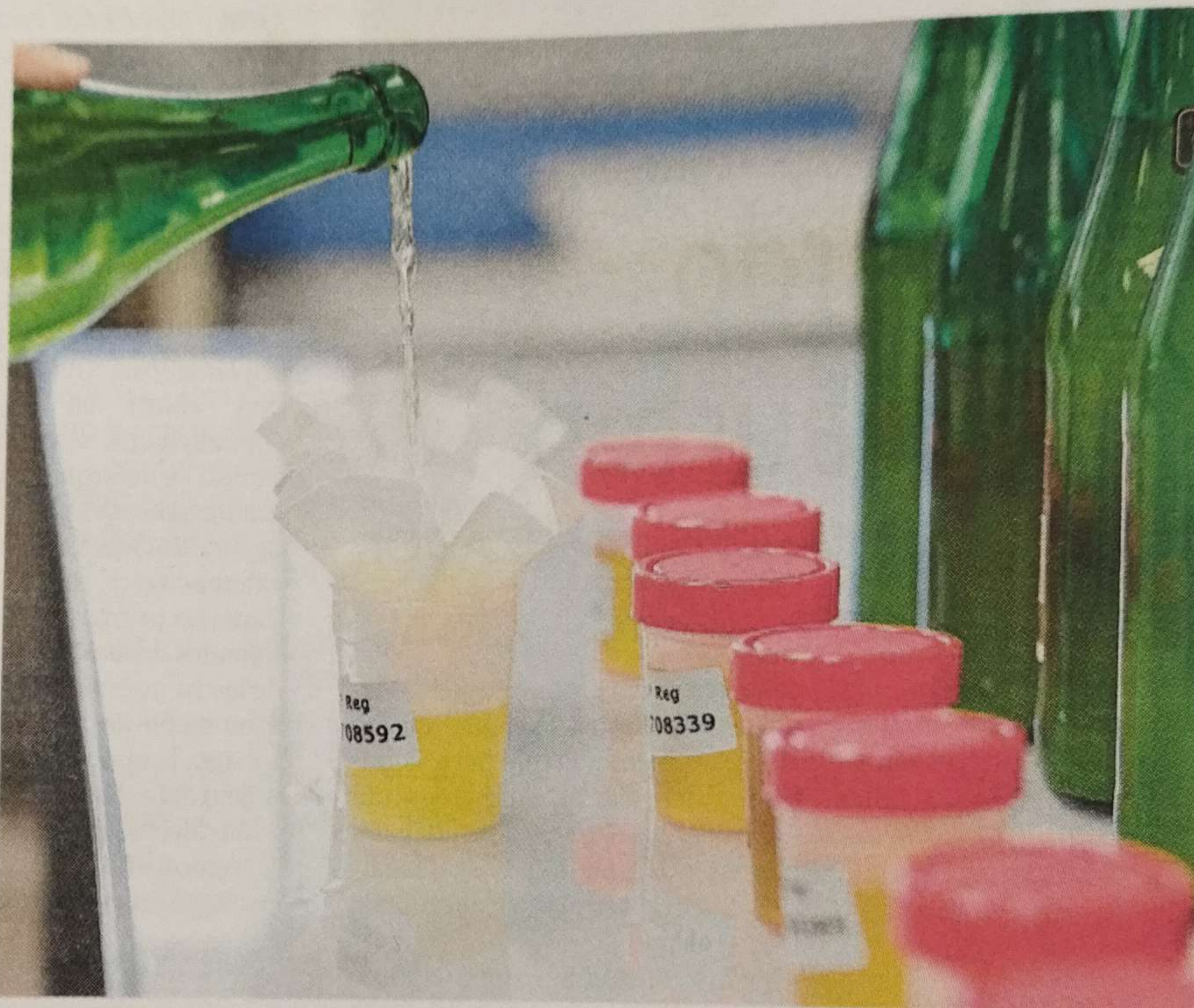
“Belaunaldi erreleboa eman da, gazte jendea sartzen ari da eta gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaio”

ZIZURKIL – Agurtzane Andueza (Zumarraga, 1969) Fraisoro laborategiko Kalitate eta Nekazaritza Berrikuntzako zerbitzuburua da. 20 pertsonak lan egiten dute bertan, eta sagardoa edo txakolinaz gain, animalia osasuna, lurrak eta substratuak, landare osasuna eta urak ere aztertzen dituzte. Urtean 5.000 bat sagardo lagin aztertzen dituzte fisiko-kimikoki eta 700 bat sentorialki. Euskal Sagardoa eta Gorenak zigilua jaso nahi duten sagardoek bertatik pasa behar dute. Kalitatearen aldeko apustua nabari du ekoizleen artean. **Zer lan egiten duzue sagardoarekin laborategian?**

Alde batetik, analisi fisiko-kimikoak; eta bestetik, analisi sentoriala. Lehenak egiten ditugu uztia jasotzen dutenetik. Sagarraren heldutasun puntua zein den ikusteko, eta hortik hasita, muztioetan, eta gero, hartxidura guztia kontrola ere. Sagardogileek sagarrak jaso eta lehen prentsaketak egiten dituztenean ekartzen dituzte laginak beraien muztioa nola dagoen ikusteko. Prozesu osoaren kontrola egiten dugu eta botilaratu aurrekoa ere bai. Botilaratzeko araudi bat dago eta bete egin behar da.

Zein fase ditu azterketa sentorialak?

Hiru faseetan banatuta dago, ikusmen fasea, usaimena eta ahokoa. Ikusmen fasean, kolorea eta itxura aztertzen ditugu; aparra duen, burbuila txikiak edo handiak diren. Usaimen fasean, beste hiru ezaugarri: intentsitatea, usaintzean zenbat usaintzen duen; tipikotasuna, usaintzen den horretan sagardoaren lehengai gogorarazten duen; eta kalitatea, tipikotasunaz gain beste usain batzuk aurkitzen ditugun: zitrikoak, tropikalak.... fermentazioan sortzen dira, berezkoak dira eta kalitate puntu bat ematen diote. Ahoko fasean, parametroak berak dira, modu berean baloratzen dira. Ahoan badaukagu beste bat, iraunkortasuna. Geratzen zaigun zapore hori ona izatea. Ezaugarri horiek beti positiboak izan behar dira ondo puntuatzeko. Azken par-



Sagardoaren analisi fisiko-kimikoak eta sentorialak egiten dituzte Fraisoron. Argazkia: N.G.

tea da zer gorputz eta zer oreka daukan. Sagardoak parte azido bat eduki dezake, gozo puntu bat, astringentzia, baina hori dena orekatuta egon behar da. Agian, usaimenean oso aroma onak izan dauzka, baina limoia baino azidoago dago; ez dago orekatua. Oreka gain, gorputza. Badaude sagardo batzuk edaten dituzunak, eta ura diruditenak, eta beste batzuek gorputza dute, ahoa betetzen dizute. Hori da baloratzen dena.

Kalitate marketako sagardoek derrigor hemengo bi analisiak pasatu behar dituzte.

Beraien estatutuetan edo baldintzetan jaso-

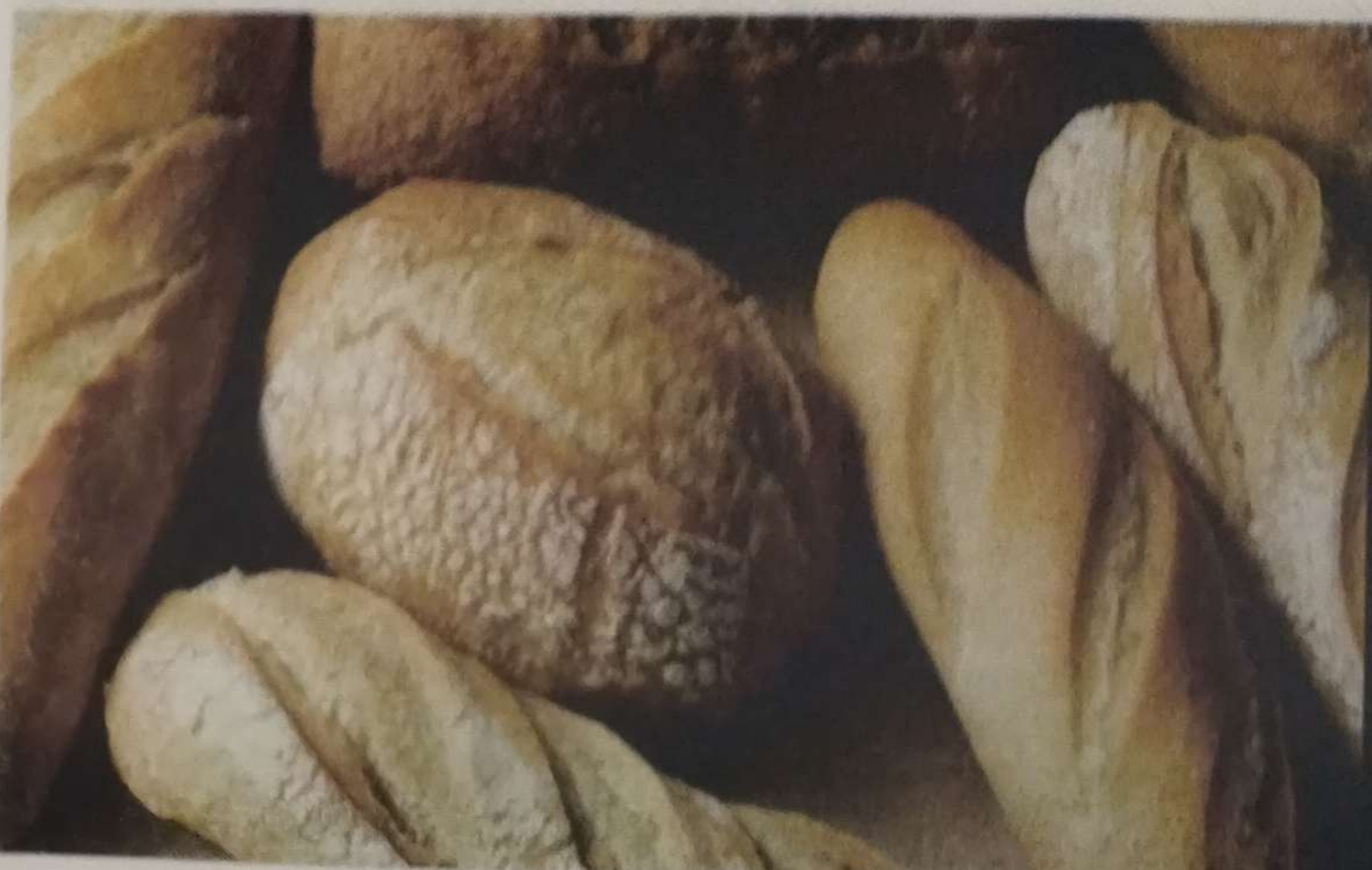
“Lehen dastatzen genituen sagardoak eta orain dastatzen ditugunen arteko desberdintasuna oso nabarmena da”

ta dute analisi organoleptikoak egin behar direla merkaturatu aurretik beraien laginak jartzeko. Biak gainditu behar dituzte, fisiko-kimikoa eta sentoriala. Euskal Sagardoa kasuan, gainera, ateratako puntuazioaren bera txapel gorria edo doratua lortu behar dute.

Gainerako sagardogileak ez daukate azterketa horietara egitera behar baina laginak ekartzeko joerarik dute?

Gero eta gehiago. Aldaketa dagoela ikusi onera. Belaunaldi erreleboa eman da, gazte jendea sartzen ari da eta uste dut gauzak ondo egiteari bultzada handia ematen ari zaiola. Kalitatearen bila, prozesua ondo kontrolatuta; ez “sartzen dut eta ea zer pasatzen den”. Jada, ondo kontrolatzen ari dira hori, nire ustez, aipatu beharreko zerbitzu. Garrantzitsua da, gauza oso ona. Sagardoa bat Frantziatik etor daiteke, beste bat, baina rri batetik, beste bat... Sagar horien muztioaren ezaugarriak desberdinak izango dira. Hala ere, egiteko ekartzen dituzte eta horien bera nahasketak moldatzen dituzte lortu dituzten ezaugarrien arabera. Horrez gain, sagardogile gero eta gehiagok botilaratu aurretik laginak ekartzen dituzte ikusgai beraien sagardoa nola dagoen. Askok batzutan nahasketa desberdinak egiten dituzte ikus-teko panelaren iritziz nahasketa egokiaren izan daitekeen.

Kalitatean garapena nabari al duzue? Bai, argia da. Panelarekin 2014an hasi ginen eta lehen dastatzen genituen sagardoak orain dastatzen ditugunen arteko desberdintasuna oso nabarmena da. Denetarik dago baina gaur egungo sagardoaren kalitatea bat hobetu da; eta ez sentorialki bakarrik fisiko-kimikoki ere. Askok aldatu da. Uste dut sagardogileek ikusi dutela bazutela hobetuz puntu bat eta esandakoa, belaunaldi erreleboarekin uste dut asko nabaritzen ari dela kalitatearen aldeko apustua egiten ari direla.

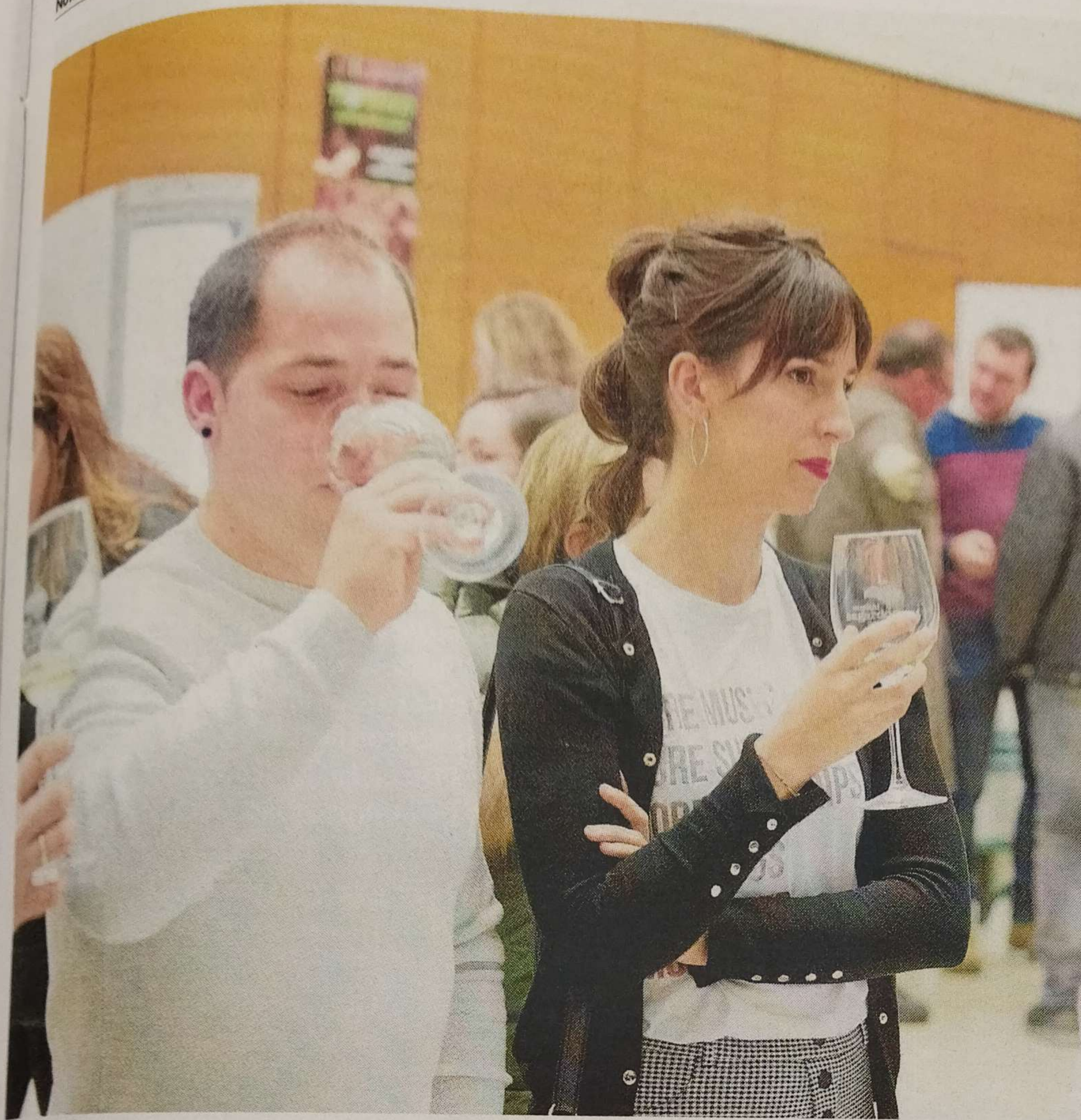


Ogi on batek
plater on bat hobetzen du.

Un buen pan
mejora un buen plato.



www.ogiberri.com



Imágenes del último Sagardo Forum celebrado en 2019. Fotos: N.G.



La sidra, una bebida internacional

Dando un nuevo paso en la internacionalización de la sidra y con el objetivo de promocionar la cultura de la sidra de nuestro territorio, a finales de noviembre del 2021 se celebrará la IV edición del Sagardo Forum, siempre y cuando la situación sanitaria lo permita. Además de jornadas técnicas sobre la manzana, la sidra y la cultura, el turismo y la gastronomía de la sidra, donde diversos expertos locales, nacionales e internacionales presentarán las novedades del sector, se celebrará el exitoso Concurso de Sidra Internacional. Jueces locales, nacio-

A FINALES DE NOVIEMBRE SE CELEBRARÁ, SEGÚN LO PREVISTO, UNA NUEVA EDICIÓN DEL SAGARDO FORUM, CON JORNADAS TÉCNICAS Y CONCURSO INTERNACIONAL DE SIDRA

nales e internacionales (expertos del mundo de la sidra, enólogos, productores de sidra, periodistas gastronómicos, etc.) valorarán las sidras clasificadas previamente en nueve categorías, con el objetivo de seleccionar la mejor de cada categoría y la mejor del concurso: sidra natural vasca, sidra natural asturiana, sidra tradicional francesa, sidra tradicional inglesa,

El concurso de sidra internacional ha congregado en anteriores ediciones a más de 200 sidras del mundo

sidras modernas, sidras espumosas Premium, vino de manzana (apfelwein), sidra con otros sabores y perada y sidra de hielo.

Otra de las áreas importantes del Sagardo Forum será la Feria Internacional de Sidra, donde se ofrecerá tanto al sector de la hostelería como a cualquier persona aficionada a la sidra la oportunidad de poder degus-

tar y conocer de cerca algunas de las sidras participantes en el concurso internacional y clasificadas en alguna de dichas categorías. Productores de sidra local, nacional e internacional ofrecerán sus sidras para degustarlas y poder divulgar su conocimiento en torno a cada producto entre las personas asistentes.

Toda la información relacionada con el IV Sagardo Forum estará disponible en la web www.sagardoforum.eus y todas las inscripciones para poder participar en dichas actividades se gestionarán a través dicha web. -N.G.

Egunero eguerditan irekita,
astelehenetan izan ezik.
Bisita gidatua eta hamaiketako
aukeran, erreserba eginda.
Astearte, asteazken eta ostegunetan menu berezia
24 eurotan

Oialume Bidea, 63
20115 Astigarraga
943 552 242
www.gurutzeta.com

GURUTZETA





TXOTX ETXEAN

Este año no vamos a poder tener una temporada de sidrerías normal. Pero eso no quiere decir que no podamos disfrutar de una de nuestras tradiciones más arraigadas. Cómprales la sidra a los sidreros y la txuleta la ponemos nosotros.

www.txogitxu.com

DESCUBRE CÓMO
PREPARA EL TXULETON
THE BASQUE BUTCHER



*Consulta condiciones en nuestra web. Oferta activa hasta finalizar existencias.