



SAGARDOA BOTILAN

GARA
2018|5|11



LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus



euskal
sagardoa
Euzko Sagardotegiak

ERREPORTAJEA



Txotx denboraldia bukatuta, botilako sagardoaren eskaintza zabala dago merkatuan. Juan Carlos RUIZ | FOKU

Kupeleko sagardo goxoaz gozatzeko jarraitzeko aukera

Txotx denboraldia amaitu berri den honetan, sagardogileak gustura daude jendearen erantzunarekin eta botilako salmentan jarri dituzte orain ahalegin guztiak. Izan ere, gero eta gutxiago dira sagardotegian txotxetik edandako sagardo goxo hura botilan eroatera bueltatzen direnak.

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

Askotan entzun izan dugu txotx denboraldian edaten dena sagardotegi baten produkzio osoaren %10era ez dela iristen. Ideia bat egiteko, sagardotegi ertain batek 100.000 litro ekoizten baditu, 10.000 baino ez ditu txotx garaian ateratzen eta beste 90.000 geratzen zaizkio botilan saltzeko. Eta aurten sagardotegiek inoiz baino litro gehiago egin dituzte, iragan udazkeneko sagar uzta historikoa izan zelako. Beraz, leporaino bete zituzten kupelak eta orain milaka eta milaka litro geratzen zaizkie saltzeko. Hamarretik bateko proportzioa jarraitzen badugu, eta aurten 13,2 milioi litro egin badira Euskal Herrian, txotx denboraldian ateratako litroak 1,32 milioi dira

eta 11,88 milioi geratzen dira botilan saltzeko. Ez dira nolanhiko zenbakiak.

Aurtengo txotx denboraldiari dagokionez, sagardogileak gustura azaldu dira. Badirudi krisiaren urte latzenak atzean utzi ditugula eta, poliki bada ere, jendea ari dela pixkanaka sagardotegietara itzultzen. «Pixkanaka jende gehixeago ari da sagardotegira etortzen, eta poz gehiagorekin ere bai. Lehen beldur gehiago zuen jendeak, baina orain etortzen dena igual animatzen da beste txuleta bat eskatzera», dio Ximon Etxeberriak, Hernaniko Otsua-Enea sagardotegiko nagusiak. Elutxetako Juanjo Urruzolak ere «aurten jende gehixeago» nabaritu duela dio.

Hala ere, argi dagoena da ohiturak aldatzen ari direla. Lehen sagardotegietako betiko bezeroak asteazken zehar joaten ziren, eta orain jendea asteburuetan bakarrik piltzen da, batez ere larunbat eguerdian. Elutxetan, adibidez, larunbat eguerdian izaten dute lan handiena, eta gauean erdia baino gutxiago. «Beheko sagardotegietan ez dakit, baina hemen goian oso jende gutxi ibiltzen da gauez. Lehen fuerteena gaua izaten zen, baina orain asko aldatu da hori. Nik uste dut jendeari motz geratzen zaiola gauean afaltzera ateratzea, eta nahiago dute eguna luzatu eguerdian hasita», dio Juanjo Urruzolak.

Irtzi berekoa da Ximon Etxeberria: «Guk larunbat eguerdian beteta izaten dugu sagardotegia. Nik uste dut jendeak egun pasa bezala hartzen duela: goizean atera, kuadrillan juntatu, bazkaltzera sagardotegira joan, gero berriz kalean beste buelta bat

eman, eta horrela». Bere sagardo asko jaitsi da ostiral eta larunbat martxa. Ximonen iritziz, alkitu ba dela-eta jende askok utzi du sagardotegira joateari, eta, ondorioz, paradaren bat inguruan dute gurek bakarrik jarraitzen dute gurean lan egiten.

Biak bat datoz garai batean sagardoa probatzera joaten zirenekin haiek bukatu zirela esaterako, baina ko dira horiek bukatu zirela. Orain iluntze batean igual eta kuadrilla bat hogei lagunekin iratarkoan elkartu direnak, baina tarteka». Ximon ere iritzi berekoa da: «te egunean zehar sagardoa jaten etortzen zen sagardozale baten galdu egin da».

JATETXEAK ETA ELKARTEAK

Txotx denboraldia amaituta, sagardoa salmentan dituzte jarraitzen guztiak. Urrietako Elutxetako sagardotegietatik zerorik handienak inguruko sagardotegietara joaten dira. Baina sagardo-banatazile bat dira, baina ten baitituzte ia salmentan joaten. Nafarroako beste banatazile batzuk gure gure sagardoa erosteari eta gure sagardoa erosteari, azkenik tekina hasi gara lanean», azaldu du Urruzolak. Banatazile horien artean Elutxetako sagardoa Euskal Herri osoan ere ateratzen da. Bartzelonan ere, adibidez.

Otsua-Eneak batez ere, berriz, teetan eta partikularren artean

Aurreko urteetan saltoki handi baten bidez ere saldu izan du sagardoa, baina momentu honekin ez du harekin lan egiten.

Biek ala biek, faltan botatzen dituzte urtean zehar txotx denboraldian sagardoa edatera joandako bezeroak. «Txotxean ibili den jende guztiak urtean zehar sagardoa edaten jarraituko balu, beste gauza bat izango litzateke», dio Juanjo Urruzolak. Ximon Etxeberriak ere gauza bera dio: «Nik ez dakit zer gertatzen ari den, baina guk oso zail daukagu botilako sagardoa saltzeko. Bakar batzuk etortzen dira kupelean probatu duten sagardoa erostera, baina gutxienekoak dira horiek». Elkarrekin ere gutxiago erosten dutela nabaritu du. «Lehen baziren elkarrekin kupela guztia beraientzat hartzen zutenak, baina orain berrehun botila baino gehiago ez dituzte eramango».

Otsua-Enea sagardotegiko nagusiaren kezka nagusia da «nola edo nork erakutsi gazte jendeari urtean zehar otorduetan sagardoa ere edan dezaketela, aurreko belaunaldiek egiten zuten bezala». Kupeletik sagardoa gustura edan baldin badute, gainera, botilan hobe egongo dela nabarmentzen du Ximonek, denborarekin irabazi egiten duelako. «Baina ez-jarraitzen du-, txotxeko denboraldian etortzen den askok buruan duen gauza bakarra da hemendik atera eta tabernara joatea. Eta hurrengo urtera arte ahaztu egiten da sagardoa».

Elutxetako nagusiaren iritziz, gazteek errazago jotzen dute orain garagardoa edatera, «eta ez hemen bakarrik, Asturiasen ere gauza bera gertatzen ari da. Sagardoa uztea pena handia litzateke».

BERTAKO SAGARRA

Elutxeta zein Otsua-Enea ez daude jatorri ize-nean sartuta, baina biek bertako sagarra erabiltzen dute; sagar urtea egokitzen ez denean bakarrik ekarri izan dute Frantziatik. Juanjo Urruzolaren aitak sagarrondo asko txertatu zituen bere garaian eta gaur egun 40 sagar mota desberdin erabiltzen dituzte sagardoa egiteko. Bere iritziz, Euskal Sagardoak kontsumoa sustatzeko martxan jarri dituen kanpainak beharrezkoak dira, baina prezioarekin zailtasunak izan daitezke. «Erdi prezioan sagardo ona es-

«Aste egunean zehar sagardoa probatzera etortzen zen sagardozale belaunaldi hura galdu egin da»

XIMON ETXEBERRIA
Otsua-Enea sagardotegia

«Tabernetan sagardoari prezio erakargarri bat jarri behar zaio, eta pintxo batekin promozionatu»

JUANJO URRUZOLA
Elutxeta sagardotegia

kaintzen baduzu, jendeak ez du garestiena erosiko», dio.

Hori bai, beharrezkoak ikusten ditu ostalaritzara zuzendutako kanpainak. «Hemengo produktu bat ez bada zaintzen ostalaritzatik hasita, ez dago ezer egiterik», dio. Horretarako, behar-beharrezkotzat jotzen du tabernetan sagardoari prezio erakargarri bat jartzea eta, esate baterako, pintxo batekin promozionatzea. «Ardo zuria gora egiten ari da, eta sagardoa ere fruta gustoko antzeko edari bat izanda, eskain dezagun behar den bezala tabernan», nabarmendu du Juanjo Urruzolak.

Ximon Etxeberriak, azkenik, dei egiten die txotx denboraldian sagardotegian izan direnei udan ere sagardoa oroituz daitezke. «Bokadillo bat jaten dutenean ere gogoratu daitezela sagardo botila freskatzen jartzea», amaitzen du.



Juanjo Urruzola, Urrietako Elutxeta sagardotegiaren atarian, eta Ximon Etxeberria, Hernaniko Otsua-Enean.



GARA

ISASTEgi
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)

Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32

isastegi@isastegi.com

www.isastegi.com



J.S. | DONOSTIA

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha puesto en marcha una campaña para fomentar el consumo de la sidra con denominación en las terrazas de los establecimientos hosteleros vascos. De momento, la campaña se está desarrollando en 45 bares y restaurantes de Gipuzkoa, aunque no se descarta que en próximas ediciones se extienda a otros territorios vascos.

La iniciativa "Tiempo de terrazas, tiempo de Euskal Sagardoa" se engloba dentro del proyecto "Kalitatea" suscrito por la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y la Fundación HAZI, que plantea establecer dinámicas de colaboración entre el sector primario y el hostelero con el fin de promocionar los productos alimentarios de calidad del país.

Tal y como explicó el vicepresidente de la asociación de Hostelería de Gipuzkoa, Iñaki Illarramendi, en los últimos años se han puesto en marcha diversas campañas para promocionar el consumo de productos como el queso de Idiazabal, el bonito del norte o la anchoa del Cantábrico, y ahora le ha tocado el turno a la Euskal Sagardoa, una bebida que se servirá en 45 bares y restaurantes de Gipuzkoa acompañada de pintxos y raciones.

De hecho, tal y como subrayó el coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, Unai Agirre, la sidra vasca «ma-



Presentación de la campaña «Tiempo de terrazas, tiempo de Euskal Sagardoa». Juan Carlos RUIZ | FOKU

Euskal Sagardoa, una bebida muy apropiada para consumirla en las terrazas

rida perfectamente» con la mayor parte de productos alimenticios. Para demostrarlo, el pasado día 27 de abril se organizó

una cata en Donostia en la que se dio a probar la sidra de los principales productores de Gipuzkoa acompañada de pintxos

de ventresca de atún, gildas, espárragos frescos, queso y membrillo. También se sirvieron ostras para acompañarlas de sidra.

Agirre recordó que esta es la segunda cosecha de la Denominación de Origen, en la que 47 sidrerías vascas han producido 4 millones de litros de sidra elaborada 100% con manzana autóctona y con todas las garantías de calidad. Según indicó el coordinador de la DO, este año la sidra se presenta «muy afrutada, redonda en boca, aunque algo más ligera, con menos tanino y graduación que las de 2016».

Degustación en copa

La degustación de la sidra se realizó en copas grabadas con el logotipo Euskal Sagardoa. El vicepresidente de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, destacó la importancia de este elemento: «No es una cuestión baladí. La copa constituye una

forma de acercarse al consumidor», dijo, que subrayaba que «el futuro si el consumo depende de una forma». El coordinador de la Denominación de Origen, Unai Agirre, destacó la importancia de los hosteleros sirviendo correctamente la sidra. En este sentido, recaló la necesidad de enfriar demasiado la sidra: «10 o 12 grados es suficiente, que no se escancie «a más de un palmo de la copa».

Además de la campaña para el consumo de sidra en las terrazas, la DO Euskal Sagardoa y la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa han organizado varias catas de sidra en los establecimientos hosteleros, que ya se han realizado en Donostia, San Sebastián, Ordizia, Arropia y Leizaola, mientras que el próximo mes de mayo tendrá lugar en el restaurante Casino de Tolosa y de mayo en la terraza de la plaza de Tolosa.

Kuartango
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
699 747 730
945 362 683
www.kuartangosagardotegia.com

ITURRIETA
SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
jj.iturrieta@Yahoo.com · iturrietasagardotegia.blogspot.com.es

EUROPEAN SAGARDOA
EUROPEAN SAGARDOA

INSTITUTO VASCO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

NO MENOS DE 10-12 GRADOS

El coordinador de la Denominación de Origen, Unai Agirre, destacó la importancia de que los hosteleros sirvan correctamente la sidra. Recaló la necesidad de enfriar demasiado la sidra: «a unos 10 o 12 grados es suficiente, que no se escancie «a más de un palmo de la copa».



euskal
sagardoa

Sidra natural del País Vasco

Kalitate ziurtatua

Calidad garantizada

%100 bertako
sagarra

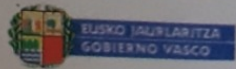
100 % manzana
autóctona



www.euskalsagardoa.eus



Euskadi, sagardoa, hien comen



DERIVADOS DE LA SIDRA ESPUMOSOS Y CRIANZA

Las sidrerías vascas llevan tiempo elaborando nuevos tipos de sidra, como la espumosa o la de crianza, así como otras bebidas entre las que destacan los licores destilados, sin olvidar los mostos o los vinagres. Se denominan sidras espumosas las elaboradas exclusivamente mediante segunda fermentación en botella. Guardan cierta similitud con el cava, el champagne o el sekt alemán.

Byhur 12/24 (Astarbe)



Sidra espumosa (7,5% / 8% vol.). Se emplean tres variedades de manzana (Astarbe, Mendiola y otra), se fermenta en barrica y se embotella. Siguiendo el método tradicional Champenoise, se somete a una segunda fermentación en botella y a una maduración durante 12 o 24 meses. El resultado es una sidra espumosa, seca, equilibrada y de finas burbujas. **Precio: 10/15 euros**

Petritegi Aparduna (Astigarraga)



Sidra natural espumosa Brut Nature (7%) Elaborada con algunas de las mejores variedades autóctonas de manzana: Goi-koetxe, Txalaka, Manttoni, Mozolua, Urtebi Haundi, Moko, etc. Se realiza una segunda fermentación en botella y se procede a su degüelle tras 9 meses de rima. Se obtiene así una sidra brut nature seca, con una ligera acidez y un destacado frescor. **Precio: 10 euros**

Ama Oiharte (Zerain)



Sidra natural espumosa (7% vol.). Se parte de una sidra natural escogida y elaborada con sumo cuidado en primera fermentación, para luego embotellarla y realizar una segunda fermentación ya en botella, mediante el método Champenoise. Este proceso dura seis meses y el resultado final es una bebida refrescante, fina para el paladar y con pequeñas burbujas. **Precio: 9,50 euros**

Saarte (Urbinate, Ataun)



Sidra de crianza. Se elabora a partir de manzanas seleccionadas manualmente en el momento óptimo de maduración, para pasar después a barricas, donde maduran ocho meses sobre sus lias y otros ocho meses en botella. El resultado es una sidra que recuerda al sabor de la manzana asada: cosquilleante y agrí dulce. **Precio: 6,50 euros**

Basandere (Bordatto, Jaxu)



Sidra semi-seca (6,5% vol.). Para su elaboración se emplean doce variedades de manzana de herencia familiar, que se prensan de forma separada. Fermentación en cuba de acero inoxidable (cerca de 3 meses), con levaduras indígenas exclusivamente. Fin de fermentación en botella durante dos meses, sin añadido de licor azucarado ni de levaduras. **Precio: 7 euros**

Basajaun (Bordatto)



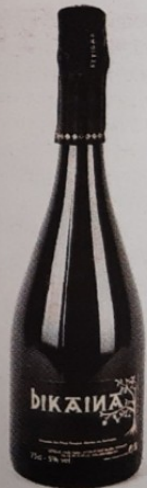
Sidra brut (7% vol.). Para su elaboración se emplean quince variedades de manzana de herencia familiar, que se prensan de forma separada. Fermentación en cuba de acero inoxidable (cerca de 4 meses), con levaduras indígenas exclusivamente. Fin de fermentación en botella durante dos meses, sin añadido de licor azucarado ni de levaduras. **Precio: 7 euros**

Sagarno Goxoa (Eztigar, Donaixti)



Sidra semi-seca (5% vol.). Sidra dulce de gran personalidad aromática, sabor afrutado y aromas de manzana fresca, gracias a una exclusiva selección de variedades de manzana y a una larga fermentación a temperatura controlada. Se consume con los postres, el mismo pastel vasco o en aperitivo. **Precio: 3,50 euros**

Sagarno Bikaina (Eztigar)

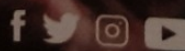


Sidra espumosa (5% vol.). Para su elaboración se seleccionan variedades cosechadas en el momento óptimo de madurez, cuyo mosto se fermenta en barricas para luego realizar una segunda fermentación en botella, hacia el mes de marzo. Producción limitada, ya que cada año se cosecha con arreglo a la calidad de las manzanas seleccionadas. **Precio: 7 euros**



“Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko”

petritegi.eus



YARBIDE
SAGARDOAK
Sebastian Zabalegi



Tfnoa: 943 55 31 99 • ASTIGARRAGA

DERIVADOS DE LA SIDRA BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Se denominan bebidas espirituosas a los productos elaborados por destilación de la sidra en alambique. En algunos casos, el aguardiente obtenido se somete a envejecimiento en barrica, y en otros, es utilizado como base para macerar pulpa de manzana, lo que reduce su graduación alcohólica. También existe una sidra dulce (Bizi-Goxo) pese a que no se obtiene por destilación.

Sagardoz Txuria (Zapiain)



Destilado de manzana (40% vol.). Se escogen las mejores manzanas, se fermenta y se destila el líquido, no la pulpa, lo que da como resultado un fino aguardiente fresco, seco y digestivo. Es incoloro, combina la fuerza de su juventud con la elegancia que aporta el frescor de la manzana. Ácido, con ligeros toques de regaliz.

Precio: 29 euros

Licor Sagardoz (Zapiain)



Bebida espirituosa de maceración (21,5%). Se eligen variedades de maduración tardía, cuya pulpa se pone a macerar en el destilado Sagardoz Txuria, reduciendo así la graduación alcohólica. Muy indicado para consumidores aficionados al dulce.

De color ámbar, explosión de aromas dulces con detalles ácidos, recuerdos de compota o mermelada de manzana.

Precio: 23 euros

Sagardoz Añejo (Zapiain)



Destilado de manzana añejo (40% vol.). Una vez obtenido el Sagardoz Txuria, se somete a envejecimiento en barrica de roble durante un tiempo mínimo de tres años.

De color oro viejo, aroma intenso y complejo. Conserva notas de manzana fresca, así como de ciruela. Fondo especiado con recuerdo a cedro, tabaco y roble.

Precio: 35 euros

Bizi-Goxo (Zapiain)



Sidra de postre (10,5% vol.), elaborada 100% con manzana autóctona Errezil, de maduración tardía, ácida y rica en azúcares. Cuando la fermentación alcohólica ya ha producido 10,5° y aún le quedan algo más de 100 gramos de azúcar por litro, se impide que siga fermentando. Su equilibrio dulce-ácido hace que funcione perfectamente como bebida de aperitivo.

Precio: 18 euros

Señorío de Belmont (Saizar)



Aguardiente de sidra (40% vol.)

Siguiendo la tradición familiar, la sidra se somete a un proceso de destilación en alambique, lo que da como resultado un aguardiente que posteriormente es envejecido en barrica de roble, hasta que adquiere un color castaño muy fino con matices de oro viejo y un aroma intenso y complejo con multitud de matices.

Precio: 19,60 euros

Berogei (Txopinondo, Azkaine)



Aguardiente blanco de sidra (40% vol.)

Aguardiente que resulta de la doble destilación de la sidra Txopinondo. Franco en boca, aroma típico de la destilación de la manzana, final recordando a chocolate negro. Se bebe muy frío en un vasito congelado, aunque también sirve para elaborar cócteles como el ratafia (un volumen de Berogei para dos de mosto Txopito).

Precio: 25 euros

Patxaka (Txopinondo)



Licor de anís y manzana silvestre (8% vol.), compuesto de anís estrellado, sobre el que se macera la manzana silvestre o basatia, de sabor suave y dulce y típico de la montaña vasca desde Hendaia hasta Orreaga. Color ámbar y sensación voluptuosa en boca. El sabor de anís apenas se percibe, superado por notas claras a regaliz. Matices de pan de especias y rancio.

Precio: 16 euros

Manzina (Txopinondo)



Licor de manzana verde (18% vol.)

Elaborada con aguardiente de sidra, concentrado de mosto de manzana y aroma natural de manzana verde. Color transparente, ligeramente suave, presenta un ataque franco de aguardiente de manzana y se prolonga por la sensación fresca de una granny smith verde, con prolongada final de nuez y almendra fresca.

Precio: 14 euros



Sagardotegia

OTSYA ENEA

Osinaga Auzoa · © 943 55 68 94 · HERNANI

Axpe, sagardoa eta txakolina teilatu beraren azpian

15. | MARKINA-XEMEIN

Gaur egun ez dira baserri asko geratzen beren dolareetan sagardoa ez ezik txakolina ere egiten dutenak. Garai batean gauza arrunta zen Bizkaian, baina denborarekin desagertzen joan dira eta gaur egun bakan bantzuk besterik ez dira geratzen. Horien artean dago Markina-Xemein herriko Axpe baserria.

Lau belaunaldi baino gehiago egin dute sagardoa eta txakolina Axpe baserriko teilatu azpian, eta gaur egun ere horrela jarraitzen dute, baina ez etxerako bakarrik; izan ere, Axpe sagardoa eta txakolina saltoki askotan aurki dezakegu, baita interneten ere.

Sagardoa eta txakolina egiteko ohitura mantendu duena Jose Antonio Bilbao Axpe baserriko semea dugu. Bere gurasoek eta aitona-amonek sagastia eta mahastiak lantzen zituzten gerra aurretik txakolindegia izan zuten zabalik baserrian eta berak irakaspen horiei jarraitu eta gaurkotu egin ditu. Horrela, etxeko dolare zaharra gorde eta gaur egun prentsa pneumatiko modernoa erabiltzen dute sagardoa eta txakolina egiteko.

Baserri askok utzi egin diote txakolina egiteari eta sagardoa ere bakarrik jarraitzen dute. Jose Antonio Bilbaoren iritziz, «sagastiek ez dute hainbeste buruhauste ematen, hemengo eguraldira egokitutako barietateak direlako, baina mahastiak delikatuagoak dira gaixotasunen aurrean eta botiketari diru asko gastatu beharra dago. Mahatsak behar duena da toki espeziala, eguzkitsua. Horregatik lehen etxe atarietan jartzen zen», azaldu du. Gaur egun txakolin zuria bakarrik egiten



Jose Antonio Bilbao, Axpe baserriko sagastian, eta azpian, dolare pneumatikoaren aurrean. GARA

duen arren, gogoan ditu bere etxean txakolin beltza eta gorria egiten ziren garaiak.

Sagardoari dagokionez, bera izan zen, orain dela 25 bat urte, Bizkaiko sagardoaren elkartearen sortu zuena beste lau sagardogilarekin batera, honako helburuarekin: «Gure ingurugiroa zaindu eta geure sagar barietateak berreskuratu, asko eta asko galduta zeudelako».

Jose Antonio Bilbaok, beraz, ez du zalantzarik bertako produktuaren aldeko apustua egitekoan eta ez du begi onez ikusten kanpoko sagarra erabiltzea: «Hori oilategian axeria sartzea bezala da», dio argi eta garbi. Horregatik, berak landutako sagar eta mahatsa eta inguruetako baserriak bakarrik erabiltzen ditu. «Txingorregatik edo beste arrazoren bategatik fruitua jaso-



OHITURA GORDE

Jose Antonio Bilbao, Axpe baserriko semea, sagardoa eta txakolina egiteko ohitura gorde du. Bere gurasoek eta aitona-amonek sagastia eta mahastiak lantzen zituzten eta berak irakaspen horiei jarraitu eta gaurkotu egin ditu.

tzerik ez badut, orduan hainbat urte pasatu zituzten kintuak azoketan salatu eta gero merkataritza-guztietan dendetan saltzeari ekin diote.

Guztira, 15.000-25.000 sagardo inguru ekoizten dituzte Axpen, urtearen arabera txakolina, aldiz, 11.000 Hala eta guztiz ere, azken otan mahats hektareak gehiago jarri ditu, datozen urteetan txakolin produkzioa handitzea asmoarekin. «Edonola ere, rraitu du- merkatuak agerian du eta txakolina ezin bada salatu, mahatsa salduko dugu, nahiz eta handia baitago. Eta hori gertatzen naizenean ez dut inongo behar askorik, nahi dudana kalitatezko produktua egiteko hori mantendu».

Salmentak

Salmentei dagokionez, hainbat urte pasatu zituzten kintuak azoketan salatu eta gero merkataritza-guztietan dendetan saltzeari ekin diote. Gaur egun, adibidez, Euzko Lur-Laneko dendetan eta Lur-Laneko aireportuko «duty free» kioskietan aurki ditzakegu txakolin batera, internet bidez salatu ari ere ekin dio Jose Antonio Bilbaok.

1996. urtean sagardotegi batzuetan baldin izan zuten, baina «lehenagotik zaharrean». Hau da, bereziki berak eraman behar duen txakolina eta Jose Antoniok mahastia lantzen duena, ikatza, labea eta, txakolin sagardoa eta txakolina egiteko erabiltzen ditu.

Gaur egun Axpe baserriko sagardoa mota ekoizten dute eta Euskal Sagardoa jatorri berezaren zigorria daramana, eta txakolina Bizkaiko Sagardotegiaren zigorria daramana. Txakolina, aldiz, Bizkaiko Jatorri Deiturako Biek, beraz, jatorrizko produktua direla erakusten dute eta gaur egun bertan egiten dituzte.

MARCOS
Okindegia

Ubarburu pasealekua, 113
27. Industrialdea · ASTIGARRAGA
Tel.: 943 45 09 66 · F. 943 11 67 28

uxarte
bertoko sagardoa

Montorra, 6. 48340 ZORNOTZA 94 630 88 15 · www.uxarte.com

Sagardogileen Elkarteak herri eta auzoetako jaietan sagardoaren kontsumoa bultzatzen jarraitzeko asmoa du.

Bizkaiko sagardogileak, udako kanpainarekin itxaropentsu



Bizkaiko sagardotegiek aurtengo denboraldiari Zornotzako Uxarten eman zioten hasiera, urtarrelean. Aritz LOIOLA | FOKU

Bizkaiko sagardotegiek inoiz...
...dako produkzioz handie-
...ortu dute aurten, iazkoa sa-
...urte oparoa izan zelako, eta
...honetan salmentak bultzat-
...kanpainari ekin diote, bai
...baitan, baina baita taberne-
...elkartean, eta nola ez, he-
...eta auzoetako jaietan.

Aitor Intxaurrea, Bizkaiko
sagardogileen Elkarteak lehen-
...karia, animatuta azaldu da
...Euskal Sagardoaren bul-
...izango dutelako. «Zortzi
...tegi gara Bizkaian eta
...bost gaude Jatorri
...barruan, eta espero
...Euskal Sagardoak martxan
...duen kanpainari esker uda
...gure salmentak area-
...».

izan ere, aurten Bizkaiko upa-
...giek inoiz baino sagardo
...go egitea lortu dute, iaz sa-
...zuta historikoa izan zelako,
...dena 250.000 litro egin di-
...aurreko urtearen bikoitza.
...eta guztiz ere, balorazio-
...tegi oraindik goiz dela us-
...Intxaurreagak, salmenta
...ian udan izaten baitira.
...a parte da salmenta han-
...egiten diren sasoi eta
...andik ez dakigu zeintzuk
...diren kanpainaren emai-
...eguraldiak eragin handia
...Baina animatuta gau-
...».

Euskal Sagardoak martxan ja-
...kanpainaz gain, Bizkaiko
sagardogileen Elkarteak herri
...auzoetako jaietan ere sagar-
...kontsumoa bultzatzen
...asmoa du. «Bizkaiko
sagardogileen Elkarteak hainbat
...egun antolatzen ditugu,

eta eskualdeetan ere kanpaina
bereziak jartzen ditugu mar-
txan. Lea-Artibain, adibidez, sa-
gardo egunak antolatzen dira
Ondarroako eta Lekeitioko jaie-
kin bat eginez».

Bertako sagarra

Esan bezala, Bizkaiko sagardote-
giek 250.000 litro egin dituzte
aurten, guztia bertako sagarra-
rekin. «Guk beti Bizkaiko sagra-
rra erabiltzen dugu eta aurten
soberan izan dugunez, Gipuzko-
ara ere saldu dugu».

Bizkaian sagardoa ekoizten
duten hamar sagardotegietan

tik bostek dute aurten jatorri
deituraren zigilua: Markinako
Axpe, Gatikako Eguskiza eta
Etxebarria, Gizaburuagako La-
neko Kooperatiba eta Zorno-
tzako Uxarte.

Intxaurrearen iritziz, jatorri
deitura bertako sagarrarekin
ekoiztako sagardoa bultzatze-

ko tresna egokia izan daiteke:
«Guk Bizkaian beti erabili dugu
bertako sagarra, baina Euskal
Herri mailan bertako sagarra
bultzatzeko balio izango du, Na-
farroa eta Ipar Euskal Herria ere
sartzen badira».

Botilako salmentaz gain, Biz-
kaiko hiru sagardotegik -Marki-

nako Axpek, Zornotzako Uxar-
tek eta Berriatuko Laka-Erdik-
txotxetik ere egiten dute lan eta
hauek urte osoan zehar zabal-
tzen dute.

Aurten etorriko den sagar u-
tari dagokionez, Aitor Intxa-
urrea ere animatuta azaltzen
da, eguraldia lagun dutelako.
«Sagar urtea bi urtean behin
izaten bada ere, eta iazkoa urte
historikoa izan bazen ere, aur-
ten sagastiak lorez beteta dau-
de eguraldia lagun izan dugula-
ko eta esperantza daukagu
datorren kanpaina ere nahiko
ona izango dela».

AURTEN ERE SAGASTIAK LOREZ BETETA

Aurten etorriko den sagar uztari dagokionez, Aitor
Intxaurrea animatuta azaltzen da. «Sagar urtea bi urtean
behin izaten bada ere, eta iazkoa urte historikoa izan bazen
ere, aurten sagastiak lorez beteta daude», dio.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa



bizkaiko
sagardogileak

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
animaz zaitetz

Berriatua

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

Gatika

Etxebarria Sagardoa
Itxiar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika

Eguskiza Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuaga

Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Lezama

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

Markina-Xemein

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

Zornotza

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

Zornotza

Etxerriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925



Maiatzaren 6an Andoaingo Santa Krutz jaietan antolatutako sagardo txapelketaren irabazleak: Gaztañaga (Andoain), Olanume (Urnieta) eta Urdaira (Usurbil). GARA

Erakusleihorik onena

Sagardo egunak eta txapelketak dira sagardogileen ekoizpena ezagutarazteko gunerik aproposenak

JS | DONOSTIA

Udaberriarekin batera hasten dira sagardotegiak beren upeletako sagardoa botilaratzen eta une horretan hasten dira antolatzen sagardo egunak eta txapelketak Euskal Herriko herri eta auzo askotan. Zalantzarik gabe, hauexek dira sagardogile-

en emaitza jendartean ezagutzera emateko erakusleihorik onenak.

Sagardo egun hauek urte asko dituzte bizkar gainean, horien artean denboraldiari hasiera ematen dion Errenteriakoak. Niessen elkarteak antolatzen duen sagardo eguna joan den

apirilaren 28an ospatu zen eta aurten 30 urte bete ditu.

Dagoeneko izan den beste sagardo txapelketa joan den maiatzaren 6an Andoaingo Santa Krutz jaietan egin zena da, Zumeatarra elkarteak antolatzen duena. Aurten 39 urte bete ditu eta bertan 18 sagardotegik hartu

zuten parte. Txapela herrian bertan geratu zen, Gaztañaga sagardotegiak jaso baitzituen zortzi kidez osatutako epaimahaia emandako puntu gehienak. Bigarren postua Urnietako Olanume sagardotegiarentzat izan zen eta hirugarrena, Usurbilgo Urdairarentzat.

Gaztañaga sagardotegiak hainbat txapel irabazi ditu azken hilabeteotan bere upeletako sagardoarekin. Joan den urteko irailean, adibidez, Azpeitian jokatu zen Euskal Herriko III. Txapelketa Herrikoian lehenbiziko postua irabazi zuen, Adunako Aburuza eta Astigarragako Irigoien-Herrero sagardotegien aurretik geratuz.

Egutegiarekin aurrera eginez, ospe handiko beste txapelketa Tolosako sanjoanetan eginen dena da. Bertan hogeit hamar sagardotegi inguruk hartzen du parte eta aurten 47. urtea da Batasuna elkarteak antolatzen duela.

Hala eta guztiz ere, sagardo txapelketarik beterranoena abuztuaren erdialdean Ergobiko jai batzordeak antolatzen duena da. Izan ere, aurtengoa prestatzen duen 57. edizioa izango da. Bertan ere hogeit hamar sagardotegi inguruk hartzen du parte urtero.

Udako egutegiari amaiera emanez, irailaren 1ean izango da aurten Donostiako sagardo egun handia. Bertako arkupeetan 30 sagardotegi inguru izango dira eta guztien artean 5.000 botila inguru banatuko dituzte.

sulabe
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

SAGARDO EGUNAK 2018

IRUN: Maiatzak 12

MEAGA (Getaria): Maiatzak 13

LEZO: Maiatzak 19

USURBIL: Maiatzak 20

MORLANS (Donostia): Maiatzak 20

OIARTZUN: Maiatzak 26

PASAI ANTXO: Ekainak 2

AZKOITIA: Ekainak 3

BAIONA: Ekainak 9

LEITZA: Ekainak 9

MARTUTENE: Ekainak 12

ANOETA: Ekainak 16

HENDAIA: Ekainak 16

ORDIZIA: Uztailak 8

AIZARNAZABAL: Uztailak 21

AZPEITIA: Uztailak 25

ASTIGARRAGA: Uztailak 26

HONDARRIBIA: Uztailak 28

ELGOIBAR: Abuztuak 25

DONOSTIA: Irailak 1

La sidra vasca, presente en las ferias Gourmets y Alimentaria

DONOSTIA

Sagardo, la sidra vasca con Denominación de Origen, ha estado presente recientemente en las ferias Gourmets y Alimentaria de Madrid y Alimentaria de Barcelona, dos de los eventos más importantes no solo en el ámbito estatal, sino mundial.

En lo que se refiere al Salón de Gourmets 2018, celebrado entre los días 7 y 10 de mayo en el recinto ferial IFEMA de Madrid, la presencia vasca ha estado formada por un total de 34 empresas de alimentos y bebidas de calidad, de las que 24 han participado de manera agrupada bajo la marca Euskadi Basque Country, gracias a la colaboración de la Fundación HAZI.

Según explicaba el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, que acudió a la feria para apoyar la presencia de las empresas agroalimentarias vascas, en el stand de Euskadi Basque Country se han expuesto los productos más innovadores de nuestra industria alimentaria.

Así, las sidrerías Astarbe y Petritegi, de Astigarraga, mostraron sus sidras espumosas naturales de segunda fermentación en botella que elaboran mediante los métodos tradicionales.

El Salón de Gourmets es la principal feria a nivel europeo dedicada a las delicatessen. En su trigésimo primera edición ha contado con la presencia de 1650 expositores que han mostrado más de 40.000 productos gourmet a cerca de cien mil visitantes profesionales, de los que casi un 14% procedían de 71 países extranjeros.

Unas semanas antes, entre los días 16 y 19 de abril, se celebraba



El enólogo Mikel Garaizabal dirige una de las catas comentadas que se llevaron a cabo en la feria barcelonesa Alimentaria. GARA

en el recinto Gran Vía de Barcelona una nueva edición de la feria Alimentaria, el salón internacional líder a nivel estatal y uno de los primeros a nivel mundial.

En este caso fueron un total de 61 las empresas productoras de alimentos y bebidas de calidad de la industria alimentaria vasca las que participaron de manera agrupada bajo la marca Euskadi Basque Country.

Así, en el stand de Euskadi Basque Country se mostraron vinos de Rioja Alavesa, txakoli de las tres denominaciones vascas, sidra natural, cervezas artesanas y licores, además de deri-

vados de la pesca, platos preparados de alta gama, cárnicos, repostería y lácteos.

Los visitantes que se acercaron al stand también pudieron participar en las sesiones de Cocina en Directo que se llevaron a cabo de la mano de Edorta Lamo del restaurante A Fuego Negro de Donosti y en las Catas

Comentadas que dirigió el enólogo Mikel Garaizabal.

Junto a la representación empresarial, asistieron el vicesejeero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, el director de Calidad e Industrias Alimentarias, Peli Manterola y el director de la Fundación HAZI, Asier Arrese.

Alimentaria Barcelona contó con un área de exposición de 83.410 metros cuadrados, en la que participaron alrededor de 4.000 empresas expositoras de 65 países diferentes. Este año se ha alcanzado la cifra de 150.000 visitantes, procedentes de 160 países.

Los profesionales que acuden a la feria Alimentaria provienen del sector de la distribución alimentaria en general, importación y exportación de alimentos y bebidas, cadenas y centrales de compra, restauración, tiendas especializadas y otros operadores del sistema alimentario.

INNOVACIÓN

En el stand de Euskadi Basque Country de Madrid se expusieron los productos más innovadores de la industria alimentaria vasca, entre ellos las sidras espumosas de segunda fermentación en botella de Astarbe y Petritegi.

BALEIO

Sagardo Naturala



Yerobi - Haundi baserria, Araneder BD. 16
20180 Ojartzun (Gipuzkoa)
Telef. 943 491 340 MUG. 626 693 074



943 535 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus



Dasta Saizar, Euskal Sagardo botila gure Sagardoategian!

Betiko Sagardoa



SAIZAR
Sagardoa · Sidra Natural

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) · 943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com

