

SUPLEMENTO ESPECIAL PUBLICITARIO

sidrerías

27 de Enero de 2006



Generosa en boca y con

TRAS MESES DE ESPERA, EL «SAGARDO BERRIAREN EGUNA» QUE SE CELEBRÓ EN ASTIGARRAGA EL DÍA 11 DE ENERO ABRIÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX DE 2006. JOSE LUIS KORTA, TODA UNA PERSONALIDAD DENTRO DEL MUNDO DEL REMO, PRESIDÓ EL ACTO EN EL QUE SE DIÓ A CONOCER EL BALANCE FINAL DE 12 MILLONES DE LITROS DE COSECHA DEL AÑO 2005. LA OPINIÓN ES UNÁNIME: ES UN CALDO GENEROSO EN BOCA, ACOMPAÑADO DE UN FINAL MUY AFRUTADO Y CON UN BOUQUET A FRUTA MADURA.

“El año pasado la mitad de la fruta fue vasca aunque este año no llega al 20%”

Las sequías estivales han provocado la pronta caída de la manzana, y ni siquiera las lluvias de septiembre sirvieron para que permanecieran en el árbol durante más tiempo. Las primeras entregas significativas empezaron a principios de octubre y los lagares de Astigarraga se cerraron a finales de noviembre tras obtener el 50% de la producción total. Aunque es cierto que el cálido otoño ha anticipado la recogida, también ha habido ocasión para observar las ventajas que ofrecen los sistemas de fermentación controlados por el frío.

El ya generalizado proceso del desfangado elimina los posos turbios del mosto. La mejora de las

calidades gustativas de la sidra es consecuencia del ya habitual APCC (Control de los Riesgos Sanitarios para el Consumidor) en las sidrerías vascas. Este control asegura que la sidra de hoy en día es un producto de calidad demostrada.

Procedencia

Mientras que el año pasado la mitad de la fruta utilizada por los productores era del País Vasco, este año solamente el 20% de los acopios proviene de aquí. Desde

Para no desperdiciar ni una gota

Es bien sabido que hay que romper la sidra para que ésta sepa bien. Otra cosa es la habilidad con la que cuente cada uno. Por ello, y para los menos entendidos en el tema, hay empresas que han creado escanciadores para sidra, una de las últimas novedades del sector. Simak, empresa ubicada en Astigarraga, está enfocado a bodegas y es especialista en corchos aunque según Aurora Sierra, encargada de esta empresa, trabajan «mayoritariamente con sidra y txakoli». Esta empresa guipuzcoana ha creado escanciadores automáticos que facilitan la actividad de servir el caldo. En Simak piensan que, aunque sólo hace unos días desde que lo han puesto a la venta, este producto tendrá mucho éxito, ya que evitará que se desperdicie la sidra embotellada al servirla.

ASTIGARRAGAKO VDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAUDETE
GURE HERRIA ETA GURE HERRIKO
SAGARDOTEGIAK BISITATZERA.
SAGARDOA GOZA EZAZU GURE
HERRI HAU ERREZPETATUZ



BIXENTE ARRIZABALAGA
ALKATEA

DESDE EL AYUNTAMIENTO
QUEREMOS INVITAR A TODOS A
QUE VISITEIS ASTIGARRAGA Y
NUESTRAS SIDRERIAS,
DISFRUTANDO Y RESPETANDO
NUESTRO PUEBLO



un final muy afrutado

hace años la sidra vasca se elabora, al menos en parte, con manzana extranjera, consiguiendo así, como bien indica José Ramón de la sidrería Rezola, «la mezcla que más nos gusta y nos conviene». Esta sidrería ha utilizado manzana propia y de lugares como Francia, Chequia y Galicia, mezclando tanto fruta amarga, dulce como ácida. Sin embargo, hay quien, como los de la sidrería Sarasola, han importado manzana de Astu-

rias. Estos últimos han preferido comprar fruta agria de varios lugares entre los que citan a Normandía y Bretaña para que la mezcla que surge con la obtenida en el País Vasco sea la adecuada.

Los profesionales del sector consideran que la cosecha que acaba de degustarse destaca por su equilibrio entre los taninos y los azúcares, razón por la cual algunos sidreros como Miguel Zapiain

la califican como «alegre y fácil de beber». También hay quien la define como una sidra «con mucho cuerpo» y respecto al aroma, el bouquet de fruta madura recuerda a la sidra de la cosecha del 2003. «Y lo más importante: el veredicto de los primeros clientes del txotx es muy positivo», afirma Miguel Mari, de la sidrería Isastegi.

El País Vasco en general, y Gipuzkoa en particular, son el primer

mercado de la sidra, ya que consume el 90% de las ventas. Sin embargo, también hay otras provincias y países donde degustan esta fresca bebida. Los flujos comerciales en crecimiento tiran hacia Madrid, Cataluña, zonas del Mediterráneo y el sur de Francia. También hay quien vende algo de su producción en Andalucía, y para que la exportación vaya en aumento, en la sidrería Isastegi son de la opinión de que es necesario

«trabajar mirando hacia al exterior». Con todo, los productores esperan poder abrirse a nuevos mercados, aunque aseguran que no es fácil darse a conocer en el extranjero. Será difícil conseguir crear un ambiente tan familiar como aquí, donde priman, junto con la sidra, la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos verdes y el chuletón de buey asado acompañado de un postre de queso, membrillo y nueces.

Equilibrio de sabores



Además de una sidra sabrosa, la tradición de las sidrerías merece unos alimentos que acompañen a la bebida. Una carne de calidad, junto con una tortilla de bacalao en su punto y sin duda alguna, un buen queso de denominación de origen Idiazabal, son imprescindibles. José Ramón Agiriano, catador de la Denominación de Origen del Queso Idiazabal, asegura que el maridaje de sabores entre la sidra y el queso Idiazabal joven es muy equilibrado y se debería impulsar. «Un queso Idiazabal joven, láctico y suave puede ir muy bien con una sidra que no es de aromas muy fuertes y que además, tiene un punto de acidez. La sidra de este año, pajiza y con una graduación de 5 ó 6 grados es muy adecuada para combinarla con un queso joven Idiazabal», asegura José Ramón Agiriano. Precisamente entre finales de invierno y primavera es cuando el queso Idiazabal tiene poca maduración, maridando perfectamente con la sidra. De hecho, los catadores de queso, para poder definir adecuadamente los Idiazabal acompañan las degustaciones con agua y manzana. En estos casos, se procura que la fruta sea ácida y poco aromática para que limpie la boca perfectamente.

Por ello, desde la Denominación de Origen de Quesos de Idiazabal insisten en que ofrecer un buen queso en las sidrerías es muy importante para que todo sea perfecto en un acontecimiento gastronómico de la relevancia de las comidas y cenas que se sirven en las sidrerías.

Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!



SAIZAR
Sagardotegia

Kale Zahar Auzoa, 39

20 170

URBIL

PUZKOA

Tel 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com



Los entendidos opinan...



Petritegi

La sequía ha hecho que la cosecha de este año sea, en palabras de Jokin Otaño, de Petritegi, «floja». Las lluvias anteriores a la recogida fueron positivas y aunque la cantidad de la manzana obtenida en casa no fue representativa de la sidra del año 2005, sí fue destacada por su calidad, ya que en Petritegi aseguran que «el buen nivel de la sidra se mantiene». La bebida tiene, además de la graduación idónea –entre 5 y medio y 6 grados–, el gusto, el color y el olor adecuados. La sidra de este año es «muy afrutada y muy suave» y aunque aún no se atreven a calificar su olor, parece que tendrá mucho aroma. El amarillo es el color estrella de este año. Si la sidra siempre ha tenido un tono amarillento, la cosecha del 2005 tiene todavía más color.



Zapiain

Pese a que el txotx haga mucho ruido en los medios de comunicación y parezca que la sidra se consume preferentemente entre enero y abril, las sidrerías utilizan muy poco de su producción para esta actividad cultural. En la sidrería Zapiain aseguran vender «una insignificancia» de su cosecha en el txotx, es decir, entre 20.000 y 25.000 litros de casi dos millones de litros producidos este año. De todas maneras, Miguel Zapiain afirma que la actividad del txotx es un gran «fenómeno» a la que la gente responde bien, y opina que lo seguirán haciendo «si los sidreros son capaces de ofrecer calidad al cliente».



GURUTZETA SAGARDOTEGIA
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN

Tel. 943 55 22 42

Oialume Bidea, 63 Astigarraga (entrada por el bº de Ergobia)



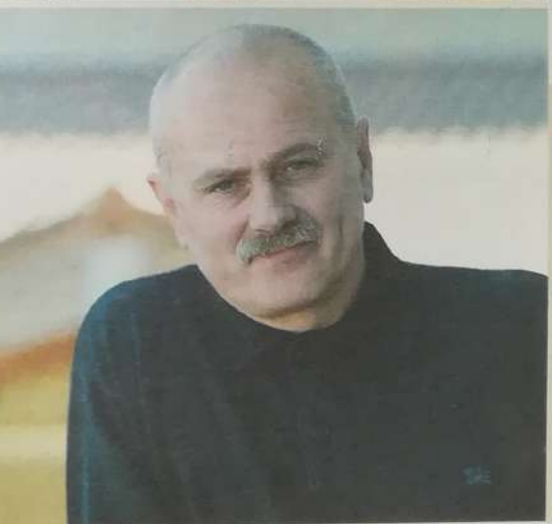
Zelaia

En la sidrería Zelaia son de la opinión de que el impulso tecnológico debe ser constante y declaran que «las mejoras deben darse año tras año, tanto en el mundo de la manzana como en la bodega». Parar este proceso de perfeccionamiento supone, en opinión de este sidrero, dar «un paso hacia atrás», en vez de «mejorar el proceso natural». En cuanto a la época del txotx, José Antonio Gincerain desea dar las gracias a estos clientes por el buen ambiente que se ha generado en los últimos años, citando en especial a los jóvenes, gracias a los cuales se mantendrá en un futuro la cultura de la sidra.



Saizar

El 85% de la sidra que se produce en la sidrería Saizar se vende en Gipuzkoa, Bizkaia, Araba y Navarra, mientras que el 15% restante llega a Barcelona, Madrid y Valencia. Francia también recibe algo de este alcohol, que Napoleón Lertxundi califica como «bebida con mucho cuerpo». Lertxundi afirma haber mantenido la misma línea de recogida que en años anteriores y haber utilizado tanto manzana autóctona como de fuera del País Vasco. Galicia y Normandía son los lugares de donde esta sidrería ha obtenido la fruta, aunque tampoco se ha dejado de lado la manzana asturiana. Con todos estos tipos, el resultado es «rico en boca, fuerte en sabor y con un color amarillento».



Gurutzeta

La frase «innovar o morir» también sirve para el sector de la sidra. En opinión de José Ángel Goñi de la sidrería Gurutzeta, la continua mejora es imprescindible. Además, Sanidad exige a las sidrerías estar al día, por lo que todos ellos deben renovarse continuamente. Su caballo de batalla es la investigación, área en la que este profesional de la sidra considera que hace falta realizar inversiones, ya que este sector cuenta con un hándicap a la hora de establecer nuevos mercados. De todas maneras, los sidreros tienen entre manos un proyecto en el que aplican el marketing y ya llevan años mejorando los sistemas de limpieza y creando medidas de control.



REZOLA
SAGAR DOTEGIA

URTE OSOAN ZABALIK
Eguerdi eta gauak

Berezitasunak arkume eta
txerrikumeak burduntzian
aurrez eskatuta

943 55 66 37 • 943 55 26 20
608 14 33 32

Ipintza Baserria
Santio Zeharra
ASTIGARRAGA • GIPUZKOA

CARNICAS SAN MARCIAL, S.COOP

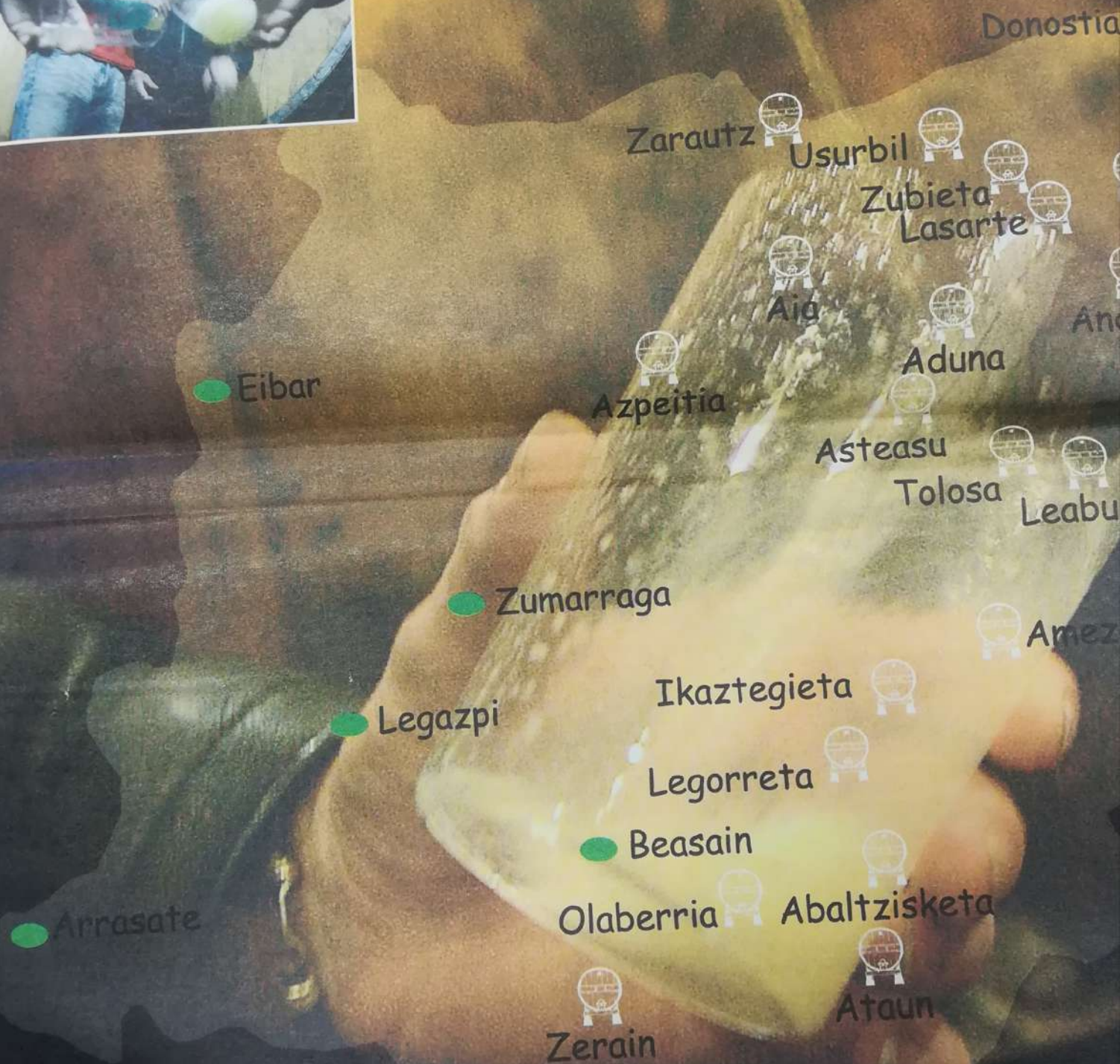
**Servicio
al profesional**

943 493 136

Zuaznabar, 70 - Fax: 943 493 296 - 20180 OIARTZUN



Sidrerías productoras de Gipuzkoa



oras
oa

Irún
Errenteria
Oiartzun
Astigarraga
Hernani
Urnieta



LOCALIDAD	SIDRERIA	DIRECCIÓN	TÉLFONOS
ABALTZISKETA	ZALBIDE	Ipintza - Garmendia Auzoa, 4	943652176
ADUNA	ABURUZA	Olatza Baserria	943692452
	ZABALA	Garagartza Baserria	943690774
AJA	IZETA	Izeta Baserria, Urdaneta Auzoa	943131693
	SATXOTA	Santiago Erreka, 27	943835738/667635618/667635612
AMEZKETA	LARRETA	Laturu Etxea	943654293
ANDOAIN	GAZTAÑAGA	Irurain Baserria, Barrio Buruntza	943591968
ASTEASU	SARASOLA	Behe Bailara	943690283
ASTIGARRAGA	ALORRENEA	Petritegi Bidea, 2	943336999
	ARTOLA	Santiago Mendi Auzoa	943557296
	ASTARBE	Mendiola Baserria, Txoritokieta Bidea	943551527
	BEREZIARTUA	Iparralde Bidea, 16	943555798
	BUENAVENTURA	Altza Bidea, 5	943357322
	ETXEBERRIA	Sagardotegi Zeharra, 5	943555697
	GARTZIATEGI	Gartziategi Baserria	943469674
	GURUTZETA	Oialume Bidea 63	943552242
	IRIGOIEN	Iparralde Bidea, 12	943550333
	LARRARTE	Muñagorri Enea Baserria	943555647
	LIZEAGA	Gartziategi Baserria	943468290
	MENDIZABAL	Sagardotegi Zeharra 2	943555747
	MINA	Txoritokieta Bidea	943555220
	OIARBIDE	Oiarbide Bidea, 12	943553199
	PETRITTEGI	Petritegi Bidea 8	943457188
	REZOLA	Ipintza Baserria	943556637
	SARASOLA	Oiarbide Bidea, 12	943555746
	ZAPIAIN	Errekalde Etxea	943330033
ATAUN	URBITARTE	Ergoiena Auzoa	943180119
AZPEITIA	AÑOTA	Elosiaga Auzoa	943812092
DONOSTIA	BARKAIZTEGI	Barkaiztegi Bidea	943451304
	KALONJE	Gurutza Baserria	943213251
	URKIOLA	Paseo Igara, 37	943210168
HERNANI	ALBERRO	Santa Barbara, 61	943550019
	ALTZUETA	Osinaga Auzoa, 7	943551502
	ELORRABI	Osinaga Auzoa, 13	943336990
	IPARRAGIRRE	Osinaga Auzoa, 10	943550328
	ITSASBURU	Osinaga Bailara, 54	943556879
	LARRE-GAIN	Ereñozu Auzoa	943555846
	OLAIZOLA	Osinaga Auzoa, 38	943556405
	OTSUA ENEA	Osinaga Auzoa, 36	943556894
	RUFINO	Akarregi Bailara, 7	943552739
	ZELAIA	Barrio Martindegi, 29	943555851
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	Iturriotz Baserria	943652837
IRUN	OLA	Ctra. Ibarla Meaka Derecha 102	943623130
LASARTE	OTEGI	Soila Enea Baserria	943365029
LEABURU	OTAZU	Otazu Etxea	943670044
LEGORRETA	AULIA	Aulia Enea Baserria	943806066
OIARTZUN	ADURIZ	Araneder Bidea, 28	943494353
	ORDO ZELAI	Ordo Zelai Bidea 3	943491686
OLABERRIA	ETXE ZURI	Etxe Zuri Baserria	943882049
RENERIA	EGI LUZE	Zamalbide Auzoa	943523905
TOLOSA	EGUZKIZA	Usabal Auzoa, Eguzkiza Baserria	943672613
	ISASTEGI	Isastegi Baserria	943652964
URNIETA	ALTUNA	Galarraga Baserria	943554917
	ELUTXETA	Elutxeta Baserria	943556981
	EULA	Lantegi Bailara, 19	943552744
	OIANUME	Ergoien Auzoa	943556683
	SETIEN	Oztaran Auzoa, 10	943551014
USURBIL	AGINAGA	Aginaga Auzoa	943366710
	AIALDE BERRI	Aialde Berri, 37, Santoenea Auzoa	943365031
	ILLUMBE	San Esteban Auzoa, 37	943371649
	SAIZAR	Saizar Baserria, 39	943362228
	URDAIRA	Urdaira Txiki Baserria, Aginaga Auzoa	943372691
ZARAUTZ	ARIZIA	Aitze Auzoa	943130148
ZERAIN	OTATZA	Otatza Baserria S/N	943801757
ZUBIETA	ARAETA	Arbitza Bidea	943362049
	ASTIAZARAN	Irigoién Baserria	943361229

Medidas para evitar actos incívicos

EVITAR LOS DESTROZOS DE MOBILIARIO, ORDENAR EL TRÁFICO, CONTROLAR EL RUIDO Y MANTENER LAS CALLES LIMPIAS SON LOS PRINCIPALES OBJETIVOS DE LAS DIFERENTES MEDIDAS QUE PONDRÁN EN MARCHA, COMO LLEVA SIENDO HABITUAL EN LA ÉPOCA DEL TXOTX, LAS LOCALIDADES DE ASTIGARRAGA Y HERNANI. LA AFLUENCIA DE GENTE A LAS SIDRERÍAS PROVOCA, ENTRE OTROS PROBLEMAS COMPLEJOS, ACTOS INCÍVICOS TALES COMO EL DESORDEN CALLEJERO, VEHÍCULOS APARCADOS EN LUGARES INCORRECTOS O EL RUIDO EXCESIVO QUE INCOMODA A LOS VECINOS. ADEMÁS DE LAS INICIATIVAS PARA EVITAR ESTOS ACTOS, EL HORARIO DE CIERRE DE TABERNAS Y PUBS SE AMPLIARÁ LOS FINES DE SEMANA. ASÍ, SE PRETENDE DISFRUTAR DE ESTA ÉPOCA SIN CREAR MOLESTIAS.



El crecimiento del número de personas que frecuentan las sidrerías entre enero y abril ha traído consigo, además de un aumento de gente, problemas de tráfico y ruidos a altas horas de la

noche. Esta situación ha provocado la necesidad de encontrar soluciones para que clientes de sidrerías y vecinos puedan convivir sin conflicto. Para evitar todos estos problemas, los consistorios de Astigarraga y Hernani aplicarán medidas para ordenar

el tráfico, controlar el ruido callejero e impedir el destrozo del mobiliario urbano. De todas formas, no todas las localidades han tomado las mismas decisiones. Por ejemplo, el consistorio de Urnieta no prevé medidas especiales para la época del txotx. Desde el

Los ayuntamientos aplicarán medidas para ordenar el tráfico y evitar riesgo de accidentes.

TOLARE
SAGARDOTEGIA



PETRITEGI

P/M (MENÚ SIDRERÍA) 23 €

Especialidad en
pescados a la parrilla
y chuletón



www.petritegi.com

Tel. 943 457 168 • Fax 943 452 416 • Petritegi bidea, s/n • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)



ISASTEgi
sagardotegia

ABIERTO TODOS LOS DÍAS
excepto domingos

Aldaba-Txiki Auzoa 15 A
TOLOSA
Tel. 943 652 964



OTEGI
SAGARDOTEGIA

TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX.
EGUNERO IREKITA
EGUERDITAN ENKARGUZ IREKIA
SOLLA-ENEK BASERRIA

ZABALETA AUZOA - ILLARRALTZUETA BIDEA, 2
TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA

AKELENEA ASADOR-SIDRERIA

OIALUME BIDEA, 57 - 20115 ASTIGARRAGA
Tel. 943 333 333

Abierto todo el año. Sidra al txotx en temporada.

TOLARE



SAGARDOTEGIA

SARASOLA

Tel. 943 690 283 / 943 652 622
Móvil 639 778 420

LARUNBATA ETA IGANDE
EGUERDITAN IREKITA



Urnieta Udala

Zatoz gurekin Txotx egitera

"Están previstas medidas para ordenar el tráfico y controlar el ruido"

Ayuntamiento informan de que las razones por las que han tomado esta decisión se basan en el poco ruido que se genera en el pueblo aún en esta época. Normalmente las sidrerías de esta localidad no reciben a cuadrillas grandes y «los clientes se marchan a las localidades cercanas después de tomar el café». Al no tener gente de noche, no se forman aglomeraciones y se evitan los ruidos y los problemas de tráfico. Otra de las razones por las que los responsables de Urnieta no se han unido a las decisiones de sus vecinos de Astigarraga y Hernani es que las sidrerías de este municipio reciben a más gente los días laborables que los fines de semana.



Incremento de seguridad

Una de las iniciativas de los ayuntamientos de Astigarraga y Hernani consta de ampliar el número de guardias en los turnos de noche -de 6 a 9 municipales-. Será su labor controlar el horario de cierre de los bares, identificar a los causantes de desperfectos, solucionar los problemas de tráfico e impedir que se orine en la vía pública. Las grúas también trabajarán con más ímpetu, con el fin de retirar los vehículos que entor-

pezcan el tráfico. Respecto a la limpieza de las calles, serán cinco las personas que se encargarán de esta labor los domingos por la mañana. Bixente Arrizabalaga, alcalde del municipio de Astigarraga, afirma que esta última medida se ha tomado porque «los viernes y los sábados mucha gente acude a estas localidades y es necesario ampliar la brigada de limpieza, ya que las calles del centro están muy sucias a las mañanas».

Los responsables de los bares tampoco se quedarán de brazos cruzados, ya que no servirán bebidas en vasos de cristal, además

de prohibir sacar fuera del local las que no sean de plástico. El consumo responsable de alcohol también preocupa a los ayuntamientos. Así, el consistorio de Astigarraga ha organizado una campaña de sensibilización para afrontar varios problemas: el del alcohol y el del comportamiento civilizado en las sidrerías. Con esta última iniciativa pretenden exponer las reglas de las sidrerías para que los clientes las respeten y así evitar los actos incívicos en estos locales. Y para impedir los habituales accidentes de tráfico a causa del alcohol, se habilitará un

(Astigarraga, Hernani y Urnieta son las localidades que acogen mayor número de sidrerías.)

autobús cada hora que recorrerá las localidades de Donostia, Hernani y Astigarraga, y así evitar la necesidad de acudir al txotx en vehículos privados.

Los ayuntamientos de Astigarraga y Hernani pretenden, mediante todas estas iniciativas, evitar los actos incívicos. Sin embargo, y como contrapartida, los ba-

res y tabernas se cerrarán más tarde de lo habitual. Así, las tabernas podrán permanecer abiertas hasta las 03.30 horas, y los bares no tendrán que cerrar antes de las 04.30 horas. Por lo tanto, los horarios aumentarán entre una hora y una hora y media durante los fines de semana entre los meses de enero y abril.

OTATZA

- Abierto de enero a mayo todos los días excepto lunes.
- Mediodías por encargo
- Sábado abierto mediodía y noche
- Domingo sólo mediodía.

OTATZA BEKOA BASERRIA ZERAIN
TEL. 943 801 757



KIXKIA

Sagardotegia Asador

C/ Urrutia, s/n - OTSAGABIA (NAVARRA)
Tel.: 948 890 517
www.kixkia.com - info@kixkia.com

Sidrería ERREKA

Ideal para toda la familia.
Abierto todo el año.

B.º Erreka, s/n - Leiza (Navarra)
Tel. 948 510 625 - 637 808 220



SIDRERÍA OLAGI

Sidrería en la pequeña localidad de Altzaga en un entorno rural de gran belleza

ABIERTO TODO EL AÑO

TEL. 943 887 726
Carretera Altzaga, 1 - ALTZAGA

TXIKIPOLIT

ABIERTO TODO EL AÑO

Menú de sidrería:

- Con costilla 20 € / Con chuleta 24 €

Musika plaza zg. - Tel. 943 835 357
ZARAUZ - www.txikipolit.com



HERNANIKO YDALA

TXOOOOOOOTX! ETA OSASUNAREKIN GOZATU SAGARDO BERRIA!
HERNANIK BESO ZABALIK HARTUKO ZAITUZTE TXOTX DENBORALDI
HONETAN ERE GURE MAMA GOXOA DASTATU ETA GURE GIROAZ

«Los sidreros deberían esforzarse para que la carne, el queso y las nueces también fueran de nuestra tierra»

RAFAEL URIBARREN, DIPUTADO PARA EL DESARROLLO DEL MEDIO RURAL, DESTACA QUE CADA AÑO SE PLANTAN 7.500 NUEVOS MANZANOS QUE EN UN MEDIO PLAZO CONTRIBUIRÁN AL INCREMENTO DE LA PROPORCIÓN DE FRUTA VASCA QUE SE UTILIZA PARA LA ELABORACIÓN DE LA SIDRA. ADEMÁS, DESDE LA DIPUTACIÓN SE PERSIGUE UNA HOMOGENEIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y RAFAEL URIBARREN INSISTE EN LA NECESIDAD DE QUE TODOS LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS QUE SE OFREZCAN EN LAS SIDRERÍAS TIENDAN A SER PREFERENTEMENTE VASCOS.

-La Diputación Foral de Gipuzkoa lleva más de 20 años subvencionando el cultivo de la manzana ¿Qué valoración hace de este programa y de su evolución?

-La Diputación se hizo cargo de la necesidad de establecer un sistema de apoyo al sector de la manzana de sidra en 1982. Dos años más tarde, los viveros eran una realidad y estableció ayudas económicas para fomentar nuevas plantaciones. La sidrería estaba sufriendo una transformación hacia una actividad profesionalizada con características turísticas. Con la puesta en marcha de esta iniciativa desde la Diputación, el cultivo de la manzana se empezó a valorar y los profesionales de la Diputación comenzaron a asesorar a los agricultores de cómo se debía hacer este cultivo, qué tipo de variedades eran las más interesantes, qué tipo de tratamientos de poda y fitosanitarios eran los más adecuados, etc. Creemos que es una labor que se ha desarrollado con mucho éxito y que el interés se mantiene, con una media de 7.500 manzanos nuevos que se plantan anualmente. Estos frutales se plantan principalmente en Donostialdea, Urola Kosta y Tolosaldea.

-¿Cuáles son los principales retos del sector en un futuro cercano?

-En la campaña del 2004 se utilizó para la elaboración de sidra un 55% de manzana autóctona mientras que este año, debido a factores climatológicos, ha rondado un 20%. Nuestro reto es procurar alcanzar una homogeneidad en la producción y al mismo tiempo, intentar que la cantidad de manzana utilizada para la elaboración de sidra se acerque lo más posible al 100%. Este objetivo resulta muy difícil ya que la carencia de suelo y la abrupta orografía dificultan la localización de grandes superficies mecanizables para la producción de manzana. Asimismo, Iparralde podría ser una zona adecuada para el cultivo de manzanas pero la PAC (Política Agraria Comunitaria) favorece la producción de maíz.

-¿Qué medidas se pueden impulsar para fomentar la compra de la manzana autóctona cuando puede llegar a ser más cara que la compra de la fruta importada?

-La manzana de aquí la compran toda, aunque todos los años somos testigos de una guerra de



Rafael Uribarren

precios entre productores y sidreros. El baserritarra argumenta que la manzana de aquí debe tener un plus de calidad por el control al que se somete. La ventaja de la fruta vasca es que conocemos muy bien las variedades que existen y sus características, lo que facilita la combinación de las diferentes variedades según su acidez, color... Consecuentemente los sidreros pueden también controlar mejor la sidra que elaboran. Desde la Diputación se aconsejan determinadas variedades y mezclas teniendo en cuenta la acidez, el amargor y el azúcar, y así los sidreros pueden conocer la materia prima con la que trabajan. Las características de las manzanas que se traen de fuera no se conocen tanto como las autóctonas.

-¿Qué opinión tiene la Diputación de la iniciativa de fomentar una sidra con denominación de origen?

-Algunos sidreros muestran especial interés en elaborar la sidra con fruta autóctona y son estos elaboradores los que mayor interés muestran para establecer un sello de calidad por ser una práctica más costosa. Para las sidrerías grandes es imposible adquirir toda su materia prima aquí, ya que no hay suficiente manzana para las cantidades de sidra que producen. Actualmente hay una situación constante de plantación de 7.500 nuevos frutales al año y nos marca un horizonte optimista pero sin embargo debemos plantearnos qué tipo de reconocimiento debemos dar a la

sidra elaborada con manzana autóctona.

-¿Se deberían de diferenciar los tipos de sidra y sidrerías?

-Éste es el debate actual. Algunos sidreros opinan que la sidra elaborada con manzana vasca debería de tener un distintivo. El tratamiento de quien se esfuerza en comprar toda la manzana necesaria aquí no se debería de equiparar con el que no tiene en cuenta el origen de la fruta. De alguna manera, hay que distinguir a quien hace ese esfuerzo pero ahora estamos intentando establecer la forma. Por otro lado, desde la Diputación creemos que del mismo modo que se debe impulsar la compra de la manzana autóctona, los propios sidreros deberían de realizar un esfuerzo en ofrecer nueces, queso y sobre todo, carne vasca. Actualmente la carne se trae de Alemania porque resulta más cómodo, pero al mismo tiempo que ellos exigen ayudas para impulsar la producción de la manzana autóctona, deberían valorar el esfuerzo de los ganadores vascos y ofrecer carne del país.

-¿Cuáles son las virtudes de la sidra elaborada con manzana autóctona?

-La ventaja principal es el mayor control y el conocimiento de la materia prima. Por otro lado, impulsando la elaboración de la manzana propia estamos contribuyendo a la diversificación y apoyo de la economía de nuestros baserrittarras para que el medio rural se mantenga en su ser.



MAKINARIA SALGAI.
VENTA MAQUINARIA
PRESAS, BOMBAS, DEPÓSITOS
DE INOXIDABLE Y POLIESTER, ETC.

Pl. Errekatox, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel. 943 555 651
Mov. 609 42 66 22
simaksl@terra.es

Gipuzkoako XXXXX Tapoiteria

Especialistas en todo tipo de tapones
Era guztietako kortxoetan espezialistak.

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu, sentimeneztat opari. Geure-geures da, naturala eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz, benetakoa, mokorik finen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATURO ZAIZU ETA.



Gustu handiz

IDIAZABAL
Jatorri Tenareu Garantiakekin

En busca de la mejor calidad en la manzana vasca

UNA BUENA MANZANA Y SU ADECUADA COMBINACIÓN SON DETERMINANTES A LA HORA DE CONSEGUIR UNA SIDRA DE CALIDAD. LOS RESPONSABLES DE SAGARDOA, CONSCIENTES DE ELLO, HAN PROMOVIDO UN PROYECTO QUE HAN DEFINIDO COMO MANZANAL PEDAGÓGICO. ESTA INICIATIVA PRETENDE ESTIMULAR LA RELACIÓN DEL PÚBLICO EN GENERAL CON EL MANZANO MEDIANTE UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN, ASÍ COMO MANTENER EL CONOCIMIENTO GUSTATIVO DE LAS VARIETADES AUTÓCTONAS.

Cerca de 4.000 metros cuadrados acogerán unos 200 manzanos de diferentes variedades y se mostrarán diversos métodos de producción con el fin de enseñar al visitante los tipos de cultivo que se han dado en Euskal Herria a lo largo de los años. De hecho, la manzana vasca no siempre ha tenido el prestigio y el lugar que se merece tanto en el sector de la sidra como en la gastronomía en general aunque afortunadamente, esto está cambiando. Tal y como asegura Aitor Etxeandia, asesor en fruticultura, «en los últimos tiempos la fruta vasca se empieza a valorar y a conocer». Este proyecto va dirigido tanto a escolares, como a los propios grupos organizados que acuden a las sidrerías y al mismo tiempo, a grupos de formación continua y estudiantes de formación profesional agraria.

Este manzanal, que se sitúa en Istigarraga, recogerá una colección

de frutas que se cultiva actualmente para la posterior elaboración de la sidra; al mismo tiempo, tratará de mostrar los diferentes métodos de cultivo que se han desarrollado durante el último siglo. Tal y como asegura Aitor Etxeandia «durante el siglo XX los sistemas de cultivo y tratamiento de los frutales han evolucionado y se han probado varios métodos con el objeto de mejorar la calidad de la fruta y aumentar la cantidad de la producción». Así, la muestra comenzará con el sistema del cultivo tradicional del manzano, conocido también como formación en copa. Por otro lado, se recogerá el cultivo de la copa alta que se desarrolló sobre todo en Iparralde, en zonas de ganado. Aitor Etxeandia afirma que «actualmente se utiliza de forma ornamental pero no como cultivo de producción».

En este afán de mejorar la producción de la fruta en la década de los 80, los productores comenzaron a trabajar el cultivo en eje central que consiste en el árbol



Durante el siglo XX los sistemas de cultivo y tratamiento de los frutales han evolucionado y se han probado varios métodos con el objeto de mejorar la calidad de la fruta.

bol de un solo eje dominante del que salen después las ramas; algunos años más tarde, las ramas comenzaron a arquearse hacia el suelo lo que se denominó como eje central con arqueado de ramas. Por último, actualmente se está implantando con fuerza el muro frutal cuya principal característica es la poda mecanizada. Aitor Etxeandia explica que «tratamos de mostrar todos estos métodos de cultivo que se han utilizado durante muchos años en Euskal Herria».

Una gran variedad de manzanas

Además del cultivo, el manzanal pedagógico mostrará la amplia variedad de manzanas y sus características que se utilizan actualmente para la elaboración de la sidra. La manzana «errezila», «gezamina», «goikoetxe», «manttoni», «moko», «mozolua», «patzolu», «txalaka», «urtebiaundi», «urtebixiki», «urdin», «berdea-gria», «merabi» y «mokote» son al-

gunas de las variedades más demandadas actualmente. Estas son las manzanas mejor valoradas en los últimos años por los propios sidrerías, elección que influye directamente a la hora de decidir el tipo de manzano que plantará el propio agricultor. «Son muchos los que vienen a consultarnos qué tipo de manzanos deben plantar para que la sidra sea de buena calidad» afirma Aitor Etxeandia. Y es que tal y como asegura el asesor de fruticultura el tipo de terreno y los cuidados adecuados son imprescindibles para asegurar una fruta de calidad para la elaboración de la sidra.

Cosecha 2005
Arte y Tradición

SAGARDOA
Zelaiia
SAGARDOA
Sidra Natural

Martindegi auzoa, 29
Tel. 943 55 58 51
HERNANI

SAGARDOA
Sidra Natural

Denbora urrunen iluntasunean galtzen den usadioa



(©PASTAIN argazkia)



(©PASTAIN argazkia)



(©PASTAIN argazkia)

TXOTX GARAIA HASTEAREKIN BATERA, BADIRA BEHIN, BIRRITAN EDO SARRITAN SAGARDOA DASTATZERA JOATEN DIREN ZALETU AMORRATUAK. ALTA, APIRILEAN, DENBORALDIA AMAITZEAN, EZ DA SAGARRAREN EDARIA DASTATU GABE GELDITZEN DEN GIPUZKOARRIK. ASPALDITIK, GIZALDIZ GIZALDI, OINORDETZAN JASOTAKO USADIOA DA; NOIZTIK ETA NOLA SORTU ZEN ZALETASUN HAU ORDEA, GUTXIK EZAGUTZEN DUTEN JAKINTZA DA ETA GIZALDIEN JOAN ETORRIAREKIN BATERA TRADIZIOAREN JATORRIA GALTZEAR DA. SAGARDOTEGI BAKOITZAREN ATZEAN ALDIZ, GIZALDITAKO ISTORIO BAT EZKUTATZEN DA, SAGARRA ETA SAGARDOA DELARIK ABIAPUNTU.

Astigarragako Zapiain sagardotegiak aurtén 1,8 milioi litro sagardo ekoiztu ditu eta hauetatik 20.000 txotxean kontsumituko direla uste du Miguel Zapiain jabeak. Baina gauzak ez dira beti horrelakoak izan. Sagardo beti ekoiztu

badute ere, baratza eta abereak ere bazituzten garaia oroitzen du Miguelek, izan ere, 60. hamarkada arte Zapiain baserria zen. Miguelen aitak ordea, urrats erabakigarri bat eman zuen, hots, beste zereginak alde batetara utzi eta sagardoaren ekoizpena bultzatzea. Orduetik, gauzak anitz aldatu dira.

Zapiain sendiak sagardoarekin izan duen harremana ordea, historian galtzen da. Honen adierazle 1595. urtean bada Zapiain baserriaren sagardoaz mintzatzen den dokumentu bat. Miguelek aipatzen duenez «ez dakigu gure etxean sagardo noiztik egiten zen, aspalditik, hori bai, baina urte zehatza ez dakigu». Denboraren joan etorriaz teknika, teknologia, kantitatea eta sagardo dastatzeko moduak asko aldatu dira baina prozesua ordea, bere horretan mantentzen da. «Nire aitak sagardo bultzatzeko erabakia hartu zuenean izan ziren aldaketa sakonak baina aurretik ere, poliki-poliki bilakaera bat jasan zuen sagardoaren sektoreak». Gipuzkoan 1932. urtean 744 sagardo-

gile zeuden eta 8 milioi litro ekoiztu ziren. Horixe da Diputazioari zerga ordaintzen zioten sagardogileen zerrenda jasotzen duen dokumentuan islatzen dena; «horrek esan nahi du holako bi ekoiztuko zirela», dio Miguelek. Aurtengo denboraldian 12 milioi litro ekoiztu dira eta gipuzkoar kopurua izugarri hazi dela kontutan izanik, XX. mendean askoz ere sagardo gehiago edaten zela argi gelditzen da.

Horrez gain, Miguelek dioenez «txotxa publikoak sortu duen zerbait da. Garai batean jendea sagardo dastatzera etortzen zen, besterik gabe, eta bakailoa, gazta eta intxaurrek jaten ziren, baserrian beti egoten ziren jakiak bai-

tziren. Batzuetan saiheskia ere, merkeagoa zelako. Udaberrian edaten ez zen sagardo ordea, basokadaka saltzen zen, upelean txorota jarri eta etortzen zenari sagardo basoa saltzen zitzaion».

Bestalde, euskal sagarraz egiten zen garai batean sagardo ez baitzegoen kanpotik ekarzerik eta gipuzkoarra merkeagoa zen, In-guruko baserrietakoa erosi eta etxekoarekin egiten zen edaria. 60. hamarkadan zapiaindarrak Galiziatik sagarrak ekartzen hasi ziren eta egun Frantziatik ekartzen dute erabiltzen duten fruituaren portzentaje handi bat. «Hemen ez da ekoizten dugun sagardo guztia egiteko sagarrak» dio Zapiainek.



**Hilabetetan hau izan da kupelik onena.
Durante meses esta ha sido la mejor kupela.**

Kalitatea, jatorrian dago.

Ikerketan inbertituz, nekazaritza indartzen dugu. Sagardo on bat, hazi on baten ondorioa da.

En el origen está la calidad.

Invertimos en investigación y apoyamos a la agricultura. La buena sidra es el fruto de una buena semilla.



**Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa**

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural