

2022 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

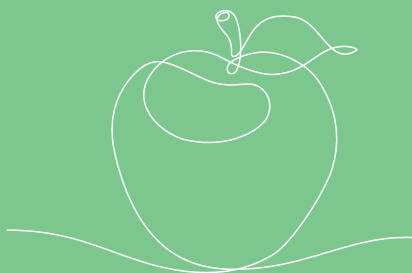


**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

2022ko **urtekari** honek sagardoaren munduko ekitaldi nagusiak bildu, eta albiste esanguratsuenen berri ematen du.

Este **anuario** del 2022 recopila los principales eventos del mundo de la sidra y se hace eco de sus principales noticias.



Sagardoaren Lurraldea
(el territorio de la sidra)
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga - Gipuzkoa
t: 943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus

Argazkiak // Fotografías:
Portada - Azala: Sagardun Partzuergoa
Páginas 3-4-5-6-7-8-19-21 orrialdeak: Sagardun Partzuergoa
Página 3. orrialdea: Gipuzkoako Foru Aldundia
Página 8. orrialdea: Sagardoaren Lurraldeako Dokumentazio Zentroa
Página 9. orrialdea: LA SIDRA
Páginas 10-11 orrialdeak: Haritz Rodriguez
Páginas 12-13 orrialdeak: Petritegi sagardotegia
Páginas 14-15-16-17 orrialdeak: Zidernaut, Bizio, Errebelde sagardoak eta Basajaun
Página 18 orrialdea: Haritz Rodriguez
Página 19 orrialdea: Eduardo Vazquez
Páginas 20-21 orrialdeak: 115 Sagar Ore Ama
Página 22. orrialdea: Euskal Sagardoa





XXIX. SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2022

“Gure Sagardo Berrial!” oihu eginda, **AMAK taldeak** 2022ko txotx bolada ireki zuen urtarrilaren 12an Astigarragako Gurutzeta sagardotegian, **XXIX. Sagardo Berriaren Egunean**. Usadioari jarraituz, aurretik sagarrondo berri bat landatu zuen Sagardoetxeako sagastian.

2021eko uztarekin 9,5 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurtengoa, inoizko uztarik handiena izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako eta 3,5 milioi litro Euskal Sagardo egin dira. Guztira 5 milioi kilo sagar bildu dira Jatorri Deiturako 250 sagastietan. Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 49 sagardotegi biltzen ditu gaur egun eta 250 sagargile.

Al grito de “Gure Sagardo Berrial!”, el 12 de enero **AMAK taldea** abrió la temporada del txotx 2022 en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga con el **XXIX Sagardo Berriaren Eguna**. Como ya es tradición, antes plantaron un nuevo manzano en Sagardoetxea.

La cosecha del 2021 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 9,5 millones de litros de sagardo. Ha sido una cosecha histórica para Euskal Sagardoa y se han elaborado 3,5 millones de litros con Denominación de Origen, con un total de 5 millones de kilos de manzana recogidos en los 250 manzanales inscritos en la Denominación de Origen. Euskal Sagardoa reúne actualmente 49 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y 250 productores de manzana.



GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAREN SAGARDO LEHIAKETA

Adunako Aburuza sagardotegia izan zen **XXI. Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketako** irabazlea.

Edizio honetan lurralde historikoko 18 sagardogile lehiatu dira. Iaz bezala, hiru kategoriatan banatu dira sagardoak, eta 10 urre, 4 zilar eta 2 brontze banatu dira.

La sidrería Aburuza de Aduna ganó el **XXI Concurso de Sidra de la Diputación Foral de Gipuzkoa**.

Este año han participado un total de 18 sidrerías del territorio. Al igual que el año pasado, las sidras se han clasificado en tres categorías y se han repartido 10 oros, 4 platas y 2 bronces.





UDAZKEN ZAPOREZ 2022

Sagardoaren Lurraldeak eta Astiko Merkataritza Elkarrekin antolatuta, irailaren 22tik urriaren 31a arte jarduera ugari izan dira *Udazken Zaporez* lelopean sagarraren uzta garaiaz gozatzeko: XXII. Sagar Uzta jaia, familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak Sagardoetxean, eskaintza gastronomikoak nahiz afari maridatuak, musika emanaldiak, kirola eta kultura uztartu duten jarduerak eta sagarrari buruzko ikastaroak.

Orain arte *Sagar Uzta* bezala ezagutzen zen lau egunetako ekitaldia *Udazken Zaporez* bi hilabeteko

2022 uztako lehen muztioarekin topa herrikoia egin da Astigarragako Foru plazan XXII. Sagar Uztan

udazkeneko eskaintzan bilakatu da aurten. Hala, egitarau zabalagoa antolatu, eta *Udazken Zaporez* lelopean, irailaren 22tik urriaren 31a arte sagarraren kulturaz gozatzeko aukera eskaini duen egitarau berezia antolatu dugu. Bertan, XXII. Sagar Uzta jaia bera, familientzako sagar

muztioaren elaborazio tailerrak Sagardoetxean, eskaintza gastronomikoak nahiz afari maridatuak, musika emanaldiak, kirola eta kultura uztartu duten jarduerak eta sagarrari buruzko ikastaroak izan dira.

XXII. Sagar Uzta, sagarraren jaia

Irailaren 22tik 25era XXII. Sagar Uzta izan da Astigarragan familia osoarentzako jarduerekin. Urtero bezala, osteguneko **pintxo-poteak** (irailak 22) hasiera eman

dio ekitaldiari, eta Astigarragako hamar tabernetan sagarren eratorriein egindako pintxoak dastatzeko aukera izan da Matraka Elektrotxarangkak kaleak alaitzen zituen bitartean. Besteak beste, hauek izan dira Astigarragako tabernekin eskaintako pintxo bereziak:

- 115 PIZZAK: Sagardog: saltxita-ogitartekoa sagardotan egositako txistorrekin. Brioche ogia, sagardotan egositako txistorra, aza gorri eta ozpinetako bertako sagar entsalada, alioli maionesa eta patatak.
- BUKOI: Sagar eta izokin entsalada tartaleta.
- EKAITZ: Ogi tosta sagar konpotarekin eta bakailoa edo iberiar sekretuarekin.
- IBAI-LUR: Lumagorri baserriko oilaskoa parrillan ezpeletako piperra eta sagar errearekin.
- IKATZA: Txerri brotxeta Errezil sagarrarekin egindako saltsarekin.
- KIZKI: Txerri azpizuna sagarrarekin.
- KUELA: Txerri azpizuna Errezil sagarrarekin egindako saltsarekin.
- PASTORIZA: Gazta eta sagar saltsaz egindako etxeko kroketa.
- SAGARTXO: Txerri rotia sagar errearekin.
- TXINGURRI: Perretxiko pudina sagar konpotarekin eta sagardo saltsarekin.
- ZIPOTZA: Sagazta: ahuntz gaztaren tartaleta tipula gorritu, sagar ziropa eta pinazi kurruskariarekin.

Ostiralean (irailak 23), **musika emanaldiek** Astigarragako kaleak girotu dituzte: berrikuntza bezala, **txalaparta tailerrak** izan dira Herri Eskolako patioan eta Kontxa Etxeberria Plazan, eta tailerretan izandako herritarren parte-hartzea azpimarratzekoa izan da; tailerrak amaituta, **sagar kata** izan da Kontxa Etxeberria plazan Sagardoetxea eta Josu Osaren eskutik; azkenik, eta ostiraleko jardunaldia amaitzeko, **Oreka TX taldea-**





ren kontzertua izan da Kontxa Etxeberria Plazan, eta taldeko kideek Goikoetxeatarrek txalapartaren alde egindako lana eskertu eta egindako ekarpena goraiatu dute.

Larunbatean (Irailak 24), **sagar-bira** izan da, eta familiek Santiagomendiko Sagardo Bidean mendi-buelta eman dute bertako sagastiak, sagar barietateak eta sagardoaren kultura nahiz historia ezagutzeko.

Udazken Zaporez lelopean, sagarraren kulturaz gozatzeko eskaintza zabala eskaini da irailetik azarora

Hala ere, *XXII. Sagar Uztaren* egun nagusia igandean izan da (irailak 25), eta aurreko urteetan bezala, familia osoarentzako jarduerak izan dira **sagarraren jaian**: Txirriskla Txistulari Taldearen diana, sagar biltzea familiekin Sagardoetxeako

sagastian, sagarraren kalejira herriko kaleetatik plazara, XIII. Sagar Uzta Argazki Rally Digitala, sagarraren azoka (sagarren erakusketa eta dastaketa; sagardo eta muztio dastaketa; txertaketa eta abarren erakustaldiak; herriko baserriarren produktuen salmenta eta trikitilariak herriari zehar), sagardogintzako lanak "baserri-dolorean" (sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea bertako familien laguntzarekin), sagar dantza eta kirikoketa, txalaparta eta 2022 uztako lehen muztioarekin topa herrikoia. Goizeko ekintzak amaituta, arratsaldean afizionatuen pilota partida izan da.

Familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak Sagardoetxean

Urriko asteburu guztietan (urriak 1-2, 8-9, 15-16, 22-23 eta 29-30-31), *Sagarrari zukua atera familian!* familientzako sagar muztioaren elaborazio tailerrak izan dira Sagardoetxean. Familiek kizkia eta saskia eskuetan hartu, eta sagarrak bildu dituzte Sagardoetxeako sagastian. Ondoren, sagarrak dastatu, garbitu, txikitu

eta estutu dituzte, eta jardunaldiarekin amaitzeko, egindako sagar zukua dastatu dute. Aurreko urteetan ere jarduerak bisitari ugari erakarri izan dituen arren, goraiatzekoa da aurten izan duen arrakasta; izan ere, mila bisitari baino gehiagok parte hartu dute tailerretan.

Familien egiteko plan aproposa izanik, aurten *Hirukide Euskadiko Kide Ugariko Familien Elkarteak* ere Sagardoetxea bisitatu du, eta aipaturiko tailerrak gozatzeko gain, txalaparta tailerlean parte hartzeko aukera ere izan dute bertaraturiko familiek.

Sagar-ata eskultura naturala

Sagarraren uzta garaiak Sagardoetxean duen garrantzia ikusgarritzeko, Idoia Lizeagak egindako **sagar-ata** eskultura naturala (*land art* lana) Sagardoetxeako sagastian ikusgai egon da *Udazken Zaporez* lelopean antolatutako ekintzetan.

Sagar-ata sagarrondoaren adarrekin eta naturako elementuekin osatu da, eta Sagardoetxearen gerturatu diren bisitariak sagarrekin apaindu dute, eta sagastira begiratzen dute lehio naturala kolorez bete.

"Gozatu gure gastronomiaz" proposamenak

Gastronomiak garrantzia berezia izan du aurten *Udazken Zaporez* lelopean, eta sagarrari garrantzia emateko eskaintza gastronomikoak izan dira herriko hainbat taberna eta jatetxetan:

- KAIZOKU: hamburgesa pintxo San Juan sagar dultzearekin eta sagardoaren dastaketa (irailak 23).
- BUKOI: patata tortila pintxo eta sagardoaren dastaketa (irailak 30).

Sagar muztioaren elaborazio tailerrak arrakasta handia izan du, eta familia asko gerturatu dira Sagardoetxearen ekintzan parte hartzera

- ZIPOTZA: sagar erakusketa eta dastaketa, eta Sagarrhate pintxoak (ahate konfitatuaren tartaleta sagar eta pinazi kurruskariekin) eta sagardoan dastaketa (urriak 14).

- IKATZA: afari maridatua, Argoitz Otaño (Petritegi sagardotegia) eta Aitzol Lizeagak (Lizeaga sagardotegia) gidatua (urriak 21).

Sagarrari buruzko ikastaroak

Aurten, berrikuntza bezala, sagarrari buruzko **lau ikastaro** izan dira Sagardoetxean. Sagarraren eta sagarraren eratorriei buruzko ezagutza teknikoak herritarren

Sagarra protagonista izan duten ikastaroak izan dira udazkenean Sagardoetxean, eta sagarrari buruzko ezagutza teknikoak zabalduta

arteak zabaltzeko antolatu dira ikastaroak, eta oso harrera ona izan dute: lehenik, Josu Osak eta Fabien Ibarrek gidatutako "Sagar postreak nola egin ikastaroa: sagar dultzea eta Normandiarren bourdelota" ikastaroa izan da (irailak 29); bigarrenik, "Sagar kefirren elaborazio ikastaroa" izan da Txopinondo sagardotegiko Dominic

Lagadecek eta Juan Aizpitarrek gidatuta (urriak 6); hirugarrenik, "Muztioa eta etxeko sagardoa nola egin ikastaroa" izan da Txopinondo sagardotegiko Dominic Lagadecek gidatuta (urriak 13); eta azkenik, "Pizza eta sagar ore ama ikastaroa" izan da 115 Sagar Ore Ama pizzeriako Ruben Andressenek gidatuta (urriak 20).

Ikastaroetan sagardogintzaren sektorean azken urteotan sortzen ari diren berrikuntzak landu dira, baita etxean sagardoa ekoizteko oinarriko ezagutzak ere.

Partaidetza handiko Udazken Zaporez ekitaldia

Sagarraren kulturak urte sasoi honetan hartzen duen garrantzia geroz eta handiagoa da. Horren erakusle da, *Udazken Zaporez* ekitaldiaren egitaraua antolatzeko Astiko Merkatarien Elkartearen, Astigarragako Udalaren, tabernarien eta kultur taldeen parte hartzea.

Astiko Merkataritza Elkartearekin elkarlanean, hainbat jarduera antolatu eta berrikuntza gehitu dira aurten *Udazken Zaporez* ekitaldira: batetik, Astigarragako tabernetan sagarraren eratorriei egindako pintxo potea, txalaparta tailerra eta Oreka Tx Taldearen kontzertua izan dira; bestetik, herriko 3 tokitan (Joseba Barandiaran, Kontxa Etxeberria eta Norberto Almandoz plazetan) photocallak jarri eta zozketa antolatu da Instagramen; eta azkenik, Kaizoku, Bukoi, Ikatza eta Zipotza tabernetan eskaintza gastronomikoak izan dira.

Herriko kultur taldeek ere jarduera ugari antolatu dituzte. **Goldea Herri Kirol Elkarteak** antolatuta sagardogintzako lanak izan dira bertako familiekin XXII. Sagar Uzta egunean: sagar biltzea familiekin Sagardoetxeako sagastian, sagarraren kalejira Sagardoetxeatik Astigarragako Foru plazara, sagardogintzako lanak (sagar biltzea, jotzea eta zanpatzea) "baserri-dolorean" familien laguntzarekin eta 2022 uztako lehen muztioarekin topa herrikoa.

Mundarro Kirol Elkarteak, berriz, pilota jaialdia gehitu da aurten XXII. *Sagar Uzta* jaiaren egitaraura: 1. partida Iturriaga - Orbegozo & Arrieta - Mujika emakume profesionalak jokatu dute (22-19), eta 2. partida Lizeaga anaiak (Astigarraga) & Beñat Apezetxea - Antton Apezetxea gizonezko promesek (22-19).

Hala, *Udazken Zaporez* lelopean antolatutako udazkenarako eskaintza bereziari esker, milaka bisitari gerturatu dira gure lurraldera sagarraren eta sagardoaren kulturaz goatzera, eta horri esker, sagarrari protagonismo berezia eman zaio irailtik urrira.





SAGARDO APARDUNAREN EKOIZPENA GIPUZKOAN

Gipuzkoako sagardogintzak ia ez zuen aldaketarik izan XIX. mendeko azken hamarkaden eta Gerra Zibilaren artean. Sektoreko hobekuntzak matxakak nahiz prentsa mekanikoak sartzera mugatu ziren, baina sagardoa oinarrizko prozedurekin ekoizten jarraitzen zen. Baina XX. mendearen hasieran sagardogile batzuk berrikuntzaren aldeko apustua egin zuten, eta sagardo apardunak ekoizten hasi ziren.

XX. mendean Gipuzkoako sagardogileak sagardo apardunak ekoizten hasi ziren eta sektorea berritu zuten

Oro har, Gipuzkoako dolareetan egindako sagardoa tokiko edo probintziako merkatuetan kontsumitzen zen; hau da, kupel artean edo jabetza pribatuko etxeetan, ontziratuta. Oso gutxitan saltzen edo esportatzen zen sagardoa beste leku batzuetara, ez baitzen

erreza hemendik kanpora bezeroak lortzea.

Halere, sagardogile batzuk berrikuntzaren aldeko apustua egin, eta erosle berriak erakartzeko asmoz produktu berri bat egitera ausartu ziren beraien negozioak zabaltzeko: **sagardo apardunaz** ari gara, hain zuzen; ohikoa izan ez arren, Gipuzkoako lau ekoizle sagardo apardunak egiten hasi ziren XX. mendeko lehen hamarkadetan.

Haien artean garrantzitsuen **Felix Mitxelena** oiartzuarra izan zen: sagardo aparduna bakarrik egiten jardun zen, eta aipatutako testuinguruan salbuespen nagusia izan zen. Bere produktua % 70 Gipuzkoan saltzen zuen, % 20 Espainian eta gainerako % 10 atzerrian. Adibide gisa, 1923an 90.000 botila egin zituen 20 tona sagardo erabilita. Litekeena da horretarako eta bere produktua nazioko eta nazioarteko merkatuetara eramateko Pasaiaiko portura etortzen ziren itsasontziak baliatu izana.



Euskal Herriko sagardoaren etiketa, 1897 (Patenteen eta Marken Espainiako Bulegoa). Iturria: El Correo.

Bigarren ekoizleak **Mutrikun** zuen bere negozioa, baina urtean 500 litro sagardo baino ez zituen egiten.

Hirugarren sagardoa **Osasuna** markapean merkaturatu zen, eta **Illaramendi y Cia** enpresak ekoiztu zuen Usurbilgo San Esteban auzoan. Nabarmenezkoa da, gainera, ekoizle hori izan izana bertako prentsan iragarriki egiten lehenetarikoa.



Iturria: Sagardoaren Lurraldeako Dokumentazio Zentroa.



Osasuna sagardoaren etiketa. Iturria: Todocoleccion.



Vida Vasca, 1926

Illarramendi y Ciaren iragarkia (1926). Iturria: Sagardoaren Lurraldeako Dokumentazio Zentroa.

Bestalde, **J. Lasa y Compañiak** Astigarragan ireki zuten negozioa 1924an. Ardo apardunen eta sagardo apardunen ekoizle gisa alta eman zen industria merkatuan. Bitxia bada ere, Astigarragan egin beharrean, Hernanin ordaindu zuten beren lehen udaleko eta probintziako ekarpena. Astigarragako udal-agintariaren aurrean kudeaketa ugari egin ondoren, urte hartan, eta salbuespen gisa, bertan zerga horiek ordaintzetik salbuestea lortu zuten.

Geroz eta gehiago dira sagardo aparduna ekoizten hasi diren bertako sagardogileak

zuen. Ondoren, beste sagardogile batzuk ere hasi ziren sagardo apardunak egiten: **Petritegi, Oiharte, Txopinondo, Kupela** eta **Bordatto**, beste batzuen ar-

Urte asko igaro ziren berriz ere ekoizle gipuzkoar bat sagardo aparduna egiten hasi zen arte. Lehenengoa **Astarbe sagardotegia** izan zen, bere 450. urteurrena ospatzeko *Byhur* izeneko sagardo aparduna ekoiztu

tean. Guztiek berrikuntzaren eta kalitatezko produktua ekoiztearen aldeko apustua egin dute.

Bitxikeria horiek eta beste batzuk aurkituko dituzu **Sagardoaren Lurraldeko Dokumentazio Zentroan** katalogatutako dokumentuetan, hemerrotekan, fototekan nahiz liburuetan. Animatu zaitetz kontsulta egitera! <https://sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/eu/>



Lourdes Odriozola (historialaria)



PREMIOS SISGA A LAS MEJORES SIDRAS INTERNACIONALES

El Restaurante *El Duque* (Asturias) acogió el 2 de octubre la entrega premios del *XII Salón Internacional de las Sidras de Gala 2022*. En total participaron 71 lagares con 230 sidras de 21 países distintos, quienes alcanzaron con sus productos 13 calificaciones *Premium* en reconocimiento a las mejores de cada categoría, 14 oros, 15 platas y 28 bronces.

El *Salón Internacional de les Sidres de Gala* (SISGA) es un evento internacional que reúne en Xixón (Asturias) diversas sidras y sus productos derivados, así como

83 de las 230 sidras que se han presentado a concurso han alcanzado algún reconocimiento por su calidad

aguardientes, licores, sidra de hielo, sidra de fuego... contando con una importante presencia de productores de sidra internacionales.

En la edición del 2022 del *Salón Internacional de les Sidres de Gala* (SISGA) han

participado un total de **230 sidras de todo el mundo**, de las cuales **83** han alcanzado algún reconocimiento por su calidad.

Las sidrerías de Euskal Herria también han tenido su

presencia en el certamen, y han recibido un total de 10 reconocimientos:

- Sidra de Copa Seca

· Plata: *Anne* de Gartziategi (Astigarraga) y *Markesa* de Oiharte (Zerain).

- Sidra de Copa Semiseco

· Bronce: *Cidre Pétillant* de Txopinondo (Azkaine).

- Sidra Espumosa Brut Nature:

· Plata: *Brut Nature* de Petritegi (Astigarraga).

- Sidra con Sabores:

· Premium: *Sagezti* de Iturrieta Sagardotegia (Aramaio).

· Bronce: *Sagezti Ardoa* de Ola Sagardotegia (Irun).

- Sidra con Lúpulo:

· Plata: *Callabocas* de Kuartango Sagardotegia (Kuartango).

- Sidra de Fuego:

· Premium: *Su Sagardoa* de Kuartango Sagardotegia (Kuartango).

- Aguardiente de Sidra:

· Oro: *Sagardoz Baldorba Naturel* de Baldorba (Olite).

- Sidra más Original:

· Premium: *Sagarfir* de Txopinondo (Azkaine).

Los reconocimientos se han entregado en un 'Brunch de Gala' en el Restaurante *El Duque*, en el que se han harmonizado varias sidras presentadas en el certamen con diversas propuestas gastronómicas del chef Pedro Duque.



Abizenak erakusten du sagardoari estu lotutako familia baten kide dela. Ion Zapiain eta Mikel anaia nazioarteko gastronomia irauliko duten 50 profesionalen artean aukeratu zituzten, baina lan egiteko modu bati aitortza dela uste du. Hau da, kalitatean oinarrituta eta bide berriak bilatuta, ahalik eta produktu hoberenak egiten saiatzea.

Ion Zapiain

Zapiain sagardotegia (Astigarraga, Gipuzkoa)



“Sagardo naturalaren etorkizuna badago dibertsifikazioan, betiere, kalitatezko produktuak lortzea bilatuta”

Norvegiako NICA 2022 lehiaketan saria lortu du Joanes de Zapiainek eta dominak Euskal Sagardoak eta Bizi-Goxok. Zer garrantzia du zuentzat nazioarteko sagardo lehiaketetan parte hartzeak eta saria lortzeak?

Nazioarteko lehiaketetan parte hartzeko arrazoi nagusia ez da sariak lortzea, bertara joan eta harremanak egitea baizik. Harremanak bezero potentzialekin, baina baita beste herrialdetako ekoizleekin ere. Harreman horietatik denok ikasten dugulako, bai beraiek, bai guk, eta etorkizunean kolaborazioak edo produktu berriak egiteko.

“Sagardoari buruzko ezagutza ez duenarentzat agian errazagoa da izotzezko sagardoa uler-tzea, eta hortik sagardo naturalera joatea”

goak dira, Ponte de Limakoak beste ukitu bat du. Antolatzaileetako bat garagardo azokak antolatzen aditua da, eta haien antzekoago bihurtu du. Festibal modukoa da, zuzeneko musikarekin; orduan, kontsumoa askoz informalagoa da, dinamikoagoa. Ohituta ez gauden azoka mota bat da. Sorpresa handia hartu nuen, oso positiboa.

Frankfurt (Alemania), Ponte de Liman (Portugal) eta Bergen-en (Norvegia) egindako sagardo azoketan ere izan zarete. Nolako izan da bertan bizitako esperientzia? Zer dute berezi azoka horiek?

Esperientzia oso ona izan da, gainera, azokak oso ezberdinak dira. Frankfurt eta Bergenekoak sagardo azoka tradizionala-

Sagardo naturalaz gain, bestelako sagardoak ere ekoizten dituzue Zapiainen: izotzezko sagardoak, destilatuak... Nolako harrera dute merkatuan?

Produktio mugatuko produktuak dira, oso txikiak; baina harrera oso ona dute. Kontsumitzailearen profila beste pauso bat eman nahi duen jendea da. Askok, ardoa gustuko duen jendea, nolabait edarier buruzko ezagutza handiagoa duena, edo izan nahi duena. Produktu horiekin gehienbat jatetxetan egiten dugu lana. Sagardoari buruzko ezagutza ez duenarentzat agian errazagoa da izotzezko sagardoa ulertzea, eta hori eginda, hortik sagardo naturalerantz joatea; baina batzuetan errazago egiten zaigu beste bidetik iristea kontsumitzaile berrietara.

“Nazioarteko lehiaketetan parte hartzeko arrazoi nagusia ez da sariak lortzea, bertara joan eta harremanak egitea baizik”

The World's Best 50 Restaurant zerrendak munduko gastronomia irauliko duten 50 gazteen artean hautatu zaitu Mikel anaiarekin batera. Zer berrikuntza egiten ari zarete?

Hasteko, ez genuen espero. Covid pandemia garaian izan zen eta gogoan dut horren berri izan genuenean ni nire gelan nengoela eta anaia berean. Elkartu ginen eta biak “zer pasa da hemen!”, harrিতa geunden. Hortik aurrera, irratiak, telebistak... denak deika. Egia esan, horrelakoetara ez gaude ohituta eta nahiko berezia izan zen. Saria ez dut uste berrikuntzagatik eman digutenik. Aipatzen zen *Bizi Goxo* eta *Izar Leku* aparduna, baina

Las visitas a la bodega les permiten mostrar el trabajo que llevan a cabo, pero son sólo un complemento de su labor principal: crear los mejores productos de sidra posible.



uste dut gehiago dela lan egiteko modu baten ondorioa. Eta beti esaten dugu: ez da bide errazena gauzak egiteko, baina bada eskertuena. Kalitatezko produktuak, gauza berriak bilatu, gauzak beste modu batera egitea planteatu... Hori guztiaren ondorioa da.

Azken urteotan, Euskal Sagardoa jatorri izendapena dela eta, hemengo sagarrak garrantzia hartu du. Sagarrak hemen ekoizteak produktu berriak ekoizteko aukera eman al du?

Sagastiak leku ezberdinetan ditugu. Gehienak Gipuzkoan daude, nagusiki, Astigarragan, Tolosan eta Errezilen; hala ere, hortik kanpo ere badaude sagasti asko. Baita Nafarroan ere, Doneztebe inguruan ditugu. Urte batetik bestera ekoizpena asko aldatzen da eta kopuruan diferentzia handia dago uzta askoko edo gutxiko urtea bada. Sagarrak hemen ekoizteak, batetik, zuk nahi dituzun barietateak lantzeko aukera ematen dizu, gertu egonda errazagoa delako; eta bestetik, kalitatea. Gertu gaude eta urte guztian sagastian bertan lanean ari gara, kontrola dezakegu, eta badakigunez zer lortu nahi dugun sagastitik, egindakoa ondo dagoeanean, sagarra jaso, eta ordu gutxitan muztioa aterata eta irakiten jartzen dugu. Sagarra jaso eta kupelera iritsi arteko denbora mozten da.

Etorkizunera begira, bertako sagardo sektorea dibertsifikatzen joango dela uste al duzu?

Sagardo naturalaren etorkizuna badago dibertsifikazioan, betiere, kalitatezko produktuak lortzea bilatuta. Horrek ekarriko du jendeak produktu berriak dastatzea eta, esan bezala, hortik hurrengo saltoa izango litzateke sagardo naturalera iristea.

Nola irudikatzen duzu etorkizuneko sagardoa eta sagardotegia?

Guretzako enoturismoa oso garrantzitsua da, gehienbat bisitak, horrek aukera ematen digulako erakusteko zer egiten dugun etxe barruan; baina betiere guk argi daukagu zein den gure bidea. Gure bidea, sagardo produktuak ahalik eta hoberen egitea da, gero kontsumitzaileak goza dezan. Bisitak gure jarduera nagusi horren osagarri bat dira, ez dira inoiz izango ardatza. Txotxa ere osagarria den bezala. Marketin tresna bat da: jendea gure etxera dator, zer egiten dugun kontatzen diogu, gure produktuak probatzen ditu, otordua ematen diegu ahalik eta hoberen, ahalik eta maila altuagoko produktuekin. Hortik kanpo egiten ditugun bisitak helburu berarekin dira: erakutsi, produktuak upategitik kanpo kontsumitzeko. Beste negozio bide bat izan daiteke ere, baina gure kasuan osagarri txiki bat da.

Sektorearentzat bide bat izan daitekeela uste al duzu?

Hemendik kanpo eredu asko daude sektorearentzat. Araban bat dugu, adibidez. Enoturismo hori asko bultzatzen ari da eta oso negozio polita da, gainera. Posible da hemendik aurrera indar gehiago jartzea horretan.

Kupel eta sagarrondo artean hazi zen Argoitz Otaño enologoa. Petritegi baserrian sagardoa lantzen duen seigarren belaunaldiaren parte da, eta aurrekoek bezala ia dedikazioa osoa eskaini dio sagardo naturalari. Orain bide berriak urratzen ari dira, merkatuak dioenera jo eta leku desberdinetan egoteko aukera izateko dibertsifikatuz.

Argoitz Otaño

Petritegi sagardotegia (Astigarraga, Gipuzkoa)



“Sagardo naturalari kalitatea ematea oinarrizkoa da, eta horrekin batera dibertsifikazioa oso garrantzitsua da sektorean”

Zein garrantzia du zuentzat nazioarteko sagardo lehiaketetan parte hartu, eta saria lortzeak?

Gure apustuetako bat sagardo naturaletik atera eta dibertsifikatzea da. Produktu horiek ezagutarazteko oso garrantzitsuak dira, erakusleihu bat dira. Eta sariak gure lantaldeak egindako esfortzuari aitortza dira. Asko pozten gaitu eta jarraitzeko amua dira.

Sagar-bakarrarekin egindako hiru sagardo aurkeztu berri dituzue: *Alai*, *Ausart* eta *Suhar*. Zein bereizgarri dute eta nondik datozkie izenak?

Sagardo naturalak dira, baina lanketa tekniko sakonagoa dute. Duela urte batzuk depositu txikitari laginketa batzuk egin, eta iaz interesgarrienak martxan jarri genituen. Gure sagarrak eta Euskal Sagardoko bi hornitzaileenak erabili ditugu. Sagardo bakoitzari emozio bat eman diogu, sagarraren ezaugarriei lotuta. *Alai*,

“Goi mailako sagardoa ekoizteko sagastietan eta elaborazioan egiten den lana izugarria da, askok ez du ikusten eta azalera behar da”

oso markatua; baina, aldi berean, bolumen handiko gorputza. Ez da hain luzea, baina potentea da. Azkenik, *Suhar*, Goikoetxe barietatekoa da. Goizago dator,

Txalakarekin egina da. Berdea da, baina heltzen doanean marra horixkak ateratzen ditu, horregatik, lakrea eta kortxo horixka dira. Gazia, zitrikoa eta ahoan garraztasuna uzten du. *Ausart*, beranduago datorren eta erabat berdea den Urtebi haundi sagarrarekin egina da, kortxo eta lakre berdea ditu. Ahoan gazitasuna uzten du, garraztasun

gorrixka da eta erdi-azidoa. Aromatikoki fruta gehiago ematen du, ahoan garraztasun arina uzten du eta mikatzarekin armonia ona sortu, mikatza permanente uzten du luzeran.

Eta saritu berri izan den *Sagar krash* sagardoak?

Cider bat da. Sagarretik dator eta “krash”, sagarra jotzen dugulako. Sagarra guk ekoizten dugu, beste cider ekoizle askok ez bezala. Sagar fresko eta aromatikoa bat da, batez ere gazia, azidoa orekatu eta gorputza emateko; eta sagarretik datorren fruta zukua gehitzen diogu. Txapa jarri aurretik karbonikoa injektatzen diogu, ahoan sentsazio orekatuagoa eta alaitasuna emateko. Erabat iragazia da, otorduz kanpo edo aperitibo bezala egokia.

Udazken Zapozek ekitaldiaren barruan, Ikatzan izandako afari maridatua gidatu zenuen. Zer harrera izan zuen bertako gastronomia eta sagardoen uztartzeak?

Ona izan zen, jendea oso gustura atera zen. Sorpresa hartu nuen, sagar-bakarrarekin egin genuen kata, eta sagardo mailan Astigarraga Gipuzkoako plaza indartsuenetako bat bada ere, jendea pixka bat harrিতa edo galduta zegoen. Azalpen txikiekin eta atsegin

“Aurreko belaunaldiek aukera gutxiago izan zituzten munduan barrena bidaiatzeko edo mundu osoko sagardoak dastatzeko, eta hori garrantzitsua da merkaturatu nola dagoen ikusteko”

Argoitz Otaño, sexta generación que elabora sidra en Petritegi, considera esencial trabajar por una sidra natural de calidad, así como diversificar la producción.



eginda segituan ulertu zuten eta asko disfrutatu zuten produktuaz eta giroaz.

Sagardo naturalaz gain, beste motatako sagardoak ere ekoizten dituzue Petritegin: sagardo aparduna, zaporetakoa... Ze harrera dute merkatuan? Nork kontsumitzen ditu?

Ari gara lortzen sagardo naturalak 12-15 hilabete aguantatzea, baina beste produktuek baino bizitza urriagoa du. Merkatuak dionera jo behar duzu, dibertsifikatu, leku desberdinetan egoteko. Apardunaren kasuan, ontze luze bat du eta asko saltzen ari gara Japonian. Sagar krash gazteen artean kontsumitzea errazagoa da, garagardoa bezala botilatik edan daiteke.

Petritegiko belaunaldi gaztearen parte zara anaiarekin batera. Zuekin batera aldaketak al datoz?

Familiakoak gara eta harro gaude, baina talde baten parte gara. Etengabe lanean ari gara produktu berriak ateratzeko eta dauzkagunak ahal den kalitate handiarenarekin egiteko. Aurreko belaunaldiek aukera gutxiago izan zituzten munduan barrena bidaiatzeko edo mundu osoko sagardoak dastatzeko, eta hori garrantzitsua da merkatua nola dagoen ikusteko.

Azken urteetan, Jatorri Izendapena dela eta, hementxo sagarrak garrantzia hartu du. Sagarrak hementxo ekoizteak produktu berriak egiteko aukera ematen al du?

Petritegiren izenean 8 Ha dauzkagu eta beste 8 Ha daramatzagu, baina jabetza ez da gurea. Barietate guztiak identifikatuta ditugu, sagarraren heldutasuna

eta kalitatea maximoa izateko. Lanketa barietateka eginda, sagar lehengaia hobea da. Euskal Sagardorako aukeratzen ditugunak gure bost hornitzaile onenenak dira, ekoizle profesionalak, gu bezala. Horrek laguntzen digu kalitate aldetik, eta sagar-bakarren edo apardunen kasuan, barietate ezagunak izateak.

Etorkizunera begira, bertako sagardoaren sektorea dibertsifikatzen joango dela uste duzu?

Bai. Uste dut pandemiak gogoeta eginarazi digula denoi eta mugimendu pila bat daude; ikusten da sagar-dotegiak urduri daudela. Sagardo naturalari kalitatea ematea oinarritzkoa da eta horrekin batera dibertsifikazioa oso garrantzitsua da sektorean, asko horretan gabiltza.

Nola irudikatzen duzu etorkizuneko sagardoa eta sagardotegia?

Sagardotik beti bizi izan gara, beste ezer ezingo genuke egin. Goi mailako sagardoa ekoizteko sagastietan eta elaborazioan egiten den lana izugarria da, askok ez du ikusten eta azaleratu beharko litzateke. Txotx garaia oso polita izan arren, hain barneratuta dago, ez gara jabetzen ze luxua den. Sagardotegira disfrutatzen joan behar dugu eta sagardo berria edatean fijatu eta gozatu, jakinda zer lan eta zer garrantzia duen sagardoak. Bodega eta bertan egiten diren produktuak ezagutzera eman behar dira eta horretarako modurik onenetakoa hori da: zure ateak zabaldu, zure historia kontatu, zer produktu dauden, dastatzera eman...



SAGARDO EKOIZLE BERRIAK

Sagardoa ekoizteko modu eta teknika berritzaileak erabiltzen dituzte, eta txotxik egin gabe, sagardogintzan jarduteko eredu berriak dira Zidernaut, Bizio, Errebelde eta Basajaun.

Zidernaut

Aurkeztu zure burua eta Zidernaut.

Txarli Gesteira naiz. Alegiarra sortzez, baina sagardoak Bedaion egiten ditugu, baserrian. Hogei urtetik gora daramatzat sagardoa egiten; hasieran aitaginarrebari laguntzen, eta azken urteetan pixkanaka ardura nire gain hartuaz. Garagardoak egiten nituen etxean eta orain, sagardoa eta garagardoaren munduak uztartzen saiatzen naiz. Sagardoei frutak, espeziak eta horrelakoak nahastuta probak egiten ditut, lehenengo frogak lupuluarekin egin nituen, orain dela hiruzpalau urte. Hektarea eskaseko sagastia daukagu. Sagarrondo pare bat erori ziren eta berriz landatzeko ez nekien zer motakoak ziren. Instagram bidez aritu nintzen galdezka eta Egoitz Zapiainek lagundu zidan klasifikatzen; esan zidan ez neukala zertan eroritakoen berdinak jarri, lortu nahi nuen sagardoaren arabera baizik. Lehen, zegoen sagar guztia bildu eta ateratzen zena ateratzen zen; iaz sagardoa gure errezetarekin egin genuen, sagar motak aukeratuz alegia.

Zer sagardo egiten dituzu?

Era tradizionalen egindako sagardo naturalaz gain, sagardo bereziago batzuk egiten ditut. Probak egiten ditut legamia desberdinekin. Muztio bera eta legamia desberdinak erabilita emaitza desberdina lortzen da. Fruitu desberdinak ere erabiltzen ditut, ahabi beltza eta sagarrarekin egin genuen sagardo bat, kolore gorria duena, eta emaztearen amona Kattalini keñu eginez *Kattalingorri* izena jarri nion. Gero, askotan toponimoak erabiltzen ditut. Jengibre eta limoiarekin egin genuen sagardoa, urre kolore polita zuenez, *Urraitz* izendatu nuen. Sagar zuku naturala *Artubi*, Bedaioko mendi altuenaren izena. Huell Melon lupuluarekin egindako sagardoa, *Aizkorak zoroztu* collage digitalak egiten ditut eta kasu horretan etiketan aizkolaria meloi baten

gainean igota ikusten da. Aparduna ere egiten dut ...

Zertan bereitzen zara sagardotegi tradizionaletik?

Dolarea eta sagastia bertan daukagu, KMO. Prozesu oso artisaua da, sagastia zaintzetik, sagarra bildu, etiketak diseinatu eta botilaratzerarte dena guk egiten dugu. Ez dugu saltzen erregistro sanitariorik ez daukagulako. Erregistro sanitarioa duten bakarrak zukua eta sagardo sagarra daraman garagardo sour azido bat dira, hauek saldu ditugu. Gastuak kubritzeko ekoizpenaren zati bat saltzen dugu. Sagardoa betiko botilan sartzen dugu, batzuk xanpai botiletan, apardun batzuk egin genituelako; eta ciderrak tertzioko botiletan, garagardo botiletan. *Kattalingorri* botila gardenetan egin genuen, duen kolorea ikusgarriagoa delako.

Nola ikusten duzu etorkizuneko merkatua?

Gure asmoa ez da dirua ateratzea, gastuak kubritzeko baizik. Aurten *Urraitz* errepikatu eta latan egiteko asmoa genuen, garagardo egiten duten lagun batzuen fabrika aprobetxatuta enlatatzeko; baina sagarrak ez genuen. Kopuru bat saltzera atera eta kupel bat edo dena delakoa erosi behar bada, autofinantzatzeko. Printzipioz ez daukagu saltzeko asmorik.

Posible al da txotxik gabeko sagardotegia?

Bai. Orain erabat lotuta daude mahaia eta sagardoa, baino interesgarria litzateke sagardoa otorduetatik ateratzea, interesgarri bezain beharrezkoa dela esatera ausartuko nintzateke: poteorako, arratsaldean terrazan batean hartzeko, aisialdian... janaritik bereiztea. Latan, botilan, izotzarekin... Garagardo *tap room* asko daude orain, eta eredu hori edo antzekoa sagardoarekin interesgarria iruditzen zait.





Bizio

Preséntate y preséntanos Bizio

Soy Maore Ruiz, llevo la parte de producción de Bizio. Estudié en el *Basque Culinary Center*, me especialicé en industria alimentaria, aunque siempre he trabajado en cocina. Estuve en Japón y Noruega y en 2019 volví a casa, a Matiena, y empecé a trabajar como jefe de cocina en Durango. Trabé una buena amistad con un proveedor de la zona, que me propuso hacer algo en un manzanal que le cedieron. Llevaba un tiempo experimentando con fermentaciones y me interesaba ese mundo. Omar, que lleva la parte estratégica, trabajaba conmigo y decidimos dejarlo en mayo-junio de 2021.

¿Qué tipo de sidras elaboráis?

Hacemos Pét-nat –espumoso natural–. Trabajamos 100% con producto local y una de nuestras diferencias es que hacemos mezclas con otras frutas como mora, ciruela o pera. La que es sólo manzana y en botella verde se llama *Zelaia*, por la sinergia que surgió con ellas que nos salvaron la producción del año pasado; *Pako* es por mi padre, albañil-constructor que hizo la obra de nuestro almacén en Lurreta, es la de mora porque es roja, de sangre, y tiene una herramienta en la etiqueta. *Basoa*, de ciruela, es el nombre del restaurante de la familia de mi madre donde hicimos los primeros experimentos. *La Pera* es lo contrario, una mala experiencia, y la cara sonriente es porque seguimos adelante.

¿En qué os diferencias de las sidrerías tradicionales?

Somos nómadas, no tenemos instalaciones propias. El método de elaboración es muy diferente, y en cuanto al formato, la mayoría son botellas transparentes con chapa. Nuestro diseño y comunicación da un paso

adelante, es una manera de acercar este producto tan tradicional a las generaciones más jóvenes. Además, puntualmente hacemos eventos; ahora mismo producimos muy pocas botellas y no podemos vivir al 100% de la sidra.

¿Cómo ves el mercado de cara al futuro?

El mercado ahora mismo está acotado, pero está lleno de posibilidades; hay un camino por hacer como han hecho el vino, el txakoli o la cerveza artesana. Hay bodegas que empiezan a ampliar el espectro con sidras de hielo, de parcela, monovarietales... pero hace falta que eso llegue al cliente. Al ser pequeños y nuevos nos ha sido más fácil cambiar el precio, producto o formato, y nos estamos posicionando en locales de hostelería donde valoran el producto. En noviembre estuve en el NICA 2022 (Bergen), pude conocer mucha gente importante del mundo de la sidra internacional y entrar un poco en ese colectivo. También conocí otros tipos de sidra que se hacen por el mundo, y en el concurso, estuvimos en la final de la categoría abierta con *Basoa*, donde obtuvimos una puntuación alta.

¿Es posible una sidrería sin el rito del txotx?

Hay que entender la sidrería a la que vas, conocer un poco la base, la trayectoria o el tipo de producto que vende esa sidrería. Si vinieses a nuestra sidrería, es imposible hacer txotx, porque nosotros no tenemos un producto para hacer txotx. Aunque diésemos un menú tradicional. Si vas a un sitio con kupelas y no te dejan hacerlo, no se entendería, porque es algo arraigado y gusta; es parte de la experiencia del producto.

Errebelde sagardoak

Aurkeztu zure burua eta Errebelde.

Josu Ozaita naiz. Duela hiru bat urte hasi ginen sagardoa egiten bikotekidearen anaia, ahizpa eta hirurok. Haien gurasoen baserrian, Adunan, zazpi bat hektareako sagastia dago, eta ondare horri balioa emateko nahiarekin hasi ginen sagardoa egiten. Aditu batekin sagar bariatateak identifikatu genituen, planoak egiten ari gara bakoitza non dagoen jakiteko, eta ezaugarriak ikasten.

Zein sagardo mota ekoizten dituzue?

Denak sagardo naturalak dira, bariatateak aldatzen dira. Bi sagar-bakarreko ditugu, bat Manttoni sagarrarekin, eta bestea, Urdin sagarrarekin; orokorrago bat, *Errebelde* sagardoa, sei-zazpi sagar motarekin egina. Sagastian bertan erabakitzen dugu ze nahasketa egin, heldutasunaren arabera, baina nahiko antzekoak dira. *Hildakoak dantzan* Gezamiñe, Urtebi haundi eta Urdin sagarrarekin egindakoa da. Izena bizitza bizi eta gauzak egiteko gonbita da, gero jendea zutaz akordatzeko. Beste bat *Basurde txuria* da. Sagastian lurra beti basurdeek harrotuta dago, eta basurde zuri bat ikustea nahiko berezia da; gure sagardoa ere, orain arte ez delako Manttonirekin sagar-bakarrik egin. Gure sagarra daukagu, eta nahi dugun nahasketa egiten dugu. Saiatzen gara sagar bakoitzaren ezaugarriak nabari daitezen edatean. Oso txikiak gara, baina kariño asko jartzen diogunez, gauza nahiko bereziak ateratzen dira.

Zertan bereizten zarete sagardotegi tradizionaletik?

Ikuspegi errebeldea dugu, ez daukagu aurreko be-

launaldirik; hutsetik hasi gara, oso material gutxi eta sinpleekin. Zuhaitza eskuz hustu eta bariatateka jasotzen ditugu sagarrak, 10 kiloko kaxatan bilduta. Egu-rrezko kupeletan egiten dugu sagardoa, ukitua ematen diola iruditzen zaigulako, eta bakoitzean zer nahasketa egin dugun jartzen dugu. Botilan saltzen ditugu gure sagardoak, eta beste prezio bat dutenez, saiatzen gara jatetxeei saltzen. Gure sagardoa eduki nahi dutenekin, sukaldariak eta abar, bisitak egiten ditugu; ez da ezinbestekoa, baina nahi izaten dugu bertatik erakutsi zein den gure prozesua eta gure sagardoa.

Etorkizunera begira, nola ikusten duzu merkatua?

Azoketan ez dugu parte hartu, baina interesa dugu. Pausoka goaz, 6.000 bat botila egiten ditugu eta denok beste lan bat dugu. Norbaitek nahiko balu honetatik bizi, ahalik eta duinen izan dadila; prezioa duintasunagatik da, uste dugu egiten dugun lan guztiak prezio hori duela.

Posible al da txotxik gabeko sagardotegia?

Bai, gure helburua hori da. Uste dut txotxa beti mantenduko dela xarma duelako, eta hor sortzen den harreman eta giroak jende asko erakartzen duelako; baina gurea bodega txikia da, ez dugu txotxa izatera aspiratzen. Beste prezio batean saltzen saiatzen ari gara. Ikusi beharko litzateke egungo prezioekin txotxik gabeko sagardotegiak errentagarriak diren.





Basajaun

Háblanos de ti y de La borda de Basajaun

Soy Eduardo Zubiria. En casa hacíamos un poco de sidra, y tenía todo preparado hace más de 30 años, pero empecé hará unos 15. Tengo manzanas de toda la vida, que no son 100% sidreras, pero tienen características apropiadas para la sidra. Los manzanales están en Muskitz y una parte en el valle del Roncal, donde estoy haciendo pruebas a mayor altura. Tengo tres manzanos exclusivos, que no están catalogados ni los tienen ni en el Banco de germoplasma; para mí son lo mejor que hay en nuestra zona. Llevo años injertando para mantener esas variedades.

¿Qué tipos de sidra elaboras?

Natural y de hielo. El año pasado empecé a hacer con manzana silvestre, es muy muy diferente. Ahora la estamos probando, se la saco a la gente en el vermut. Es una manzana chiquitita, muy escasa y para 70-100 litros, necesitas 300-400 kilos, pero sale una sidra muy rica, muy aromática, muy sabrosa. El nombre viene de una borda que tenemos en el monte donde están los manzanos viejos, un sitio idílico, muy mitológico. Basajaun vive en el monte, escondido, nadie lo ve. Son sidras muy diferentes a lo que estamos acostumbrados: distintos paladares, gustos, colores y aromas; sin añadidos ni mezclas. Cojo los zumos y hago kupelas, hago todas diferentes y cada año sale una sidra distinta.

¿En qué os diferencias de las sidrerías tradicionales?

Sigo elaborando a la antigua usanza, con prensada larga, de cuatro-seis días, porque extraigo todo de la manzana. De esa forma los aromas y lo que deja la piel se va transmitiendo al zumo. Es más laborioso, pero es

lo que hago. De momento, vendo en botella, aunque estoy pensando en sacar en lata y en botellín pequeño, pero hay que ir poco a poco y ver si tiene aceptación. La etiqueta la dibujé yo y voy cambiando cosillas; ahora estoy con colores y otras formas, quiero meter la borda detrás... Ver cómo puede quedar un poco llamativo. Además, en dos-tres años creo que haré visitas a los tres manzanales, la borda y el lugar donde hacemos la sidra, porque hay gente que me dice que lo quiere ver. Pero eso más adelante.

¿Cómo ves el mercado de cara al futuro?

Todos estos años he visto sidras desde 1,5€ a 3€, entonces, creo que lo que la gente quiere es precio. También hay un mercado selecto, que prueba y ve que hay sidras que son otra cosa. Hemos presentado a varios concursos y hemos conseguido medallas. Lo que nosotros hacemos es totalmente diferente y al no llevar nada de química ni añadidos tiene su mercado, limitado. Las grandes producciones son las que dan rendimiento económico, nosotros queremos apoyar la vida en el pueblo, donde hemos tenido siempre de todo y queremos ayudar para seguir viviendo allí.

¿Es posible una sidrería sin el rito del txotx?

Sí. Nosotros queremos hacerlo como lo hacen las bodegas, como una visita de enoturismo, catas de sidra con pintxos. Nuestro modelo es menos productivo y más selecto, producir poco y diferente a los demás.



NICA 2022 & NORWEGIAN CIDER FESTIVAL

Euskadi Basque Country (Turismo del Gobierno Vasco) y Sagardoaren Lurraldea (miembro y fundador de la Red Internacional Ciderlands) han participado en el NICA 2022 & Norwegian Cider Festival, prestigioso evento internacional de la sidra que celebrado el 10-11-12 de noviembre en Bergen (Noruega). Euskadi ha dejado huella en el país escandinavo deleitando los paladares con la cena “El mundo pintado en cuatro colores” ofrecida en colaboración con Hanen (organización nacional de turismo rural y productos agrícolas en Noruega) y los participantes del NICA 2022 han descubierto los atractivos gastronómicos de Euskadi gracias a la ponencia “How to build a gastronomic nation”. Por su parte, Sagardoaren Lurraldea ha participado en el III Encuentro Anual de Ciderlands, donde se han estrechado lazos entre los destinos turísticos internacionales del mundo de la sidra y fijado las acciones de promoción futuras.

Euskadi Basque Country y su cultura gastronómica han dejado huella en Noruega gracias a su participación en el NICA 2022

NICA 2022 & Norwegian Cider Festival ha reunido a un centenar de profesionales internacionales del sector de la sidra, la cultura y la gastronomía mundial en Bergen (Noruega), donde se han celebrado el Concurso Internacional de Sidra Nórdica, el Festival de Sidra Noruega, diversas

conferencias sobre la sidra y el enoturismo, la cena “El mundo pintado en cuatro colores” ofrecida por Euskadi Basque Country y el III Encuentro Anual de Ciderlands, donde ha participado Sagardoaren Lurraldea.

Euskadi Basque County, protagonista

Euskadi Basque Country (Turismo del Gobierno Vasco) y la red Euskadi Gastronomika han tenido un protagonismo especial en el *NICA 2022 & Norwegian Cider Festival* gracias a la cena y ponencia ofrecidas.

Por una parte, Euskadi ha ofrecido la **cena** showcooking “El mundo pintado en cuatro colores” en colaboración con Hanen a modo de hermanamiento entre Noruega y Euskadi como dos destinos de referencia en el mundo de la sidra y la gastronomía, donde los cocineros Javi Rivero y Gorka Rico del Restaurante “Ama” (Tolosa, Gipuzkoa), el chef Morten Tunesvik de “House Of Telle” (Bergen, Noruega) y Ion Zapiain de la “Sidrería Zapiain” (Astigarraga, Gipuzkoa) han deleitado los paladares de los asistentes ofreciendo un delicioso menú vasco-noruego regado por las mejores sidras.

En la cena han participado un centenar de asistentes: delegados internacionales de Ciderlands, jueces internacionales reconocidos en el mundo de la sidra, entidades turísticas locales, touroperadores y medios de comunicación especializados de Noruega.

Por otra parte, Euskadi Basque Country ha sido protagonista en el programa de conferencias del *NICA 2022 & Norwegian Cider Festival*, donde Haritz Rodríguez,



Euskal Herriko zortzi sagardo ekoizle sarituak izan dira Norvegiako *Nordic International Cider Awards* lehiaketan, eta hemeretzi sari eskuratu dituzte

representante de la Red Ciderlands, ha ofrecido la **ponencia** "How to build a gastronomic nation" para dar a conocer el recorrido que ha convertido a Euskadi en un destino de turismo gastronómico reconocido internacionalmente, destacando el papel de Euskadi Gastronomika como vertebradora de la oferta de turismo gastronómico de Euskadi y presentando sus atractivos gastronómicos como los pintxos, los restaurantes con estrellas Michelin, las sidrerías y los museos gastronómicos como Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

III Encuentro anual de Ciderlands

Por su parte, Sagardoaren Lurralde ha participado en el **III Encuentro Anual de Ciderlands** celebrado en el marco de *NICA 2022 & Norwegian Cider Festival*.

Además de Sagardoaren Lurralde (País Vasco), en este encuentro han participado los destinos turísticos como Armagh (Irlanda), Mostviertel (Austria), Herefordshire (Reino Unido), Bretaña (Francia), Hessen (Alemania), Ponte de Lima (Portugal) y Skåne (Suecia). En la reunión mantenida entre los miembros se han definido las actividades y acciones de promoción que se llevarán a cabo en el año 2023 para promover el turismo relacionado con la cultura de la sidra a nivel mundial. Además, también se han visitado las sidrerías "Ulvik Frukt & Cideri", "Syse Gard" y "Hardanger Saft & ciderrfabrikk and Lekve Gard" de la región de Hardanger para conocer la oferta de enoturismo desarrollada en torno a la sidra noruega.



Nordic International Cider Awards

Los productores de sidra de Euskal Herria han participado en el *Nordic International Cider Awards* celebrado en el marco de *NICA 2022 & Norwegian Cider Festival*, y han sido premiados con 19 galardones:

- **Aburuza:** *Aburuza Euskal Sagardoa*, bronce; *Aburuza Euskal Sagardoa Premium*, oro.
- **Gurutzeta:** *Euskal Sagardoa Bio*, bronce; *Gurutzeta Euskal Sagardoa*, plata; *Gurutzeta Gorenak*, plata.
- **Petritegi:** *Petritegi Suhar*, bronce; *Petritegi Aparduina*, plata; *Sagar Krash*, oro y mejor sidra de su categoría (Sidras de sabores).
- **Bizio:** *Zelaja*, bronce; *Pako*, plata; *Basoa*, oro.
- **R. Zabala:** *R.80 sagardoa*, plata.
- **Oiharte:** *Oiharte fermentada con lúpulo*, plata; *Marksa Euska Sagardo naturala*, plata; *Oiharte Haritz Egurrean ondua*, plata.
- **Isastegi:** *Sidra natural Isastegi Premium*, plata.
- **Zapiain:** *Bizi Goxo 2017*, plata; *Zapiain Euskal Sagardoa 2021*, oro; *Joanes de Zapiain 2021*, oro y mejor sidra de su categoría (Sidra natural).



MASA MADRE DE MANZANA DE 115 PIZZAK

Dentro de *Udazken Zaporez*, Rubén Andressen (copropietario de *115 Sagar Ore Ama pizzería* en Astigarraga) impartió el curso práctico de elaboración de la masa madre de manzana para pizza en Sagar-doetxea dentro de los cursos sobre la manzana.

De la mano de 115 Pizzak, se impartió el curso práctico de elaboración de la masa madre de manzana para pizza en Sagar-doetxea

115 Sagar Ore Ama es una pizzeria ubicada en Astigarraga. Regentado por Rubén Andressen y Valerie Maza, elaboran sus pizzas de forma artesana y con masa madre de manzana.

Dentro del programa *Udazken Zaporez*, Rubén Andressen impartió el curso “**La pizza y masa madre**

de manzana”, que contó con gran participación. Los asistentes al curso aprendieron qué es una masa madre, qué es un prefermento de manzana y cómo hacer la masa para pizza. Para finalizar el curso, disfrutaron de una cata de pizzas maridadas con las sidras *Errebelde*, *Hildakoak dantzán* y *Um blem ble* de Errebelde (RDLD) Sagar-doak.

Elaboración de la masa madre de manzana

1) Triturar la manzana con su piel, semillas y corazón.

Colocar en un tarro, colocar un paño o papel de cocina con una banda elástica y dejar 48 horas aproximadamente a temperatura ambiente (20°C–26°C). Hay métodos de elaboración que pueden extender este proceso hasta una semana continua de fermentación. Es recomendable usar manzanas de cultivo ecológico y lavar bien el exterior de la misma antes de triturlarla.

2) Utilizando un colador fino, extraer el “agua” de las manzanas, el cual será de ahora en adelante conocido como fermento de manzana. Añadimos 100 gr de harina integral (centeno) y mezclamos con una cucharilla hasta que no haya grumos. Cerrar con tapa y dejar 48 horas a temperatura ambiente.

3) A continuación comenzamos con el proceso de “refrescar”, que consiste en separar 100 gr de la mezcla y añadir 300 gr agua y 300 gr harina de fuerza. Mezclamos bien hasta que no queden grumos. Cerrar con una tapa y dejar 24 horas a temperatura ambiente.

4) Refrescar la masa, esto consiste en separar 150 gr de la mezcla, añadir 250 gr agua y 250 gr harina de fuerza. Solo usamos la harina de centeno para “arrancar la masa madre”. Mezclar hasta que no haya grumos. Cerrar con tapa y dejar 24 horas a temperatura ambiente.

5) ¡Estamos listos para hacer nuestra masa! Separar 150 gr de la mezcla, añadir 300 gr de agua y 300 gr de harina de fuerza. Mezclar hasta que no haya grumos. Cerrar con tapa y dejar 12 horas a temperatura ambiente.



La levadura seleccionada especialmente para hacer pan es una de las cepas de *Sacharomyces cerevisiae* que permite realizar panes con gran volumen y esponjosidad.



RECETA: MASA MADRE DE MANZANA CASERA DE 115 PIZZAK

- 4,5 gr de levadura química
- 70 gr de agua potable
- 453 gr de harina
- 225 gr de agua potable
- 9 gr de sal
- 5 gr de aceite de oliva suave 0,4°

Elaboración

- 1) Calentar 72 gr de agua hasta llegar a los 30°.
- 2) Agregar la levadura al agua tibia y mezclar bien con una cucharilla. Dejar reposar unos 5-8 minutos hasta observar como el agua hace pequeñas burbujas. Esto quiere decir que la levadura ya esta activa.
- 3) En un bol grande colocar el agua fría y poco a poco ir agregando la mitad de la harina.
- 4) Agregar el agua con la levadura, amasar un par de minutos más y agregar el resto de la harina.
- 5) Agregar la sal y amasar durante 2 minutos.
- 6) Agregar el aceite y amasar durante 2 minutos.
- 7) Dejar reposar la masa unos 10 minutos colocando sobre esta un paño húmedo.
- 8) Cortar la masa utilizando una espátula en trozos de 250 gr, voltearlas y colocarlas en un bandeja o boles pequeños individuales.
- 9) Humedecer las bolas con un poco de agua y colocar film para que no se adhiera. Almacenar en la nevera de 18 a 24 horas.

10) Con las yemas de los dedos, ir trabajando suave-

mente hacia afuera y tirando de la masa con ella. Girar el disco para asegurarse de que se está estirando uniformemente en un círculo. Dejar los bordes exteriores un poco más gruesos para la corteza. Seguir haciendo esto hasta que la masa se haya aplanado y ensanchado en un pequeño disco. No presionar demasiado, ya que corre el riesgo de romper la masa. Aprenderás cuánta presión puede soportar la masa a medida que avanza.

11) Utilizando la parte superior de las manos y con mucha delicadeza colocar la masa sobre la bandeja que se utilizará para hornear, o de la misma forma colocarla encima de la pala de pizza en el caso que se vaya a utilizar una piedra refractaria.

12) Colocar la salsa, queso y toppings y rápidamente hornear. Al momento de hornear, colocar la bandeja de pizza, piedra en la parte superior de horno para que le de la mayor cantidad de calor posible.

Consejos

- 1) En el momento de estirar la masa se puede utilizar un poco de harina de sémola. Esta ayuda a que se estire más fácilmente. También podemos utilizar harina PAN.
- 2) La famosa técnica de la sartén. En vez de usar una piedra refractaria o una bandeja de pizza, podemos colocar la masa sobre una sartén de aproximadamente 30 cm de diámetro a fuego medio-alto. Dejar cocer un par de minutos hasta que veamos que la base se dora un poco y los bordes suben.



TOPA! BILBO

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoak protagonista izan ziren urriko lehen asteburuan Bilboko Areatzan izandako *Topa! Bilbo* ekitaldian. Bertan jarritako 14 postutan Euskal Sagardoa zerbitzatu zen, eta dastatze gune bat izan zen.

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoak protagonista izan ziren Bilbon

eta sagardotegi bakoitzak bere sagar motak ditu, eta horrek aberastasuna ematen dio Euskal Sagardoari eta produktuari. Beraz, produktu desberdinak dastatzeko aukera izan zuen Bilboko Areatzara inguratu zenak.

Horretaz gain, Eusko Label produktuak erre eta zerbitzatzeko gune bat izan zen: Basatxerri, Euskal Okela eta Euskal Bildotsa, Eusko Label barazkiak, Idiazabal gazta eta Eusko Label esnez egindako gaztak...

Bi egunetan kontzertuak ere izan ziren Areatzan, eta azpimarratzekoak izan ziren *Gwendal* Nazioarteko folk taldeak emandako kontzertua eta *Ibon Koteron* eta bere taldearen emanaldia. Enbeita eta Lizasoren eskutik, berriz, bertsoak eta Master Musika ere izan ziren.

Egitaraua:

Urriak 1 (larunbata):

Jendeak kopa eta tikeak hartu, eta sagardo ugari dastatzeko aukera izan zuen sagardogileek zerbitzatu. 2021 uztako sagardoak dastatu ziren, lurrintsuak eta orekatuak orokorrean. Hala ere, zonalde

12:00 Inaugurazio ekitaldia.

12:30-14:30 Ibon Koteron eta bere taldearen kontzertua.

19:30-22:30 Musika masterra: bizkaiko taldeak: Gonzalo Portugal Band (blues, rock) eta Amann & The Wayward Sons (rock, country...).

12:00-14:30/17:00-20:00 umeentzako tailerrak: maki-llajea eta txapak.

Katak Mikel Garaizabalekin:

12:00 Dastatze maridatua: Euskal Sagardoa eta Eusko Label esnez egindako gaztak.

13:00 Dastatze maridatua: Euskal Sagardoa eta Idiazabal gazta.

14:00 Dastatze maridatua: Euskal Sagardoa eta Basatxerri produktuak.

17:00 Sagar motak Euskal Sagardoan.

18:00 Berrikuntzak Euskal Sagardoan.

19:00 Lursaileko Euskal Sagardoan.

Urriak 2 (igandea):

12:30-14:30 Bertso Saioa: Xebaxtian Lizaso eta Onintza Enbeita. Bertso-Kata gidatua Mikel Garaizabalekin.

12:00-14:30/17:00-20:00 umeentzako tailerrak: taloak.

19:00-21:00 Gwendal folk taldearen kontzertua.

Katak Mikel Garaizabalekin:

12:00 Dastatze maridatua: Euskal Sagardoa eta Eusko Label esnez egindako gaztak.

13:00 Euskal Sagardoa bertsotan: Onintza Enbeita eta Xebaxtian Lizaso.

14:00 Dastatze maridatua: Euskal Sagardoa eta Idiazabal gazta.

17:00 Dastatze maridatua: Euskal Sagardoa eta Basatxerri produktuak.

18:00 Berrikuntzak Euskal Sagardoan.



TXOTX IN THE BASQUE CIDERLAND

PLANES PARA
DESCUBRIR
NUESTRA CULTURA
GASTRONÓMICA

PLANS TO
DISCOVER OUR
GASTRONOMIC
CULTURE



**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la Sidra

1 SAGARDOETXEA
Museo de la Sidra Vasca

SAGARDOETXEA
Basque Cider Museum

2 MUSEOA + SAGARDOTEGIA
Mila urteko usadioa

Sagarδοetxeoa Museoa + Dastaketa + Bazkaria /afaria sagardotegian.

MUSEO + SIDRERÍA
Una tradición milenaria

Visita al Museo Sagarδοetxeoa + Degustación + Comida / cena en sidrería.

3 SAGARBIKE
Bizikletan ibilaldia eta gastronomia

Bizikletan ibilaldia Donostiatik Astigarragara + Sagarδοetxeoa Museoa + Sagardo eta pintxo dastaketa.

SAGARBIKE
Paseo en bicicleta y gastronomía

Paseo en bicicleta desde Donostia a Astigarraga + Museo Sagarδοetxeoa + Degustación de sidra y pintxos.

4 SAGARDOA ETA ITSASOA
Bidaia harrigarria

Aquarium/Albaola + Itsasontzian ibilaldia + Sagarδοetxeoa Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL MAR
Un viaje sorprendente

Aquarium/Albaola + Paseo en barco + Museo Sagarδοetxeoa + Comida/cena en sidrería.

WWW.SAGARDOARENLURRALDEA.EUS

5 SAGARTREKKING
Xenda zaietasuna eta ibilaldiak

Santigomendiko Sagardo Bidea (gidarekin edo gidarik gabe) + Sagardo dastaketa Sagarδοetxeoa Museoan.

SAGARTREKKING
Senderismo y paseos

Camino de la sidra por Santigomendi (con guía o sin guía) + degustación de sidra en Sagarδοetxeoa Museo de la Sidra Vasca.

6 SAGARDOA ETA GAZTA
Euskal Herriko egiazko zaporea

Gaztandegiko bisita + Sagarδοetxeoa Museoa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

LA SIDRA Y EL QUESO
El auténtico sabor del País Vasco

Visita a una quesería + Museo Sagarδοetxeoa + Comida/cena en sidrería.

7 HISTORIADUN HERRIAK
Sagarδοaren Lurraldean zeharko ibilaldiak

Astigarragako bisita gidatua + Sagardo dastaketa Sagarδοetxean.

PUEBLOS CON HISTORIA
Tours por el territorio de la sidra

Visitas guiadas de Astigarraga + Degustación de sidra en Sagarδοetxeoa.

8 CHILLIDA ETA SAGARDOAREN KULTURA
Euskal artea eta ohiturak

Chillida Leku + Sagarδοetxeoa Museoa + Dastaketa + Bazkaria/afaria sagardotegian.

CHILLIDA Y LA CULTURA DE LA SIDRA
El arte y las tradiciones vascas

Visita de Chillida Leku + Visita al Museo Sagarδοetxeoa + Degustación + Comida/cena en sidrería.



2022 URTEKARIA ANUARIO

Sagardoaren Lurraldea

