



Sagardoetxea

n° 17. Abendua / Diciembre 2009

2009ari begira.
Retrospectiva 2009.

Sagardoa Europan.
La sidra en Europa.

Mikel Garaizabal-en sagardo
dastaketa.

*Cata de sagardoa por Mikel
Garaizabal.*

Apfelwine-a kontsumitzeko ohiko
moduak Frankfurt-en.

*El consumo tipico del apfelwine en
Frankfurt.*



SAGARDOETXEA

Boletín honen hamazazpigarren alea prestatzeaz amaitzen ari ginela, PETRITEGI sagardotegiko Jokin OTAÑO-ren heriotzaren berri eman zigun bere familiako baten telefono deiak. Beti gogoan izango dugu gure sagardogintzarekiko zuen ikuspegi sotila, baita bere bihotz-zabaltasuna bere lagun eta ezagunen eskaera anitzen aurrean. Sagardoetxeatik, bere familiari eta bere falta somatzen duten guztiei, gure babesa eman nahi diegu eurentzat hasten den ziklo berri honetan.

Boletín hau, Sagardoetxeak antolaturiko SAGARDO FORUM ekimen berri honetako lehenengo edizioan bi egunetan zehar landu ziren gaietan oinarritua dago, hain zuzen ere, hiru gai nagusitan (produktua bera, turismoa eta sagardoaren kultura) oinarritu ziren eta Europa mailan sektorean izena duten adituen partaidetza izan zuten Jardunaldietan

Estábamos terminando de preparar esta decimoséptima edición del presente boletín cuando una llamada telefónica de su familia nos anunció el fallecimiento de Jokin OTAÑO de la sidrería PETRITEGI. Recordaremos siempre la nobleza de su visión para nuestro sector sidrero, la generosidad de su comportamiento cara a las numerosas solicitudes de sus conocidos, sus colegas y amigos. Desde Sagardoetxea queremos reiterar a su familia y a todos los que su ausencia hará sufrir, nuestro máximo apoyo en este nuevo ciclo que comienza para ellos.

Este boletín está basado en lo que se trató durante los dos días (26 y 27 de Noviembre) de la primera edición de la nueva iniciativa de Sagardoetxea llamada SAGARDO FORUM, Jornadas destinadas a debatir sobre tres ejes temáticos (el producto, el turismo y la cultura sidrera) con ponencias de prestigiosos expertos en el sector a nivel europeo.



Edita:

Sagardun
Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.: 00 34 943 550 575
Fax: 00 34 943 331 311
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com
Ilustrazioak: Antton Olariaga
Argazkiak: Sagardoetxea
Foto portada: Sagardoetxea

Colaboran:

EUSKADI...made in

TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE


Astigarragako Udala

Sagastietako jardueren egutegi praktikoa

Datozen hilabeteetan sagastiak geldialdi begetatiboan izango dira. Egin beharreko lanak garrantzitsuak dira:

ABENDUA

LURRA

Arbolak landatzeko asmoa badugu eta lurra prestatu gabe badugu, orain egin beharko dugu, lurra egoera onean aurkitzen bada noski. Egin beharreko lanak hauexek dira:

Lurzorua garbitu

Ur gehiegi izanez gero: drainatze lanak egin

Subsolatu

Lurpeko ongarriketeta

Errotaitzurra pasa

ARBOLEN FORMAIZIOA

Inausketaren hasiera da. Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko.

Adar lehorrak eta txankroak kendu behar dira orain.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Arboletan geratu diren fruituak lurrera botako ditugu ahal den neurrian, bere deskonposaketa errazteko. Txankroz beteriko adarrak moztu baditugu, sagastitik aterako ditugu, hurrengo udaberrian infekzio iturri bat ez izateko. Aurten, moteado erasoak latza izan da. Horregatik komenigarria da hostoak erretzea nitrogenoarekin (urea, azofol...) ontto honen babeslekuak deusestatzeko. Aurreko hilabeteetan egin ez badugu, orain Kuprearekin tratatuko dugu, ahal diren ontto guztiak erretzeko eta arbolak garbitzeko.

URTARRILA - OTSAILA

LURRA

Sagasti berrietan aldatu baino lehen ondoko ongarriketeta egitea komenigarria da. Materia Organikoaren maila hobetzeko zimurtu behar da eta lurreko analisiaren emaitzaren arabera, potasio, fosforo, magnesio eta phan, ongarririk mineralak eta karea botako ditugu. Lurra prestatu ondoren, arbolak aldatuko ditugu. Landaketa markoa edo arbolaren arteko distantzia, erabilitako patroia eta gidatze sistemaren arabera

erabakiko dugu (erdiko ardatza, kopa, hesi frutala)

Taula:

		Arbolaren artean	Lerro artean
KOPA	MM 106	4 - 6	6 - 7
	EM 7	4 - 6	6 - 7
	FRANKOIA	7 - 8	7 - 8
ERDIKO ARDATZA	MM 106	5 - 6	2,5 - 3,5
	EM 7	5 - 6	2,5 - 3,5
	FRANKOIA	7	7

Aldatu baino lehen, hautsitako sustraiak eta adarrak moztu behar dira. Oso garrantzitsua da txerto punta beti airean egotea, frankeorik ez izateko (barietate berak sustraiak nbotatzen ditu).

ARBOLEN FORMAIZIOA

Inausketa egin behar da.

Arbola gazteetan formazio inausketa bat egingo dugu, aukeratutako gidatze sistemaren arabera. Ardatzari konpetentzia egiten dituzten adarrak, angulo itxiarekin jaiotzen direnak edo oso baxuak daudenak, kenduko ditugu.

Arbola helduetan fruktifikazio inausketa bat egingo dugu, aireberritzea eta argitasuna bilatzeko. Kopa itxura dituzten arbolei barruko alde garbituko diegu eta erdiko ardatza itxurakoei adar zurgatzaileak kenduko dizkiegu eta horrekin batera adarren puntak lurrari begira egotea saiatuko dugu.

Sekzio handiko adarrak moztu behar baditugu, gehienez 1 edo 2 moztuko ditugu, arbolaren oreka ez galtzeko.

GAITZAK ETA IZURRITEAK

Armiarma gorrien eta zorrien arraultzak ongi babestuak daude. Horregatik ez du merezi ezer egiterik.

Aitor Etxeandia Azpiazu- SAGARLAN S.L.
Fruitugintzan Aholkularia



az3 oeno S.L.L.



XABIER KAMIO

Póligono Eziago - Parc. 5 A/AI Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax. +34 943 336 332
Mov. +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

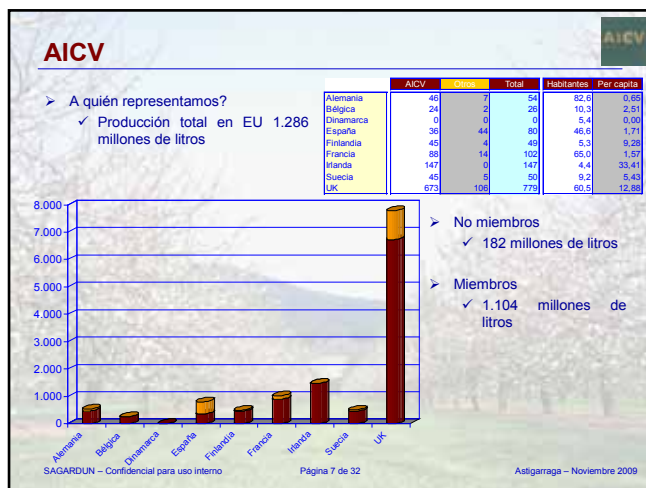
Distribución de tecnologías y productos enológicos, representado en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado

La sidra en Europa

Ponencia de Iñaki Soroa (*), Presidente de AICV, en el I Sagardo Forum de Sagardoetxea.

AICV ¿Quiénes somos? La AICV está compuesto por los Países de la Unión Europea que son productores de sidra: Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Irlanda, Lituania, Reino Unido y Suecia. Luego tenemos un par de observadores: Argentina y Sudáfrica, que no están dentro de la UE, pero que son grandes productores de sidra.



¿Cómo nos organizamos? Celebramos una **Asamblea General**, que es una reunión anual de todos los miembros y observadores, donde se aprueban la gestión del Comité, las cuentas anuales y el presupuesto. Luego está el **Comité Ejecutivo**, que está compuesto por un representante por país. Este Comité Ejecutivo realiza tres reuniones anuales y se aprueba el Plan de negocio con las actividades a desarrollar, las actividades de Lobby, el Código de buenas prácticas y se prepara y controla el presupuesto. El **Comité Analítico** está compuesto por un técnico de cada país y se dedica a la creación, mantenimiento y desarrollo del Manual de Metodología Analítica. La **Secretaría General** está compuesta por 3 personas, está compartida con la AIJN y realiza el seguimiento del día a día de las actividades de la asociación.

La función principal de la AICV es adelantarse a las

decisiones que toman los políticos, así evitamos que nos pongan barreras.

Las áreas en las que estamos trabajando son: Dentro de los aspectos generales, las relaciones con la UE y las relaciones con los países no miembros. Dentro de los temas específicos tenemos la agricultura, la categorización de nuestros productos, los impuestos y tasas sobre el alcohol y los aspectos sociales del alcohol, que cada vez van adquiriendo mayor importancia.

¿Qué herramientas hemos desarrollado? Nuestra página web www.aicv.org. El Código de Buenas Prácticas y el Manual del Método Analítico.

¿A quien representamos? Con los miembros de la AICV representamos una producción total en EU de 1.286 millones de litros de sidra. 182 millones de litros provienen de los países no miembros y 1.104 millones de litros de los países miembros.

Las diferentes sidras en Europa. En **Francia** tenemos sidras que por su aspecto compiten con la cerveza y el champán. En **Escandinavia** tenemos una marca que es "Fizz" que produce una sidra muy rara y que a primera vista no parece sidra. Tienen unos formatos mucho más modernos. Ellos también han creado otra tendencia, que es la de consumir sidra con hielo. En **Alemania** tenemos el "Apfelwein", que es una sidra muy tradicional y que se consume en jarra de barro. En **Irlanda** tenemos un gran productor que es "Bulmers" y que también produce sidra para consumir con hielo. En **UK** hay tal producción de sidra que hacen de todo: sidras en botella, en lata, sidra turbia, limpia, sidra para consumir con hielo, etc... Se están desarrollando sidras monovarietales y varietales. "Jacques" es una marca que produce sidra mezclada con frutos rojos, gasificada y que tiene 5,5º. "Sirrus" se ha creado para competir con "Red Bull" y es una sidra energética. "Bulmers" es el que más vende. En cuanto a la venta de sidra hay que decir que el 50% del consumo se realiza en pubs y que el otro 50% del consumo en casa.

¿Pero que es realmente la sidra? Pues la sidra es en cuanto a producto dulce o seco, clarificada o turbia, de alta graduación o baja graduación, tranquila o gasificada, envasada en barril/cubas o en botella, hecho con manzana o con otras frutas... Y en cuanto a posicionamiento la sidra es un producto contemporáneo/

MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc...

**ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES
ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatox, 5-6 • Tel.: 943 555 651 • 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA • Gipuzkoa • simaksl@terra.es

VITRIPOL

- Trabajos de recubrimiento interior de kupelas con resina epoxialimentaria.
- Trabajos especiales de epoxi.

Tel.: 943 51 28 43 • Fax: 943 52 69 17
RENTERIA



urbano o tradicional/rural, industrial o artesano...

Posicionamiento de la sidra en los diferentes países:

vemos que en España y Francia la sidra se posiciona como un producto tradicional/rural y como una bebida para hombres. En Alemania también se posiciona como un producto tradicional/rural, pero para mujeres. En UK vemos que la sidra es una bebida para hombres, pero que se posiciona tanto como tradicional/rural y contemporáneo/urbano. Sin embargo en Bélgica, Escandinavia, y en los Países Bajos la sidra se posiciona como una bebida contemporáneo/urbano y una bebida para mujeres.

Con estos datos vemos que aparece un nicho de mercado muy importante, que es la mujer, que también consume sidra, y por otra parte vemos que la sidra que sea capaz de quitarle una cuota a la cerveza, triunfa.

¿Contra quien competimos? Competimos contra el vino, porque la sidra tiene menos alcohol y es más refrescante. Competimos contra la cerveza, ya que la sidra no tiene espuma, es menos amargo y es más femenino. Competimos contra los RTD, ya que la sidra es más natural, menos dulce y tiene menos calorías.

¿Dónde están las oportunidades?

Por una parte, el 75% de las mujeres son no/poco consumidoras de la cerveza. Las mujeres entre 18-35 años incrementarán el consumo del alcohol en más del 7% hasta 112 litros anuales. El crecimiento de la cerveza, entre los pocos consumidores, se está logrando vía **innovación**. Los no/poco consumidores de cerveza están **buscando una bebida con todos los aspectos**

positivos de la cerveza, que es que sea un producto natural.

El cupo de mercado de bebidas hasta 5º de alcohol estaba cubierto por la cerveza. El cupo de mercado de bebidas a partir de 10º de alcohol estaba cubierto por el vino y las bebidas espirituosas, por lo que el cupo de mercado de bebidas entre 5º-10º de alcohol estaba sin cubrir.

En este nicho de mercado de sitúa la mujer y para satisfacer sus necesidades se han creado nuevas bebidas. La mayoría son dulces y afrutados: cervezas de sabores,



vinos gasificados, vinos de baja graduación, vinos rosee, bebidas espirituosas gasificadas, bebidas pre cocktail, RTDs, etc...

Tenemos que tener en cuenta las características que busca el consumidor, que son: un producto de entre 4,5% - 5,5% de alcohol, de media carbonatación, afrutado y dulce. Esto hace que tengamos un nuevo consumidor, que quiere consumir nuevos entrantes, ya que anteriormente eran consumidores de refrescos, zumos gasificados y néctares. Por otra parte vemos que las mujeres son también un nuevo consumidor. Y por último, vemos que aparecen nuevos modo de consumo, como son las sidras que se consumen con hielo y las sidras entre 33 y 50 cl.

¿Cómo afecta la UE al sector? DG AGRI está fomentando el desarrollo sostenible mediante la desaparición de pesticidas, la calidad de materia prima mediante la implantación de "UE Label". El DOC está implantando la definición de los productos indicando el origen. DG TAXUD está llevando la categorización de



Bizkarre Kalea, 9 Behea
Tel.: 943 372 136
20170 USURBIL
sagarlan@euskalnet.net

TRANSFORMAZIOA
Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura

nuestros productos. DG SANCO está trabajando sobre el etiquetado (origen de los alimentos, ingredientes y valores nutricionales, alergénicos y avisos de Salud), los aditivos (aditivos, encimas y aromas) y los contaminantes (metales pesados y pesticidas).

Por otra parte, el alcohol también está siendo sometido a varios cambios. "The Amsterdam Group" está trabajando sobre el consumo del alcohol no responsable: alcohol

y conducción, Juventus y riesgos del alcohol, etc... Promueve el marketing responsable y realiza estudios científicos. Por otra parte a finales del 2007 se crea el "European Alcohol and Health Forum" para promover el consumo responsable. Estos han hecho desaparecer el "Happy Hour" en UK y también han prohibido de venta de alcohol a granel.

(*) Iñaki Soroa: AICV-ko (Europako Sagardo eta Fruta-ardoen Elkarte) lehendakaria eta AESI-ko (Espainiako Sagardo Elkarte) lehendakaria. AICV elkarteak, kideen interesak Europar Batasuneko instituzioetan ordezkatzen ditu, industria hauek bultzatzeko ekimenak garatzen ditu eta kideen arteko lankidetzeta sustatzen du.



Euskal H.O.T.Z

20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

☎ 943 332 304 Fax: 943 332 305
E-mail: euskal_hotz@netline.es

ARRIS univerbar ANGELO PO RANCILLO LA CIMBALI

TALLERES GOG S.A.

Sagardogintzarako ekipoa

- Sagar-garbitzeia. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Depustuak, tinak, etb.
- Txots-karrikak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibilhurriak.

Poligono Industrialak, 28. EUGUBILA
Tel. 943 55 14 00 • Fax: 943 55 53 84
20.110 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
E-mail: gog@tallegog.es • www.tallegog.es

Retrospectiva 2009 principales acontecimientos.

ENERO

- 09/01. Apertura del txotx en Navarra. La golfista Carlota Ciganda, protagonista.
- 14/01. Astigarraga, XVI. Sagardo Berriaren Eguna. El pelotari Aimar Olaizola, protagonista.
- 14/01. Astigarraga, Barrikote en los bares de Astigarraga.
- 16/01. Apertura del txotx en Álava. El montañero Alberto Iñurrategi, protagonista.
- 25/01. Hernani, Fiesta de apertura del txotx. El grupo de Rock Barricada, protagonista.

FEBRERO

- 27/02. Baiona, Sagarno Berriaren Eguna en la sede del Club del Aviron Bayonnais con la campeona de natación Eztitxu Vivanco.

MARZO

- 07/03. Sagardoetxea, Catas guiadas en las sidrerías de Sagardoetxea.
- 16/03. Hernani, Famosos cocineros en la sidrería Zelaia.
- 20/03. Azkaine, Kukuaren kupela en la sidrería Txopinondo.
- 22/03. Hernani, Chillida-Leku celebra el IV. Sagardo Eguna.

ABRIL

- 26/03-23/04. Hernani, Ciclo de conferencias sobre la temporada del txotx.
- 25/04. XXI. Sagardo Eguna de Rentería.

MAYO

- 09/05. XIV Sagardo Eguna de Irun.
- 23/05. XI Sagardo Eguna de Baiona.
- 24/05. XXVIII Sagardo Eguna de Usurbil.
- 30/05. XX Sagardo Eguna de Oiartzun.

JUNIO

- 06/06. VIII. Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Guipuzcoa. Premiadados: Oyarbide, Urdaira y Saizar.
- 15-17/06. Gijón (Asturias), Sicer, II. Muestra Internacional de Sidra.
- 20/06. IV Sagardo Eguna de Hondarribia.
- 26/06. Mutilloa, Degustación de sidra.

JULIO

- 25/07. Azpeitia, Concurso de sagardoa de Santiago. Premiadados: Barkaiztegi, Altzueta y Alorrenea.
- 26/07. Astigarraga, Santa Ana : XXXIII edición del sagardo eguna que fue el primero de Euskal herria en 1976.

AGOSTO

- 16/08. Hernialde, Degustación y Concurso de sagardoa. Ganador: Lizeaga.
- 23/08. Ergobia (Astigarraga), Degustación y concurso de sagardoa. Premiadados: Bereziartua, Lizeaga y Alorrenea.

- 29/08. Elgoibar, Degustación y Concurso de sagardoa. Premiadados: Astiazaran, Alorrenea y Bereziartua.
- Valoración visitas a Sagardoetxea: duplicación de las visitas de los grupos de tiempo libre en verano.

SEPTIEMBRE

- 05/09. Donostia, Euskal Jaiak, XXIV. Sagardo eguna. 10.000 botellas ofrecidas.
- 20/09. Hernani, Fiesta de la Manzana y de la Sidra con degustación de zizarra, organizado por Tolare Sagardoaren Kofradia.
- 20/09. Azkaine, Fiesta Sagar Biltzea en la sidrería Txopinondo.
- 27/09. Astigarraga, Sagardoetxea, IX. Sagar Uzta. Record de recogida popular de manzana con kizki.
- 27/09. Irun, IX Sagar Eguna en la sidrería Ola.
- 28/09, Inicio oficial del prensado en las sagardotegis de Gipuzkoa

OCTUBRE

- 02/10. Astigarraga, Concurso de Sagardoa de Kizkia Taldea. Premiadados: Lizeaga, Altzueta y Oiarbide.
- 03/10. Sagardo Eguna de Eibar.
- 07-14/10. Ezkio-Itsaso, Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti. Puesta en marcha del Tolare, exposición de manzanas, etc.
- 11/10. Azkaine, demostración de prensado de manzanas en la fiesta Pastore Lore.
- 18/10, Hendaia, primera edición de Sagarren Besta
- 24/10. Arizkun, kirikoketa en el lagar Gamioxarrea. X. edición.
- 24/10 Abanto celebra la X edición del sagardo eguna en Gallarta

NOVIEMBRE

- 26-27/11. Astigarraga, Sagardoetxea, SAGARDO FORUM, Jornadas sobre la Sidra y el Turismo.
- 27/11-12/12. Hendaia, Castillo de Abadía "Pommes d'hier, patrimoine pour demain", exposición y venta de variedades autoctonas de manzanas

DICIEMBRE

- 04-05/12. Viaje técnico a Bergerac para los miembros de Sagardun Partzuergoa.
- 05-08/12. Puente de Diciembre. Barrikote y castañas en Sagardoetxea.
- 13/12. Urretxu. Feria de Santa Lucía. Concursos de MANZANA REINETA
- 21/12. Donosti, Feria de Santo Tomás: taloa, txixtorra y sagardoa.
- Astigarraga, Sagardoetxea: total visitas del año 2009: 15.000. El 50 % son de grupos organizados.

El consumo típico del apfelwein en Frankfurt

Andreas Scheneider: sidrero de la comarca de Frankfurt (Alemania) comenta la historia y el modo de consumo del Apfelwine en su país.

La bebida

El Apfelwein se puede traducir del alemán como vino de manzana y es muy popular en la zona del Sur de Mittelhessen (una zona dentro de Hessen) así como en los alrededores de la ciudad de Frankfurt am Main. Es posible ver esta bebida también en Unterfranken con la denominación de Ebbelwoi, Äbbelwoi, Ebbelwei o Stöffsche. La denominación Äppler no es tradicional y es más un invento comercial de los años ochenta que un nombre surgido de la tradición. En lugares cercanos al Mosel, en Eifel, en Hunsrück, cerca del Saar e igualmente en Luxemburgo se emplea el nombre "Viez", que posee su etimología del latín Vice = la segunda o también representante del vino (Vice-vinum = forma de vino). En alto alemán se suele hacer referencia a veces como mosto.

Se sabe que el primer vino de manzana se produjo en el año 800 en las cercanías de Frankfurt am Main. En el año 1638 se creó un Consejo de Regulación de este tipo de vinos que hoy en día continúa en vigor. En el año 1754 se creó la primera licencia para la elaboración de este tipo de bebida en Frankfurt y la bebida fue gravada desde entonces con impuestos.



Servir

El Apfelwein se sirve de forma tradicional en Alemania por regla general en vasos de cristal cortados al diamante denominados Gerippten, Schobbe, Schoppen,



El volumen de este tipo de vasos es de aproximadamente 0.25 litros (se menciona que el tamaño tradicional suele ser de 0,3 litros). Los restaurantes tradicionales de Apfelwein y sus clientes habituales sostienen generalmente al estándar de 0.3 litros. Por lo tanto un cristal 0.25l a menudo se nombra a Beschisserglas (cristal de la estufa) pues contiene menos Apfelwein para el mismo precio.



Un dato curioso es que en invierno puede consumirse caliente y ligeramente especiado.

Se suele distribuir en formato de botella de un litro que se vierte en jarras (Bembel) para ser servido para su consumo.



SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

ASTIGAR EOE • GOLDEA • GURE IZARRA
 NORBERTO ALMANDOZ MUSIKA ESKOLA
 XAGU-XAR • ZIPOTZA • MUNDARRO

Platos que acompañan

En Frankfurt, cómo no, se puede acompañar de unas costillas de cerdo en salsa "sauerkraut", bacón, patatas con margarina o el plato de la ciudad por antonomasia: el "handkas mit musik", una especialidad elaborada con queso y cebolla, además de las mundialmente conocidas salchichas de Frankfurt. Para finalizar nada mejor que tomar una deliciosa tarta de cerezas típica, denominada Selva negra.



Babeslea:
Sagardun Partzuergoa

Astigarragako Udala

- Kultur Taldeak:**
- Xagu Xar
 - Mundarra Kirol Elkarte
 - Astigar E.O.E.
 - Norberto Almandoz Musika Eskola
 - Gure Izarra
 - Goldea Herri Kirol Batzordea
 - Zipotza Kultur Elkarte

Sagardotegiak:



Sagardoaren dastaketa gidatua, Mikel Garaizabalarekin



Mikel Garaizabal enologoa, sumellierra eta irakaslea da. Hainbat liburu argitaratu ditu eta beste zenbait enologia lanetan kolaboratu du. "Vinos de Euskal Herria" bere azken liburuarekin, 2003ko Gourmand saria irabazi zuen.

Artikulu hau Mikel Garaizabal-ek SAGARDO FORUM Jardunaldietan gidatu zuen dastaketaren laburpen bat da, sagardoaren dastaketa profesional batean oinarritua dagoena.

Zer da dastatzea?

Dastatzea produktu baten azterketa sentsoriala egitea da, gure kasuan, sagardoarena. Horretarako, ikusmena, usaimena, dastamena eta ukimena erabiliko ditugu.

Tresnak

Sagardoa dastatzeko tresna kopa izango da. Merkatuan hainbat motatakoak aurkituko ditugu, baina guk mundu osoan homologaturik dagoen dastaketarako kopa erabiliko dugu: Afnor edo dastakopa izenekoa.

Ikusmena

Kopari oinetik eutsi behar zaio beti, eta heren bat bete behar da. 45° makurtuko dugu, eta hondo zuri eta

leun baten gainean, sagardoaren benetako kolorea antzemango dugu. Sagardoaren itxurak arrasto asko emango dizkigu. Sagardoak garbia izan behar du, eta ez arrea.

Kopa makurtzean, bertan antzemango ditugu kolore tonalitateak: koparen ertzean, kolore-bolumen txikiagoa dago eta hobeto antzematen da sagardoaren benetako kolorea. Erdian, aitzitik, bolumen edo sagardo-geruza handiagoa dagoenez, kolorea aldatu egiten da.

Ondoren, sagardoaren tonalitatea edo ñabardura antzemango dugu. Bilakaera ikusiko dugu. Sagardo-motaren arabera, kolore-gama aldatu egingo da.

Jarraian, denborak kolorea nola aldatzen duen ikusiko dugu:
Hori-berdeska - lastoa - doratua - urrea - marroia

Usaimena

Usaimenaren gunea usaimen-erraboilean dago. Sudur hobien goiko aldean dagoen organoa da. Sagardoaren aroma-molekulak usaimen-erraboilera iristen dira. Molekularen kantitatearen eta osakeraren arabera, burmuinari nerbio-bulkada helarazten dio eta hark sailkatu eta identifikatu egiten du.

Aromek bi bide dituzte usaimen-erreboilara iristeko: Zuzena (aromak sudur-hobitik igarotzen dira) eta sudur atzekoa (sagardoa ahoratzen dugunean, aromak

eztarririk iristen dira usaimen-erreboilara).

Usaimen analisia egiteko, kopa sudurrera hurbilduko dugu. Lehenengo urratsa kopa geldirik dagoela emango dugu, hau da, mugimendurik egin gabe, usaindu eta aroma-intentsitatea neurtuko dugu, usain garbiak edo desatseginak dituen erabakitzeke.

Ondoren, kopari eragin eta berriro usainduko dugu, aldaketarik dagoen ikusi, eta aldi berean, aromak identifikatuko ditugu. Eragin ondoren, sagardoa aireztatu egiten da eta aromak nabarmendu egiten dira.

Sagardoaren aromak bi multzotan sailka daitezke:

- 1) LEHEN MAILAKOAK: sagarrak ematen dituenak.
- 2) BIGARREN MAILAKOAK: hartidura alkoholikoak eta malolaktikoak ematen dituenak.

Hainbat aroma-familia bereiz ditzakegu: fruta-usainekoak, landare-usainekoak, lore-usainekoak, fruitu lehorrarenak, hartidurak emandakoak, mineral eta lur usainekoak eta zurak emandakoak.

Dastamena

Mihian antzemango ditugu sagardoaren zaporeak. Mihian dastamen-papilak ditugu horiek antzemateko:

- 1) Gozoa: gozoa mihiaren puntan antzemango dugu, azukreek eta alkoholak ematen dute.
- 2) Azidoa: azidoa mihiaren alboetan antzematen da eta sagardoaren azidoek ematen dute.
- 3) Mingostasuna: mingostasuna mihiaren erdiko eta atzeko aldean antzematen da. Zapore hori konposatu fenolikeok ematen dute.

Sagardo-kopuru txiki bat eramango dugu ahora, eta mihi osoan erabiliko dugu papila guztietara iristeko. Sagardoa ahoan dugula, oxigeno apur bat sartuko dugu aromak nabarmendu eta sudur-atzeko bidetik usaimen-erreboilara iristeko.

Ukimena

Sagardoa ahoratzen dugunean, zaporeez gain beste sentsazio batzuk ere antzematen ditugu mihiaren, hortzoietan, masailetan, ezpainaren barruko aldean eta aho osoan. Ukimen-sentsazioak dira, eta ukimenekoak edo termikoak izan daitezke. Hona hemen batzuk:

- 1) Karbonikoa: eferbeszentzia eta gozo-sentsazioa emango digu mihiaren puntan.
- 2) Alkohola: bero-sentsazioa ematen du aho osoan.
- 3) Artringentzia: ona ala txarra izan daiteke, eta lehor-sentsazioa emango digu. Ahoaren erdialdean eta muturrean antzematen da.
- 4) Gorputza: sagardoaren konposatuek eta aterakin lehorrak lakar eta biskositate sentsazioa ematen dute.
- 5) Tanizitatea: lehortasun eta gorputz sentsazio atsegina. Tanizitate desatsegina zian daiteke sagarren edo hazien tanino-ekarpenak eraginda. Horiek astringentzia lehorra, lakarra eta desatsegina eragin dezakete.

Informazio gehiagorako:
www.catarvino.com





PROGRAMA DE ACTIVIDADES TRIMESTRALES DE SAGARDOETXEA

Cuando	Qué	Dónde	Duración	Tarifa	Comentario
Enero, febrero y marzo					
Días de apertura museo	Siembra de semillas.	Sagardoetxea	1,5 Horas	3,5€ /persona	Grupos de 12 personas
Días de apertura museo	Plantación de arboles.	Sagardoetxea	2 Horas	3,5 €/persona	Grupos de 12 personas
Días de apertura museo	Poda de invierno.	Sagardoetxea	2 Horas	3,5€ /persona	Grupos de 12 personas
Enero, febrero y marzo	Probaketa. Catas guiada en las sidrerías.	Sidrerías-Sagardoetxea	2 Horas	10 €/persona	Inscripción en Sagardoetxea. Grupos de 25 personas.



Sagardoetxea
herri baten erroak

Museo de la sidra vasca
Manzanal, Espacio museístico, Centro de catá y tienda
Astigarraga

Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com

