



Argazkia: Gorka Rubio | FOKU

TXOTXI! SAGARDOTEGIAK

GARA GEHIGARRIA



ZAPIAIN
SAGARRETIK, URREA

zapiain.eus

Euskal Sagardoa, herrialdez herrialde eraikitzen ari den proiektua

2025eko txotx garaia asteburu honetan bertan zabalduko da eta Euskal Herriko sagardotegiek prest dituzte euren kupelak, aurtengo uztaren emaitza jendarteaz ezagutzera emateko. Aurten, gainera, herrialde guztiek elkarrekin joateko lehen urratsa gauzatu dute, sektoreko proiektua herri proiektu bihurtuz.

ERREPORTAJEA

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | DONOSTIA

Iragan den astean Donostian egindako aurkezpenean, Euskal Sagardoa jatorri deituraren arduradunek aurtengo uztaren ezaugarriak ezagutzera eman zituzten, eta modu bateratuan egin zuten, herrialde bakoitzeko ordezkariak euren kupelak zabalduz.

Aurtengo uzta iazkoa baino txikiagoa izan da. Euskal Herriari –kostaldean bereziki– bi urtetik behin izaten da sagar

urtea eta aurten ez zen tokatzen. Horregatik, Euskal Sagardoaren barruan dauden 46 sagardotegiek 1.300.000 litro egin dituzte, bertako 250 sagastietako bi milioi kilo sagar erabilia. Iazko datuekin alderatuz gero, uzta txikia izan da (erdia baino gutxiago), baina orain dela bi urtekoaren antzekoa, 2002ko uztan 1,2 milioi litro ekoiztu baitziren.

Maite Retolaza, Euskal Sagardoa jatorri-deituraren lehendakari berriak eta Zeiraingo Oiharte sagardotegiko

arduradunak azaldu zuenez, «aurten kantitate gutxi egin denez, izaera handiko sagardoa izango da, usaintsua oro har, eta gorputz eta kolore dezentekoa». Hala eta guztiz ere, eskualdetik eskualdera aldatuta handiak izan direla nabarmendu zuen. «Baliaraz bailara aldatu egingo da, azkenean leku bakoitzak bere ukuitua emango dio, eta onena upeltegi bakoitzera dastatzera joatea izango da».

Aurtengo berritasun handiena, hala ere, Euskal Sagardoaren zigiluarekin egindako sagardoaren barruan lehen aldiz Ipar Euskal Herria ere sartuko dela da. Unai Agirrek, jatorri-deiturako koordinatzaileak hau azaldu zuen: «Orain dela urte batzuk Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabak hasi zuten proiektu honetara Iparralde batzeko egitasmoa martxan dago. Europar dago eskaera hori guztia, eta ondoren Nafarroa sartzeko proiektuari ekingo diogu. Trebiñu sartzeko eskaera ere hor dago eta erantzuna emango diogu».

Proiektu horri guztiari «Malus bat» izena jarri diote eta urte eta erdian martxan jartzea espero dute. «Euroeskualdeak dirulaguntza eman digu eta 18 hilabete ditugu guztia martxan jartzeko. Horregatik, Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Nafarroa eta Iparraldeko eragileek etorkizuneko jatorri-deitura hori nolakoa izango den erabaki beharko dugu, eta, bestetik, plan estrategikoa ere martxan jarri eta zabaldu». Il-do horretan, datozen hilabeteetan berri gehiago izango dela aurreratu zuen.

Eusko Jaurlaritzako Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza sailburu Amaia Barredok gaineratu zuenez, «lanean jarraitu behar dugu produktu hau nazioartean ezagutzera emateko. Izan ere, kontsumo mota berriekin bat datorren edaria da, graduazio gutxiagoa, osasungarria eta naturala».

Jatorri-deitura Euskal Herri osora zabaltzeko ahaleginaren inguruan, Amaia Barredok begi onez ikusi zuen Nafarroa eta Iparralde ere barruan sartzeko, «indar handia emango digulako nazioarteko merkatuetan ezagutzera emateko», baina ez hori bakarrik, «ekoizleen arloa indartzeko ere balioko digu, sagar ekoizpen eskualde berriak garatzeko aukera emango baitigu». Horrekin batera, Euskal Sagardoa nazioartean erreferente izango den itzaropena azaldu zuen, «mundu mailan, mugaz gaindiko lehen jatorri-deitura izango baita».

Gai honen inguruan mintzatu zen Xabier Arruti Gipuzkoako Lurralde Orea Berdeko diputatua ere. Bere hitzetan, Foru Aldundiak sagarraren produktora bideratzen dituen dirulaguntzek zentzu handiagoa dute orain; «bultzatzen ari gara ez delako proiektu sektorial bat bakarrik, herri proiektu bat bultzatzen ari gara. Horrek izugarriko ilusioa egiten dit eta gure asmoa sektoreari eta herri proiektu honi laguntzen jarraitzea izango da».

ESKAINITZA ZABALA

Jatorri-deitura Euskal Herri osora zabaltzeko egitasmoaz gain, sektoreak hainbat pauso eman ditu zaleengana hurbiltzeko eta bere eskaintza za-

Euskal Sagardoa jatorri-deiturak herrialde guztiak batera joateko egindako lana irudikatu zuen joan den astean Donostian egindako ekitaldian. Gorka RUBIO | FOKU



SAGARDO FRESKAGARRIA ETA EDANERRAZA AURTENGOA

Aurtengo sagardoak ze ezaugarri izango dituen jakiteko Xabier Kamio enologoarengana jo dugu. Dozena bat sagardotegirentzat lan egiten duen pasaitar honek ez du gustuko txotxetik dastatuko dugun sagardoaren balorazio orokorrak egitea, eskualde batetik bestera gauzak asko aldatzen direlako eta sagardogile bakoitzak lan egiteko modu berezia duelako.

Hala eta guztiz ere, bat dator sektoreak aurtengatik duen irakurketarekin. Alegia, sagar gutxiko urtea izanda, gorputz eta graduazio gehiagoko sagardoa espero zela, baina egindako euriek orekatu egin dutela eta, hortaz, aurtengo sagardoak ez dituela uzta txikietan izan ohi dituen hain ezaugarri markatuak erakutsiko.

«Zalantzarik gabe, euriak bere garrantzia du –azaldu du Xabier Kamiok–, baina batez ere kontuan hartu behar dugu noiz botatzen duen euri hori. Pasa den uztan,



Xabier Kamio enologoa, Altzuetako sagardoa dastatzen. J.S.

adibidez, ekainetik aurrera euria egin zuen eta horrek mantsotu egin zuen sagarraren heldutasuna. Eta hori gauza ona izan daiteke sagardoazalearentzat. Egia da ez dela

hain kontzentratua izango, ez duela hainbesteko gorputzik izango, baina edateko orduan horrek esan nahi du askoz ere edanerrazagoa izango dela, freskagarriagoa».

Heldutasun mantsoago hori «slow food» edo sukaldaritzaren tradizionarekin alderatzen du enologoak: «Gaur egun kozinatzen ditugun platerak jan daitezke, noski, baina ez dute zerikusirik gure ama eta amonek prestatzen zituztenekin, orduak eta orduak pasatzen baitzituzten plater haiek prestatzen. Eta sagarraren heldutasunarekin berdin gertatzen da. Aurtengatik mantsoago joan da eta sagardoa usaintsuagoa izango da, errazago edango da».

Gorputz gutxiagoko sagardoa izanik, kolorea ere ez da hain markatua izango. «Tanino gutxiago duenez, sagarra ez da hainbeste iluntzen eta argiagoa aterako da».

Heldutasun mantsoago horrek ere mesede egin dio graduazioari; izan ere, Kamioren hitzetan, «beroaren eragina askoz ere txikiagoa izan da eta ondorioz gradu aldetik ere orain dela bi urte baino gradu gutxiago izango du. Eta horrek ere edanerrazagoa bihurtuko du aurtengo sagardoa». J.S.

baltzeko. Amaia Zubeldia Euskal Sagardoaren Ibilbidearen arduradunak aurtengatik eskainiko diren ekintzak errepasatu zituen. «Denborak aurrera egin ahala, sektorearen eskaintza gero eta zabalagoa egiten ari da. Horrela, sagardotegira joan eta txotxaren esperientzia bizitzeaz gain, gaur egun ekintza desberdinak daude aukeran», esan zuen Zubeldiak. Horrela, aurtengatik edari honen atzean dagoen guztia ezagutzeko bisita gidatuak antolatu dira;

taldeentzako dastatze gidatuak; enpresei zuzendutako herri kirol ginkanak; familia eta eskolei zuzendutako sagar-zuku tailerrak; baserri eta ustiategietara bisitak...

Zaleengana hurbiltzeko bideen inguruan, Amaia Zubeldiak aurtengatik izango diren aukerak gogora ekarri zituen. «Gaur egun oso erraza da sagardotegi batean mahaia erreserbatzea. *Online* egin daiteke klik batean, eta horretarako sagardotegi bilatzaile bat daukagu, Sagar-

NAFARROA ETA IPAR EUSKAL HERRIAREKIN BATERA JOATEAK SAGAR EKOIZPEN ESKUALDE BERRIAK GARATZEKO AUKERA EMANGO DIO EUSKAL SAGARDOARI.

doa.eus webgunean. Aurrerapena ordainduta, erreserba modu automatikoan eginda geratuko da, deirik egin edo *e-mail* bidali gabe».

Web orrialde horretan bertan, sagardoa erosteko aukera ere eskainiko da. Amaia Zubeldiak esandakoaren arabera, «gaur egun upategiak ahalegin handia egiten ari dira produktua dibertsifikatzeko, eta sagardo naturalaz gain, produktu mota desberdinak ekoizten ari dira; esate baterako, ekologikoak, apardunak, monoba-

rietalak, egurrean ondutakoak, lupuluzkoak, izotz sagardoak eta muztioak. *Online* denda honetan 132 produktu desberdin baino gehiago daude».

Bilatzaile horretan, Euskal Herri osoko 70 sagardotegiren gaineko informazio osoa aurki daiteke, herrialdeka banatuta, eta Euskal Sagardoaren Ibilbidearen eskaintza osoa ere eskura daiteke, hala nola bisitak, irteerak... «Horiek denak erreserba daitezke webgune berean», eman zuen aditzera Zubeldiak.

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

ere, bertakoa izateaz gain, gero eta gehiago baloratzen da ingurunea zaintzen duen produktua izatea. Eta eskaria, pixkanaka, handitzen ari da. Horren seinale da hasieran bi edo hiru bakarrik ginela ekologikoan ekoizten genuenak eta orain zortzi baino gehiago izango gara.

Etorkizunari begira, zein dira Euskal Sagardoaren erronka nagusiak?

Orain erronka handiena Ipar Euskal Herrira zabaltzea da. Ez da erraza izan, estatu desberdineko araudietara egokitu behar izan dugulako. Baina dagoeneko martxan dago eta laster errealitate bihurtuko da. Estatu desberdinak bazten dituen lehen Jatorri Deitura izango gara. Hurrengo lana Nafarroara zabaltzea izango da. Hor ere lehen urratsak egin ditugu.

Beste erronka bat sagasti berriak landatzen jarraitzea izango da. Orain arte Jatorri Deituran zeuden sagardotegiek %20 Euskal Sagardoa egitera behartuta zeuden, baina datorren urtetik aurrera portzentaje hori %50era igoko da eta etorkizunean %100 izango da. Beraz, hori bete ahal izateko, sagasti gehiago beharko ditugu Euskal Herria osoan.

Promozio eta salmentari dagokionez, zein dira zuen asmoak? Merkatu edo bezero mota berrietara iristeko planik ba al duzue?

Lanean ari gara Euskal Sagardoa Estatu mailako merkatuetan edo atzerrian zabaltzeko. Azken urteetan nazioarteko azoka askotan egon gara gure produktuak ezagutzera ematen. Bide horretan jarraitzeko asmoa daukagu.

«Guk jada ez dugu merkaturatzen Euskal Sagardoa ez den sagardorik»

J.S.

Zeraingo Oiharte sagardotegiak hamabost urte besterik ez dituen arren, aski ezaguna da sagardozaleen artean, ez bakarrik bere sagardo naturalaren kalitateagatik, baita sagar zukuan oinarrituta ekoizten dituen produktu sorta desberdinagatik ere.

Kontaiguzu Oiharte sagardotegiaren historia. Hasiera batean, nekazaritza turismo moduan zabaldu zenuten, ezta?

Bai, 2002an hasi ginen nekazaritza etxearekin, eta etortzen zen jendea etxeko sagardoa ematen genion. Pixkanaka, afariak ematen ere hasi ginen. Eta kanpotik jendea etortzen hasi zenean, sagardotegia zabaltzea eta sagardoa merkaturatzen hastea erabaki genuen, 2010. urtean.

Hala ere, sagardoa egitearen tradizioa familiatik datorkizue.

Nire familian, baita Haritzen familian ere, sagardoaren mundu horretan bizi izan gara beti. Adibidez, gure amonaren etxean, Elgetako Ojanguren baserrian, sagardoa egiten zuten, eta hala erakusten du orain dela ia ehun urte Indalecio Ojanguren argazkilari eibartar ospetsuak baserriaren at-



rian egindako argazkiak. Bertan, familia osoa azaltzen da sagardo berria pitxerretik dastatzen eta, mahai gainean, sagar plater bat eta bi liburu zahar ageri dira, XVII. mendean jaso-tako etxeko dokumentu zaharrek. Horietako batean zehazten da sagardoa nola egin eta zenbat sagar kilo erabili. Gaur egun liburu horiek Oñatiko artxibategian gordeta daude.

Euskal Sagardoaz gain, zuen upategia sagardo mota eta formatu desberdinetatik da ezaguna.

Duela bi urtez geroztik egiten dugun sagardo guztia Euskal Sagardoa da. Guk jada ez dugu merkaturatzen Euskal Sagardoa ez den sagardorik. Produkzioaren erdia etxeko sagarrarekin egiten dugu eta beste erdia inguruko herrietako sagar-ekoizleek ekartzen digutenearekin osatzen dugu: Idiazabal, Segura, Mutiloa, Zegama, Oñati... Sagar horrekin, alde batetik, sagardo natural mota desberdinak egiten ditugu: arrunta, premium, ekologikoa, etxeko sagarrekin egindako bi-barietala (Markesa), egurrezko

upelean ondutakoa... Eta horrez gain, beste produktu batzuk ere baditugu, hala nola sagardo aparduna, izotzeko sagardoa, euskal sagardoa latan, lupuluarekin fermentatutakoa, eta zuku ekologikoa.

Produktu berririk plazaratzeko asmorik baduzue?

Beti ibiltzen gara buruari bueltak ematen eta probak egiten, eta denborarekin etorriko dira produktu berriak, zalantzarik gabe. Formatu aldetik ere ontzi berrien erabilera bultzatzeko asmoa badaukagu.

JATORRI DEITURA · DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2025ko

TXOTX
DENBORALDIA

Bertako **Plazerra**

Un auténtico placer

euskal sagardoa
Sidra del País Vasco

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural

hazi

EL GOBIERNO VASCO

Sagardoa txotxean edan eta autoa hartuta etxera bueltatzea ez da ideiarik onena. Horren aurrean, garraio publikoa da aukerarik seguru eta jasangarriena. Aurten, gainera, inoiz baino autobus eta taxi zerbitzu zabalagoa eskainiko da.

J.S. | DONOSTIA

Joan den astean Donostian egindako txotx denboraldiaren aurkezpeneko gai nagusietako bat mugikortasuna izan zen. Sagardotegiak hirietatik urrun daude eta joan-etorriak modu seguruan egiteko ezinbestekoa da garraio publikoa; autobusa, trena eta taxia batez ere.

Azahara Dominguez, Foru Aldundiko Mugikortasun, Turismo eta Lurralde Antolaketa-konputatuak esan zuenez, txotx garaiaz berme guztiakin gozatu ahal izateko garraio publikoa da mugitzeko modurik jasangarriena, baita seguruena ere. Horregatik, txotx denboraldiak irauten duen asteburu guztietan Lurraldebuseko zerbitzuak indartu egingo direla iragarri zuen.

Gaur egun sei dira jendea Donostialdeko sagardotegi guneetara gerturatzen duten Lurraldebusen ibilbide nagusiak: BU11, BU12 eta BU13 ibilbideek Donostia eta Hernani lotzen dituzte, lehenak Aietetik, bigarrenak Martutenetik eta hirugarrenak Astigarragan barrena.

Bestalde, BU05 ibilbideak Andoain eta Donostia lotzen ditu, Urnieta eta Hernanin barrena, eta BU 10 ibilbideak Hernani eta Usurbil lotzen ditu, Lasarte-Oria eta Zubietan barrena.

Azkenik, UK09, UK10 eta UK11 ibilbideek Donostia eta Usurbil lotzen dituzte, Urbil merkataritza-gunean barrena.

Tren zerbitzua

Trenari dagokionez, zerbitzu hori ez da Astigarragaraino iristen, baina geltokiak ditu sagardoaren lurraldeko herri askotan, hala nola Martutenen, Hernanin, Urnietan eta



Gaur egun sei dira Donostialdeko sagardotegietara gerturatzen diren Lurraldebuseko ibilbideak. Gorka RUBIO | FOKU

Andoainen. Maiztasuna ordu erdikoa izan ohi da oro har eta herri horietara iristeko aukera eroso da.

Trenaren beste ibilbidea Euskotren-ek kudeatzen du eta

TRENA EZ DA ASTIGARRAGARAINO IRISTEN, BAINA GELTOKIAK DITU SAGARDOAREN LURRALDEKO HERRI ASKOTAN: MARTUTENE, HERNANI, URNIETA EDO ANDOAIN.

Usurbilera autorik gabe iristeko aukerarik onena bihurtzen da.

Taxi zerbitzu berriak

Autobus zerbitzuaz gain, taxia ere sagardotegiez gozatzeko aukera egokia bihurtuko da aurten, Donostialdeko Taxiaren Erregimen Berezikiko Eremua indarrean sartu berri baita eta horrek zerbitzua zabaltzeko aukera emango baitu.

Donostialdeko hamaika udalerrik sinatutako hitzarmen horri esker, eskualde horretan eremu bateratu bat sortu da, taxi-gidariei udalerririk horietan malguago jarduteko aukera ematen diena. Horrela, dauden lizentziak modu eraginkorragoan erabiliz, eskaera handieneko uneetan eskaintza nabarmen handituko da, hirian dauden 308 taxiei beste 118 gehituko zaizkie eta.

Akordioa sinatu duten udalerririk hauexek dira: Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil, Lezo, Oiartzun, Pasaia, Errenteria eta Donostia.

Bidegorri sarea

Azkenik, bidegorri sarea ere erabilgarria suerta daiteke txotx garaiaz gozatzeko. Ildo horretan, sagardoaren lurraldean mugitzeko modurik merke eta osasungarriena bizikleta dela esan daiteke.

Gipuzkoak, gainera, sagardotegi guneak dituzten herriak –Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Andoain– lotzen dituen bidegorrien edo bizikleta-bideen 300 kilometro baino gehiago ditu.

Ibilbide nagusiak Martutene-Astigarraga-Hernani (4,67 km) eta Hernani-Andoain (7,87 km) herriak lotzen dituztenak dira.

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

943 18 01 19
Ergoiena Auzoa. ATAUN
www.urbitartesagardotegia.com

Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza
SAGARDOTEGIA

Usabal Auzoa
© 943 67 26 13
TOLOSA

J.S. | DONOSTIA

Ez da Zapiainek sariak jasozten dituen lehen aldia, inolaz ere. Baina 2024koa uzta benetan oparoa izan da sagardotegiarentzat. Gipuzkoako Aldundiak antolatzen duen XXIII. sagardo lehiaketan txapeldun izendatu zuten irailean. Zapiainek irabazten duen laugarren urtea da baina, gainera, oraingoan sari hirukoitza eskuratu du Astigarragako sagardotegi historikoak. Izan ere, Euskal Sagardoa jatorri-deiturako kategorian nagusian txapela lortzeaz gain, beste bi kategoriatan ere sari nagusiak jaso zituen: sagardo apardunetan eta sagardo berezietan, Joanes de Zapiain lursail bakarreko sagardoarekin.

2024ko maiatzean, gainera, Michiganen (AEB) egiten den munduko sagardo lehiaketarik handienean (Great Lakes International Cider Competition) sagardo naturalik onenaren saria eskuratu eta Urteko Nazioarteko Sagardotegi izendatu zuten Zapiain.

Upategi horretako familia-ko hirugarren belaunaldiaren ordezkari Egoitz Zapiainek jaso zituen, hunkituta, Gipuzkoako sariak, eta bere taldearekin eta baserriarekin partekatu nahi izan zituen bai sagastian, bai upategian egindako lanagatik. Zapiainen produktua arreta handiz lantzen dutela nabarmendu zuen, eta sektorea egiten ari den ahalegina azpimarratu zuen, bai sagardoaren, bai hori ekoizteko ezinbestekoak diren sagarren balioa nabarmentzeko.

Hala, Foru Aldundiaren sagardo berezien kategorian, 2019az geroztik Tolosako Ezeizabarrena baserriko sagasti bakarretik hautatutako sagarrekin ekoizten duen Joanes de Zapiain lursaileko sagardoarekin gailendu zen.

Txapelketa horretan irabazle suertatu zen sagardo aparduna, bestalde, oraindik ez da merkatura atera. Urrea balitz bezala gordeta dago As-

Sari uzta oparoa

2024an Zapiain sagardoarentzat

Astigarragako Zapiain sagardotegiak inoizko uzta oparoena jaso du 2024an. Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen lehiaketan sari hirukoitza lortu zuen eta AEBn egiten den munduko sagardo lehiaketarik handienean urteko sagardogile izendatu zuten.



Ion eta Egoitz Zapiain, irailean ospatutako Gipuzkoako Aldundiaren XXIII. txapelketako garaikurrekin. GARA

tigarragako upategiko txokobatean, ilunpean eta tenperatura kontrolatuta. «Behar bezala ondu arte, ez dugu produktua merkaturatu nahi. Naturalarekin egiten dugun bezala, bere onenean dagonean jarriko dugu salgai. Eta apardunak denbora pixka bat behar du punturik onenean egon arte», adierazi du Ion Zapiainek. Oraindik, beraz, apur-

bat itxaron beharko da saritutako apardun hori dastatzeko aukera izan arte.

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketako XXIII. edizioak azken urteotan euskal sagardotegiak egiten ari diren dibertsifikazioaren aldeko ahalegina nabarmendu du. Ohiko sagardo naturaletik harago, izotzezko sagardoak, sagar mota bakarre-

koak eta apardunak egiten ari dira, besteak beste, eta Zapiain aitzindaria izan da usadioari uko egin gabe etorkizunera begira dauden bide berri horiek irekitzen.

Zapiainek lehiaketa hori irabazten duen laugarren aldia da. Aurretik 2020, 2022 eta 2023an egin zuen. 2024a arrakasta handiko urtea izan da, beraz, sagardotegi honentzat.



Sagarretik datorren aperitiboa

Zapiainek aurten merkaturatu duen produktu berria da Sagarmut, sagardoan oinarritutako aperitiboa, bermutaren antzekoa baina mahatsaren ordez sagarra erabiliz egina.

Edari honen osagai nagusiak sagarretik datoz: sagarrondoaren hosto lehortuak, enborraren azal xigortua, bertako landareak, pikondo hostoak... Amaitzeko, Sagar Eztiarekin beratzen eta Sagardoz destilatua arekin indartzen dute.



Ezkiaga ibilbidea. Hernani



Gipuzkoa



EUSKAL HERRIKO SAGAR DOTE GIAK

ADUNA

Aburuza: 943 69 24 52
Zabala: 943 69 07 74

AIA

Satxota: 943 83 57 38
Izeta: 943 13 16 93

ANDOAIN

Gaztañaga: 943 59 19 68
Mizpiradi: 943 59 39 54

ASTEASU

Sarasola: 943 69 02 83

ASTIGARRAGA

Alorrenea: 943 33 69 99
Artola: 645 729 571
Astarbe: 943 55 15 27
Bereziartua: 943 55 57 98
Etxeberria: 943 55 56 97
Gartziategi: 943 46 96 74
Gurutzeta: 943 55 22 42
Ipintza: 688 811 724
Irigoien-Herrero: 943 55 03 33
Larrarte: 943 55 56 47
Lizeaga: 943 46 82 90
Oialume-zar: 943 55 29 38
Oiarbide: 943 55 31 99
Petritegi: 943 45 71 88
Rezola: 608 143 332
Zapiain: 943 33 00 33

ATAUN

Urbitarte: 943 18 01 19

AZPEITIA

Añota: 943 81 20 92

DONOSTIA

Barkaitzegi: 943 45 13 04

ELGOIBAR

Lizagasar: 620 578 406 · 699 133 939

ERRETERIA

Egi-Luze: 943 52 39 05

HERNANI

Akarregi: 943 33 07 13
Alberro: 943 55 00 19

Altzueta: 943 55 15 02
Elorrabi: 943 33 69 90
Goiko-Lastola: 943 55 32 72
Iparragirre: 943 55 03 28
Itxas-Buru: 943 55 68 79
Larre-Gain: 943 55 58 46
Olaizola: 943 33 67 31
Rufino: 943 55 27 39
Zelaia: 943 55 58 51

IGELDO

Kalonje: 943 21 32 51

IRUN

Ola: 943 62 31 30

ITZIAR

Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

LEGORRETA

Begiristain: 943 80 60 66

LEZO

Ageri: 623 438 329

LIZARTZA

Goikoetxea: 609 71 42 03

OIARTZUN

Baleio: 943 49 13 40
Ordo-Zelai: 943 49 16 86

ORDIZIA

Tximista: 943 88 11 28

TOLOSA

Eguzkitza: 943 67 26 13
Isastegi: 943 65 29 64

URNIETA

Altuna: 943 55 49 17
Eula: 943 55 27 44
Oianume: 943 55 66 83

USURBIL

Aginaga: 943 37 06 68
Aialde Berri: 943 36 50 31
Arratzain: 623 460 819
Saizar: 943 37 39 95
Urdaira: 943 37 26 91



**ZARAUTZ**

Arizia: 943 10 04 89

ZERAIN

Oiharte: 943 50 10 13

ZESTOA

Ekain: 943 14 80 33

ZUBIETA

Araeta: 943 36 20 49

Iruin-Astiazaran:
943 36 12 29**Bizkaia****GATIKA**

Etxebarria: 94 674 20 10

GIZABURUAGA

Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

LEZAMA

Erdikoetxe: 94 457 32 85

MARKINA-XEMEIN

Axpe: 94 616 82 85

ZORNOTZA

Etxerriaga: 607 601 925

Uxarte: 94 630 88 15

Nafarroa**ALDATZ**

Martitxonea: 948 60 46 07

LEKAROTZ

Larraldea: 622 514 917

LEKUNBERRI

Toki Alai: 948 50 40 57

LESAKA

Lindurrenborda: 948 63 72 12

MADOTZ

Perkatzenea: 633 976 206

N. Behera**DONAIXTI**

Eztigar: 05 59 37 87 12

JAXU

Bordatto: 05 59 49 18 22

Lapurdi**AZKAINA**

Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

BAIONA

Kupela: 00 33 554 81 02 30

SARA

Ihita: 00 33 559 54 22 16

URRUÑA

Beltzenia: 00 33 559 47 85 76

Araba**ARAMAIO**

Iturrieta: 685 721 593

ASKARTZA

Trobiñu: 945 24 48 52

KUARTANGO

Kuartango: 945 362 683 · 636 384 901

**TXOTXI!****ISASTEGI****SAGARDO NATURALA
EGUNEROKO SAGARDOA**

Sagardoa pitxerka

kontsumitzen eta ordaintzen zen garaia

Gaur egun gertatzen den antzera, sagardotegiak betidanik izan dira aisialdirako topagune. Baina badira desberdintasun batzuk; orain dela ehun urte, sagardoa pitxerka edo edalontzika kontsumitzen eta ordaintzen zen. Eta sagardoarekin ez ezik, bolo, toka eta bertsolariekin ere gozaten zuten.

ERREPORTAJEA

J.S. | ASTIGARRAGA

Astigarragako Sagardotegia Museoak azken 200 urteetan sagardoa zein sagardotegiek bizi izan duten bilakaeraren berri eman du erakusketa batean. Lourdes Odriozolak egindako ikerketa historikoetan oinarritutako ekimen horrek txotxaren errituak sagardoaren aisialdia nola eraldatu duen ezautzeko aukera eskaini du.

XX. mendearen hasieran, Gipuzkoan 600 sagardotegi familiar zeuden eta 9 milioi litro ekoizten zituzten urtean. Garai hartan, Donostiak bakarrik 101 sagardotegi zituen hirigunean zein kanpoaldeko auzoetan. Sotoetan kokatutako upategiak ziren eta petrolio kinkez argizatzen ziren. Era

berean, sagardoa garraiatzeko karreto-barriken joan-etorria etengabekoa zen Parte Zaharreko kaleetan.

Belle époque garaiak ziren eta, Europako aristokrazia Donostiako luxuan murgilduta zegoen bitartean, langileak eta familia osoak sagardotegietara joaten ziren aisialdiaz gozatzera; batez ere, asteburuetan eta Aste Santuan.

Txirrita bertsolari ezaguna sagardotegi horietako ohiko bezeroa zen, Altzako Gazteluene baserrian Jose Manuel eta Xaturnino Erauskin anaiekin ateratako argazkian ikus daitekeen moduan.

Baina Donostia bakarrik ez. Urumea bailara osoa zen ezaguna bere sagardotegien-gatik. Astigarraga, Hernani, Lasarte, Usurbil eta Buruntzaldeako beste udalerritazuek sagardotegi kopuru esanguratsua zuten.



Txirrita bertsolaria, Erauskin anaien artean, Altzako Gazteluene baserrian.
JOXE ERAUSKIN
(ALTZAKO TOKIKO BILDUMA)

Gerra Zibilaren aurreko urteetan, adibidez, Urnietan hogeitazazpi sagardotegi zeuden. Urbaneta sagardotegian Juanito "Jainkoa" soinu-jotzaileak alaiturik, erromeria izaten zen igande arratsaldeetan.

Sagardo berria prest zegoela jakinarazteko jotzen zen txalaparta ere eskualde horretan gorde da, Lasarteko Sasodeta Haundiko Zuaznabar familia eta Astigarragako Erbetegi Etxeberriko Goikoetxea familiari esker.

Gaur egun gertatzen den antzera, beraz, aisialdirako eta gizarte topaketarako gune bihurtzen ziren otsailetik maiatzera. Baina ehun urteotan izan dira aldaketa batzuk.

Esanguratsua sagardoa pitxerka eta edalontzika kontsumitzen eta ordaintzen zela izan daiteke. Izan ere, sagardoa kanilatik zerbitzatzen zen, bai pitxerretan bai edalontzietan. Eta ordaindu ere hala egiten zuten. Esanguratsua da Tolosan, adibidez, tragoak upelean klerarekin apuntatzen zirela.

«TXOTX» HITZAREN JATORRIA
Aditu batzuen arabera, gainera, litekeena da gaur egungo «txotx» hitzaren jatorria ez izatea kupelak irekitzeko erabiltzen zen makila edo zotza, baizik eta «xox» (sos) hitzarekin lotura handiagoa izatea, hura baitzen sagardo

edalontzia ordaintzeko erabiltzen zen hitza.

Beste desberdintasun bat da garai hartan sagardotegiek ez zutela otordurik ematen eta sagardoa laguntzeko mokaduren bat nahi izanez gero, norberak eraman behar zuela. Eta sagardoa edaten ez ezik, bolo-jokoan, tokan eta bertsolariak entzuten pasatzen zuten arratsaldea.

Frankismo garaian, nekazaritza, abeltzaintza eta arrantza bigarren mailan geratu ziren eta sagardoaren sektorea krisi larrian murgildu zen. Sagartiek gainbehera egin zuten eta 1967an sagardoaren ekoizpena puntu baxuenera iritsi zen, 1.250.000 litroko ekoizpenarekin. Hori gutxi balitz, 1940an mihurak Gipuzkoa osoko sagarrondoak mehatxatu zituen eta horiek erauzteko kanpaina jarri zen martxan udalerritazkotan. Ondorioz, sagardotegi asko itxi egin ziren.

Frankismoa amaituta, Gipuzkoako Foru Aldundiak sektorea berpizteko neurriak ezarri zituen eta kalitatearekiko ardura hartzen hasi zen. Garai hartakoa da Fraisoroko Esperimentazio eta Prestakuntza zentroa.

Era berean, elkarre gastronomikoek mantendu egin zuten sagardoaren kontsumoa eta horrek gaur egun ezagutzen dugun txotxeko erritua berreskuratzea ahalbidetu zuen.

sulabe
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia www.sulabe.com

Sagardo ekoizpenaren dibertsifikazioan pausoak ematen jarraitzen du Astigarragako sagardotegiak eta aurtengo berrikuntza nagusien artean sagardo apardunen gama berria nabarmentzen da, La Petri eta Petri Rose sagardo gozo eta freskagarriekin.

J.S. | DONOSTIA

Astigarragako Petritegi sagardotegiak milioi bat litro sagardo egin ditu aurtengo uztan, %80 sagardo naturalera bideratuta eta %20, gainerako produktuetara. Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren barruan, sagardo desberdinak ekoitzi ditu bertako sagarrekin soilik.

Era tradizionalen, hau da, sagar mota desberdinak nahastuz, honako sagardoak prestatu ditu: Petritegi Euskal Sagardoa, Euskal Sagardoa Ekologikoa eta Euskal Sagardoa Premium. Sagar-bakarrak edo monobarietalak, hau da, sagar mota bakarrekiko ekoiztutako sagardoak berriz, honakoak: Alai (Txalaka sagar mota), Jare (Urtebi Txiki sagar mota) eta Suhar (Goikoetxe sagar mota).

Ekoizpenaren dibertsifikazioarekin jarraituz, edizio txiki-sagardo gourmet-ak ere egin ditu Petritegik, hala nola era tradizionalen sagardo apardunak (botilan bigarren hartzidura eta ontze prozesu luzeko sagardoak): Apardun Erreserba, Apardun Brut Nature eta Apardun Estra Lehorra; bermutak sagardoarekin, baita alkoholik gabeko erreferentziak ere, sagar zuku ekologikoa edo graduazio baxukoak, Sagar Krash Cider sorta horien artean.

Berrikuntza handiena, hala ere, sagardo apardunen gama berria da: La Petri eta Petri Rose. Sagardo gozoak eta freskagarriak dira, burbuila fina dute eta graduazio alkoholiko baxukoak dira. 2024ko irailean La Petri sagardo apardunak bere kategoriako lehen saria lortu zuen Gijonen ospatutako Sisga nazioarteko lehiaketan eta abenduan, OCUk egindako konparaketa batean,

Petritegik sagardo apardunen gama berria merkaturatu du



Ainara eta Argoitz Otaño, aurtengo sagardoekin. Beheko argazkian, apardun berriak. GARA



PETRITEGI SAGARDOTEGIAK MILIOI BAT LITRO SAGARDO EGIN DITU AURTENGO UZTAN, %80 SAGARDO NATURALERA BIDERATUTA ETA %20, GAINERAKO PRODUKTUETARA.

merkatuko sagardo apardunik onena aukeratu zuen La Petri.

Aipatzekoak dira ere 2024an sarituak izan ziren Petritegiko beste bi sagardo hauek: Gipuzkoako Foru Aldundiaren lehiaketan Petritegi Euskal Sagardo Ekologikoa urrezko domina lortu zuen eta Gijongo Sisga nazioarteko lehiaketan, Petritegi Apardun Brut Naturek urrezko domina jaso zuen.

Errekonozimenduekin jarraituz, Petritegi upategiak

iaz zabaldu zuen "Malum Rex" izeneko sagar taberna berriak Repsol Gidak eskainitako Solete bat jaso zuen, Otaño familiaren espiritu berriarekin eta dibertsitate zein kalitatearen alde egindako apustua saritzeko. Bertan, munduko eremu ezberdinetan –Euskal Herrian barne– ekoizten diren sagardo mota ugariak (40 erreferentzia inguru) ezagutu eta dastatzeko aukera dago, ez botilan bakarrik, baita txorrotan ere. Esperientzia gastronomikoa osatzeko, bertako produktuetan oinarritzen den «karta haragijale-beganoa» ere eskaintzen dute.

Horrekin batera, kultur agenda zabala ere martxan jarri dute, ekitaldi ugari eskaintzen dituen, hala nola zuzeneko musika saioak, dastaketak, uztartze edo maridajeak, azokak, Dj-ak eta abar.

Bosgarren mendeurrena

Petritegi dolare baserria 1526an eraiki zen Astigarragan. Horrela, baserriaren bosgarren mendeurrenaren prestateta lanetan hasi dira. Otaño-Goikoetxea familiak, XIX. mendearen amaieratik sagardotegiaren jardura zuzentzen duenak, 2026. urterako sagar kulturaren inguruko ekitaldi desberdinak antolatuko dituela iragarri du.

oialume zar
sagardotegia

* Bakailoa saltsan enkarguz

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA. tel. 943 55 29 38

Petritegi
Astigarraga

Sagarkultura gara

1526

Gorabehera handiko uzta Araban

Aurtengo sagar uzta ez da iazkoa bezain handia izan Araban, eta eskualde batetik bestera alde handiak izan dira. Hala eta guztiz ere, 120.000 litro inguru egitea lortu dute, gehiena Euskal Sagardo ekologikora zuzendua, baina baita beste zenbait produktutara ere.

ERREPORTAJEA

J.S. | ARAMAIO

Aurtengo Arabako txotx denboraldiaren irekiera Aramaioko Iturrietari egokitua zaio. Ostegun honetan egin dute eta bertan izan dira Euskal Herriko Hazien Sareko kideak, «bertako barietateak berreskuratzeko egiten duten lana eskertzeko», Iturrietako sagardotegiko arduradun Juanjo Peciñaren hitzetan. Beraz, asteburu honetatik aurrera Arabako hiru sagardotegiak zabalik egongo dira (Iturrieta, Kuartango eta Trebiñu) eta bertako arduradunek afaltzeko aukera ere badagoela azpimarratu nahi izan dute, larunbat eguerdiak dagoeneko beteta baitaude.

Aurtengo uztari dagokionez, gorabehera handiko uzta izan dela azaldu du Juanjo Peciñak. «Iparraldean gaudenok uzta eskasagoa izan dugu aur-



ten, Gipuzkoan eta Bizkaian gertatu den antzera, baina hegoaldean daudenek uzta indartsuagoa izan dute. Horri esker, Araba mailan oroko-

Trebiñu, Kuartango eta Iturrietako arduradunak, iazko irekiera ekitaldian. Jaizki FONTANEDA | FOKU

rrean uzta ona izan dela esan dezakegu».

Ondorioz, aurtengoa 120.000 litro inguru egitea lortu dute, iazko datua baino zerbait gu-

txiago. Eta sagardo horren ezaugarriak dagokienez, beste herrialdeetan bezala, nahiko orekatua izatea espero da, nahiz eta apurtxo bat graduazio handiagoa eduki (6,5 gradu inguru), betiere Araban eguzkiak gehiago jotzen duelako.

Hala eta guztiz ere, Juanjo Peciñak ez dio kalifikaziorik eman nahi eta nahiago du sagardozaleek esaten dutenari itxaron. «Nik beti esaten dudana da bezeroak direla esan behar dutenak, beraiek direlako aurreko urteetako sagardoa probatu dutenak eta konparaketak egin ditzaketanak. Haiek dira enologo onenak».

SAGARDO EKOLOGIKOA

Iturrietako kasuan, gainera, bezeroek dastatuko duten sagardo guztia ekologikoa dela nabarmendu du bertako arduradunak. «Bodegan daukagun sagardo guztia bertako sagarrarekin egin izateaz gain, ekologikoan egindakoa ere bada», adierazi du Peciñak, «botilako salmenta puntuak, neurri handi batean, denda ekologikoak ditudalako». Sagardo naturalaz gain, aparduna ere egiten dute, baita zuku ekologikoa ere.

Arabako beste bi sagardotegiak ere herrialdean bertan ekoizten den sagarren zukuarekin betetzen dituzte euren kupelak, baina Juanjo Peciñak gaineratu duenez, lanean ari dira sagasti kopurua handitzeko.

Ildo horretan, Noemi Agirrek, Arabako Nekazaritza diputatuak, herrialde honek sagar ekoizpenean duen potentzialtasuna nabarmendu zuen Euskal Sagardoa jatorri-deiturak Donostian egindako aurkezpenean, eta datozen urteetan Arabako Foru Aldundiak sagastien hektarea kopurua handitzen joateko asmoa duela gaineratu zuen. «Oso sektore profesionala daukagu, sagarra ekoizteko lurra badugu, klima baldintza egokiak ere baditugu; beraz, apustua egin dago eta potentzialtasuna argia da», esan zuen.

Euskal Sagardoa ere lanean ari da Trebiñuko sagardotegia jatorri-deituraren barruan sartu ahal izateko, Ipar Euskal Herrikoak eta Nafarroakoak sartuko diren bezala.

ITURRIETA
SAGARDOTEGIA

Reservas en: www.iturrieta.eus

Bº Arraga, 2 / Aramaio
t. 685 72 15 93
info@iturrieta.eus • www.iturrieta.eus

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com
945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
t. 699 747 730 • 945 362 683

TXOTX EGIN!!

Arabako
sagardotegiak

Servicio de autobús

Sagar ekoizpena bultzatzeko plangintza eskatu dute Bizkaian

Bizkaiko sagardogileak ere prest dira aurtengo txotx denboraldiari hasiera emateko. Beste urte batez, euren kupelak bertako sagarren zukuarekin bete dituzte, baina sagar produkzioa bultzatzeko plangintza orokorra eskatu dute.

J.S. | ZORNOTZA

Bizkaiko sagardotegietako denboraldia datorren astear-tean (hilak 21) zabalduko da ofizialki Zornotzako Uxarte sagardotegian. Bertan elkartuko dira sektoreko ordezkariak eta herrialdeko kultur eta kirol eragile ezagunenak.

Sagardogileak pozik daude aurtengo uztarekin, nahiz eta iazkoa baino urriagoa izan. «Aurtengo uzta berezia izan da. Goiz loratzen diren sagar barietateek fruitu asko eman dute, eta beranduago loratzen direnek ez hainbeste, eguraldi txarra egin zuelako eta lorea galdu egin zelako», adierazi du Jose Antonio Zamalloak, Bizkaiko sagardogileen elkarteko lehendakari eta Uxarte sagardotegiko arduradunak.

Uzta ere gorabeheratsua izan zela adierazi du Zamalloak. «Hasieran ondo hasi gi-

nen sagarra biltzen, baina kanpainaren erdialdera euria eta haizea hasi zen. Orokorrean, beraz, iaz baino kopuru txikiagoa jaso dugu».

Hala eta guztiz ere, aurtengo euren kupelak bertako sagarraren zukuarekin betetzea lortu dute. Guztira, 100.000 litro egitea lortu dute, aurreko urteetako kopuru bera. Hori bai, aurtengo ez dute herrialde-tik kanpora sagarra saltzeko aukerarik izan, sagar asko izaten den urteetan egiten duten bezala. Zamalloaren hitzetan, «hemen kanpainak oso desastrosa izan beharko luke gure sagarrarekin ez moldatzeko».

Aurtengo dastatuko dugun sagardoari buruz galdetuta, sagardo «orekatua» izango dela nabarmendu du. «Sagar uzta txikia izaten denean, normalean ezaugarri markatuagoak dituzten sagardoak lortzen dira, ur kantitate txikia dutela-

ko. Baina aurtengo, uzta jaso baino lehen euria egin zuenez, likido portzentaje nahikoa izan du sagarrak eta nahiko orekatua ateratu da, ez da hain kontzentratua ateratu».

Aurtengo denboraldiari dagokionez, Bizkaian sei upategitan egin dute sagardo, baina jakina denez, Zornotzako Uxartek eta Markina-Xemeingo Axpek bakarrik zabaltzen dituzte ateak bazkariak eta afariak emateko. Beste laurak (Gatikako Etxebarria, Lezamako Erdikoetxe, Zornotzako Etxerriaga eta Lezamako Leartibai kooperatiba) botilan saltzen dute euren produkzio guztia. Etxerriagan, hori bai, bisitak hartzen dituzte base-rriko produktuak dastatzen emateko eta saltzeko.

Sagar ekoizleei dagokionez, une honetan hogeitabat sagardogile daude Bizkaian, baina etorkizunean gehiago izateko



Axpe eta Uxarteko sagardogileak, Donostiako aurkezpenean. J.S.

arazoak ikusten ditu Zamalloak, motibazio falta dela eta.

«Nik ez dut ikusten etorkizunean hektarea kopurua handituko denik», esan du. Horregatik, eta, bertako sagardoaren oinarria sagarra bera dela kontuan hartuta, sagar ekoizleentzako pizgarriak eskatu ditu. «Etorkizunean ezinbestekoa izango da ahalegin guztiak horretara bideratzea, sagasti hektarea gehiago izateko eta kalitatezko sagarra ekoizteko. Horretarako, sagardogileek inzentiboak behar dituzte, eta prezio onak ordaintzea». Alde horretatik, «dirulaguntzak bakarrik ez, plangintza orokor bat» beharko litzatekeela nabarmendu du Zamalloak.

Urte osoan zabalik

Modu batera edo bestera, Uxarte sagardotegiak ateak zabalduko ditu datorren astean eta, ohi bezala, bazkariak eta

afariak emango ditu asteburuetan. Taldeentzat irekitzeko aukera ere eskainiko du astean zehar, enkargatuz gero.

Gipuzkoan egiten denaren kontra, Uxarteko urte osoan zabalik jarraitzeko asmoa du. «Guk hasieratik tenporalitate hori apurtzearen aldeko apustua egin genuen. Ez zaigu egokia iruditzen urte osoa lehenengo hiru edo lau hilabeteetan kontzentratzea. Askoz hobea iruditzen zaigu urte osoan jarraitzea, norberaren erritmorra. Masifikazioak ez digu mesederik egiten».

Gainera, modu horretan sagardo hobeto dasta daitekeela uste du Uxarteko arduradunak. «Sagardo dastatzeko eta txuleta eder bat jateko sasoi egokia da uda ere. Gainera, denborarekin sagardo hobetzen joaten da eta udan sagardotegira joatea oso plan ona izan daiteke».

**BIZKAIAN
BIZKAIKOA.**

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA



www.bizkaikosagardoa.eus

El pequeño pueblo navarro de Madotz acoge una sidrería nueva

Después de varios años cultivando manzana y elaborando sidra, Joseba Rubio y Montse Armendariz se lanzan a abrir un establecimiento hostelero en el pequeño pueblo de Madotz (Larraun). Se pone en marcha este fin de semana, sumándose a las sidrerías de Lekunberri, Aldatz, Lesaka y Lekarotz.

REPORTAJE

J.S. | IRUÑEA

Madotz es uno de los dieciséis pueblos que conforman el valle de Larraun, pero tiene algunas particularidades. Es uno de los menos poblados (no llega a veinte habitantes), es el más alto junto a Oderitz (750 metros) y el que más al sur de la comarca se encuentra, cerca ya de Arakil, en el valle de Sakana.

Es en este pequeño pueblo y, en concreto, en la casa Perkatzena, donde la pareja formada por los tafalenses Joseba Rubio y Montse Armendariz han montado una sidrería, un proyecto al que comenzaron a dar vueltas en 2020.

«Nosotros siempre queríamos vivir en un caserío, pero también teníamos claro que para poder hacerlo necesitábamos compaginarlo con una actividad económica. Y el de la sidra es un sector que nos gusta, además de que tenemos amigos que trabajan en él, que en definitiva son quienes nos

han animado a iniciar el proyecto», explica Joseba Rubio.

Ninguno de los dos procede del mundo de la sidra ni del caserío. «Yo he sido fontanero y Montse viene de la hostelería, por tanto, ella sí que tiene algo más de relación con lo que vamos a hacer ahora», señala Joseba. Aunque a juzgar por las obras en las que estaban enfrascados en el momento de realizar la entrevista, no cabe duda de que ser fontanero les ha ayudado, y mucho, a la hora de montar las instalaciones que requiere un establecimiento de este tipo.

A pesar de no provenir del sector sidrero, tanto Montse como Joseba han sido grandes aficionados, hasta tal punto que hace unos años comenzaron con el cultivo de manzana en Sartaguda, que vendían a los productores de sidra. Cuando surgió la casa de Madotz, decidieron iniciar aquí la producción de manzana y la elaboración de sidra, en una prensa hidráulica que instalaron en un edificio anexo al caserón.

Y después de tres años, es cuando se han lanzado a montar la sidrería, que ocupa todo



Joseba Rubio y Montse Armendariz, dando los últimos toques al comedor de la nueva sidrería, ubicada en un caserón del pueblo de Madotz.
J.S.

el bajo del caserío. Por un lado, han instalado la cocina con su parrilla, y por otro, un amplio comedor con kupelas de madera y capacidad para 80 comensales. Su intención es mantener la sidrería abierta no solo la temporada del txotx, también durante el verano, aunque Montse reconoce que en época de recogida de manzana tendrán que cerrar durante algunas semanas.

MENÚ CON TOQUE NAVARRO

En cuanto al menú que van a ofrecer en el comedor, explican que estará basado en el tradicional de sidrería, «aunque tendrá un toque navarro». Así, además del chorizo y la tortilla de bacalao, tienen previsto ofrecer un bacalao ajoarriero, que se suma a la chuleta y al postre, compuesto por queso, nueces y membrillo. La sidra que se podrá degustar en Perkatzena está elaborada en su mayor parte con manzana de su propiedad.

De hecho, en los manzanos de Madotz cultivan unas ocho variedades de manzana diferentes, cuatro de ellas autóctonas que se encontraban en riesgo de extinción y que esperan entren en producción este mismo año. Tal y como explican sus responsables, la producción de fruta supera los 24.000 litros que pueden elaborar en sus instalaciones, por lo que también venden manzana a todo aquel que lo necesite.

En cuanto a la cosecha de este año, ha sido muy escasa, al igual que ha sucedido en el resto de Nafarroa y de Euskal Herria, debido a la vecería, aunque Montse y Joseba no han tenido necesidad de traerla de fuera ya que este año todavía se han surtido de los manzanos de Sartaguda, una zona en la que, según explican, no afecta tanto la vecería y todos los años tienen muy buena producción.

A esta sidrería le ha correspondido este año realizar la apertura oficial de la temporada navarra, un acto que tenía lugar este mismo jueves. Así pues, la sidrería Perkatzena de Madotz viene a sumarse a las otras cuatro que funcionan actualmente en Nafarroa: Toki-Alai de Lekunberri, Martitxonea de Aldatz, Linddurrenborda de Lesaka y Larralde de Lekarotz, que recuperó su actividad el pasado año de la mano de un grupo de jóvenes del valle de Baztan.

zero kilometro, kooperatiboa, ekologikoa, artisau eta nafarra, Lekarozen
622 514 917

LARRALDEA SAGARDOTEGIA

ESTRELLA NAVARRA

El nuevo Campus EDA impartirá formación sobre el mundo de la sidra

El Basque Culinary Center sigue dando pasos para la puesta en marcha en 2026 del EDA Drinks & Wine Campus, un centro universitario que busca reforzar el sector del vino y las bebidas a través de la formación, la investigación, la innovación y el apoyo al emprendimiento.

J.S. | GASTEIZ

2024 ha sido un año lleno de hitos para este proyecto educativo impulsado por el Basque Culinary Center bajo la dirección de la navarra Elisa Úcar. Así, a principios de año se lanzó el concurso para diseñar las sedes de Gasteiz y Laguardia, cuyo trabajo ya ha sido adjudicado al estudio de arquitectura portugués Carvalho Araújo. Y a lo largo del año, se presentaron tanto su Consejo de Bodegas, integrado por las bodegas más emblemáticas del sector vitivinícola, como su Comité Experto, integrado por especialistas de toda la cadena de valor del sector de las bebidas.

Todo lo relacionado con el vino se desarrollará en la sede de Laguardia, que contará con aulas, laboratorios, un auditorio y un espacio de plantas para aplicar la metodología «learning by doing», con la que el alumnado podrá poner en práctica los conocimientos adquiridos. Por su parte, la capital alavesa albergará un edificio centrado en otras bebidas como la cerveza, los destilados o los productos sin alcohol.

En lo que respecta a la sidra, los responsables del nuevo Campus, creado por Basque Culinary Center y promovido



La sede donostiarra del BCC ya ha acogido el primer curso sobre sidra, impartido por Haritz Rodríguez. GARA

por Gobierno Vasco y Diputación Foral de Araba, aseguran que tendrá un lugar destacado, siendo como es una bebida con una cultura tan arraigada en Euskal Herria.

Así, los promotores de esta iniciativa ya se han reunido con los actores implicados en los diferentes sectores, incluido el de la sidra y la Euskal Sagardoa, para presentar el proyecto y tejer una comunidad en torno a cada producto.

Aunque el campus no va a entrar en funcionamiento has-

ta el año 2026, el pasado mes de diciembre la sede donostiarra del BCC ya acogió un primer curso sobre sidra dirigido a profesionales del sector en colaboración con la DO Euskal Sagardoa. La formación fue impartida por el periodista independiente y consultor de marketing en el campo agroalimentario Haritz Rodríguez, que recientemente ha sido nombrado además primer pommelier o sumiller de la sidra del Estado español, certificación ofrecida por la asocia-

EL NUEVO CAMPUS ESTARÁ DIRIGIDO POR LA NAVARRA ELISA ÚCAR Y TENDRÁ SEDES EN GASTEIZ Y LAGUARDIA.

ción estadounidense American Cider Association.

En la primera jornada de este curso se ofrecieron distintas propuestas para elevar la apreciación de este producto, tanto desde el punto de vista de marketing como de comunicación, y en el apartado de innovación, se presentaron diferentes propuestas de envasado tanto en lata metálica como en barril key-keg. La primera jornada concluyó con una cata de diferentes sidras del mundo, siguiendo el último sistema unificado de análisis sensorial.

La segunda jornada estuvo dedicada al análisis de las diferentes legislaciones que rigen en los países y zonas productoras de sidra, que acogen un total de 22 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. El curso finalizó con una cata de algunas de estas zonas, como Bretaña, Normandía, Quebec o Asturias.

Transformación del sector

El objetivo del nuevo Campus consiste fundamentalmente en reforzar el sector del vino y las bebidas a través de la formación, la investigación, la innovación y el apoyo al emprendimiento. Para ello, buscará crear alianzas y sinergias con entidades de prestigio, empresas líderes, bodegas, universidades, centros de investigación y partners privados, con el fin de crear una red de colaboración internacional.

En definitiva, la misión de EDA Drinks & Wine Campus será contribuir a la transformación del sector de las bebidas convirtiéndose en referente internacional de innovación y aportando un componente diferencial a empresas y entidades en el diseño de negocios, productos y servicios bajo principios de calidad, sostenibilidad y salud, con un enfoque local y global y generando desarrollo económico y social.

OYARBIDE SAGARDOA

Astelehenetik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Baserria.
ASTIGARRAGA · t. 943 55 31 99
oyarbidesagardotegia.com

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

BIHARTIK AURRERA IREKITA

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU HERNANI
t. 943 55 58 46 · 616 28 78 67

www.larre-gain.com

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Betiko Sagardoa

SAIZAR

Urtarrilaren 17tik aurrera

Sagardotegiko
TXOTX
denboraldia zabalik.

SAIZAR

Sagardotegia