EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
INDUSTRIA, MERKATARITZA ETA TURISMO SAILA
Industria, Merkataritza eta Turismo Sailburua
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
Consejera de Industria, Comercio y Turismo
EUSKADI Goza ezazu
Hernaniko Udala

SAGARDOA
HERNANIN
LA SIDRA
EN HERNANI

Web gune interesgarriak
Páginas web de interés

www.hernani.net
www.sagardoa.com
www.sagardotegiak.com
www.argia.com/sagardoa

KOKAGUNEA
SITUACIÓN

Sagardoa **01** La sidra

Gerra aurreko sagardotegietatik gaur egungo egoerara **02** De las sidrerías de antes de la guerra a la situación actual

Txotx garaia Hernanin **03** Temporada de txotx en Hernani

Hernaniko sagardotegien zerrenda **04** Relación de sidrerías de Hernani

Munduko sagardoak **05** Las sidras del mundo

01 SAGARDOA LA SIDRA

Sagardoa da – ardoarekin batera – Euskal Herriko ohiko edaria eta leku berezia du gure kulturan eta gure eguneroko bizimoduan. Zentzu honetan, Hernani herri ospetsuenetakoa dugu bere sagardotegien garrantiza eta sagardogintzan duen tradizioa direla eta.

Ez dakigu noiz hasi zen sagardoa egiten Euskal Herrian. Hala ere, euskaldunek sagarra eta sagardoa bera aspaldi ezagutzen zutela egiaztatzen duten aztarnak daude.

Erromatarrek Asiatik ekarri zutela pentsatzeko zantzuak daude. Dena den, adituek diotenez, litekeena da fruitu hau bertakoa izatea eta berez sortzea, edo bestela, hegazti migratzaileek antzina ekarri izana.

Baliteke euskaldunek erromatarren garaian ikasi izana sagardoa egiten.

Hamabi sagardotegi kokatzen dira Hernanin, TOLAREA kofradia izanik guztiak biltzen dituena. Kofradia hau 1996an sortu zen Hernaniko Berriak Merkataritza Elkartearen babespean eta azpimarratzekoa da sagardoa sustatzeko egiten duen lana. Besteak beste, urtean bi festa antolatzen ditu sagardogintza tradizionala bultzatzeko: "Urteko batzarra" eta "Sagarraren eta sagardoaren eguna".

La sidra es -junto con el vino- la bebida clásica de Euskal Herria, ocupando un sitio privilegiado en nuestra cultura y vida cotidiana. En este sentido, Hernani es considerado como uno de los lugares más importantes en cuanto a la importancia de sus sidrerías y a su tradición sidrera.

No se sabe desde cuando data la aparición de la sidra en Euskal Herria, sin embargo hay indicios de que tanto la manzana como la sidra eran conocidos por los vascos desde tiempos muy remotos.

Se piensa que pudieran haber sido los romanos quienes la importaran de Asia. Sin embargo, lo más probable según voces autorizadas y expertas es que este fruto fuera autóctono y se diera por generación espontánea, o fuera importado de forma natural en tiempos remotos por aves migratorias, etc.

Es probable que los vascos aprendieran a hacer sidra en tiempos de los romanos.

En Hernani se sitúan 12 sidrerías, agrupadas todas ellas dentro de la cofradía TOLAREA. Esta cofradía fue fundada en1996 al amparo de Berriak -Asociación de Comerciantes de Hernani- y cabe destacar su labor de promoción de la sidra. Entre otras cosas, organiza dos fiestas durante el año para impulsar la tradición sidrera: "Capitulo anual" y " Día de la manzana y de la sidra".

Urteko batzarra martxoko hirugarren igandean egin ohi da. Festa honetara hainbat kofradiakide etortzen dira beren ohiko jantziekin apainduta: Irungo Izokinaren kofradia, Ezpeletako Piperrarena, amuarrainarena, urdaiazpikoarena, txerri "jainkotiarrarena"...
Bertan, sagardoaren munduarekin lotutako zenbait pertsona Ohorezko kofradiakide berri izendatzen dira. Ondoren, kofradia guztiek, Udal Bandaren doinuek lagunduta, desfilea egiten dute Hernaniko kale garrantzitsuenetan zehar. Udaletxera iristean, kofradiakide berrien tronuratzea eta juramentua egiten da. Azkenik, Hernaniko sagardotegi batean anaitasun-bazkaria egiten dute.

Sagarraren eta sagardoaren eguna iraileko hirugarren igandean egin ohi da. Bertaratutakoek gaur egun Hernanin saltzeko sagardoa egiten duten sagardotegiek aurkeztutako sagardoak dastatzen dituzte eta plazan erromeria txiki bat ospatzen da, talo, ogitarteko eta abarrekin.
Garai batean sagardoa egiteko erabili ohi ziren tresnen erakusketa antolatzen da; halaber, dolare txiki batekin sagardoa egiteko zenbait modu erakusten dira eta bertaratutakoek prozesu honetatik sortzen den hartzitu gabeko muztioa dastatzen dute: "zizar" gozoa. Arrakastatsua izaten da hainbat sagar-motaren erakusketa ere: 120 mota baino gehiago, bakoitza bere izenarekin.

El **Capitulo anual** se celebra el tercer domingo de marzo. A este festejo asisten varias cofradías ataviadas con sus correspondientes vestimentas: Cofradía del salmón de Irún, la del pimiento de Ezpeleta, de la trucha, del jamón, del cuto divino... Se realizan los nombramientos de nuevos Cofrades de Honor, personas vinculadas al entorno de la sidra. A continuación, todas las cofradías, acompañadas por la música de la Banda Municipal desfilan por las principales calles de Hernani. Al llegar al Ayuntamiento, se realiza la entronización y juramento de los nuevos cofrades. Por último, celebran una comida de confraternización en una sidrería del municipio.

El **día de la manzana y de la sidra** se celebra el tercer domingo de septiembre. Los espectadores realizan degustaciones de las sidras presentadas por las sidrerías que actualmente existen en Hernani y se dedican a su venta comercial. En la plaza se realiza una pequeña romería, con talos, bocadillos, etc.
Se exponen utensilios que antiguamente se usaban en las sidrerías para elaborar la sidra; asimismo, se realiza una demostración con una pequeña prensa de los diferentes pasos de la elaboración de la sidra y se da a probar entre los espectadores el zumo sin fermentar resultante del prensado: un caldo dulce llamado "zizarra". Suele ser muy visitada la exposición de distintas clases y tipos de manzana: más de 120 variedades con sus respectivos nombres.

GERRA AURREKO SAGARDOTEGIETATIK GAUR EGUNGO EGOERARA
DE LAS SIDRERIAS DE ANTES DE LA GUERRA A LA SITUACIÓN ACTUAL

Garai hartan **sagardotegi asko herriko kaleetan zeuden**. Normalean beraien dolarea izan arren, batzuetan sagardoa baserrietatik ekartzen zuten: gurdiekin upelak garraiatu, kale erdian jarri, eta hortik edaria sagardotegi barruko upeletara eraman.

Sagardotegi handienak Adarraga, Gorrotxategi, Rekondo (Astiasu) eta Rezola familiek zeuzkaten. Gainera, batzuek, sagardoa saltzeko lokal bat baino gehiago zituzten.

Sagarra norberarena izaten zen edo inguruko sagastietakoa; asko jota Goierri aldekoa.

En aquella época **había muchas sidrerías en las calles del municipio**. A pesar de que generalmente disponían de su propio lagar, algunas traían la sidra de los caseríos: transportaban las cubas en carros, las dejaban en mitad de la calle y desde ahí la llevaban a las cubas del interior de las sidrerías.

Las sidrerías más importantes eran las de las familias Adarraga, Gorrotxategi, Rekondo (Astiasu) y Rezola. Algunas de ellas disponían de más de un local de venta de sidra.

La manzana solía ser propia o de los manzanales próximos; la traían, como muy lejos, del Goierri.

02

Sagardotegietako ohiturak:
Upel bat bukatu arte ez zen bestea irekitzen.
Sagardoa hautsi gabe betetzen ziren edalontziak.
Sagardotegian eserita egotea oso ohikoa zen.
Sagardoa kanila bidez edo pitxarretik botatzen zen.

Goiz erdian emakumeak eta haurrak, pitxarrak edo botilak hartu, eta sagardo bila joaten ziren, gizonak bazkal orduan sagardo pixka bat izan zezaten. Arratsaldean, lanetik irtetean, merienda edo afariarekin sagardotegietara joatea ere oso zabaldua zegoen.
Donostiarrak ere Hernaniko sagardotegiak gustuko zituztenez, tranbian etortzen ziren beraien kazuela eta guzti.

Baserrietako sagardotegi askotan bolatokia zegoen. "Fitxatan" ere ibiltzen ziren gizonak, tokan, bertsotan...

Sagardo probaketa garaia hasten zenean bandoa jotzen zen herrian.

Gerra ostean, merkatu zenean, herriko tabernetan ardoa edaten hasi ziren.Horrek, sagardoari jarri zizkioten zerga ugariekin batera, sagardotegietako giroaren beherakada sortarazi zuen.
Kaleko sagardotegiak itxi egin ziren, eta baserrietan, bakarren batek saltzen jarraitu arren, etxerako adina sagardo egiten hasi ziren.

Hernaniko sagardotegiak, 1948-1950 inguruan, Donostiako elkarte gastronomikoek eskaturik sagardoa botiletan sartzen hasi ziren lehen aldiz. Elkarteetakoak, jatetxeetakoak edo tabernariak ziren Hernanira sagardoa aukeratzera etortzen zirenak, eta ia ez zitzaien kobratzen. Urtetik urtera ordea gero eta jende gehiago etortzen zela eta, otorduak kobratzea erabaki zen. Orduan, askok janaria ekartzen zuten bertan egiteko.

Horrela hasi zen pixkanaka txotx garaia indartzen gaur egungo egoerara iritsi arte.

Costumbres de las sidrerías:
No se abría una cuba nueva hasta que no se terminaba la anterior.
Los vasos se llenaban sin romper la sidra.
Era muy normal estar sentado en la sidrería.
La sidra se servía de la canilla o de la jarra.

A media mañana las mujeres y los niños y niñas tomaban las jarras o las botellas e iban a por sidra, para que los hombres tuvieran un poco de sidra a la hora de comer. Estaba muy extendido ir a las sidrerías al atardecer, al salir del trabajo, con la merienda o con la cena.
Los donostiarras venían en tranvía desde San Sebastián con sus cazuelas, ya que les gustaba mucho el ambiente de las sidrerías de Hernani

En muchas de las **sidrerías de los caseríos** había bolera. Los hombres jugaban también a las fichas, a la toca, cantaban versos…

Cuando comenzaba la temporada de degustación de la sidra se tocaba un bando.

Al finalizar la guerra, con la bajada de precio del vino, en los bares del pueblo aumentó su consumo. Este hecho, acompañado de los muchos impuestos que se aplicaron a la sidra, motivó el declive de las sidrerías.
Cerraron las sidrerías del pueblo y, en los caseríos, a pesar de que alguno de ellos continuó vendiendo sidra, se dedicaron a la producción para consumo propio.

Estas, a petición de las sociedades gastronómicas de Donostia, comenzaron a embotellar la sidra alrededor de 1948-1950.
Los miembros de las sociedades y los hosteleros venían a Hernani a seleccionar la sidra, y apenas se les cobraba por ello. Cada año venía más gente, por lo que se decidió cobrar la comida. Entonces algunos comenzaron a traerse su propia comida para hacérsela en la sidrería.

Así es como comenzó a tomar fuerza la temporada del txotx hasta llegar a la situación actual.

Orain, sagardotegien fenomenoa suspertzen ari da eta orobat sagardoaren kontsumoarena. Euskal tradizioen berpiztearekin batera, batez ere 80ko hamarkadan, sagardotegiak modan jarri ziren Gipuzkoan.
Baserrietan, sagardogintza bertako ekonomiaren eranskin gisa ikusten hasi zen eta, era berean, ekoizpena mekanizatzen; baina, antzinako sagasti asko desagertu egin direnez, sagardoa egiteko sagarra kanpotik ekartzen da kasu askotan: Asturiasetik, Galiziatik eta Frantziatik adibidez.

Gaur egungo sagardotegietako ohiturak:
Upel bat baino gehiago irekitzen da.
Usadioa jarraitzekotan zutik egon behar dela esaten da.
Sagardoa goitik bota eta hautsi egin behar dela uste da.
Upelak txotxaren bidez ireki eta ixten dira.
Janaria sagardotegiak jartzen du. Hala ere, batzuetara haragia eraman daiteke.

Iturria Fuente: Urko Apaolazaren "Aldaba joka. Hernani: ahozko historia txikia (1931-1981)" liburua/libro.

Hoy en día el fenómeno de las sidrerías, así como el del consumo de sidra, está en auge. Con el resurgimiento de las tradiciones vascas, sobre todo en la década de los 80, las sidrerías se pusieron de moda en Guipúzcoa.
En los caseríos se comenzó a ver la producción de sidra como un suplemento de su economía y, al mismo tiempo, a mecanizar la producción. Pero al desaparecer gran parte de los antiguos manzanales, en muchos casos la manzana es traída de fuera: de Asturias, de Galicia y de Francia.

Costumbres de las sidrerías actuales:
Se abre más de un cuba.
Se dice que para mantener la tradición hay que permanecer de pie.
Se cree que la sidra hay que escanciarla a cierta distancia y romperla en el vaso.
Las cubas se abren y cierran con el espiche.
La comida la pone la propia sidrería. Aunque en algunas se permite llevar la carne de fuera.

TXOTX GARAIA HERNANIN

TEMPORADA DE TXOTX EN HERNANI

Denboraldia urtarrilaren 20an hasten da eta apirilaren 30ean bukatzen da. Autobus zerbitzu berezia antolatzen da sagardotegietara joateko.
La temporada comienza el 20 de enero y finaliza el 30 de abril.
Se organiza servicio especial de autobuses para ir a las sidrerías.

03

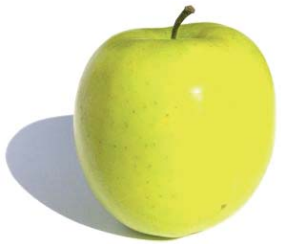
EKITALDI BEREZIAK ANTOLATZEN DIRA
Se organiza un programa de actos extra:

Denboraldi hasierako ekitaldia.
Comienzo oficial de la temporada del Txotx.
Iñude eta artzainen konpartsa.
Comparsa "Iñude eta artzainak".
Inauteri kontzertua.
Concierto de Carnaval.
"Sagar lasterra".
"Carrera de la manzana".
Haurrentzat emanaldiak, puzgarriak...
Actos para niños, hinchables...
"Tolarea" kofradiaren ekitaldia...
Acto organizado por la cofradía "Tolarea"...

Zenbait taberna, pub, kafetegik … ordutegia zabalagoa dute.
Algunos bares, pubs, cafeterías... amplían su horario.
Hau guztia eta beste hainbat gauza zehazteko, Udalak, liburuxka bat argitaratzen du denboraldi bakoitzean.
En cada temporada del Txotx el Ayuntamiento publica un pequeño folleto para concretar todo esto y algunas cosas más.

Akarregi
Akarregi bailara, 5. 943 33 07 13
Altzueta
Osinaga bailara, 7. 943 55 15 02
www.sagardotegia.com
Alberro
Santa Barbara bailara, 61. 943 55 00 19
Elorrabi
Osinaga bailara, 13. 943 33 69 90
Goiko Lastaola
Ereñotzu bailara, 89. 943 55 32 72
Iparragirre
Osinaga bailara, 10. 943 55 03 28
Itsasburu
Osinaga bailara, 54. 943 55 68 79
Larre Gain
Ereñotzu bailara, 56. 943 55 58 46 / 616 287 867
Otsua Enea
Osinaga bailara, 36. 943 55 68 94
Olaizola
Osinaga bailara, 38. 943 33 67 31 / 690 698 484
Rufino
Akarregi bailara, 7. 943 55 27 39
Zelaia
Martindegi bailara, 29. 943 55 58 81

HERNANIKO SAGARDOTEGIEN ZERRENDA
RELACIÓN DE SIDRERÍAS DE HERNANI



04

MUNDUKO SAGARDOAK
LAS SIDRAS DEL MUNDO

Iturria Fuente: Sareko ARGIA www.argia.com

Euskal Herrian eta munduko gainerako herrialdeetan egiten diren sagardoak desberdinak dira. Hemen sagardo naturala edo "Hard Cider" delakoa kontsumitzen dugu. Kanpoan berriz, sagardo gasifikatua nagusitzen da.

La sidra que se hace en Euskal Herria y en las demás regiones del mundo son distintas. Aquí consumimos la denominada sidra natural o "Hard Cider". Fuera en cambio, prevalece la sidra gasificada.

05

ASTURIAS

Urtean Espainian produzitzen den sagardoaren %72,8 egiten dute asturiarrek (51 milioi litro inguru).
Los asturianos elaboran el 72,8 % de la sidra que se produce al año en España (alrededor de 51 millones de litros).

FRANTZIA

Sagardogintzan ospe handiena duten lurraldeak Normandia eta Bretainia dira. Europako sagar produzitzailerik handiena da (18 milioi sagarrondo inguru).
Las regiones más célebres en la elaboración de la sidra son Normandía y Bretaña.Es el mayor productor de manzanas de Europa (alrededor de 18 millones de manzanos).

BRITAINIA HANDIA

Munduan sagardo gehien kontsumitzen duen lurraldea da. Hala ere, Ingalaterran garagardoarekin izugarrizko leian dago.
Es la región en la que más sidra se consume en todo el mundo. No obstante, en Inglaterra mantiene una gran guerra con la cerveza.

ESTATU BATUAK

1840ko hamarkada arte edaririk ospetsuena izan zen Ipar Amerikan. Gaur egun leku gutxitan edaten da. Kanadan, aldiz, asko edaten da.
En Norteamérica fue la bebida más célebre hasta el año 1840.
Hoy en día se bebe en pocos lugares. En Canadá, no obstante, se consume mucho.

FINLANDIA

Garagardoaren alternativa modura edaten dute gazteek sagardoa, eta kontsumoa asko igo da azken urteotan.
Los jóvenes beben sidra como alternativa a la cerveza, por ello su consumo ha subido mucho en los últimos años.

Munduan zehar Belgikan, Alemanian, Austrian, Iberoamerikako hainbat herrialdetan, Hegoafrikan, Australian eta Zeelanda Berrian ere aurki daiteke sagardoa.
A lo largo del mundo, también podemos encontrar sidra en Bélgica, Alemania, Austria, en varios países de Iberoamérica, Sudáfrica, Austria y Nueva Zelanda.