

## ***Iruin Astiazaran sagardotegia***

**JUAN IGNACIO ASTIAZARAN LASA**

Juan Ignacio Astiazaran Lasak (Zubieta 1953) duela 45 urte zabaldu zuen izen bereko sagardotegia Isabel Diaz emaztearekin batera, aitak eta aitonak neurri txikian egiten zutena jarraituz. Sagardoa betidanik egin duen modura egiten jarraitzen du eta horri ematen dio garrantzia. Produkzio handia ez dauka eta dena saltzen omen du, zati bat AEB eta Japoniara. Jon eta Mikel semeak dira negozioaren etorkizuna.

*Juan Ignacio Astiazaran Lasa (Zubieta, 1953) abrió la sidrería del mismo nombre junto con su esposa Isabel Díaz hace 45 años, continuando una labor que ya realizaban en menor cantidad su padre y su abuelo. Continua elaborando la sidra como siempre lo ha hecho y le da mucha importancia a ello. No tiene una gran producción y dice que vende todo, una parte a EEUU y Japón. Sus hijos Jon y Mikel son el futuro del negocio.*



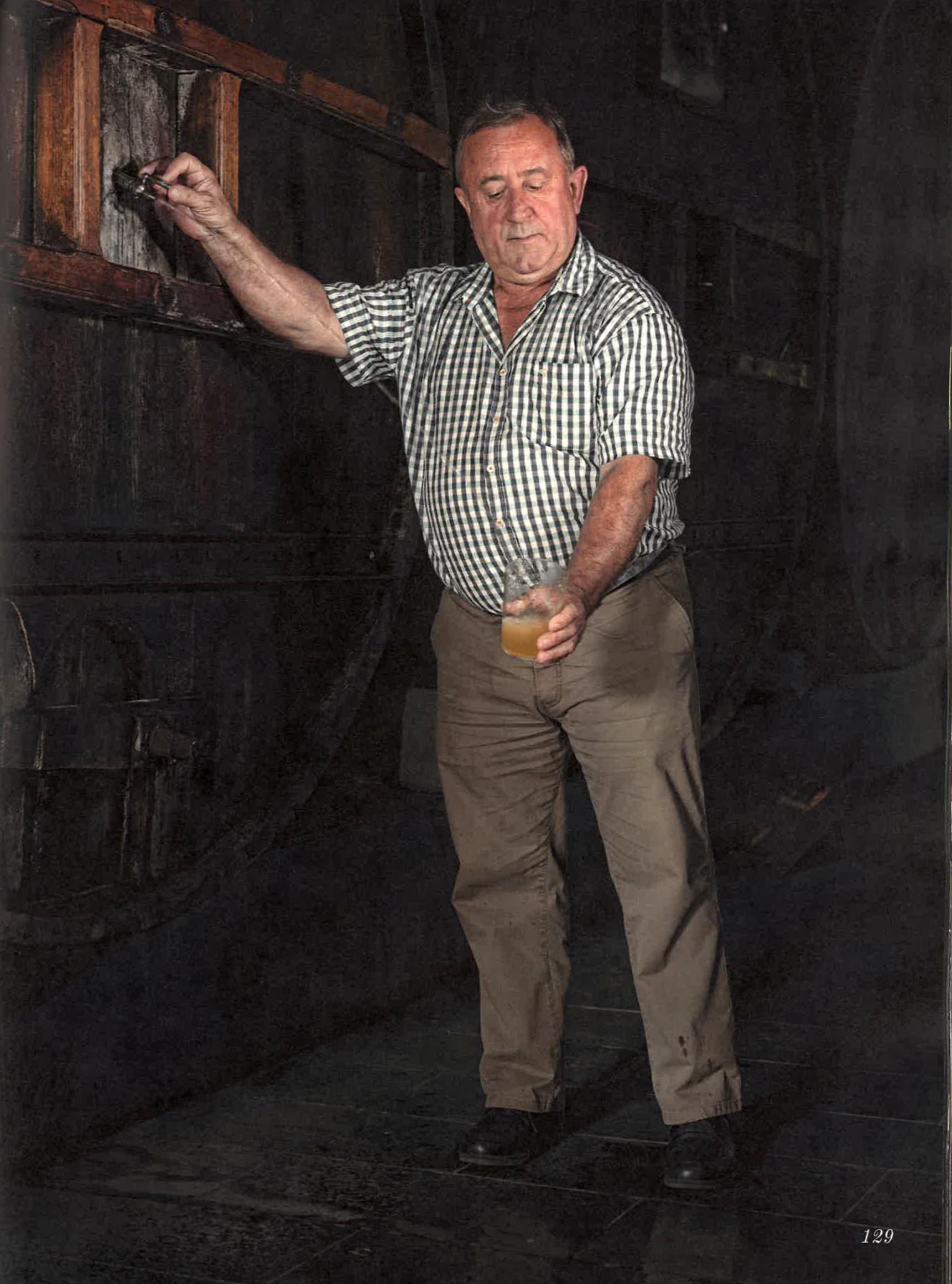
Zubietako Irigoien baserrian jaio zen Juan Ignacio Astiazaran duela 65 urte. Adin horretara iristen diren sagardogileak omentzen dituzte urtero Donostiako Sagardo Egunean, irailean, eta aurten bera izan da omendua, Isabel Diaz emaztearekin batera. Aita Martin eta aitona Domingo sagardoa egiten ezagutu zituen haurtzaroan eta gaztetan jaiotetxean, bertan sagardotegia izanik. Aitonak sagardo asko ez omen zuen egingo, baina Donostian saltzen zuen, idia eta gurdiarekin eramanez. Aitak 30.000 litro egiten omen zituen, bertako sagarrarekin eta etxearen botilaratuz, dena eskuz.

1973an, soldaduskatik itzuli zenean, bere kontura jartzea erabaki zuen emaztearekin batera ondoko bordan, Iruin Astiazaran sagardotegia izenarekin. Bere anaia Martinek jatetxe-erretegia dauka jaiotetxean eta Rosa arrebak, landetxea. "Anaiak guk egindako sagardoa dauka erretegian eta denboraldian sagardotegi menua ere eskaintzen du", dio Juan Ignaciok.

*Juan Ignacio Astiazaran nació en el caserío Irigoien de Zubierta hace 65 años. Todos los años homenajeán en el Día de la Sidra de San Sebastián, en septiembre, al sidrero que llega a dicha edad, y este año ha sido él el homenajeado, junto a su mujer Isabel Díaz. Conoció en la infancia y juventud a su padre y a su abuelo elaborando sidra en el caserío natal, y la sidrería en marcha. Dice que su abuelo no elaboraría una gran cantidad, pero la vendía en San Sebastián, llevándola con el buey y el carro. Su padre debía producir unos 30.000 litros, con la manzana autóctona y embotellándola en casa a mano.*

*En 1973, cuando terminó el servicio militar, decidió junto con su esposa establecerse por su cuenta en la borda al lado del caserío, con el nombre de sidrería Iruin Astiazaran. Su hermano Martín mantiene el restaurante-asador en el caserío natal y su hermana Rosa una casa de agroturismo. "Mi hermano tiene en el asador la sidra que elaboramos y también ofrece menú de sidrería durante la temporada", declara Juan Ignacio.*





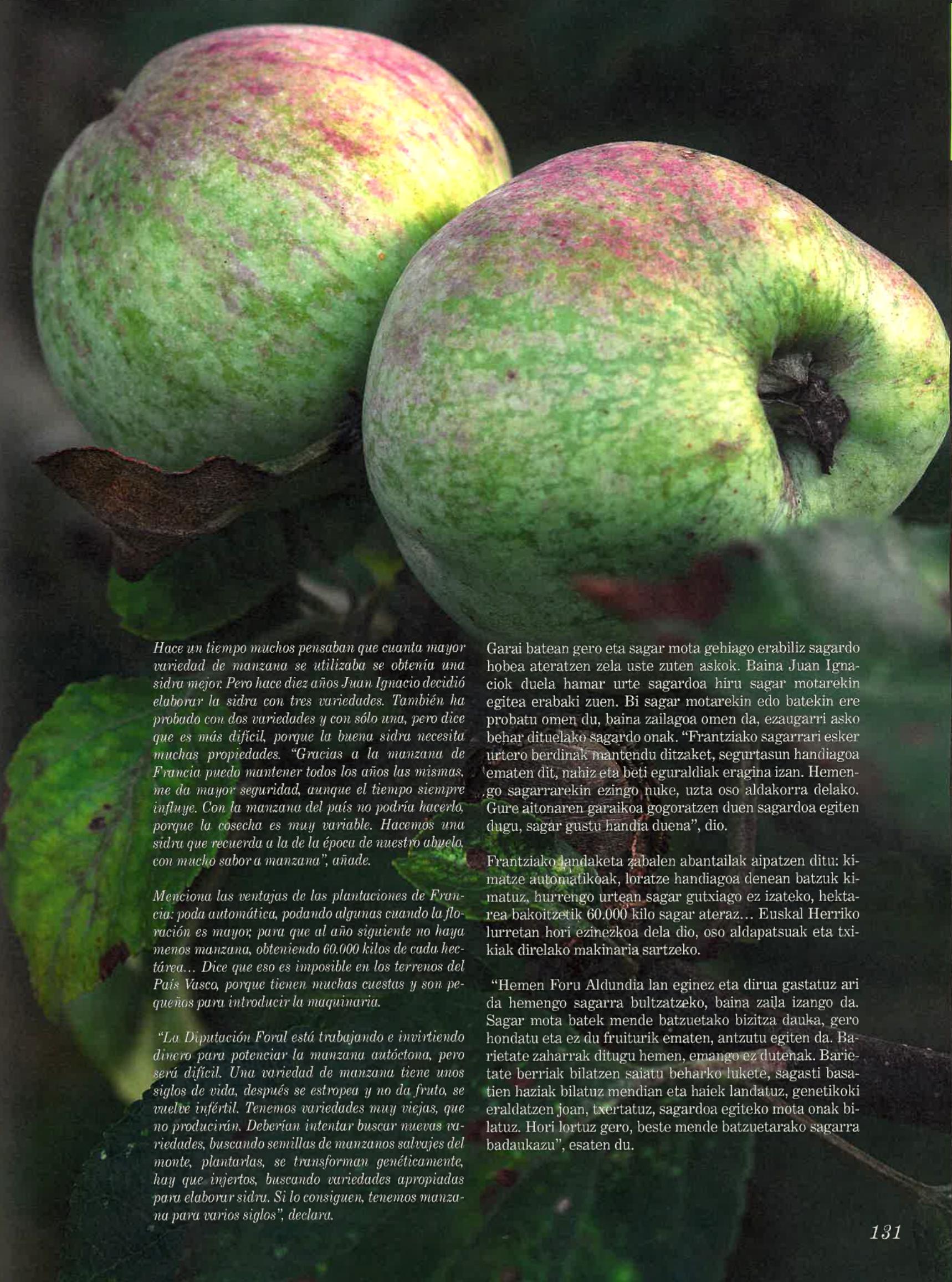


Hasierako urteetan bezeroek eramatzen zuten haragia sagardotegira, bertan bakailaoa edo tortilla eskatuz sagardoa edateko. "Gu izan ginen menu itxia jarri genuen, 1990 inguruan: bakailao tortilla, bakailao frijita, txuleta, intxaurrak, gazta eta membrillo. Andaluziako jatetxe batean ikusi nuen sistema hori, hondartzan. Lana errazteko helburuarekin horrela jartzea pentsatu nuen. 2.500 pezeta kobratzen hasi ginela gogoratzen dut. Hasieran kezka izan genuen, baina gero sagardotegi guztiak gauza bera egin zuten", azaltzen du.

Duela 15-20 urte arte aitak erabiltzen zuen dolare zahar berarekin aritu zen sagardoa egiten. Ordu arte bertako sagarra bakarrik erabiltzen zuen, baina urte batean sagar upta ikaragarria izan zen, beti bezala dena erosteko konpromisoa zuen baserritarrekin, hala egin zuen eta beste sagardogileei eskaintzen hasi zen, baina inork ez zuen nahi izan. "Orduan Tolosako Uzturre sagardotegia alokatu nuen, itxita zegoena. Gero Tolosako Usabal sagardotegia ere eduki genuen hamar urtez, krisiarengatik itxi egin behar izan genuen arte", adierazten du. Sagar uztaren mende ezin zuela ibili ikusi eta Frantziara jo zuen, Bretaniako ekoizleekin lanean hasiz. Sagasti gutxi batzuk badituzte ere, horrela jarraitzen dute, sagar gehiena kanpotik ekarriz.

*En los comienzos los clientes llevaban la carne a la sidrería, pidiendo el bacalao o la tortilla allí para acompañar a la sidra. "Nosotros establecimos el menú fijo hacia 1990: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta, nueces, queso y membrillo. Vi dicho sistema en un restaurante de Andalucía, en la playa. Pensé aplicarlo aquí para facilitar el trabajo. Recuerdo que empezamos cobrando por él 2.500 pesetas. Al principio teníamos dudas, pero después todas las sidrerías hicieron lo mismo", explica.*

*Hasta hace 15-20 años ha elaborado la sidra con el viejo lugar utilizado por su padre. Hasta entonces utilizaba solamente manzana autóctona, pero un año hubo una cosecha muy grande, se había comprometido a comprar toda la cosecha y así lo hizo, la ofreció a otros sidreros, pero no lo quiso nadie. "Entonces alquilé la sidrería Uzturre de Tolosa, que estaba cerrada. Más tarde tuve la sidrería Usabal de Tolosa durante diez años, hasta que tuvimos que cerrarla debido a la crisis", señala. Veía que no podía depender de la cosecha de manzana y recurrió a Francia, empezando a trabajar con productores de Bretaña. Aunque tienen algunos manzanos, continúan importando la mayoría de la manzana.*



*Hace un tiempo muchos pensaban que cuanta mayor variedad de manzana se utilizaba se obtenía una sidra mejor. Pero hace diez años Juan Ignacio decidió elaborar la sidra con tres variedades. También ha probado con dos variedades y con sólo una, pero dice que es más difícil, porque la buena sidra necesita muchas propiedades. "Gracias a la manzana de Francia puedo mantener todos los años las mismas, me da mayor seguridad, aunque el tiempo siempre influye. Con la manzana del país no podría hacerlo, porque la cosecha es muy variable. Hacemos una sidra que recuerda a la de la época de nuestro abuelo, con mucho sabor a manzana", añade.*

*Menciona las ventajas de las plantaciones de Francia: poda automática, podando algunas cuando la floración es mayor, para que al año siguiente no haya menos manzana, obteniendo 60.000 kilos de cada hectárea... Dice que eso es imposible en los terrenos del País Vasco, porque tienen muchas cuestas y son pequeños para introducir la maquinaria.*

*"La Diputación Foral está trabajando e invirtiendo dinero para potenciar la manzana autóctona, pero será difícil. Una variedad de manzana tiene unos siglos de vida, después se estropea y no da fruto, se vuelve infértil. Tenemos variedades muy viejas, que no producirán. Deberían intentar buscar nuevas variedades, buscando semillas de manzanos salvajes del monte, plantarlas, se transforman genéticamente, hay que injertos, buscando variedades apropiadas para elaborar sidra. Si lo consiguen, tenemos manzana para varios siglos", declara.*

Garai batean gero eta sagar mota gehiago erabiliz sagardo hobea ateratzen zela uste zuten askok. Baino Juan Ignaciok duela hamar urte sagardoa hiru sagar motarekin egitea erabaki zuen. Bi sagar motarekin edo batekin ere probatu omen du, baina zailagoa omen da, ezaugarri asko behar dituelako sagardo onak. "Frantziako sagarrari esker urtero berdinak mantendu ditzaket, segurtasun handiagoa ematen dit, nahiz eta beti eguraldiak eragina izan. Hemen go sagarrarekin ezingo nuke, uzta oso aldakorra delako. Gure aitonaren garaikoa gogoratzen duen sagardoa egiten dugu, sagar gustu handia duena", dio.

Frantziako landaketa zabalen abantailak aipatzen ditu: kimatzeko automatikoak, loratze handiagoa denean batzuk kimatzuz, hurrengo urtean sagar gutxiago ez izateko, hektarea bakotzetik 60.000 kilo sagar ateraz... Euskal Herriko lurretan hori ezinezkoa dela dio, oso aldapatsuak eta txikiak direlako makinaria sartzeko.

"Hemen Foru Aldundia lan eginez eta dirua gastatuz ari da hemengo sagarra bultzatzeko, baina zaiļa izango da. Sagardoa batek mende batzuetako bizitza dauka, gero hondatu eta ez du fruiturik ematen, antzutu egiten da. Barrietate zaharrak ditugu hemen, emango ez dutenak. Barrietate berriak bilatzen saiatu beharko lukete, sagasti basatiengi haziak bilatuz mendian eta haien landatuz, genetikoki eraldatzen joan, txertatuz, sagardoa egiteko mota onak bilatuz. Hori lortuz gero, beste mende batzuetarako sagarra badaukazu", esaten du.



Egiten duen sagardoarekin gustura dago Juan Ignacio Astiazaran: "Orain enologoek araudi bat jartzen dute eta sagardoa beraiek egiten dute, ez sagardozaleek, gure garaian bezala, urteen poderioz ikasiz. Milioika litro saldu nahi duenak seguritatea behar du eta hor sartzen da. Bainaz ez da gure kasua, hortik desmarkatzan gara kalitatea mantentzeko. Denborarekin jendea etorriko da guk egiten dugun sagardo motaren bila, antzinakoa, desberdina, ez hobea edo txarragoa".

"Sagardo guztiz naturala bilatzen dugu, produktu kimikorik gabe eta guk egina. Orain denek sistema berdina jarraitzen dute, enologoek esaten dietena jarraituz. Antzinako erara egitean saiatzen gara. Hori da gure filosofia. Gero eta kopuru handiagoa eginez zailagoa da hori kontrolatzea. Horregatik kopuru mugatua egiten dugu eta harro egin nahi dugu gure produktuaz. Zorionez, egiten dugun guztia saltzen dugu", adierazten du Jon semeak.

*Juan Ignacio Astiazaran está a gusto con la sidra que elabora: "Ahora los enólogos utilizan una reglamentación y hacen ellos la sidra, no los sidreros, como en nuestros tiempos, aprendiendo con los años. Quien elabora millones de litros necesita una seguridad y entra en el juego. Pero no es nuestro caso, nos desmarcamos para mantener la calidad. Con el tiempo la gente vendrá en busca de la clase de sidra que elaboramos, la de antes, diferente, ni mejor ni peor".*

*"Buscamos una sidra totalmente natural, sin productos químicos y hecha por nosotros. Ahora todos siguen el mismo sistema dictado por los enólogos. Intentamos elaborarla a antigua usanza. Esa es nuestra filosofía. Elaborando cada vez más es difícil controlarlo. Por ello limitamos la cantidad y queremos estar orgullosos de nuestro producto. Por suerte, vendemos todo lo que elaboramos", declara su hijo Jon.*



Hamar mila litro eskaseko dozena bat kupela dituzte Iruin Astiazaranen, produkzioa urteetan mantenduz. 40 urteko kupelak dituzte, erdiak egurrezkoak eta beste erdiak barruan zuntza dutela. Horrela garai bateko bordaren itxura mantentzen dute, nahiz eta egurrezko kupelek bere lana eman. 60.000 botila inguru botilaratzen dituzte eta hortik % 20a AEBetara joaten da. "Banatzalea den mutil gazte bat etorri zen sagardoa egiten ikastera. Hilabete pare bat aritu zen gurekin ikasten eta han saltzen hastea erabaki zuen. Bi urte daramagu han saltzen eta bera ere pozik dago", dio Juan Ignaciok.

Japonian ere saltzen dute Astiazaran sagardoa. "Sagardo bila etorri zen japoniar bat ezagutu nuen 2007an. Inork ez zion saldu nahi, bidean sagardoa txartuko zela pentsatzu. Lagundu nion eta urtean 3.500 bat botila saltzen ditugu. Kopurua ez da igo, baina mantentzen da. Zerbait errromantikoa da", azaltzen du Jonek. Hara bidaltzeko etiketa berezia egin dute euskara-japoniera hitzegi txiki bat txertatuz. Aita-semeak izan berriak dira Japonian, baserri txiki batean arrozarekin shakea eskuz nola egiten duten ikusten. Probak egiten hasteko asmoa dute hemen zerbait aplikatu daitekeela uste dutelako.

*En Iruin Astiazaran cuentan con una docena de toneladas de apenas diez mil litros cada una, manteniendo dicha producción estos últimos años. Tienen barricas de 40 años, la mitad de madera y la otra mitad con una capa interna de fibra. Así conservan el aspecto rústico de la antigua bodega, a pesar de que las cubas de madera dan su trabajo. Embotellan unas 60.000 botellas y el 20 % irá a EEUU. "Vino un joven distribuidor a aprender a elaborar sidra. Estuvo un par de meses aprendiendo con nosotros y decidió empezar a comercializarla allí. Llevamos dos años vendiéndola y él también está contento", dice Juan Ignacio.*

*En Japón también se vende la sidra Astiazaran. "Conocí en 2007 a un japonés que vino buscando sidra. Nadie se la quería vender, pensando que se deterioraría en el camino. Le ayudé y vendemos unas 3.500 botellas anuales. La cantidad no ha aumentado, pero se mantiene. Es más algo romántico que otra cosa", explica Jon. Han preparado una etiqueta especial para aquel país, introduciendo un pequeño diccionario euskera-japonés. Padre e hijo han estado recientemente allí, viendo cómo elaboraban con arroz shake a mano. Tienen intención de empezar con las pruebas porque creen que se puede aplicar algo aquí.*



“Diseinu grafikoa ikasi nuen eta orain arte egiten zena ez zitzaidan gustatzen, baserriaren edo sagarraren marrazki tipikoak. Horregatik aldaketa eman nahi nuen, arreta piztuko zuen etiketa erabat desberdina sortuz. 11:11 deitu diogu. Zenbakiak aspalditik interesatzen zaizkit, Fibonacciren zenbaki jarraipenaz hitz egiten entzun nuen, aurreko bi zenbakien batuketa, naturan asko ematen dena: zuhaitzen sustrietan, loreen petaloetan... Zenbakiak begiratzen hasi eta hamaika zenbakia leku askotan agertzen hasi zen: anaien adinen arteko tarteak, familiako bi gertakari garrantzitsu... Hortik hartu dut izena”, dio Jonek.

Hemen inguruan betiko jatetxe, taberna eta elkarteei ere saltzen diente sagardoa. “Superfizie handietan ez dugu saltzen, horietan produktu estandarra bilatzen dutelako, iraungitze data kontuan hartuz eta. Gurea dena desberdina da kupela bakoitzeko. Sagardoa ona dagoenean saltzen dugu”, esaten du salmentaz arduratzan den Jon semeak. “Orain produktu berezi bat ateratzea planteatzen ari gara, baloratuagoa eta gehiago kobraitzuz, kalitatearen aldeko apustua eginez, baina sagardoaren merkatua konplikatua da eta ez dakigu jendea diru gehiago ordaintzeko prest dagoen eta etorkizuna izango duen”, eransten du. “Prezioarekin gerra sortu da sagardogileen artean. Sagardoa egitea erraztu egin da, eskulana kenduz. Une honetan zaila da saltzea prezio onbatean eta dirua irabaztea”, eransten du aitak.

Txotx denboraldiaz aparte, urtarriletik maiatzera, urte osoan dute sagardotegia irekita, beste menu batzuk ere eskainiz denboraldiz kanpo. Eguerdietan irekitzen lehenak izan zirela gogoratzen du Juan Ignaciok, duela 30 urte. Orain modan jarri da hori.

*“Estudié diseño gráfico y no me gustaba lo que se hacía hasta ahora, los dibujos típicos del caserío o la manzana. Quería dar un cambio, creando una etiqueta totalmente diferente que llamase la atención. Le hemos llamado 11:11. Hace años que me intereso por los números, oí hablar de la sucesión numérica de Fibonacci, la suma de los dos números anteriores, que se repite mucho en la naturaleza: en las raíces de los árboles, los pétalos de las flores... Empecé a fijarme en los números y el número once empezó a aparecer en muchos sitios: la diferencia de edad con mi hermano, dos sucesos importantes de la familia... De ahí tomé el nombre”, dice Jon.*

*También venden a los restaurantes, bares y sociedades de siempre. “No vendemos en las grandes superficies, porque buscan un producto estándar, con fecha de caducidad. Nuestra sidra es diferente en cada tonel. La vendemos cuando está buena”, dice Jon, que se encarga de las ventas. “Estamos planteándonos sacar un producto Premium, valorarlo y cobrar más, haciendo una apuesta por la calidad, pero el mercado es complicado y no sabemos si la gente está dispuesta a pagar más y si tiene futuro”, añade. “Ha surgido una guerra de precios entre los productores. Se ha facilitado la elaboración, reduciendo la mano de obra. Actualmente es difícil vender a un buen precio y obtener beneficio”, añade el padre.*

*Además de la temporada del txotx, de enero a mayo, abren la sidrería durante todo el año, ofreciendo también otros menús fuera de temporada. Juan Ignacio recuerda que fueron los primeros en abrir al mediodía, hace 30 años, y ahora se ha puesto de moda.*



El marido se ha responsabilizado siempre de la parrilla y su esposa Isabel Díaz, de la cocina, junto con las reservas. Están contentos porque sus dos hijos han decidido continuar con el negocio familiar, Jon se encarga más de la elaboración, venta y distribución y Mikel de la parte de hostelería. "Algunas sidrerías no han tenido continuidad en la familia. Han aguantado durante muchos años y luego han tenido que cerrar", declara la madre. Su hermano Arturo trabaja en la cocina y tienen otros empleados que llevan muchos años con ellos. "Cada uno tiene su labor y su responsabilidad. Es un equipo familiar, de confianza. Por eso la gente que viene se siente como en casa. Queremos dar un buen trato, para que vuelvan", añade Isabel. En verano tienen muchos turistas, la mayoría del Estado.

"Durante la época del espiche somos muy puristas y ofrecemos el menú de siempre, y algo diferente para niños y vegetarianos solamente. De junio a diciembre mantenemos dicho menú y un par de kupelas abiertas, más que nada para los turistas, pero ofrecemos también otros productos", dice Mikel. También hay la posibilidad del paintball, juegos para niños y el agroturismo que regenta su tía. Cuentan con un comedor para 180 personas y el hijo menor, responsable de compras y la contabilidad, está satisfecho: "La mejor época es la temporada del txotx y luego julio y agosto. Dichos meses viene mucha gente. Hay que tener en cuenta que tenemos al lado una zona industrial y que estamos muy cerca de San Sebastián, donde siempre hay algo", dice.

Dejamos a la familia Astiazaran en su sidrería, mimando su producto, buscando la combinación adecuada de diferentes clases de manzana para obtener un producto de primera. "Nuestro oficio es como el del pintor. Cada vez haces una obra diferente, nueva. Hay que tener alma y vivir el oficio, hay que trabajarla", señala Juan Ignacio Astiazaran.

Senarra parrillaz arduratu izan da beti eta Isabel Diaz emaztea sukaldetza, erreserbekin batera. Orain pozik daude bi semeek negozioarekin jarraitza erabaki dutelako. Jon sagardoaren elaborazioaz, salmentaz eta banaketaz arduratzentz da gehiago eta Mikel ostalaritza alorraz. "Batzuk ez dute jarrapenik izan etxeen. Berandu arte iraun eta gero utzi behar izan dute sagardotegia", dio amak. Bere anaia Arturo ere sukaldlean aritzen da beraiekin eta urte asko beraiekin daramaten beste langile batzuk dituzte. "Bakoitzak bere lana eta ardura dauka. Talde familiarra da, konfiantzakoa. Horregatik hona etortzen dena etxeen bezala sentitzen da. Tratu ona eman nahi dugu, berriro itzul daitezen", dio Isabelek. Udan turista asko etortzen dela dio, batez ere Estatukoak

"Txotx garaian oso puristak eta menu tradizionala eskaintzen dugu, haurrentzat eta begetarianoentzat bakarrik eskainiz beste zerbait. Ekainetik abendura menu hori eta kupel pare bat irekita mantentzen ditugu, batez ere turistentzat, baina gauza gehiago eskaintzen ditugu", dio Mikel. Paintball egiteko aukera, umeentzako jolaslekua eta izeban ondoan duen landetxea ere eskaintzen dute. 180 lagunentzako jantokia daukate eta gustura agertzen da seme gazteena, erosketen eta diru kontuen arduraduna: "Txotx denboraldia eta uztaila-abuztua da garai onena. Jende asko etortzen da hilabete horietan. Kontuan izan inguruan industrigunea dugula eta Donostiatik oso gertu gaudela eta han beti izaten da zerbait", dio.

Horrela uzten dugu Astiazaran familia bere sagardotegian, bere produktua mimatuz, sagar mota desberdinaren arteko konbinazio egokia bilatz lehen mailako produktua lortzeko. "Gure lanbide hau margolariena bezalakoa da. Bakoitzean lan desberdina egiten duzu, berria. Arima eduki eta bizi egin behar duzu lanbide hau, landu egin behar da", adierazten du Juan Ignacio Astiazaranek.