

2017-01-23

Nork [Aimar Maiz](#) - Urt 19, 2017

SAGARDO BIZIA DARIE GOIERRIKO KUPELEI

laz baino «gorputz handiagokoa» eta «biziagoa» dator aurtengo sagardo uzta, Goierriko zazpi dolare sagardotegietan. Euskal Sagardoa izendapena da berritasun; lau sartu dira



Txinparta askorekin, bizia eta gorputz handikoa. Halako ezaugarriak sagardoa datorrela aurreratu dute Goierriko zazpi sagardogileek. Udako lehortegatik sagar ekoizpena ziurtatzen nahiko lan egin ondoren, kupeletan da Goierriko sagardoa.

Sagar uzta murriztagoa izan den arren —lehortegatik ale txikiagoa geratu zen— milaka litro sagardo ekoitziko dute aurtengoa Goierri. «Berandu» ontzen ari dela esan dute batzuek, batik bat artziduraren azken txanpan hotzaldi handiak eginen ari delako. Hotzak, hala ere, sagardoari «garbitzen» mesede egin dio. Beste batzuetan «agudo» dator.

Euskal Herrian guztira 12,5 bat milioi litro egin dira. Bertako sagarra %45 eta kanpokoa %55 erabili dute, sagardogile elkarteek emandako datuen arabera.

lazo sagardo-etxe kopuru berberak eskainiko du txotxetik sagardoa. Zazpi dira Goierri, etxeko dolarean eta zenbaitzuek bertako sagarrarekin soilik zukua egin dutenak: Aulia (Legorreta), Etxezuri (Olaberría), Oiharte (Zerain), Olagi (Altzaga), Otatza (Zerain), Tximista (Ordizia) eta Urbitarte (Ataun).

Gehienak hasita daude ziriko sagardoarekin. Goiztiarrena Aulia izan zen, Santa Lutzi egunean irekita. Sagardogile beraren ikaztegiak Begiristain, berriz, ohi baino aste bate geroago zabaldu dute aurtengoa, urtarrilaren 14an. Zeraingo bi etxeak joan zen ostiralean ireki zituzten, bertsolari, trikitilari eta guzti. Altzagako Olagik urtarrilaren 28an inauguratu du denboraldia, Jokin Mujika ziklistarekin.



Jatorri izendapen berria

Orain arte Eusko Label txartelarekin bereizten zen sagardoa, erabat bertako sagarrarekin ekoitzia, Euskal Sagardoa jatorri izendapen ofiziala izatera igaro da. Eusko Jaurilaritzak sortu du izendapena. Bestetik, Gorenak kalitate-ziurtagiria ere administrazio publikoaren kudeaketaperara sartu dute.

Goierriko lau sagardotegi hasi dira Euskal Sagardoa egiten: Oiharte, Otatza, Tximista eta Olagi. Ez dago ekoizpen osoa izendapen horrekin egin beharrik. Kupela bat, bi edo denak sartu dituzte deituran, eta zigilu berezi batekin bereiziko dituzte.

Goierri ez ezik, kanpoko sagardo denboraldiak irekitzen ere saiatu dira aurtengoa goierritarrak. Hernanin, urtarrilaren 14an, Pako Etxeberria auzitegi-mediku beasaindarrak hasi zuen Atzo, berriz, Bizkaiko sasoia Andoni Aizpuru telebista-aurrekeze gabiarrek, Zornotzan.



AIZKORRIN GRABATUTAKO 'GAILURRA' SAIOA, OSTEGUNEAN

f t

LOTUTAKOAK

ETIKETAK

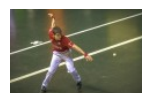
ATALA

EGILEA



Puntu landua lortu du Goierri Gorrik, l ...

Nork [Goierriko Hitza](#) - Urt 23, 2017
■ Beasain



Irribarriak eta Rezustak lidertzan jarrai ...

Nork [Goierriko Hitza](#) - Urt 23, 2017
■ Arama



Garingo Mendi Lasterketa iruditari

Nork [Goierriko Hitza](#) - Urt 23, 2017
■ Beasain



Matxura batek ia ordubeteko atzerapenak ...

Nork [Goierriko Hitza](#) - Urt 23, 2017
■ Gizartea

Emma Garcia aurkezleak irekiko du Goierri txotxa

Goitur turismo agentziak antolatzen du Goierri sagardotegi sasoia irekiera ekitaldia, erakundeko



bazkide diren jatetxeetan urtero txandaka. Aurreko urteetan Altzagan eta Ataunen egin ondoren, aurten hirugarren aldiz izango da irekiera, larunbatean 12:30ean, Legorretako Aulian.

Emma Garcia telebista aurkezleak (Ordizia, 1973) irekiko du kupela, eta hark joko dio Goierriko sagardoari lehenengo trago ofiziala. Kazetaritza EHUn bukatu ondoren, egunkari batean ibili, eta ETB2n hasi zen aurkezle. 2002an Espainiako Telecincora joan zen, eta han dabil ordudanik.

Sagardotegiak promozionatzeko helburuz antolatu du Goiturrek etziko aurkezpena. Niko Osinalde zuzendaria bertan izango da, baita sagardotegietako ordezkariak ere. Auliako nagusi Iñaki Begiristainek emango du aurtengo sagardoaren berri.



SAGARDOGILEEN IRITZIA

Goierriko zazpi sagardogileek ekoitzi duten sagardoaren ezaugarriak aipatu dizkiote Goierriko Hitzari.

«Gorputz gehiago du, mikatzagoa eta lehorragoa; aldi berean, usaintsua»

Iñaki Begiristain – Aulia (Legorreta)

Iaz baino gorputz gehiagokoa da sagardoa, mikatzagoa eta lehorragoa. Kolore gehiago du. Nahiko aromatikoa da, aldi berean; usaina ona. Azukrea dauka. Oraindik berri samarrak daude, baina ondo datoz.

Aulia maiatzaren bukaerara arte egongo da zabalik. Abenduan nahiko ondo lan egin genuen; urtarila nekezagoa da. Baina otsailerako ari gara jendea hartzen. Orain mugituko da.

Sagardotegi barruan aldaketa batzuk egin ditugu, obrak eginda; harria atera, argikuntza aldatu eta barrutik pasoa jarri dugu upategietara, kanpotik ibili beharrik ez izateko.



«Izozteek mesede egin diote sagardoari, garbitu egin dute eta»

Jose Antonio Iparragirre – Otatza (Zerain)

Beste urteetan bezain ona dator. Uda lehorra egin zuen, baina atzenaldera euria egin eta gozatu da. Sagarra ale txikia geratu da, eta azal gehiago. Azukrez ondo, baina iaz baino suabeagoa. Oraindik denbora behar du, baina batzuk ari dira aurreratzen jada. Izozteak mesede egin dio, garbitu egin du eta.

Urtarrilaren 13an ireki genuen denboraldia, eta apirilaren bukaerara arte ariko gara.

Euskal Sagardoa izendapenean sartu gara. Guri ez digu horretaraino eragiten, lehen ere sagarra etxekoa eta ingurukoa izaten genuen bestela ere. Ikusteko dago zer ekarriko duen.



«Sagardo argia daukagu gurean, eta nahiko agudo dator; zaporez ondo dago»

Garbiñe Garmendia – Etxezuri (Olaberria)

Gurean ez da kolore askokoa. Sagardo argia daukagu. Baina enologoek azterketen baloreekin gustura nago. Nahiko agudo dator, gainera; beste urteetan beranduago etorri izan da. Gorputza dezente hartu du jada, eta zaporez ere ondo dago. Oraindik egiteko badu tartea, baina edateko modukoa dago ia.

Txotx irekiera ofizialik ez dugu egiten, beste zerbitzu batzuekin ere ibiltzen gara eta. Lehengo astetik kupelak jendeari zabaltzen ari gara. Urte guztian edukitzen dugu txotxetik.

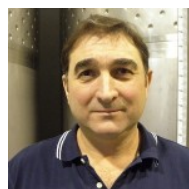


«Iaztik diferenteak dira, sagardo zaleentzat hobeak eta gorritzagoak»

Jose Antonio Olano – Olagi (Altzaga)

Kolorea gehiago du aurten, gorritzagoa da. Label sagarrak mantendu du, baina frantsesa nahastuta gorriagoa atera da. Tanino askokoa da. Iaztik diferenteak dira, baina hobeak sagardozaleentzat. Lehorragoa, ez da hain gozoa. Garraztagoa da.

Txotxaren inaugurazioa urtarrilaren 28an egingo dugu. Jokin Mujika ziklista etorriko da, trikitilariak. Sarrera doan da. Abenduan bildutako azken sagarrarekin kupela txiki bat egin dugu. Label sagarrarekin (ia %50 dugu) ekologikoa ere bai.



«Sagardo bizia eta txinparta finekoa dator. Oraindik atzeratua dago»

Aritz Eguren – Oiharte (Zerain)

Sagardo bizia dator, txinparta finekoa. Oraindik oso atzera dago, bereziki atzera. Baina usainez garbia eta arazorik gabea. Gorputz pixka bat badu. Sagarra goiz etorri zen, beroak aurreratu zuen. Orain hotza egiten ari da, eta eguraldiak eragiten du.

Urtarrilaren 13an ireki genuen txotxa. Maiatzera arte egunero izango dugu; gero, astebukaeretan.

Mosto pasteurizatua egin dugu, prentsatik atera bezain pronto zukua pasteurizatuta. Ekologikoa eta normala dauzkagu. Iazko apardunarekin ere segitzen dugu. 2,5 hektarea sagarrondo aldatu ditugu. Bi depositu ditugu Euskal Sagardoarekin.



«Gure apustua da kupela bakoitzak bere berezitasuna izatea, sagastiena»

Aitor Esnaola – Tximista (Ordizia)

Emaitza oso ona izan da. Fraisoron analizatuta, oso ondo daude. Urtarrilean dauzkan ezaugarriak dauzka, eta ziurtasuna da beti hobera joango direla.

Urtean zehar txotxa mantentzen dugu. Urtarrilaren 12an ireki genuen, Aitor Furundarena omenduta. Txalaparta, Mendiluze eta Eguren bertsotan, Ordiziarrockeoen musika izan zen.

Sagarra dena Gipuzkoatik ekarri dugu, toki eta ezaugarri askokoa; gure etxekoa ere bai. Gure apustua da sagasti desberdinetatik ekartzea, eta kupela bakoitzak bere berezitasuna izan dezala. Ezaugarri desberdineko 12 kupe! ditugu, jendeak aukera izan dezan probatzeko.



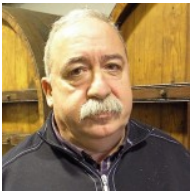
«Tokiotan beti gorputz handikoa izaten bada, aurten handiagokoa»

Demetrio Terradillos – Urbitarte (Ataun)

Betiko moduko sagardoa atera da. Aurten, matizatuagoa. Gure alderdi hauetan gorputz handikoa izaten bada beti, aurten oraindik handiagokoa da. Oso afruitua, eta tanino askokoa. Botilarako sagardoa izango da. Txotxetik hainbesteko goxorik ez du izango, baina edaten dakienarentzat oso atsegina. Kolorez nahiko kargatuak dira.

Txotxeko inaugurazioa urtarrilaren 13an egin genuen. Txotxa ez dugu ixten, urte gutxian egongo da. Maiatzaren bukaeran karta bat eranstean dugu.

Guk sagarra asko izan dugu,. Ataunen bertan gutxi, baina Olaberria, Idiazabal, Segura eta Gabiria aldean asko.



AIMAR MAIZ

UTZI EKARPEN BAT

Izena *

Email *

Website

BIDALI IRUZKINA



[Cookie politika](#) | [Lege Oharra](#) | [Pribatutasun Politika](#)