

Sagardo

botila



ANDER GILLENIA

Kortxoa kentzeko garaia da

Sagardoa batez ere botilatik edatetik upel artean murgiltzera igaro gara azken urteotan. Baina txotx garaiak hasiera eta amaiera izaten ditu, eta sagardo botilaren sasoiak ez du mugarik. Sagardogintzan aritzen direnek horregatik ikusten dute antza etorkizuna botila formaz. Urteko edozein egunetan kontsumi daitekeen produktua bilakatzen duelako



mama gozoa. Hasiak dira guztiak euren lana botilaratzen eta, gure aldetik, lan horren emaitzak bildu ditugu, aurten botilaratutakoa nolakoa den, nola gorde eta kontsumitu behar den, eta zein etorkizun ikusten zaion zehaztu nahian.

Zuri dagokizun lan bakarra, sagardo botilari bezalaxe, gehigarri honi kortxoa kentzea da.

Sagardo botila

Lasto koloreko edaria

Aurten sagardo produkzioa iaz baino % 15 handiagoa izan da, eta handitzen joatea espero da aurrerantzean



Sagardogileek erabilitako sagarraren % 40a Gipuzkoako izan da.

JACOBA MANTEROLA

T xotx garairen amaiera heldu da Gipuzkoako sagardotegietan, eta sagardogile nagusiak mama goxoa botilaratzen hasiak dira. Horrengatik dakite inork baino hobeto zer nolako sagardoa den aurtengoa. Zer ezaugarri dituen bereziki, beste urteetakoekin alderatuta. Aurtengo ezaugarri nagusien artean, kolorea naabarmendu dute.

ADITUEN ustez, botilaratutako sagardoa lehorragoa izaten da upelekoa baino. Azken bizpahiru urteetan sagardoa berdintsua izan dela ere badiote, baipa urte bakoitzak berezitasun bat izaten duela gogoratu ere bai. «Aurtengoak, kolorean dañar aldaketa. Azken urteetan Galziazatik ekarritako sagarra zela-eta berdeska irten da sagardoa, baina aurten horiska da, lasto kolorekoa. Hori inportantea da, garai bateko sagardoak kolore hau baitzuen», dio Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak, Joxe Migel Bereziartuak.

Gipuzkoa eta Asturiasko sagarra erabilienez, nahikoa azidotasun baxua du aurten sagardoak, «neurri onean, alkohola bezalaxe», Bereziartuaren aburuz. Izan ere, azken hiruzpalau urteetan berdintsu ibili da alkoholari

dagokionez, 1993an askotxo izan bazuen ere. «Urte horretan, 6,5 eta 7 inguruan ibili zen alkohol maila, berez 5,5etik 6ra bitartean ibili behar badu ere». Aurtengo sagardoa neurri horien barruan dabil, 5,7 eta 6 eskas bitartean.

Berezitasun horiek guztiak lortzeko materiala behar da. Gipuzkoako sagar asko egon da, eta sagardotarako erabili den sagarra % 40 izan da. Aurten iaz baino % 15 inguru gehiago egin da. Iaz sei bat milioi litro egin ziren, eta aurten zazpi eta erdiren bueltan ibili da produkzioa. «Salmentak nahiko ondo doazela ikusten da. Gazteak sagardoa apreziatzen hasi dira, eta eskaera igo egin da, bai Gipuzkoan, bai Euskal Herria osoan. Gure nahia produkzioa urtetik urtera % 5-10 inguru gehitzea da hemendik hiru urtera bitartean. Gipuzkoatik azken lauzpabost urteetan kanpora irten da merkata. Zabaldu egin da eskaera».

Hala ere, sagardogintzatik bakarrik bitztea zaila da sagardogile elkartearen lehendakariak dioenez. «70-75 sagardogile gaudu Gipuzkoan guztira, baina hamarren baten artean egiten dugu produkzioaren % 60. Sagardotik solilik bizi nahi duenak 300 bat mila litro egin behar ditu gutxienez urtero».

Botilaratzea da etorkizuna sagardogile izan nahi duenarentzat, Bereziartuaren arabera. 1985-1986ko denboraldian egun ezagutzen den botila plazaratu zuten sagardogileek. Orduetik, bateratze prozesu bat lortu du, irudi aldetik presentzia bereganatuz hainbat lekutan. «Oso garrantzitsua izan zen bere garaian, sagardo naturalaren nortasuna zehazteko balio izan zuelako. Orain, etiketatu eta botilaratzen da. Jendea honetatik bizi da, eta sagardoa gero eta kalitate hobegokoa da».

Kontsumitzailearen beharretara egokitu dute euren produktua sagardogileek, Bereziartuaren ustez. Lau hilabete dirauen txotx garaiaz gain, sagardoa urteko edozein sasotian eta ia edozein dendatan topa dezakeela konturatu da jendea. «Garai batean urteko sagardoa erosten zuen jendeak soto bat derrigor behar zuen. Orain, sotorik ez duenak ere eros dezake urteko sagardoa, edozein dendatan topa baitezake eta behar duenean botila bat etxera eraman. Hortik etorri da kontsumitzaileen gehitzea gure ustez. Egun sagardogileak txukun-txukun aurkezten du bere produktua, eta hori beharrezkoa da oso». Kanpoan saltea da orain erronka nagusia. X

Zazpi milioi eta erdi litro ingurukoa da aurtengo sagardo ekoizpena eta datozen urteetan igotzen joatea espero dute sagardogileek

ORBELAN
PLASTIKOAK

Ama Kandida etorbidea, 13
ANDOAIN
20140

Tel: 59 11 51
59 15 90

Faxu: 59 16 99

Kalitatezko sagardo kaja egilea

URBITARTE
Sagardotegia



URTE GUZTIAN
SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Ergoien auzoa ATAUN Tel.: 88 83 31-18 01 79

Sagardoa botilan urte guztian salgai



BEREZIARTUA
SAGARDOAK

Bereanar Etxea - Iparralde bidea, z/g
(943) 55 57 98 - Faxa: (943) 33 19 10
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOA
Sidra Natural

M. ASTARBE

MENDIOLA BASERRIA - © 55 15 27 - ASTIGARRAGA



Kontsumitzailearen begietan

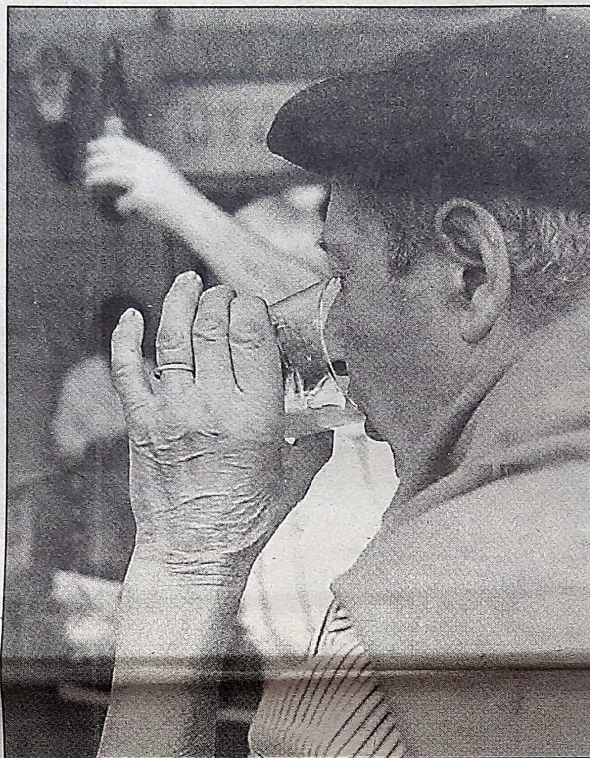
Eskaintzen dizuten sagardoa nondik datorren jakitea, jakin beharreko lehen gauza

Sagardogileek hainbat berrikuntza ezarri dituzte euren ekoizpen prozesuetan produktua hobetzea ziurtatzeko. Bestelako tresna eta epeek kalitate handia ekarri dute. Kontsumitzailea da, ordea, prozesu honen emaitza aztertu duen adituena. Zer eskatu behar dio ordea kontsumitzaileak sagardoari? Nola kontsumitu behar du? Sagardogileek badute zeresanik honi buruz ere...

SAGARDOA egiteko sagarra hartu, dolaretik pasatu, bertan lortutako muztioa upeletan sartu eta gutxienez hiru hilabetez itxaron behar izaten da. Joxe Migel Bereziartua Gipuzkoako Sagardozaleen Elkarteak lehendakariaren arabera. «Sagarraren arabera moldatzen da egonaldi hau, zein sagar duten batzuek lau hilabetez ere egon behar izaten baitute gutxienez. Hortik gora, ikusi egin behar sagardo bakoitzak zein aukera dituen».

Egonaldi horretan, jeneralean 9-11 gradutan izaten da sagardoa. Garai batean, sagardoa epelduz zihola ikusirik, maiatz eta ekain inguruan jada dena botilaratu egin behar izaten zuten sagardozaleak. Orain, aldiz, urte osoan aritzen dira botilatzeko. «Oso garrantzizkoa da hori, lanerako askoz baldintza hobekak baitira. Garai batean baino errazago egiten da lan».

Aurrerakuntza teknikoek tresna berriak ekarri dituzte lana erraztearren, eta egungo sagardogileen artean badira jada basterriaren osagarri gisako sendi negozioa alde batera utzi eta urte osoz sagardoa egitetik bizi direnak. Dedikazio handiagoa dago



Botilatzeko alrea sartu zaion jakiteko, etzanda utzi behar da botila.

ANDER GILLENENA

beraz, lehentasun bilakatzu baserri batzuetako lanetan.

Botila garbiketa • Sagardoa egin ostean botilatzeko, Administrazioak baldintza batzuk ezarriak ditu. Botilak uretan sartuta behar direla dio, eta horretara egokitu dira sagardozaleak, Bereziartuak dioenez. «70 gradu inguruko bainuntzietan desinfektatzen ditugu saldutako sa-

gardo botilak. Botila berriak erabili nahiko genituzke, txukunago baita, baina garestiak dira, sei duro balio baitute. Garbiketa tresna hauetan sartzen ditugu beraz jasotako botilak».

Garbitu ahala bete, korbaxa jarri, eta ondoren zuzenean etiketa jartzen dieten sagardogileak ere badira. «Gure erronka hori da. Jendeak zer eskatzen duen ikusi, eta hori ematen saiatzen

gara. Gure prestakuntzaz gain, bezeroari konfiantza eman behar zaio ikusi dugu. Sagardoa, beste produktu asko bezalaxe, urte guztian dagoela jakin behar du erosleak, eta sagardogileak dedikazio handia eskaintzen diola sagardoari, produktu honen kalitateak goraka egin arte nabarmen, oso malla onera helduta. Kalitatea gehiago hobe daitekeela dio hala ere Bereziartuak,

eta kontsumitzaileak egun lasai edan dezakeela nabarmendu.

Kontsumitzaileak, ordea, edateaz gain, exjintziak ere egin ditzake, noski. Eskaintzen dioten sagardoak ez duela etiketarik ikusten badu, adibidez, normal ikusten dute sagardogileek denariari zergaita galdetzea. «Irudi bat exjintu behar zaio produktu honi ere».

Botila bat erosten den bezain pronto, egun batzuetan egon behar bada behintzat edan aurretik, etzanda jarri behar da, korbaxa arazorik badu, zutik egotean airea hartzen baitu. «Etzandako botilari airea sartu baldin bazalo segituan antzematen zala, eta erreklamatzeko aukera izaten da». Beti toki freskoan gorde behar da botila, etzanda zein zutik.

Egun berean kontsumitzeko erositako sagardo botila 10-13 gradu bitartean edan behar da. «Askotan, tabernetan eta jatekietan hozkailuan sartzen dute, eta hori ez da egokia, galdu egiten baitu».

Botila zein baldintzatan gorde behar den ikusita, zerbitzeko modua aipatu du ondoren Bereziartuak. «Sagardoa, zerbitzerakoan, bota egin behar da. Arra pare bateko altueratik bota behar da edalontzira, mehe. Edalontzian erortzen denean duen txinparta, lurrina eta bizitasuna ateratzeko. Edalontziak kristal finekoa behar du izan. Luze samarra ere bai, atera berri den sagardoren lurrina usnatu, kolorea apreziatu eta ondoren edateko». Edalontzi luzeak aproposagoak omen dira honetarako, sudurre-raino eramaten baitituzte usainok. Txinparta eta aromatik edaten hasierako sagardo ona den ala ez antzeman daitekeela ghitu du.

Kontsumitzaileak hau guztia exjintu behar du, Bereziartuaren aburuz. «Produktuaren irudierentzat kaltegarri izaten baita finena. Horregatik an gara bultzatzen kontsumitzaileak konfiantza izan dezan sagardorekin, gaizki ateratzen diotenean kontuak eskatzerainokoa». X



ZAPIAIN
Astigarraga

**SAGARDOTEGIA - JATETXEA
MENDIZABAL**



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa) - ☎ 555747



**LIZEAGA
SAGARDOAK**

Sagardoaren ibilbidea, 1
☎ 46 82 90

**GARTZIATEGI Baserría
ASTIGARRAGA**



Larrarte
**SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA**

- Berritua eta handiagotua
- Berriro ere zuentzat ere zabalik

MUÑAGORRI ENEA BASERRIA - 55.56.47 telefonoa
ASTIGARRAGA



**Sagardotegia
Erretegia**

OTSUENEA - TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZOA

55 64 05 tel.
HERNANI



**OTSUA - ENEA
SAGARDOTEGIA**
Simon Etxeberria

Osiñaga auzoa HERNANI Tf.: 55 68 94

Sagardo botila

Abiada ezberdinetako sagardogileen lehia

Kooperatiba da askorentzat sagardoaren etorkizunerako giltza

Sagardogintza negozio familiar gisa antolatu izan da normalean gure artean. Baina sagardogintzatik bizi ahal izateko beharrezko den lehiakortasunaren atzetik, sagardogile batzuk hasiak dira sendiaz kanpoko eraketa baten aldeko apustua aztertzen. Sagardogile batzuen artean osaturiko kooperatiba gisa funtzionatzea, alegia, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak dioenez.

IAZ marketin ikerketa eginarazi zuen Gipuzkoako Sagardogile Elkartek. Bertan gauza garantzitsuak azaldu ziren, Joxe Migel Bereziartuaren arabera. «Azken batean, jarrera asko agertzen ziren bertan, eta komertzial bat irekitzearen aldeko txostena ekarri ziguten. Izen jeneriko bat jarri sagardoari, eta denon artean osaturiko sistema komertzial baten bitartez gure produktua merkaturatzeko».

Baina idela hau gauzatzeko hainbat arazo daude. Hau guztia nola bideratu aztertu ostean, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak asko kostako dela uste du. «Sagardogile franko aurreratuagoak daudelako, euren izena komertzializatu eta ezagutarazten. Denak batetik pasatzea, eta honela izango dela ziurtatzea gainera, oso zaila da».

Hala ere, kooperatiba irudia ez dutela baztertu nahi azpimarratu du Bereziartuak. Salmentak kontuan hartu behar dira. «Negozio familiar batean, finean, kopuru konkretu batera helduz gero, ez da gehiago egitea komeni, gehiago egiteko esku gehiago behar direlako, sendiaren mugak gaituz. Ez da hainbeste irabazten familiaz kanpo egiten denean, eta honek badu eragina».

Dena dela, Gipuzkoako sagardogileek, datoen urteetan, produktzioa % 10 igotzeko asmoa dute urteko, eta nork ez du



Botilaratutako sagardotik bizi nahi duten sagardogileak kooperatiba sortzeko aukera aztertzen ari dira.

ANDER GILLENENA

esango 8-10 bat sagardogile juntatzeko eta kooperatiba bat osatzeko? Argi da gauden 75 sagardogile guztiak ez goazela abiada berean eta denak gurdi berean abiatzea ez dela posible».

Bereziartuarentzat, bide egokienetako bat izan daiteke. Sagardogile askori kezka handia sortzen diola ere badaki, bakoitzak bere etiketa, izena, «patrimonio gisa sentitzen baitu merkaturatu, eta komertzializazioan sartu, izen jeneriko batekin, az-

ken 10-15 urteetan egin dituen inbertsioak alde batera utziz... Hemen batzuek 50.000 litro sagardo egiten dituzte eta beste batzuek 500.000, eta normala da asko ekotitzen duenak kezka handiagoa izatea gauzak gaizki ateraz gero».

Azken hauek produktioaren % 60 bat etiketatzen ari dira, beren izena ezagutaraziz merkaturatu. «Alde horretatik ikusten dut zaila komertzializatzeke formula».

Labelaren bidean sartu nahi

MERKATUA irabazteko ahaleginetan dihardutela dio etengabe Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak. «Jendeak konfiantza hartu behar du produktu honekin. Ez dugu dena Gipuzkoako sagarrarekin egiten, baina Gipuzkoan egiten da. Ez dugu jatorri izenaren biderik, baina bai labelarena. Kalitate aldetik, bide horretan sartzeko moduan gaudela uste dugu».

Labelaren lortzeko ahaleginak egiten ari direla dio Bereziartuak, baina Administrazioak oztopoak jartzen dizkiela erantsi du. «Sagardoa egiteko erabilitako sagarraren erdia bertakoa izatea nahi du, eta guk oso zail ikusten dugu. Labela lortzeko, sagarrari begiratzea baino sagardoa egiteko prozesu osoaren kalitate mailari begiratzea hobe deritzogu. Kanpoko sagarra nahasten diogula hemengoari? Bai, baina hemen urtzen da, hemengo upeletan, kalitatea ziurtatuz. X



**GURUTZETA
SAGARDO NATURALA**

55 22 42 / 55 78 49 tel.
GURUTZETA ETXEA
Zamoka Pas., 59 - ASTIGARRAGA

**Txox garaia amaiturik,
sagardoa botilan urte osoan salgai**



Hamar urte betetzear da Idiazabalgo Gazta jatorri izena.
MANU MUJICA

Europako ateak zabaldu nahian

Idiazabalgo Gaztaren jatorri izena Europan onartzeko lanean

Sagardoa eta gazta batzuek duen emaitza ona aspaldidanik dugu ezagun. Bi osagarriak zenbat eta goxago izan, orduan eta emaitza hobea jasoko du dastatzailerak gainera. Norberaren gustuari utziko diogu sagardoak bultzatuko duen gazta aukeratzeko, baina jatorri izena lortzearen 10. urteurrena betetzear dagoela-eta, aurtengo Idiazabalgo Gaztaren ekoizpena nola doan jakin nahi izan dugu.

SAGARDOAREKIN lagundu ala ez, zeuk erabaki. Duela hamar urte sortu zen jatorri izena eskuratzeko aukera Hego Euskal Herrian, eta Idiazabalgo Gaztak hasieratik aprobetxatu zuen, eskatzen ziren baldintza guztiak betetzen baitzituen. Onuragarria izan da jatorri izena jasotzea, Patxi Perez Elortondoren ustez behintzat, «betiko produktua izanik, orain arte zaindu izan dena, jatorri izenaren bitartez hala jarraitzea espero da, sorburua bermatuz».

Perez Elortondo Idiazabalgo Gaztaren Kontsellu Erregulatzailerak bideratzen duen arlo teknikoaren arduraduna da, eta jatorri izena jasotzeko, gaztaginek hainbat baldintza bete behar dituztela gogoratzen du.

Honek guztiak ematen duen lanaren neurria hartzeko, datu zehatz bat jakitea nahikoa da. Kilo bat Idiazabalgo Gazta egiteko, sei litro ardi-esne behar dira, eta sei litro horiek lortzeko, zazpi ardi astebetetz jetzi behar dira, birritan eguneko. Esnea emateko ardiek jaki ona eta kontu handia behar dituztela esan behar da. Eta hau guzti hau, gazta egiteko esnea sollik lortzeko.

Duela hamarkada bat martxan

jarri zen proiektua aurrera doa hala ere, Perez Elortondoren ustez. «Duela hiru urtetik hona ekoizpen gailurra lortu dugula uste dugu. 5 bat milioi litro esne jasotzen dira gaztandegietan, eta beste milioi eta erdi inguru litro indibidualki gazta egiteko erabiltzen direla uste dugu. Aurten esne asko datorrela diote, baina ez dugu gorakada handirik espero. Dena den, ahal den esnearen erdia besterik ez da biltzen, oso neketsua delako eta etekin gutxi ematen duelako».

Badira erronkak beraz. Nagusien artean, Europa mallan jatorri izena onar dezaten. Orain arte estatu mailako araudiak zeuden arlo honetan. Jatorri izen bakoitzak bere araudia zuen, zegokion Estatuak onartzen ziona. Orain, Europako araudia onartu da; Idiazabalgo Gazta,

adibidez, Europako herri bakoitzean erregistratzen ez ibiltzeko. «1992an sortu zen araudi hau, eta oraindik ez da onartu jatorri izenik. Baina badira aurreikuspenak hemendik gutxira 300 produktuko zerrenda bat onartuko dela diotenak. Zerrenda horretan gaudela uste dugu. Hau da gure erronka, eta horretara moldatzeko urratsak eman ditugu».

Bide horretan aurtengo berrikuntza nagusia «Kaseina Xaflda» da. Gazta bakoitzak bat eramango du, 5 zentimetroko diametrokoa, kaseina izeneko esne proteina batez osatua. «Kaseina esnetik ateratzen da eta elikagai izan daiteke. Gaztaren aurpegitako batean jartzen da, eta xafllak gaztagilearen eta egin dituen gazten berri ematen du, kode baten bitartez. Gazta bakoitzaren nortasun agiria izango da.»

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

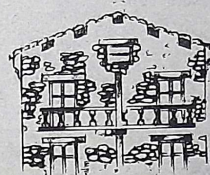
URTE OSOAN SAGARDOA BOTILAN SALGAI



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA - BASERRIA

Oztaran bailara - URNIETA - 55.69.81 tel.



ZABALA

Sagardotegia

ADUNA (Gipuzkoa) - 0 (943) 69 07 74



Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel. 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel. 69 02 83

BAZKARIAK

AFARIAK



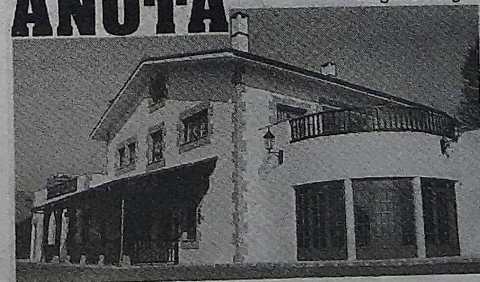
Urte osoan zabalik eta igandetan itxita

Gure-Ametsa Etxea
Santa Luzia Auzoa

653354 - 651910
20400 TOLOSA

AÑOTA

Sagardotegia



Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

“URTE OSOAN ZABALIK”

Usurbilgo Sagardo Eguna, XV. aldiz

Aurten botilaratutako sagardoa dastatzeko aukera ezin hobea herriko plazan, goizeko 11.30etatik aurrera

USURBILGO plazara hurbildutako guztiek 45 bat sagardogileen sagardoa probatzeko aukera izango dute, edalontzi egoki bat erosit gero. Edateaz gain, informazio mahai bat ere izango du, egunari eta Gipuzkoako 60 sagardotegiri buruzkoa. Bertsolari, txikiiti eta sagar gozoki artean, muztioa nola egiten den ikas daiteke, 300 kilo sagar plazan bertan dolarean txikitu eta prentsatu egingo baitira. Sagardoz izeneko likorea egiteko prozesua ere ikusgai izango du Usurbilgo plazara hurbildutako jendeak.

Duela urte batzuk jada Andatza Kultur Taldearen aburuz sorturiko ekimenaren azken edizioaren egitaraua duzu hau, gutxi gora-behera. Egun, Sagardo Egunaren Lagunak taldeak antolatzen du, eta talde honetako partaide diren Ainhoa Labaka eta Aitor Egiletak aurkeztu digute bere funtsa. «Hamar lagun gara. Duela bost urtetik hona antolatu dugun egun hau, eta ez gara horretara mugatzen. Ez dugu talde txiki bat izan nahi. Ez dugu Sagardo Eguna bakarrik antolatu nahi. Herriko jendeak ezagutu dezala zer den sagardoaren mundua, eta horretarako alde aurretik erakutsi egin behar dizkiozu sagarraren, sagarrondoaren eta beste hainbat gauzaren zer-nolakoak.

Sagardoari buruzko aldizkari-txo bat ere ateratzen dute gazte hauek. *Berripaperá* izenarekin, iazko Sagardo Egunean argitaratu zuten lehen aldiz; txotx garalaren hasieran bigarreanean, eta hirugarrena gaur. «Urtean bitan gutxienez ateratzea espero dugu. Sagardotegietako gida, sagardotegi eta inguruko buruzko informazioa eta beste bilduz».

Usurbilgo plaza, Gipuzkoako sagardozaleen topagune egun batez. Ez da arraroa, Labaka eta Egiletaren ustez. «Usurbil beti izan da sagardogilea, Gipuzkoako herri asko bezalatsu. Egun ere badira baserriak beraietzako sagardoa egiten dutenak.

Usurbilgo herriak sagardogin-

Gaur bertan ospatuko da Usurbilen XV. Sagardo Eguna. Goizeko hamaika eta erdietatik aurrera jarriko da martxan. Irrintziak, txapalarta, trikitia, sagardo botatzaileen lehiaketa, pintxoak, jendea... Hamaika gauza, baina ardatz bakar baten inguruan denak: sagardoa. Eta nor egokiago egun honi buruz hitz egiteko Sagardo Egunaren Lagunak baino?



Sagardo Egunaren Lagunak taldekoen helburua sagardoa jende artean ezagutaraztea da, etxe gehienetan izan den edariak egun ere bere lekua ukan dezan

XOUSE SIMAL

45 sagardogile inguru izango da Usurbilen, 120 botila eskainiz beren produktua dastatu nahi duen edonori

tzarekin izan duen harremanen adibide. Aitzaga tabernan elkarte honetako partaideek erakusketa bat antolatu dute. 1981ean herriko dolareei buruz egin zen datu bilketa bat oinarritzat hartuz eta hainbat argazki erakutsiz. «Uda honetan berriro egin nahi dugu datu bilketa hau, hamabost urteotan zer aldatu den eta zer ez ikusteko».

Sagardoaren inguruko museoa bultzatzeko eta osatzeko proiektua ere buruan darabilte lagun

hauek, baina horretarako hainbat erakunde eta sagardozaleen laguntza beharko lukete, eta ez dute oso gertu ikusten. «Amets bat da batez ere, urrun dagoena oraingo, interes handirik ez baitugu sumatzen hainbat lekutan».

Sagardo Egun hau lehen aldiz antolatu zenetik hona gauza asko aldatu dela argi dute. «Duela 15 urte ia inor ez zen joaten sagardotegietara, adibidez. Jendea gero eta gehiago animatu da sa-

gardo egun ezberdinak antolatze-ko. Hemen, batez ere edari honen irudia bultzatzeko hasi zen. Orain, beste zentzu bat eman nahi zailo, botilako sagardoa bultzatzearena, txotx garaia probatzeko eta gero edateko dela jakinarazteko». Sagardo Egun hau alderdi horretatik probaketa gune dela gehitzen dute, festa heziketarekin nahastuz.

Ikasketa ezberdin asko topa daitezke. Sagardoa nola egiten den, atera eta edaten den... Usurbildar ugariren laguntzarekin guztia, ezinezko litzateke-eta bestela hamar laguneko talde honentzat bakarrik egitea dena. «Jendeak berehala ematen du

Ongi botatzearen artea

BOTAKETA lehiaketa Sagardo Egunaren zati ezagun eta ikusgarrietako bat izaten da urtero. Arratsaldean izaten da. Megafoniaz, izena emandako lehen 12 lagunak onartuko direla esaten da, eta horietatik igotzen dira oholtzara handik gutxira.

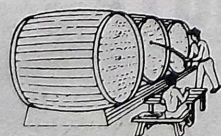
Ainhoa Labaka eta Aitor Egiletak, Sagardo Egunaren Lagunak taldeko partaideek diotenez, oholtzara igotzen den jendea ezberdina izan daiteke oso. «Gazteak, ez hain gazteak eta helduak nahas daitezke. Egun horretako haize boladen arabera izaten da. Inoiz ezin da jakin zer topatuko den aurtengo lehiaketan».

Horrela, sagardotegietako jendea anima daiteke, eta inoiz sagardorik bota ez duena ere bai. «Baina normalean zer egin behar duen ezin hobeto dakien jendea izaten da. Ikuskiatu polita osatzen da honela».

Epaimahai aurrean aritzen da botatzaile bakoitza, eta epaimahaiak botatzeko estiloa, edalontziaren neurria (bakoitzean botatuko kantitatea) eta alferrik galdutako sagardo kantitatea izaten dituzte kontuan. Hiru faktore horien arabera ematen dute epaiak.

izena laguntzeko zerrendetan. 150 bat lagun guztira».

Hamar-hamabi mila lagun inguru bildu izan dira egun berean Usurbilgo plazan, goizez sagardozale bakoitzak irekitzen dituen 60 botilak berehala husteko prest. Arratsaldean beste hainbeste, eta berriro amaitzen da berehala sagardoa. «Nahikoa da sagardo kopuru hau, probaketa egiteko bai behintzat, eta ez ahaztu hauxe dela egun honen funtsa. X



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGi-LYZE

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

SAGARDOTEGIA



ASTIAZARAN

SAGARDOA BOTILAN
Ekaina, uztaila eta abuztuan irekia

Zubieta auzoa
36 12 29

DONOSTIA
(Gipuzkoa)

Itargarkiak

(943) 300222

Egunkaria