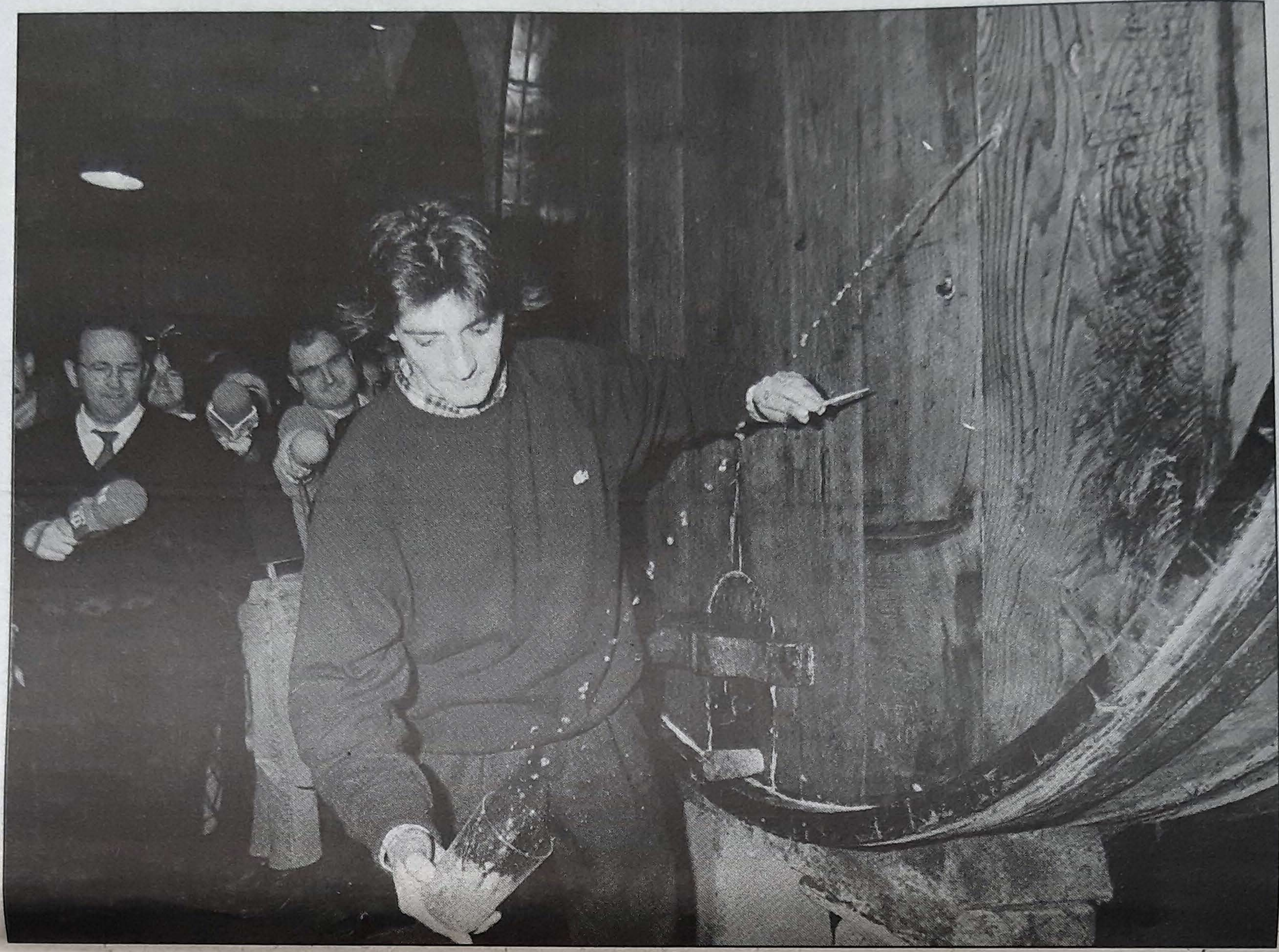
■ Aurtengo sagardoa lehorra eta kalitatekoa da, azukrea eta alkohola tamainan ditu eta horixka kolorekoa da. Hala iragarri dute Gipuzkoako sagardogileek. Guztira 6.500 milioi litro sagardo egin da eta 9.000 tona sagar erabili da horretarako. Txotx garaia atzo hasi zen, eta iazko ereduari eutsi zaio: San Sebastian eguna baino lehenagoko ostiralean finkatu zen txotxaren irekitzea. Hala ere, sagardotegien sasoi berriaren aurkezpena asteazkenean egin zen, eta Jose Mari Bakero Barcelona futbol taldeko jokalariak izan zuen txiria zabaltzeko ohorea. ■



Jose Mari Bakero Barcelona futbol taldeko jokalariak ireki zuen sasoiko txiria joan zen asteazkenean. ANDER GILLENEA

Hona Pepe Artola tolosarrak 'Sagarra eta Sagardua' izenburuarekin orain urte dexente egindako bi bertso:

Lore ederra mundura zera
osto tartian etortzen,
arbol-adarrak zintzilik zaitu
gustora ongi azitzen,
denborarekin gorputza zaizu
txit borobilla gelditzen
aize eguski eta andiyak
zaitzuztelako mantentzen.

Ai! zenen gauza ederra eta
garbiya zeran azaltzen,
euskaldun denek zure ganuntza
pozkidanez gerade biltzen,
bakoitzak bere aldetik milla
esker dizkitzu ematen;
ta gerora zure zumo gozoa
gustora degu edaten.

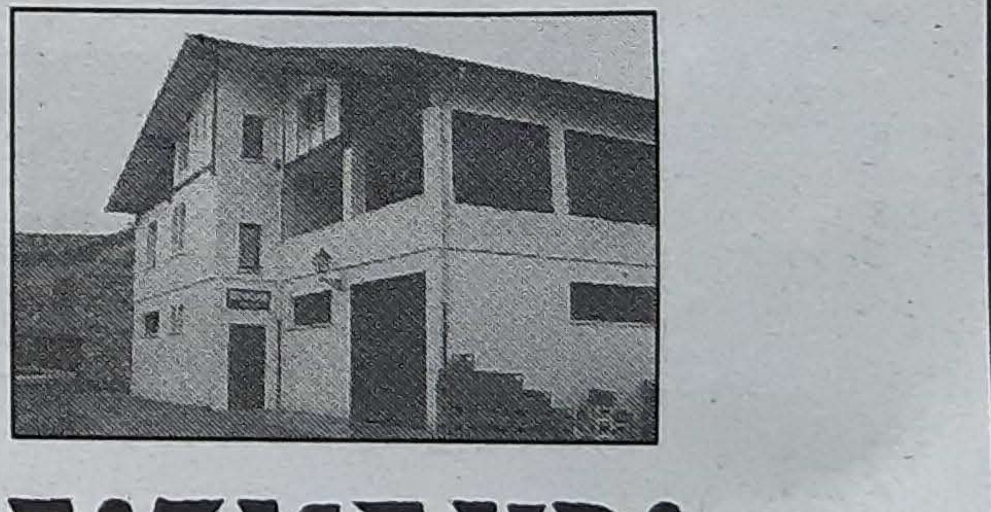
Martindegi auzoa, 29 Tel.: 55.58.51 - 55.02.81
20.120 HERNANI (Gipuzkoa)

Zelaia Sagardoak

REZOLA

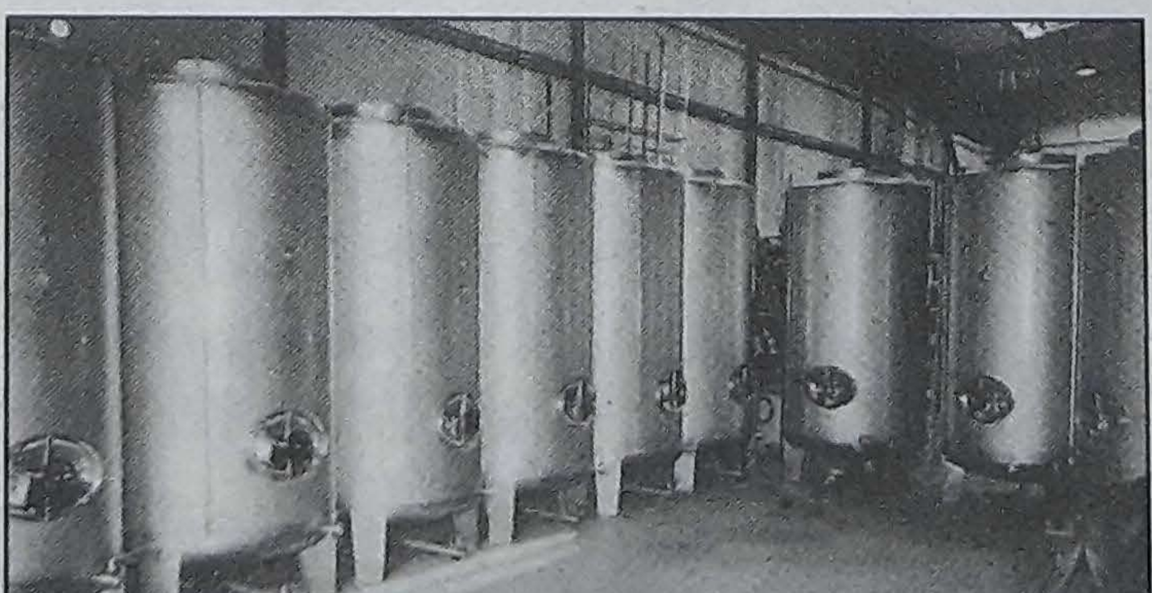
SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserria 55 66 37 tel.
Santiagomendi Zeharra
ASTIGARRAGA



EiZMENDi
Sagardotegia

OTSUENEA-TXIKI BASERRIA 55 64 05 TEL.
OSIÑAGA AUZOA HERNANI



GOG

ALTZAIRU HERDOILGAITZEKO
BILTEGIAK

Neurrira
Fermentazio kontrolatua
Sagardo, txakolin eta ardoa gorde eta mantentzeko egokiak

BESTE PRODUKTUAK
TORLOJU AMAIGABEA (sagar txikitua garraiatzeko) — SAGARRA GARBITU ETA ERAMATEKO UR-SISTEMA — UMOKETA BILTEGIA

GOG S.A. Poligono industriala, 26 - ERGOBIA - Tel.: (943) 55 47 96 - Faxa: (943) 55 55 84