

# Upeletan ez galtzeko hiztegia

• **ALKOHOLA:** Gutxitan izaten ditu sagardoak 5-6 gradu alkohol baino gehiago. Sagarra chotu eta dolarean zanpatuta lortutako muztioak bi irakinaldi behar ditu kopuru horretara heltzeko.

• **DONOSTIA:** 1931-32an 93 sagardotegi zeuden Donostian, eta 38 Astigarragan. Sasoi hartan 774 sagardotegi zeuden Gipuzkoan.

• **IZENAK:** Sagar mota ezberdinak daude, denak bere izenez. Gazi-gozoak, besteak beste, Frantsesa, Errezila, Aritza, Mendiola, Manttoni, Patzulo, Gorria, Txalaka, Udare marroiazuria edo Urdinak izan daitezke. Sagar gezak, Mokote, Mozolua edo Patzuloa, Garratzak, berriz, Ge-



Sagardogileen arabera, aurtengo sagardoa leuna, lurrintsua eta zapore onekoa omen da.

za-miña edo Goikoetxea.

• **KOLOREA:** Egun berde koloreko sagardoa nahiago den arren, denbo-

ra asko ez dela horiagoa estimatzen zen, lasto kolorekoa.

• **KOPURUA:** Inaki

Larrañagak adierazi digunez, Gipuzkoako Diputazioako Nekazaritza Saileko teknikaria, egun 290.000 bat sagarrondo daude Gipuzkoan. Donostialdean, 1991n eginiko zentsuan 72.875 zenbatu ziren.

• **NAHASKETA:** Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu, orduan eta sagardo hobea ateratzen da. Sagar mikatza, gazia eta geza neurrian nahastea omen da gakoa.

• **UZTA:** Sagardogileen arabera, aurtengo sagardoa «leuna, lurrintsua eta zapore onekoa da». Aurten 7 milioi litro sagardo ekoiztu dira, iaz baino %10-15 gehiago, horretarako erabilitako 10 milioi kilo sagarren erdia hemen bertakoa izan da.

## BIDEBITARTE



1900ean, Retegi familiakoak, oraingo etxeoandrearen aitaren aitona egindakoa da. Garai hartako matxaka eta toleara daukate. 80 pertsonentzako lekua dago. Apirilaren bukaera

arte dago irekita. Bertan eskaintzen dute janaria. Arratsalde irekitzen dute egunero eta igande eguerdian ere bai. Astelehenean itxita dago. Mamuten peaje ondoan dago.

Tfnoa: 49.21.01



## AMARA BERRI SAGARDOTEGIA

Amara auzoan kokatua, hiriaren erdiguneraino hurbiltzen du sagardotegiaren ohitura. Gure betiko sukaldaritzari jarraituz lehen mailako gaiekin egindako menuak eskaintzen ditu. Sagar-

doa artisau erara egina dauka eta upeletik bertatik edatekoa eskaintzen du. Urte osoan irekia eguerdi eta gauean. Igande gauean eta astelehenean itxita. Marineruen plaza.

Tfnoa: 46.46.84