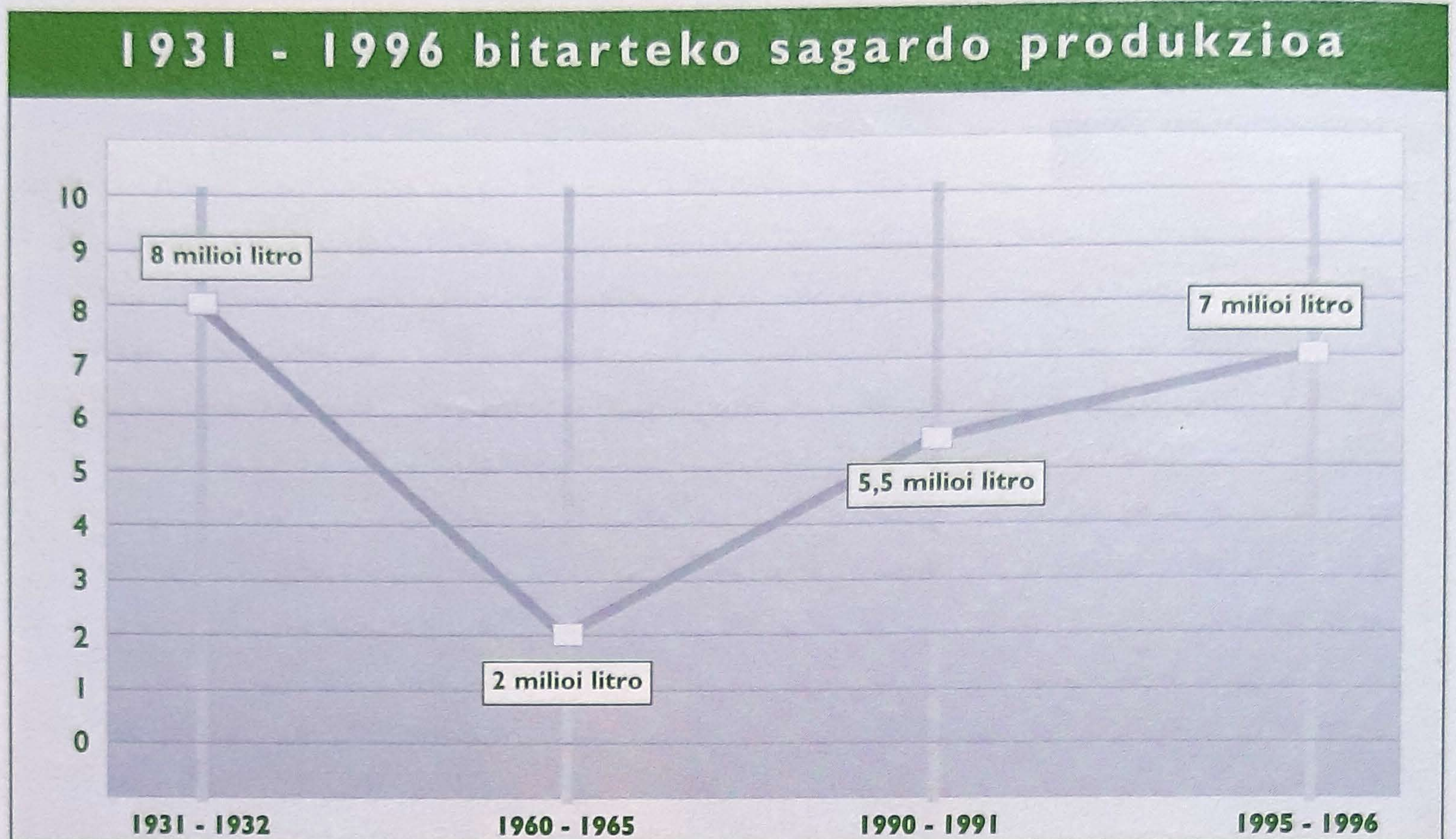




# Ekoizpen errekorren bila

gorabeheratsua izan da sagardo produkzioa 1930etik hona. Garai batean sagardoa erabat hemengo sagarrekin egiten zenez, uztek asko baldintzatzen zuten produkzioa. Egun, produkzioa orekatuta eta gorantza, merkaturatzean datza etorkizunerako apustua. Kanpotik sagarra inportatzen hasia izan zen orekatzearen arrazoietako bat. Dena den, azken urteotan Gipuzkoan izandako landatze ugarien ondorioz, bertako sagarra gero eta gehiago erabiltzen da.



Ez da asko falta 1931-32 urteetako produkziara iristeko.

## 2.000. urtean 10 milioi

1960-65ean produzioak behea jo ondoren -2 milioi litro- goranzkoa da joera. Joxe Miguel Bereziartuak Gipuzkoako sagardogileen

lehendakariak dioskunez, «oso gelditua egon da sagardo mundua. Orain 5-7 urte ezin saldu handia izan zen. Bi urtetik hona gorakada izan da, datozen urteetan 7-10 milioi produzitu-

ko dira, eta 2.000. urtean 10 milioi egiteko moduan izan gaitzke». Txotxean urteroko produkzioaren %5 baino ez da edaten. Beste %95 egoki merkaturatzea da erronka. Aurten adibi-

dez, Bereziartuak dioenez, «eguraldi honekin laister botilan sartu beharko da sagardoa. Salmetan jarri eta erosleak joan egin beharko du, eta hori nekezagoa da».

## GURUTZETA



Gurutzeta baserrian Urreaga familiak betidanik egin du sagardoa. Bide gurutzetan kokatua, hortik datorkio izena baserriari. Apirilak 20ra arte izango ditu atea irekita. 120 pertona

sartzen dira. Eserita egotekoa da. Igandeetan ezik, egunero irekita dago. Janaria bertan ematen dute baina bada aukera ere kanpotik eramateko. Ergobiako bidean.

Tfnua: 55.22.42.

## REZOLA



Betidanik egin izan dute sagardoa etxerako. Duela bost bat urte ireki zuten atea jendearentzako. Ehun bat lagun sartzen dira. Eserita egoteko da. Apirilaren bukaera arte dago irekita eta

janaria bertan eskeintzen dute. Egunero irekitzen da baita larumbata eta igande eguerdietan. Astigarragako Santiago Mendi bidean. Ipintza baserrian dago.

Tfnua: 55.66.37