

Sagardoa egiteko garaia da

Baserrian edo etxeko bajaran. Senideekin edo lagunartean. Nork ez du inoiz sagardoa egiteko tentaziorik izan? Baina nondik hasi? Zalantza denak aukera bihurtu ditu Alkartasuna Kooperatibak. Aurten, sagardoa egiteko beharrezkoak diren tresna denak jarri baititu eskura. Modu onean, gainera.

Abenduaren amaieran, urtarrila hasieran hasiko da sagardotegi garai berria. Konturatu orduko, puri-purian izango da. Baina edari preziatu hau txiritik edan baino lehen, sagardoa bera ekoitzi beharra dago.

Sagardotegiak jada hasi dira lanean. Baita baserri eta etxe askotako sagardozaileak ere. Uste baino gehiago baitira etxerako sagardoa egiten dutenak. Santo Tomas azokan antolatzen den Sagardo Lehiaketa da honen adibide garbia.

Gero eta ekoizle gehiago

Alkartasuna Kooperatibakoak (*Sindikatu*koak, alegia), horren jakitun dira. Jakoba Errekondo Alkartasuna Kooperatibako lehendakariaren ustez, “*gero eta gehiago dira sagardoa egiteko ohitura berreskuratzen ari direnak*”. Jakoba Errekondok argitu digunez, asko izan dira Alkartasunara informazio eske jo dutenak, gazte asko tartean. Jakinmin



GERO ETA GEHIAGO DIRA SAGARDOA EGITERA ANIMATZEN DIRENAK.

horri erantzun asmoz, sagardoa egiteko tresneria saltzen hasi dira Kooperatiban. Egur nahiz altzairuzko barrikak eta kupe-lak, eskuzko matxakak nahiz elektrikoak, dolare txikiak eta ertainak... Eskaintza zabala da. Neurritz eta prezioz, aukera ugari eskaintzen ditu Alkartasunak.

Aldameneko orrialdean ikusiko duzuen moduan, 1.000 euroko inbertsioarekin sagardoa egiten hasteko moduan izan gaitezke.

Sagar gutxiko urtea

Duela aste batzuk hasi zen sagar-bilketa. Ez da urte ona izan, eta beste batzuetan baino sagar gutxiago bildu da. Hala ere, hori ez da arazo izango. Honakoan ere, kanpotik ekarritako sagarrekin osatuko da sagardo berria.

Nola egiten da sagardoa?

Nondik hasiko gara? Zeintzuk dira eman beharreko urratsak? Hauek eta galde-
ra gehiago argitzen ditu “Euskal Herriko sagardoa” liburuak, 1997an Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarteak eta Elhuyarrek argitaratutako liburuak. Interneten ere, badira argigarri izan daitezkeen hainbat web gune. Zerotik hasten direnentzat, guztiz gomendagarriak.

Iñigo García de Eulate eta Jakoba Errekondok idatzitako “Euskal Herriko sagardoa” (1997) liburua praktikoa da oso. Elhuyarren web



orrialdean, www.elhuyar.com sareko dendan salgai da, 3,95 eurotan.

Interneten, hain zuzen, sagardogintzari buruzko informazio ugari dago. Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteak, esate baterako, web gune txukuna du:

www.sagardotegiak.com.

Lau atal nagusitan antolatuta dago: *Elkartea*, *Sagardo Naturala*, *Lanketa* eta *Sagardotegiak*. Sagardoaren jatorria eta lanketa era atseginean azaltzen ditu web orrialde honek.

Sareko Argian ere, informazio osatua topatu dugu:

www.argia.com/sagardoa.

Sagardogileen gida, *Sagardoa Euskal Herrian*, *Sagardoa munduan*, *Tresnak*, *Prozesua*, *Gaitzak eta arazoak*, *Sagarra*, *I+G*, *Lotura interesgarrienak* atalen bidez, sagardogintzaren mundua ondoen islatzen duen web orrialdeetako da hauxe.