

Etorri txotx egitera

Sagardo Eguna iradaitua bizi izango dugu bitartean, lasko etenaldiaren ondoren, orainean berriroan askotekin dator Eguna. Sagardoa egiteko erabiltzen diren tresnak ikusiko eta produktuak dastatzeko aukera izango duzu. Goizean tolarca izango da ikusizun eta sagardo dastaketak arratsaldean izango du jarraipena. Tohi askotako sagardoa izango da, gainera; konparazioak egiteko une aproposa izango dugu, beraz.

Urriak 3 zapafua

SAGARDO
EGUNA



sagardotegi laguntzaileak:



ohiturari eutsiz

1993an antolatu zen lehenengo Sagardo Eguna Eibarren eta, iazko etenaldiaren ondoren, indarberrituta ekingo dio ...eta kitto!-k. Jendeak ondo igarri zuen iazko hutsunea eta antolatzaileek beste tokietan egiten dutena aztertu dute; horrela, Aste Santutik hona, **Orereta, Usurbil, Gros, Donostia eta Aramaioko** Sagardo Egunetan izan dira. Bertan jasotako informazioa eta eskaini izan duten laguntasuna eskertu beharra dago eta, azpiegiturarako eskaintakoaren artean, kokatu behar dugu ere tolarea Oreretako lan-taldeari esker izango dugula.



pintxo gehiago

elkarte gastronomikoekin elkarlanean

Herriko elkarte gastronomikoak egiten duten lanaz jabetuta, ...eta kitto! eurekin elkarlanean hasi da eta oraingokoa da lehenengo emaitza. Pare bat bilera egin eta gero, oso jarrera ona erakutsi zuten eta bost elkarteko kideek jardungo dute sukalde lanetan. Untzagan izan beharrean, **sukalde-lana Kamarroak, Botellin, Untzaga eta Baten-Bi soziedadeetan** egingo da: euretako bitan bakailao-tortila egingo dute eta beste bitan txorizo egosia. Horrez gain, **Peña Txinberan** prestatuko dute Sagardo Egunaren antolaketa eta beharrean jardundako 80 lagunetik gorakoendako afaria. **Eskerrik asko guztiei** emandako erraztasunengatik.



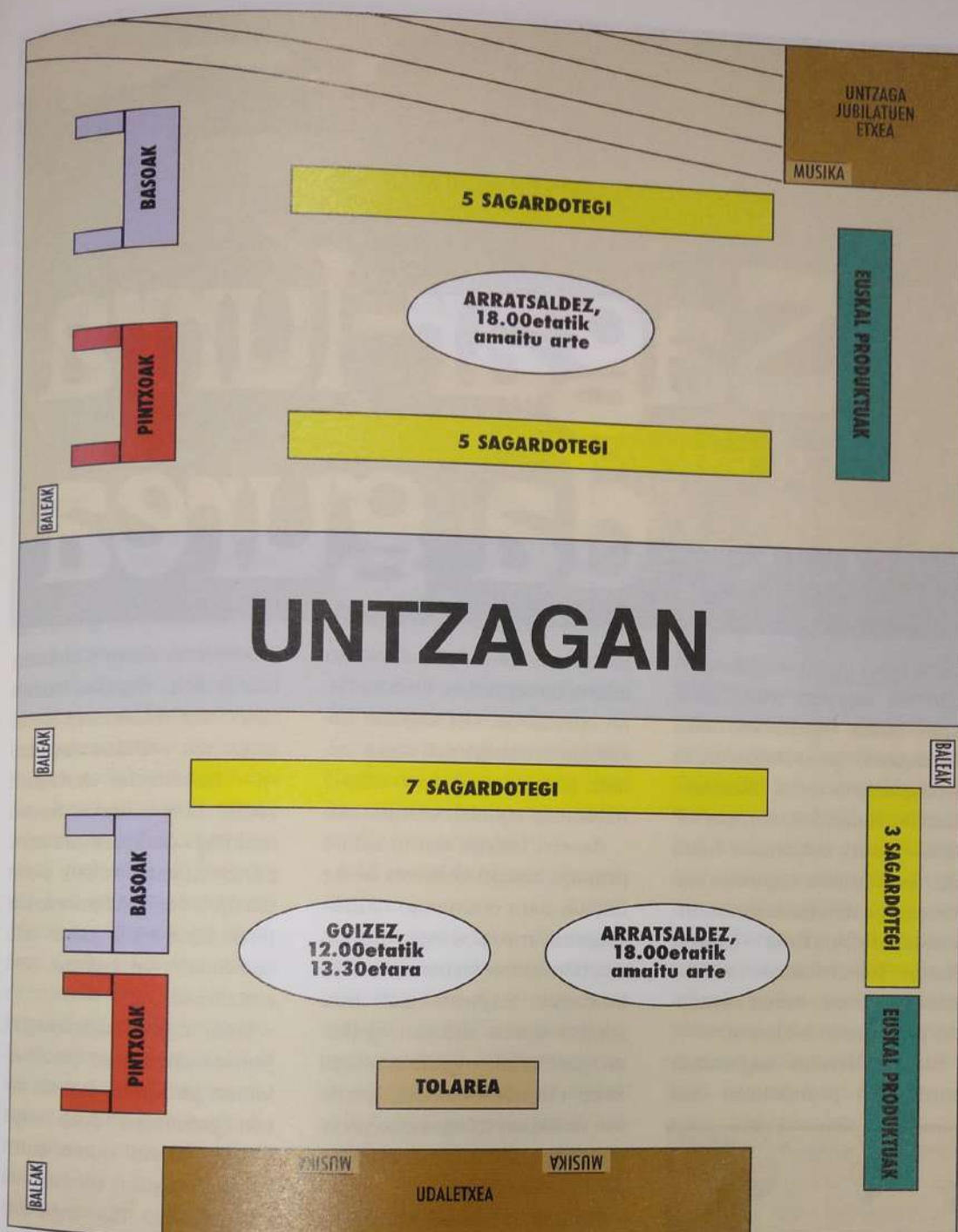
tolarea da berritasuna

Aurtengo egitaraua **11.30etan** hasiko da, Urkizun. Pantxika astuak **400 kilo sagar** eramango ditu Untzagaraino, Musika Eskolako trikitilarien doinuaz lagunduta. **12.00etan** aurtengo edizioko omenduek txotxa zabaldu eta sagarrak botako dituzte tolarrera. Ondoren, sagarrak matxakan txikituko dira eta, prentsatik pasa eta gero, muztioa edateko aukera izango da. Omenduek (Eibar KE ordezkatzuko duten Roberto Cuevas, Carlos Ruben eta Asis Peña jokalariek) bi botila zabaldu ondoren, hasiko da jaia.



Tolarearen berritasunarekin batera, pintxoetan oraingoan **bakailao tortilak** ere zerbitzatuko dira eta **euskal gozogintza** erosi ahal izango da. Edozer kontsumitu aurretik, **tiketak** hartu beharko dira, edalontziak ere ondoren jasotzeko. Goizean hiru postu egongo dira tiketak saltzeko eta arratsaldean lau.





20

sagardotegi

Gipuzkoatik 12:

Arizia
Artola
Iruin-Astiazaran
Bereziartua
Gartziategi
Isastegi
Mina
Oialume Zar
Otsua-Enea
Txindurri Iturri
Rezola
Zapiain

Bizkaiatik:

Axpe

Arabatik:

Iturrieta-Trebiñu

Nafarroatik:

Larraldea

Lapurditik:

Txopinondo

Kantabriatik:

El Muro-El Ti Sidru

Asturiasetik bi:

Cortina

Menéndez

Galiziatik:

Manzanova

GOIZEZ

12.00etatik 13.30etara

ARRATSALDEZ

18.00etatik amaiera arte

BI TIKET KLASA IZANGO DIRA:

5 eurokoa (edalonzia, zapia, pintxo eta nahi beste sagardo)

1'5 eurokoa (pintxo: bakailao tortila, txorizoa edo gaztaia)

Euskal gozogintza erosteko aukera ere izango da, Mallabiko Mañe baserriaren bitartez

MENDEAK ETA MENDEAK dira sagarra gure kulturaren txertatuta dagoela. Inguratzen gaituen paisajea marraztu digu eta, tresna eta behar zehatz batzuk garatzeaz gain, gastronomia berezia ekarri digu eta gure herriaren bizitza moldeatu ere bai.

Beste fruitu batzuekin batera, intxaurre edo gaztaina horren lekuko, udazken hasieran batu eta ganbararako bidea hartu ohi du. Han bilduta egon ondoren, fruta moduan, erreta, konpota gisa, mermelada eginda... hainbat irteera izango du produktuak, sagardoa egitea euretako bat izanik.

Sagardoa izan da gure baserrietan gehien kontsumitu izan den edarietako bat. Edozein ospakizunetarako, afari-meriendak egiteko... auzolanean egindako beharrak amaituta, barrikote ospetsuaren protagonista izan da. Pittarra edo sagardo urtua ere betidanik egin izan ohi da baserrietan, baina horren salmenta debekatua zegoen.

Orain dela gutxira arte, Eus-

kal Herriko zazpi probintzietan egin da sagardo asko; gaur egun, baina, Gipuzkoak hartu du sagardo produkzioaren ia protagonismo osoa. Bizkaiak, Arabak, Nafarroak eta Iparraldeak, neurri txikiagoan bada ere, badihardute sagardoa egiten; eta ez dira gutxi euren urteroko produkzioari eusten dioten baserritarrak, kalera atera beharrean euren kontsumo propiorako bada ere.

Euskal Herrian sagarraren muztioaren fermentazio edo

hartidura naturaletik ateratako edaria da sagardoa, filtrazio barietate egindakoa. Eta sagardo barietatearen ezaugarriak sagar miktatzen, garratz eta gozoen arteko nahasketa egokitik etorriko da.

Baserri batzuk euren tolarre propioa izango dute eta beste batzuk hara eramango dituzte sagarrak muztioa egin eta euren barriketan fermentatu edo irakiteko. Sagardotegiak hiru solairu izaten zituzten: goikoan, ganbaran, sagarrak biltzen ziren eta matxakarekin birindu; erdikoan tolarrea edo prentsa zegoen; eta behekoan kupelak zeuden.

Horietako baserri batzuk elkartzeko eta dibertsioan jarduteko gune bihurtu ziren; bertan gizonezkoak batzen ziran berba egin, boloetan eta kartetan jardun, gaztainak sardina zaharrekin jan eta sagardoa pitxer edo txarroetan edateko. Hori bai, bertsoak botatzea ahaztu gabe!

Salmenta sistema ohikoena txotxa zen. Kupelak txorota zuten eta mostradore atzean zegoenak zerbitzatutako txarro bakoitzeko kobratzen zuten. Txarro horiek hainbat neurritakoak izaten ohi ziren: pitxerra (azunbre bat); pitxerdia (litro bat); pititerdi edo txopina (litro erdi); txikia (litro laurdena); eta txikierdi (litro zortzirena).

Gaur egun, sagardotegiak jendea elkartzeko eta dibertsioan jarduteko guneak izaten jarraitzen dute, ospe handia hartu duten euren sagardotegiko menua eta txotxarekin. Eta sagardoaren kultura berreskuratzen doa Euskal Herri osoan. Gure tradizioei eutsiz, gure identitate propioari ere eusten diogulako; horregatik bakarrik bada ere, sagardoa gure patrimonio ekonomikoa eta kulturalaren parte kontsideratu behar dugu.

