

 **XXXIII.
SAGARDO
EGUNA '14**

gehigarri berezia

A307

XXXIII

18
maizak

Sagardo eguna

11.30h Irekiera. Baserriko, Labeldun eta Gipuzkoako elkarteko sagardoa dastatzeko aukera.
Honetaz gain pintxo aukera zabala.

17.00h Erromeria "Ingo al deu" taldearekin. Arratsaldean "Elektro Patxaranga" kaleetan zehar.

usurbil

2. SAGASTIAK LORETAN OSPAKIZUNA '14

SAGARRONDOEN LORALDIAREN
GORAZARRE EKIMENA **USURBILEN**

Maiatzak 24 larunbata, 10.30etan

SAGASTITIK BOTILARA SAGARDOA
Urdaira Sagardotegian, Aginagan, bisita didaktikoa.
Sagardo dastatze hamaiketako gidatua Xabier
Kamio enologoak gidatua eta Maialen Lujanbio eta
Aitor Mendiluze bertsolariek girotua.

Izen-ematea: Urdairan (943 37 26 91) eta Noaua Kultur Elkartean. 5€, eserleku mugatuak.

Ekainak 14 larunbata, 9.00etan

SAGASTIEN UDAKO INAUSKETA IKASTAROA, teorikoa
eta praktikoa. Aitor Etxeandia Nekazaritza Ingeniaria-
ren eskutik, Potxoenean.

*Informazioa Alkartasuna kooperatiban: 943 36 11 14 edo alkarta-
suna@usurbil.com*



ERRAUSKETARIK EZ
LURRA BASERRIA HERRIA
BIZIRIK



Urdairan - Aginagan - Noaua

Ataia Industrialea, 26

Tel.: 943 36 11 14

alkartasuna@usurbil.com • www.alkartasunausurbil.com
20170 USURBIL • Gipuzkoa



INAUSKETARAKO BEHAR DUZUN MATERIAL GUZTIA!!!



EGUN HANDI BATEN ATARIAN

Usurbildarren festa kuttunena ate joka dugu berriz. Sagardoa, sagardogileak, sagardo zaleak, bertakoak, bisitariak biltzen dituen jai egun handian murgilduko gara hogeita hamahirugarrenez, igande honetan, maiatzaren 18an.

Sagardo Egun aurreko tarte hau, prestaketa lan egunak dira askorentzat; frontoi eta Dema plaza inguruak atontzen hastekoak, tabernariak lokalak jan edanez hornitzekoak, edota antolakuntza lanetan parte hartzen ari direnek, festa egun handiari azken ukituak ematekoa.

Prest behar baitu guztiak iganderako. Ohi bezala, 11:30etan frontoian ospatuko den hasiera ekitaldiarekin abiatuko da Sagardo Eguna. Postuetatik barrenako joan etorriari ekingo zaio gero. Ohi bezala, hiru gune izango dituzue aukeran; frontoia, Dema eta Askatasuna plazak. Sagardo naturala, eusko labeldun sagardoak, eta baserriko sagardoa probatzeko aukera, baita pintxo goxoak ere. Hartu tartetxo bat, eta gerturatu goizean zehar, Sutegiko erakusketa aretora. Usurbilgo baserrietako dolareen argazki bilduma bisitatu ahalko duzue.

Kalejira eta erromeria arratsean
Bazkal orduan amaituko da goiz parteko festa. Kalejira eta erromeri giroak hartuko du arratsaldean, sagardo postuek utzitako lekua. Hondarribiko Elektro Patxaranga, Kaxko bueltako kaleak alaitzen ariuko da. Eta frontoira gerturatutako dantza batean jarriko ditu 17:00etatik



aurrera, auzoetako festetan, sarri bisitan izan dugun Ingo al deu? talde andoaindarrak.

Jendetza espero da asteburuan

Aurten ordea, bestela ere, ezohiko mugimendua espero da asteburu osoan, Oiardo Kiroldegian jokatu diren senior eskubalo taldeen igoera faseei esker. Batetik, txapelketa hauetan parte hartzea datozen taldeak espero dira; asturiarrak, galizarrak, kanariarrak... Eta ikusmina sortuko dutenez, baita Usurbila etorriko diren zaletuak ere.

Sagardo Egunean jakingo da gainera, etxeko bi senior taldeek mailaz igotzea lortuko duten edo ez. Sagardo Eguna, festa egun handia eta jendetsua izango da beraz.

TXOSNA, MIKEL LABOA PLAZAN

11:00 Txosnaren irekiera.

13:00 Euskal preso eta iheslarien eskubideen aldeko ekimena. Frontoi atzetik gizakatea Askatasuna plazako bolatoki gaineko terrazara. Bertan, presoen eskubideen aldeko txotx egitea. Deitzailea: Usurbilen Nahi Ditugu.

19:00 Kontzertuak: Desegin herriko taldea eta erromeria giroa Itzartu taldearekin.

Oharra: eguerdian taloak egongo dira eta ilunabarrean zizka mizkak.

Ernaik antolatua.



ETXEKOA ETA HERRIALDEKOA DASTAGAI

Ohi bezala, sagardo postu eskaintza zabala aurten ere. Baserriko sagardoa dastatu ahalko da maiatzaren 18an, baita Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko bi sagardo mota ere; Sagardo Naturala eta Eusko Labela dutenak. Etxekoei begira, Usurbil, Aginaga eta Zubietako sagardotegiek postu bana izango dute aurten ere:

Sagardo naturala

Aginaga (Usurbil)
Alberro (Hernani)
Arratzain (Usurbil)
Artola (Astigarraga)
Astarbe (Astigarraga)
Astiazaran (Zubietako)
Bereziartua (Astigarraga)
Elutxeta (Urnieta)
Izeta (Aia)
Lizeaga (Astigarraga)
Mendizabal
(Astigarraga)
Olanume (Urnieta)
Oiharte (Zerain)
Otegi (Lasarte)
Otsua-enea (Hernani)
Rufino (Hernani)
Saizar (Usurbil)
Sarasola (Astigarraga)
Satxota (Aia)
Urdaira (Usurbil)
Zalbide (Abaltzisketa)

Eusko Label sagardoak

Aburuza (Aduna)
Añota (Azpeitia)
Astarbe (Astigarraga)
Bereziartua (Astigarraga)
Calonge (Donostia)
Iparragirre (Hernani)
Izeta (Aia)
Lizeaga (Astigarraga)



SAGARDO BOTATZAILEAK BEHAR DIRA IGANDERAKO.

Ola (Irun)
Petrifegi (Astigarraga)
Saizar (Usurbil)
Satxota (Aia)

Elkartetik kanpoko sagardotegiak

Aialde-Berri (Usurbil)
Goiko-Lastola (Hernani)

Baserriko sagardoa

Agerreazpi
Aizperro
Kupela-Kupela
Gorostidi
Kupel-Txiki
Leizarran

LAGUNDU SAGARDOA ZERBITZATZEN

Sagardo botatzaileak behar dira, frontoi edota Askatasuna zein Dema plaza inguruetan jarriko dituzten etxe desberdinetako edari preziatua dastatzeko postuetan lan egiteko. Animatzen zaretenok, igande goizeko 8:00etan frontoira gerturatu. Ez ahaztu, egoki jantzita agertu behar dela.



OGI BERRI

ARTISAU OKINAK

**ETA ORAIN...
IKUSI FUTBOL
PARTIDUAK
GUREKIN!**



egunero 06:00tik 21:00ra (asteburutan ere)
PUNTAPAX KALEA 16 (ARTZABAL)



IRATXO

TABERNA

Borda Berrri S. USURBIL

SAGARDO EGUNEAN...

*RAZLOAK
OGI TARTEKOAK
eta arratsaldetik aurrera...*

*DJ-ak
Ondo pasat!*

Patri

jatetxea



Patri
jatetxea

☎ 943 36 27 25

Auto Guria



Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

Osinalde, 9 • USURBIL (Gipuzkoa)
☎ 943 363 298 • Faxe: 943 363 862

PUBLIZITATEA



SAGARDOA EDATEA, OSASUNGARRIA

Igande honetan Kaxkora gerturatu eta sagardo trago eder bat dastatzen ari zareten unean, jakin ezazue zuen burua zaintzen ariko zaretela aldi berean. Eta ez gara ezer asmatzen ari. Euskal Herriko Unibertsitateak, Fraisoro Ingurumen eta Nekazar Laborategiak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak bideratu duten ikerketa bateko emaitzei erreparatzen ari gara, lerrook idazten ari garen artean.

2012-2013 denboraldiko uzta aztertu dute, sagar mota bakoi-tzak zer eragin duen Euskal Herrian ekoizten diren sagardo-en bukaerako konposizio eta ezaugarrietan.

Eta ondorio argia atera dute; sagardoa edatea geure osasunerako onuragarria da. Ikerketako emaitzen arabera, sagardoa edatea osasuntsua da, tirosola izeneko konposatuaren kontzentrazio handiagatik. "Tirosola izeneko konposatuak propietate antioxidatzaile handiak ditu azken azterketen arabera, minbizi, bihotzeko gaitz eta mikrobioen aurka ere eragiten omen dute. Tirosolean aberatsak diren ardo zuriek, ardo gorriek adinako babesa ematen dute bihotzeko gaitzen kontra, nahiz eta ardo zuriek polifenol gutxiago izan. Sagardoetan, tirosolak kontzentrazio handiagoa du ardo zurietan baino", berri eman dute ikertzailleek. Sei sagar mota aztertu zituzten, ikerketa prozesuan zehar; Gezamina, Goikoetxe, Moko, Txalaka, Urtebi Haundi eta Urtebi Txiki izenekoak. Aztertu diren sagardook ardo zuriek baino indar antioxidatzaile handiagoa dute, ardo gorrien parekoa eta bik, Gezamina eta Moko izenekoek, laranja zukuak baino handiagoa baita.



IKERKETAREN EMAITZAK DUELA GUTXI EMAN DIRA ARBITARA

"Gezamina eta Moko sagardok dira indar antioxidatzaile handiena dutenak", dio ikerketak. Indar antioxidatzailean gehien eragiten duten bi konposatuotan oso aberatsak baitira; azido klorogenikoa (azido hidroxizininamikoaren familiakoa) eta epikatekina (flabonoideen familiakoa). Aztertutako beste sagar mota bat, Urtebi Haundi aldiz, justu kontrakoa. Urriena omen da konposatu horietan.

Zaporea, itxura...

Aurkeztu berri dituzten ondorio-

etara heltzeko eginiko ikerketa 2012-13 denboraldian egin zen. Bertako sagarrekin sagardo monobarietalak ekoizti eta bildu zituzten. Sagardoa dastatzeari noko prozesu osoa landu zuten, eta lanketa horren baitan, bost proba egin zituzten. Proba hauetan, sagardoaren zapora, itxura eta kontserbatzeko gaitasunarekin lotura estua duten parametro kimikoen arabera behaketa egin zuten. Hurrengo orrialdean, ikerketa prozesu horren inguruko zehaztasun gehiago.



2012 ETA 2013 ARTEKOA IZAN DA IKERKETA EPEA

Azterturiko sagar motak:
Gezamina, Goikoetxe, Moko,
Txalaka, Urtebi Haundi eta
Urtebi Txiki.

Eginiko probak: 5, 2012ko iraile-
tik 2013ko apirillera. Proba bakoit-
zean, parametro eta konposa-
tu ugariren azterketa: indar
antioxidatzaile totala, iluntzea,
proteinekin prezipitatzeko ahal-
mena, uherfasuna eta erreduk-
zio potentziala.

IKERKETA

**“Proba bakoitzean,
parametro eta konposatu
ugariren azterketa egin zen”**

Prozesua:

-2012ko irailean, sagar bilketa
egin zuten, Hondarribiko Zubieta
lur eremuan. Mota bakoitzetik,
300 kilo bildu zituzten.

-Bildutako sagarra, Donezteben
Nafarroako Diputazioak duen
lur sailera garraiatu zuten.
Bertan, garbitu eta txikitu zuten,
“matxaka automatikoarekin,
eta prentsatu, platerdun tolare
horizontala erabilita.

-Muztioa, altzairu oxidazinezko
150 litroko kupeletan sartu
zuten.

-Kupelok, fermentaziorako ego-
kiak ziren Donostiako lokal bate-
ra garraiatu zituzten.

-2013ko maiatzean, sagardook
botillaratu eta sagardoekin biko
eta hiruko nahasteak egin zituz-
ten.



SAGAR MOTA EZBERDINAK IKERTU DIRA.

-Laginak, Fraisorora bidali zituz-
ten, gero dastaketa egiteko.

Sustatzailerak: Euskal Herriko

Unibertsitatea, Fraisoro
Ingurumen eta Nekazal
Laborategia eta Gipuzkoako
Sagardogileen Elkarte.

SAGAR MOTA BAKOITZAREN BALORAZIOA

Urtebi Txiki: Oso sagardo oreka-
tua. Bera gaur egun merkatuan
sagar mota desberdinak
nahastuz egiten den sagardoa-
ren antza handiena duena.
Polifenol kontzentrazio ertaina
du eta kolore hori sendoa.

Urtebi Haundi: Sagardo arina
eta fina. Oso polifenol kontzen-
trazio txikia. Nabarmentzen da
bere sentrazio gazia ahoan.
Kolore hori ahula du.

Gezamina: Oso sagardo mika-
tza, zertxobait astringentea eta

gazirik ez duena. Ahoan gor-
putz handia du. Kolore laranja
iluna.

Moko: Oso sagardo gazia,
mikatza eta astringentea.
Kolore laranja.

Goikoetxe: Sagardo mikatza,
gazi gutxikoa. Polifenol kon-
tzentrazio ertaina. Kolore gorrix-
ka.

Txalaka: Sagardo hau nahiko
arina da ahoan. Nahiko gazia
da, mikatzasun gutxikoa. Kolore
horia du, lasto kolorea.

elkarrizketa



“TXOTX GARAIAZ ZABALIK IZAN EZ DIREN KUPELAK PROBATUKO DITUGU LARUNBAT HONETAN SAIZARREN”

Fernando Vadillok 14 urte egin ditu Saizar sagardotegian, enologo lanetan. Bere jakituria partekatuko du larunbat honetan 20:00etan hasiko den afarira animatzen direnekin. Garai bateko txotx estiloko afaria izango da. Kupel bakoitzari dagozkion ezaugarriak azalduko dira eta ondoren sagardoa dastatzeko eman eta sagardoaz hitz egingo da.

Nolakoa izango da maiatzaren 17ko dastatze-afaria Saizarren?

Fernando Vadillo. Afaltzera datoz, ez dastaketa saio batera. “Ate irekien jardunaldiak” izango dira, uste dut hobeto egokitzen dela definizio hori. Txotx garaian zabalik izan ez diren kupelak probatuko ditugu eta sagardo bakoitzeko azalpen moduko bat emango dugu. Jatorria, konposizioa... Jendea interesatuta badago, kupel ezberdinetako sagardoa probatuko dugu. Eta bestela, ba 10-12 kupela adierazgarri probatuko ditugu. Baina ez da dastatze saio bat izango. Ate irekien jardunaldi moduko bat izango da eta batez ere sagardoaz nahi nuke hitz egin. Hori litzateke asmo nagusia.

Ireki gabeko kupelak irekiko dituzuela, hori esan duzu?

Hori da, inork ez edo oso jende gutxik probatu duen sagardoa edango dugu.

Ze ezaugarri izango ditu Saizar sagardotegian edateko eman-go duzuen sagardoak?

Denetarikoak. Jatorri ezberdineko sagardoak ditugu. Frantziako sagarrarekin eginikoa dugu, Galiziako sagarrarekin eginikoa, bertakoarekin egindakoa...



MAIATZAREN 17AN LARUNBATA, AFARIA ETA DASTATZEA
SAIZARREN 25 EURO. IZENA EMATEKO: SAIZAR SAGARDOTEGIAN
EDOTA TELEFONO ZENBAKI HONETAN: 943 36 45 97.

FERNANDO VADILLO

**“Inork ez edo oso jende
gutxik probatu duen
sagardoa edango dugu”**

Barietate ezberdinekoak dira baina kontuan izan guk ez ditugula nahasten. Kupela bakoitzean barietate bakarreko sagardoa dugu, eta jatorri bakarrekoa.

Horrelakorik egiten den lehen

aldia izango da akaso?

Errioxan askotan egiten dugu ardoarekin. Baina sagardoarekin egiten dugun lehen aldia izango da. Afaria eta dastatzea berez ez datoz bat. Baina afariaren aitzakiarekin, ate irekien jardunaldi bat egin daiteke. Buruan dudan ideiarekin hobeto datorrela uste dut.

“Ate irekien jardunaldi” hau beraz, zuk gidatuko duzu.

Nik esango dut zein kupela irekiko dugun baina txotx! Estebantxok esango du.

elkarrizketa



FERNANDO VADILLO: "SAGARDOTEGIETAN EZ DA APENAS SAGARDOAZ HITZ EGITEN"

Maiatzaren 17an Saizarrera zurekin afaltzera hurbiltzen denak, zer deskubrituko du?

Fernando Vadillo. Sagardoaz hitz egingo dugu. Nik uste dut harrigarriena hori izango dela. Begira zein sinplea den, ezta? Sagardotegira etortzen da jende asko, eta gehienak eda-

tera etortzen dira baina ez da apenas sagardoaz hitz egiten. Niretzat oso harrigarria da.

Trago bat hartu, aurrez aurre elkarrri begiratu eta sagardoaz hitz egin. Hori egingo dugu. Oso gutxitan egiten dena, bestalde. Uste dut oso interesantea izango dela. Gainontzean, zonalde eta

barietate jakin batzuetako sagardoak edango ditugu. Eta hori zaila da sagardotegietan, nahasketara eta sagardo tipifikatzera jotzen delako. Kasu honetan, ez da horrela izango. Monobarietalak edo zonalde jakin batekoak izango dira probatuko ditugun sagardoak.

"URTE ZAILA IZAN DA. KLIMAK ASKO ERAGIN DU SAGARREAN ETA, ONDORIOZ, SAGARDOAN"

Sagardo garaia amaitzera doa. Nolako sagardoa edan dugu? Zein da zure balorazioa?

Fernando Vadillo. Urte zaila izan da. Konplikatu. Ez dugu erabateko heldutasunik lortu. Klimak asko eragin du fruituan, eta sagardoak gorputz gutxiago izan du. Fruta gehiago du eta arinagoa da, edateko freskoagoa. Baina sagardo fenoliko hori, sagardo heldu hori ez da lortzerik izan. Batez ere klimarengatik.

Hemen bi milloi sagar erabili ditugu eta milloi eta erdi sagardo litro egin ditugu. Bi hilabete eta erdi aritu gara lanean, heldutasun maila egokia zuen sagarra eskuratu nahian, baina ez da posible izan.



Heldutasun falta izan du sagarrak, eta ondorioz, sagardoak. Sagardoa arinagoa izan da, publikoarentzat

akaso edateko errazagoa, freskoagoa, fruitu-usainduna... Baina esandakoa, zaila izan da sagardo garaia.



SAGARDOAREN IBAIA

Olatu Talka kultur jaialdia Donostia 2016 Europako Kultur Hiriburutza proiektuaren parte da. Parte-hartzeari berebiziko garrantzia ematen zaio Olatu Talkan. Egitaraua oparoa da eta ekitaldien artean, sagardogintzaren tradizioari loturiko bat aurkitu dugu. 'Sagardoaren Ibaia' izenekoa. Maiatzaren 24ko asteburuan burutuko da.

Albaola Itsas Kultur Erakundeak iraganera begiratzeko proposamena egin digu "Alaren eraikuntza eta nabigazioa" izeneko ekimenaren bitartez. Jarduera honetan, aspaldian Urumea ibaian zehar sagardoa garraiatzeko erabiltzen zen ala (gabarra baten antzeko txalupa zapal eta zabala) eraikiko da eta eraikuntza amaitu ondoren, txalupak ibaian zehar nabigatuko du. Antzinako irudi hura gure begiekin ikus ahal izango dugu, beraz. Ala, sagardoa garraiatzen.

Ekimen honen bitartez, aspaldiko ohitura gaurko egunera ekarri nahi da, sagardoaren ibaia berreskuratuz, eta bide batez, garai bateko bizimodua azalduz.

ALA BATEN ERAIKUNTZA

"Maiatzaren 24an eta 25ean egingo da Donostiako portuan, jendaurrean"

Hainbat urtetan erabili zen garraiobidea azpimarratzea ere bada jarduera honen xedea, eta sagardoaren bila-kaeran izan duen eginkizun



Kutxa fototeka

ARGAZKIKOAREN ORO ANTZEKOA IZANGO DA ERAIKIKO DEN ONTZIA.

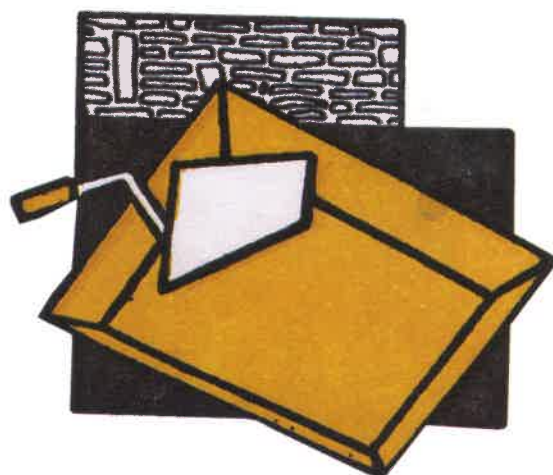
garrantzitsua azpimarratzea.

Maiatzaren 24ko asteburuan eraikiko da ala

Albaola Elkartek honakoa proposatzen du. Hasteko, maiatzaren 24 eta 25eko asteburuan, Urumea ibaian zehar sagardoa garraiatuko duen ala eraikitzea. Alaren eraikuntza Donostiako portuan egingo da, jendaurrean, eta zortzi boluntarioren laguntza izango du horretarako.

Eta ekainaren 1ean, sagardoa garraiatuko da Urumean

Bestetik, ekainaren 1ean, hamabi boluntarioren laguntzarekin, eraiki den ala sagardoa garraiatu ahal izango da Urumea ibaian zehar. Helmuga, Lizeaga sagardotegia izango da (Petrategirekin batera proiektuaren sustatzaile dena) eta bertan, garraiatu diren produktuak entregatuko dira, eta ibilaldiari amaiera emango zaio horrela.



Errazkin S.L.

igeltseritza orokorra

- Barruko berrikuntzak
- Teilatu eta fatxadak isolatzailerarekin: VIPEQ F08 (emulsioz botatako artelazkia) eta S.A.T.E. sistema
- Gremioen koordinaketa kostu gehigarririk gabe
- Bainuontziaren ordezkape-na dutxa extralauarengatik egun bakar batean

Ondo pasa sagardo egunean!!

943 24 01 76 · 649 435 470

FAX: 943 240 175 - errazkinsl@euskaltel.net
Oztaran auzoa, 33 (Adarraga) - 20130 Urnieta

PUBLIZITATEA



SAGARDOAREN IBAIA

Olatu Talka kultur jaialdia Donostia 2016 Europako Kultur Hiriburutza proiektuaren parte da. Parte-hartzeari berebiziko garrantzia ematen zaio Olatu Talkan. Egitaraua oparoa da eta ekitaldien artean, sagardogintzaren tradizioari loturiko bat aurkitu dugu. 'Sagardoaren Ibaia' izenekoa. Maiatzaren 24ko asteburuan burutuko da.

Albaola Itsas Kultur Erakundeak iraganera begiratzeko proposamena egin digu "Alaren eraikuntza eta nabigazioa" izeneko ekimenaren bitartez. Jarduera honetan, aspaldian Urumea ibaian zehar sagardoa garraiatzeko erabiltzen zen ala (gabarra baten antzeko txalupa zapal eta zabala) eraikiko da eta eraikuntza amaitu ondoren, txalupak ibaian zehar nabigatuko du. Antzinako irudi hura gure begiekin ikus ahal izango dugu, beraz. Ala, sagardoa garraiatzen.

Ekimen honen bitartez, aspaldiko ohitura gaurko egunera ekarri nahi da, sagardoaren ibaia berreskuratuz, eta bide batez, garai bateko bizimodua azalduz.

ALA BATEN ERAIKUNTZA

"Maiatzaren 24an eta 25ean egingo da Donostiako portuan, jendaurrean"

Hainbat urtetan erabili zen garraibidea azpimarratzea ere bada jarduera honen xedea, eta sagardoaren bilakaeran izan duen eginkizun



Kutxa fototeka

ARGAZKIKOAREN ORO ANTZEKOIA IZANGO DA ERAIKIKO DEN ONTZIA.

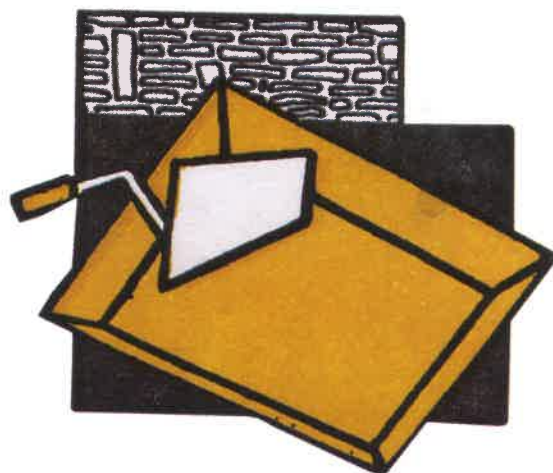
garrantzitsua azpimarratzea.

Maiatzaren 24ko asteburuan eraikiko da ala

Albaola Elkarteak honakoa proposatzen du. Hasteko, maiatzaren 24 eta 25eko asteburuan, Urumea ibaian zehar sagardoa garraiatuko duen ala eraikitzea. Alaren eraikuntza Donostiako portuan egingo da, jendaurrean, eta zortzi boluntarioren laguntza izango du horretarako.

Eta ekainaren 1ean, sagardoa garraiatuko da Urumean

Bestetik, ekainaren 1ean, hamabi boluntarioren laguntzarekin, eraiki den alaren sagardoa garraiatu ahal izango da Urumea ibaian zehar. Helmuga, Lizeaga sagardotegia izango da (Petritegirekin batera proiektuaren sustatzaile dena) eta bertan, garraiatu diren produktuak entregatuko dira, eta ibilaldiari amaiera emango zaio horrela.



Errazkin S.L.

igeltseritza orokorra

- Barruko berrikuntzak
- Teillatu eta fatxadak isolatzailerarekin: VIPEQ F08 (emultsioz botatako artelazkia) eta S.A.T.E. sistema
- Gremioen koordinaketa kostu gehigarririk gabe
- Bainuontziaren ordezkape-na dutxa extralauarengatik egun bakar batean

Ondo pasa sagardo egunean!!

943 24 01 76 · 649 435 470

FAX: 943 240 175 - errazkinsl@euskaltel.net
Oztaran auzoa, 33 (Adarraga) - 20130 Urnieta

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA
II. Sagastiak Loretan



SAN IXIDRO EGUNA

MAIATZAK 15, OTEGUNA

10:30 Meza Nagusia
 Salbatore Elizan.

Ondoren, hamaiketakoa eta
 herri kirolak frontoian. Olaso
 eta Otamendi bertsolarien
 saioa.

14:00 Bertso-bazkaria
 Artzabalen, Olaso eta
 Otamendi bertsolariekin
 (txartelak salgai 25 eurotan
 Artzabal eta Alkartasuna
 Kooperatibaren maiatzaren
 12ra arte).

18:30 Kalejira Usurbilgo erral-
 doi konpartsarekin.



USURBILGO ERRALDOIEN KONPARTSA IBILIKO DA ARRATSALDEAN.

Aldizkariko **"Gazi, gozo, geza"** atala
 orain ere noaua.com web orrian



[http://www.](http://www.noaua.com)

Etxebizitzak, garajeak, motorra,
 lanpostuak, trukean...
 Zure oharra Internet bidez igo
 eta kontsulta dezakezu

www.noaua.com

MERKATU TXIKIA

noaua



**BENTA
 TABERNA**

Oilasko erreak eta ogitartekoak
Ettxera eramateko ere! 663 600 020

ALDAMU

konponketak



**ONDO PASA
SAGARDO EGUNEAN!**

Nagusia 10 (atzekoaldea) 943 37 27 95



Ibaiondo

**Fisioterapia
Osteopatia
Errehabilitazioa
Masajeak**

*Ondo pasa
Sagardo egunean!*

Ola Kalea, 12 - behea, ezk.
LASARTE - ORIA
Tel / Faxa: 943 370 306
fisiobaiondo@gmail.com

edaritegia BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

*ondo pasa
Sagardo Egunean !!*

Zubiaurrenea, 5. ☎ 943 37 10 42

hamaiika
ikusteko, bizitzeko

ZUREA GURE, GUREA ZURE



ikusteko
www.hamaiika.tv

LTD nahiz Euskaltel (11 eta 911. kanalak)

YouTube Twitter Facebook

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

II. Sagastiak Loretan



SAGARDO DASTATZEAK SAIZARREN ETA URDAIRAN

MAIATZAK 17, LARUNBATA

Sagardo dastaketa gidatua eta afaria Saizarren, Fernando Vadillo enologoarekin. Afaria eta dastaketa, 25 eurotan. Izen ematea: 943 36 45 97.

MAIATZAK 24, LARUNBATA

10:30 Sagardo dastatze gidatua Urdairan, Xabier Kamio enologoa, Maialen Lujanbio eta Aitor Mendiluze bertsolariekin. Izen-ematea: Urdairan (943 372 691) / NOAUAIn (943 360 321). 5 euro, eserleku mugatuak. Datorren asteko NOAUAIn, datu gehiago.



BATEN FALTAN, BI DASTAKETA IZANGO DITUGU AUKERAN.

Onda para Sagardo Egunean

JUANTXO

BURDINDEGIA

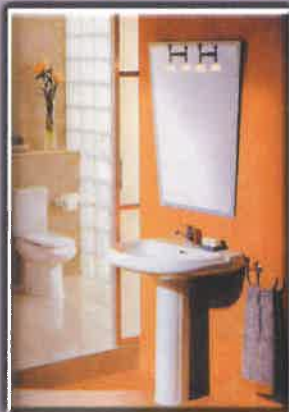
Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008

LATAILLADE

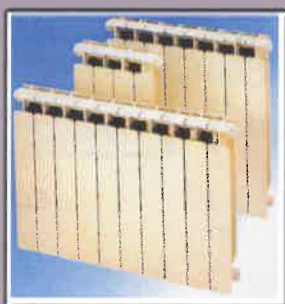


ITURGINTZA

Ondo pasa sagardo egunean!



Iturgintza, gas,
berogintza eta
klimatizazioa



INSTALAZIOAK ETA
MANTENIMENDUAK

ARISTITXO 8 BEHEA

943 363 348 • 609 888 021

Txiriboga



Ondo pasa
sagardo egunean!

URDAINTZI

eraikuntzak

649 43 54 75 / 76

943 36 72 64

ERAIKUNTZAK
OBRAK
BERRITZE LANAK

urdaintzi@euskalnet.net

Ondo pasa Sagardo
egunean!!

izagirrelektrizitatea@hotmail.com

izAgirre

ELEKTRIZITATEA

Goiz Argi etxea, 37 kalezar

Telf.: 943 36 50 95

Mugikorra.: 609 068 111

Faxa: 943 37 65 87

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

II. Sagastiak Loretan



SAGARDO EGUNA

MAIATZAK 18, IGANDEA

"Usurbilgo baserrietako dola-reen argazkiak" erakusketa, Sutegetiko aretoan.

11:30 Hasiara ekitaldia. Baserriko, Labeldun eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardoa dastatzeko aukera. Honetaz gain, pin-txo aukera zabala.

17:00 Erromeria frontoian, "Ingo al deu" taldearekin. Arratsaldean, "Elektro Patxaranga" taldearekin kalejira.



URTERO LEGEZ, HASIERA EKITALDIA 11:30EAN IZANGO DA.

MAIATZAK 18 SAGARDO EGUNA



ARTZABAL

Puntapax 8 - Usurbil 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com
facebook.com/artzabal

Hamaiketakoak,
ogitarteko egin berriak,
Parrillan erretako
sahieskia eramateko 6€

...ondo pasa!

Aguirrezabal Estankoa

*Ondo pasa
Sagardo egunean*

kale Nagusia, 27.

☎ 943 361 110

txirriStra

TABERNA



-Plater konbinatuak
-Ogitartekoak
-Pintxoak

Ondo pasa Sagardo egunean!

Kontseju zaharra, Telf: 943 36 04 66

TXAPELDUN TABERNA



muna lurra 2, USURBIL 943 11 82 53

mur

errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak - Lonak
Argidunak - Inpresio digitala

943 36 60 21 - USURBIL
puntapax kalea 6 A-B

info@murerrotuluak.com - www.murerrotuluak.com

PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA
II. Sagastiak Loretan



SAGASTIEN UDAKO INAUSKETA IKASTARO TEORIKOA ETA PRAKTIKOA

EKAINAK 14, LARUNBATA

9:00 Potxoenean, Aitor Etxeandia nekazaritza Ingeniariaren eskutik. Informazioa, Alkartasuna Kooperatibak: 943 361 114 edo emailaz alkartasuna@usurbil.com

II Sagastiak Loretan Elkarlanean:

Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak, Alkartasuna, Usurbilgo Baserritarren Kooperatiba, NOAUA, Usurbilgo Sagastia E.M., Usurbilgo Gaztetxea, Sagardoaren Unibertsitatea, Saizar eta Urdaira Sagardotegiak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea, Bizi Sagardoa, Usurbilgo Udala.



AITOR ETXEANDIAK GIDATUKO DU EKAINAREN 14KO IKASTAROA.

Sartu **www.noaua.com** helbidean eta ezagutu gure webgune berria!

Albistegia, agenda, sare sozialak, merkatu txikia, komunitatea, agurrak, eguraldia, aldizkaria online, hemeroteka... guztion eskura!

noaua



GOLDWELL
ELUMEN

ileapaindegi

mistoa

Koloraziotan teknika
berriak eta iraunkorrak

Zubiaurrenea 4, ☎ 943 361 951

**USURBILGO
LANBIDE
ESKOLA**

Erdi eta goi mailako zikloak
A eta D Ereduak

www.lhusurbil.com

Administrazioa eta kudeaketa | Elakortasun elektronikoa | Fabrikazio mekanikoa | Energia eta ura | Produktu nabaritu eta merkatu

**Maiatzak 10 eta 17
ATE IREKIAK**

☎ **943 36 46 00**

Lehenengo 6 erosleentzako, garaje bikoitza banakako prezioan!

ZURE AMETSETAKO ETXEBIZITZA

188.000 €^{tik}

**12 ETXEBIZITZA
INGURUNE PAREGABEAN
Agerreazpiⁿ**

- Etxebizitza argitsuak.
- Terraza handiak.
- Lorategidun behe solairuak.
- Primerako kalitateak.
- Diseinuzko materialak.

USURBILEN

VIVIENDAS LANIN S.L.
Lazkano Pasealekua, 1^o Behea
20009 Donostia E.:contacto@viviendaslanin.com

943 46 88 60

www.viviendaslanin.com

PUBLIZITATEA



XXXIII.
Sagardo
eguna
maiatzak

18

Sagardoaren
txinpartak on
egin dagigula
denoi!



Euzko Legebiltzaria