

[Saioa hasi](#)[Mugikorra](#)[Nor gara](#)[Iragarri](#)[Piztu ezazu Argia](#)[Multimedia](#)
[Blogak](#)
[Astekaria](#)
[egunekoak](#)

2013ko otsailaren 28a | Azken eguneraketa 10:26

Ekonomia

[Politika](#)
[Nazioartea](#)
[Gizartea](#)
[Ekonomia](#)
[Ingurumena](#)
[Euskara](#)
[Kultura](#)
[Historia](#)
[Zientzia](#)
[Iritzia](#)
[Ekonomia](#)
[Lehen sektorea](#)
[Sagardo denboraldia](#)[Astekaria](#)[Larrun](#)[Egileak](#)[Elkarrizketatuak](#)[Gaiak](#)[Atalak](#)[Hemeroteka](#)[PDF BERTSIOA](#)[INPRIMATU](#)[IR](#)[GAIAK](#)

SAGARDOA

Otordutik harago, bisita gidatuak sagardotegietan

Sagardoa kupelean eta botilan dastatzeaz gainera, sagarrak edari bihurtzeraino € duen ohiko bidea ezagutzeko aukera izango dute herritarrek Gipuzkoako sagardotegietan. Izan ere, sagardo esperientziak ekimena abiatu dute hainba sagardotegik, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntzaz.



Tweet 6

Follow @iratisarasua

Gomendatu 2

Like 0

Irati Sarasua Arabaolaza

2353. alea
2013-01-20



Bisita gidatuak egiten dituzte Oiharte sagardotegian. Aralar eta Aizkorriko parkeen artean, paraje bikainean dago Zeraingo baserria.

Gipuzkoan gaude, Zerain herrian. Irukaketa-gain auzoan, kutsaduratik eta autoen zaratatik urrun, en den hots bakarra txorien kantu goxoa den gune menditsuan dago Oiharte sagardotegia. Bertan Harit Eguren dugu zain. 1984. urtetik Eguren familiak hartu du bere gain Oiharte; sagardotegiaren historia berri emango digu Haritzek, eta gaur egun sagardoa nola egiten duten kontatuko digu.

Baserria berritzen lan egin ostean, duela hiru urte ireki zituzten Oiharte sagardotegiko ateak, eta auri proiektu berri bati ekin diote: bisita gidatuei. Uztailean hasi ziren bisitak egiten, urtarriletik urrira bitart egiten dituzte, hots, sagardotegia irekia dagoen sasoiari. Ohikoena sagardotegietara txotx garaian jo dela nabarmendu dute, baina ez lukeela hala izan behar. Sagardoak zapore onena urtearen erdialde amaierara bitartean izaten duela adierazi digu Haritz Egurennek.

Sagastietan hasiko da sagardoaren munduan zehar egingo dugun bidaia. Sagarra nola biltzen den azaltzen dio Egurennek bisitariari, zein barietate dauden eta haiek zein motarekin egiten duten lan. Sa bada bilduta dutenez, garai honetan bisita egitera joaten den herritarrak ez du horiek jasotzeko auker izango. Baina bilduta egongo ez balitz, herritarrak bilduko lituzke hainbat, sagardotegietan egiten den lanaren berri lehenengo pertsona izateko. Sagarra hartzen den lekura eraman gaituzte jarraian, eta sagardoa makinarian sartzten den gunera. Handik bodegara bidean Maite etorri zaigu, Haritzen emaz Biek egiten dute lan sagardotegian, eta bisiten proiektuari ilusioz ekin diotela azaldu digute. Bideo bat digu Maitek jarraian, Oiharteren historia labur-labur azaldu du ikus-entzunezkoak, eta era berean, fa eta egiten duten lanean murgildu du bisitaria.

Sagardo naturalaz egiten dituzte urteroko 40.000 litroak. Sagardotegi txikia direla nabarmendu dute, baita Euskal Herriko tradizioa haiena sentitzen dutela ere. Bi seme-alabak inguratu dira gero, Unai e txikia. Familia baten gerizpean sortutako sagardotegia dela argi geratu da. Kupelen inguruan dabiltz haurrak, haiek ere sagardotegian laguntzen dutela esanaz. Sagardoa dastatzeko aukera eskainita bi

amaitutzat eman dugu. Horrez gain, bisitaren amaieran gazta eta txistorra atera dizkigute berriketa la giroaz eta inguruneaz gozatu ahal izateko. Baserrian bertan duten nekazal-etxea ere erakutsi digute.

Oiharte sagardotegiak bezala, haien lana erakutsi eta sagardoaren historiaren berri emango dute Astigarragako Petritegi eta Bereziartua sagardotegiek, Irungo Olak, Adunako Aburuzak eta Zabalak, Azpeitiko Añotak, Donostiako Calongek, Hernaniko Iparragirrek eta Aiako Satxotak. "Aspaldi ikusi ge turismoaren sektorean sartzeko beharra. Azken finean, sagardotegiek betidanik egin diote ekarpena bertako bisitariari eta turismoari", dio Amaia Zubeldia Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko kideak. Inguruko lurraldeetan halako jarduerak izan duten "harrera bikaina" ikusita ekingo diote Gipuzkoako l sagardotegik bide berriari.

Jendeak txotxarekiko duen interesak piztu zien Gipuzkoako sagardotegiei proiektu berriari ekiteko gr Txotx garaian, sagardotegietara bertaraten den jende kopurua txotxaren berezitasunak erakartzen (argi dute sagardogileek; horregatik, garrantzia eman eta herritarrei sagardotegietan sagardoa lortzer egiten den lana erakustea egokia iruditu zitzairen. "Eskaera ikusi genuen jendearen aldetik. Jendeak gustura hartzen du txotxa, eta kanpotik etortzen direnentzat ere oso erakargarria dela ikusi genuen, jendeari oso ohitura deigarria iruditzen zaio", gaineratu du Zubeldiak.

***Oiharte, Petritegi,
Bereziartua, Ola,
Aburuza, Zabala, Añota,
Calonge, Iparragirre eta
Satxota sagardotegiek
hartzen dute parte bisita
gidatuen ekimenean***

***Astigarragako Petritegi
izan zen halako eskaintza
egiten lehena. Gaueko
bisitak eskaintzen zituen.
Egun, haurrentzako
tailerrak antolatzen ditu,
besteak beste***

Bakoitza berezi

Sagardotegi bakoitzak bere berezitasuna du. Kokapenaga lana egiteko eragatik, eta, oinarrian, familia ezberdinek osi dutelako. "Sagardotegi bakoitza mundu bat da. Bakoitzak l balioak ditu. Batek ingurua izango du balore, besteak aldiz bodega izango du erraldoia, besteak antzinako dolarea. Bakoitzak bere berezitasunak ditu", nabarmendu du Sagardogileen Elkarteko kideak. Beraz, sagardotegi guztie oinarri bera izango duten arren, bakoitzak bere berezitasu berri emango du.

Adibide garbia irekiera izango da. Urte osoan zehar sagari irekitzen duten familiek urte osoan eskainiko dituzte bisitak hori egiten ez dutenek berriz, txotx garaian irekiko dute soi Talde txiki zein handientzako izango dira bisitak, hori ere sagardotegiek erabakiko dute; batzuek gutxieneko taldeak dituzte, beste batzuek ez. Bisitak hainbat hizkuntzatan egii aukera eskainiko da; normalean, euskaraz, gaztelaniaz, ingelesez eta frantsesez izango dira.

Gainera, sagardotegian egin litekeen bisitez gain, aukera asko eskaintzen dituzte Euskal Herria eta sagardotegien ingurua hobeto ezagutu ahal izateko. Sagardotegi batzuek nekazal-etxe izaera ere badutenez, kanpotik datozenentzat sagardotegi horiek ostatua eskainiko dute, baita hainbat museotz joateko aukera ere. Ezkio-ltsasoko Igartubeiti Sagardo Baserri Museora joatekoa, adibidez. Guztia erabiltzailearen interes eta nahien arabera egiten dute. Sagardotegiaz gain, sagardoarekin lotutako l hainbat gauza ezagutu nahi dituenak badu hori egiteko beta.

Oiharte sagardotegian, adibidez, era guztietako taldeentzako bisitak antolatzen dituzte. Horregatik, E Herritik kanpo datozen taldeen beharretara moldatzen dira bisitak. Ibilbidean zehar informazioa eusk katalanez, gaztelaniaz eta frantsesez eskaintzen dute. Gainera, Oiharten bertan 2000. urtetik duten nekazal-etxean gaua pasatzeko aukera eskaintzen dute. Sei gelatan hamabi pertsonari ostatua eskaintzeko aukera dute, giro goxo eta lasaian.

Oiharten lau bisita mota eskaintzen dituzte. Aukeretako bat honakoa da: bisita gidatuaz gain, Ordizia D'elikatuz Interpretazio Zentrotik Igartubeiti Baserri Museora irteera egitea, bertako XVI. mendeko dc

ikusteko; edo Idiazabalera irteera, bertako Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroan bisita gidatua e Ondoren, Ondramuño baserrian, Aranburu familiak gazta nola egiten duen erakusten du.

“Helburua da jendeari erakustea sagardoak Euskal Herrian izan duen garrantzia”, adierazi du Amaia Zubeldiak. Horregatik, sagardotegiak turismora egokitu nahi dituzte, bertako nahiz kanpoko bisitariei zabalduz. Eskaintza bereziak egiten dituzte jada sagardotegiek. Astigarragako Petritegi sagardotegia zen halako eskaintza bat egiten lehena. Duela urtebete inguru hasi zen, eta hasieran gaueko bisitak eskaintzen zituen adibidez. Gaur egun, familia osorako turismoa eskaintzen du sagardoari lotuta; haurrentzako tailerrak antolatzen ditu, besteak beste.

Sagardoaren ibilbidea helburu

“Sagardoaren ibilbidea sortu nahi dugu eta bertan eskaintza ezberdinak egin nahi ditugu”, argitu du Zubeldiak. Jendea Euskal Herrira etortzean harrিতa geratzen omen da: “Sagardoa badago mundua baina hemen dugun ezberdintasun nabarmenena txotxa da eta munduan hori egiten dugun bakarrak Txotxa zer den erakustez gain, sagardoak bere baitan duen historiaren berri eman nahi dute bisita gidatuek. Sagardoa eta sagardogintza euskal kulturaren garrantzitsuak direnez “euskaldunon identitate parte dela azaldu nahi dute. “Garai batean izan zuen garrantziaz ohartarazi nahi dugu jendea, bai kanpoko eta baita bertakoa ere. Hemen askotan ez baikara ditugun balore eta ondareez jabetzen”.

Jarraitu irakurtzen, testu osoa orri bakarrean

1 2 »

Interneteko **ARGIA** ekonomikoki lagundu nahi duzu?

Gomendatu

2



PDF BERTSIOA

INPRIMATU

LAGUN BA

Iruzkina idatzi

Izartxoaz (*) markaturiko datuak derrigorrez bete beharrekoak dira.

Beste norbaitek segidan idazten badu, abisua jaso nahi dut

Iruzkina *

Kazetaritza independentea eta profesionala egiten dugu, euskaraz eta euskaldunontzat.

HARPIDETU ORAIN

[EGUNEKOA](#)
[POLITIKA](#)
[NAZIOARTEA](#)
[GIZARTEA](#)
[KULTURA](#)
[EUSKARA](#)
[EKONOMIA](#)
[ASTEKARIA](#)
[LARRUN](#)
[MULTIMEDIA](#)
[Nor gara](#)

| [Kontaktua](#)

| [Mapa](#)

| [Lege oharra](#)

| [RSS jariora](#)

| [Iragarri](#)

| [Harpidetu](#)

**1998 - 2013 KOMUNIKAZIO BIZIAGOA S.L.**

ARGIAko edukiak kopiatu, moldatu, zabaldu eta argitaratzeko libre zara, beti ere, gure egiletza direla aitortzen baduzu eta baldintza beretan egiten baduzu.



ametzagaiña
taldea

argia

antz

iametza
interaktiboa