

*Txertakadi*  
Sagardotegia

Urtesabel Auzoa  
Tel.: 16 13 59

20247 Zaldibia  
(Gipuzkoa)

*ellunbe*

Txoko Alde auzoa  
20170 USURBIL - Gipuzkoa  
☎ (943) 37 16 49 - 37 16 52

SAGARDOTEGIA

**E**txe - Zuri  
Sagardotegia

- Sagardo denboralditik kanpo ere irekita.  
- Sagardoa urte guztian txotxetik.  
- Bataio, Jaunartze, lagunarteko otordu, despedida etab.

ETXE-TXURI Baserría Tel.: 88 20 49 OLABERRIA

**URDAIRA**  
SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 13an irekitzen dugu  
Urdaira baserría - AGINAGA(Usurbil) - 37.26.91 tel.

**EGi-LVZE**

ERRETEGIA -  
SAGARDOTEGIA

Zamalbide auzoa - ☎ 52 39 05 - ERRETERIA

**OTATZA**  
SAGARDOTEGIA

Otatza baserría  
Tel.: 943 - 80 17 57 20214 - BEASAIN

**TXOKO - BERRI**  
SAGARDOTEGIA

Eguerdian eta iluntzean irekita.

Gudamendi, 24 ☎ 21 59 03 IGEDO - Donostia

**Katxarro**  
SAGARDOTEGIA

**Berezitasunak:**  
**Txuletoi errea**  
**eta arrain karta**

San Fausto, 17  
Tel.: 658 29 67  
ELORRIO

# Sagardoa



Hamar urte hauetan sagardogileek gero eta gehiago jo dute altzairuzko upelak eskuratzera.  
JAGOBA MANTEROLA

## ◆ Anton Otaegi ◆ Enpresaria

### «Altzairuzko tresnekin prozesu osoa egitea dugu helburu»

**I**a 20 urte daramatza Anton Otaegik altzairua lantzen duen enpresa bat zuzentzen. Mota guztietako lanak egin ditu horrela material hau erabiltzen. Azken hamarkadan, GOG tailerren bezero ugarienetakoak sagardogileak izan dira, altzairuzko upelak egiteari ekin baitzioten jo eta ke. Egun, sagardogile gehientsuenek dute Antonen tailerretik irteerako upelen bat.

#### ■ Noiztik aritzen zarete altzairuzko upelak egiten?

Hamar bat urte edo izango dira hasi ginela poliki-poliki, eta gero eta gehiago ekoizten. Kostata, baina bezeroak lortu ditugu.

#### ■ Beste gauza batzuk ere egiten dituzue. Noiz ikusi zenuten upelgintzan etorkizuna zegoela? Zeuok ikusita, edota sagardogileek horrela eskatuta?

Ikusten zen sagardogile batzuk bazirela salto hori eman nahian, baina erabakia hartzeko zailtasunekin. Ez ziren ausartzen. Pixkanaka-pixkanaka hasi ziren, ezkutuka bezala, altzairu herdoi-herdoi egiten, eta gero eta gehiago, gero eta gehiago; konturatu dira hobe dela hala.

#### ■ Hasiera horietan ere zuzana jo zuten?

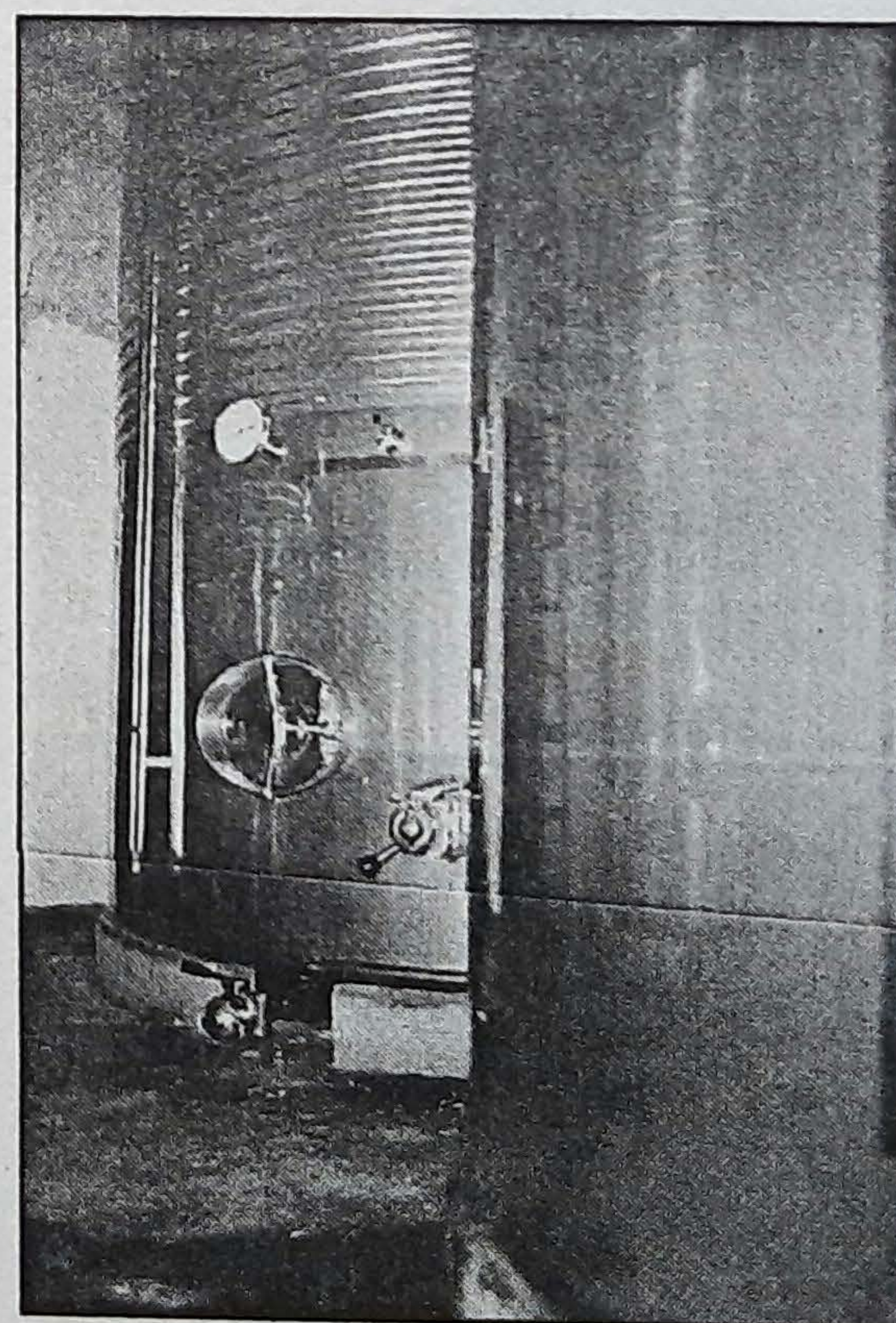
Ez. Garai hartan denak elkar-tuak ziren, eta lehenbizikoz kanpotik ekarri zituzten. Mordoxka bat elkartu zen, eta Burgostik ekarri zituzten upel batzuk. Gero hasi ziren konturatzen hemen ere posible zela egitea, eta inguruotako gehientsuenekin dugu egun harremana.

#### ■ Esan liteke egun sagardotegi gehienek dutela altzairuzko upelen bat?

Baiez uste dut. % 80k gutxienez badute baten bat.

#### ■ Horrek alde handia ekarri du sagardoetan.

Sagardoa kontserbatzeko, garbitasuna ziurtatzeko eta kontrolatzeko hobeak dira. Gehienak hotz jartzen ari dira, upelean sartzen dute sagardoa, eta nahi du-



«Gure lana neurriko upelak egitea da. Aspaldiko sagardotegia duenak ezin dira edozein neurritako upela erosi, berak bodegan dituen neurri berezietara upela egokitu baizik», dio Otaegik.  
J.M.

tenean botilaratzeko aukera dute.

#### ■ Prezio aldetik zein tarte dago egurrezko eta altzairuzko upelen artean?

Ez baldin badira oso upel txikiak hartzera joaten, eta 15.000-20.000 litroko bat eskatzen badute, egurrezkoarekin berdintsu dabil prezioan. Txikiak nahi izanez gero, garestiago izaten da, handien osagarri berak dituelako oso neurri txikitian, eta horrek asko garestitzen du.

#### ■ Eboluziorik izan al da azken

#### urteotan altzairuzko upelgintzan?

Noski. Hasiera batean onak izatea eskatzen zitzairen. Orain, onak izateaz gain, politak behar dute izan. Pentsatu behar da lehia handia dagoela kanpoko jendearekin.

Material aldetik ere aldatetak izan dira. Hasiera batean kalitate ona likidoak gordetzeko behar zen. Gero airea ere kontrolatzeko. Orain, dena behar da kalitatekoa, gaur edo bihar deposito horrek sagardoa beharrean ozpina har-



tuko badu, onena izan behar baitu. Pentsatu behar da agian ez garela kanpokoak baina merkeagoak, baina kalitatez malla ona ibiltzen dugula. Erabiltzen dugun materiala 316-L altzairu herdoileztina da.

Askotan jendeak uste du altzairua guztia berdina dela, baina mota asko daude. Batzuk azidoaren aurkakoak dira, beste batzuk ez, eta produktu bakoitzak altzairu mota bat eskatzen du.

■ **Alpatu duzu hemengo sagardogle gehienekin dituzuela harremanak. Kanpora begira ez duzue harremanik?**

Orain Bizkaia aldean ere salzen hasi gara. Hasi dira esnatzen sagardoaren kontuetan. Bizkaiko Diputazioari ere Zallako prototipoa egin diogu.

Alpatu behar da ez ditugula upelak bakarrik egiten. Txikitutako sagarra eramateko tresnak, sagarrak garbitzeko ur sistema, denetarik egiten dugu. Ia prozesu guztia egin daiteke gure tresnekin, eta gure helburua da dagoe-na hobetu eta prozesuaren beste zati batzuk ere osatzea. Hasi gara aztertzen mazeratzaileak ere egitea, sagardogleek baitote mazeratzea etorkizuna dela. Dena ongi badao, prozesu guztia egin ahal izango dugu.

■ **Mentalitate aldaketarik nabaritu duzu sagardogleen artean?**

Oraindik ere batzuek egurrezko upelak hobeak direla diote. Oso gutxi dira. Badakit sagardotegia polita dela egurrezko upelekin, baina ahal duenak bodega egurrezkoekin uzten du polit-polit, eta aparte altzairuzkoak edukitzen ditu, egurrak eskaintzen ez dizkion hainbat aukera izateko. Altzairuzko upeletik ateratzen den sagardoak txinparta gehiago du, adibidez, eta hori lortzeko aukera gehiago eskaintzen du, edozein gas edo ezartzeko...

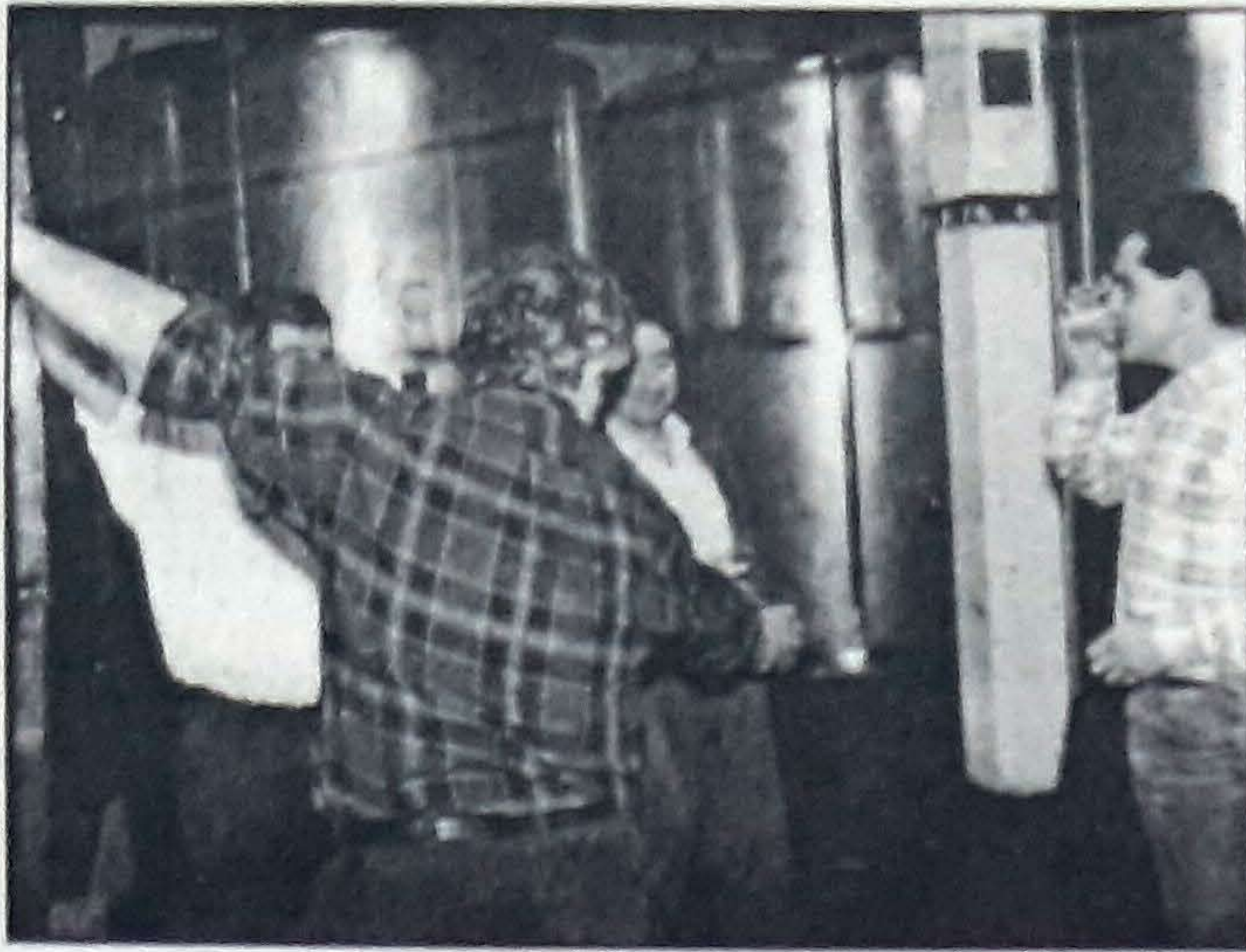
Iraupen aldetik ere onak dira. Horrek, hala ere, ez digu kalterik egiten oraingoz, sagardotegi gehienak hazkunderan baitira, eta gehientsuenek altzairua sartzen dute egurra beharrean.

Material aldetik garestitu egin dela esan behar da. Duela pare bat urte, guk erabiltzen dugun altzairu mota nahikoa merkea zen, eta lan asko altzairuan egiten genuen, burdina erabili gabe. Orain garestitu egin da, baina jendea konturatu da merezi duela inbertsioak.

■ **Zer motatako upelak egiten dituzue?**

Sailkapena luzea da. 300 litrokoetatik hasita, 35 milakoetaraino. Badira sagardoazale batzuk handixeagoak nahi dituztenak, baina tarte horretan ibiltzen dira gehientsuenak.

Finean, gure lana neurriko jantziak egitea da. Sagardotegi berriren bat egin nahi duenak neurri estandarreko upelak erosten ditu normalean, eta horren arabera sagardotegia moldatu, baina aspaldiko sagardotegiek, eta gehienak hala dira, arazo bat dute alde horretatik, euren bodegen neurritara egokitu behar baitute upel berri bakoitza. Guk hori egiten dugu askotan, eta alde horretatik ez dago lehia egiten digunik kanpoko enpresen artean.



Garai bakoitzak sagardogintza markatu du nolabait. Egungoa, profesionalen tartea da.

JACORA MANTEROLA

## Lehenaldira begiratu sagardoaren etorkizuna ulertu nahian

ALDAKETA handiak izan ditu sagardogintzak azken hamarkadetan, gero eta itxialgoa ziztalon merkatuan toki propioa hartu ahal izateko. Egungo sagardogintzak profesionaltasunera jo nahi du, halabeharrez, eta hori lortzeko hainbat gauza utzi dira atzean.

Prozesu hau guztia ulertzeko, ordea, nahitaezkoa da sagardoaren historia ezagutzea. XI. mendera arte egin behar dugu atzera sagardoari buruz gure artean dagoen idatzirik zaharrena topatzeko. Sagastiak garai hartan monasterio zein elizei eginiko donazioak zirenez, 1014. urteko apirilaren 17koa da agiri zaharrena. Nafarroako errege zen Antso III.a Gartzes Nagusiak Leireko monasterioari eginiko donazio bat agertzen du. Hernaniko San Sebastian eliza eta inguruko lurrak alpatzen dira bertan, sagastiak izendatuz lurren xehetasunak azaltzeko. Ipar Euskal Herrian, Baionako katedralak sagasti lurraldeen hamahiru donazio egin zituen 1083. urtean. XII. eta XIII. mendeetako dokumentuetan, berriz, sagasti eta sagardo hitzak ageri dira.

XIV. mendearen erdialdetik aurrera Gipuzkoako udalerritan indarrean zen sagardoaren produkzioari eta salmentari buruzko araudi zehatz bat. Ez alferrik, ondasun kolektibotzat jotzen baitziren sagastiak eta sagardoa, eta garai hartako xedapen batzuek heriotza zigorra ezartzen zuten upela bat txikitzeagatik, erbesteratzea bost sagarrondo txikitzeagatik eta isun gogorrek sagardoari ura botatzeagatik.

Erdi Arotik aurrera, sagastiak babestea eta sagardoaren kalitatea kontrolatzea euskal legegileen ardura eta kezka bilakatu ziren. Udalerriek ere, ahaleginak egin zituzten euren sagardo ekoizpena kanpotarren esku-hartzetik babesteko.

1585eko Gipuzkoako Foruetan agertzen dira jasoak bertako sagardoa babesteko eta

iruzurraren aurkako ahaleginak. Herri askotako artxibotetan, milaka pasarte topa daitezke horrelako legehausteen inguruan. Hernani da mota honetako agiri gehien duen herrietako bat.

XVI. mendearen hasieratik sagarrondo aldaketok beharantz egin zuten Amerikatik ekarritako artoaren mesedera. Manuel Larramendik «reskoka eta atsegin» gisa deskribatu zuen sagardoa XVIII. mendean, eta 1754. urtean Gipuzkoako fruiturik ugarienak sagarra eta gaztaina zirela zioen.

Hainbat daturen arabera, 1828an, batez beste, hiru litro sagardo kontsumitzen zituen Donostiako biztanleak eguneko. 1885ean, ordura arte inongo agiritan topatu ez den gai bat azaldu zen Gasteizen, sagardoaren prezioari buruzkoa. Bertan zehazten zen upeleko eta botilaratutako sagardo litro bakoitzeko ordaindu beharrekoa.

Gerra Zibilaren atarian, oraindik ere 800 bat sagardotegi zeuden Euskal Herrian, hauetariko 300 Gipuzkoan zeudelarik. Gerra Zibilaren ondoren, gainbehera egin zuen sagardogintzak. Ordura arte, lur sail handiak erabiltzen ziren sagastietarako, 30eko hamarkadan, adibidez, baserritar batek Donostiako Igaratik Zaurutzeraino sagastiak begibistatik kendu gabe baietz joan egin zuen apustu. Baita irabazi ere.

Gero, sagasti zaharrek betiko fruitu kopurua emateari utzi zioten pixkanaka, urteen nekez, eta sagarrondo berriak aldatzen ez zirenez, kanpotik ekarri behar izan zen sagarra. 1982tik aurrera Gipuzkoako Diputazioak martxan jarritako sagardotarako sagarrondoaren aldaketa plangintza izan da alde horretatik azken urteotan eman den pausorik garrantzitsuenetakoa. Teknikaren laguntza eskutik helduta ekarri duena. X

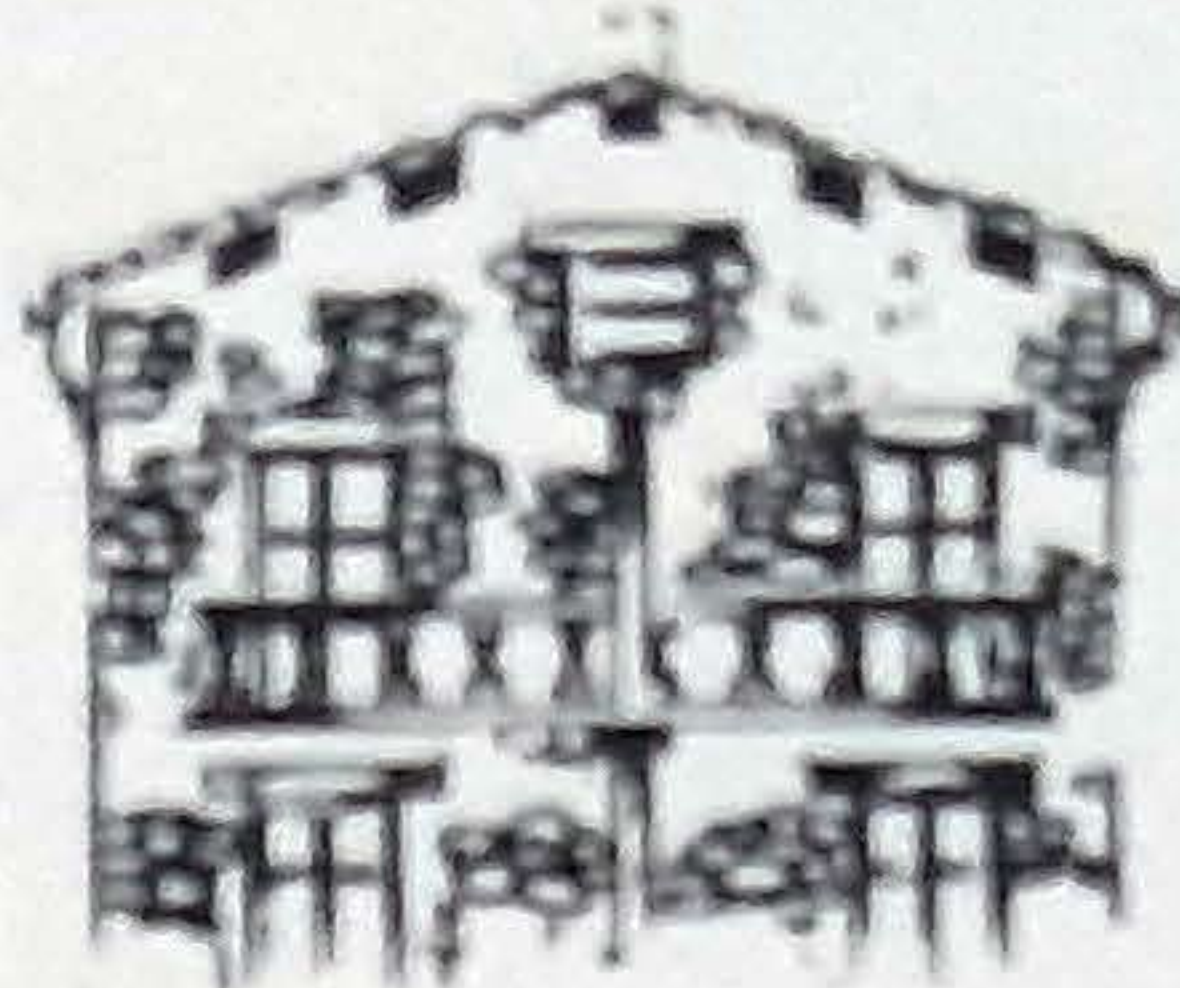


## GARTZIATEGI

★★★★★ Sagardotegia ★★★★★  
BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserria  
A STIGARRAGA

Tf.: 46 96 74  
46 77 16

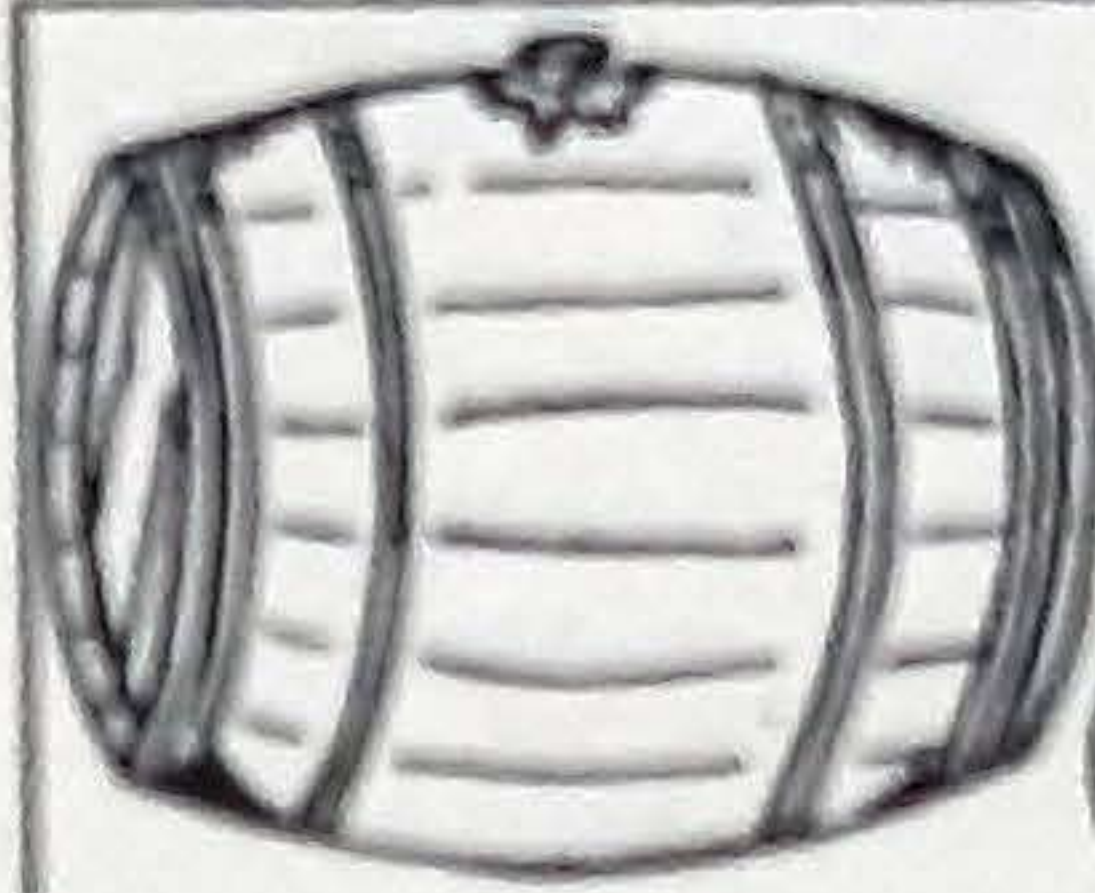


## ZABALA

### Sagardotegia

▼ Igande arratsaldeetan zabalik eta eguerdien enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



## OTEGI

### SAGARDOTEGIA

"Txotx denboraldia urtarrilan hasiko da"

Sollaenea Baserria  
36.50.29 telefonoa

Zabaleta Entitatea auzoa  
LASARTE-ORIA

SAGARDO

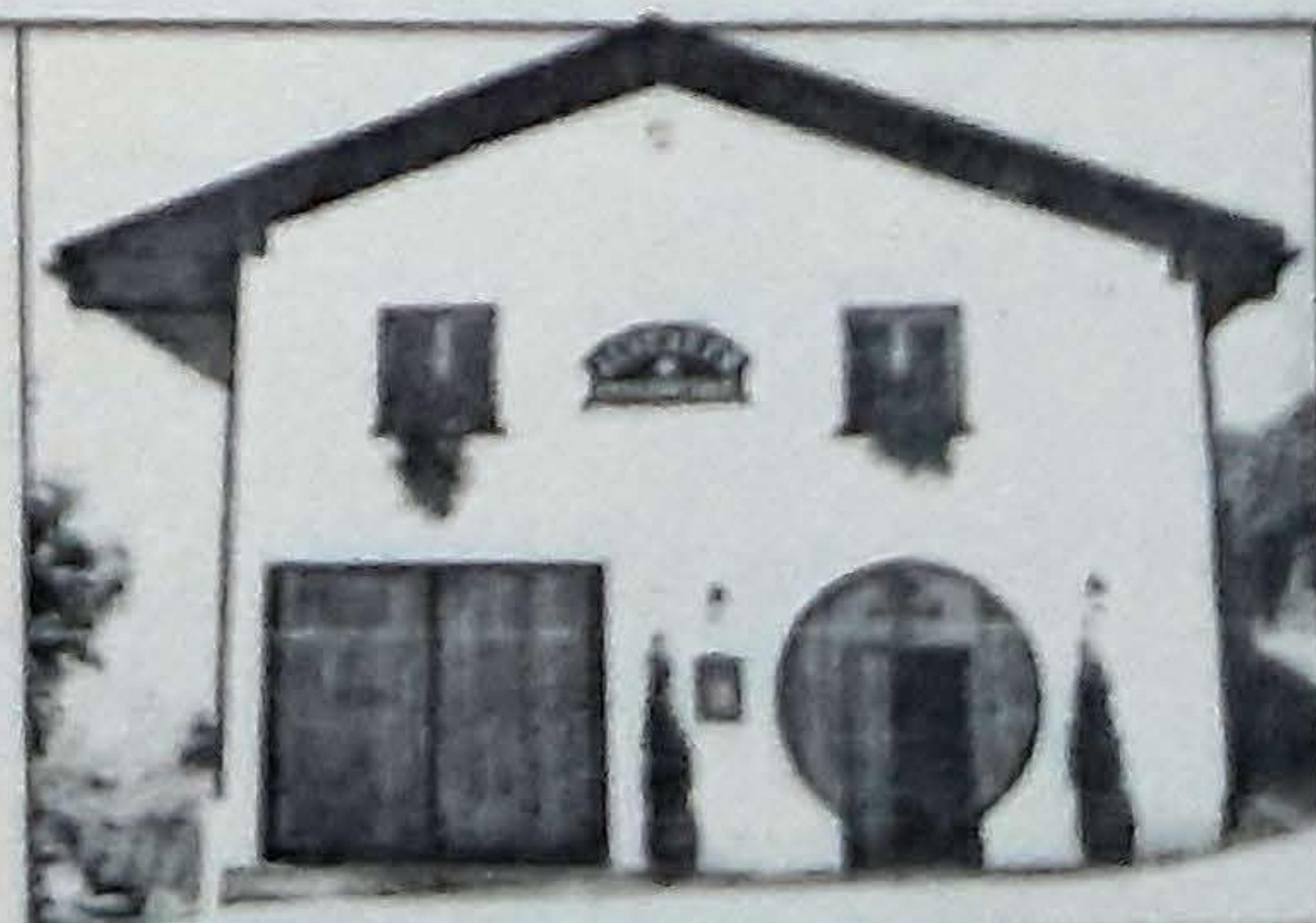


NATURALA

## EULA SAGARDOAK

Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - ☎ 55.27.44



## ELUTKETA

SAGARDOTEGIA - BASERRIA

Oztaran bailara - URNIETA - 55.69.81 tel.