

sagardoa



GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

TXOTX GARAIA, HASITA

ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
SAGARDOA

ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
www.zapiainsagardoa.com

BQ International Food Standards
Seguridad Alimentaria



TXOTX. Hainbat lagun txotx egiten. Astigarragako Bereziartua sagardotegian (Gipuzkoa), orain dela urte batzuk; eta Astigarragako Petritegi sagardotegiko langile bat, sagarrak biltzen, iragan urteko urrian. JON URBE - JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

FRUTA GUSTUKO ZUKU FRESKOA

Udako eguzkiaren eraginez, posible izan da sagarraren osagaiak egoki kontzentratzea, hartzidura azkarrak ahalbidetuz, zuku freskoak eta fruta gustukoak lortzeko.

Euskal Herrian 10 milioi litro sagardo inguru ekoizteko bidea eman du 2012ko uztak, ia zoko kopuruaren antzekoa, Sagardun partzuergoko iturrien arabera.

Sagardo hori-berdexka da, eta txinparta fina eta iraunkorra du. Usain garbia eta sakona du sagardoak, luzea eta adierazkorra, fruitu freskoaren ñabardurekin.

«Ahoan sarrera leunekoa da, alaia, gorputza duena, fruituare-

kin erlazonaturiko freskotasuna eta amaiera biribila dituen», Sagardun partzuergoko adituek azpimarratu dutenez.

Tokiaren arabeko uzta

Apirileko hotzak eta abuztuko beroak sagarraren tamaina egokia izatea ahalbidetu zuten, baina, lekuko mikroklimaren arabera, errendimendua ezberdina izan zen.

Hamabigarren urtez jarraian, irailaren hasieran Gipuzkoako

hainbat sagastitan kontrol bat egin zuten sagarren egoera ezagutu ahal izateko. Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagastiri arretaz erreparatu zieten Sagardun partzuergoko teknikariek, Beterri aldekoak gehienbat.

Hamalau sagar aldaerari jarraipen estua egin zieten. Aritza, errezilla, gezamina, goikoetxe, manttoni, moko, mozolua, patzolua, txalaka, udare marroi, urdin, urtebi handi, urtebi txiki eta gazi berdea motako sagarrei, hain zuzen.

Udaberri hezea izan zen, eta horrek polinizazioan eragina izan zuen. Gainera, uda oso lehorra eta temperatura altukoa izan zen, eta horrek sagarrondoak bere estresaren muga jarri zuen. Udazken euritsuari esker, sagarrak bere pisu egokia eta beharrezko azukre maila lortu zuen bilketa hasi aurretik. Horri esker, azukre maila egokiko sagardoa izango da aurtengo txotx garaian.

Oro har, sagarraren ekoizpen maila altuena Tolosa eta kosta artean aurkitu zuten Sagardun partzuergoko teknikariek. Gipuzkoako barnealdean sagar ekoizpena apalagoa izan zen, sagasti batzuetan izan ezlik.

Ekainaren amaieran izandako bero handiak kaltea eragin zion fruituen kopuru handi bati, sagar kopuru handi bat usteldu egin baitzen eta beste kopuru handi bat adarretatik erori.

Sagarra biltzeko kanpaina irailaren erdialdean hasi zen kostaldean, sagar mota goiztiarrek (txalaka, mozolua...), eta azaroa-

ren amaieran amaitu zen, barnealdeko sagastietan (erretil moko, eta abar), Sagardun partzuergoko iturriek jakinarazi dutenez.

Sagardun partzuergoak Euskal Herriko sagardoaren kulturaren sustapen soziokulturala egiten du turismoaren bitartez. Hainbat jardura garatzen ditu urte osoan: sagardotegietako esperientziak asmatu, sortu eta merkaturatzen ditu, eta sagardo kulturari loturiko ekitaldiak antolatzen ditu. Astigarragan (Gipuzkoa) dauka egoitza Sagardun partzuergoak.

Halaber, sagardoaren kulturarekin loturiko hainbat proiektu kudeatzen ditu. Hauexek dira haren egitasmo nagusiak: Sagardoaren Lurraldea (sagardoaren munduari loturiko eskaintza turistikoa biltzen eta indartzen duen marka), Sagardoetxea (Euskal Sagardoaren Museoa), *Txotx.info* (Euskal Herriko sagardotegien bilatzailea), Sagardodenda (euskal sagardoaren sareko denda) eta Sagardopedia (euskal sagardoaren entziklopedia).



Hernaniko
Udala

Hernanin ondo pasa
Ez pasa Hernanirekin!

Hernanin ondo zaintzen zaitugu, zaindu Hernani.



BOTILAK. Eusko Label zigiluarekin merkaturatutako sagardo botila sorta bat. JON URBE / ARGAKZI PRESS

ILUSIOA ETA ERRONKAK

Sagardoa Eusko Label zigiluarekin ekoitzi duten sagardogileak itxaropentsu eta baikor daude hasi berria den txotx garaiari begira.

Txotx garaia hasi berria dela, Eusko Label zigiluarekin aritzen diren sagardogileak «animatuta eta itxaropentsu» daude, Arantxa Eguzkiza Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak baieztatu duenez. «Baikorrak izan behar dugu, denok dakigu zein egoeratan gauden, baina guri dagokiguna ahalik eta ondoen egiten saiatzen gara, eta horretan jarraitu behar dugu».

Krisiaren itzala nabarmena izan arren, Eguzkizak uste du herritarrek sagardotegietara joateko duten ohitura ez dutela galduko. «Krisia antzematen da, bai noski; au-

rreko urteetan astegunetan sumatu genuen gehienbat sagardotegietan, baina egia ere bada jendeak erantzuten duela, eta, nire ustez, hori nabarmendu behar da, etortzen den jendea oraindik asko dela, eta gure esker ona eman behar diogu jende horri».

Sagardogileek ilusioa ez dute galdtu. «Sagardo munduan erronka handiak ari gara aurrera eramaten. Eusko Label sagardoa krisi garaiari atera dugu. Nik nire etxean krisi garaiari ekoitzi dut Eusko Label sagardoa eta ekologikoa». Herriko iparragirre sagardotegian dihardu Arantxa Eguzkizak.

Turismoaren arloa lantzen hasi

dira sagardotegiak, bisita gidatuak eskainiz. «Horrek ez du esan nahi horretan geratu behar dugunik, horrek esan nahi du oraindik eta gehiago saiatu behar dugula gauzak aldatzen eta aurrera segitzen. Sagardogileek krisi momentu honetan inoiz baino ilusioa eta gogo gehiagorekin lan egin behar dugu aurrera egiteko, bertako sagarraren aldeko apustua eginiz. Eusko Label zigilua daukagu, eta jatorri izena lortzeko bidean gaude».

Turismoa landu ez ezik, beste hainbat egitasmo ere bideratu dituzte, Eguzkizak azpimarratu duenez: «Internet bitartez erosteko sa-

gardo denda, txotx aplikazio berriak, bertako sagarraren eta sagardoaren gaineko ikerketak eta beste batzuk».

Egoera zailari aurre egiteko produktu ona daukate ekoizleek: sagardoa. «Oso edari ona da, naturala, freskagarria eta graduazio apalekoa. Euskaldunon eta denon ondarea da, eta hori zaindu egin behar da, indartu eta bultzatu, eta hori da gure eginkizuna».

Sagardoak «etorkizuna» daukela nabarmendu du Eguzkizak: «Bai hemen eta baita kanpoan ere. Hemen bertan oraindik asko dago egiteko. Sagardoak daukana baino leku handiagoa merezi du Euskal

«Sagardoak etorkizuna dauka, bai hemen eta baita kanpoan ere»

ARANTXA EGUZKIZA
Gipuzkoako Sagardogileen
Elkarteko lehendakaria

Herrian, botilan gehienbat». Jendea sagardotegietara joatera animatzen du Eguzkizak. «Sagardoaz eta sagardotegietan sortzen den giroaz gozatzeko, baita jakiez eta beste gauza askoz ere».

Sagarurtea

2012a sagar urtea izan dela dio Eguzkizak, bertako sagarrarena. «Kalitate handiko sagarra jaso dugu, eta sagardoarekin oso gustura gaude; horrek ilusioa eta esperantza ematen dizu».

Sagardo ona dastatuko dugu aurten. «Nik esango nuke baietz. Nire etxeko sagardoarekin gusturago, eta beste leku batzuetan dastatu ditudanak ere gustukoak ditut. Upel batzuetako sagardoa beste batzuetakoa baino aurrerratuago dago, eginagoa, beti bezala, hala behar du gainera, baina oso ondo, oso onak dira denak».

Eusko Label zigilupean 6 milioi litro inguru ekoitzi dira, «bertako sagarrarekin», Eguzkizak azpimarratu duenez. Ekoizpenarekin pozik daude, beraz. «Eguraldiak asko lagundu du, uda lehorra izan da eta sagar azukreduna jaso dugu, oso sanoa».

Aurten edango ditugun sagardoak apur bat «leunagoak» direla dio. «Gorputza dute, eta erraz edaten dira».

Eusko Label zigilupean erregistratutako sagardotegiak hauek dira: Aburuz, Aginaga, Añota, Astarbe, Axpe, Baleio, Bereziartua, Etxebarria, Eula, Laneko, Iparragirre, Kandi, Lizeaga, Malgarrazaga, Ola, Petritegi, Rezola, Saizar. Urbitarte eta Uxarte.

Eusko Label zigilupean inskribatutako sagardotegiak: Calonge, Etxebarria, Itsas Buru, Iturrieta, Larrarte, Sebastianeko eta Urkiola.

Bizkaiko Sagardogile Elkarte, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte eta Arabako Sagardotegietara joateko duten ohitura ez dutela galduko. «Krisia antzematen da, bai noski; au-



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamen!
edan eta eman edatera





LABORATEGIAN. Teknikari batzuk, sagarrak aztertzen eta sagardo lagin bat dastatzen, Fraisoroko Landa eta Ingurumen Laborategiko dastalekuan, Zizurkilen (Gipuzkoa). JON URBE / ARGAZKI PRESS

KALITATEZKO SAGARDOA BERMATZEKO DASTALEKUA

Analisi kimikoak eta zentzumenen bidezko azterketak egiten dituzte Fraisoroko laborategiko sagardo dastalekuan, Zizurkilen (Gipuzkoa).

Hasi berri den garaiko sagardoarekin hasi ziren azterketak egiten, iazko udan, Fraisoroko laborategiko sagardo dastalekuan.

Bi motatako analisiak egiten dituzte. Batetik, fisiko-kimikoak —PHA, azido malikoa eta alkohol tasa neurtzeko— laborategian, hango tresneria erabiliz. Zentzumenen bidezko analisiak, berriz, dastalekuan, dastatzaileen parte hartzearekin.

Hiru talde aritzen dira dastatzeetan: sagardogileak, sagardo-

gileekin ibiltzen diren teknikariak eta laborategiko teknikariak, sagardo munduarekin harremana dutenak.

Dastalekuan, intimitatea eta anonimotasuna beharrezkoak dira objektibotasunari eusteko; dastatzaileek ezin dute botila ikusi, eta debekatua dago aldamenekoarekin hitz egitea. Arau horiek betetzen dituztela ziurtatzeko, begirale bat egoten da panelean, eta laborategiko langilea izan behar du nahitaez.

Dastatzaileek egindako balorazioetik puntuazio bat ateratzen da;

altuena 100 da, eta 20 edo 30 puntu nahiko emaitza eskasa da. Dastatze prozesuak lau fase ditu, eta hamar adierazle hartzen dituzte kontuan: ikusteko fasean, kolorea eta itxura; usaintzeko fasean, indarra, benetakotasuna eta kalitatea; ahoko fasean, indarra, benetakotasuna, kalitatea eta iraupena; eta, azkenik, inpresio orokorrean, harmonia.

Epaile bakoitzak tableta bat izaten du puntuazioa egiteko, eta datu horiek zuzenean ordenagailu batera pasatzen dira, wifi konezio baten bidez. Estatistika pro-

grama batekin, batez bestekoa kalkulatzen dute, eta hortik ateratzen da azken emaitza. Sagardoa baloratzeko metodoan, matrizearen heina definituta dago, eta, horren arabera, sagardoa bikaina, ona edo eskasa izendatzen dute.

Sagardozaileek eta enologoek elkarrekin adostu dute zentzumeneko analisiaren metodoa. Hor zehazten da sagardoa nola dastatu behar den eta sagardoaren ezaugarriak eta akatsak nola baloratu behar diren. ENAC izeneko egiaztatze erakunde bat dago Espai-

nian, eta laborategiek egiten duten lana objektiboki ebaluatzen du. Horrez gain, etengabeko formazioa eskatzen dute.

Sagardoak baldintza guztiak ongi betez gero, egiaztapen bat ematen dute; horrek bermatzen du kalitatea. Azterketa egiterakoan, dastatzaileen curriculuma, formazioa eta kontrolak erakutsi behar dituzte. Bi urteko esperientzia izatea eskatzen dute. «Bi urte itxaron beharko genuke erakunde horren zigilua jasotzeko», esan zion BERRIA egunkariari Nagore Beranok, laborategiko teknikari batek, abuztuan. Laborategiko gainerako esparruetan badute kreditazioa: «Esperientzia dugu haien lan egiteko moduarekin».

«Sagardogileek bi urte daramatzate ziurtagiri hori eskatzen; eurentzat funtsezkoa da», Domingo Merino laborategiko zuzendariak BERRIA egunkariari esan zionez.

Laborategiak ezin ditu emaitzak jendaurrean zabaltu, baina sagardogileek bai, euren bezeroei erakusteko.

iRuñazARRa
TaBERna · JaTeXea

- Eguneko menua
- Sagardotegiko menua
eta giro euskalduna !

Merkadereak, 15 • IRUÑEA

Erreserbak: 948-225167



SAGARDOTEGIAN. Lagun ugari eta giro ederra Gartziategi sagardotegian. JON URBE / ARGAZKI PRESS



ZIURTAGIRIA. Gorenak zigilua daukan sagardo botila bat. JON URBE / ARGAZKI PRESS

IKERKETA ETA KALITATEA

Gorenak ziurtagiria duten sagardogileak pozik daude aurtengo sagardo ekoizpenarekin.

Urtea ez dela erraza izango uste dute Gorenak ziurtagiria duten sagardogileek, baina sagardoaren ekoizpena eta zerbitzua ahalik eta ondoena egiten saiatu dira.

«Ahaleginak egin ditugu gauzak ahalik eta ondoen egiten; izan ere, gauzak inoiz baino hobeto egin beharko ditugu orain, egoera aldapa gora dagoen garai honetan», dio Pello Irizarrek, Martuteneko (Donostia) Barkaiztegi sagardotegiko arduradunak.

Krisiak beldurra eragiten du, baina jendea sagardotegietara joango dela uste dute sagardogile-

ek. «Urtea aldapa gora datorrela ematen du, eta horregatik, gauzak hobeto egin beharko ditugu aldapa hori igotzeko».

Sagar ona jasota eta sagardo ona ekoiztzeko gero aldapa hori leunagoa izan daiteke. «Sagarra aurtentan oso ondo etorri da. Azkeneko urteetan, kalitatean asko hobetu da. Lehengai on bat izanda, hortik aurrera egin beharrekoa gure lana da».

Horretarako, ikerketan aurrera begirako urratsak egiten ari dira Gorenak ziurtagirik sagardogileak, «kalitate hori hobetzeko», Pello Irizarren hitzetan.

Zizurkilan dagoen Frasieroko laborategian, sagarrak aztertzen

dituzte, eta kontrolak egiten dituzte. «Gure sagardoak handik pasatzea nahi dugu, kalitate handiagoa lortzeko».

Aurtengo txotx garaian aurkeztuko duten ekoizpenarekin gustura daude Gorenak zigiluko ekoizleak. «Ekoizpenean, bertako sagarrak erantzun ona izan du, eta, batez ere, sagasti homologatuetan. Argi eta garbi, bai kalitatean eta bai kantitatean, aldea ikusten da sagasti homologatuen eta ez-homologatuen artean».

Uzta zainduz

Sagasti homologatuetan sagarra «behar den bezala» heltzen dela dio Pello Irizarrek; «sagarra ondo

egoten da arbolan». Uzta ongi zainduz gero emaitzetan nabaritzen dela azpimarratu du. «Uzta modu egokian tratatu behar da; bestela, uztaren 30-40% lurrean daukagu sagarra heldu baino lehen. Sagarra homologatua izatea nabaritu egiten da uzta jaso-

«Ekoizpenean, bertako sagarrak erantzun ona izan du, eta, batez ere, sagasti homologatuetan»

PELLO IRIZAR

Barkaiztegi sagardotegiko arduraduna

tzeko garaian. Desberdintasun handia da».

Oro har sagardo ona aterako da, Pello Irizarrek baieztatu duenez. «Pozik gaude, gustura gaude uzta honekin; aurtengoa urte polita izango dela ematen du».

Euskal Herrikoak eta kalitate gorenakoak diren sagardoak identifikatzen dituen marka kolektiboa da Gorenak. Ziurtagiri hori lortu nahi duten sagardogileek araudi bat bete eta kontrol neurri zehatzak gainditu behar dituzte sagardoaren lanketa prozesu osoan, goi mailako sagardoak bermatzeko.

Euskal Herriko Sagardo Mahaia da sagardogile bakoitzaren lanketa prozesua zein den aztertutako araudia goitik behera betetzen ote duen egiaztatutako, eta, azkenik, Gorenak zigilua erabiltzeko baimena eman edo ez erabakitzen duen elkarte.

Zeregin horretarako, Frasieroko laborategiaren lankidetzara du erakundeak, bertako laborategian egiten baitituzte sagardo upel guztien kontrol analitikoak.

Sagardogile hauek daramate Gorenak ziurtagiria: Alorrene (Astigarraga), Altzueta (Hernani), Barkaiztegi (Martutene, Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Egiluze (Errenteria), Gartziategi (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Aldaba-Txiki, Tolosa), Olaiola (Hernani), Sarasola (Asteasu), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani).

**GAZTAÑAGA
TOLARE
SAGARDOTEGIA**

Buruntza auzoa
20140 ANDOAIN
Tel.: 943 59 19 68

GORENAK



BEZEROAK. Ola sagardotegia, jendez beterik, aurreko urte bateko txotx garaian. BERRIA

SAGARDOTEGIEN MUNDUA EZAGUTARAZIZ

Irungo Ola sagardotegiak Gipuzkoako Foru Aldundiaren XI. Sagardo Lehiaketa irabazi zuen iazko ekainean. Sagardo Esperientziak egitasmoan parte hartzen ari da Ola sagardotegia, Gipuzkoako beste bederatzia sagardotegirekin batera.



AURREALDEA. Ola sagardotegiaren aurrealdea. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Gipuzkoako Foru Aldundiaren XI. Sagardo Lehiaketa irabaztea garrantzitsua izan da Ola sagardotegiko arduradunentzat. «Sariak ondo etortzen dira beti. Edozein lehiaketa dela, txapeldun izatea donon gustukoa dela uste dut», Iñaki Bengoetxeak nabarmendu duenez.

Saria jaso izana sagardotegian sumatzen dela dio. «Ondo etortzen zaio sagardotegiari. Txapeldun izateak badu halako sona bat, jendeak horren berri izaten du, eta inguruko jende askorekin hitz eginda, konturatu naiz sariaren oihartzuna izan dugula».

Xabier Kamio enologoa XI. Sa-

gardo Lehiaketako epaimahaikide izan zen, 2012ko ekainaren 2an. Sagardo irabazleak, Ola sagardotegiaren sagardoak ezaugarri hauek zituela esan zion *Gipuzkoako Hitzari*, ekainaren 8an: «Batetik, fruta lorearen usain handia zuen; eta, kolore aldetik, erakargarria zen. Ahoan, erraz edatekoa zen, eta gorputzak beste trago bat eskatzen zuen. Horrelakoa izan behar du produktu freskagarri batek».

Sagardo ona ekoitzi dute Ola sagardotegian. «Iazko urtea arraro samar joan zen, baina sagarrak azukrea bazuen, eta euria egin zuenez, sagarra hazi egin zen, eta uste dut sagardo onak aterako direla aurten. Alkohol graduak ere, neurri onean».

Txotx garai berriari begira baikor dira Ola sagardotegian. «Hainbeste beldurra ematen ari dira komunikabideak bazter guztietan... Dena den, baikor samar egon behar da. Ea joan den urteko neurriari eusten diogun, ahal bada, eta prezioei eutsiz jendea berdintsu pasatzen den, eta bizirik segitzen dugun».

Irundik, Hondarribitik, Nafarroa aldetik eta Lapurditik etortzen dira bezeroak Ola sagardotegira. «Bidasoako haran hau nahiko handia da, eta beti etortzen zaigu jendea. Gu pozik gaude».

Sagardo Esperientziak

Bisitariak eta turistak sagarraren eta sagardoaren mundura bildu nahi dituzte Gipuzkoako sagardotegiek, eta horretarako, Sagardo Esperientziak egitasmoa jarri zuen abian Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak iazko urrian. Sagardotegiak turismo munduari irekitzeko bisita gidatuak egiten hasi ziren Donostialdeko, Bidasoako, Txingudiko, Tolosaldeko, Goierriko, Urola Kostako eta Urola Erdiko hainbat sagardotegi.

Bisita egitera animatzen direnek gertutik ezagutzen ahal dute sagastien, sagardotegien, eta sagardoaren antzinako kultura. Gainera, sagarrez egindako hainbat produktu dastatzeko aukera ere izaten dute: murtio eta sagardoak, sagarrak... Sagardotegien egungo egoera eta etorkizuneko erronkak ere ezagutzen ahal dituzte bisitariak.

Oraingoz, hamar sagardotegik

TREBIÑU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945-24 48 52
657-73 65 99



ASKARTZA
TREBIÑU

ARABAKO
SAGARDO
EKOIZLEAK

Iturrieta
sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO
© 945-44 53 85 / 685-72 15 92
iturriasagardotegia.bolgspot.com

«lazko urtea arraro samar joan zen, baina uste dut sagardo onak aterako direla aurten»

«Sagardotegien munduak badauka zer erakutsi, baina kontu hori landu egin behar da»

INAKI BENGOTXEA
Ola sagardotegiko arduraduna

bat egin dute egitasmoarekin. Gipuzkoako honako sagardotegi hauek eskaintzen dituzte bisita gidatuak: Ola (Irun), Aburuza (Aduna), Añota (Azpeitia), Bereziartua (Astigarraga), Calonge (Donostia), Iparragirre (Hernani), Oiharte (Zerain), Petritegi (Astigarraga), Saixota (Aia), eta Zabala (Aduna).

Horietako hainbatetan, udazkenean jadanik hasi ziren bisita gidatuak egiten, eta gainerako sei ek urtariletik aurrera irekiko dizkiete atea bisitariei. Txotx garaia zabalik dela, aipatu hamar sagardotegietan egiten ahal dira bisita gidatuak.

Ola sagardotegian pozik dira Sagardo Esperientziak egitasmoarekin. «Guk abenduaren bigarren itxen dugu, baina ordura arte jendea mugitu zen, eta batzuk poliki-poliki deika hasi dira jadanik», Inaki Bengoetxearen esanetan. «Jendeak atsegin ditu horrelako ekin-tzak: bazterrak pixka bat ikusi, esperientzia probatu eta ikasi. Kanpoko jendeak guk baino ohitura handiagoa dauka horrelako gauzetan, baina bai kanpoko jendeak eta bai hemengoak badauka interes hori, jakin nahi hori».

«Bada sagardotegiak mugitzeko garaia. Edozein tokitara joaten zara, eta ikusten duzu denak aurrera badoazela, eta gu hemen orain hasi gara. Gainera, sagardotegien munduak badauka zer era-



BILTZEN. Sagarrak biltzen, Irungo Zubieta lursailean. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

kutsi, baina kontu hori landu egin behar da».

Sagardotegietako turismoa sustatu ez ezik, inguruko beste eragile turistikoekin ere elkarlana egiten dute sagardotegiek, bisitariari produktu aberatsagoak eta zabalagoak eskaintzeko asmoz. Zerbait sagardotegi hasiak dira sorta turistikoak eskaintzen, Igartubeiti baserri museoarekin, Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroarekin, Delikatuz zentroarekin, Irun Aloiarekin, Zerain Dezagun fundazioarekin eta Nekaturrekin, besteak beste.



DASTATZEN. Sagardoa dastatzen, Calonge sagardotegian. IMANOLOTEGI / ARGAZKI PRESS

Egin Txotx gure 49 sagardotegietan

Sagardo Esperientziak!

Gure Sagardoa

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

www.sagardotegiak.com

EUSKADI Goza ezazu

GIPUZKOA tendinet

hazi

**TREBIÑU
SAGARDOTEGIA**

Azkartza
TREBIÑU - BURGOS
TEL.: 945-24 48 52

**ITURRIETA
SAGARDOTEGIA**

Arraga auzoa z/g
ARAMAIO - ARABA
TEL.: 945-44 53 85
WEBGUNEA: www.iturrietasagardotegia.blogspot.com

**MATXETE
ERRETEGIA**

Matxete plaza, 4/5
GASTEIZ - ARABA
TEL.: 945-13 18 21
WEBGUNEA: www.matxete.com

**UXARTE
SAGARDOTEGIA**

Montorra, 6
ZORNOTZA - BIZKAIA
TEL.: 946-30 88 15
HELBIDE ELEKTRONIKOA: uxarte@bilbao.com
WEBGUNEA: www.uxarte.com

**OLAGI
SAGARDOTEGIA**

Urrutibera baserria
ALTZAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-88 77 26

**GAZTAÑAGA
SAGARDOTEGIA**

Buruntza auzoa
ANDOAIN - GIPUZKOA
TEL.: 943-59 19 68

**AKELENEA
SAGARDOTEGIA**

Oialume bidea, 57
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-33 33 33
HELBIDE ELEKTRONIKOA: akelenea@hotmail.es
WEBGUNEA: <http://www.sidreriaakelenea.com/>

**GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA**

Gartziategi baserria - Martutene pas.
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-46 96 74
HELBIDE ELEKTRONIKOA: gartziategi@gmail.com
WEBGUNEA: <http://www.gartziategi.com/index.php/eu/>

**GURUTZETA
SAGARDOTEGIA**

Oialume bidea, 63
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 22 42
HELBIDE ELEKTRONIKOA: gurutzeta@gurutzeta.com
WEBGUNEA: www.gurutzeta.com

**LARRARTE
SAGARDOTEGIA**

Santiagomendi
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 56 47
WEBGUNEA: <http://www.larrarte.net/>

**LIZEAGA
SAGARDOTEGIA**

Gartziategi baserria - Martutene pas.
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-46 82 90
HELBIDE ELEKTRONIKOA: lizeagasagardoak@gmail.com

**MENDIZABAL
SAGARDOTEGIA**

Sagardotegi zeharra, 2
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 57 47
WEBGUNEA: <http://www.mendizabalsagardotegia.com/in>

**MINA
SAGARDOTEGIA**

Txoritokieta, z/g
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 52 20

**OIALUME ZAR
SAGARDOTEGIA**

Mikel Arozamena, 16
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 29 38
HELBIDE ELEKTRONIKOA: mail@oialumezar.com
WEBGUNEA: <http://www.oialumezar.com/>

**SARASOLA
SAGARDOTEGIA**

Oiarbide, 14
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 57 46

**ZAPIAIN
SAGARDOTEGIA**

Kale Nagusia, 96 - Errekalde etxea
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA
TEL.: 943-33 00 33
WEBGUNEA: <http://www.zapiainsagardoa.com/>

**ALBERRO
TOLARE SAGARDOTEGIA**

Santa Barbara auzoa, 61
HERNANI - GIPUZKOA
TEL.: 943-55 00 19

GOIKO LASTOLA SAGARDOTEGIA

Ereñozu auzoa, 89
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-55 32 72

ZELAIA SAGARDOAK

Martindegi auzoa, 29
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-55 58 51
HELBIDE ELEKTRONIKOA: oihana@zelaia.es
WEBGUNEA: <http://www.zelaia.es/>

SAIZAR SAGARDOAK

Kalezar auzoa, 39
USURBIL - GIPUZKOA
TEL: 943-37 39 95
HELBIDE ELEKTRONIKOA: sidreria@sidrassaizar.com
WEBGUNEA: www.sidrassaizar.com



IPARRAGIRRE SAGARDOAK

Osiñaga auzoa, 10
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-33 73 70
WEBGUNEA: <http://www.iparragirre.com/>

TXIMISTA SAGARDOTEGIA

Gudarien etorbidea, 2
ORDIZIA - GIPUZKOA
TEL: 943-88 11 28
WEBGUNEA: <http://tximistasagardotegia.com/>

URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urdaira sagardotegia - Aginaga auzoa
USURBIL - GIPUZKOA
TEL: 943-37 26 91
HELBIDE ELEKTRONIKOA: www.urdairasagardotegia.com
WEBGUNEA: urdaira@urdaira.com

LARRE-GAIN SAGARDOTEGIA

Larre-Gain sagardotegia-Ereñozu
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-55 58 46

EGUZKITZA SAGARDOTEGIA

Usabal auzoa 25
TOLOSA - GIPUZKOA
TEL: 943-67 26 13

ARIZIA SAGARDOTEGIA

Frantsesbidea z/g
ZARAUZ - GIPUZKOA
TEL: 943-10 04 89
HELBIDE ELEKTRONIKOA: arizia@arizia.net
WEBGUNEA: www.arizia.net

LARRE-GAIN SAGARDOTEGIA

Larre-Gain sagardotegia-Ereñozu
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-55 58 46

ISASTEGI TOLARE SAGARDOTEGIA

Aldaba Txiki auzoa, 15
TOLOSA - GIPUZKOA
TEL: 943-65 29 64
HELBIDE ELEKTRONIKOA: isastegi@isastegisagardotegia.com
WEBGUNEA: <http://www.isastegi.com/>

LA CASONA ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA

Pueblo Viejo, z/g
BARANAIN - NAFARROA
TEL: 948-18 67 13
HELBIDE ELEKTRONIKOA: lacasonaelia@yahoo.es
WEBGUNEA: <http://www.lacsonarestaurante.net/>

OLAIZOLA TOLARE SAGARDOTEGIA

Osiñaga auzoa
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-33 67 31
HELBIDE ELEKTRONIKOA: olaizolasagardotegia@hotmail.com
WEBGUNEA: <http://www.olaizolasagardotegia.com/>

OIANUME SAGARDOTEGIA

Ergoien auzoa, 18
URNIETA - GIPUZKOA
TEL: 943-55 66 83
WEBGUNEA: www.oianume.com/

AUZMENDI SAGARDOTEGIA

Joaquin Beunza, 17 bis
IRUÑEA - NAFARROA
TEL: 948-38 46 70
HELBIDE ELEKTRONIKOA: info@sidreriaauzmendi.com
WEBGUNEA: www.sidreriaauzmendi.com/

OTSUA-ENEA SAGARDOTEGIA

Otsua-Enea baserria - Osiñaga auzoa
HERNANI - GIPUZKOA
TEL: 943-55 68 94
WEBGUNEA: http://www.otsua-enea.com/index_eu.html

ARRATZAIN SAGARDOTEGI-NEKAZALTURISMOA

Arratzain Zahar baserria
USURBIL - GIPUZKOA
TEL: 943-56 66 63
HELBIDE ELEKTRONIKOA: info@agroturismoarratzain.com
WEBGUNEA: www.agroturismoarratzain.com

IRUÑAZARRA SAGARDOTEGIA

Merkaderes, 15 - behe
IRUÑEA - NAFARROA
TEL: 948-22 51 47
HELBIDE ELEKTRONIKOA: info@irunazarra.es
WEBGUNEA: http://www.irunazarra.org/index_eus.html



SAGARDOA. Gizon bat, sagardoarekin txotx egiten upel batetik, urriko azken asteleheneko Gernikako Azokan, eta emakume bat, sagardoa botilatik zerbitzatzen Sagardo Egunean, Bilboko Areatzan. LUIS JAUREGALITZO - MARISOLRAMIREZ / ARGAKZI PRESS

SAGARDO ONA ETA ZERBITZU EGOKIA

Bizkaiko egile gehienek bertako produktuarekin egiten dute sagardoa.

Bizkaian ez da egiten txotx garaiari hasiera emateko ekitaldirik, Bizkaiko Sagardogile Elkarteak lehendakari eta Zornotzako Uxarte sagardotegiko jabe Jose Antonio Zamalloak esan duenez. «Nik nire sagardotegian egiten dut txotx garaiaren hasiera ofiziala, jai batekin, baina elkarteak berak ez du antolatzen horrelako ekitaldi berezirik txotx garaiaren hasierarako».

Uxarte sagardotegian, urtarrilaren 25ean zabalduko dute sagardo berriaren sasoia. «Sagardotegia urte osoan daukagu martxan, asteburuetan. Bizkaian, sagardoa-ren sektorea ez da handia, ez da Gi-

puzkoakoaren modukoa, eta bakoitzak bere kasa atontzen du bere sagardotegia».

Bizkaiko txotx garaiaren hasiera ez da Bizkaiko Sagardogile Elkartearen zeregin bat, Zamalloak azaldu duenez. «Sagardo botilaren aurkezpena udaberri-uda aldera egiten dugu, baina txotx garaiaren hasiera sagardotegi bakoitzak egiten dugu gure kasa».

Sagardotegi gisa lan egiten duten ostatu ugari daude Bizkaian; batzuk sagardo ekoizleak dira, eta beste batzuk ez. «Sagardotegia edo sagardogintzaren inguruan dabilen jarduera zeri deitzen diogun zehaztu beharko litzateke. Kontu hori guztia arau-

tu gabe dago, eta hor hutsune larri samarra dago».

Bizkaian iaz jasotako sagar uzta-ekin pozik da Zamalloa: «Sagar aldetik eta, nahiko kanpaina sanoa izan zen. Oso egoera sanoan batutako sagarra izan da; agian berandu samar etorri da, nahiz eta

«Sagardo ona etorriko da; kolore gehiagorekin eta gorputz nabarmenarekin»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Bizkaiko Sagardogile Elkarteak lehendakaria

abuztuan bero handia egin, baina ezaugarri onak ditu».

Sagar horien bitartez lortu den sagardo berriarekin ere bai. «Oro har, orain arte behintzat dastatu ditudan sagardoak kontuan izanik, lehenengo fermentazioak amaitu eta gero, apur bat kargatua dago aurtengo sagardoa, kolore gehiagorekin, eta uste dut gorputz nabarmena izango duela. Tanino edo fenol gehiago edukita uste dut gauza positibo bat dela. Sagardo ona etorriko dela espero dut».

Txotx garaiari begira, apur bat kezkatuta daude sagardotegietako jabeak. «Krisia hemen daukagu, eta itxaron beharko da jendeak nola erantzuten duen. Ez dira poztasun handiak hartzeko egoerak. Aurrera egin behar da, baina argitu beharreko galdera batzuk daude».

Dena den, jendeak ez du galtzen sagardotegietara joateko ohitura. «Bai, ikusiko dugu. Ahaleginak egin beharko dira aurrera jarraitzeko, baina krisiak agintzen du momentu honetan».

Sagardoa ona eduki eta zerbitzu egokia eskaini, hori baino gehiago

ezin dute egin sagardotegiek. «Guk, Bizkaiko sagardogile gehienok, bertako produktuarekin egiten ari gara sagardoa, eta horrek ziurtasun bat ematen du. Gehienak Eusko Label zigiluarekin aritzen gara, bertako sagarrarekin, eta horrek pizgarria izan beharko luke, eta berme bat da, nire ustez. Bezeroari ziurtasun bat eskaintzea garrantzitsua da».

Egitasmoak eta jarduerak
Sagardotegien inguruko hainbat egitasmo martxan jarri dira azken urteetan, turismoari lotutakoak, esaterako. «Turismoaren inguruko ekintzak lantzen ari gara, hainbat jarduera, turistarentzat sagardoaren mundua erakargarria izan dadin».

Sagardoaren mundua jendearengana hurbiltzeko, azken batean. «Merezi duten gauzak erakutsi behar dira, eta turismoa egiten dabilen jendea sagardotegietara hurbildu behar da, eta sagardoaren mundua ezagutarazi behar zaio. Arlo hori lantzen hasi gara, eta horretan ere aurrera egingo dugu».



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

11 Leku-Endi Sagardoa
Juan Amallobata Arriola
Tel.: 94 913 91 78

11 Elbarria Sagardoa
Iñaki Elbarria
Tel.: 94 974 20 17

11 Maltzarraga Sagardoa
Maribel Alapa
Tel.: 981 298 915

11 Laneko Korp
Lauritz Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

11 Ibañi Sagardoa
Purifico Ibañi Arriola
Tel.: 94 681 60 44

11 Erdikote Sagardoa
Andoni Sagarrietorres
Tel.: 94 457 32 85

11 Auzo Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 916 62 65

11 Sebastianek
Sagardoa
Antxon Arostegui
Tel.: 94 684 26 42

11 Kanak Sagardoa
Sot Kandi
Tel.: 94 625 60 48

11 Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 66 75





DANBORRADA. San Sebastian eguneko danborrada egiten dute Auzmendi sagardotegian. AUZMENDI

SAGARDOAREN OHITURA ZABALDUZ

Iruñeko Auzmendi sagardotegiak urte osoan saltzen du bere upeletako sagardoa.

Auzmendi sagardotegian urtarrilaren 19an zabalduko dute sagardo garai berria, «danborradarekin batera», Nerea Auzmendik esan duenez. «Donostiarrak gara, eta urtero jotzen dugu danborrada sagardotegian. Aurrena afaldu, eta, afalostean, gauerdian, jende guztiak makilak eta egurrezko danborrak hartu eta danborrada jotzen dugu, Eugenio Apaolazak eta nik neuk zuzenduta».

Duela 15 urte-edo hasi ziren jai hori egiten Iruñean bizi den Donostiako jendearekin. «Gero eta jende gehiago hasi zen etortzen, eta gaur egun bi egunetan jo behar izaten dugu danborrada, egun batean denak ez garelako sagardotegian kabitzen». Aurten, hilaren 19an eta 26an egingo dute danborrada Auzmendi sagardotegian.

Bestela, txotx garaia zabalteko aparteko ekitaldirik ez dute egiten. «Txotxa ez dugu irekitzen, urte osoan saltzen baitugu upeletako sagardoa». Usurbiletik eta Hernanitik ekartzen dute Auzmendi sagardotegian saltzen duten sagardoa.

Sagardotegien denboraldi berriaren inguruan itxaropentsu daude. «Gu beti gaude itxaropentsu eta lan egiteko gogoz. Denboraldi berria ona izatea espero dugu, iazkoa bezalakoa».

Nerea Auzmendi eta bere senideak duela 18 urte etorri ziren Nafarroara bizitzera. «Etorri berriak ginenean, jendeak ez zuen ohiturarik upeletan sagardoa edateko. Gaur egun, asko aldatu dira hemengo ohiturak, eta iruindarrak gogoz hartzen ari dira sagardoa».

Sagardo ederra

Aurtengo sagardoa ona dela esan digu Nerea Auzmendik. «Orain arte dastatu duguna asko gustatu zaigu; ikusi beharko da nola gartzen den kupeletan. Oraindik goiz da, eta sagardoa hobetuz joango da».

Auzmendi sagardotegira Iruñeko jendea joaten da, gehienbat, baina inguruko herrietatik ere jende «dezente» etortzen zaie. «Kanpotarrak gero eta gehiago etortzen hasi direla ere nabaritzen dugu, katalanak batez ere. Duela pare bat hilabete, Hego Koreako tipo batek esan zigun gurea gehien gustatu zitzaion jatetxea zela; parrilla

«Askok aldatu dira hemengo ohiturak, eta iruindarrak gogoz hartzen ari dira sagardoa»

NEREA AUZMENDI
Auzmendi sagardotegiko arduraduna

eta txuletekin harriritu zegoen, eta handik hilabetera berriro etorri zen sagardotegira. Sanferminetan batez ere etortzen da kanpoko jendea: estatubatuarak, frantsesak...».

Bezeroak pozik geratzen direla esan digu Nerea Auzmendik: «Oro har, behin etorri den jendea berriz ere etortzen da; niretzako hori da frogarik onena, eta gehien poztzen nauena».

Auzmendi sagardotegian afari-kontzertuak egiten dituzte, eta bezeroek, sagardotegiko ohiko menua ez ezik, beste jaki batzuk dasta ditzake. Besteak beste, eguneko menua, *hamburgesa-ogitartekoak*, *kazolak* eta *pintxoak*.

«Pintxo eta *kazuelita* txapelketetan, finalistak ere izan gara pare bat alditan. Gure asmoa da jendea iri jakinaraztea sagardotegian ere gai garelako beste mota bateko janariak prestatzeko, plater landuagoak eta beste zailtasun eta gaurkotasun bateko platerak».

Bezeroak giro ederra aurkituko du Auzmendi sagardotegian. «Jendea esango nioke beldur gabe gura etortzeko giro onean, txuleta eta sagardo ona dastatu ahal izateko, eta urte berri honi irribarrez ongietorria ematera. Donostian esaten den bezala, danborra joz umore ona zabalteko jarraituko dugu. Goazen denak festara eta dantzara!».

Sagardo naturala
Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

Atxeta Yubi Auzoa
20400 Tolosa (Nafarroa)
Tel: 943 65 28 64
isastegi@sagardotegi.com
www.isastegi.com

AUZMENDI
SAGARDOTEGIA

Joaquín Beunza, 17. bis (Oblatas zubi ondoan)
www.sidreriaauzmendi.com • info@sidreriaauzmendi.com
Erreserbak: 948-38 46 70 / 659-247696

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
lgandetan itxita

20€ko MENUA
astelehen, astearte
eta ostegunetan
Bakailao tortilla
Txuleta
Intxaurrek, gazta
eta irasagarra

**SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN DITUGU**

Gurutzeta Sagardotegia • Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com



ARABAKO SAGARDO BERRIA

Txotx garai berria ona izango dela espero dute Aramaioiko Iturrieta sagardotegiko arduradunek. Sagardo ekoizleak dira, eta gehienbat Arabako sagarrak erabiltzen dituzte.

Iturrieta sagardotegiak urtarrilean zabaldu dizkie berri ere ateak bezeroei, urri-rik aurrera itxita egon ondoren, «sagardo berria prestatzeko eta baserriko zereginak egiteko», Juanjo Peciñaren hitzetan.

Aurtengo txotx garaiari begira, «krisi garaian jendeak nola erantzuten duen itxaron beharko dugu, beste denok bezala, baina jendea etorriko dela espero dugu, sagardo garaia delako», esan du Juanjo Peciñak.

Txotx garai berria ona izango dela espero dute Iturrieta sagardotegian. «Orokorrean, leku guztietan gertatzen ari dena ikusten ari gara, eta horrek ezinezon apur bat sortzen digu. Krisi garaian, jendeak alboratzen dituen lehenengo gauzak beharrezkoak ez direnak eta luxuzkoak izaten dira».

Dena den, krisiak krisi, herritarrek estimatzen duten ohitura da sagardotegi batean otordu bat egitea. «Nahiz eta krisialdian egon, jendeak sagardo garaiari oso gustura eta gogoz itxaroten diola uste dut. Jendea urtean behin edo bitan sagardotegi batera joaten da».

Iturrieta sagardotegia ekoizlea da. «Gehienetan gure sagarrekin egiten dugu sagardoa. Mila arbola ditugu, eta arbola horiek saiatzen gara ekoizpen gehiena egiten, baina beti ez da lortzen. Orduan, Arabako beste hainbat tokitatik ekartzen dugu sagarra, eta, bestela, Deba garaitik edo Bizkaitik. Aurtun, Bizkaitik ekarri dugu sagarra, eta Gipuzkoatik apurtxo bat ere bai».

Oro har, 2012ko uztako sagarra txikiagoa atera dela dio Juanjo Peciñak, «agian uda lehorra izan delako; heldu puntuan etorri da, eta aurtun apur bat aurreratu egin da



SAGARDOTEGIAN. Txotx egiten, iturrieta sagardotegian. JUANAN RUIZ / ARG. PRESS

eguraldiarengatik». Zuku ona izango da. «Kalitate aldetik bere puntuan, sagardo on bat ateratzeko». Sagardo ona izango da, oro har. «Gure kasuan, behintzat, oso pozik gaude».

Iturrieta sagardotegiko upel batzuetan sagardo ekologikoa eskaintzen dute. «Gure sagarrak modu ekologikoan landatuta eta zainduta daude. Hori gure erabaki pertsonala da».

Autobus zerbitzua

Aurtengo txotx garaian autobus zerbitzua antolatuko dute bezeroak Iturrieta sagardotegira etor daitezten. «Orain arte, jendeak edo lagun taldeek beren kabuz alokatzuten zuten autobusa, eta aurtun guk antolatuko ditugu autobusak Gasteiztik, ostiralez eta larunbatez».

Urtarrilaren 17an, Iturrieta sagardotegian egin zuten festan Arabako sagardo berria lehen aldiz dastatu zuten. Araban, Iturrieta ez ezik, Trebiñu sagardotegia ere ekoizlea da, eta beste ekoizle bat ere badago Ozeta herrian, Boro-

bia, baina ez dauka sagardotegirik.

Aramaion dago Iturrieta sagardotegia. «Ez da Gipuzkoan bezala, han jendea oso ohituta baitago sagardotegietara joatera. Gasteizen bezero potentzial ugari daukagu, baina sagardotegien eskaintza oraindik landu egin behar da, eta gauzak ondo egiten jarraitu beharko dugu».

«Gasteizen jende pilo batek oraindik ez baitaki zer den sagardoaren kultura, eta hori ere erakutsi egin behar da. Gero, behin sagardotegi batera joaten denean, jendeak gustuko izaten du, eta normalean berriz ere joaten da. Bizpahiru urte daramatzagu lanean Gasteizen, eta gero eta Gasteizko jende gehiago etortzen zaigula nabaritzen da».

Deba garaitik, Gasteiz aldetik eta Bizkaiko inguruko herrietatik joaten da jendea Iturrieta sagardotegira. «Aramaio haran ezezagun batean dago, nolabait esateko, arabarrentzat ere bai. Badago jende bat ezagutzen ez duena, baina behin ezagutzen gero berriro etortzen da. Aramaio ez da bidean daukazun herri bat, espresuki etorri behar duzu honaino».

Dena den, udalaren eta beste hainbat elkarteren ekinbidez, Aramaio harana ezagutarazten saiatzen ari dira. «Egitasmo batzuk martxan jarri ditugu Arabako jendearengana iritsi ahal izateko».

«Nahiz eta krisian egon, jendeak sagardo garaiari gogoz itxaroten diola uste dut»

JUANJO PECIÑA
Iturrieta sagardotegiko arduraduna





BERTSOTAN. Sebastian Lizaso eta Andoni Egaña bertsolariak, Petritegi sagardotegian. JON URBE / ARGAZKI PRESS

BERTSOA ETA SAGARDOA

Bertso saioak antolatuko dituzte Gipuzkoako hainbat sagardotegitan, txotx garaian.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek bertsolaritza eta bertsolariak omendu zituen Donostiako Sagardo Egunean, iazko irailaren 1ean. Unai Agirre omenaldi hori antolatzen aritu zen. Gipuzkoako Sagardozale Elkarteko koordinatzailea izan ez ezik, bertsolaria ere bada Unai Agirre.

«Omenaldian esan genuen aurtengo txotx garaian bertso saio batzuk sagardotegietan antolatuko genituela, animatzen diren sagardotegiekin», Unai Agirreraren hitzetan. Saio horiek finkatzen hasi dira jadanik. «Aurtengo txotx garaian egingo ditugu, baina aurrerago».

Gipuzkoako zenbait sagardotegiaren izango dira saioak, baina tokikiak, egunak eta bertsolarien izenak zehaztu gabe daude oraindik. «Bertsozale elkartearekin hitz egin dugu saioak nola egin zehazteko, hainbat sagardotegirekin ere bai, baina egunak finkatu gabe daude oraindik».

Hasteko, dozena erdi bat saio antolatuko dituzte. «Aurten proba bat egingo dugu, eta saioak ongi ateratzen direla ikusten badugu, hurrengo urtean ere antolatuko ditugu».

Izan ere, Donostiako Sagardoren Egunkoa omenaldi bat baino gehiago izan zen. «Sagardotegietan bertsotan aritzeari bultzada eman nahi genion pixka bat, lehen egiten zen bezala».

«Sagardotegia oso leku naturala izan da bertsotan egiteko»

«Sagardotegi zahar eta berrietan, sagardogile denak oso identifikatuak sentitzen dira bertsoarekin»

UNAI AGIRRE
Gipuzkoako Sagardozale Elkarteko koordinatzailea

Lotura estua izan baita beti sagardotegien eta bertsolarien artean. Sagardotegia oso toki aproposa baita bertsoak kantatzeko, tokiaren ezaugarriak eta sortzen den giroa kontuan izanik. «Sagardotegia oso leku naturala izan da bertsotan egiteko», azpimarratu du Unai Agirrek.

«Sagardotegi batean leku asko daude. Sagardotegia normalean festarako edo denbora-pasarako toki bat izaten da, jan-edanaz gain, bertsotan egiteko oso egokia. Oraindik badaude bertso saioak egiten dituzten sagardotegiak, baina lehen ere zenbat bertso kantatu ote dira sagardotegietan. Sagardotegi zaharretan eta berrietan, sagardogile denak sentitzen dira oso identifikatuak bertsoarekin».

Gipuzkoako Sagardozale Elkartek antolatzen dituen ekitaldi ugarietan bertsolariek parte hartzen dute. Txotx garaia zabalteko ekitaldietan, esaterako. «Normalean, sagardotegietan edo sagardoa egoten den inguru horietan, bertsoak kantatzea oso gauza naturala da, azkenean bertsoa gure kulturaren parte bat delako, hitzekin jolas egiten duena».

«Denboran atzera joko bagenu, eta bertsoen erreferentziak hartuko bagenu, bertsoa sagardoarekin oso lotuta egon dela konturatuko ginatke. Gure ondarean bi zutabe egon daitezke, bertsoa eta sagardoa. Horixe gogoratu nahi genuen omenaldian. Gogoratu, bultzatu eta eguneratu. Orain arte egin den guztia kontuan hartu, egon den elkarlan hori kontuan hartu, eta aurrera begira ere elkarlan hori sustatu nahi dugu».

GARTZIATEGI
XVI. mendetik Sagardotegia
BITTOR LIZEAGA
Gartziategi Baserria - Tf: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

TXOTX EKOLOGIKO!!!
ARRATZAIN TOLARE SAGARDOTEGIA
628-88 33 44 / 606-34 07 47
www.agroturismoarratzain.com
info@agroturismoarratzain.com
Arratzain Zahar Baserria • Tel: 943-36 66 63
20170 USURBIL

Etzera eramango dizugu, ON-LINE denda
www.sidrasarratzain.com

AKELENEA
Erretegi - XIX. mendeko Sagardotegian

- Eguneko menua
- Karta
- Sagardotegiko menua

Astebukaeretan ere zabalik

Oialume bidea - Tel: 943-33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Olagi Sagardotegia
Nekazalturismoa
olagi@hotmail.es © 943 88 77 26 ALTZAGA

Bertako sagardoa Haragia eta arraina parrillan Eguneko menua
Nekazalturismoa: 4 logela bikoitz

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

IPARRAGIRRE
TOLARE SAGARDOTEGIA

•IPA menu 19,50€
-Aukeran asteazkenek ostiralen eta igande eguerdian.

•Bixita gidatuak

HERNANI • Tel: 943 33 21 70 • www.quiradote.com

SAIZAR
Sagardoa • Sidra Natural

URTARRILAK 25tik aurrera zabalik daukazue gure sagardotegia.

Kale zahar auzua, 39
USURBIL
Sagardotegiako enpresabak. 943 37 39 95
Bodega: 943 36 45 97
e-mail: storena@sidrasaizar.com
www.sidrasaizar.com



TOPA. Hainbat lagun sagardoarekin topa egiten. MADDI SOROA

TXOTX EGIN, BEGIRUNEZ

Aurreko urteetan egin duen moduan, Hernaniko Udalak neurri berezi batzuk hartu ditu eta hainbat zerbitzu martxan jarri ditu hasi berria den txotx garaia begira.

Txotx egiteko sasoiak hasia dela, datozen asteetan lagun ugari joango dira Hernaniko sagardotegietara, eta herriko tabernetan eta kafetegietan ere ibiliko dira, otordua egin eta gero.

Aurten ere, Hernaniko Udalak txotx garairako neurri berezi batzuk hartu ditu. Udaltzaingo zerbitzua handitu eta egokitu egin du, eta ordutegi zehatz batzuetan udaltzain kopurua gehituko du.

Ohiko komun publikoek gain, erdigunean behin-behineko bi gune ezarri ditu.

Aparkalekuei dagokienez, kanpotik datozen autobusek Ibaiondo poligonoan izango dute toki aproposa, eta autoentzat Karabel auzoan 280 autorentzako aparkalekua aholkatu du udalak. Herriaren erdigunera joateko igogailua dago auzo horretan.

Herri barruko autobusak sagardotegietara joateko zerbitzua eskainiko du txotx garaian. Zinkoenea geltokian izango da irteera, Osinaga aldera joateko. Itsasburu, Otsua-enea, Olaizola, Altueta, Iparragirre, Elorrabi eta Goiko Lastola sagardotegietara joateko. Larre Gain sagardotegiak bere autobus zerbitzu pribatu du.

Zerbitzu bereziak ere izango dira talde osatuentzat autobus osoa ordainduta. Horretarako, te-



FESTA. Hernaniko taberna batean festa giroa, iazko sagardotegi garaian.

GIPIZKOAKO HITZA

lefono zenbaki honetara deitu behar da: 658-70 31 96.

Hernaniko Udalak mezu hau bidali die txotx garaian Hernanira joango diren bisitariei: «Txotx garaia Hernaniko sagardotegiak eta sagardoak ezagutu eta dastatzeko garaia da, sustrai sendoak dituen ohitura ezagutzeko aukera ezin hobea; baina, betiere, elkarbizitza bermatzen duten arauak errespetatuz. Hernanik bisitaria zaintzen duenez, bisitariak ere Hernani zaintzea eskatzen du udalake».

Turismo proposamenak

Otsaileko, martxoko eta apirilko asteburuetan, Hernani ezagutzeko hainbat aukera izango dute bisitariak.

Erreserbak egiteko 943-33 70 28 telefono zenbakira dei daiteke, edo

mezu bat bidaltzen ahal da helbide elektronikoa honetara: gurutzea@hernani.net.

TOP ESPERIENTZIA • Bisita gidatu bat hirigune historikoan, ibilaldi bat tren berdean, sagardo dastatzea eta bazkari bat sagardotegi batean.

TURISMO SORTA • Bisita gidatua hirigune historikoan, ibilaldia tren berdean eta sagardo dastatzea.

TREN BERDEA • Ibilbidea tren berdean, herrian zehar.

BISITA GIDATUA • Bisita gidatua hirigune historikoan (kultur ondare gisa monumentu multzo izendatua).

Txotx garaian turismoko informazio gune bat izango da Biterin (Kultur Etxearen aurrean). Informazio gehiago nahi izanez gero, Hernaniko Udalera telefonoz deituta lor daiteke: 943-33 70 00.