

BERRIA

Larunbata, 2021eko ekainaren 19a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea

GEHIGARRIKOMERTZIALA

# BOTILAKO SAGARDOA



Otordu ederrak  
sagardoarekin

Hainbat lagun otordu bat egiten, Usurbilgo (Gipuzkoa) Aialde-Berri sagardotegian. GORKA RUBIO / FOKU



**ZAPIAIN**<sup>®</sup>

SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



# IZAERA HANDIKO SAGARDOA

2020koa sagar urte txikia izan da kopuruz, eta izaera handikoa edukiz. Sagardo ederra egin da oro har, izaera eta gorputz handikoa. 8 bat milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian; horietatik 2 milioi litro inguru, bertako sagarrarekin.

**E**uskal Herrian, 2020koa sagar urte txikia izan da kopuruz, eta izaera handikoa edukiz. Sagardo ederra egin da oro har, izaera eta gorputz handikoa. Kolore hori-ka eta fruta usaina duen sagardoa da, txinparta finekoa, eta ahoan biribila. Konplexutasun handiko sagardoa da, bilakaera ahalmen handikoa. 2020ko uztan bildutako sagarrekin 8 bat milioi litro sagardo ekoitzi dira Euskal Herrian; horietatik 2 milioi litro inguru, bertako sagarrarekin.

2020ko uztako sagardoa botilatik dasta daiteke, tabernetan eta jatetxeetan, eta baita etxean ere, saltokietan edo *online* esku-ratuta. Izan ere, hainbat sagardotegik beren webguneen bidez saltzen dute sagardoa. Halaber, [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus) webgunearen bidez sagardogile ugariarenak eskura daitezke, eta [www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus) webgunearen bidez, Euskal Sagardoa jatorri izena dutenak.

Sagardotegietan ere dasta daiteke, COVID-19a dela-eta behar diren segurtasun eta osasun neurri guztiak beteta. Nahiz eta sagardotegi garaia berez amaituta dagoen eta zenbait sagardotegi kateak itxiko dituzten datorren denboraldira arte, beste hainbatek atek irekiko dituzte udako sasoiari, otorduak eskaintzeko edo bisita gidatuak eta dastatzeak antolatzeko. Horrela, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen Sagardoa Route egitasmoak sagardote-



2020ko uztako sagarrekin, oro har, izaera eta gorputz handiko sagardoa egin da, fruta usaina duena eta txinparta finekoa. GORKA RUBIO / FOKU

gion bilatzaileak martxan jarri du, [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus) webgunearen bidez, eta, tokia, eguna eta ordua aukeraturata eta pertsona kopurua zehaztuta, bilatzaileak jakinarazten du zein sagardotegitan dagoen lekua. Gero, *online* egin daiteke erreserba.

*Gure Sagardo Berria* oihu egin-da, Ander Gonzalez sukaldariak 2020ko uztako sagardo berria

aurkeztu zuen Astigarragan (Gipuzkoa), XXVIII. Sagardo Berriarren Egunean, martxoaren 24an. Ekitaldian izan ziren Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko presidentea, Javier Hurtado Eusko Jaurlaritzako Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Saileko Sailburua, Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta

Landa Garapeneko Zuzendaria, Iker Goiria Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria, Josu Garaialde Hazi fundazioko sustapeneko zuzendaria eta Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzailea.

Euskal Autonomia Erkidegoko turismoari babesa emateko, Eusko Jaurlaritzak turismo bonuak jarri ditu martxan. Javier Hurtado

Sailburuak azaldu zuenez, bonu horiei esker herritarrek aukera dute sagardoaren kulturaz eta beste turismo jardueraz gozatzeko, eta sektorea indartzen lagundu dezakete. Josu Garaialdek, bere aldetik, sagardoa bezalako bertako produktuak sustatzeko martxan jarri den *On egin* ekimenaren berri eman zuen, besteak beste, botilako sagardoaren sal-

*Terraza garaia da... Euskal sagardoaren garaia da!*

1526  
**Petritegi**



menta indartzeko xedea duena. Ekimen horri buruzko argibideak [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus) webgunearen bidez jakin daitezke.

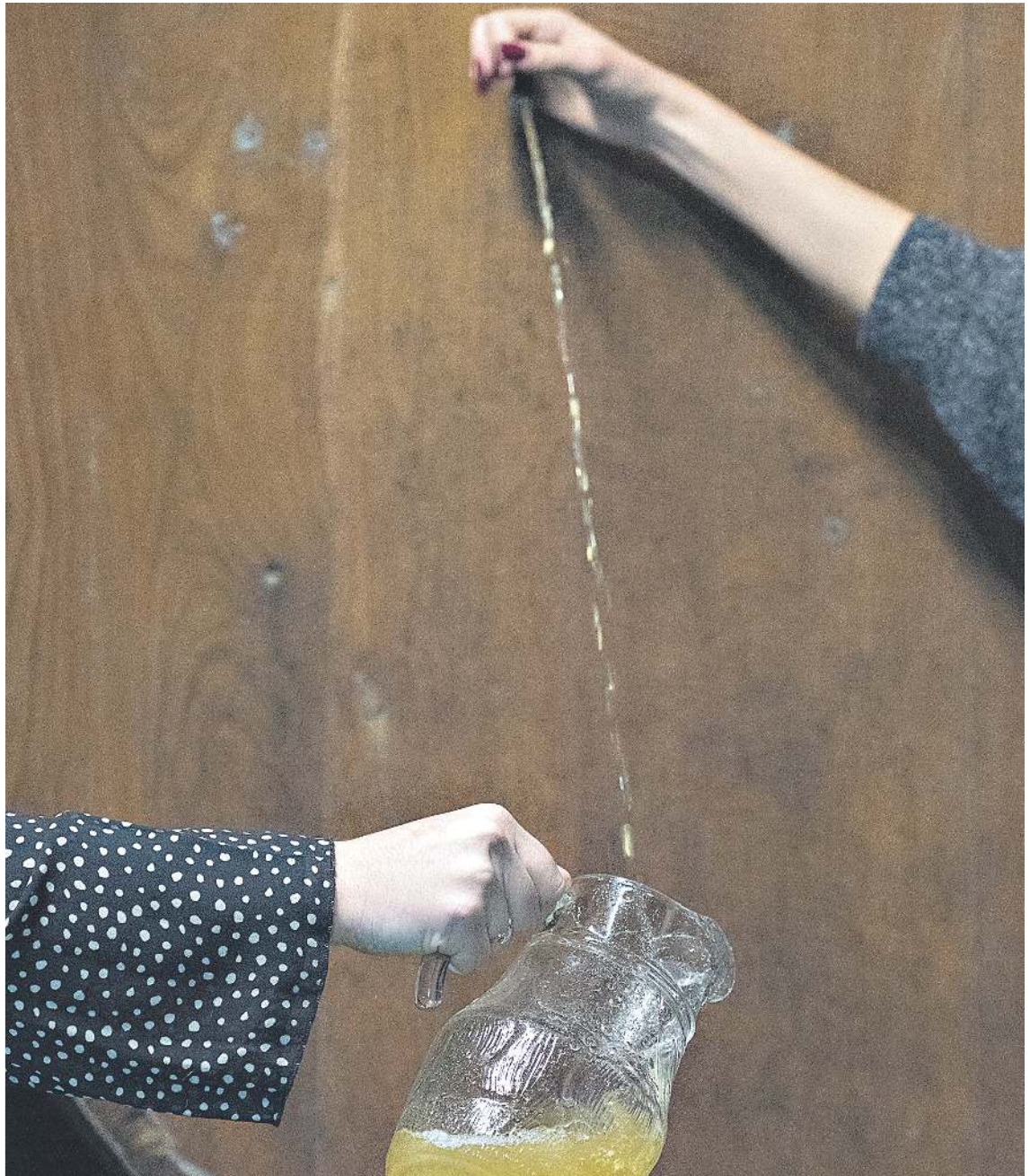
Gipuzkoako Foru Aldundia da Sagardoaren kulturako aisialdiko eskaintzari babesa ematen dion beste erakundeetako bat. Iker Goiria Turismo zuzendariak esan zuenez, sagardotegi batera joatea «esperientzia top bat da, eta benetakotasuna daukan esperientzia da». Horrez gain, Sagardotxea Euskal Sagardoaren Museoak sagardoaren kulturaz familian gozatzeko duen eskaintza azpimarratu zuen.

### SAGARRONDOAK, UGARITZEN

Gipuzkoako Foru Aldundiak lan handia egin du azken urte hauetan bertako sagarrondoaren alde. Xabier Arruti zuzendariak azaldu zuen moduan, sagardogileen beharrak entzun ostean, eta haien erroka bertako sagarrarekin egindako sagardoa lortzea zenez, horretarako diru laguntzak bideratu dituzte, eta, horrela, Gipuzkoako paisaian sagarrondoak ugaritzen hasi dira.

Izan ere, azpimarratzekoa da Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruneko departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana: 2016an hasita, 153,66 hektarea landatu dira, eta 1.532.273,06 euro bideratu dira diru laguntzetara. Horrez gain, Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro Laborategia sagardoa izaten ari den bilakaeraren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere.

Fraisoro Laborategia Euskal Herrian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero, Enac (Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea, eta azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzen du.



Segurtasun eta osasun neurriak direla eta, sagardotegietan batik bat botilatik edo pitzarrak erabilia edan daiteke sagardoa. GORKA RUBIO / FOKU

# UDA GARAIAN, EUSKAL SAGARDOA

*Euskal Sagardoa jatorri izenak HikNik kanpaina martxan jarriko du udan, 'Hik jatekoa, Nik Euskal Sagardoa' lelopean. Toki zabaletan Euskal Sagardoaz eta bertako produktuez gozatzeko gonbita da.*

**E**uskal Sagardoa jatorri izenaren bultzatzaileek 2020ko uztako sagardoa aurkeztu dute Donostiako Miramar Jauregian, ekainaren 9an, eta HikNik udako kanpainaren berri ere eman dute.

Euskal Sagardoaren koordinatzaile Unai Agirrekin batera, sor-marka hori sustatzen duten erakunde publikoetako ordezkariak parte hartu dute ekitaldian: Bittor Oroz Eusko Jaurlearitzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordea, Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapeneko Zuzendaria, Oihana Gancerrain Euskal Sagardoa sor-markako presidentea, Felix San Sebastian sagargilea eta Euskal Sagardoa sor-markako zuzendaritzako kidea, eta Olatz Mitxelena Sagardoa Route egitasmoaren koordinatzailea. Haiekin batera izan ziren Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko zenbait ordezkari, eta banatzaile, sagargile eta sagardogile batzuk.

Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako 48 sagardogileen 70 sagardo aurkeztu dira, 250 sagargileren 2020ko uztan bildutako sagarrekin eginak, guztiak desberdinak eta bakoitza bere nortasunarekin.

2020koa uzta txikia izan da kopuruz: guztira, 1,2 milioi litro Euskal Sagardo ekoiztu dira bertako 2 milioi kilo sagarrekin, aurreko urtean bildutako hirutik bat. Egin diren sagardoak izaera handiko-



HikNik kanpaina Euskal Sagardoa sor-markako sagardoaz eta euskal produktuez gozatzeko gonbita da. EUSKAL SAGARDOA

ak dira nagusiki, mamitsuak ahoan eta iraupen luzekoak, baina sagardotegi eta sagardo bakoitzak bere berezitasunak ditu.

Euskal Sagardoa jatorri izena urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela nabarmendu dute sustatzaileek aurkezpen ekitaldian, erakunde publikoek eta sagar eta sagardo sektoreak elkarlanean egin duten ahalegina. Euskal Sagardoa zigi-

lua daramaten sagardoek bi ezauzgarri nagusi hauek dituzte: %100 bertako sagarrarekin eginak dira, eta kalitate bermea dute.

## UDARA BEGIRA

Azken hilabeteak gogorrak izaten ari dira sagardo sektorerako, ostalaritzaren geldialdiaren eta sagardotegien murrizketen ondorioz, eta sagardo guztia saldu ezinda gelditu dira sagardotegi gehienak.

Hala ere, uda on baten esperantza bada sektorean, neurriak lasaitu ahala, ostalaritzak lan gehiago egingo baitu, eta terrazetan, kanpoaldean eta etxean sagardo kontsumoak berriz ere gora egitea espero da. Sektorea ez dago geldirik, eta egoera zail hauek ere aurrera egiteko pausoak ematen eta bi-tartekoak jartzen ari da, egoera pixkanaka hobetuz joango diren itxaropenarekin.

Hain zuzen ere, udarako kontsumoak bultzatzeko, HikNik kanpaina jarriko du martxan Euskal Sagardoa jatorri izenak, *Hik jatekoa, Nik Euskal Sagardoa* lelopean. Toki zabaletan, Euskal Sagardoarekin batera, bertako produktuez gozatzeko gonbita da, eta Eusko Labela duten produktuez osatutako errezeta laburrak banatuko dira ekitaldi, supermerkatu eta taberna ugarian.



## ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZO-  
TOLOSA (GIPIZKOA)  
TEL: 943 65 29 64  
ISASTEGI@ISASTEGI.COM



## GURE SAGARDOA

ETXEKO  
BETIKO  
EGUNEROKO

Janaria parrilan prestatzeko sekretu guztiak jakinaraziko dira: sua nola egin, produktuak nola erabili, gehigarriak nola egin. Lagunartea eta Euskal Sagardo freskoa, aire zabalean gozatzeko plan paregabea da, Euskal Sagardoa sor-markako bultzatzaileek azpimarratu dutenez: «Hik haragia, nik sua; hik oilaskoa, nik musika; hik nahi duana, nik Euskal Sagardoa!».

**Euskal Sagardoa zigilua duten sagardoak %100 bertako sagarrarekin eginak dira, eta kalitate bermea dute**

Euskal Sagardoa jatorri izena 2016ko uztarekin sortu zen, eta ibilbide luzea egin du urte haue-tan guztietan, bai sagastien eta produktuaren kalitateari begira eta baita merkaturatzeari begira ere: «Lehen urteetan distribuzio antolatuan posizionatzeko lanak eman zituen fruituak, eta gaur egun buru-belarri lanean ari gara Horeca kanalean posizionatzeko». Horri begira planifikatu ziren 2020 eta 2021 urteak, baina COVID-19ak eragindako egoerak asmoak moldarazi dizkio Euskal Sagardoari.

**KALITATEZKO LEHENGAIK ETA PRODUKTUA**

Horrez gain, sagastietan ere lan handia egiten ari da sektorea, sagardotegietako lan guztia sagastietan hasten baita: kalitatezko lehengaiak ematen baitu kalitatezko produktua egiteko aukera.

Bide horretan, uzta orekatuagoak lortzeko eta sagarraren kalitatea bermatzeko, Euskal Sagardoa sor-marka hainbat proiektutan murgildua dago buru-belarri: bakanketa, interpolinizazioa eta lurraren lanketa, besteak beste.

**EZOHIKO SAGARDOTEGI GARAIA**

Aurtengoa ez da ohiko sagardotegi garaia izan, COVID-19ak eragindako murrizketak direla eta. Sagardotegiek edukiera murriztuak izan dituzte; bazkariak bakarrik eman dituzte, eta kontsumoa mahaian egin da, uzta berria dastatzeko botila gardenak edo pitxerrak erabilia. Sagardotegi denboraldi honetarako, ego-kitutako protokolo espezifikoak eta eraginkorra izan du sektorea.

Denboraldi zaila izan bada ere, bezeroek oso ongi erantzun dute, eta egoera berri honetara ere egokitu da estimatuz ondo landutako



Euskal Sagardoa jatorri izenaren 2020ko uztako sagardoaren aurkezpena, Miramar Jauregian. EUSKAL SAGARDOA

eskaintza berezi batean sagardo berriari eman zaion protagonismo berria, mahaira ekarrita.

Orain, bukatu da sagardotegi garaia, eta zenbait sagardotegik ateak itxiko dituzte datorren denboraldira arte. Beste hainbat, ordea, ateak irekiko dituzte udako denboraldian, eta horietako askotan Euskal Sagardoa botilatan dastatu ahal izango da. Horrez gain, uda garaian gora egiten dute sagardotegietara egiten diren bisita gidatuak, eta gero eta gehiago dira eskaintza hori estimatu eta bisitetan parte hartzen dutenak.

Era berean, uda garaian, bisita gidatuak, dastatze bereziak, beste toki batzuetara bisita eta ondoren sagardotegian otordua... egin ohi dira. Sagardoaren mundua buru-belarri ari da eskaintza hori dibertsifikatzeko lanean. Profesionaltasuna eta bertakoaren balioa dira eskaintza horren oinarria, eta baita erreserbak egiteko eta sagardoa erosteko aukera berriak ere: mahaia automatikoki erreserbatzeko aukera eta sagardo botilaren online salmenta. Euskal Sagardoa Route sektorearen agentziak eskaintzen dizkio tresna horiek sagardoaren sektoreari eta Euskal Sagardoa sor-markari.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: [www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus)



**Kalitatezkoa bada, gorria da**

**%100 Bertako sagarra Kalitate ziurtatua**

Euskal Sagardoa 250 sagargile eta 48 sagardogile batzen ditu, Gipuzkoa, Bizkaia eta Araban, bezeroari bertako sagarrez egindako Euskal Sagardorik onena eskaintzeko.



**hazi**



[euskalsagardoa.eus](http://euskalsagardoa.eus)

# ZAPIAIN, JAKINDURIA ETA BERRIKUNTZA KALITATEZKO SAGARDOA EKOIZTEKO

XVI. mendetik, Zapiain sendiak lotura estua du sagardogintzarekin. Urte hauetan guztietan lortu duen jakinduriari esker eta ikerketaren eta berrikuntzaren bidetik, kalitate goreneko sagardo naturala ekoizten du.

**G**oi mailako kalitatea bermatuta duen sagardo naturala ekoizten du Asti-garragako Zapiain sagardotegiak. Horretarako, mendez mende lortutako eskarmentu handia eta jakinduria baliatzen ditu; izan ere, XVI. mendetik, Zapiain sendiak lotura estua du sagardogintzarekin. Halaber, ikerketa eta berrikuntzaren arloan aritzen da, sagardo natural bikaina egiteko.

Horren guztiaren erakusgarri, iazko XIX. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketa irabazi zuen, eta, *The World's Best 50 Restaurants* zerrenda entzutetsuko 50Next atalean, Ion eta Mikel Zapiain anaiak hautatu dituzte etorkizuneko gastronomia eraldatuko duten 35 urtetik beherako 50 gazteen artean; William Reed Business Media komunikabide konpainia britaniarrak osatzen du zerrenda hori, mundu osoko chef, sukaldari, aditu eta kritikariaren iritzia kontuan izanik.

## LAN EGITEKO MODU BAT

Zapiain sagardotegiko belaunaldi berriko kideak dira Ion eta Mikel Zapiain, eta bi aipamen horiek garrantzitsuak dira haientzat, egiten duten lanaren aitortza moduan ikusten baitituzte, Ionen hitzetan: «Hala da. Hainbat lagun gaude sari horien artean, eta lan egiteko modu bat defendatzen dugu; ziurrenik, ez da modurik errazena, baina guztiz sinesten dugu hartan. Talde oso bat kalitatezko sagardoa ekoizten, sagarretik hasi eta botilari buka. 50Next aipamenak ere bereziki poztu gaitu anaiak Mikel eta biok. Izan ere, zerrenda horretan, mundu mailan gastronomia eraldatzen ari diren 50 gazte biltzen dituzte. Baina, esan bezala, etxe honetan gauzak egiteko dugun moduaren erakusle dira sari eta aipamen guztiak, eta lantalde osoari zor zaizkio».

2020ko uzتان jasotako sagarretan, sagardo ederra ekoizti dute,



Zapiain sagardotegiko kideak. HARITZ RODRIGUEZ/ZAPIAINEUS

nahiz eta 2020ko uzta ez izan 2019koa bezalako. «Ez da uzta erraza izan. 2019an sagar uzta handia izan genuen, zuhaitzek lan karga handia izan zuten, eta 2020rako indarririk gabe gelditu ziren. Gainera, negua epela izan zen, hotz ordu gutxikoa, eta udarra beroa eta lehorra. Horrez gain, heldutasun puntuari garrantzi handia ematen diogu, eta, aurtien sagarra biltzen hasi ginenean, euriteak izan ziren zenbait egunez, eta biltzeari utzi behar izan genion. Hala ere, upategian lan fina egin dugu, eta oso pozik gaude ekoizti dugun sagardoarekin».

Zapiain sagardotegian sagardo naturala egiten dute, eta haren kalitatea bermatuta dago. «Hori da defendatzen duguna. Zapiainen egiten dugun sagardo guztiak Gorenak edo Euskal Sagardoa jatorri izendapenaren kalitate neurriak betetzen ditu. Bestalde, 2006an ISO 9001 araudiarekin lanean hasi ginen, eta, 2009tik, IFS Food arauaren barruan egiten dugu lan: kalitateari eta elikadura segurtasunari dagokion araua da (International Featured Standard elikagaien alorrean). Urtero ikuskaritza oso zorrotza egin behar da

ziurtagiria berritzeko. Horrez gain, Fraisoro laborategiarekin aritzen gara lanean, eta, edozein upel merkaturatu aurretik, sagardoa ENAC Espainiako Egiaztatze Erakundeak akreditatutako dastatzaile talde batek aztertzen du».

**«2020ko uzta ez da erraza izan, baina lan fina egin dugu, eta oso pozik gaude ekoizti dugun sagardoarekin»**

**«Uste dugu Euskal Herriari sagardoari merezi duen balioa ematea dela belaunaldi berrien erronka nagusia»**

## ION ZAPIAIN

Zapiain sagardotegiko kidea

Horrela, XIX. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketako epaimahaiak Zapiain sagardotegiak egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa nabarmendu ditu. «Txapelketa horretan, eskarmentu handiko epaimahaikideak daude: haiek dastatzen dituzte aurkeztutako sagardoak. Dastamenaren eta

(destilazio garbia), Haritza (egurretan ondua) eta Goxoa (sagarretan beratutakoa)».

Halaber, azken urteotan beste zenbait produktu berri ere merkaturatu dituzte. Batetik, Bizigo izotzezko sagardoa, erretil sagarra soilik erabiliz egindako sagardo gozoa. Bestalde, haien artean Joanes de Zapiainen omenez –XVI. mendean jadanik sagardogintzan aritzen zen–, haren izena daraman sagardoa egin dute 2020an. Sagardo naturala da, Tolosako Ezeizabarrena sagastiko sagarrak erabiliz egindakoa. Azkenik, 2020an sagardo ekologikoa ere ekoizti dute, laborantza organikoan hazitako sagarrak erabiliz.

## AURRERA BEGIRA

COVID-19a dela eta, garaiok zailak izaten ari dira sagardotegientzat: hala ere, Zapiain sagardotegian krisialdi horri aurre egin, eta aurrera jarraitzen dute. «Ez dira garai errazak, noski. COVID-19ak hankaz gora jarri zituen gure aurreikuspen guztiak, baina, hala ere, erabaki genuen sagardoarekin lan egiteko modua ez aldatzea. Merkatuan indartsu ibiltzeko, ezinbestekoa da produktua zaintzea, eta horrela jarraituko dugu. Oso gertutik bizi izan dugu krisialdia, ostalaritzarekin zuzenean lan egiten baitugu, besteak beste. Eta sektore horrek asko sufritu du. Guri ere eragin digu, baina, zorionez, onik atera gara esan dezakegu».

Beraz, Zapiain sagardotegian aurrera begira jarraitzen dute. «Iruditzen zaigu Euskal Herriari sagardoari merezi duen balioa ematea dela belaunaldi berrien erronka nagusia. Epe luzera begira ezinbestekoa da, eta, gure ustez, hori da sagardoa munduan zehar ezagutarazteko bide bakarra. Behin etxean lanak ondo eginda, errazagoa izango da mundu mailan arrakasta izatea».



Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: [zapiain.eus](http://zapiain.eus)

Destilatuta egiten dugu oraindik ere. Destilatu horretatik, 3 produktu ateratzen ditugu: Txuria

# URBITARTE

## sagardo tégia



## URBITARTEKO SAGARDOAK

Ergoiena auzoa z/g • ATAUN (Gipuzkoa) • (+34) 943-18 01 19

# EROSKI, BOTILAKO SAGARDO NATURALAREN SALTZAILE NAGUSIA

*Eroski kooperatibak 2021ean iaz baino %15 botilako sagardo natural gehiago saltzeko asmo du. Ia milioi bat litro saldu zituen 2020an, eta Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan saldutako bi botilatik bat Eroskiren saltegiaren batean saldu zen.*

**E**roski kooperatibaren asmoa da 2020ko uztako sagardo naturalarekin botilaretako milioi bat litro baino gehiago erostea, sagardo botila horiek udaberriari salgai jartzeko bere saltokietan. Eroskik iragarri duenez, 2021ean iaz baino %15 gehiago saltzeko asmo du. Ia milioi bat litro saldu zituen iaz, 930.642 litro, hain zuzen. Kopuruei erreparatuta, Euskal Autonomia Erkidegoko (EAE) sagardo naturalaren saltzaile nagusia da Eroski, bai Euskal Sagardoa jatorri izenarena eta bai Gorenak zigiluarena. Hala, Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan saldutakoaren bi sagardo botilatatik bat Eroskiren saltegiaren batean saldu zen.

Eroski kooperatibak EAEko hogeitau mila botila ekoizlerekin dihardu, Euskal Sagardoa eta Gorenak zigiluen 38 bat erreferentzia merkatuzatzen, bere marka barne. Gainera, gero eta indar handiagoarekin lanean ari da, tokiko ekoizpen ehunaren aniztasunaren alde. «Euskal Sagardoa erekin dihardugu 2016an sortu zenetik. Erakunde horrek sagardoa prestigiatzeko lan egiten du, eta elkarrekin berrikuntzak lantzen ari gara arlo horretan, dela formatu berriekin eta dela premia berriekin, ohiko merkatuen alternatibak bilatzeko estrategian sagardo naturala balioan jartzeko», azaldu du Eroskiren Tokiko Produktuen zuzendari komertzialak, Asun Bastidak.

## TOKIKO EKOIZPENAREN ALDEKO KONPROMISOA

Euskal Sagardoa jatorri izena daraman sagardoa bertako sagarrek bakarrik egiten da. Sagarraren ekoizpena profesionalizatzen ari dira pixkanaka, sagarrak ahalik eta kalitate onenekoak eta uztak orekatuak izan daitezten eta, era berean, Euskal Sagardoaren kalitatea bermatzen. «Horrekin batera, Eroski bera, banatzaile den aldetik, funtsezkoa da sagardoaren sektorearen etorkizuna



Sagardo botilak, Eroski kooperatibaren saltoki bateko apal batzuetan. MITXI

bermatzeko», Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzaile Unai Agirreraren hitzetan.

2017an, Euskal Sagardoa zigiluarekin egiaztatua dagoen kalitatezko sagardo bati bere marka jartzen dion lehenengo banaketa katea izan zen kooperatiba. Eki-men horrekin, Eroskik beste pauso bat eman du euskal ekoizpen ehunaren aniztasunaren alde. «Iruditzen zaigu funtsezko elementua dela gure inguruko ekonomia, kultura eta paisaia laguntzeko eta horien iraunkortasuna bermatzeko. Osasunaren eta Iraunkortasunaren arloan hartua dugun konpromisoak garamatza ingurunearen garapen sozial eta ekonomikoa bultzatzera, eta, orobat, enplegatzen diren tokiko eragileei, eta tokian tokiko aberastasuna sustatzera eta kultura gastronomikoa errespetatzera».

Apustu hori aurrera eramateko garaian, Eroskik laguntza eta hurbiltasuna eskaintzen die nekazaritzako produktuak hornitzeaz arduratzen diren tokiko eragileei, eta eskaintza zabal eta askotarikoa egiteko erabakia hartu du. «Ondorioz, tokiko 2.000 ekoizle

txikiren 20.000 produktu baino gehiago eskaintzen ditu», Bastidak azpimarratu duenez.

Eroski kooperatibak %8 itzuten nekazaritzako tokiko elikagai ekoizle txikiei egiten dituzten erosketak iaz, eta 205 milioi eurotara iritsi zen. Eroskiren Zurekin eredu komertzialak

**«Euskal Sagardoa jatorri izenarekin berrikuntzak lantzen ari gara, bai formatu berriekin, bai premia berriekin»**

**«Eroskik tokiko 2.000 ekoizle txikiren 20.000 produktu baino gehiago eskaintzen ditu»**

**ASUN BASTIDA**  
Eroskiren Tokiko Produktuen zuzendari komertziala

sendo egiten dituz tokiko janariaren alde, eta hala, ehun produktibo askotarikoa ari da bultzatzen, giltzarritzako delako sektorearen iraunkortasunerako eta ingurune bakoitzeko ekonomiarako, kulturarako eta paisaiarako.

EAEen nekazaritzako elikagaien

arloan aritzen diren 300 ekoizle txiki ingururekin dihardu Eroskik, eta haien produktuek leku nabarmenduak dituzte bere dendetan, batez ere sasoiari sasoiko frutek, berdurek eta barazkiek. Era berean, hitzarmenak eginak ditu sektoreko erakundeekin, nekazari kooperatibekin eta nekazaritzako elikagaien arloko bertako elkarrekin. Hitzarmen horien xedea da osasun krisi honetan nekazari eta abeltzain txikiei beren ekoizpen sailak merkatuzatzen laguntzea, ohiko salmenta kanalak galdu baitzituzten COVID-19ak eragindako osasun alerta egoeratik. Horretarako, lehen sektoreari laguntzeko lankidetzaren sistema bat garatu du, haien soberakinak bere dendetan saltzeko.

Edarrena da gogor jo duen sektoreetako bat, batez ere ostalaritzaren kanala itxita egon delako. Lankidetzarik azpimarragarriena batzuk ditu Bizkaiko Txakolina Jatorri Izenaren Kontseilu Erregulatzailearekin, Bizkaian txakolinaren salmenta sustatzeko, eta Euskal Sagardoa jatorri izenarekin, Euskal Autonomia

Erkidegoan eta hortik kanpo kalitate ziurtagiria duen eta bakarrik hemengo sagarrekirekin eginda dagoen sagardoa saltzeko.

## LANKIDETZA HITZARMENAK

Era berean, nabarmentzeko da Arabako Errioxako Upategien Elkartearekin duen lankidetzaren hitzarmena, Arabako Errioxako ardoa garatzeko eta sustatzeko. Lankidetzaren horrek gainera Arabako Errioxako ardoaren salmentak %30 ito ditu.

Udapa Sozietate Kooperatibaren bitartez, Arabako patata saltzen du Eroskik, Euskal Baserri jatorri bermearen markarekin. Gainera, lankidetzaren hitzarmenak ditu Hazi fundazioarekin (Eusko Labelen erakunde ziurtatzailea) eta Harakai kooperatibarekin, Euskal Okela AGB berme markak egiaztatutako behi haragiaren sustapena eta komertzializazioa bultzatzeko Eroski Natur Euskal Okela marka propioarekin.

Barazkien kategoriak ere ito egin ditu bere salmentak EAEan. %20 ito da, batez ere tokiko hamasei ekoizlerekin jardun delako Eroski Tokiko Barazkien Planaren bitartez. 2019an abiatu zuen proiektua, eta asmoa izan da sektorea artikulatzea eta barazki motak ugartzea eta, hala, bezeroari ingurunerik hurbilean ekoiztutako produktua eskura jartzea. «Urtero indartzen dugu tokian tokiko ekoizleen aldeko apustua. Euskal ekoizleei gero eta erosketa handiagoak egiten dizkiegu. Hala, hurbileko produktuen eta sasoi freskoen eskaintza zabaldu behar da gure dendetan bereizgarri printzipalenetako bat. Gure tokiko hornitzaileekin lankidetzaren estu bat bilatzen dugu, luzera begirako hitzarmenak lortzeko eta hala eskualdeko nekazaritzaren eta sozioekonomiaren garapenaren laguntzeko», dio Bastidak.



Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: [www.eroski.es](http://www.eroski.es)



38 sagardo ziurtatuak:



GORENAK

**Bertako  
1.000.000 litro  
sagardo baino  
gehiago zure  
esku jartzen  
dugu**

21 euskal ekoizleenak



Hemengoa  
izatea ona da



**EROSKI**

zurekin



Bizkaian 2020ko sagar uztarekin egindako sagardoak izaera handikoak dira. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

## GOZATU BIZKAIKO SAGARDOAZ

Bizkaiko sagardoak bertako sagarrarekin egiten dira. 73.000 litro sagardo ekoitzi dituzte 2020ko uztako sagarrarekin.



**E**uskal Herri osoan bezala, Bizkaian 2020ko sagar uztza beste urte batzuetan baino urriagoa izan da. Aurreko uztza ugaria izan zenez (150.000 litro), sagarrondoak agortu egin ziren, eta 2020ko neguko klimatologiak fruitu eskasia eragin zuen, ez baitzuen hoztzik egin.

Sasoi honetan, oso sagar uztza bereziko sagardoa dastatu ahal izango da Bizkaian, 73.000 litro bildu baitira. Hala azaldu zuten Bizkaiko sagardoaren sektoreko ordezkariak urtarillaren 27an Zornotzako Uxarte sagardotegian, aurtengo Bizkaiko sagardo garaiaren aurkezpenean.

Bizkaian 2020ko uztarekin egindako sagardoak bereziak dira, izaera eta gorputz handikoak, kolore bizikoak; usain freskoa dute baita eboluziorako gaitasuna ere, Juan Zuriarrain enologoak aurkezpen ekitaldian esan zuenez: «Sagardo berriak oso biziak eta bolumen handikoak dira ahoan; izaera handikoak dira, gorputz handikoak».

Sagardo berriak iazkoak baino aterakin handiagoko sagarrekin eginda daude, azukre gutxiagorekin, baina, batez ere, polifenol maila altuekin. «Sagar mingots edo gozo mingotsekin gertatu dira gehienak, eta azidoen eskasia dago».

Bizkaiko sagardoak bertako sagarrarekin egiten dira. Aurtur, pandemiak eragindako zailtasunak gorabehera, Bizkaiko sagar-

**«Garai zaila bizitzen ari gara, baina Bizkaian lanean jarraitzen dugu kalitatezko sagardoa egiteko»**

**JOSE ANTONIO ZAMALLOA**  
Bizkaiko Sagardogintza Elkarteko presidenteordea

dotegiak ez dira sagardo sasoirik gabe geratu. Bizkaiko sagarrarekin bakarrik egindako produkturik onena eskaintzeko ahaleginean diharduten zortzi ekoizleei esker, hain zuzen: «Garai zaila bizitzen ari gara, oso, baina Bizkaiko sagardogileok hemen jarraitzen dugu lanean kalitatezko sagardoa egiteko, ezaugarri

tipikoekin. Bizkaiko sagardoak bereizten dituen nortasun handiko lurraldea», nabarmendu zuen Jose Antonio Zamalloak, Bizkaiko Sagardogintza elkarteko presidenteorde eta Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak.

Ezohikoak diren garai hauetan, Bizkaiko sagardotegiek ere egokitu behar izan dute. Horrela, bezeroek segurtasun distantziarekin egon behar dute sagardotegietan, eta sagardoa mahaian dastatu. «Moldatzea egokitu zaigu, eta, horregatik, sagardoa kontsumitzeko modua aldatu dugu aurtur, baina horrek ez du eragotziko gero eta jarraitzaile gehiago dituen eta bere ezaugarriengatik hobetzen ari den edari batez gozatzen jarraitzea», Zamalloaren hitzetan.

Horrela, Bizkaiko sagardogileek sagardoa kontsumitzen jarraitzeko deia egin dute, bai etxeetan, baita sagardotegietan ere. «Gure tradizioaren parte da sagardoa, eta aurtur COVID-19aren aurkako protokolo guzti-guztiak ondo zehaztuta datoz». Sagardoaren sektoreak protokolo espezifiko



**Bizkaiko sagardo garaia**ren aurkezpena Zornotzako Uxarte sagardotegian. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

bat garatu baitu, egun indarrean dauden arauak betetzeko jarraitu behar diren jendeak jasotzen dituen baina, baldintza batzuk ulertzen dituen, jendeak sagardo berriaz ahalik eta segurtasun handienarekin gozatu ahal izan dezan eta esperientzia erakargarriagoa eta berritzaileagoa izan dadin.

Aurten dastatu daitekeen Bizkaiko sagardoa Bizkaiko lurretatik datorren produktu bat egiteko apustu sendoaren emaitza da,

azken batean. Edari horren funtsa baserrietako ekoizpena da, baita sagardogileen lan ardurasua ere.

Gaur egungo zailtasunak aintzat hartuta, sektoreak badaki ahalegin handiagoa egin behar dela, eta horretarako prest daude. Sektorearen ordezkariak pentsatzen dute kontsumitzaileak jarraituko duela Bizkaiko Sagardoa etiketarekin egindako sagardo marka horretan sinesten, produktua kalitatezkoa dela

bermatzen baitu etiketak. «Funtsezkoa da bezeroek gure produktua babesten eta hartaz fidatzen jarraitzea». Halaxe adierazi dute Bizkaiko sagardoaren sektoreko ordezkariak.

**AURRERA EGITEN**

Azken batean, Bizkaiko sagardoa lurraldeko egileen lanaren emaitza da; tinko ari da aurrera egiten eta hazten, eta aspalditik dihardu Euskal Sagardoa sor-marka garatzeko lanean. Bizkaiko sagardo

garaia

ren aurkezpenean, Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzaileak zera azpimarratu zuen, Euskal Sagardoari atxikitako ekoizleak marka hori haz dadin jartzen ari diren «ilusioa eta grina». Bizkaian lau dira Euskal Sagardoa izeneko sagardoa ekoizten duten sagardogileak: Uxarte, Axpe, Etxebarria eta Laneko.

Bizkaiko Foru Aldundiaren frutagintza estazioan, Zallan, urteak daramatzate sagardo sagan

rondoaren moten eta patrioien portaera agronomikoa eta teknologikoa aztertzen. Aurten, sektorearekin elkarlanean, fenol lurrunkorren agerpenari buruzko azterlana egin da, Zornotzako Uxarte sagardotegian egindako muztio batekin.

@ Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: [www.bizkaikosagardoa.eus](http://www.bizkaikosagardoa.eus)



III. Sagardo Forumean egin zen Nazioarteko Sagardo Azoka, Donostiako Kursaal jauregian. SAGARDOAREN LURRALDEA



Euskal Herriko eta beste zenbait herrialdetako sagardo motak dastatu ahal izango dira IV. Sagardo Forumean egingo den Nazioarteko Sagardo Azokan. SAGARDOAREN LURRALDEA

## SAGARDO FORUMA AZAROAN IZANGO DA

IV. Sagardo Forum sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldiak antolatuko dira azaroaren 18tik 22ra.

**S**agardoaren Lurraldea elkarteak antolatuta, IV. Sagardo Forum sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldiak izango dira azaroaren 18tik 22ra. 2019an arrakasta handiarekin egindako III. Sagardo Forumean bezala, sagarrari, sagardoari eta sagardoaren kultura eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa eta Nazioarteko Sagardo Azoka antolatuko dira aurtengo Sagardo Forumaren barruan.

Nazioartean sagardoaren hitzordu garrantzitsua bihurtu da Sagardo Forum, eta era naturalean egindako sagardoaren bilgune bilakatuta da azken urteotan. Sa-

gardoaren kultura nazioartean kokatzeko funtzio garrantzitsua bete du, Euskal Herriko mugetatik harago sagardoaren kultura ezagutaraziz eta, aldi berean, nazioarteko sagardoak bertan aurkeztuz.

Halaber, sagardogintzaren alorreko nazioarteko harremanak sendotu ditu Sagardo Forumak, eta nazioarteko hainbat sagardo norakoekin osatutako Ciderlands, Makers & Lovers nazioarteko sarea ere sortu da.

IV. Sagardo Forumari esker, Euskal Herria nazioarteko sagardoaren elkargune bilakatuko da berriz ere, euskal sagardoaren kultura nazioartera begira jarritz. Zalantzarik gabe, beste esperientzia eta ibilbide profesionaletatik

ikasteko aukera ezin hobea eskainiko du IV. Sagardo Forumak, baita gaur egungo sagardoaren munduaren egoera ezagutzeko ere.

### JARDUNALDI TEKNIKOAK

Jardunaldi teknikoak azaroaren 18an eta 19an egingo dira, Astigarragako Erribera Kulturgunean, eta, aurreko ekitaldietan bezala, hiru ardatz tematiko hauetan oinarrituko dira:

**Lehengaiak:** Sagarraren laborantza eta kultura. Nekazaritza, sagar-rondoaren zainketa eta erakustaldi praktikoa, *showcooking*-ak, eta abar.

**Sagarraren eratorriak eta sagardoa munduan:** Nazioarteko



III. Sagardo Forumean bezala, aurtengoan ere Euskal Herriko eta kanpoko hainbat adituk parte hartuko dute jardunaldi teknikoetan. SAGARDOAREN LURRALDEA

sagardoak (elaborazioa, ezaugarriak), nazioarteko arrakasta kasuak eta gaur egun munduan ekoizten diren bederatzi sagardo mota ezberdinen inguruko taillerak.

**Sagardoaren turismoa eta kultura:** Turismoa joratzeko eredu berrien inguruko hausnarketa (sagardotegiak pandemia garaian), sagardoaren historia nazioartean eta Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroa.

### NAZIOARTEKO SAGARDO LEHIAKETA

Aurtengo Sagardo Forumean ere nazioarteko sagardo lehiaketa izango da, azaroaren 19an eta 20an, Astigarragako Erribera Kulturgunean. Lehiaketa honetan, Euskal Herriko eta kanpoko epaileek –sagardoaren munduko adituak, enologoak, sagardo ekoizleak eta gastronomian berezitutako kazetariak, besteak beste– bederatzi kategoriatan sailkatutako sagardoak aztertuko dituzte, kategoria bakoitzeko onena eta lehiaketako onena aukeratzeko xedearrekin: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, sagardo berriak, premium sagardo apardu-

nak, *apfelwein* (sagar ardoa), zaporetako sagardoa eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Epaileek beren puntuazioak eman ostean, sagardoak urrezko, zilarrezko eta brontzezko dominekin sarituak izango dira, eta Best of Show saria emango zaio lehiaketako sagardorik berezianari.

### NAZIOARTEKO SAGARDO AZOKA

Azaroaren 20an, 21ean eta 22an, Nazioarteko Sagardo Azoka egingo da, Donostiako Kursaal jauregian. Nazioarteko Sagardo Azokak sagardo lehiaketan parte hartuko duten eta bederatzi katego-

ria horietan sailkatutako sagardo ezberdinak ezagutu eta dastatzeko aukera paregabea eskainiko die ostalaritzaren sektorekoei eta sagardoa gustuko duen edonori. Izan ere, bertako eta kanpoko sagardo ekoizleek beren sagardoak dastatzen emango dituzte Nazioarteko Sagardo Azokan, beren produktuaren inguruko ezagutza azokan bildutakoan artean zabalduz.

IV. Sagardo Forumaren inguruko informazioa [www.sagardoforum.eus](http://www.sagardoforum.eus) webgunean eskuragarri egongo da, eta jarduera hauetan parte hartzeko izen ematek webgunetik egin ahal izango dira.



Sagardogintzari buruzko Euskal Herriko eta kanpoko egitasmo interesgarriak ezagutu ahal izango dira IV. Sagardo Forumean, aurreko ekitaldietan bezala. SAGARDOAREN LURRALDEA

## SATXOTA

### SAGARDOTEGIA

*Urte osoan irekita*

*Txangurroa labean*

*Apiriletik aurrera*

*karta menua ere bai*

Santio erreka auzoa  
AIA (Oriotik (kilometro batera))  
943-83 57 38 - 618-30 35 84  
[www.sidreriasatxota.com](http://www.sidreriasatxota.com)

Oriotik oinez etortzeko aukera

## SARASOLA

**ASTEASU**

Tel.: 943-69 02 83      617-44 67 29



Astigarragako Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoaren ataria. SAGARDOETXEA

## SAGARDOETXEAREN 15. URTEURRENA

Astigarragako Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoak eskaintza berezia egingo die herritar guztiei udazkenean bere 15. urteurrena ospatzeko antolatuko dituen ekitaldien eta jardueren bidez.

**P**ausoz pauso eta etenik gabe, Astigarragako Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoaren sagardoaren kultura mantendu eta euskal kultura sustatzeko lanetan aritu da 2006ko irailean bere ateak ireki zituenetik. Publiko askotarikontzako bisita gidatuak, esperientzia turistikoak, tailerrak, ekitaldiak, urtaro bakoitzerako jarduerak eta aldi baterako erakusketak izan dira, besteak beste, Sagardoetxeak azken urte hauetan eskainitakoak. Aurten ere, eskaintza berezia egingo die herritar nahiz bisitari guztiei, bere 15. urteurre-

na ospatzeko antolatuko dituen ekitaldiekin eta jardueren bidez.

Sagardun Partzuergoaren ekimenez, 2006an ireki zituen ateak Sagardoetxeak sagarra, sagardoaren kultura eta euskal kultura mantentzeko nahiz zabaltzeko helburuz. 15 urteko ibilbidearen ostean, ekintza eta jarduera ugari antolatu eta emaitza ederrak lortu ditu Sagardoetxeak: urtean 12.000 bisitari inguru hartzea ahalbidetzen duten bisita gidatuak, hezkuntza arlorako bideratutako bisitak, aldi baterako erakusketak, urtean zeharko ekintzak, esperientzia turistikoak (*Sagardoa eta Itsasoa*, *Sagardoa eta gazta*, *Sagarbike*, *Sagartrekking*,

*Txillida eta sagardoaren kultura* nahiz *Astigarraga ezagutuz*), sagardoaren kultura sustatzeko ekitaldiak (Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana, Sagar Uzta eta Sagardo Forum), *Sagardoaren Hiztegiaren* argitalpena, sare ezberdinen sorrera (*Gastromuseums* Euskadiko Museo Enogastronomikoen Sarea eta *Ciderlands Makers & Lovers* Nazioarteko Sagardo Norakoena Sarea) eta sagarra eta sagardoan berezituriko dokumentazio zentroa.

2021eko irailaren 14an Sagardoetxeak 15 urte beteko ditu eta bere 15. urteurrena ospatzeko, egitarau berezia antolatuko du irailerako, urrirako eta azarorako.

Sagardoaren kulturako ondarea balioan jartzeko, Gordailuko (Gipuzkoako Foru Aldundiko Ondare Bildumen Zentroa) pieza etnografiko garrantzitsu bat ikusgai jarriko du Sagardoetxeak bere erakusketa iraunkorrean eta bisita gidatuak antolatuko dira herritarrei pieza honen funtzioa azaltzeko.

### 'UDAZKEN GIROAN' JARDUNALDI BEREZIA

Urteurrena ospatzeko antolatuko den jardueretako bat, museoko sagastian ospatuko den eta herritarrei kultur talde ezberdinen parte hartzea izango duen *Udazken giroan* jardunaldi berezia izango da.

Musika eta dantza uztartuko dituen emanaldia egingo da Sagardoetxearen ondoko sagastian, baratze eta baserriko lanak egingo dira familien parte hartzearekin, apainketa tailerra sagarrekin, *pop-up* liburuaren tailerra, eta abar.

Sagardogintzaren arloko formakuntzari ere artea eskainiko zaio, eta sagar muztioa, sagar dulzeta nahiz marmelada egiteko tailerrak antolatuko dira. Sagar muztioaren elaborazio tailerretan, sagarrak bildu, txikitu, estutu, eta egindako sagar muztioa dastatu ahalko da, eta tailerra familian, taldetan zein banaka egiteko aukera eskainiko da. Proze-

sua amaitzean, sagar muztioa pasteurizatu, ontziratu eta etxera eramateko aukera ere eskainiko da. Tailer horiez gain, etxean sagardoa egiteko ikastaroak ere antolatuko dira.

## DOKUMENTAZIO ZENTROA

Sagardoaren kulturari loturiko ondareari egindako ekarpenek ere beren lekua izango dute 15. urteurrenaren ospakizunean. Sagardoetxeak urteetan aberastu duen Sagarra eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroa aurkeztu, eta bertan katalogatutako zenbait funts ikusgai jarriko ditu erakusketa batean.

## Sagardoetxeak egitarau berezia antolatuko du irailean, urrian eta azaroan

Sagardun Partzuergoa sortuz geroztik, sagarra nahiz sagardoarekin erlazioan tutako informazioa bildu, inbentarioa egin, digitalizatu eta katalogatu da, eta lan horren emaitza, sagardoaren kulturako ondarea bildu, antolatu eta gizarteratzeko helburua duen sagarrena eta sagardoan berezituriko dokumentazio zentroa da.

Mota guztietako funtsak biltzen dira bertan –liburuak, aldizkariak, liburuxkak, kartelak, dosierak, hemerrotekako albisteak, dokumentu historikoak, bideoak, argazkiak, eta abar–, eta, gaur egun, funtsen kopuru zabala dago bertan katalogatua: hemerrotekako 11.400 albiste, 175 liburu, 2.500 dokumentu, 350 bideo eta 40.700 argazki baino gehiago. Informazio hori guztia *online* kontsultatu ahal izateko datu basea ere garatu du Sagardoetxeak, eta [www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus) webgunean kontsulta daiteke.

Horrez gain, Sagardoetxeak munduko herrialde ezberdinetako sagardoaren historia ezagutzeko diseinatu dituen nazioarteko panelak aurkeztuko ditu. Informazio panel horietan, Asturias, Euskal Herria, Ameriketako Estatu Batuak, Britainia eta Ingalaterra bezalako herrialdeetan sagardogintzak izan duen bilakaera historikoa aurkezten da, tokian tokiko hizkuntza ezberdinak erabiltza: euskara, gaztelania, asturiarra, bretoaia, frantsesa eta ingelesa, besteak beste.

Sagardoetxaren 15. urteurrena ospatzeko egitaraua [www.sagardoetxea.eus](http://www.sagardoetxea.eus) webgunean argitaratuko da. Jardueretan parte hartu ahal izateko, aurretik izena eman beharko da.



Sagardoa nola egiten den erakusteko, bisita gidatuak egiten dituzte Sagardoetxean, haurrentzat zein helduentzat. Irudian, sagarrak biltzen, Sagardoetxearen ondoko sagastietan. SAGARDOETXEA

**oialume zar**  
sagardotegia  
[www.oialumezar.com](http://www.oialumezar.com)  
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

**LARRE-GAIN**  
Tolara - Sagardotegia

Etxera eramango  
dizuegu sagardoa  
**Egin eskaera!**

**943-55 58 46**  
**607-42 91 02**

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI



**SAIZAR**  
Sagardoa · Sidra Natural

www.sidrassaizar.com



Igartubeiti baserri museoa inguru eder batean dago, Ezkio-Itsason. ANE GARMENDIA / GOIERRIKO HITZA

## EUSKAL BASERRIAREN HISTORIA EZAGUTU IGARTUBEITI MUSEOAN

*Ezkio-Itsason dago Igartubeiti baserri museoa, eta euskal baserriaren historia ezagutzeko aukera ematen du. XVI. mendeko dolare bat dauka.*

**E**zkio-Itsasoko (Gipuzkoa) Igartubeiti baserria XVI. mende erdialdean eraiki zuten, eta euskal baserriaren Urrezko Aroaren adibide paregabea da. Igartubeiti baserria XVII. mende hasieran iritsi zen bere aldirik onenera, bizimodu eta lan berriei egokitzeko asmoz zabaldu eta aldatu egin zutenetik aurrera. Jatorrizko egurrezko egitura bikain mantendu izanak eta barruan duen sagardo dolare handiak Euskal Herriko baserrikeri interesgarrietariko bihurtua dute Igartubeiti. Dolareak XVI. mendekoak dira.

1990. urtera arte, Mendiguren familiaren esku egon zen baserria. 1992an, Gipuzkoako Foru Aldundiak erosi zuen, gal ez zedin, eta, 1993tik 2001era, zaharberritze lanetan aritu ziren, museo bilakatzeko asmoz.

Igartubeiti balio kultural eta arkitektoniko izugarria dauka. Eraikinaren barnealdea zein arrualdea haritz zurezkoak ditu. Baserria zaharberritu zutenean, ahalik eta jatorrizko pieza gehien

kontserbatu nahi izan zituzten, eta zutabeak, zoruak eta habeak jatorrizkoak dira. Jatorrizkoak da baserriaren ganbaran aurkitu daitezkeen dolareak ere: museoko elementurik deigarrienetako bat. Dolareak baldintzatzen ditu eraikinaren dimentsioak, hamar metroko zutabe batek gidatzen baitu.

### BISITAK ETA JARDUERAK

Halaber, Igartubeiti baserri museoan dagoen interpretazio zentroak mila urtetik gorako euskal baserriaren historia birsortzen du. Horrela, Igartubeitin bizi izandako familietako senideen eta bizilagunen ahotsen bidez, antzinako baserrien hazkundera eta bilakaera, biztanleen bizimodu eta lanak, elkarren arteko harremanak, sinesmenak, ekoizpena, elikadura, dibertsioak eta sufrimenduak ezagutzeko aukera eskaintzen du.

Interpretazio Zentroan Igartubeitira egiten diren bisitak kudeatu eta baserriaren historiaren inguruko jarduerak antolatzen dira. Aukera dago bisitak taldeka familiarekin edo lagunekin egiteko, bai eta nork bere kontura ere.

Urriaren 31ra arte, museoa asteartetik larunbatera irekita egongo da, 10:00etatik 14:00etara, eta 16:00etatik 19:00etara. Igandetan, 10:00etatik 14:00etara egongo da zabalik. Bisita gidatuak egin nahi izanez gero, erreserba aurretik egitea gomendatzen da, 943-72 51 07 edo 943-72 29 78 telefono zenbakira deituta edo mezu bat idatzita [gartubeiti@gipuzkoa.eus](mailto:gartubeiti@gipuzkoa.eus) helbide elektronikora.

Segurtasun neurri bereziak jarri dituzte martxan, koronabirusaren eraginez. Museoaren edukiera erdira murriztu dute, eta bisitarien artean segurtasun tartea mantendu behar da. Horrez gain, museoaren barruan ibilbide finko bat dago bisitariarentzat, eta informazio liburuxkak, bertiz, QR kodeak eskaneatuz daude eskuragarri. Sarreran eta aretoetan gel hidroalkoholikoak jarri dituzte. Maskara erabiltzea derrigorrezkoa da.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: [www.igartubeitibaserria.eus](http://www.igartubeitibaserria.eus)