

GEHIGARRI KOMERTZIALA

BOTILAKO SAGARDOA

BERRIA

Ostirala, 2017ko maiatzaren 12a

Testuak: Jaki Ubidea Gorkoetxea



Sagastien
loraldia
ospatzeko
urte sasoia

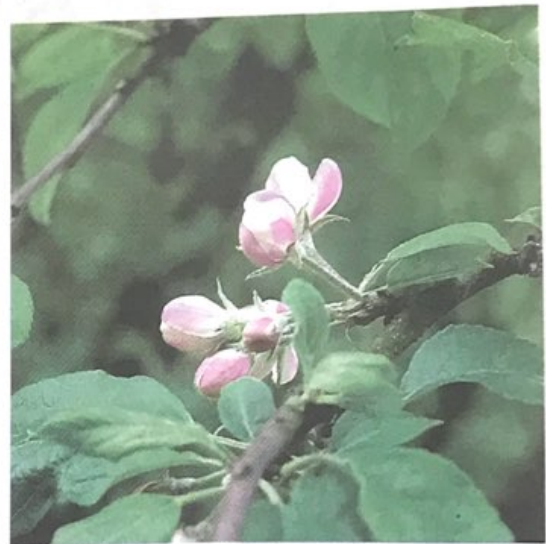
Uurbilgo 36. Sagardo Eguna maiatzaren 21ean izango da. NOAUA



zapiain.eus



Sagarrondo batzuk, loretan. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS



Sagarrondo baten lorea. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

EKITALDI UGARI SAGASTIAK LORETAN DAUDELA OSPATZEKO

Sagarrondoan loraldiari gorazarre egiteko, hainbat jardunaldi, ikastaro, aurkezpen, kultur ekitaldi eta tradizio handiko ospakizun antolatu dituzte Usurbilen, Astigarragan, Hernanin, Donostian eta Hendaian. Usurbilgo 26. Sagardo Eguna, besteak beste.

Sagastien loraldia ospatzeko urte saioa da udaberria. Sagarrondoak loratzen ari dira, eta lore horietatik haziko dira sagardoa egiteko sagarrak. Sagardoaren ekoizpen prozesuaren sasoi eder eta garrantzitsuenetakoa da sa-

gastien loraldia, haren arabera-koa izango baita uztaren kantitate eta kalitatea.

Sagarrondoan loraldiari gorazarre egiteko, ekitaldi ugari antolatu dituzte Usurbilen, Astigarragan, Hernanin, Donostian eta Hendaian, Sagastiak Loretan zikloaren bosgarren aldiaren barruan.

Maiatzaren 7an, bertso ibilaldia egin zuten loratutako sagastien artean, Zubietako Iruin sagardotegitik abiatuta. Maiatzaren 9an, berriz, artearen eta landa inguruaren inguruko jardunaldi bat antolatu zuten Donostiako Tabakalera eraikinean, eta, besteak beste, Jakoba Errekondo sagardoaren paisaia kulturalari buruz

mintzatu zen. Biharamunean, Hendaiko Abadia jauregiko eremuan dauden sagastiak ezagutu ondoren, Hernaniko Iparragirre sagardotegian bazkaldu eta bertako erakusketara eta sagastietara bisita egin zuten.

Maiatzaren 15ean, San Ixidro Eguna ospatu da Usurbilen, maiatzaren 17an Teosinte, kutsadura genetikoak eta bizitzaren kolonizazioa hitzaldia emango dute Rosa Benimelisek eta Ignacio Txapelak Donostian, Kristinaenean, eta hilaren 20an Sagarrondotik Sagardora ikastaro zikloko saio bat egingo da Usurbilgo Potxoenean, Garbitasuna kalitatearen lagun. Sagardoa egurrezko ontzietan eta sagarrondoaren bitzmodua, Egoitz Zapiainen eta Jakoba Errekondoren eskutik.

Maiatzaren 21ean giro ederra egongo da Usurbilen, Sagardo Egunean. «Kaixo, lagunok! Hemen dator Usurbilgo 36. Sagardo eguna, urteroko legez sagardoaz eta giro paregabeaz gozatu eta goxatzeko prest? Animatu!», egin dute gonbita Sagardo Egunean Lagunak taldeko kideek.

USURBILGO 36. SAGARDO EGUNA

MAIATZAK 21, IGANDEA

Goiz osoan. Frontoian, herriko baserriarrak eta beste sagardogileak izango dira.

Dema plazan, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak postuak jarriko dira.

Askatasuna plazan, Euskal Sagardoa jatorri izena duten sagardoak dastatzeko aukera izango da. Pintxoak ere dastatu ahal izango dira.

Goiko plazako oholtzan, Euskal Herriko 1. Egurrezko Sagardoaren Txapelketa jokatu da.

11:30. Hasiara ekitaldia Aizpuru autobusaren eskutik.

18:00. Elektro Patxaranga musika taldea kalezkale ariko da, 21:00ak arte.

Ekainaren 3an, Sagastien udako kimaketa, gaitzak eta izurriteak saioa egingo du Aitor Etxeandiak, Usurbilgo Potxoenean, eta, ekainaren 6an, Zumeta Arte Estudioan Euskal Sagardoa jatorri



Edan eta goza
Gaztañaga sagardoa





Sagardo eta muztio dastatzeak eta sagardoari loturiko beste hainbat jarduerak egingo dituzte Usurbilgo Sagardo Egunean. NOAUA

izenaren aurkezpena egingo dute, Jose Luis Zumeta margolaria-
ren erakusketa bat zabalduko du-
te eta sagardo dastatzea ere egin-
go dute.

Sagardoaren Unibertsitateak, Alkartasuna Usurbilgo baserri-
arren kooperatibak eta Noaua kul-
tur elkarteak antolatu dute 5. Sa-
gastiak Loretan zikloa, erakunde
eta elkarte hauen laguntzarekin:
Usurbilgo Udala, Usurbilgo Sa-
gardo Egunaren Lagunak, Zume-
ta Arte Estudioa, Euskal Sagard-
oa, Gipuzkoako Sagardogileen
Elkartea eta Bizi Sagardoa. Hala-
ber, Tabakalera Kultur Garaiki-
dearen Nazioarteko Zentroare-
kin, Kristinaenea fundazioarekin
eta Haziera hazien artxiboarekin
elkarlanean aritu dira.

SAGARDOETXEAN

Astigarragako Sagardoetxea mu-
seoan ere hainbat ekitaldi antola-
tu dituzte sagarrondoak loratzen
ari direla ospatzeko. Udaberriko
bisitetan polinizazio prozesuaren
inguruko azalpenak ematen di-
tuzte, sagardoaren ekoizpenaren
alderdi ezezagun bezain garra-

tsitsua dena, eta bisitariek sagra-
rroideok eskaintzen duten paisa-
ia gozatzeko aukera izaten du-
te. Astigarragako Herri Eskolako
haurrak ere Sagardoetxeko sa-
gastia ezagutzera joaten dira sasoi
honetan, eta, bisitaldian, erleen
lana eta sagarrak lortzeko polini-
zazioaren prozesua ikasten dute
puzzle bat irudikatu eta eskuzko
polinizazioa landuz.

Maiatzaren 18an Museoen Na-
zioarteko Eguna ospatuko da Sa-
gardoetxean. Sagardoetxeko ba-
ratzeko eta sagastiko lanak egin-
go dituzte familiekin: landaketak,
belar txorrokoak, txorimaloak
eta txorientzako kaiolak, besteak
beste. Aurtan, gainera, Museoen
Nazioarteko Egunaren ospakizu-
na aste guztira zabalduko da, eta
Sagardoetxeko baratzea lantzen
lelopean, zenbait lan egingo di-
tuzte sagastian.



Informazio gehiago
nahi izanez gero,
jo webgune honetara:
www.noaua.eus
www.sagardoarenlurraldea.com



LIZEAGA

Sagardotegia

ASTIGARRAGA • 943-46 82 90



Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!

edan
eta
eman
edatera



Sagardoa, aurtengo txotx irekierako ekitaldian, urtarrilaren 11n, Astigarragako Zapiain sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS



Sagarrak Zornotzako Uxarte sagardotegian. MARISOL RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDO EDERRA

2016ko uztako sagardoa botilatik dasta daiteke. Sagarra jaso den tokiaren eta erabili den sagar motaren arabera ezaugarriak ditu, baina oro har izaera handiko sagardoak ekoitzi dira Euskal Herrian, orekatuak, oso usaintsuak eta txinparta finekoak.

Sagardoaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da erraza, sagarra jaso den tokiaren eta erabili den sagar motaren arabera ezaugarriak izaten baititu. Baina, oro har, izaera handiko sagardoak egin dira Euskal Herrian, gorputz handikoak eta egitura sendokoak, oso usaintsuak eta txinparta finekoak. Ibilbide luze-ko sagardoak.

Guztira 12,7 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2016ko uztan; horretarako, erabiltako sagarraren %45 inguru hemengo izan da, eta gainerako %55a, berriz, kanpotik ekarri behar izan da. Tokiaren arabera, uztan desberdina izan da, toki batzuetan sagar ugari izan bada ere beste batzuetan gutxi jaso baita. 2016ko uda lehorra izan da oro

har, eta leku batzuetako euri faltak uztan txikia izatea ekarri du. Sagar asko jaso den tokietan, berriz, kalitate oso onekoa izan da, izaera handiko sagardoa eman baitute.

Euskal Herrian jaso den sagarra, oro har, oso sana izan da, izaz baino gutxiago jaso bada ere. Uztan atzeratu egin da, eta bildu aurreko eguraldiak biribildu egin du sagarra, lehortea eraginda ondoko gozatu ezinda baitzegoen zenbait lekutan.

Sagarrari kosta egin zaio hel-tzen oro har, eta sagar biltzea azken urteetan baino beranduago egin da toki gehienetan. Sagarrak asko irabazi du bildu aurreko azken egunetan, bai tamainan eta bai azukrean, gazitasunean eta polifenol kantitatean ere, eta, azkenetako, izaera eta gorputz ederreko sagardoak sortu dira.

Beraz, sagardo ona dasta daite-

ke botilatik. «Txotxaz gain, botila da sagardoa kontsumitzeko modu egokiena, normala», Jose Antonio Zamalloa Zornotzako Uxarte sagardotegiko ardura-dun eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak esan duenez. «Upeletan apur bat beranduago dator sagardoa, eta, orain, hemendik aurrera egokiago, ongi egongo da botilan kontsumitzeko. Hartidura amaitzen ari da».

Sagardo ederra, gozoa eta freskoa da. «Sagardo ona da, kalitate aldetik. Ongi orekatua dago, bere tanino, garratzasun eta mingots puntuekin, gustura hartzeko moduan. Sagardoak oraindik gazteak daude sasoi honetarako. Oso sagardo egokiak dira».

UZTA TXIKIAGO

Gipuzkoan 12 milioi litro inguru sagardo egin dira 2016ko uztan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta, horretarako, hemengo eta kanpoko sagarra erabili dute. Frantziatik eta Galiziatik ekarri dute, gehienbat. Gipuzkoan, oro har, 2016ko sagar uztan 2015ekoa «baino txikiagoa» izan da, leku batzuetan handiago izan den arren. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko ardura-dunek azaldu dutenez.

Bizkaian, 110.000 litro baino gehixeago egin dira 2016ko uztan, den-dena Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez.

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.eus



Arraina, enkarguz!

ORDUTEGIA:

astelehenetik ostegunera, 20:00etatik 22:30era;
ostiralean eta larunbatetan, 13:30etik 17:00etara
eta 20:00etatik 22:30era;
igandeetan, 13:30etik 17:30era

Ergoiena auzoa • ATAUN

943-18 01 19

urbitartesagardotegia@gmail.com



Botilak Biriutuko Camino Berry sagarnotegi-jatetxean. BOB EDME

2015eko uztarekin alderatuta uztatxiagoa izan denez, sagar gutxiago egon da, eta iaz baino sagardo gutxiago egin dute. Dena den, sagarra nahiko sano batu da, eta sagardo ona ekoizti dute.

Arabako sagardogileek 70.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2016an, eta Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteko arduradunek azaldu dutenez. Arabako sagarra izan da gehiena, baina uztatxiagoa izan denez, Gipuzkoako eta Bizkaiko sagarrarekin osatu dute.

Arabak, sagardoa egiten ez ezik, lan handia ari dira egiten tokiko sagar motak berreskuratzeko eta aztertzeke. Sagarrondoak aurkitu, sagarrak aztertu, eta etorkizunerako mantentzeko lan handia ari da egiten Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkartea.

Nafarroan, 300.000 litro egin dituzte 2016ko uztako sagarraren bidez, Nafarroako Sagardogileen Elkartek jakinarazi duenez. Beren-sagastietatik eta inguruko baserrietako sagastietatik lortu dute sagarraren %20 inguru, eta gainerako sagarra ekarri egin behar izan dute, Lapurditik, Nafarroa

Beherekin, Zuberoatik eta Nafarroan, uste zen baino sagar uztatxiagoa izan da, eta, horren eraginez, kanpotik «normalean baino gehiago» ekarri behar izan dute. «Gorputz eta alkohol graduazio handixeagoko» sagardoak egin dituzte 2016an, aurreko urtekoe-kin alderatuta.

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan, guztira, 250.000 bat litro sagarno eta muztio egin dira 2016ko uztako sagarrarekin. Kopuru horren herena sagarno da; gainerakoa, muztioa edo sagar zukua. Azkaineko Txopinon-

do sagarnotegiak eta Biriutuko Camino Berry sagarnotegi-jatetxeak sagarno egiten dute, eta Eztigar Kooperatiba da sagar ekoizlerik handiena. Ez dute urte guztiz aberatsa izan kopuru alde-rik, baina bai kalitate alde-rik, udara lehorra izan arren udazken hondarreen euria egin baitzuen, eta sagar onak izan dituzte. Tokiko bertako sagarrez egin dute sagarno guztia.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardotegiak.com

SATXOTA SAGAROTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan

Kalitatezko produktuenak

Bezereei arreta gorra

Botilen zuzeneko salmenta

Eusko Label sagardoa

Bisita gidatuak

Santio Erreka Auzoa
AIA (Oriotik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com



GURUTZETA TOLARE-SAGAROTEGIA

BERRIEN ZALAZA GRADUATZA SAGAROTEGIA NATURALA

Egunero irekia, eguerdi eta gauetan, igandetan ixrita

22 €ko MENUA

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrak, gazta eta irasagarra

SAGAROTEGIA BISTAK ANTOLATZEN DITUGU

Oronoko Sagarnotegia
Orietako Sagarno - Agnarraga - Gilestara
Tel. 943 83 57 38 - geratu@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

BEGIRISTAIN tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 - s.begiristain@terra.es

OTSYA-ENEA TOLARE SAGAROTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

XVI. mendetik sagardotegia



Gartziategi baserria • 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoren alde egin, anima zaitez

Berriola
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Lecana
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Iñaki Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Markina-Xemeia
Auzo Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 616 82 85

Gatika
Maizarraga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Zornotza
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

Gizaberrana
Laneko Koop
Leartibal Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Zarautza
Etxerriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925





Sagarrondoak, Astigarraga Sagardotegia museoa. JON URBE / ARGAZKI PRESS

SAGARRONDO BERRIAK LANDATZEN

Sagarrondo berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan, eta datozen urteetan sagasti berri ugari izango direla aurreikusten da.

Jatorri izena lortzeko bidean sagardoaren sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldundiak bultzatuta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan, eta aurreikusten da datozen urteetan sagasti berri dezente izatea, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez.

Horrez gain, egungo sagastietan ere hobekuntza planak egin nahi dira. «Honen guztiaren helburua da bertako sagarrez egitea bertako sagardo guztia etorkizun hurbil batean. Proiektu horretarako sagastiak jarri nahi dituzten eta lurrak dituzten baserriarren beharra ere bada, lur eremu dezente eta guztion lana beharko baita helburu hori betetzeko».

Bertako sagararekin lan egin-



Egungo sagastietan hobekuntza planak egin nahi dira. JON URBE / ARGAZKI PRESS

da, kalitate handiko sagardoa lortzea da asmoa. «Sagar motak ondo ezagutzen direlako batetik, eta bertatik bertara ekoiztuta kontrola askoz eraginkorragoa delako bestetik».

Baina, horrez gain, bertako ekonomia ere bultzatu nahi dute,

bertako baserrietan sagastiak jarri eta bertako baserriarrei negozio bide berriak zabalduta.

Sagarrondoak landatzeko, Gipuzkoako Foru Aldundiak diru laguntzak ematen ditu, eta laguntza teknikoa ere eskaintzen du.

Sagarrondoak sagarrak bi urte-tik behin emateko joera du berez, baina nabarmentzekoa da sagastia ondo lantzen ari diren sagardozale eta sagarzaletatik zuzenean nahi-ko orekatuak ari direla lortzen urtero. «Helburua izango da ahalik eta sagastirik gehienak txukun zaindu eta bide horretan sartzea, sagarraren kalitatea ez ezik kopuruz ere uzta orekatuagoak lortuz joateko».

PLANIFIKAZIOA ETA AZTERKETAK

Sagastien zainketan ez ezik, sagastien planifikazioan ere aldaketak egiten ari dira azken urteetan. Sagar motak nahasian aldatu beharrean, sailka aldatzen dira, horrela kontrola eta bilketa sagar mota bakoitza aparte hartuta egin ahal izateko. Halaber, sagarren inguruan eta sagar mota bakoitzak ematen duen sagardoaren inguruan azterketak egin dira azken urteetan, eta bide horretan jarraituko da aurrerantzean ere.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.sagardotegiak.com
www.gipuzkoa.eus

SETIEN sagardotegia



XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11
Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

GOIKO LASTOLA SAGARDOTEGIA



943-55 32 72 / 620 783 529 • ERENÖZU AUZOA • HERNANI

oialume zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia



943-55 58 46 • 616-28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI

IKERKETA FRAISORO LABORATEGIAN

Sagarraren eta sagardoaren gaineko analisiak eta ikerketa lanak egiten dituzte Zizurkilgo Fraisoro laborategian.

Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategiak analisi, ebaluazio eta aholkularitza zerbitzua eskaintzen die Gipuzkoako Foru Aldundiko Berrikuntzako, Landa Garapeneko eta Turismo-ko Departamentuari eta gainerakoei, baita zerbitzuak eskatzen dizkieten beste zenbait erakunderi ere.

Besteak beste, sagargintzan esperimentazioa eta analisiak egiten dituzte. Sagardoa aztertzen dutenean, hainbat ikuspuntutatik begiratzen diote. Ikuspuntu fisiko-kimikotik erreparaturata, pHa, azidotasuna eta beste hainbat parametro kontuan izaten dituzte. Hasierako muztioei egiten diete analisiak, haien ezaugarriak ikusteko, eta hartzituz doazen heinean ere ekartzen dituzte laginak, prozesua nola doan ikusteko. Baita bukaeran ere, kalitatea ziurtatzeko.

Analisi sensorialean, sagardoaren koloreari, usainari eta zapoari begiratzen diete. Horretarako, Enac (Espainiako Egiaztagizte Erakunde Nazionala) erakundeak ziurtatutako panel bat erabiltzen dute, tresna moduan.

DASTATZEAK

Dastatzeetan, teknikariak, enologoak eta sagardogileek parte hartzen dute. Metodo bati jarraitzen diote proba egiterakoan: fase bi-



Bi teknikari lanean, Fraisoro laborategian. JON URIBE / ARGAZO PRESS

suala, usaimena, gustuarena, armonia... 23 dastatzaile dituzte, eta laginak iristen zaizkien heinean egiten dituzte dastatzeak: 2016an, esaterako, 570 lagin dastatu zituzten.

Analisi sensorialeko datuak eta datu fisiko-kimikoak ordenagailu zentralera pasatzen dira, eta ebaluazio moduko bat egiten dute. Gorenak markako eta Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardo sorta guztiek pasatu behar dituzte kontrol horiek: bai analisi sensorialak, bai eta analisi fisiko-kimikoak ere.

Fraisoro laborategiak sagardogintzaren etxalde esperimental bat du Villabonan, Otalarrean. Sagar barietate zaharrak gordez da asmoa, esperimentatzea,

eta bertako sagar barietate garbiak eskaintzea, gaixotasunik gabeak, jendeak ugaritu ditzan.

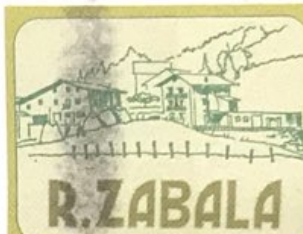
Esperimentazioa sagardoarekin ere egiten dute Fraisoron, eraikin nagusiaren aldamenean daukaten upelategi txikian. Temperatura hotzean, zenbait tamainako upelak dituzte, eta, barmen, puntu ezberdinetan dauden sagardoak. Dastatu egiten dituzte; bakoitzaren bilakaera neurtu, eta nahasketa posibleak planteatzen dituzte. Fraisoro eskolako ikasleek ere izaten dute lan horietan parte hartzeko aukera.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.fraisoro.net

AKARREGI Sagardotegia



Akarregi auzoa, Akarregi-baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 660144 560 - 660 144 563
HERNANI



R. ZABALA Sagardotegia

Eguzdiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Gauex beti irekita

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDITAN

Txotx denboraldian bakarrik: 20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74

Itxas-Buru Sagardotegia

Bertako sagarra

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879

www.itxasburusagardotegia.com



ISASTEGI sagardotegia



Aldaba Txiki Auzoa
Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA



MARTINEZ 29
48220 HERNANI • GIPUZKOA
943 555 852
24 orduko zerbitzua • 2017ko ZORNOTZA



SAGARDOA BOTILATIK DASTATZEKO ASPALDIKO OHITURA

Duela laurogei urte inguru hasi zen kontsumitzen sagardoa botilatik. Litro batekoak ziren garai hartako botilak.



SAIZAR

Sagardoa • Sidra Natural

SAGARDOTEGIKO ERRESERBAK
943 373 995

www.sidrassaizar.com

BODEGA
• Kale zahar auzoa, 39 • Apdo. 68
20.170 USURBIL (Gipuzkoa)
• +34 943 36 45 97
• sidreria@sldrassaizar.com

Orduan, 36ko gerraren aurretik hain zuzen, sagardoa litro bateko botiletan banatzen zen. Gerraren ondoren, sagardoaren sektorea gain behera hasi zen, botila berririk ez zen egin, eta, ondorioz, aurretik erabiltako botila hutsak sagardoa gordetzeko erabiltzen ziren; xanpain botila hutsak, esaterako.

Sagardogileek edo nork bere kontsumorako sagardoa egiten zutenek merkatuan bilatzen zituzten botilak, xanpain botilak gehienetan, horiek zirelako aurkitzen errazena, nahiz eta sagardoa gordetzeko ezaugarri egokiak ez izan, oso pisutsuak zirelako, besteak beste.

KOLORE BERDEA

Gaur egun erabiltzen den botila duela 25 bat urte sortu zen; hiru litro laurdenekoa, alegia. Botila berri horrek sektoreari bultzada eman zion. Garai batekoak gardenak ziren, eta botila berri hori berdea da. Kontsumitzaileek gustura hartu zuten botila berriaren kolorea. Gainera, berdea naturaren kolorea denez, sagardo naturala gordetzeko egokia da.

Aurrerantzean, litro bateko botilak ekoitzi ordez, hiru laurdenekoak merkaturatzen hasi ziren. Ardoa ere hiru laurdeneko botilatan saltzen baitzuten orduan. Neurri estandarra zen, azken batean.

Ohiko hiru laurdeneko edo 75 zentilitroko edukiera duten botilak ez ezik, 37,5 zentilitroko beste batzuk ere aurki daitezke saltokietan, baina horiek ez dira hainbeste saltzen. 33 zentilitrokoak ere bai, baina horiek ere ez dute arrakasta handirik izaten. Sagardoa, botilan, gehienbat hiru laurdeneko botilatan ekoitzen eta kontsumitzen baita.



Saizar sagardotegiaren 2016ko urtako sagardo botila bat, sagarrondo batzuen aurrean. SAIZAR SAGARDOTEGIA



Sagardoa botilatzen, Ertigar kooperatiban. GAZTAKA BLOK