

sukaldaritza eta euskal produktuak **sagardoa**

C.A.S.A. P.E.D.R.O.
CAFE BAR
BILBAO

Pintxoak - Arrazioak
Barria Plaza, 6 - Tel.: 94 415 16 71
48005 BILBO
www.bilbaocafe.com
info@bilbaocafe.com

Mandoya
JATETXE
ERRETEGIA

El Perro Kalea, 3-5, ☎ 94 415 02 28 - 94 415 79 84 ALDE ZAHARRA - BILBAO

TABERNA
MADARI
AGA · 1979 ·

Tel.: 944 162 360
Ogitartekoak
Plater konbinatuak
Hamburgesak
Somera, 11
BILBO

Azok
TABERNA - JATETXEA

- Plater konbinatuak
- Ogitartekoak
- Entsaladak
- Arrazioak eta tablak
- Eguneko menuak

Altzola kalea, 8
Bilbo 48012
Tel.: 94 427 10 01
Faxa: 94 427 53 99

Mahala
NATURAL - NATURALAK
BASERRIKO PRODUKTUAK

Baserrian ekoiztuak
Baserrian transformatuak

- Era naturalean eginak
- Kalitatezko gizartearen beharrak asetzeko
- Gaztak, jogurtak, txorizkoak, urdaiazpikoak, xolomoak, odolkiak, Natural - naturalak
- Salgai kalitatezko hainbat harategi eta dendatan.
- Bertan salgai gure produktuak eta beste hainbat baserritarren produktu.

Etorri eta ikus gaitzazu lanean

Mahala baserria - 20491 LEABURU
Tel.-Faxa: 943 673 499 • Tel. Mug.: 689 805 633

ASADOR JATETXEA

ORMAZABAL

- Sagardotegiko menua
- Bataioak
- Jaunartzeak
- Ezkontzak
- Enpresetako bazkariak

Kalbario Gaina, 1 • 20830 MUTRIKU ☎ 943 60 45 62

"GURE BASERRITARREN PRODUKTUEZ OSATURIKO SASKIAK AUKERAN"

LUR-LAN

LUR-LAN Baserriar Elkartea
Hernandorena kalea, 11 • 20159 ZIZURKIL
Tel.: 943 69 20 54 • Faxa: 943 69 44 93
Posta elektronikoa: lur@euskalnet.net

Euskal Herriko edari famatua



GARBIKETA Sagarrak garbitzea izaten da lehenengo lana. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Garaiak aldatzen dira eta sagardoarekin loturik dauden jarduerak ere moldatu egiten dira. Horren lekuko dugu 'sagardun.com' ataria

Sagarra eta batez ere sagardoa Euskal Herriaren nortasunaren ezaugarri dira, ez bairrik gabe. Baina nondik datorkigu euskaldunoi ezaugarri hori? Azken urteotan sagardoaren kulturaz ere hitz egin dute askok. Sagarratik sortzen dira, halaber, konpota, muztioa, pitarra, sagar-likorea eta ozpina. Gai hori sakondu nahian, sagarraren eta zehazki sagardoaren erakundera jo dugu, Sagardun partzuergora.

Hori Astigarragako Sagardotegia proiektuaren oinarria da, eta sagardun.com ataria Euskal Herriko sagardo arloaren lehenengo elkargunea da, sagardo-

etxe birtuala. Hainbat atal ditu eta guk honako hauek bildu ditugu: partzuergoari berari buruzko informazioa eta oro har sagardoak eta sagardogintzak Euskal Herrian duten tradizioa.

Partzuergoaz

Sagardun partzuergoa 2003ko ekainean sortu zen, Astigarraga inguruan sagardo sektorearekin zerkusia zuten ekitaldi soziokulturalak antolatuz eta garatuz. Udalak, 7 kultur elkarteak eta 12 sagardotegik osatzen dute. Astigarragako Kultur Etxean du bulegoa gaur egun. Zuzendaritza Batzorde batek zuzentzen du

Sagardun, eta Bixente Arrizabala Astigarragako alkatea da lehendakaria. Idazkari lanetan, berriz, Jose Angel Goñi sagardogilea aritzen da. Kudeaketaz Astigarragako Sagartea S.L. enpresa arduratzen da.

Helburuak eta lan ildoak

Partzuergoaren xedea Astigarragan eta inguruan sagardoa soziokulturalki sustatzea da. Sagardoaren kultura lantzen du eta, orobat, informazio turistiko espezializatua eta aholkularitza turistiko espezializatua ematen. Hori guztia lortzeko, makina bat lan egiten du, honako hauek

Larre
Taberna - Jatetxea
20160 LASARTE-ORIA (Gipuzkoa)

Larrekoetxe bidea, 10
Tel.: 943 36 10 12
943 36 04 80

Kostalde
BEREZITASUNAK:
Eguneko menua
Marisko paella
Kataluniako eta Euskal Herriko sukaldaritza

Tel./Faxa: 943 277 791
Zurriola etorbidea, 28 behe • 20002 Donostia

BORRATA
JATETXEA

- Menu berezia
- Karta erakargarria
- Eguneko menua

Ramon y Cajal, 24 • DEUSTUA
Tel.: 94 447 45 00
(S. Pedro plaza, frontoiaren atzean)

besteak beste: sagardoari buruzko gaien agiritegiak sortu, sagardoaren historiarekin zerikusia duten ondasunak jaso, sagardoaren kultura gizartearen sustatzeko ikastaroak eta bilkurak antolatu, azterketak eta ikerlanak egin, Sagardoaren Eguna eta beste hainbat ekitaldi antolatu, web orria sortu, sagardotegi-antolatu, argitalpenak kaleratu, erakunde publiko zein pribatuei aholkularitza eman, Sagardoetxea sortu eta abar.

Bazkideak

Sagardoaren partzuergoak hainbat bazkide du, eta horiek hiru talde nagusitan bil daitezke. Sagardogileak daude batetik; hau da, Sagardun partzuergoko bazkide diren sagardotegiak. Elkarrekin daude bestetik, eta azkenik, Astigarragako Udala, kide sortzailea eta gaur egun partzuergoaren Lehendakariaren ardura duna.

Sagardoaren historia

Ez dakigu sagarrondoak Euskal Herrian sortu zen edo kanpotik ekarri zuten. Sagarrondoari bu-



HAUTAKETA Sagarrak hautatu egiten dituzte. JON URBE / ARGAZKI PRESS

ruzko lehen aipamena 1014. urteko apirilaren 17koa da Euskal Herrian, eta XIV. mendetik aurrera, aipamen asko daude izen eta abizenetan: Sagastiberridi, Sagastizabal eta abar. *Voyageurs d'Urrugne* 1617. urteko liburuak dio Euskal Herrian sagasti asko zeudela. Sagardotegiaren histo-

ria sagardoa egiteko beharrezko den dolareari lotua dago. Euskal baserrien urrezko garaian (XVI. mende inguruan), dolarearen inguruan eraikitzen zituzten baserriak. Horren adibide da Ezkio-Itsason dagoen Igartubeiti baserri-museoa. Bertan zutabe dolare bat dago, egungo bakarra.

Ezin beharreko lana pausoz pauso

Sagardoa egitea arunt zaila da. Sagardun partzuergoaren webgunetik jaso ditugu egin beharreko urratsak:

Botilatzea: Sagardoa heltzen denean botilatzen da, merkaturako ia edari guztiak ez bezala iragazi gabe, edariak pizgarria —hau da, gas karbonikoa— gal ez dezan. Horren bermea da botilaren behealdean hondarrak biltzea. 25-50 litroko altzairu herdoilgaitzeko barriketan jasotzen dute.

Ontzea: Edaria poliki aldatzen da, eta hila bateak behar izaten dira horretarako. Edaria eta hondar finak batu eta poliki-poliki handitu egingo da azken produktuaren indar aromatikoak.

Transformazio malolaktikoa: Irakinaldi alkoholikoaren ondoren «transformazio malolaktikoa» gertatzen da. «Azido maliko» lakar eta mikatza «azido laktiko» biribil eta leun bihurtzen da.

Irakinaldi alkoholikoa: Legami endogeno edo bereizitako bidez egiten da, zur, poliester edo altzairu herdoilgaitzeko upeletan, 10-16 gradu artean. Azukrea gutxi desagertzen denean bukatzen da. Hilabete batetik laura irauten duen fase

honetan sagardoa izango dituen usain nagusiak sortzen dira. Gas karbonikoak ateratzen soinu ozena sortzen da, eta antzina irakinaldi zalapartatsua esaten zioten.

Hondar-garbitzea: Dolaretik ateratzen den likidua garbitu egiten da. 24 bat orduko prozesu natural horretan partikula handienak beheratu egiten dira.

Zanpatzea: Dolarea edo prentsa mekanikoa hidraulikoa edo pneumatikoa izan liteke eta bertan aterako dugu muztioa. %50 eta %75 arteko errendimenduak lortzen dira, erabilitako sagar ugaritasunaren arabera.

Sagar-jotzea: Sagarra jo eta patsa aterako da.

Garbiketa: Sagarra ur gainean jarrita garbitu egin behar da eta ondoren ustelak bereiziko dira. Danborrera pasatuko da ondoren, beste hainbat gaiekin nahasteko.

Sagar-biltzea: Sagarrak biltzeko garaia urrian hasten da, sagarra heldua dagoenean. Lurretik jasotzen da, kizkiarekin (metro erdiko egur bat puntan gako zorrotza duena), otarre, zaku, gurdi edo traktorearen eramaten da sagardotegi edo baserrira. Silotan pilatzen da ondoren, berehala lanean hasteko.

zorionak!

ARIZPE
jatetxea

EGUNEKO MENUA
KARTA ZERBITZUA

Ihurrita bidea, 3
Xey-Enea etxea
Ugaldeko - OIARTZUN
Tlf. 943 493 088

mugaritz
Restaurante

Karta eta
dastatzeko bi menu

Otzazulueta Baserria
Aldura alde 20. zk
Orereta 20100. Gipuzkoa

943 522 455 - 943 518 343
Fax: 943 518 216
www.mugaritz.com
aluisduriz@mugaritz.com

Buenavista
Taberna - Jatetxea - Ostata

- Euskal Sukaldaritza
- Karta zerbitzua
- Ezkontzak eta banketeak

Balentiaga pasealekua, 42
Igeldo auzoa
Tel.: 943 21 06 00 - Faxa: 943 21 06 01
20008 DONOSTIA

CASA MIRONES
Arrain eta itsaskietan bereizitasuna

ASTELEHENETIK OSTIRALERA
Eguneroko menuak 15 euro

ASTEBURUAN KARTA

SAN JUAN KALEA - ONTIZALEKUAREN AURREAN
Tel.: 943 519 271 - PASAI DONIBANE

JANGELA ZABALAK ETA ENPRESA
BILERAK EGITEKO ARETOA

GOIZEKO 7etatik IREKITA •
GOSARIAK - PINTXOAK - OGITARTEKOAK •
EGUNEKO MENUA •
(10 plater aukeran) 10 euro
MENU BEREZIAK: 15-25 euro •
APARKALEKU ZABALA •
LARUNBATETAN EGUN ERDIZ IREKITA •

Zuatzu kalea, 4. Easo eraikina - 2 eta 3 lokalak
20018 Donostia • Tel.: 943 31 39 33
info@inausti.com www.inausti.com

JATETXEA
Juanito kojua

ESPEZIALITATEA: ARRAINAK ETA ITSASKIAK

Kaia kalea, 14 • 943 42 01 80 • Faxa: 943 42 18 71
20003 DONOSTIA • www.juanitokojua.com

zamalbide
JATETXEA

Tel.: 943 51 90 01
Zamalbide auzoa
20100 Errenteria

"INTXIXU"
ERRETEGIA

Ugaldeko auzoa • 943 491 100 - OIARTZUN

BASABE Jatetxea

Eguneko
menua eta karta

Tel.: 943 53 27 06

Basabe Industrialdea
ARETXABALETA
(Gipuzkoa)

XANTI
JATETXEA

HOTEL
ANOETA
* * *

Anoeta Kirol Instalazioak
Tel.: 943 45 74 36
Tel.: 943 45 14 99
Faxa: 943 45 20 36
20014 DONOSTIA

Anoeta pasealekua
20014 DONOSTIA
Tel.: 943 45 14 99
Faxa: 943 45 20 36
hotel@hotelanoeta.com