

SAGARDOA

BERRIA

Ostirala, 2019ko urtarrilaren 18a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea

Txotx egiteko garaia

2018ko uztako sagardoa dastatzeko, lagun ugari bilduko da Euskal Herriko sagardotegietara aurtengo txotx sasoian.



Sagardotegietan gorputz eta izaera handiko sagardoa dastatu ahal izango da, txinparta finekoa. JUAN CAROS RUIZ / FOKU





Txotx irekiera, iazko Sagardo Berriaren Egunean, Astigarragako Gurutzeta sagardotegian. JUAN CARLOS RUIZ / FOKU

SAGARDO EDERRA

2018ko uztako sagardoa jadanik prest dago Euskal Herriko sagardotegietan, aurtengo txotx garaian dastatzeko.

Duela bi urteko uzta oparoaren ondoren, sagar urte la-saia izan da 2018a. Sagardotegietan, espero bezala, sagar gutxiago eman dute aurreko urtean baino, baina kalitate handikoa izan da 2018ko uztan bildu den sagarra, eta sagardo ederra dastatu ahal izango da sagardotegietan aurtengo txotx garaian.

Sagar lanek 2017an baino gu-

txiago irauten dute 2018an, beranduko sagarrak lehenago etorri direlako. Sagar alea txikiagoa izan da, eta likido gutxiagokoa. Horrela, muztioa gutxiago atera bada ere, kontzentratuagoa izan da, eta azukre gehiago duena. Ondorioz, gorputz eta izaera handiko sagardoa dastatu ahal izango da sagardotegietan, tanino asko duen sagardoa.

Irakindie dagokienez, urrian izandako tenperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute

sagardoek, eta usain ederra dute. Beraz, ongi biribildutako sagardoa dastatu ahal izango da, sagardotegi batetik bestera sagardoaren ezaugarriak alda daitezkeen arren.

Laburbilduz, 2018ko uztako sagardoa, oro har, aroma aldetik intentsitate handikoa izango da, gorputz eta izaera handikoa, eta txinparta finekoa.

Aurtengo txotx garaian dastatu ahal izango da. Txotx garaia urteroz jende ugari biltzen duen ohitu-

ra izaten da Euskal Herriko sagardotegietan, eta jendea irrikan egoten da noiz hasiko den zain, otordu atseginak egiteko, giro onean. Horretarako, aurretik erreserbak egitea komeni da, sagardotegira telefonoz deituta edo Internet bidez.

JENDE UGARI TXOTX GARAIA

Urtero, 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek, urtarrean hasi eta maiatzera arte, eta horrek inguruko ekonomian ere eragin zuzena du. Dena den, gero eta sagardotegi gehiago dira urte osoan edo denboraldi luzeagoan zabalik izaten direnak.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoa.eus

TXOTX IREKIERAK

GIPUZKOAN

Astigarragan. Urtarrilaren 16an, Gartziategi sagardotegian, Sagardoaren Lurraldea elkarteak eta Sagardun Partzuergoak antolatuta. Sagardo Berriaren 26. Eguna egin da, 2019ko txotx garaia hasiera emateko eta sagardo berria dastatzeko hasteko.

Hernanin. Hernaniko txotx garaia gaur hasiko da, 19:00etan, Ezkiaga pasealekuan —giro txarra bada, Atsegindegina—, Hernaniko Txotx Batzordeak antolatuta.

Zerainen. Goierriko sagardotegien txotx garaia urtarrilaren 17an hasi da, Oiharte sagardotegian.

Tolosan. Tolosaldeko txotx irekiera, Casino elkarteak antolatuta, Tolosako Udalaren, Tolosa Gourmet klubaren eta Tolosaldeko sagardogileen laguntzarekin, otsailaren 8an, 20:00etan, Zerkausian.

BIZKAIAN

Zornotzan. Bizkaiko txotx garaia urtarrilaren 23an hasiko da, 11:00etan, Uxarte sagardotegian, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

ARABAN

Askartzan. Arabako txotx hasiera urtarrilaren 17an, Trebiñu sagardotegian, Arabako Sagardale eta Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

NAFARROAN

Lesakan. Urtarrilaren 11n, Lindurenborda sagardotegian, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak antolatuta.

LAPURDIN

Azkainen. Otsailaren 9an, 20:00etan, Txopinondo sagardotegian. Txotx Berri ekitaldia antolatuko dute uzta berria aurkezteko.



Astean zehar ERE eguerdian zabalik

Igande gauean eta astelehenean itxita

AUTOBUS ZERBITZUA

OSTIRALETAN 20:30ean

LARUNBATETAN

13:30ean eta 20:30ean

Biteri kultur etxe paretik



LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

Sagardo
botila
urte osoan
salgai

UZTA BERRIA

Euskal Herri osoko sagardogileek 11,78 milioi litro sagardo egin dituzte 2018ko uzتان.

Uzta berria –edo 2018ko uzta– aurkeztu zuten Euskal Herri osoko sagar eta sagardo elkarteetako ordezkariak Donostiako Sagardo Apuruan, abenduaren 8an, Sagardoa Route proiektuaren barruan. Aurkezpenaz azaldu zuten, guztira 11,78 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2018ko uzتان, aurrekoan baino apur bat gutxiago, orotara 13,2 milioi litro sagardo inguru egin baitziren 2017an.

GIPUZKOAN

Gipuzkoan 11 bat milioi litro sagardo egin dira 2018ko uzتان, aurreko urteetan bezainbeste gutxi gorabehera. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta aipagarria da bertako sagarrak izan duen garrantzia, asko erabili baita, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ordezkariak nabarmendu dutenez.

2018ko uzta berezia izan da Gipuzkoan. Oso mailakatua eta banatua. Lore garaian egindako eguraldi busti eta hotzek polinizazioa nekeztu dute, erlearen ibilera ez baita behar bezalakoa izan. Ondorioz, lore polinizazio gutxiago izan da, eta uzta txikiagoa. Sagarra ohi baino lehenago iritsi da, baita berandukoa ere.

BIZKAIAN

Bizkaian 100.000 litro sagardo egin dira 2018 uzتان, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakina-

razi duenez. Uzta txikia izan da, espero bezala. Iraila erdialdean hasi ziren sagardoa egiten, eta lehen sagarrak muztio naturala egiteko izan dira. Irakinaldiak ere azkar etorri dira, udazkenean egindako eguraldi beroa dela eta. Sagar ale handiak jaso dira 2018an, oso sagar ona, baina aurreko urtean baino gutxiago.

ARABAN

Arabako sagardoazaleek 50.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2018ko uzتان, eta, horretarako, %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak jakinarazi duenez. Arabako hainbat lekutan, Trebiñun esaterako, uzta oso oparua izan dute, eta, nahiz eta beste leku batzuetan uzta txikiagoa izan, Araban orotara iazko antzeko sagardo kopurua egin dute.

Sagar oso osasuntsua jaso da 2018an, kalibre onekoa irailan egindako euria dela-eta, eta errendimendu handia eman du. Uzta, oro har, bere sasoiaren etorri da, eta irailaren bukaera aldera hasi ziren sagarrak biltzen. Sagardoak lehen irakinaldia pasatuta zeukan jadanik abenduaren hasieran, eta upel gehienak itxita zeuden ordurako.

Arabian, sagardoa egiten ez ezik, lan handia ari dira egiten bertako sagar motak berreskuratzen, aztertzen eta gordetzen, garrai batean sagardo asko egiten baitzen Araban, eta sagar aberatasun hori oraindik ere txoko askotan baitago. Sagarrondoak lokalizatzeke, sagarrak aztertzeke



Gipuzkoako sagardogileak, 2018ko uzta ospatzeko lehen muztioarekin topa egiten, Astigarragan, irailaren 30ean.

SAGARDOAREN LURRALDEA

eta etorkizunerako mantentzeko lan handia ari da egiten Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak, eta dagoeneko galtzeko zorian zeuden sagardotarako sagar mota ugari bildu eta gorde dituzte. 120 barietate inguru dauzkate dagoeneko berreskuratuta, eta sagardotarako sagar mota horiekin lan egiten saiatzen ari dira.

Halaber, Arabako Sagartzale eta Sagardozale Elkarteak ahalegintzen ari da Araban sagar landareak landatzeko. Horretarako, hainbat proiektu prestatu dituzte.

NAFARROAN

Nafarroan 200.000 litro inguru egin dituzte 2018ko uzتان, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak kideek azaldu dutenez. Uzta berezia izan da Nafarroan; bertako sagar gutxi egon da, eta sagarra irail bukaeran jaso ahal izan dute, normalean baino lehenago etorri baita sagarra 2018an. Sagardoak lehen irakinaldia egina zeukan jadanik abendua-

ren hasieran, elaborazio garaian izandako temperatura altua dela kausa. Sagardoak aurreko gortut handiagoa izango du, eta aurretutara dator.

LAPURDIN, NAFARROA BEHEREAN ETA ZUBEROAN

Guztira, 430.000 litro sagarno eta muztio egin dira Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan 2018ko uzتان bildutako sagarraren bidez: hirutik bi sagarno, eta hirutik bat muztioa edo jusa. Horietatik 220.000 Eztigar kooperatibak eginak dira, Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagar ekoiplerik handienak.

Bertako sagarrak soilik erabiliz egin dute sagarno, beren helburua hori izanik. 220 tona sagar bildu dituzte guztira, eta uzta ezohikoa izan da, Eztigar kooperatibako arduradunek azpimarratu dutenez. Sagar goiztiarrak izan baziren ere, asko usteldu, eta ez dira behar bezala loditu. Azken sagarrak, berriz, oso onak izan

dira. Udaberria oso euritsua izan zen, eta euririk gutxiago mami-tzea ekarri zuen; uda, berriz, beroa eta idorra izan da. Sasoi bixiak izan ditu 2018ko urteak naturari begira jarrita. Dena den, bertako sagarrez egindako sagarno ederrak dastatu ahal izango dira hiru lurraldeetan.

Aipatzekoa da zenbait ekoipler sagarno bereziak egiten ari direla zeregin horietarako bereizten dituzten sagarrak erabilia: muztio gutxi dakarten sagarrak, baina oso likido kontzentratua dutenak. Sagar horiek ahal bezain beranduen bildu behar dira –%45eko errendimendua dute–, eta amaierako produktua berezia da oso: aparduna, gortut eta txinparta handikoa. Sagarno berezi horiek beren tokia bilatzen ari dira merkatuan, apurka-apurka.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoa.eus

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
Sagardoa naturala del País Vasco

SAGAR EKOIZPEN TXIKIAGOA

Sagardorako 2018ko sagar ekoizpena txikiagoa izan da aurreko urtekoarekin alderatuta, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldea elkarteek osatu duten txostenak adierazten duenez.

Fruitel eta Sagardoaren Lurraldea elkarteek Astigarragako Sagari Uztza ekitaldian aurkeztu zuten

2018ko sagardo sagarraren heldutasunaren txostena, irailaren 27an. Besteak beste, txostenean azaltzen dute 2018ko sagardo sagarraren ekoizpena txikiagoa izan dela aurreko urtekoarekin alderatuta. Hain zuzen ere, 2017an bildutako sagar kopurua %30-40 bildu da 2018an.

Azken urteetan bezala, irailaren hasieran Gipuzkoako zenbait sagastitan kontrol bat egin da, sagarren egoera zein den jakin ahal izateko. 14 sagar mota aztertu dira: aritza, errezila, gezamina, goikoetxe, manttoni, moko, mozolua, patzola, txalaka, udare marroi, urdin, urtebi handi, urtebi txiki eta verde agria.

LORALDIA, BERANDUAGO

2018an, loraldia beranduago etorri da, eta luzeagoa izan da. Uda berria oso euritsuia izan da, eta uda, beroa eta lehorra. Ondorioz, sagardorako sagarren ekoizpena, aurreko urtekoa baino txikiagoa izateaz gain, irregularra izan da: sagasti batzuk hutsik egin diren

bitartean beste batzuk gainezka egon dira. Bestalde, aipagarria da *carpocapsa (Cydia pomonella)* harraren izurria. Sagarrei eraso ugari egin dizkie, eta kalte handiak sortu ditu.

2018ko sagardo sagarraren heldutasunaren txostena Sagardoaren Lurraldearen webgunean irakur daiteke (www.sagardoarenlurraldea.eus).

SAGARRAREN JAI

Astigarragako Sagari Uztaren 18. aldia irailaren 27an, 29an eta 30ean egin zuten. Jarduera eta ekitaldi ugari antolatuta zizuten. Besteak beste, sagarrekin egindako apainketa tailerrak familientzat, *Sagar motakezagutuz* mendibuelta eta Sagari Uztza Erronka Indoor kirol proba. Azken egunean, Sagarraren jai ospatu zuten. Sagari postreen lehiaketa, 11. Sagari Uztza argazki rallya, sagari dantza eta sagarraren azoka antolatuta zizuten, eta, horrez gain, Astigarragako hainbat familiak dolarean bertan muztioaren usadiozko elaborazio prozesuan parte hartu zuten, eta sagarrak bildu, jo eta zanpatu zizuten.

Halaber, Sagari Uztako antolatzailerak jakinarazi zuten ekintza berezi bat prestatzen ari direla 2019ko Emakumeen Nazioarteko



Sagarrak jasotzen Petritegi sagardotegiaren sagastietan. PETRITEGI

1,2,3,4...
365 zotz



urte guztian
txotx

Petritegi



Sagarren garbitasun kontrolak egiten Zapiain sagardotegian. JON URBE / FOKU

Egunerako, martxoaren 8rako. Emakume sagardogileekin batera, Harituz taldeak morez jantziko ditu Sagardoetxeko sagastiko sagarrondoak, eskuz ehundutako estalki moreekin. Horrez gain, Harituz taldeko kideek grabatutako 365 hilos de *sororidad* dokumentala aurkeztuko dute, *Matazak* indarkeria matxistaren aurkako proiektuaren barruan. Gainera, martxoaren 17an, beste hainbat ekitaldi egingo dituzte. Sagar Uztan bertan antolatu zuten lehendabizikoa: kolore morekoak izan ziren sagarrak biltzeko erabilitako kizkiak.

KIRIKOKETA BESTA

Udazkenean beste zenbait ekitaldi antolatu ziren 2018ko uztan jasotako sagarraren inguruan. Le-kumberrin Sagardo Eguna egin zuten irailaren 23an, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak eta Le-kumberriko Udalak antolatuta, eta Arizkunen, berriz, ohiko Kirikoketa Besta azaroaren 3an. Kirikoketa Besta, sagardogintza erakustaldia egin zuten XVIII. mendeko dolaretxean. Kanean azoka egin zuten, eta txalapartariak eta sagardo saltzaileak ibili ziren. Sagar zukua dastatzeko eta kirikoketa jotzeko tartea ere izan zen. Kirikoketa sagardogintzatik sortutako musika tresna bat da, txalapartaren familiakoa.

Astigarragako Petritegi sagardotegian *Izan sagardogile* jarduera antolatu zuten, azken urtetan bezala. Familiek sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko aukera izan zuten irailean eta urrian, egunero. Halaber, atak irekitzeko eguna antolatu zuten urriaren 28an, herri-tarrei betiko sagardogintza ezaugarrazteko.

Astigarragan bertan, Sagardotxea euskal sagardoaren museoan, abenduaren 6tik 9ra, bisitariek Gabonetako pinua sagar eta kandlekin apaindu zuten antzina bezala, eta sagardo berridun barrikotea dastatu zuten gaztainerkin lagunduta.

Azkenik, Ezkioko Igartubeiti

baserri-museoan dolarea martxan jarri zuten urrian, urtero bezala, 17. Sagardo Astean, eta aurreko sagarraren ziklo iraunkorren inguruan kontzientziazten ahaleginu dira. Igartubeiti baserria XVI. mendekoa da, eta 2001az geroztik museo baten zeregina betetzen du.



Sagarra jotzen Kirikoketa festan. IDOIA ZABAETA / FOKU

URBITARTE
sagardotegia

Jada zabalik!!!

Bazkariak ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan
 Egunero, aurrez deituz gero, bazkariak ere bai • Asteazkenetan itxita

Ergoiena auzoa • ATAUN
 943-18 01 19 • urbitartesarardotegia@gmail.com
www.urbitartesarardotegia.com

CRASH! ZAS!
BUUUUUUU!
JOJOJO! PLAT!
BUUUUU!

Hernanin gozatu eta arduraz jokatu

euskara ari du

Hernaniko Udala



Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoarekin pintxo-potea egiten Hernanin, *Egin zotz!* kanpainaren barruan. EUSKAL SAGARDOA

TXOTX EGIN EUSKAL SAGARDOAREKIN

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 48 sagardotegik egiten dute Euskal Sagardoa sor-marka duen sagardoa.

Bertako sagarrez erabat egina eta kalitate ziur-tua duena da Euskal Sagardoa. Gaur egun, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 48 sagardotegi eta 270 sagar-gile ari dira lanean Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa ekoizteko.

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak, eta hiru lurralde-

etako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017ko urtarrilaren 9an, erabat bertako sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiazatzeko. Horretara-

ko, Hazi fundazioak eta Fraisoro-ko laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

INTERES HANDIA NAFARROAN

Nafarroako hainbat sagardogilek ere interes handia dute Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa ekoizten hasteko. Horrela, urte batzuren buruan, espero da Euskal Sagardoa sor-marka sagardoa Nafarroan ere egitea.

Euskal Sagardoa markako sagardo botilak saltokietan aurki daitezke, eta baita taberna eta jatetxe ugarian ere. Horrela, ostalaritzaren munduarekin elkarlanean ari dira jatorri izenaren bultzatzaileak, kontsumitzaile-

leak Euskal Sagardoa tabernetan, jatetxeetan eta elkarte gastronomikoetan dastatzeko aukera izan dezan.

Horretarako, proiektu pilotu bat egin dute Hernanin eta Astigarragan, irailetik abendura, herri horietako ostalaritza mundua eta herritarrak kontuan izanik: *Egin zotz!* izeneko kanpaina. Herritarrek Mikel Garaizabal enologo sommelierrek gidaturiko euskal pintxo-poteetan parte hartu ahal izan zuten bi herri horietan.

Lehenago, apirillean eta maiatzean, Euskal Sagardoa sor-marka duten sagardoen kontsumoa sustatzeko *Terraza garaia*, *Euskal Sagardoa garaia* promozioa egin zen. Gipuzkoako osoko 45 tabernetan eta jatetxetan dastatzeko antolatutako ziren egitasmo horren bidez.

SAGASTI BERRIAK ALDATZEN

Euskal Sagardoa jatorri izenaren bidetik sektoreak egindako aha-legendin eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldundiak lagunduta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan, eta aurreikusten da datozen urteetan sagasti berri ugari izatea. Horrez gain, orain dauden sagastietan ere hobekuntza planak egin dira, bertako sagardo guztia bertako sagarrez egiteko.

Bertako sagarrarekin lan eginda, kalitate handiko sagardoa lortu nahi da, sagar motak ondo ezagutzen direlako, batetik; eta bertatik bertara ekoiztuta kontrola askozaz eraginkorrago delako, bestetik. Bidean, bertako ekonomiari ere bultzada eman nahi zaio, bertako baserrietan sagastiak jarriz eta bertako baserriarrei negozio bide berriak zabaltzeko.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.euskalsagardoa.eus

KALITATE GUZTI-GUZTIA
daukagu zuretzat

MARTINDEGI 29
20120 HERNANI | GIPUZKOA
943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus



Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura marka aurkeztuko ekitaldia. USURBILGO UDALA

USURBIL, SAGARRA ETA SAGARDOA

'Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura' marka eratu dute Usurbilgo Udalak, Alkartasuna kooperatibak, Sagardoaren Unibertsitateak, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarteak, Noaua! kultur elkarteak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak.

Sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzeko eta Usurbilen egin diren egitasmoak bateratzeko eta koordinatzeko sortu dute *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura* marka. Erakunde eta elkarre hauek aritu dira lantegi horretan: Usurbilgo Udala, Alkartasuna baserriarren kooperatiba, Sagardoaren Uni-

bertsitatea elkarte, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarte, Noaua! kultur elkarte eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte.

«Iraganean zer izan garen jakinda, etorkizunera begirako apustua da», azpimarratu zuen Xabier Arregik, Usurbilgo alkateak, markaren aurkezpenean, irailaren 6an.

Usurbilgo alkateaz gain, marka sortu duten erakunde eta elkarte-

etako ordezkari hauek parte hartu zuten ekitaldian: Mikel Izagirre Alkartasuna baserriarren kooperatibako lehendakariak, Jakoba Errekondo Sagardoaren Unibertsitatea elkarteak ordezkariak, Aizpea Aizpurua Noaua! kultur elkarteak ordezkariak, eta Olatz Mitxelena eta Unai Agirre Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak ordezkariak.

Halaber, herriko sagardogileak ere izan ziren *Usurbil: sagarra-*

ren bihotza, sagardoaren kultura markaren aurkezpenean.

HERRI ONDAREA

Usurbilgo alkateak ongi gertorri «oparoa» egin zion egitasmoari. Usurbil, sagarra eta sagardoa «elkarri lotutako hiru kontzeptu» dira, haren hitzetan. «Sagarra eta sagardoa gure bizimoduaren ardatz izan dira mendeetan, eta, horregatik, herri ondare garrantzitsua dira». Nabarmen ikusten da hori Usurbilen, hainbat arlotan: historian, kulturen, nekazaritzan, hezkuntzan, sorkuntzan, turismoan, paisaian, garapen ekonomikoan, enpleguan, merkataritzan eta lurralde antolaketan.

Gainera, ez dira kontzeptu geldoak: «Ez dira soilik kontzeptu historikoak, geldoak. Ekinean ari dira, bizi-bizirik daude. Herri ondare bizia da». Izan ere, sagarra eta sagardoa ardatz dituen jardura ekonomiko indartsua du Usurbilek, jardura ekonomiko nagusietako bat baita.

Horrez gain, Usurbilen saio eta

ekintza ugari antolatzen dituzte herri eragileek sagarraren eta sagardoaren inguruan. Aipagarriak dira, esaterako, jadanik 37 aldiz egin den Sagardo Eguna eta 2018an seigarren aldiz egin den Sagastiak Loretan zikloa. «Horrek adierazten du bizi-bizirik da goela herrian sagarraren eta sagardoaren inguruko jarduna».

Sagarraren eta sagardoaren inguruan antolatzen diren jardura eta ekitaldi horiek guztiak koordinatzeko beharra ikusi dute, eta behar horri erantzuten dio, hain zuzen ere, *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura* markak. «Urteko egitarau bateratua izateak indarra eta oihartzuna ematen dio gure eskaintzari, bai kanpora begira, bai barrura begira. Gainera, herriko eragileen arteko lankidetzak, proposamen eta egitasmo berriak ernaltzeko modua izatea nahi genuke».

Beraz, sagarraren eta sagardoaren kultura ezagutarazteko, zabaltzeko eta sendotzeko tresna egokia da *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura* marka.

Jakoba Errekondo Sagardoaren Unibertsitatea elkarteak kidearen esanetan, urrats garrantzitsua egin dute Usurbilen: «Gaur egun sagarraren eta sagardoaren inguruan Usurbilen osatzen den egitaraua urte osokoa da. Txotx garaitik eta Sagardo Egunez harago da. Ez da inon halako egitaraurik osatzen». Bigitasmo nabarmen du zituen Errekondok. Batetik, Alkartasuna baserriarren kooperatibak eskaintzen dituen prestakuntza ikastaroak: «Euskal Herriaren egin diren bakarrak dira, eta ekartzen diren irakasleak ez dira edozein». Eta, bestetik, Noaua! kultur elkarteak San Tomas egunean antolatutako ohi duen herriko etxeetako sagardo lehiaketa.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.usurbil.eus



urte osoan sagardoaren inguruko kulturaz ikasteko eta gozatzeko aukera

www.usurbil.eus/eu/usurbil-sagarraren-bihotza-sagardoaren-kultura





Askartzako Trebiñu sagardotegia. JUANAN RUIZ / FOKU

OTORDU EDERRAK ARABAN, SAGARDOTEGI GARAIAN

Trebiñu, Iturrieta eta Kuartango sagardotegietan lanpetuta ibiliko dira txotx garaietan, Araban gero eta jende gehiago joaten baita sagardotegietara, sagardoaren kultura zabaltzen arienez.

Arabako sagardo berria jadanik dasta daiteke sagardotegietan, otordu eder bat eginez, lagunekin edo familiarekin: Askartzako Trebiñu sa-

gardotegian, Aramaioko Iturrieta sagardotegian eta Zuhatzu Kuartango Kuartango sagardotegian.

Trebiñu sagardotegira (www.trebinu.com) autobusez joan daiteke, autobus zerbitzua eskaintzen baitute. Erreserbak egiteko

edo autobus zerbitzua erabiltzeko, telefono zenbaki hauetako batera deitu behar da: 945-24 48 52 edo 657-73 65 99.

Iturrieta sagardotegira ere (iturrietasagardotegia.blogspot.com) autobusez joateko aukera dago, Gasteiztik, eta, erreserba

egiteko edo autobusa erabiltzeko, hauetako telefono zenbaki batera dei daiteke: 685-72 15 93 edo 945-44 53 85.

Kuartango sagardotegiak ere (kuartangosagardotegia.com) autobus zerbitzua eskaintzen du. Erreserbak egiteko edo autobus

zerbitzua erabiltzeko, hauetako telefono zenbaki batera deitu behar da: 699-74 77 30 edo 945-36 26 83.

Sagardoaren interpretazio zentro bat eraikitzen ari dira Kuartango sagardotegian, sagardoa

«Arabako sagardotegietan oso mugimendu handia dago, urtetik urtera gero eta handiagoa»

KOLDO MARTINEZ

Trebiñu sagardotegiko arduraduna

egiteko prozesua ezagutarazteko, dolarea erakusteko eta dastaketak egiteko, besteak beste.

SAGARDO ONA

Arabako txotx garaiari hasiera emateko ekitaldia Trebiñu sagardotegian egin dute, urtarrilaren 17an, Arabako Sagazale eta Sagardogileen Elkarteak antolatuta. Sagardo ona dastatu dute ekitaldian, Arabako 2018ko uztako sagardoa ederra baita. Horixe azpimarratu du Koldo Martinezek, Trebiñu sagardotegiko arduradunak. «Guri oso sagardo ona atera zaigu, biribila, usain onekoa eta kolore polita duena».

Horretarako, oso sagardo onak izan dute. «Oso sagar garbiak jaso ditugu, gaixotasunik gabekoak, eta inolako arazorik izan ez dutenak. Zuku ona eman dute, eta oso sagardo goxoa egin dugu».

Arabako hainbat lekutan, Trebiñu esaterako, uzta oso oparua izan dute, eta beste batzuetan urriagoa. «Arabian, uzta desberdina izan da tokiaren arabera. Iaz produkzio handia eduki zutenek aurten txikiagoa eduki dute. Guk produkzio handia eduki dugu, ona; iaz, arazoak genituen izotzarenatik, eta produkzio txikia eduki genuen. Aurten, iaz baino sagardo eta zuku litro gehiago ekoitzi ditugu. Urte ona izan da».

Trebiñu sagardotegian animatuta daude txotx garai berriekin. «Bai, prest gaude gure sagar-



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOAN
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
WWW.ISASTEGI.COM



TXOOOTX

ANIMATU!!

**URTARRILAK 19
APIRILAK 27**

TOLOSATIK AUTOBUSA



Kuartango markako sagardo botila bat. KUARTANGO SAGARDOTEGIA

doa ateratzeko eta jendeari emateko, dasta dezan».

Arabako sagardoaren kultura zabaltzen ari da, eta gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara. «Arabako sagardotegietan oso mugimendu handia dago, urtetik urtera gero eta handiagoa».

Gainera, sagardotegiek autobus zerbitzua eskaintzen diete bezeroei sagardotegira joateko. «Gero eta jende gehiago joaten da autobusez sagardotegietara. Errazagoa da, ez baituzu autoa hartu beharrik».



Juanjo Peciña, Aramaioiko Iturrieta sagardotegiko arduraduna. JUANAN RUIZ / FOKU

TXOTX egin Arabako sagardotegietan!

Autobus zerbitzua hiru sagardotegi hauetara

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
 © 945 44 53 85 / 685 72 15 93
 jj.iturrieta@Yahoo.com
 iturrietasagardotegia.blogspot.com.es

euskal sagardoa Sidra natural del País Vasco

ENEK

TREBIÑU sagardotegia

Askarza (Trebiñu)
 www.trebinu.com
 945 24 48 52 - 657 73 65 93

Kuartango SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
 t.699 747 730 · 945 362 683

«Bertako sagardoa, sagardo naturala, aberastasun bat da»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA • Uxarte sagardotegiko arduraduna

Zornotzako Uxarte sagardotegian animatuta daude txotx garaia hasteko, gogotsu. Sagardoa ederra ekoitzi dute aurten, sendoa, iazkoa baino zapore nabarmenagoa duena.

Uxarte sagardotegia izen bereko baserrian dago. Berrehun urte baino gehiago ditu baserriak, eta nekazaritza jarduerari lotuta egon da beti. Sagardotegia 1996. urtean zabaldu zuten. Uxarte markako sagardoa txotxetik dasta daiteke, sagardotegian, eta botilatik ere bai.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Orain arte dastatutakoa apur bat sendoagoa da, iazkoaren aldean. Iazkoa arina izan zen, eta aurtengoak, oro har, gorputz handiagoa du, eta egitura sendoagoa. Usain ona dauka.

Kanpaina oso labur gelditu da, ez da sagar asko bildu, baina sa-

gardoak zapore handiagoa dauka, hobe da iazkoa baino. Kantitate aldetik, iaz baino sagardo gutxiago atera da, baina, kalitate aldetik, aurtengo sagardoa hobe da uste dut.

«Iaz baino sagardo gutxiago atera da, baina, kalitate aldetik, aurtengo sagardoa hobe da uste dut»

Animatuta txotx garai berriekin?

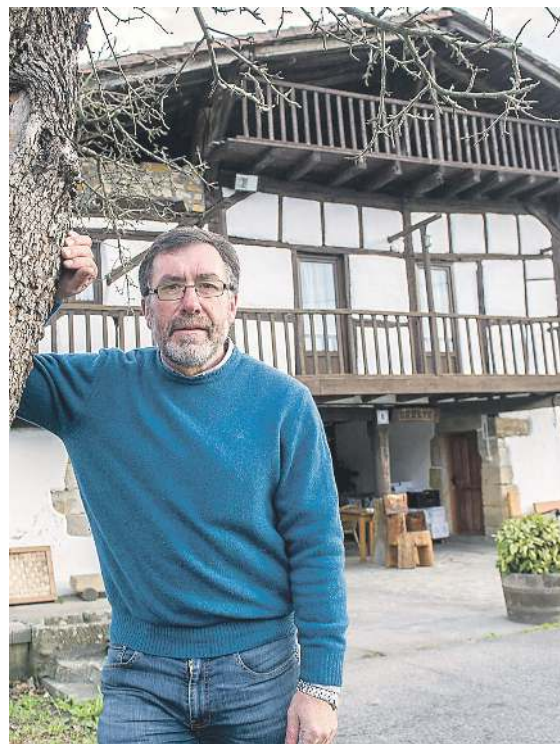
Bai. Sagardotegia urte osoan egoten da zabalik, baina txotx sasoiaren askoz jende gehiago mugitzen da. Gu prest gaude lanean

gogoz hasteko sagardotegian txotx garai honetan, eta sagardoa botilan eskaintzeko ere bai.

Aurtengo txotx garaia hasiko dela eta, Bizkaiko jendearengan ikusmin eta gogo handia sumatzen duzu?

Bai, baina Bizkaian ez da gertatzen Gipuzkoan bezala: desberdina da. Beti igartzen da jendearen mugimendua, txotx sasoiaren jendeak planak egiten ditu-eta sagardotegira joateko. Beste askok upel bateko eta besteko sagardoak dastatzeko gogoia izaten dute, esperimentatzeko.

Gure helburua hori da, jendea-ri sagardoa ematea, txotxetik zuzenean eta botilan. Zer egiten



MARISOL RAMIREZ / FOKU

dugun erakustea ere bai. Jendea-ri erakusten saiatzen gara zer lan egiten dugun, nola egiten dugun, zer baliabiderekiko eta zer sagarrekiko. Sagardotegi batean sagardoa egiteko bete behar den prozesu guztia erakusten diogu jendea-ri.

Bizkaian gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara? Sagardoa gero eta gehiago edaten da?

Bai, sagardotegietara gero eta jende gehiago joaten da txotx sasoiaren, eta sagardoa asko kontsumitzen da data jakin batzuetan, txotx sasoiaren, jaietan eta jai giroan. Hori garrantzitsua da, baina kontua da urte osoan gaudela hemen, sagardotegian, eta botilako sagardoa urte osoan edan daitekeela. Hau da, sagardoa urte osoan kontsumi daitekeen produktu bat da, eta kontsumo urte osoan handitzeko joera nabarmenik ez dago, nire ustez. Ez dut ikusten aurrerapauso handirik egin denik. Alde horretatik, egoera ez da oso ona, eta hori orokorra da; nire ustez, ez da Bizkaian eta Gipuzkoan bakarrik gertatzen.

Kontsumoari dagokionez, ez dut ongi ikusten sagardoarekin jaietan eta sagardotegietako giroan bakarrik gogoratzea. Produktua urte osoan kontsumitu behar da, ez txotx garaian bakarrik. Bertako sagardoa, sagardo naturala, ez da hori bakarrik: hori baino askoz gehiago da, edari moduan, eta dauzkan ezaugarriak kontuan hartuta. Azken batean, aberastasun bat da, ardo den moduan edo txakolina den moduan.

GARTZIATEGI
SAGARDOA

ASTIGARRAGA
943 46 96 74
www.gartziategi.com

GORENAK
sagardoa

UXARTE
SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

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

TXIMISTA Sagardotegi

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

Gudariaren etorbidea 2, **ORDIZIA**
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

OLARRI

Larrarte
Sagardotegia

IRITSI DA TXOTX DENBORALDIA

Muñagorri Enea • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 56 47 • Mobilak 679 123 892

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



Sagardogile liburuaren egileak eta sagardogileak, Sagardoetxean, aurkezpen ekitaldian. SAGARDOAREN LURRALDEA

AITZINDARIAK, 'SAGARDOGILE' LIBURUAN

Gipuzkoako hemeretzi sagardogile beteranoren testigantzak jasotzen dira 'Sagardogile' liburuan. Testuak Joxemi Saizarrek idatzi ditu, eta argazkiak Joseba Urretabizkaia egin ditu.

Astigarragako Sagardoetxean aurkeztu zuten *Sagardogile* liburu, urriaren 18an, Joxemi Saizar kazetari eta idazleak eta Joseba Urretabizkaia argazkilariak, liburuan parte hartu duten sagardogileekin batera.

Txotx egiteko errituan aitzindadaria izan diren Gipuzkoako hemeretzi sagardogile beteranoren testigantzak jasotzen dira liburuan. Sagardo ekoizle horiek 65 urtetik gora dituzte, eta, duela 40 urte inguru galtzearen zegoen tradizio bat berreskuratu, indartu eta modernizatu dute azken hamarkadetan.

Prozesu horren bilakaera azaltzen da Joxemi Saizarrek idatzitako testuetan eta Joseba Urretabizkaia egindako argazkietan: nola zabaldu zituzten sagardotegiak, nolako gorakada izan zuen txotx garaia, zenbat handitu ziren instalazioak, eta nola sartu zen hozte sistema, elaborazioa eta botilara-

ztea mekanizatu, ekoizpena hobetu, higiene aldetik aurrerapenak ezarri, komertzializazioa zabaldu... Hemeretzi pertsona horiek hasitako lana nabarmentzen da liburuan, eta hurrengo belaunaldiak emandako segida: horri guztiari esker, sagardoaren kalitatea hobetzea eta ekoizpena handitzea lortu dute.

JAKINDURIA TRANSMITITU

Gaur egun gure artean ez dauden askoz gehiago ere izan zirela jakinda, sagardogile hauen iritzia eta argazkiak ageri dira liburuan: Juan Jose Aburuza (Aburuza sagardotegikoa), Juan Goikoetxea (Altueta), Jose Gregorio Begiristain (Begiristain), Jose Miguel Bereziartua (Bereziartua), Jose Cruz Calonge (Calonge), Rufino Zipitria (Eguzkitza), Juan Bautista (Elorrabi), Felix Garmendia (Etxe Zuri), Isidro Iguaran (Eula), Jose Goñi (Gurutza), Juan Ignacio Astiazaran (Iruin Astiazaran), Jose Mari Lasa (Isastegi), Asentxio

Intxauspe (Itxas-Buru), Sebastian Zabalegi (Oiarbide), Jose Antonio Iparragirre (Otatza), Joaquin Otaño (Petrítegi), Rosario Arruti (Txindurri Iturri), Miguel Zapiain (Zapiain) eta Jose Antonio Gainerain (Zelaia).

Euskal sagardo naturala XXI. mendeko edari kalitatezkoa eta mundu osoan ezaguna izatea lortu duten aitzindari horien merezimendua onartzea izan da liburugileen helburuetako bat, erakundeen laguntza ahaztu gabe. Beste helburu bat, berriz, pertsona horien jakinduria eta testigantza jasotzea, hurrengo belaunaldiei transmititzeko.

Sagardoa eskuz egiteari utzita ekoizpen modernoa nola landu den zehaztu dute liburuan: bakoitzak nola egin duen lan hori bere etxean modu batera, edari bizi eta aldakor hori bere gustura moldatuz, bezeroaren onarpena lortu nahian. Halaber, Euskal Herriko sagarraren eta sor-markaren aldeko apustua ere azpimarratu dute *Sagardogile* liburuan.

Bertako sagarra

Itxas-Buru Sagardotegia

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.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

BERTAKO
SAGARREKIN
EGINDAKO
SAGARDOA

EGYZKITZA

TOLARE SAGARDOTEGIA

Usabal/Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

SETIEN

sagardotegia

Iritsi da
txotx denboraldia

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

Urtarrilaren 18an ZABALDUKO DITUGU ATEAK!

oialume zar

sagardotegia

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

SAGARDO TXAPELDUNAK

Zelaia sagardotegiak irabazi du 17. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketa. Bigarren Zapiain sagardotegia geratu da, eta hirugarren, berriz, Gaztañaga.

Donostian, Gipuzkoako Foru Aldundiaren egoitza nagusian izan zen 17.

Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketa sari banaketa ekitaldia, irailaren 21ean. Zelaia sagardotegia izan zen lehiaketaren irabazlea, eta bigarren saria Zapiain sagardotegiarentzat izan zen, eta hirugarrena, berriz, Gaztañagarentzat.

Markel Olano Gipuzkoako diputatu nagusiak eman zion garaikurra Zelaia sagardotegiko Oihana Gainzeraini, eta gainerako opariak ere eman zizkion: irabazlearen txapela, hiru mila euro eta zigilu bat, saria jaso ondorengo kanpainan erabili ahal izango duena.

Aipatu zigilua izan da 17. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak lehiaketako berrikuntza bat. Beste berrikuntza izan da lehenengoz parte hartzaileek (24 sagardogile) bertako sagarrarekin bakarrik egindako sagardoak aurkeztu zituztela.

Halaber, sagardoaren dastaketa ez zen jendaurrean egin, Gastronomika elkarteak, aurreko urtean egin zen bezala. Fraisoro Nekazaritza eta Ingurumen



Zelaia sagardotegiko Oihana Gainzerainek jaso zuen 17. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak garaikurra, Markel Olano diputatu nagusiaren eskutik. SAGARDOAREN LURRALDEA

Laborategiko instalazioetan egin zen, dastaketaren baldintzak hobetzeren.

Sariak banatzeko ekitaldian, Olanok azpimarratu zuen sagardoa garrantzi handiko azpisektorea dela Gipuzkoan, bai ekoizpe-

naren ikuspuntutik eta bai ikuspuntu ekonomikotik eta kulturaletik. «Gure lehen sektoreko simbolo solidoenak bat zarete, eta guretzat sagardoaren sektorea zein garrantzitsua den adierazten dute Foru Aldundiak ematen

dituen diru laguntzek eta Ekonomia Sustapeneko eta Landa Inguruneko Departamentuarekin lantzen dugun lan ildoak; hasi sagar eta sagardo ekoizleek egindako hitzarmenetatik eta sagarrondo sail berriak landatzeko diru laguntzetatik, eta Fraisoro laborategiko analisi eta dastaketa zerbitzuetaraino».

Txapelketan parte hartu zuten 24 sagardotegiek haiek bereiek egindako sagardo naturalak aurkeztu zituzten, botilan. Sagardo horien laginak aurretik Euskal

Sagardoa Jatorri Izena Arautzeko Kontseiluak aztertu zituen. Aurkeztutako sagardo guztiak 2017ko uztakoak izan ziren.

BESTE ZENBAIT LEHIAKETA

Udan eta udazkenean, beste zenbait sagardo lehiaketa antolatatu dituzte hainbat herritan:

- Euskal Herriko 4. Sagardo Txapelketa Herrikoia Gaztañaga sagardotegiak irabazi du, Aburuza sagardotegia izan da bigarren, eta Irigoien-Herrero sagardotegia hirugarren. Usurbilen jokatu zen finala, irailaren 29an. Euskal Herriko 41 sagardotegik hartu zuten parte.
- Beasaingo Murumendi elkarteak antolatutako sagardo txapelketan, urriaren 2an, Gaztañaga sagardotegia izan zen irabazlea.
- 57. Sagardo Lehiaketa jokatu zen Ergobian (Astigarraga), abuztuaren 26an, eta irabazleak izan ziren Alorrenea, Irigoien Herrero eta Oialume Zar sagardotegiak.
- 35. Sagardo Lehiaketa egin zen Elgoibarren, abuztuaren 25ean, eta irabazleak izan ziren Gaztañaga, Izeta eta Eula sagardotegiak.
- Hernialden, 26. Sagardo Lehiaketa egin zen abuztuaren 12an, eta irabazleak izan ziren Petritegi, Lizeaga eta Izeta sagardotegiak.
- Azpeitian, sagardo dastaketa eta lehiaketa egin zen uztailaren 28an, eta irabazleak izan ziren Barkaiztegi, Egi-luze eta Alorrenea sagardotegia.
- Aizarnazabal 5. Sagardo Lehiaketa jokatu zen uztailaren 21ean, eta irabazleak izan ziren Alorrenea, Gaztañaga eta Petritegi sagardotegiak.
- Tolosako Sagardo Txapelketa ekainaren 30ean egin zen, eta irabazlea Irigoien sagardotegia izan zen.



OIANUME SAGARDOTEGIA
Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com

SAGARDOTEGIA:
Urtarrilak 8tik aurrera irekita

Bestelako zerbitzuak:
Ostatua
Oiandisk dantzalekua
Aparkaleku zabala
Txikientzako txokoa...

50 pertsonatik gorako enkarguetan 26 € + bez-a bakoitzeko.
Larunbat eguerdiak izan ezik



AKARREGI
Sagardotegia





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

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

KULTURA, KIROLA ETA GASTRONOMIA

SagarBike esperientziak Donostiatik Astigarragarako bidea bizikletan egiteko eta Sagardoetxea bisitatzeko aukera ematen dio bisitariari. Kultura, kirola eta gastronomia uztartzen dituen txango ederra da.

Gero eta gehiago dira sagardoaren kulturaz gozatzeko Sagardoaren Lurraldea elkarteak eskaintzen dituen turismo esperientziak. Bisitarien zaletasun eta profil ugari-tarako planak aurki daitezke eskaintzen barruan. Horietako bat da SagarBike esperientzia berria: Donostiatik Astigarragara bizikletaz txango eder bat egiteko parada eskaintzen du, Astigarragako Sagardoetxea, hau da, euskal sagardoaren museoa bisitatzeko, eta, azken batean, kultura, kirolaz eta gastronomiaz gozatzeko.

Sagardoaren Lurraldeak urteak daramatza sagardoaren eta sagardotegiaren mundua hiritarrei hurbiltzen, hainbat jardueraren eta ekitaldien bidez. Esperientzia horiek aukera ematen diete bertako nahiz kanpoko bisitariari sagardoaren kultura eta tokiko historia bertatik bertara eta sakon ezagutzeko. Hala, Sagardoaren Lurraldearen helburu nagusietako bat da sagardoari loturiko tu-

risinoa publiko berriei hedatzea, bai Euskal Herriko bisitariari, baita atzerritik etorzen diren bisitariari ere. Horregatik, aurren bere eskaintza zabaldu du, eta kultura, kirola eta gastronomia uztartzen dituen esperientzia berri bat sortu du: SagarBike.

Esperientzia horren bidez, bizikletan ibilaldia egiten da Donostiako Parte Zaharretik hasi eta Astigarragara, Urumea ertzetik dorian bidegorritik iritsita. Astigarragan daudela, bisitariak Sagardoetxea ezagutu eta sagardoa eta pintxo bereziak dastatzen dituzte, txotx ohituraren sekretuen berri jakiteko eta bertako gastronomiaz gozatzeko. Bisitaldia amaituta, Urumea ertzetik Donostiara bueltatzen dira bizikletan. Esperientzia berri horrekin, bisitariak aukera izaten dute Urumea ibaiaren sekretuak ezagutu, sagastiak zeharkatu eta Sagardoetxean txotxaren errituak gozatzeko.

PLAN UGARI

Halaber, SagarBike esperientziak gain, Sagardoaren Lurraldeak bestelako planak ere eskaintzen ditu:

Museoa eta sagardotegia: Sagardoetxea museoa osatzen duten sagastiaren eta museo gunearen bisita eta sagardo dastaketa. Gero, sagardotegiko otorduak gozatu daitezke. Asteburu gastronomikoa ere egin daitezke.

Txotx Gourmet: Sagardoetxeko esperientzia honek sagardoaz gozatzeko eta bere kultura gastronomikoa ezagutzeko aukera ematen du, sagardoa dastatuz gourmet pintxo berezi batzuekin lagunduta.

Sagardoa eta itsasoa. Bidaia harri-garria: Sagardoak itsasoarekin duen lotura historikoa ulertzeko, Sagardoetxea ezagutu eta sagardotegi tradizional batean otordua egiteaz gain, itsasontzi batean bidaiatu eta kostaldeari edo itsas tradizioari buruzko museo bat bisitatu ahal izango da: Pasaia Albaloa edo Donostiako Aquariuma.

Xendazaletasuna eta ibilaldia: Santiagomendiko paisaia naturalaz oinez (*Sagartrekking*) nahiz bizikleta elektrikoan (*Cidercycling*) gozatzeko aukera, bertako baserrien historia, biztanleen bizimodua eta Gipuzkoako Doneja-



Donostiatik Astigarragara, sagastien ondotik, txango ederra egin daitezke bizikletaz, SagarBike esperientziaren bidez. SAGARDOAREN LURRALDEA

kue Bidearen puntu esanguratsuenak ezagutzeko.

Sagardoaren herrietako bisitak: Astigarragako eta Hernaniko tourrak. Gainera, Galarretako frontoian erremontisten lurruan jartzeko eta tren berdean Hernaniko kaleetan barrena ibiltzeko aukera dago.

Sagardoa eta gazta. Egiazko zapoaren uztartzea: Bi produktu tradizional horiek hobeto ezagutzeko, Sagardoetxea eta Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa edo gaztandegi baterako bisita lotzen ditu.

Aurrez diseinatutako esperientzia horiez gain, Sagardoaren Lurraldeak erabiltzaile bakoitzari esperientzia bere neurria antolatzeko aukera ere eskaintzen dio. Erabiltzaileak bisitatu nahi dituen tokiak eta planak aukeratu ditza- ke, zerbitzu osagarriak gehituz: ostaldea, garraioa, gida zerbitzua, eta abar.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
Ilgandetan itxita

22 €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



R. ZABALA
SINCE MORE THAN 200 YEARS

GARAGARTZA BASERRIA
70100 AIDUA, GIPUZKOA,
BASQUE COUNTRY, SPAIN

INFO@RZABALA.COM
PHONE NUMBER
0034 943 69 07 74
WWW.RZABALA.COM



PROUDLY
MADE IN
EUROPE



DONOSTIA
SAN SEBASTIAN

SAGARDOA NAZIOARTEAN SUSTATZEKO SAREA

Sagardoaren kultura eta turismoa sustatzeko, 'Ciderlands, Makers & Lovers' marka sortu dute hamar herritako ordezkariak Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketan.

Sagardoren Lurraldeak sustatuta, hamar herritako ordezkariak adostu zuten nazioarteko sare bat eratzea sagardoaren kultura eta turismoaren eskaintza garatzeko eta ezagutarazteko, Hernaniko Orona Ideo gunean irailaren 29an eta 30ean antolatu zen Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketan. Ciderlands, Makers & Lovers marka sortu dute sarea ordezkatzeko, eta, haren bidez, elkarlanean ariko dira sagardoaren kultura eta turismoa nazioartean sustatzeko.

Sagardoak hazkunde handia izan du mundu osoan, bai ekoizpen aldetik, bai turismo aldetik, eskuz modu naturalean aritzen diren sagardotegi txikiel lotuta. Horrela, lankidetzaz garrantzitsua da industria hori garatzeko eta be-



Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketan parte hartu zuten herrietako ordezkariak, antolatzaileekin, Hernaniko Orona Ideo gunean. SAGARDOAREN LURRALDEA

reziki sagardoaren kultura eta turismoa hedatzeko. Horretaz jabetuta, Sagardoaren Lurraldea elkarrekin sagardoari lotutako kultura eta turismoaren nazioarte-

kotze proiektu bat abiarazi zuen iaz 2. Sagardo Forumarekin, eta sagardoari lotutako mundu osoko hainbat herri mapa batean jaso zituen.

Egitasmo horri jarraipena emanez, irailean, Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketa antolatu zuen, San Sebastian Region eta Euskadi Basque Country erakundeekin laguntzarekin. Europako hamar herritako ordezkariak elkartu ziren, lankidetzaz sare bat sortzea aztertzeko. Bilkuran, guztira, Gales, Austria, Irlanda, Norvegia, Alemania, Ingalaterra, Galizia, Bretainia, Asturias eta Euskal Herriko hamabost kidek baino gehiagok parte hartu zuten.

Lehen jardunaldian, parte har-

tzaille bakoitzak bere herriaren eta proiektuaren berri eman zuen, eta, ondoren, nazioarteko sarea- ren barruan garatu beharreko egitasmoen inguruko lehen tasunak azpimarratu zituen. Aipaturako artean zeuden, besteak beste, eskaintza turistiko jasangarria garatzea sagardoaren kulturaren inguruko herentzia eta ingurumena zainduz, ezagutza eta eskarmentua partekatzea eta zabalitzea kideen artean, elkarlanean jardutea sagardoaren kulturaren eta turismoaren sustapenean, azoketan parte hartzea elkarrekin, edo nazioarteko sarea erreferentzia gisa baliatzea eskualdeko, Europako eta nazioarteko erakundeen aurrean.

Kide bakoitzaren nahiak eta

beharrak azalduta, Nazioarteko Sagardoaren Kultura eta Turismo Sarea sortzea adostu zuten. Halaber, Ciderlands, Makers & Lovers marka berria eta www.ciderlands.org webgune berria sortu dituzte sagardoari lotutako eskaintza turistiko eta kulturala duten norakoak ezagutarazteko eta, aldi berean, kideen arteko harremanean sakontzeko. Izan ere, herri bakoitzeko sagar produktuetan izan daitezkeen aldeak alde, harreman kultural estua dago sagardoa ekoizten duten herrialdeen artean, eta haien artean lankidetzaz izatea garrantzitsua da.

Horrez gain, nazioarteko sarean parte hartzen duen herri batean urtero topaketa bat egitea adostu zuten.

Sorrerako helburu hauek dituzte nazioarteko sareak: sareko kideen artean ezagutza eta jardunbide egokiak konpartitzea, elkarlanean jardutea sareko kideen produktu nahiz zerbitzuen nazioz gaindiko sustapenean, eta finantzaketa bilatzea sagardoaren turismoaren eta kulturaren alorrerako elkarlan proiektuak garatzeko.

Topaketan parte hartu zuten herrietako ordezkariak euskal sagardoaren kultura bertatik bertara ezagutzeko aukera izan zuten hainbat jardueren bidez: Sagardoetxea eta Albaloa museoak bisitatu, sagardotegi batean afaldu, Astigarragako Sagar Uza jaian parte hartu...

MUNDU OSOKO EHUN SAGARDO

Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketan, Susanna Forbes idazle eta kazetari ingelesak *The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now* liburua aurkeztu zuen. Mundu osoan eskuz egiten diren 100 sagardo natural azpimarratzen ditu liburuan; horien artean, Euskal Herriko 7 sagardo: Bezeziartua, Gartziategi, Gaztañaga, Isastegi, Zapiain, Bordatto eta Zelaila. Ingalaterra, Gales, Bretainia, Normandia, Alemania, Italia, Australia, Kanada, Zeelanda Berria, Hegoafrika, Asturias eta Galizia-koak dira gainerako sagardoak.

Susanna Forbes aditua da ardorearen, garagardoaren eta sagardoaren alorreran, eta ekoizlea ere bai, *Little Pomona* izeneko sagardotegia martxan jarri baitu Ingalaterrako Herefordshire eskualdean.

Oiharte
SAGARDOTEGIA

Harremanetarako telefonoak:
943-50 10 13 - 686-29 91 58
www.oiharte.com
ZERAIN

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko produktuak
Bezeroei arreta gorra
Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuak

Jada zabalik!

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

Oriotik oinez etortzeko aukera

Aulia baserria, 14
Guadalupe auzoa
943-80 60 66
LEGORRETA

AULIA SAGARDOTEGIA
LEGORRETA

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.ciderlands.org



Ezkerretik eskuinera eta goitik behera, Maria Labaien, Maria Etxeberria, Ana Beroiz Fagola eta Maria Josefa Orobio ageri dira irudietan.

SAGARDOAREN LURRALDEA

SAGARDOAREN MUNDUKO EMAKUMEEN BIZIPENAK

‘Emakume ekintzaileak sagardogintzan’ erakusketak sagardoaren munduko emakumeak ezagutarazten ditu. Hainbat herritan ikusi ahal izango da datozen hilabeteetan.

Imerketa lan bati esker eta Sagardoetxeko dokumentazio zentroan dagoen informazioa baliatuta, sagardoarekin lotura izan zuten XVI. eta XVIII. mendeetako lau emakumeren bizitza ezagutaraz-

ten du *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketak. Lourdes Odriozola ikerlariak epaiak eta lege dokumentuak aztertu ostean lortu du informazioa, eta Jokin Mitxelena egin ditu erakusketa sortzeko ilustrazioak.

Maria Labaien, Maria Etxeberria, Ana Beroiz Fagola eta Maria Josefa Orobio emakumeen bizitza ezagutarazteaz gain, garai hartako gizartearen eta sagardoaren egoeraren berri ere ematen du erakusketak.

Ausartak, azkarrak, bidegabe-

kerien aurrean kikiltzen ez zirenak. Halakoak ziren lau emakume horiek. Ekintzaileak ere izan ziren, eta sagardoa izan zen beren ogibideen eta bizimoduaren oinarria. Hain zuzen ere, hori da euren arteko lokarri bakarra. Baina lau adibide baino ez dira, sagastietan

eta sagardoaren salmentan nahiz ekoizpenean emakume ugari aritu baitziren. Baita garraioan ere, emakumezko batelariak eraman ohi baitzituzten pertsonak eta salgaiak, tartean sagardoa, Pasaiaiko portuaren alde batetik bestera.

Informazioa lortzeko bidea auziak eta epaiak izan dira. Horietan jasotzen diren testigantzek orduko moralitate, gizarte ohiturak eta xehetasun ugari ezagutzeko balio izan dute. Hala, lau emakume horiek ezagutarazteaz gain, haien ibilbideak aitzakia ere badira bizi izan zuten garaiaren berri hainbat ikuspuntutatik emateko eta sagardoari lotutako ondarea lantzeko.

Artxiboetan eskuratutako informazioarekin, Jokin Mitxelena ilustratzaileak lau emakume horien marrazkiak egin ditu, eta, horretarako, Ane Albisuren aholkuak ere izan ditu garaiaren garaiak jantzeko moduak jakiteko.

SAGARDOAREN INGURUKO BIZIPENAK

Sagardoaren kulturaren inguruko bizipenak kontatzen dituzten adineko 28 emakumeri Ahotsak proiektuak jasotako testigantzak ere bildu dira erakusketan, azken mendeen emakumeak sagardoarekin izandako harremana ezagutarazteko. Halaber, erakusketa biribiltzeko, egun sagardogintzan diharduten emakumezkoen buruzko aipamenak ere ageri dira.

Emakume ekintzaileak sagardogintzan Donostian egon da abenduaren hasieran, Sagardo Apuruan, eta datozen hilabeteetan Bilbon, Gasteizen, Ordizian, Ezkion eta Astigarraga Sagardoetxean ikusi ahal izango da. Sagardoetxean, Emakumearen Nazioarteko Egunaren harira egongo da.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

BIZKAIAN
BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA



www.bizkaikosagardoa.eus



Betiko Sagardoa

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.



SAIZAR

Sagardotegia

TXOTX 2019
Zabalik!

ABANGOARDIA
& TRADIZIOA

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

