

SAGARDOA

berria

EGILEAK: LUXIA IRIONDO, ION OLANO, AITZIBER SALINAS, IKER ZUBIMENDI ETA BIXENTE MERINO

Egin
txotx!



JOA UVEL / ARGALZO PRESS



Astigarragako Udala

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



sagardoa historia

Sagardoz idatzitako historia

Laurogeigarren urtean, sagardoari buruzko lehen aipuen berri eman zuen Plinio erromatar enperadoreak

Euskal Herriko historiak sagardotik edan izan du etengabe. Euskal baserrietan fruitu ugari izan da historia osoan zehar, baina gutxi sagarra bezain preziatuak. Sagartetik eratorritako sagardoa baserriak bezain zaharra dela esatea gehiegizko litzateke agian, baina historiako urte gehienak elkarrekin

eman dituztela baieztatzea ez horrenbeste. Izan ere, adituek diotenez, sagardoa Kristo aurreko urteetan sortu zen. Ordutik aurrera, zibilizazio handi askok ezarria sagardoz bustitzeko parada izan dute historian zehar: esate baterako, Bizantzioko, Egiptoko eta Greziako zibilizazioak sagardozaleak izan ziren.

Ondare preziatua zen orduan sagarrondoa; ezagutzen diren testuek diotenez, garai hartako herritarrek balio handiko eskaintzak egin nahi zituztenean sagarrondoetara jotzen zuten. Erromatarrek ere ezagutzen zuten sagardoa, baina sendagai funtzioa ematen zioten, aukeran nahiago baitzuten ardoa. Kristo ondorengo 23-79 urteen artean, Plinio erromatar enperadorea Asturiasko lurretan sartu zenean, sagardoa «bertako edari tipikoa» zela utzi zuen idatzirik. Enperadore berak 80. urtean idatzi zuenez, euskaldunak oso jaki gozoa egiten zuten, irasagarraren antzekpa zena. Jakiaren osagaiak

birrindutako ezkurra, ura, ezitia eta sagardoa ziren, Plinioren hitzetan; beraz, ondoriozta daiteke sagardoa lehenagotik ere ezagutzen zutela euskaldunek.

Sagardoren jatorria kultura zeltan kokatzen dute beste hainbat ikertzailek. Horien aburuz, zeltek zabaldu zuen Europan edari hori, nahiz eta benetako zabalakundea arabiarren nekazaritza sistemen hobekuntzari esker ezagutu zuen sagarrak, eta, ondorioz, sagardoa ere bai.

Sagarrak gure kulturen duen garrantzia toponimian eta abizenetan ikus daiteke. Jose Uria Irasortza *Sagardoa* liburuaren egilearen arabera, VII. mendea baino

lehenago azaldu ziren *sagar* erro-tik etorritako leku izen eta abizenak. XIII. mendera arte testu idatzitako sagardoz mintzo ez badira ere, hainbat gertakari agerian uzten dute euskal kulturaren sagarrondoak zuen pisua. Adibidez, Nafarroako errege Antso Nagusiak 1014. urtean Leireko monasterioari sagastiak eman zizkion, balio handiko opari gisa. XIII. mende inguruko poema bat euskaldunek «itxura itsusiko sagarrakin» egiten zuten «sagarraren muztio motelaz» edo sagardoz mintzo da.

Euskal Herrian edari preziatua izan bada ere, sagardoren lurralde, inongo zalantzarik gabe, Asturias da. Lurralde hori nagusi izan da sagardogintzan, baita sagardoa edateko zaletasunean ere. Oso elementu preziatuak izan dira betidanik sagarrondoak eta sagarrak, eta horren erakusgarri dira, esate baterako, bertako erregeen edari preziatua zela, edota herritarrek zorak kitzetzeko erabiltzen zituztela.

Sagardogintzaren hazkundera bat dator erabat unean uneko egoera ekonomikorekin. Hala, sagardoren kontsumoak gora egin du ekonomiko ki oparoak izan diren garaietan; Asturiasen, XII, XIII eta XVIII. mendeak izan zirenk. Espainiako gerraren ondoren etorri ziren, beste hainbat gauzatarako bezala, sagardoren urterik ilunak. Francoren erregimenak sagardoren produkzio eta kontsumoa debekatu egin zituen, sagardoren iraupena zalantzan jarri zuten askok, baina, 80ko hamarkadako gorakadari esker, itxaropena berriz ere piztu zen sagardozaleen artean.

Sagardoa, ondare preziatua

Euskal kulturaren elementu balioetsua izan denez, sagarrari, sagarrondoari eta sagardoari buruzko lege ugari ezagutu ditu Euskal Herriko historiak. Foruek sagarrondoa legez babesten zuten, eta babesa ez zen zuhaitzera mu-



LEGEAK Sagarrondoari eta sagardoari buruzko lege ugari ezagutu ditu Euskal Herriko historiak. JON URBE / ARGAKI PRESS



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOEGIA

▼ Sagardoa botilan salgai urte osoan





BERPIZKUNDEA ② Boko hamarkadatik aurrera, sagardotegien pizkundea hasi zen. JON URBE / ARGAZKI PRESS

gatzen, baizik sagarrondoa landatua zegoen lurrera edo zelaira. Sagastietan kalterik eraginez gero, foru legeen arabera isunak eta zigorrak jaso zitezkeen. Sagarrondoa babesteko ezagutzen diren lehen arau idatzia Lapurdikoak dira. Ingalaterrako errege Rikardo Lehoi Bihotzak, aldi berean Akitaniako duke zenak, idatzi zituen 1189an, eta lege horrien arabera, animalia orok debekatua zeukan sagastietan sartzea, eta sagarrak lapurtzen harrapatzen zutenak zigorra jasoko zuen. 1457. urteko Gipuzkoako ordenantzaren arabera, bost sagarrondo moztu edo suntsitzen zitueneri heriotza zigorra ezartzen zitzaien, baita Bizkaian ere.

Historian zehar, sagardoa etxeko kontsumorako erabili izan da gehienbat. Lehengo euskaldunentzat eguneroko edaria zen, eta otordu guztietan janaria

ZIBILIZAZIO HANDIAK *Bizantzioko, Egiptoko eta Greziako zibilizazioak sagardozealeak izan ziren*

laguntzeko hartzen zuten. Ordaintzeko ere erabiltzen hasi ziren aurrerago, eta merkatura sartu zen, portuak eta bide berriak irekitzearekin batera.

Sagardoaren salmenta arautua egon zen XIX. mendera arte. Legeetan jasotzen denez, sagardo ekoizleak ziren herrietan ezin zen kanpoko sagardorik sartu, bertakoa bukatu bitartean. Sagardo denboraldi bakoitzaren hasiera egun sagardotegi bakoitzak erabakitzen badu ere, lehen udaletako agintariek erabaki-

tzen zuten sagardotegi eta upelak noiz ireki. Udaletxeetan sagardo arduradun bat izendatzen zuten, eta horrek, sagardotegi guztietako sagardoak dastatu ondoren, upelak zigilatu eta bakoitza irekitzeko zozketa egiten zuen. Upelak zenbakia jarri, eta sagardogile guztiak biltzen ziren, upela irekitzeko txanda zotz eginez eskuratzeko. Zilarrezko bi pitarretan upel kopuru adina papertxo jartzen ziren, eta banan-banan ateratzen zituzten, bakoitzaren txanda erabakitzeko.

Gainbehera

Amerikako konkistaren ondoren, artoa heldu zen Euskal Herriari, eta hura lantzearekin batera iritsi zen sagarrondoaren gainbehera. Artasoroek sagastiak ordezkatu zituzten lurralde askotan. Horrez gain, Araban eta

IZENAK *VII. mendea baino lehenago azaldu ziren 'sagar' erroarekin sortutako leku izenak eta abizenak*

Nafarroan ardoa edateko zegoen ohitura Euskal Herri osora zabaldu zen, sagardoaren kaltetan. Antza denez, langile jendeak nahiago zuen ardoak ematen ziena baino. Araban, mahastiek, patata soroek eta abarrek sagastiak ordezkatu zituzten, lurralde-rik desagerrarazi arte. Nafarroan eta Iparraldean ere antzeko egoerak ekarri zuen sagastiak ia erabat desagertzea. Gipuzkoa izan da lege zaharrean bezala sagarrondoak landatzen jarraitu

duen herrialde bakarra. Alabaina, kontsumoak gorabehera asko izan ditu historian zehar. Esate baterako, XX. mende hasieran, urtean 30 milioi litro sagardo ekoizten ziren. 1967an inoizko sagardo ekoizpen txikiena izan zen: 1.250.000 litro bakarrik. Kopuru horretan zerikusi handia izan zuten Espainiako gerran izandako sagastien suntsipenak eta diktadura garaian ezarritako lurraldetasun politikak. 80ko hamarkadatik aurrera, sagardotegien pizkundea hasi zen. Antzianako sagasti asko desagerturik zeudenez, Asturias, Galizia eta Frantziako sagarra erabili zuten sagardoa egiteko.

Orain zazpi urte, 1998an, Gipuzkoako produkzioa 8 milioi litrokoa zen; beraz, esan daiteke sagardo produkzioak apurka-apurka lehenago izandako lekua berreskuratzen ari dela.

LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**



sagardoa **portaera**

Astigarragako Udalak, beste urte batez, sagardoaz gozatzeko eta behar bezala portatzeko gomendioak eman ditu, triptiko baten bidez

Sagardoaz gozatzeko gomendioak

«Dasta eta goza». Horrela dio Astigarragako Udalak sagardo denboraldirako egin duen triptikoaren leloak; hiru hizkuntzatan (euskara, gaztelania eta frantsesa) irakur dezakegu, eta honako gomendio hauek egiten ditu: lekua alde aurretik erreserbatzea, txotxean basoa gehiegi ez betetzea, eta aurkako seinalea duten lekuetan ez apartatzea.

Euskal Herrian, ekoizpen eta tradizio handiena duen probintzia Gipuzkoa da; eta, Gipuzkoan, Astigarragan dugu sagardotegi gehien eta tradizio handien dituen inguruetako bat. La betidanik sagardoaren gorabeherak gertutik bizi izan dituen Udal honetan badakite tradizioaz gain beste zenbait elementu berrik eskaintzen duten produktua hobe dezaketela, eta horretan

dabilta, kasu honetan portaera, segurtasuna eta sagardoaren gozamenarekin zerikusia duten triptiko hauek zabaldua.

Baliteke sagardoaz gozatzeko ematen diren gomendioak askorentzat aski ezagunak izatea. Baina sagardotegietara joaten diren guztiek ez dute zertan eza-gutu horko ohiturak. Gainera, ez datorkigu batere gaizki noiz-behinka zer egin behar dugun

gogoratzea, segurtasunarekin eta portaerarekin zerikusia badute, batez ere.

Sagardun eta Udalaren eskutik

Ikus ditzakezuen gomendioak Sagardun Astigarragako Patzuergoak eta Udalak argitaratu dituzte. Sagardun partzuergoa 2003ko ekainean sortu zen,

Astigarraga inguruan sagardo sektorearekin zerikusia zuten ekitaldiak antolatzen. Udalak, zazpi kultur elkarte eta hamabi sagardotegik osatzen dute partzuergoa. Triptikoa sagardotegietan izango duzu eskuragarri. Sagardoaren inguruan hainbat ekimen jarri dituzte martxan Astigarragan, eta badira oraindik amaitu gabe dauden beste hainbat. Izan ere, sagardoak eta sagardotegiek inguruan azpiegitura sendo bat badute eta edariaren inguruan beste hainbat ekimen egiten badira edariaren onerako izango dela pentsatu dute.

Horregatik, Sagardunen bidez, sagardoarekin lotutako gaien artxibo, liburutegi, hemeroteke eta antzeko zerbitzuak sortzen doaz, baita historiarekin zeriku-



PORTAERA ◆ Sagardotegi garaian jende ugari izaten da Astigarragan, eta denak ez dira portatzen behar bezala. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS



GAZTANAGA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa z/g
Irurain baserria
20140 ANDOAIN
(Gipuzkoa)

Tel.: 943 59 19 68



gomendioak**Goza egun zoragarri batez**

- Lekua aldeztu aurretik erreserbatuz
- Sagardoa begiratzu, usaindu eta dastatzu
- Arropa eta zapata egokiak jantzi
- Ondokoekin sentsazioak konpartituz
- Zortziak inguruan iritsiz
- Edalontzia mahaira hutsik eramanez

- Sagardogilearen irizpideei jarraituz
- Seinaleztatutako lekuetan aparkatuz
- Edalontzia txotxean ondo jarriaz eta gutxi betez
- Herriarren loa errespetatuz
- Edozein arazo baduzu, udaltzaiei deitu
- 943 33 52 30

sia duten ondasun historikoak eta kulturalak jaso, katalogatu eta artatzen ere. Sagardoarekin lotutako agiri literarioak, ikonografiakoak eta informatikoak bildu, antolatu eta artatzeko beharrezkoak diren programak, sistemak artxiiboak eta abar sortzen ere badoaz.

Sagardoa hobeto ezagutarazteko eta behar duen sustapen soziokulturala emateko ikastaroak, batzarrik, jardunaldiak eta mintegiak prestatzea da beste helburu bat; baliabide materialak hedatzea, bidezko datu base, argitalpen, erakusketa eta antzeko jardueren bidez.

Sagardoaren Eguna antolatzea izan dute beste helburu nagusi bat, baita sagardoaren sustapen soziokulturalarekin zerikusia duten beste hainbat ekitaldi ere (uzta aurkeztea, sagardo berria aurkeztea, txotx denboraldia hasia eta abar).

Ekoizleak prestatzea eta turismoa erakartzea

Sagardoaren produkzio, merkaturatze eta abarrekin lotutako prestakuntza ikastaroak antolatzea eta babestea ezinbestekotzat hartzen dute, edari honen etorkizuna bermatzeko. Era berean eta bisitariei begira, sagardotegietara gero eta bisital-

di gidatu gehiago antolatzen dituzte.

Astigarrragan sagardoaren inguruan egin edo egiten diren azterlanak, gidak eta abar eratzeke arduratu du Sagardunek gaur egun, baita argitaratu eta banatzeko ere, besteak beste.

Web orria

www.sagardun.com da Astigarrragako Patzuergoak duen web orria. Bertan, Sagarduni buruzko informazioa aurkitzeaz gain, sagardoa nola egiten den ikasteko oinarriak azaltzen dizkigu.

Gainera, sagardoaren inguruko berriak jakin ahal izango ditugu, baita Patzuergoak berak dituen azken orduko kontuak ere.

Baina hori ez da guztia; izan ere, sagardotegi bat bilatzen ari bazara eta leku bila bazabiltza, bertatik, erreserba egin ahal izango duzu, eta bisita gidatua mahi duzun ala ez azaldu. Gainera, web orri horretan Astigarrragako sagardogileen gida ere aurkitu ahal izango duzu, eta web orria dutenekin lotura egin.

Erosketak egin nahi dituzula? Bada, museoko produktuak ere eskuragarri dituzu webgunean.

Azkenik, web orriak dituen beste hainbat elementuren artean beste bat aipatuko dugu: multimedia museografia. Hau da, hemen sagardoak historian zehar izan duen egitekoa eta garrantzia dira gai nagusiak. Eta ez pentsa duela mende gutxitik hasten denik; sagardoak historiaurretik gure egunetara ino ekarriko gaitu, gozamen handiz dasta dezakegun sagardoaren historiaren bidez.



TRIPTIKOA ● Sagardoaz gozatzeko triptikoa atera du Astigarrragako Udalak. GARI GARAJALDE / ARGAZKI PRESS



AZALPENA ● Partzuergoak sagardoa nola egiten den azaltzen du. GARI GARAJALDE / ARGAZKI PRESS

AHOLKUAK

'Dasta eta goza' dioen triptikoa, sagardoaz gozatzeko gomendioak eman ditu Udalak

ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Dasta zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, gorrazak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagar guzti hоек lajatz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri ditu urtero bezalaxe, Sagardo berria, On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotxi!

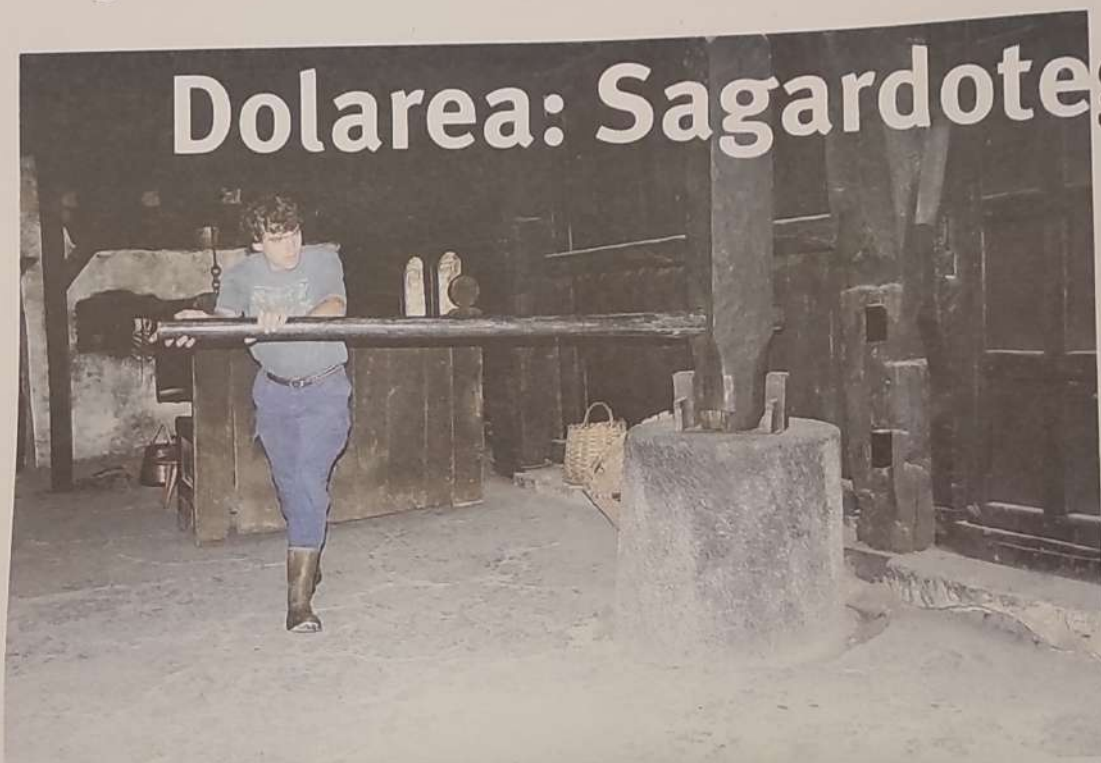
**Urtarrilaren
29tik IREKITA**



tel. 943 55 15 02 - www.altzuetasagardotegia.com · Osinaga Auzoa, 7 · 20128 Hernani · Gipuzkoa

sagardoa **dolare sagardotegiak**

Dolarea: Sagardotegiaren



DOLAREA ● Gazte batek dolareko ardatzari eragiten dio, sagarra prentsatu ahal izateko. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

Sagarra prentsatu, landu eta sagardoa botilaratu, hori guztia egiten dute dolare sagardotegietan

● Sagardotegietan sagardoa saldu eta jaten ematen dute. *Dolare sagardotegiak* izenaren barruan, sagarra prentsatu, landu eta sagardoa botilaratu duten sagardotegiak biltzen dira. Joxe Angel Gaztañaga Gipuzkoako Sagardotegien Elkarteak lehendakariak **BERRIA**ri azaldu dionez «sagardoa ematen duen edozein toki izan daiteke sagardotegia; dolare sagardotegi, aldiz, sagardoa ekoizten duten tokietan daude». Edari goxoa mahaira ekarri baino lehen, sagarrak prozesu luze pasatu behar du, fruitua sagardo bihurtu arte.

Dolare sagardotegia sagardoa saltzen duten sagardotegietatik bereizi nahian, Dolare Sagardo-

tegia marka patentatu dute sagardotegiek, sagardo naturala botilan edo barriketan saltzen duten horietatik bereizteko.

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia

Hernaniko Berriak saltzaileen elkarteak —alde zaharreko dendari eta tabernariak biltzen ditu—, hainbat herritarrei kontsultatu eta zenbaitetan bildu ondoren, *Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia* Hernanin. *Tolarea* izeneko kofradia sortzea erabaki zuten, 1996ko urtarrilean. Sagarrak eta sagardoak nortasuna eta sustraiak gal ez dituzten eta horiek ahal bezainbat zabaltzearen alde lan egitea da

Kofradiaren helburu nagusia. Horretarako, hainbat kultur jardura antolatzen dituzte urte barruan.

Bestalde, Kofradiak bere gain hartu duen eginkizun horietako bat Sagardoaren Museoa egin eta osatzea da; museo horretan, lehen erabiltzen ziren tresneria zaharrak erakutsi nahi dituzte; dolareak, prentsak eta abar. Mar-

PATENTEAK
Sagardoa botiletan edo barriketan saltzen dutenetatik bereizteko sortu dira dolare sagardotegiak

txoko hirugarren igandean, kofradiakide berriak izendatzen ditu Kofradiak. Hernaniko Banderaren atzetik herrian zehar desfile bat egin ondoren, kofradiakide berriak tronuratu egiten dituzte udaletxean. Gero, herriko sagardotegi batean bazkaria egiten dute, kide berriak sartu direla ospatzeko. Dolare sagardotegiak babesten ditu Kofradiak, sagardoa modu horretan egiteak duen garrantzia azpimarratu nahi baitu.

Sagarra: lehengaiaren garrantzia

Sagardoa egiteko modu naturalaren alde egin, eta horri eutsi nahi diote, sagardoak nortasunik gal ez dezan. Horretarako, sagardoa nola egiten den jakin beharra dago.

Udaberriarekin, tenperatura epelagoekin, sagarrondoak izerdia zabaltzen hasten da zuztarretatik, eta hostoen jaiotzari

bide ematen; apiril-maiatz ingururako, loreak sortzen dira, eta sagarrondoei itxura eder eta loretsua ematen diete.

Inondik ere, polinizazioa beharrezkoa da lorea ernaltzeko; haizeak eta intsektuek egiten duten lan garrantzitsu hori.

Udan, ernaltzearen ondoren, lorea fruitua ematen hasiko da; intxaur baten tamaina hartuko du dagoeneko, eta, hiru hilabeteren buruan, fruitua ezin gehiago haziko da: heldu-heldu eta jasotzeko prest egongo da.

Edozein sagarrek ez du balio sagardo ona egiteko; beharrezkoa da sagar egokiak izatea. Lehenengo pausoa sagardorako sagarren eta mahaiko sagarren artean bereiztea da. Sagardorako sagarra, basoko sagarra, ia kimika tratamendurik gabekoa da; gaziak eta garratzak bereizten dira, eta mota bakoitzeko sagar aukera handia dago.

Heltze garaia baino lehenago, zuhaitzetik erortzen diren lehenengo sagarrak erretiratu eta bota egiten dituzte. Urri hasiera inguruan hasten dira biltzen. Urrian, zuzenean hartzen da fruitua lurretik eskuz edo kizkia deitzen zaion metro *erdiko zigor* kakodun batekin. Tolestutako mantalean, saskian edo zakuetan bildu, eta guri edo traktore batean baserrira edo sagardotegira eramaten dute; ziloetan bildu, eta berehala hasten dira lanean.

Sagarretik sagardora

Lehenengo pausoa sagarra garbitzea da. Danbor birako sistema baten bitartez, ur presioarekin lohia, hostoak eta beste zikinak kentzen zaizkio.

Zinta garraiatzaileen sagarrak aukeratu, eta industriarako onak ez direnak bota egiten dituzte; gainerakoak birringailuan sartzen dituzte, sagarra patsean bokitze, mamian eta zukuan; hor, beretzen uzten dituzte, 6 eta 24 ordu bitartean.

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
948 452121



**TXOTX
HASIERA**

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESAKA
Linddurrenborda
948 503136

bihotza

Hurrengo pausoa prentsa da; mekanikoa, hidraulikoa edo pneumatikoa izaten da; prentsa motaren arabera, muztioa modu batera edo bestera prentsatuta ateratzen da. Hain zuzen ere, Euskal Herrian gehien erabiltzen den egurrezko prentsa motari deitzen zaio dolarea. Mamitik ez da ateratzen %75 baino gehiago.

Behin sagarra txikituta eta mamia prentsatuta, ateratako muztioa barrikan sartzen dute; hor, irakin egiten dute; sagardoa lantzeko orduan garrantzitsua da irakinaldia. Irakin bitartean, muztioaren legamia naturalek, sagarren azaletik datozenek, muztioaren azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzen dituzte.

Egurrezko edo altzairu herdoilezinezko barrikan hartzen da sagardoa, modu naturalean, 10 gradu eta 25 gradu zentigrado bitarteko tenperatura kontrolatua. Osoko kontuz egin beharrekoa da hartitzea; 3 hilabetetik 4 hilabetera bitarte irauten du, eta horren menpe dago sagardoaren azken emaitza.

Txotxerako prest

Sagardo naturala barriketatik zuzenean dastatzea, alegia txotxa, ohitura herrikoia da; urtarri-otsail inguruan hasten da, eta garai horretan sagardoa dastatzeko ohitura Gipuzkoan zeharo sustraituta dago. Sagardoari laguntzeko, txuleta, bakailao totila, gazta, irasagar eta intxaurrak jaten dira, hau da, sagardotegiko betiko menua.

Apiril eta maiatz aldera, sagardoa botiletan sartzen hasten dira; beste edarrietan ez bezala, sagardoa ez dute iragazten botilan sartu aurretik, eta hor dauken bakterio eta legamiari esker, sagardoa era natural eta bizian gordetzen da. Beraz, sagardo botilak izan ohi duen hondarra edo liga produktuaren benetako bermea da.



NOLA EGITEN DEN Ⓢ Dolarean sartu aurretik, sagarrak garbitu egiten dira; dolarean xehatu, eta, azkenik, zukua ateratzen da. JON URBE / ARGIAZKO PRESS



Sagardotegi
IRUÑAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA

sagardoa **elkarrizketa**

ASIER ETA AIMAR OLAIZOLA Pilotariak

«Sagararak bereiztea pilotak hautatzea baino errazagoa da»



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Familiak eta lagunek lagundu diete sagardoa egiten, eta prozesua polita dela esan dute Asier eta Aimar Olaizolak

♦ Pilotari gazteak dira Asier eta Aimar Olaizola, baina pilotarien bizimodua betiko ez dela jakinda, etorkizunean pentsatzen hasi dira. Hori dela eta, Hernaniko Eizmendi sagardotegia hartu eta ustiatuko dute, baina, hori bai, Olaizola izena jarri diote. Dagoeneko egindako inbertsioa amortizatzen hasi dira, Aimarrek lau t'erdiko txapelketa irabazi zuenean han ospatu baitzuten.

Nolatan hartu duzue Eizmendi sagardotegia zena? ♦ **Asier Olaizola:** Badakizu, pilotarien bizitza motza da, eta beti planteatzen genuen pilota amaitutakoan zer egin. Aukera atera zitzaigun, sagardotegia salgai zegoela jakin genuen, eta animatu ginen. Uztail aldean erosi genuen, eta irailean hasi ginen sagarrak biltzen.

Zer moduzko esperientzia izan da sagar biltzea, garbitzea, dolarean sartzea? ♦ **Aimar Olaizola:** Polita da, eta nahiko erraza. Familiarekin eta lagunekin moldatu gara guztia aurrera eramateko. Hiru asteburutan sagarrak biltzen izan ginen.

Nola dator aurtengo sagardoa? ♦ **Asier:** Guri nahiko ona datorrela esan digute. Oraindik atzeratuta dator, hotz handia egin duelako, eta horrek prozesua atzeratu egin du.

Beraz, sagardo kontuetan aditua den aholkulari bat baduzue. ♦ **Halaxe da, bai. Enologo bat daukagu, eta haren aholkuei jarraitzen diegu.**

Hortaz, kalitatea eman nahi izango duzue, ezta? ♦ **Asier:** Gurea sagardotegi txikia da, eta asmoa, bai sagardo aldetik eta bai jateko aldetik ere, kalitatea ematea da.

Dolare sagardotegia da zue-na, eta sagardoa egiteko prozesu guztia egin behar izateak lan handia emango al duzue? ♦ **Asier:** Hilabete eta hamar bat egunetan izaten da gogorrena. Urria izaten da hilabeterik gogorrena.

Partidak eta entrenamenduekin bat egiteko, nola moldatuko zarete? ♦ **Aimar:** Denbora ematen du. Hasieran ni lesionatuta ibili nintzen. Goizean, hona etorri eta zerbait egiten dugu, eta, arratsaldean, entrenatzera goaz. Nire ustez, denbora izaten da dena uztartzeko. Gainera bi langile ditugu guztia aurrera eramateko.

Zein zerbitzari izango dituzue, lehendik lanean aritutakoak edo berriak izango dira? ♦ **Asier:** Denak berriak izango dira. ♦ **Aimar:** Familiako jendea eta lagunak izango ditugu lanean.



KIXKIA
Sagardotegia Erretegia



Urrutia kalea, z/g - 31680 OTSAGABIA (Nafarroa) - Tel.: 948 890 517 - www.kixkia.com



JON URBE / ARGIAZKI PRESS

Sagardotegi garalan zenbat jende arituko zarete lanean?
Asier: Sukaldariak kontuan hartuta, zazpi-zortzi bat lagun izango gara.

Eta zein izango da zuen lana?
Asier: Gu ere, ahal dugunean, zerbitzatzen eta laguntzen izango gara.

Egunen batean atseden hartu beharko duzue, ezta?
Asier: Asteartetik igande eguerdira arte egongo da zabalik. Ostegunetik igandera arte bazkariak ere emango ditugu.

Gazte jendearentzat prezio berezirik jarriko al duzue?
Asier: Oraingoz ez dugu horrelakorik egingo; gero, egoeraren arabera, ikusiko dugu.

Sagardoa egiteko nahikoa izan al da zuen sagarrekin, ala kanpotik ekarri behar

ETORKIZUNA
 «Pilotarion bizitza motza da, eta sagardotegia hartzerantz animatu ginen»

izan dituzue? Asier: Gehiena Euskal Herritik ekarri dugu, eta falta zitzaiguna Frantziatik ekarri dugu.

Zenbat litro sagardo ekoitzi dituzue? Asier: 70.000 litro.

Zenbat upel dituzue? Asier: 11 upel ditugu.

Sagardotegi garaia amaitutakoan, sagardoa botilartzeaz gain jatetxe bihurtuko al duzue sagardotegia? Asier: Ez, sagardotegi denboraldia egingo dugu bakarrik, eta

SAGARDOA
 «Aurtengo sagardoa ona datorrela esan digute, baina atzeratuta dator hotzarengatik»

denboraldia amaitutakoan sagardoa botilartuko dugu.

Botilak saltzeko jatetxe edo dendak badituzue? Asier: Lehengo bezeroek jarraitzen dute, eta ea eusten diegun.

Nafarroak beti izan du harreman estuagoa ardoarekin sagardoarekin baino; nafarrrak izanik, nondik datorkizue sagardoarekiko zaletasuna? Goizueta Hernanitik gertu izateak eraginik izan al du? Asier: Niri ez zait hori iruditzen; bestela ere

ZERBITZARI
 «Zazpi-zortzi bat lagun izango gara lanean, eta gu ere laguntzen izango gara»

sagardoa gustatzen zaigu. Nafarrrak izan arren, agian Gipuzkoarekin harreman handiagoa izan dugu Nafarroakin baino, baina bestela ere sagardoa atsegin zaigu.

Sagarrrak hautatzea pilotak hautatzea bezain zaila al da? Zer iruditzen zaizue? Asier: Sagar txarrak pilota txarrak baino hobeto bereizten dira, txarrak direnak ikusi egiten dira eta.

Pilotariak izanda, gainerako pilotariak prezio berezirik

izango al dute zuenean? Asier: Bai zera, garestigo agian diko txantxetan. **Asier:** Ez, ez, denek berdin egingo diegu.

Aurten alkoholemia arautegi berria sartuko da indarrean, eta zorrotzagoa izango da. Hori dela-eta jendeak sagardotegietara joateari uko egingo diola uste al duzue? Asier: Hori aspaldiko kontua dela uste dut. Ingurua, gainera, sagardotegiz beteta dago, eta, nire usteetan, jendea ez da horregatik atzeratuko. Gainera, jende asko autobusetan etortzen hasi da orain.

Goizueta eta Arano aldetik jende gehiago etorriko al da sagardotegietara orain? Asier: Ez dut uste. Gure herrian lehen ere jendea gustatzen zitzaion sagardotegietara joate.

Eguneko menua
Zabala eta
kalitate handikoa

9 euro
bakarrik

Karta zabala
 Ardo aukera handia
 Egur-labea
 Jantoki pribatua

Gainera,
 Txingarretan
 prestatutako menua - 19€
 Sagardotegiko menua - 25€



SIDRERIA
 SAGARDOTEGIA
ILZARBE
 A S A D O R

Ilunbidea z/g, Gares (Nafarroa)
 (Garesko sarreran)
 Tel. eta faxa: 948 34 08 21

sagardoa saria

Sagardo onena, Zabala sagardotegikoa

Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen Gipuzkoako Sagardo Lehiaketako txapelkunak dira Zabala sagardotegikoak

Urtero legez, sagardoaren denboraldia ate joka dugu. Zenbaitzuek egunak kontatzen ibiliko zireten, barrak noiz irekiko zain. Beste asko, ordea, us-tekabean harrapatuko zintuzten. Hemendik aurrera, hiru hilabete luze ditugu upeletan

barrena dantzatzeko, bertsoan ibiltzeko eta nahi adina «txotxi» egiteko ere. Sagardoaz aparte, beste hainbat jaki goxo dasta daitezke sagardotegietan, ezta-rria freskatzarekin batera sabela ondo betetzeko. Eguraldia la- gun izan denez, sagar uztza opa-

roa eta kalitate onekoa izan da urte honetako. Ondorioz, sa- gardogileek aurtengoa ez dela nolana hiko sagardoa izango ja- kinarazi diote BERRIARI. Sagardo- tegia aukeratzea, beraz, ez da lan makala izango.

Badira hiru urte sagardotegien

arteko txapelketa antolatzen duela Gipuzkoako Foru Aldun- diak, ekain aldean.

Aurtengo sagardotegi txapel- duna nor den jakin nahian, Adu- nara jo dugu. Garagarza baserri- koekin izan gara solasean, base- rri horrek eraman baitu lehen

saria. Alabaina, argitu beharra dago baserriari Garagarza esaten badiote ere sagardotegiak Zaba- la duela izena.

Zabala sagardotegiak 200 bat urte daruma sagardoa lantzen eta saltzen. Orain gutxi arte, mo- du tradizionalan egiten zuten edaria, hots, antzinako dolarea- rekin. Gaur, ordea, garai berrieta- ra egokituriko tresna erabili ohi dute, mekanikoagoa. Ekoizteko gaitasuna 125.000 bat litrotakoa da urtean, eta sagarrak bertako- ak izan ohi dira gehienetan.

Hara joan nahi duenarentzat, urtariletik hasita maiatza bitar- tean irekita ditu bere ateak Zaba- lak gauero-gauero eta aste- burutan, eta baita eguerdietan ere.

MARTIN ZABALA Sagardogilea

«Sagardo ona egitearen sekretua kalitateko sagarrak edukitzean dago»

Txapelketa ekainean izan bazen ere, gogoratzeko sa- soia ona dela iruditu zaigu, eta, hala, sagardotegiko Martin Za- bala sagardogilearekin hitz egin dugu. Hark eman dizkigu zehaz- tapen guztiak. Den-denā prest daukate sagardotegian, eta «go- goz» ekingo diote 2004ko uztza zerbitzatzeari, Martinek esan di- gunez.

Lehiaketa hau irabazteak zer ekarri dio Zabala sa- gar- dotegiari? • Egia esateko, ez genuen espero, eta irabazteak betiere indarra eia onura ematen du. Halako ziurtasuna ematen du, eta, gainera, oihartzuna sor- tu ere bai.

Txapelketan esku hartu du- zuen lehen aldian izan al da? • Hiru urtetan aurkeztu gara. Lehen urtean seigarrenak geratu ginen, bigarrenak kanporatuak izan ginen, eta azkeneko hone- tan, berriz, irabazle geratu gara. Hala eta guztiz ere, txapelketa ekainean izan ze, n eta, beraz,



LEHIAKETA • Ramon eta Martin Zabala, lehiaketa irabazi zuen sagardoarekin. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

2003ko sagar uztarekin ateratze- n garaile.

Noski, joan den denboraldi- ko uztarekin irabazi zenu- ten, eta oraingo honetan

2004ko uztakoa izango du- zue. Eta zenbat sagardotegi- ren artean izan zen lehia? • 25-30 bat sagardotegik hartzen dugu parte, eta, oro har, oso leku desberdinetakoak izaten gara.

Nondik biltzen dituzue sagarrak? • Txapelketa irabazi genueneko sagarrak ez ziren denak Adunan bildutako- ak. Izan ere, oso uztza eskasa izan zen, eta Galiziatik eta Frantzia-

tik ere ekarri genituen. Aurtun- goan, ordea, den-denak berta- koak dira. Etxean bildutakoak ondo zaindu eta garbitzen ditu- gu urtero-urtero.

Zein da, zure ustez, sagardo ona egiteko sekretua? • Batik bat sagarra kalitatekoa izan dadila eta baldintza onetan zaindua izan dadila; gero sa- gar- doa egiteko prozesua nahiko modu bertsua izaten dugu sagardogile guztiok.

Prozesua aipatu duzu. Azal- duko al zeniguke, modu arin batean bada ere? • Lehenik eta behin, urrian sagar bilketa egiten da. Sagarrari duen zikinkeria guztia kendu bezain pronto, matxakan txiki-txiki egi- ten da. Ondoren, dolare tradi- zionalan edota mekanikoan sartzen da sagar patsa. Guk orain urtebete aldatu genuen antzinako egurrezko dolarea, eta orain mekanikoarekin ari- tzen gara. Handik zuzenean upelera sartzen da. Gero, hila- bete batzuetan irakiten egon behar du; hartzidura oso garrantzitsua izaten da proze- suan. Irakinaldiaren denbora upelaren arabera izan ohi da. Azkenik, botiletan hermeti- koki ixten da, edota txotx garaian upeletik bertatik dasta- tzen da.

Txotx garaian zatoz urnietara!



Urnietako Udala



sagardoa gida

GIPUZKOA

Abaltzisketa

ZALBIDE 943 652176

Aduna

ABURUZA 943 692452
ZABALA 943 690774

Aia

IZETA 943 131693
SATXOTA 943 835738

Altzaga

OLAGI 943 887726

Andoain

GAZTAÑAGA 943 591968
MIZPIRADI 943 593954

Asteasu

SARASOLA 943 690283/943 652622

Astigarraga

AKELENEA 943 333333
ALORRENEA 943 336999
ARTOLA 943 557596
ASTARBE 943 551527
BEREZIARTUA 943 555798
BUENAVENTURA 943 357322
ETXEBERRIA 670 533542/943 555697
GARTZIATEGI 943 469674
GURUTZETA 943 552242
IRIGOIEN 943 550333
LARRARTE 943 555647
LIZEAGA 943 468290
MINA 943 555220
MENDIZABAL 943 555799/943 331167
OJARBIDE 943 553199
PETRITTEGI 943 457188
REZOLA 943 556637
SARASOLA 943 555746
ZAPIAIN 943 330033

Ataun

URBITARTE 943 860099/943 863331

Azpeitia

AÑOTA 943 812092

Beasain

ARTZAI ENEA 943 163116

Donostia

ALBIZTUR 943 211801
BARKAIZTEGI 943 453304
DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA 943 430421
IGELDO 943 213251
IRIGOIEN 943 361229
ITXAROPENA 943 426576
IZAGIRRE 943 361470
KALONJE 943 213251
SAN BARTOLOME 943 460333
URKIOLA 943 210168
PLAZA BERRI 943 293000

Errenteria

DONOSTI 943 526041
EGILUZE 943 523905
OARSO 943 515956

Ezkio-Itsaso

LABEKOIA 943 722552

Hernani

ALBERRO 943 550019
ALTZUETA 943 551502
ELORRABI 943 550388
GOIKO LASTOLA 943 553272
IPARRAGIRRE 943 550328
ITSAS-BURU 943 556879
LARRE-GAIN 943 556846
DIALUME ZAR 943 552938
OLAIZOLA 943 556405
OTSUA-ENEA 943 556894
RUFINO 943 552739
ZELAIA 943 555851

Hondarribia

LOKATE 943 645880
DILURTA AZPI 6557493
SAGARZAZU 943 641641

Ikaztegieta

BEGIRISTAIN 943 652837

Irun

OLA 943 623130

Iruña

ERNESTO 943 691432

Itziar

TXINDURRI-ITURRI 943 193389

Lasarte-Oria

OTEGI 943 365029

Lazkao

AMEBI 943 162523

Leaburu

OTAZU 943 670044

Iegorreta

AULIA 943 806066

Oiartzun

ADURIZ 943 494353
ARISTIZABAL 943 492714
BALEIO 943 491340
BIDEBITARTE 943 492101
ORDUZELAI 943 491686
TOKI ALAI 943 492120

Olaberria

ETXE ZURI 943 882049

Ordizia

TXIMISTA 943 881128

Tolosa

EGUZKIZA 943 672613
ISTATEGI 943 652964
USABAL 943 674316

Urnietia

ALTUNA 943 554917
ARGERATE 943 330726
ELUTXETA 943 556981
EULA 943 552744
OIANUME 943 556683
SETIEN 943 551014

Usurbil

AGINAGA 943 366710
ARRATZAIN 943 580974
ASTIAZARAN 943 361229
EGIOLETA 943 366327
IGUARTE 943 370113
ILUNBE 943 371649/943 371652
SAIZAR 943 362228
URDAIRA 943 372691

Zarautz

ARGOIN-TXIKI 943 890184
ARIZIA 943 130148
TXIKI POLIT 943 835357

Zerain

OTATZA-BEKOIA 943 801757

Zizurkil

OLENTZO 943 693444

Sagar gida

Zubieta

ARAETA 943 366404
IRUIN 943 361229

Zumarraga

BALENTINA 943 725041

BIZKAIA

Ajandiz

LARRASKA 946 257245

Bemiatua

LAKA ERDI 94 6139178
SUTONDO 94 6139903

Bilbo

ANDER 94 4476666
ARRAZ 94 4433391
ARRIAGA 94 4165670
LIZARRAGA 94 4333865
LA GABARRA 94 4477062
KUPELA 94 4437653
SALISA 94 4240271
TARTALO 94 4100983

Dima

LAPURRIKETA 94 6338039

Elorrio

KATXARRO 94 6582967

Fika

FIKA 94 6153602

Galdakao

ELEXALDE 94 4571614

Gatika

ETXEBARRIA 94 6742010

Gernika

LUMOE 94 6257830
ISASI 94 6251065

Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!
Sagardo Naturala

SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39 • U S U R B I L

Tel 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com



sagardotegien ida 2005



Zubieta	
TA 943 362049/943 366404	
943 361229	
Zumarraga	
NTINA 943 725041	

BIZKAIA	
Ajandiz	
ASKA 946 257245	

Berriatua	
ERDI 94 6139178	
ENDO 94 6139003	

Bilbo	
R 94 4476666	
Z 94 4433191	
GA 94 4165670	
RA 94 4337987/94 4333865	
BARRA 94 4477062	
LA 94 4437653	
A 94 4240271	
ALO 94 4100903	

Dima	
RRIKETA 94 6338039	

Elorrio	
ARRO 94 6582967	

Fika	
94 6153602	

Galdakao	
ALDE 94 4571614	

Gatika	
ZBARRIA 94 6742010	

Gernika	
OPE 94 6257830	
94 6251069	

Gizaburuaga	
LANEKO 94 6842211	

Leioa	
ITZEA 94 4601813	

Lezama	
LEZAMA 94 4556368	
ERDIKOETXE 94 4573285	

Markina-Xemein	
AXPE 94 6168285	

Mendexa	
SEBASTIANEKO 94 6842642	

Mungia	
ARITXI 94 6741181	
URRUTIA 94 6743446	

Muxika	
GOROZIKA 94 6309150	
KANDI 94 6258040	

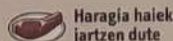
Zeberio	
ARTANDA 94 6481206	

Zornotza	
IBARRA 94 6731100	
UXARTE 94 6308815	

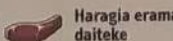
NAF. BEHEREA	
Lasa	
ALDAKURRIA 59 37133	



Sagardo egileak



Haragia haiek jartzen dute



Haragia eraman daiteke



Esertzeko aukera



Zutik

ARABA

Aramaio

ITURRIETA 945 445385	
----------------------	--

Dulantzi

DULANTZI 945 420386	
---------------------	--

Lasarte

KUPELTEGI 945 130627	
----------------------	--

Lezama-Amurrio

IARRITU 945 386131	
--------------------	--

Gasteiz

ARMENTEGI 945 132101	
SAGAR TOKI 945 288678	
SOKATIRA 945 140440	

Mendiola

MENDIOLA 945 133966	
---------------------	--

LAPURDI

Biriato

BELOKI 59 206625	
------------------	--

Urruña

TXOPINONDO 59 546234	
----------------------	--

NAFARROA

Agoitz

ERROTA 948 336302	
-------------------	--

Aitzoain

AIZOAIN 948 302279	
--------------------	--

Albiazu

ETXETXOA 948 604691	
---------------------	--

Aldatz

MARTINTXONEA 948 604607	
-------------------------	--

Arbizu

JUANITO 948 460404	
--------------------	--

Barañain

AUZMENDI 948 185957	
LA CASONA 948 186775	
SARALEGI 948 189097	

Bervete

TXASENEKO BORDA 948 396017	
BEHETXONEKO BORDA 948 503136	

Burlata

EL BODEGON 948 231458	
-----------------------	--

Erriberri

ERRIBERRI 948 471116	
----------------------	--

Gares

ILZARBE 948 340821	
--------------------	--

Iruñea

IPARTXO 948 246478	
IRUNAZARRA 948 225167	
IRUÑEKO SAGARDOTEGIA 948 125401	
KALEAN GORA 948 152300	
MINDEGIA 948 152137	
PILPIL 948 190151	

Leitza

ERREKA 948 510625	
-------------------	--

Lekaroz

LARRALDEA 948 452121	
----------------------	--

Lekunberri

TOKI ALAI 948 504057	
----------------------	--

Lesaka

KOXKONTA 948 627503/948 627519	
LINDAURRENBORDA 948 637212	

Murugarren

ALDAIONDO 948 553218	
----------------------	--

Otsagi

KIXKIA 948 890517	
-------------------	--

Tafalla

INAKI 948 703653	
------------------	--

Valtierra

BORNAX 948 844646	
-------------------	--

Zizur Txikia

MARTINTXO 948 180020	
----------------------	--



sagardoa foruak



UDALAK Garai batean, zoketa bidez erabakitzen zuten lehenengo zein upel ireki. JON URBE / ARGAKI PRESS

Edaria baino gehiago

Euskal Herriko foruek zorrotz arautzen zuten sagastiekin, sagarrarekin eta sagardoarekin zerikusia zuen guztia

Egun, sagardotegi garaia lagun giroan une atseginak pasatzeko aitzakia eder bihurtu da; sagardotegia aukeratu, mahaia hartu, eta lasai joan gaitezke sagardotegira. Hori ez da, inolaz ere, beti horrela izan. Euskal Herrian foruak indarrean zeuden garaian oso lege zorrotz

tzek arautzen zuten sagarra, sagarrondoak eta sagardoaren kontsumoa; esaterako, legeen arabera, kanpoko sagardoa ezin zen herrira sartu, bertakoa bukatu arte. Heriotza zigorra ere jaso zitekeen sagarrondoak suntsitzeagatik, eta, gainera, udaletako agintariek arautzen zuten sagar-

dotegiak eta upelak noiz ireki.

Sagardoaren historiari erreparatuz gero, euskaldunon foru, ordenantza eta legeetan zuen garrantzia ohartuko gara; legeetan sagardoak eta sagarrak zuen presentzia ikusita, gizartearen garrantzi izugarria behar zuen.

Euskaldunon lege ziren foruek sagarrondoak eta sagarrondoak zeuden lur eta zelaiak babesten zituzten. Zigor gogorrek eta isunak ezartzen zituzten foruek sagastietan kalteak eragiten zituenel. Esaterako, 1457. urteko Gipuzkoako eta Bizkaiko ordenantza baten arabera, sagarrak zituen bost sagarrondo moztu edo suntsituz gero, heriotza zigorra ezartzen zitzaion.

Sagardoaren ingurukoak araututa

Sagardoa babesteko ezagutzen diren lehenengo arau idatziak Lapurdikoak dira. Rikardo Lehoi Bihotzak (Oxford 1157-Akitania 1199) Ingalaterrako erregeak 1189. urtean idatzitakoak dira. Lehenengo arau horren arabera, edozein animaliak debekatuta zuen sagastian sartzea, eta sagarrak

lapurtzen harrapatzen zutenarentzat zigorra zehaztuta zegoen. Zalantzarik gabe, zigorrik gogorrena Gipuzkoan eta Bizkaian 1457. urteko ordenantzetan zehaztuta zegoena zen, heriotza zigorra ezartzen baitzitzaion sagarrak zituen bost sagarrondoko moztu edo suntsitzen zituena.

Garrantzi izugarria hartu zuten sagardoak eta sagarrak; izan ere, hasieran sagardoa etxeko kontsumorako bakarrik erabiltzen zen arren, denborarekin, sagarra eta sagardoa ordainketarako erabiltzen hasi ziren, eta, portu eta bide berriak eraiki bezain pronto, sagardoaren benetako merkaturatzea iritsi zen.

Hala ere, egoera zenbaitetan salbuespenak ere egiten zituzten; izan ere, Gipuzkoako Foruan suteen inguruko legeak honakoa zioen: «Sutea izan eta ur falta gertatuz gero, ardoa eta sagardoa sua itzaltzeko erabiltzea onartzen da, baita etxeak botatzea ere, kalte-ordaina beharrezkoa balitz».

Legeen arabera, kanpoko sagardoa ezin zen herrira sartu bertakoa bukatu arte, baina herriko sagardoa kanpoan saltzeko baimena bazegoen. Esaterako, urrietarrek ezin zuten Hernaniko sagardoa erosi, baina Hernanin sal zezaketen. Isun ugari ezarri zen garai hartan herrikoak ez zen sagardoa etxean aurkitu zioten jendea. Baina legeak egoerari egokitzeko zizkieten; 1651 eta 1681. urteetan, sagarraren eskasia zela eta, Hernaniko Udalak kanpotik sagarra ekartzeko baimena eman zuen; halaber, bertako sagarra edo sagardoa kanpora saltzea debekatu.

Sagardoaren babesa izugarria zen antzinako legeetan; sagarrondoak landatzean ere, lurraren jabeak lurralde bakoitzeko ordenantzak errespetatu behar zituen. Gipuzkoako foruetan ezarritakoaren arabera, sagarrondoak landatzeko, zuhaitzen arteko distantziak 5,58 metrotakoa izan behar zuen (neurri horri *sagar-lur* esaten zitzaion). Saran eta Ainhoan, XIX. mendean oraindik hogei oineko deritzon neurria erabiltzen zuten. Sagardoaren salmenta guztiz arautua egon zen XIX. mendera arte.

ERRETEGIA
ARRATZAIN
TOLARE - SAGARDOTEGIA
Arratzain Zahar Baserría • USURBIL
Tel.: 943 36 66 63

TXIMISTA
sagardotegia
www.ordizia.net/tximista
Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua
943 88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA



LA CASONA

Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo • BARANAIN

Erreserbak: ANA
948 18 67 13

REZOLA
TOLARE - SAGARDOTEGIA
• SAGARDOA BOTILAN SALGAI
• ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta ANTUXUMEA ENKARGUZ
Ipintza baserría • Santio Zeharra
943 55 66 37 - 608 14 33 32 - ASTIGARRAGA

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Sagardo garaian txotxetik

Urte osoan, gosari, bazkari eta afariak

Oztaran ballara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81



ARAUTEGIA Sagarrondoak landatzean, arautegia kontuan izaten zuten. RAUL BOGAJO / ARGAKZI PRESS

ARAUTEGI GOGORRA

*Bost sagarrondo
moztuz gero,
heriotza zigorra
ematen zuten*

Denboraldi hasiera

San Sebastian egunaren bueltan hasten da, gaur egun, sagardotegi garaia baina sagardogileek nahi dutenean irekitzen dituzten upelak. Antzina sagardotegi gehiago zegoenez, legeak ezartzen zuen denboraldia noiz hasi.

Udaletan sagardo arduradun bat izendatzen zuten. Arduradun horrek sagardotegi guztietako sagardoak dastatzen zituen, eta, gero, upelak zigilatu eta zozketa bat egiten zuen upelak noiz ireki erabakitzeko. Denboraldi hasieran, upel bakoitzari zenbaki bat jarri, sagardogile guztiak bildu, eta upelak zein ordenatan irekiko zituzten zehazten zuten, zozketa bidez.

Zilarrezko bi pitxarretan upelak adina papertxo sartzen zen, eta bertatik ateratzen zituzten papertxoek upelak irekitzeko ordena ezartzen zuten. Lehendabizi ateratako bi upelak 8 egunez irekitzen zituzten; ondoren, hurrengo biak beste 8 egunez, eta horrela denak ireki arte.

Iturria: Jon Garmendia.

Informazio gehiago:

<http://web.jet.es/jongar/sagardoa/historia/foruak.htm>



LINDURKENBORDA



**Sag Tolare
Sagardotegia**

Urte osoa irekita

Nabaz auzoa
☎ 948 637212
LESAKA



**ERROTA
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA**

*«Gauza asko ikusteko
eta onena bazkaltzeko
edukiko duzun
leku xarmangarria»*

Errotaren bidea
AGOITZ - Nafarroa
Erreserbak egiteko:
948 33 63 02



TOKI ALAI

TOLARE • SAGARDOTEGIA

Tel.: 948 50 40 57

LEKUNBERRI (Nafarroa)



**IPARTXO
TABERNA-ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA**

Zangotza k., 40
Tel./faxa: 948 246 478
www.ipartxo.com



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea
Tel.: 80 60 66

20250 **LEGORRETA**
Gipuzkoa



IPARRAGIRRE

SAGARDOTEGIA

943 55 03 28

Osiñaga auzoa Hernani

TOLARE SAGARDOTEGIA



Asteazkenetik ostiralera gauzez eta larunbatean egun osoz irekita



JAKIAK Sagardotegiko jakiak Euskal Herri osoan dituzte gustuko, LANDER FERNANDEZ DE ARROYAVE / ARGAZKI PRESS

sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da. Arabari dagokionez, Zuian eta Aiaran landatzen dituzte sagarrondoak batez ere, eta oraindik ere etxeko kontsumorako egurrezko prentsak erabiltzen dituzte. Ekoizpenari dagokionez, aurtengo arabarrak ere baikor agertzen dira.

Sagartzea elkartea

1992 eta 1994. urte bitartean 16.000 sagarrondo landatu ondoren, sagardo zaletasuna hazi egin da Iparraldean. Bertako sagar ekoizleek zuzenean saltzen diete sagarra Ezitigar koope-

ratibako 32 kideei, nahiz eta hemengo hiru sagarretik bik Gipuzkoako sagardogileen esku bukatzen duten.

Horrek, alde batetik, ondoko hau esan nahi du: Gipuzkoako sagardoa, lehiakide ez izateaz gain, lehen mailako kolaboratzailea ere badela. Aurtengo, 330 tona sagar lortu dituzte, eta uzta on izan dute.

Duela 15 bat urte, Sagartzea elkartea sortu zenean, iparraldean sagardoaren egoera oso bestelakoa zen; ez zegoen ia ekoizlerik. Baina bertako sagarriaren inguruan lan aparta egin ondoren zazpi sagar mota erabiltzen dituztela esan digu Pantxika

Maitia Sagardia Elkarteko arduradunak; anisa eta gordin-zuria, besteak beste.

Hegoaldean egiten denaz asko ikasten ari direla aitortu badu ere, alderantzizko bidean egitekorik badagoela eta horretan ere ari direla onartu du. Etorkizunari dagokionez, baikor agertu da, zenbait ostatu sagardotegi bilakatzen ari direlako. Gainera, azkenaldi honetan «hiru gazte sagarrondoak landatzeko» ideia-ekin gerturatu zaizkiela gaineratu du Sagartzea elkarteko arduradun Pantxika Maitiak. Maitiarentzat sagardoa alkohol azkarra ez izatea abantaila handia da.

943 199389

TXINDURRI ITURRI

SAGARDOTEGIA
NEKAZALTURISMOA

www.txindurri.com ITZUAR

ITURBIETA SAGARDOTEGIA

TFNOA 945 44 53 85 ARRAEA AUZOA - ARAMAIO

TOLARE URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergojena auzoa
Tel.: 943 18 01 19
20211 ATAUN

Urtarrilaren 7tik aurrera zabaltzen dugu

OIALVME ZAR SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943 55 29 38
943 33 21 27

Urtarrilak 14tik IREKITA
igande eta astelchenetan izan ezik

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

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

ASTEARTETIK OSTIRALERA:
EGUNEKO MENUA
SAGARDOTEGIA
KARTA

ASTEBURUETAN:
SAGARDOTEGIA
KARTA

BORNAX
SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

VALTIERRA-ARGUEDAS INDUSTRIALDEA - 11. PARTZELA

ESPEZIALITATEA:
ARRAINAK
TXULETOIA
SOLOMILLOA
ERRIBERAKO
BERDURA FRESKOA

VALTIERRA
NAFARROA
TEL.: 948 84 46 46



◀ Baikor agertu zaigu Joxe Anjel Gaztañaga Gipuzkoako Sagardogileen presidentea, datorren denboraldia nolakoa izango den galdetzean; kalitate eta kantitate aldetik emaitza ona omen da. Urte osoan botilako sagardoa edatearen alde egin nahi dutela dio, eta, koiatzenaren funtsa tradizioan oinarritzen den arren, hobekuntza teknologikoak goraitu ditu.

Sagardo garaian pixkanaka murgilduz, nola dator hurrengoa? ◉ Aurten, kalitate handiko sagarra daukagu, eta kantitate aldetik ez dago kezkarik. Gero ikusi behar urteak zer ematen duen.

Alegia, zenbat jende joango den sagardotegietara? ◉ Tira, nik ez dut uste beste urteekin konparatuz alde handia izango denik. Baina badakizu, lan egiteko ilusioz gabiltza, eta ikusiko dugu.

Sagardoa ona dela diozu. Primerako denboraldia datorrela esan daiteke, baina zurrumurruak izan dira, eta oraindik ere badira... Krisirik ote dagoen jakin nahiko genuke ◉ Hori beste garaiek ere markatzen dute. Sektorea prestatutik dago, badakizu sagardo ona egiten, eta nik uste dut indartsu ibiliko dela.

Sagardogileari sagardoak urte osoan bizitzeko ematen al dio? ◉ Urte osoan sagardotegia duenak ahal du. Sagardotegia, botila... bada hortaz bizi den jendea, gehiago edo gutxiago irabaziz, hori bai.

Sagardoa nork edaten du? ◉ Argi dago gehien edaten den lekua hau dela, baina gero eta kanpoko jende gehiago animatzen

AURRERAPAUOAK
«Tresnetan, garbitasunean eta osasunean aurrerapauso handiak eman ditugu»

da. Salmentak pixkanaka kanpoan ere hazten ari dira. Nire ustez, Gasteiz, Iruñea, Bartzelona, Zaragoza eta Madrilera asko ateratzen ari da, baina azkenaldi honetan hegoaldera ere, Benidormera kasu.

Beraz, kanpoan bizi eta sagardoa erosi nahi duenarentzat, aukera, behintzat, egon badago. ◉ Noski, eta hala behar du, gainera. Guk ere edaten ditugu kanpoan egindakoak, *alvarinho*-a eta beste hainbat ardo. Historikoki ez dugu produktu askorik ateratu, baina badirudi azkenaldi honetan hori aldatzen ari dela.

Sagardoa egiteko hainbat modu daude. Badira dolarea dutenak, tradizioari eusten diotenak; badira bestelakoak; baina, prozesua bera, nolakoa izan da, zure ustez? ◉ Gauza asko ez dira asko aldatu, baina tresna eta garbitasun eta osasunaren alorretan aurrerapauso garrantzitsuak eman ditugu. Sagardotegiak enpresa txikiak dira, eta hortaz bizi behar dute. Lehen, baserriko laguntza bat zen, agian kanpoan egiten zenuelako lan, baina, orain, ekonomikoki garrantzi handiagoa du. Ekoizleak hortaz bizi behar du.

Enpresaz eta prezioaz hitz eginda, garesti fama hartzen ari zarete... Ba al du oinarririk zurrumurru horrek? ◉ Tira, gauza guztiak

dira garestiak, eta, nire ustez, ehunekoetan, enpresa bezala begiratu, azken urteotan prezioak igotzen ez badituzu, euroa sartu ondoren izan diren aldaketekin, sagardogileak jai du. Hori bizimoduaren beste pauso bat da, edozein gauzatan ere prezioak igo egiten dira. Dirua tartean ez badago, ez dugu ezer egiterik.

Bai, baina asteburu oro sagardotegira joan ohi diren horiek gero eta zailagoa izango dute, ez al da hala? ◉ Eskiatzera doazenak ere ez dira asteburu oro joaten. Sagardozaleak badaki benetan gozatzeko lauzpabost hilabete dituela, eta gero beste gauzek hartzen dute horren lekua.

Alde horretatik, honako hau azpimarratu nahiko nuke: sagardoa botilan kontsumituz gero, edari hori urte osoan eskuragarri izango dugu, eta horretan sakondu beharko genuke. Urteik urtera, sagardoa edan-erazagoa egiten dugu. Aurten sagarra hemengo da nagusiki, eta ikusiko dugu hori zertan nabaritzen den. Kolore aldetik berdeagoa izango da; bestela, aurreikuspenak primerakoak dira.

Upel batetik bestera badira alde nabarmenak. ◉ Bai. Hasi, guztiak berdin egiten saiatzen zara, baina bakoitzak erreakzio bat izaten du bere upelean. Baina botilak urte osoan atera behar dituzu, eta hori berdintzeko lan egiten duzu.

Eta ba al dakigu ongi portatzen sagardotegietara goazenean? ◉ Sagardotegira datatzera joan behar da, eta ez festara. Horietak leku batera zoazenean, ongi jatera, edaria dastatzera eta edatera zoaz; festa beste leku batzuetarako da. Festa giroa kanpoan egin behar da, ez sagardotegi barruan.



Jatetxea Sagardotegia

943 88 77 26
ALTZAGA





ISASTEGI
sagardotegia

Isastegi Sagardotegia, S.L.
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - 20400 TOLOSA
Tel.: 943 65 29 64

BEGIRISTAIN

tolare sagardotegia



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

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax: 943 31 10 01 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

sagardoa elikadura



Artola
sagardotegia

Artola baserria
nekazal turismoa
Santiago mendia
Tf.: 943 55 72 96 20115 ASTIGARRAGA

LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE SAGARDOTEGIA



SARASOLA

ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20

AUZMENDI
sagardotegia



BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua: 26 € Bez barne

Industrialdea, 1. nabia - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19
Deitu lekua gordetzeko



AKELEÑA
Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegia



Eguneko menua
• Karta
• Sagardotegiko menua

BEREZITASUNAK:
• Bakallaua era guztietan
• Antxume erreka
• Baserriko ollaskoa

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

Sagar zuku pasteurizatua

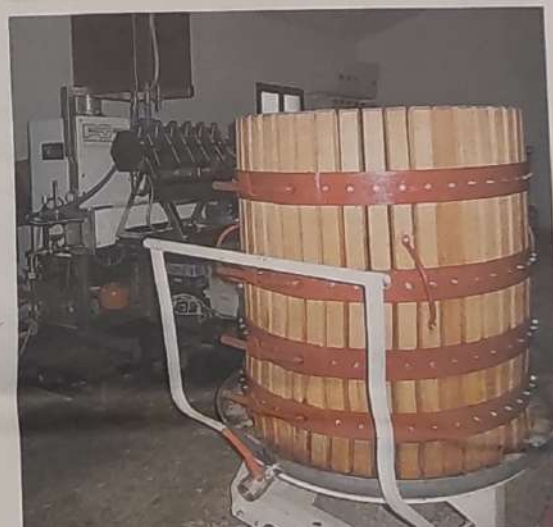
Sagarrondoa suspertu nahi dute Ezkio-Itsasoko 21 baserritarrek; sagar zukua egiteko makineria martxan jarri dute

Euskal baserrietan sagarra eta sagardoa betidanik izan dira garrantzitsuak elikagai moduan, eta ondare hori ez dela galtzen utzi behar uste dute Ezkio-Itsasoko baserritarrek. Sagastietako uztari etekin handiagoa ateratzeko aldera, sagar zuku pasteurizatua ekoiztea otu zaie. Xabier Akizu Ezkioko baserritarrek dioenez, «supermerkatuetan salgai dauden zuku kontzentratuak edanez gero, zerbait edaten ariko gara, baina elikagaitik ez hainbeste, eta kulturalik, askoz gutxiago». Akizuren ustez, kultura elikaduraren bitartez ere jasotzen dugu, eta, beraz, sagar zuku pasteurizatua edanez, bizi eta lan egiteko modu bat ari gara jasotzen, babesten eta indartzen.

Xabier Akizu baserritarrek azaldu digu Frantzia aldean eta Nafarroan badirela zukua egiten duten baserriak. Beraz, Nafarroara jo zuten, eta bertako esperientzia ikusirik, zukua egiteko prozesua pausoz pauso nola egiten zen gertutik ezagutzeko aukera izan zuten. Hala, herriko sagarrondoak, sagardoa egiteko ez zeik, beste zerbaitetarako ere erabil zezaketela pentsatu zuten.

Zukua ekoizteko behar den tresneria ez da konplexua, eta, zailtasun handirik ez zuela ikusirik, martxan jarri zen baserritar taldea.

Sagardoa bezalaxe egiten dela adierazi du Akizuk: «Dolaretik ateratzen den zukua bi bide posible eraman ditzake. Batetik, sagardotarako erabili, eta bestetik, iragazi ostean, upelera igarotzen



EKOIZPENA Zukua ekoizteko tresneria ez da konplexua. ESTIBAR

da, eta, ondoren, pasteurizagailura sartzen da. Memento laburbatez, 80 gradutara jarri ohi da, eta berehala, biltegira pasatzen da».

Pasteurizatzea «zukuaren propietateak gordetzea da, elikagaiari inolako gehigarrik jarri beharrik gabe», gaineratu du Akizuk. Oro har botiletan sartutako zukua hiru bat urtez kontserba daitekeela ere esan digu.

Prozesu hori guztia Ezkioko baserri batean egiten da. Halere, «gure hasierako asmoa batetik bestera mugitu daitekeen tresneria ipintzea zen. Era horretan, baserri baserri eramango zen. Baina leku faltan ginen, eta tresneria finkoa jartzea erabaki genuen,

baserritar batek eskainiriko tokian», dio Xabierrek. Modu horretan ekin zioten lanari, gogotsu, eta herrian sagarrondoak edukitzeko eta zaintzeko apeta berpizten hasi zen.

Pinu guztien gainetik, baserria bizirik

Egun baserriak pinuz inguratzen ari dira, eta Ezkio-Itsaso aldea ez dela salbuespen bat, Xabierrek aitortu duenez. Beraz, sagar zukuaren ekoizpenak aspaldiko eskulangintza sustatu ez ezik, sagarrondoak pizteko ere balio izango duelakoan daude. «Bultzada berri honekin, poz handia hartu dut», dio Xabierrek, «benetan



R. ZABALA
Sagardotegia

Larunbat eta Igande eguerditan zabalik, escharguz irekita; igande gaueetan, beti.
Txotx denboraldian bakarrik

GIPUZKOAKO SAGARREN UZTA

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO III. SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELKETA

Garagartza baserria
Tel.: 943 690 774
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

URDAIRA
Sagardotegia
TOLARE SAGARDOTEGIA



URTARRILAK 14tik IREKITA
Urdaira baserria - 943 37 26 91
20170 Aginaga-Usubil



AUTOKONTSUMOA Momentuz, baserriarrek autokontsumorako ekoizten dute zukua. ESTITXA IMAZ

pozgarria da ikustea badagoela gogoa baserriari eusteko eta dagoenari etekina ateratzeko. Proiektua lau katuren arteko gauza ez da izan, herrian hedatu baita, eta Ezkio inguruko hogeita bat baserriarrek esku hartu baitute bertan; «gehieneko kopurua 30ean zehaztu genuen, eta oraindik ere beste zenbait proiekturakin bat egingo dutela uste dugu», zehaztu du.

Herrian bertan, Baserria Bizirik izeneko elkarte dago, eta «bere funtzioetarako bat baserriari etekina ateratzeko bide berriak irekitzea da», alipatu du Akizuk. Horiek horrela, zukua ekoizteko proposamena zabaldu eta sagasti gehiago jartzea erabaki zuten. Ekimen hori aurrera ateratzeko, Goimenek, herriko mendi nekazaritzarako elkarteak eta Ezkio-Itsasoko Udalak emandako laguntzak funtsezkoak izan direla alipatu du Xabierrek, auzolanetan eta bileretan herriarrek izandako parte-hartzea ahalaztu gabe. «Gure helburua da dauzkagun baliabideak berriz baloratzea, berreskuratzeko eta berpiztea», adierazi du Akizuk, «sasi artean eta pinu artean gelditu diren baserriak, eta baita husten doazen horiek berrindartzea».

Oraingo, kideen autokontsumorako ekoizten dute zukua; halere, «sagar uztza ederra ateratzen bada, azokan saltzeko ere eman dezake, baina hori norberak ikusi beharko du», dio baserriarrek. Esate baterako, aurtent-



XABIER AKIZU
Ezkio baserriar

«Ate berriak irekitzen ari dira; jendea gogoa piztu zaio lan horietan aritzeko»

go sagar uztza oparua izan denez, autokontsumoaz gain, badago nahikoa autokontsumoa ase eta salmentarako bidea irekitzeko.

Dolarearekin mugak badaude ere, pasteurizagailuak aukera handia ematen du kantidadetan zukua egin ahal izateko; «ordubete 300-400 litro egin ditzake, eta segidan lanean jarritz gero, egunean 300.000 litro egitea irits daiteke». Aurten 10.000 litro inguru ekoitzi dituzte Ezkio-Itsasoko baserriarrek.

Sagar zuku pasteurizatua ekoizteko azpiegiturak muga-ituak izanagatik, badira produktaren kalitatea bermatzeko adina-koak. Xabierrek dioenez, «zai-

la da Euskal Herrian eskala txiki- kian lan egitea». Izan ere, Administrazioak ekoizteko beste iriz- pidez batzuk dituenaz, eskala txi- kiko nekazari produktioa traba- tzen du maiz, produktio indus- trial masiboaren mesedetan. Hori dela eta, «zail ikusten dugu gure ekoizpenak Osasun sailaren on- espina jasotzea; beraz, ezin dugu produktio handirik egin». Nolanahi ere, hori ez zen Ezkio- ko baserriarren xedea ekimena ha- si zenean, baizik sagardoaz gain beste erabilera batzuk emanez sagastiei etekin handiagoa aterat- zea.

Jarduera horren bitartez, Xabierrek uste du aurrera begira «ate berriak irekitzen» ari direla, «jendea gogoa piztu baitzaio- halako lanetan aritzeko», eta bide horietatik lan eginez, dato- zen urteotan gogoa edukitze- segitzeaz gain, halako proiektu- ak egiteko erraztasunak eduki- tzea espero dute. Osakidetza- k bere irizpideak moldatzea, ale- gia. Zeren eta, Xabierren aburuz, Osasun sailak irizpide berberak ezartzen dizkie produktio indus- trialeko orube handiei eta ekoiz- pen maila txiki-ko baserriei. Modu horretan, ezarritako neu- rriek ez dute lotura zuzenik hi- giene eta kalitatearekin, baizik eta dimentsioarekin. Are gehi- go, «produktio kantidadet- txi- kietan aritzeak, sagarren kalitea zain- tzentzeko aukera ematen du», produktio indus- trialarekin alde- ratuz lehengai- a gehiago baitu ekoiz- le txikiak.

GARTZIATEGI

Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA

PETRITEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA

Petritegi bidea,
Astigarraga
Tel.: 943 45 71 88

Olaizola
SAGARDO NATURALA

URTARRILETIK AUERRERA IREKITA

Osiñaga Auzoa - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

Sagardo botila
urte osoan salgai

943 55 58 46 - 616 287 867

Ixabel Santa Cruz Zervain

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

MiNA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txorikola p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

OTEGI
TOLARE - SAGARDOTEGIA

TXOTX
DENBORALDIA
URTARRILEAN
HASIKO DA

Sollanena Baserria
Harraltzueta bidea, 2
943 36 50 29 - LASARTE-ORIA

sagardoa igartubeiti museoa



DOLAREA Orain dela 500 urte bezala erabiltzen dute dolarea Igartubeiti Museo Baserrian. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Bostehun urte atzera Igartubeiti baserrian

XVI. mendean sagardoa nola egiten zen ikusteko aukera dago Ezkio-Itsaso bidean den Igartubeiti museo-baserrian

Igartubeiti baserria XVI. XVII. mendeetako euskal baserriaren islatzat jordezakegu. Urteak joan hala, hamaika aldaketa jasandakoa da, alabaina; tente iraun duen eraikin zaharra da. Askok aipatu izan dute euskal baserriaren Urrezko Aroaren adibiderik onenetakoa dela.

Gipuzkoako Ezkio-Itsasorako bidean da, eta Zumarraga eta Ormaiztegi ditu tartean.

1993az geroztik, zaharberritze lanetan aritu dira, eta 2001ean guztion eskura ipini dute ondarea, hots, museo baserri izendatu dute.

Makina bat izerdi bota zuten

baserria berreraikitzeko garaian, eta baita ustekabekoren bat edo beste eraman ere. Izan ere, indusketak egin zituzten lurtean, eta Erdi Aroko etxola baten azarnak topatu zituzten.

Baserri osoa haritzaren zura-ekin egindakoa da, garai hartakoak halaxe egiten baitziren, eta

eraikinen ardatza dolarea da. Tresna horrekin, gure arbasoek sagar zukua ateratzen zuten, eta baserriar asko horretaz bizi ziren. Baserriok, bizitzeko lekua izan baziren ere, batik bat lana egiteko prestatuak zeuden. Lanerako makina eta etxea zuzenki loturik zeuden, beraz.

Baserriaren antzinako egitura errespetatzeko ahaleginak egin dituzte, eta baita dolareari bere hartan eusteko ere. Horretaz gain, gure artean ahazturik ditugun zenbait usain eta hots berreskuratu ditu, hala nola, moztu berri den belarraren usaina, jotako sagarrena edota ganbarako zurezko zoruaen kraskarra.

Une batez bada ere, gure ahaideek nola lan egiten zuten eta zelan bizi ziren gertutik arnastu eta usaintzeko aukera ematen du Igartubeitik.

Dolarea, baserriaren bizkarrezurra

Udazkenetik, XVI. mendeko dolarea martxan ikusi daiteke, orain bostehun bat urte erabiltzen zen bezalaxe. Dolarea sagar patsa, sagar txikitua, estutzeko tresna da. Hori ganbararen erdian dago kokatua, eta baserriaren bizkarrezurra da.

Dolarea soilik urtean behin erabiltzen bazuten ere, baserriari ezaugarri bereziak ematen dizkio. Dolarearen neurriek eraikinen luzera zehazten dute, eta duen bolumenari eusteko, zurezko pieza handiak behar ditu.

Pats aska batez osaturik dago, eta hor sagar txikitua ipintzen da. Horren gainean, 10 metro luze den habea dago; sabaia alde batetik bestera zeharkatzen du, eta sukaldeko harriraino iristen da.

Sagardoa egin aurretik, irakindako ura botatzen da askara. Hala, egurra handitu egiten da, eta zirrikituak itxi. Ondoren, bildutako sagarrak oso-osorik jarri, eta pisoiarekin txikitzen dira. Hala ere, sagar puskek bezperatik uretan jartzen dira, bigun daitezen eta prozesua azkarragoa izan dadin.

Berehala, sagar txikitua, patsa, dolarean jartzen da, eta horren gainean, hodiak jartzen dira, muztioa ateratzeko erabiltzen

PIL PIL

SAGARDOTEGIA



Berezitasuna:

- Solomillo Foie erara
- Bakailaua Pil Pil erara
- Etxeko postreak

Erreserbetarako telefonoa: 948 190 161

Acella zeharbidea, 3-5 • 31008 IRUÑEA (Unibertsitate Klinikaren aurrean)
www.pil-pil.net

AMEBI



Urtarrilaren 8tik aurrera
TXOTX denboraldia
ZABALIK

16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO



SETIEN

SAGARDO NATURALA

943 55 10 14

Qurutzeta-Berri • Oztaran auzoa • URNIETA



BERRIA

SAGARDO BOTILAKO
HONDARRA GARBITZEA

Errekatxo plaza, 5-6 • 20115 ASTIGARRAGA
Tel./ faxa: 943 55 56 51 • 609 428 622

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista gara

Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

sagardoa sukaldariei omenaldia

Sagardo dastatze herrikoia



GONBIDATUAK ● Karlos Argiñano eta Martin Berasategi dira aurtur Heranira gonbidatuetako bi. JOSE USOZ / EL DIARIO VASCO - IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

EKIMENA

«Herriari sagardoa zabaltzea» da ekimenaren xedea, antolatzaileen arabera

BERRIKUNTZA

Fagollaga jatetxeak pintxo berezia sortzeko ideia izan du, eta hori da aurtengo berrikuntza

Txotx denboraldia hasteko, besteak beste sukaldariak omenduko dituzte Hernaniko sagardozaileek, urtarrilaren 23an

● Azken urteotan, txotxaren ohitura, aurreikuspen guztiak gainditzearekin batera, gertaera sozial bilakatu da. Denboraldiak irauten duen hiru hiletan, Euskal Herriko edozein txokotatik jende andana etortzen da, batik bat, Gipuzkoa aldera. Hori dela eta, badira hiru urte Hernaniko sagardozaileek, Gipuzkoako sagardo denboraldia merezi bezala hasteko ekimen kulturalak antolatzen dituztela. Aurtur ere urtarrilaren 23rako zer edo zer egiteko asmoa azaldu dute, eta, horren harira, ekimenaren helburua eta nondik norakoak izan ditugu hizpide sagardozaileekin.

Ekimenaren helbururik behinena «herriari sagardoa zabaltzea da», zehaztu dute antolatzaileek; «guztiaren gainetik herriarra eta irekia izan nahi baitu», gaineratu dute. Asmoa ez da gaur sortutakoa, aspaldidanik gogoeta egin baitzuten horren inguruan. Horiek horrela, Hernaniko Taberna eta Merkataritza (Berriak taldea), Udala, Kaxko Elkartea, Tolare Kofradia, sagardotegi batzuk eta hamaika sagardozaile batu ziren



LIZASOTAR SENDIA ● Iaz, Lizasotarrak izan ziren gonbidatu bereziak. JON URBE / ARGAZKI PRESS

herrian zer edo zer egiteko nahiarekin.

Aurtengoa hirugarren urtea izango da, eta, aurrerapen modura, egingo diren zenbait ekimenen berri jakin dugu.

Goizaldean hasiko dira ekital-

diak, Hernaniko Gudarien Plazan. 11:30ean hasiko da eguna, eta hamabi-hamabietan agerraldia izango da. Bertan, sukaldari omenaldia egingo diete, bai eta Hernaniko eskultore gazte batek egindako oroigarria eskal-

niko ere. Handik ordu erdira, bi upel handi irekiko dituzte, gura dutenek sagardoa dasta dezaten.

Berrikuntza bitxi bezala, Fagollaga jatetxeak pintxo berezia sortzeko ideia izan du. Arratsal-

de partean, giroa alaitzeko, dantaldia egongo da plazan bertan.

Egun horretarako planak egingen ari bazarete, badakizue non topa dezakezen saltsa.

Lehen aipatu bezala, aurtur sukaldari egingo diete omenaldia. Isak Salaberria Fagollagako sukaldari hernaniarra, Karlos Argiñano eta Martin Berasategi izango dira egun horretako gonbidatuak. Era berean, Beasain herria ere omenduko dute, Karlos Argiñanoren jaioeterrria, alegia.

Urtero-urtero, antzeko zerbait egin izan dute; herri bat omendu, eta herrian bertan nabarmentzen den kultur arloko pertsona bat protagonista bilakatzen dute.

Joan den urtean, bertsolariak izan ziren protagonista, eta Azpeiti herria izan zuten gogoa. Halaxe, Lizasotar sendia (bertsolariak) izan zen gonbidatu berezia.

Urteaz urte ekimena gorpuzten ari dira, eta lan eskerga egiteko dagoela aipatu dute. Nolanahi ere, giro handiko eguna eta bizi-tasunez bete izango dela baieztatzen dute sagardozaileek. Egunari ukitu erabakigarria eguraldiak emango dio; beraz, bere alderdirik onena erakusteko eskatu beharko diogu eguzkiari.



Hernaniko Udala

Sagardoa ta bizimodua gazi, gozo eta gezamin mama goxua punttu-punttuan orain geronek irakin lagun, familia, enpresa, eskola egin txox lasai denakin urteberria non gozatua izango dezu Hernanin.

(Jexux M^a Irazu)