

GOIKOETXEA
sagardotegia

Sagardo Naturala



Elbarrena Kalea, Aroztegi baserria, 9
20490 - Lizartza • Tel.: 609 71 42 03

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Sagardo garaien txotxetik

Urte osoan, gosari, bazkari eta afariak astelcheenetan izan ezik

Ozتان bailara
URNIETA
Tel.: 943-55 69 81
www.elutxeta.com



OIALYME ZAR SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZIMENA BIDEA 16 2015 ASTIGARRAGA

943-55 29 38
943-33 21 27

igande eta astelcheenetan izan ezik



TXOTX EKOLOGIKOA!!!

ARRATZAIN **TOLARE SAGARDOTEGIA**

Eberrera eramango dizugu, ON-LINE denda
www.sidrasarratzain.com

628-88 33 44 / 606-34 07 47
www.dgroturismoarratzain.com
info@dgroturismoarratzain.com
Arratzain Zahar Baserria • Tel.: 943-36 66 63
20170 USURBIL



TOLARE SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA
943-55 03 28
639-053 310
www.iparragirre.com
Osinaga auzoa Hermani

Asteazkenetik ostiralera gauetz eta larunbatean egun osoz irekita



BETIKO ERAN, BETIKO SAGARDOA

Hernaniko Larre-gain sagardotegia ez da aritzen Gorenak zigiluarekin, ezta Eusko Label zigiluarekin ere, baina egiten duen sagardoa kalitatezkoa dela diote arduradunek.

Txotx denboraldiari aurre egiteko prest daude sagardogileak, eta azken hilabeteotako lanak emandako fruituak probatzeko irrikaz daude sagardozaleak. Udazkenean izandako beroek sagardoa aurreratu dutela diote dituek; hala ere, onena, nolakoa den jakiteko sagardotegietara joatea izango da.

Urduritasun pixka batekin bizi dituzte sagardogileak egun hauek. Sagardoa bere puntuan dagoen, gozoegia ote dagoen ala oraindik egin gabe dagoen dute buruan. Giartzeko krisialdia ere eragiten die buruhausterik, jendea joango al da sagardoa probatzera? Kontuak kontu, urtarrietatik apirilera edo maiatzera arte sagardotegien garria da, eta atekak zabalik izango dituzte guztiei ohiko bakailao tortilla, bakailaoa, txuleta, gazta, intxaurrak eta irasagarria eskaintzeko, sagardoarekin batera.

Hernaniko Larre-gain sagardotegian jendea hartzeko prest daude. Ez da sagardotegi handia, 50 bat mila litro ekoizti dituzte, eta astelcheenetan izan ezik, gainontzeko egunetan zabalik izaten dute. Astearte, asteazken eta ostegunetan afariak ematen dituzte; ostiral eta larunbatetan bazkari eta afariak, eta igandeetan bazkariak bakarrik. «Guk egin beharreko lanak eginda dauzkagu, baina ikusi behar jendeak nola erantzuten duen», esan du Joxe Lasartek, bertako sagardogileak.

Ohiko sagardotegi menua eskaintzen dute: bakailao tortilla, bakailaoa piperrekin, txuleta, gazta, irasagarria eta intxaurrak. Bai-na aldeaz aurretik eskatuta, bakai-



UPELAK. Larre-gain sagardotegiko hainbat upel. LARRE-GAIN

laoa saltsan prestatzen dute, eta Tolosako teilak ere ematen dituzte postrerako.

Era naturalean egindako sagardoa dute upeltegian, eta sagarra, garbitasuna eta prozesu guztian eman beharreko pausoak asko zaintzen dituztela esan du Hernaniko sagardogileak. «Sagardotegi txiki bat izanda, gauzak zaintzeko abantaila ematen digu, txikia izanik, produktua zaintzeko aukera handiagoa baitugu».

Kalitate oneko sagarra

Aurtengo denboraldian, oraindik goiz bada ere, sagardoa iaz baino eginagoa datorrela uste du Joxe Lasartek, eta uste du sagardozaleek sagardo eginagoak aurkituko dituztela. Uztalean izandako euriteek eta udazkeneko beroek sagarraren produktzioan eragin du. Hasiera batean uzta handia izango zela uste zuten, baina gero aurreikuspenak ez ziren bete.

«Uda erdialdean bero handia egin zuen, eta horrek eragina izan du. Uzta handia izango zela uste genuen, lehenengo sagarrak goizero-

ri ziren, baina ez zuen mesede handirik ekarri. Azkenean bildu den sagarra kalitate onekoa izan da, baina hasierakoa, nahiko dudakoa».

Larre-gaineko arduradunek sagarra mimo handiz zaintzen dute, aurreko urtea sagar uzta handiko urtea izan zen, eta bertako sagarrarekin bete zuten upeltegia. Aurretik, berriz, hasieran bertakoarekin nahikoa izango zela uste bazuten ere, Frantziatik ekarritako sagarrarekin osatu dute euren produktioa. «Gure etxean normalean bertako sagarrak egindako sagardoa egiten dugu, baina urte batzuetan baserriarrek ez dute gure upeltegia betetzeko adina sagar izaten eta beste nonbaitera jo behar izaten dugu. Ahal izanez gero, bertakoaren alde egiten dugu. Gainera, egokiagoa da, eta hobeto moldatzen gara».

Sagardoa parametro batzuen barruan izateko, enologo baten laguntza izaten dute Larre-gainen. Modu horretan jakin dezakete sagardoak zer ezaugarri dituen, upelak noiz ireki, eta botilatu behar

UXARTE
SAGARDOAGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

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



dutenean sagardoa nola dagoen. «Hilero azterketa bat egiten dugu upeltegia nola daukagun eta saldu behar dugun sagardoa parametro batzuen barruan dagoela jakiteko», dio Lasartek.

Txotxeakoak garrantzi handia du sagardogileentzat, baina botila ezin dute alde batean utzi, eta asko zaindu behar izaten dute. «Gure kasuan biak behar-beharrezkoak ditugu. Botilan ondo saltzen baduzu, produktua ezagutarazten duzu, horrek jendea sagardotegietara erakartzen du, eta bertan probatzera animatu. Azkenean bueltaka dagoen zurrumbilao da. Guk bien beharra dugu».

Sagardogintzak hainbat interes ditu, eta bere jarduera arautzeko eta jarraitu beharreko ildoak markatzeko hainbat elkarte daude. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak urte mordoan darama zeregin horretan, baina ia Sagardo Mahaia Elkarte —Gorenak zigilupean dihardu— eta Eusko Labelko zigilupean diharduten sagardotegiak sortu ziren. Denek kalitatea dute helburu, baina bakoitzak bere bidea egiten du.

«Gipuzkoako Sagardogile Elkartearen gauden sagardogile gehienak ez gaude ez Label zigilupean ezta Gorenak zigilupean; txikiak hortik kanpo gaude», esan du Joxe Lasartek.

Larre-gain ez da ez Gorenak zigilupean, ezta Eusko Label zigilupean aritzen. Izan ere, elkarte horietatik kanpo dagoen sagardogile asko dago, eta eurek ere kalitatezko produktua egiten dutela adierazi du Joxe Lasartek: «Gure etxean ahal den produkturik onena egiten saiatzen gara, bertakoa izaten, eta Eusko Label edo Gorenak zigilupe-



ERRETEGIA. Larre-gain sagardotegiko kide bat, erretegian lanean. X.MARTIN

an ez izanagatik, ez du esan nahi txarra denik». Are gehiago, euren produktua probatzera joateko animatu ditu sagardozaleak. «Jendea etor dadila, proba dezala eta norberak ikusiko du. Gure aldetik lan gehixeago bat egin behar dugu gure produktu hau jendearengana iristeko, baina jendea probatzera etor dadila eskatuko nuke, bakoitzaren berezitasunak ikus ditzan».

Sagardotegi txikiak besteen itzalpean geratzeko beldur da Joxe Lasarte, baina berak argi dauka ez dela sagardotegi handi bat izan behar kalitatezko produktu bat egiteko.

«Kalitatea ez du handitasunik edo txikitutasunik baldintzatzen.

Txikia izanda ere, sagardo ona eta produktu on bat sortzea badago, eta gu horretan saiatzen gara. Hala ere, itzal horren pean geratzeko beldur pixka bat dugu».

Horiek hala, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen funtzioak bere horretan jarraituko duela dio Hernaniko sagardogile Joxe Lasartek. «Denen» interesak defendatzen dituelako, baina argi du alorra zenbat eta «zati tuagoa» izan are eta zailagoa izango dela denen interesak defendatzea.

«Oraingoz, elkarteak bere lana du, bere bazkideak ditu, eta beste markei begiratu gabe, bazkide horien interesen alde egin behar du», azaldu du Joxe Lasartek.

Santsaerreaka, 26 - 01250 ARAlA (Araba)
Tel.: 945-304 763 • Sakelakoa: 652-73 99 46

Joaquin Beunza, 17. bis (Oblatas 2. bi. endoa)
www.sidreriaauzmendi.com • info@sidreriaauzmendi.com
Erreserbak: 948-38 46 70 / 659-247006

943 88 77 26
ALTZAGA

Sagardo botila urte osoan salgai
LARRE-GAIN Tolare - Sagardotegia
943-55 58 46 - 616-28 78 67
Ixabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI

Inaxio Ollokiegi Zubillaga
Txoritokieta p. • Tel.: 943-55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

LA CASONA
Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN
www.lacasonarestaurante.net
Erreserbak:
948-18 67 13

Arizia SAGARDOTEGIA
Karta - Sagardotegi menua - Sagasti eta sagardo proposak - Giro goxo eta jantoki erosa - Urte osan irekita
943 100 489 - www.arizia.net

TREBIÑU SAGARDOTEGIA
ARABAKO SAGARDO EKOIZLEAK
Iturrieta sagardotegia
Arraga auzoa / ARAMAIO
945-44 53 85 / 685-72 15 92
iturrietasagardotegia.bolgspot.com