

BOTILAKO SAGARDOA

BERRIA

Ostrala, 2015eko maiatzaren 15a

Testuak: Joxi Ubeda

Freskoa,
fina eta
edanerraza



Sagardoa zerbitzaten, inazko Usurbilgo Sagardo Egunean. NOAIAI

This section features the ZAPIAIN brand identity. On the left, a close-up of a green glass bottle is shown, with a white label that reads 'ZAPIAIN Astigarragako Sagardoa' and 'SAGARDOA' at the bottom. The label also includes a logo of three apples. On the right, the brand's logo is displayed on a dark green background, featuring the same three-apple emblem above the text 'ZAPIAIN Astigarragako Sagardoa'. Below the logo, the website address 'www.zapiainsagardoa.com' is printed. In the top right corner of this section, there is a circular logo for 'SGS' and 'IFS International Food Standard', with the text 'Seguridad Alimentaria' underneath.



Sagarrondo bat loretan. EDUARDO PEREZ DEL OLMO

SAGARRONDOEN LORALDIAREN OSPAKIZUNAK

Sagastiak Loretan sagarrondoaren loraldiari gorazarre egiten dion ekimenak hainbat ekitaldi eta jarduera antolatu ditu Usurbilen, Astigarragan, Hernanin eta beste hainbat herritan.

Udaberriarekin batera, sagarrondoak lorez betetzen dira eta sagastiak zuri kolorez janzen dira.

Urte sasoi honek sagastietan duen garrantzia ospatzeko eta sagastiek eskaintzen dituzten paisaia zoragarriez gozatzeko, Sagastiak Loretan ekimenak ikastaroak, ibilaldiak, aurkezpenak argazki lehiaketa bat eta hainbat

ospakizun antolatu ditu apirilean, maiatzean eta ekainean.

Usurbilen XXXIV. Sagardo Eguna ospatuko da maiatzaren 17an, eta, urtero bezala, lagun ugari bilduko da eta giro ederra izango da herrian. Baserriko sa-

gardoa, labelduna eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko kideek ekoitziriko sagardoak dastatzeko aukera izango da. Usurbilgo Sagardo Egunaren antolatzaileak hauek dira: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak, Aikartasuna

USURBILGO XXXIV. SAGARDO EGUNA

MAIATZAK 17, IGANDEA

11:30. Irekiera ekitaldia.

Goiz osoan. Baserriko sagardoa, labelduna eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardoa dastatzeko aukera. Horrez gain, pintxo aukera zabalda.

Arratsaldean. Elektro Patxaran-ga musika taldea kaleak alaitzen anko da.

Usurbilgo Baserriarren Kooperatiba, Noaua Kultur Elkartea, Usurbilgo Sagastia EM, Usurbilgo Gaztetxea, Sagardoaren Unibertsitatea, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea, Bizi Sagardoa eta Usurbilgo Udala.

Usurbilen beste hainbat ekitaldi antolatu dituzte. Apirilaren 25ean, ibilaldi bat egin zuten Jakoba Errekondo paisajistarekin sagastien paisaian barrena, maiatzaren 9an Egutegi Biodinamiko eta Ilargiak nekazaritzan duen eragina ikastaro teorikoa eman zuten Xabier Aklizuk Potxoenean, eta maiatzaren 14an Usurbilgo sagardoaren ibilbide turistikoa aurkeztu zuten toki berean.

Maiatzaren 15ean, San Ixidro Eguna ospatuko dute. Meza nagusia Salbatore Elizan izango da, hamaiketako eta herri kirol jaialdia frontoian antolatuko dira, bertso bazkaria Artzabalaren egingo da, eta kalejira bat ere izango da herriko erraldoi konpartsarekin.

Biharamunean, Aamen bea, gure sagardotegiya izenburuko antzezlanak aurkeztuko dute Suitegin, 19:00etan.

Maiatzaren 23an, berriz, goizean, sagastien zaintza ikastaroa zuzenduko du Aitor Etxeandiak Potxoenean, gaizten eta izurriten jarraipenari buruzkoa, eta 19:00etan Bertsoakata egitasmoa aurkeztuko dute: bertso saio baten barruan, sagar muztioa eta

SAGARLORE

Jaio da zizarra
Ha nacido el mosto flor

100% manzana sidrera
sagardo sagarra

made in
ASTIGARRAGA
by
PETRITEGI





Urtero bezala, jende ugari bilduko da Usurbilgo Sagardo Eguna maiatzaren 17an. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS



Sagarrondoaren artean ibilaldia, Jakoba Errekondo paisajistarekin.

SAGARDOAREN LURRALDEA

sagardoa dastatzen erakutsiko dute, Guillermo Castaños enologoaren laguntzarekin.

Azkenik, maiatzaren 30ean eta ekainaren 13an sagastien zaintza ikastaroko beste bi saio egingo ditu Potxoenean Aitor Etxeandiak, ongarriketaren eta udako kimaketari buruzkoak, hurrenez hurren.

ARGAZKI LEHIAKETA

Sagastiak Loretan ekimenak hainbat ekitaldi antolatatu ditu beste zenbait herritan.

Astigarragako Sagardoetxea museoko apirilko eta maiatzeko bisitetako edukiak udaberriko egutegira moldatu dira, erleen mundua, polinizazioa eta sagastietako insekten gaiak bisitariekin lantzeko asmoz.

Maiatzaren 24ra arte, *Sagastiak loretan eta ardiak larretan* argazki lehiaketan parte hartu ahal izango da Sagardoetxea museoaren, Ezkio-Itsasoko Igartubeiti baserri museoaren, Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroaren eta Ordiziako D'Elikatuz interpretazio zentroaren Facebo-

okorrietan (www.facebook.com/sagardoetxea, www.facebook.com/igartubeiti, www.facebook.com/pages/Idiazabal-Gaztaren-museoa/219109381436758, www.facebook.com/pages/Delikatuz/314829484189).

Parte-hartzaileek gaiarekin lotutako argazkiak bidali behar dituzte museo horietako Facebook orrietara, eta museo bakoitzak gazta eta sagardo sorta bana emango du. Maiatzaren 30ean izango da sari banaketa Sagardoetxean.

Apirilaren 26an, *Sagardoaren Lurraldea* ezagutzeko ibilaldia antolatu zuten Sagardoaren Lurraldeak eta Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo Udalek, Mendiriz Mendi eta Andatza mendi taldeen laguntzarekin; Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo herrietan barrena egin zuten txangoa. Herri bakoitzaren zenbait interesgune ezagutarazi zituzten.

Maiatzaren 1etik 3ra bitartean, berri, Sagardoetxean izan ziren bisitariek *Loreak polinizatzen* jardueran parte hartu zuten, eta

sagarrondoetako loreak eskuz polinizatzeko aukera izan zuten.

Maiatzaren 17an, Museoen Nazioarteko Eguna ospatuko da Sagardoetxean. Aurtengo gaia *Gizarte Jasangarri baterako museoak* da, eta *Erleen bizimodua* ezagutzeko jarduerak egingo dira erlezain batekin elkarlanean. Egun horretan sarrera doan izango da.

Azkenik, maiatzaren 30ean, *Markesaren alaba* eta *Luixen istorioa* ikuskizuna emango dute 12:00etan Sagardoetxean. Astigarragako Murgilatzen jauregiko

markesaren familiaren eta Santiagomendiko baserri bateko familia baten istorioa irudikatuko dute antzerkiaren, musikaren eta dantzaren bitartez. Jarduera horretan, Astigarragako hainbat kultur taldek parte hartuko dute: Norberto Almandoz Musika Eskolak, Astigarragako Antzerki Eskolak eta Astigar Euskal Ohiturazaleen Elkarteak dantzariak.

Informazio gehiago
www.sagardoarenlurraldea.com
helbidean

OTATZA
TOLARE
SAGARDOTEGIA
SAGARDO NATURALA

Otatza Baserria • Tel. 943 80 17 57 / 615 760 045 • 20214 Zorain

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

SAGARDOTEGIA URRIAK ARTE ZABALIK
Sagardotegia, urriak erdirarte irekita izango da baina bakarrik asteburutan. 300 lagunentzako toki.

GAZTAÑAGA
SAGARDOTEGIA

GORENAK

Edan eta goza
Gaztañaga sagardoa

Buruntza auzoa • ANDOAIN • 943-59 19 68 • info@sidreriagaztañaga.com • www.sidreriagaztañaga.com

IV • Botilako sagardoa

SAGARDOAREN KULTURA SUSTATZEKO, ELKARLANA

Hernaniko eta Usurbilgo herriek lankidetzat hitzarmen bat sinatu dute Sagardun Partzuergoarekin, sagardoaren kultura sustatzeko. Aurrerantzean, Hernaniko, Usurbilgo eta Astigarragako udalak elkarlanean ariko dira, eta zenbait ekitaldi bultzatuko dituzte hiruren artean.

Lau urteko prozesu baten ostean, Hernaniko eta Usurbilgo herriek, sagardoaren kulturekin harreman estua izaki. Lankidetzat hitzarmen bat sinatu zuten Sagardun Partzuergoarekin martxoaren 3an.

Hernaniko eta Usurbilgo udal-letako ordezkariak eta Sagardun Partzuergoko arduradunak parte hartu zuten ekitaldian. Astigarragako Udala eta hainbat sagardotegi eta kultur talde dira Sagardun Partzuergoko kideak.

Hala, Hernaniren, Usurbilen eta Astigarragaren arteko elkarlana lau puntu hauetan zehazten da:

- Hernaniko eta Usurbilgo udalak sagardoaren kulturaren inguruan egindako eskaintza turistikoak Sagardoaren Lurraldea mar-



Gipuzkoako sagardogileak, Frutagileen Elkarteordezkariak, Arantxa Tapia Eusko Jaurlaritzako sailburua eta Juan Karlos Izagirre Donostiako alkatea, Donostiako Sagardo Egunean, izako irailaren 6an. JUAN CARLOS BUTZ / ARGIPRESS

kapean integratuko da, sustatu eta komertzializatzeke.

- 2012an martxan jarritako Santiagomendiko Sagardo Bidea izeneko sagardoaren kulturako ibil-

bide tematikoan oinarrituta, Hernaniko eta Usurbilgo Sagardo Bideak sortzea sustatuko da, eta lotu egingo dira hiru ekinbide horiek.

- Hernanik eta Usurbilek beren tokia izango dute Sagardoetxea museoen. Hala, museoko bisita gidatuetan, Sagardoaren Lurraldeari eskainitako gunean, Herna-

ni eta Usurbilgo herri buruzko azalpenak emango zaizkio bisitariari, sagardoaren kultura euskal kulturaren eta lurraldearen errotutako usadioa dela adierazteko.

- Usurbilgo, Hernaniko eta Astigarragako herrien artean ekitaldi berriak sortzea sustatuko da. Horietako bat Sagardoaren Lurraldea ezagutzeko ibilaldia izan da, Sagastiak Loretan ekinaldiak apirilaren 26an antolatuta.

OMENALDIA SAGARZALEEI

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagarzaletak omendu zituen Donostiako Sagardo egunean, irailaren 6an, bai lehen eta bai orain sagastietan egiten den lana aitortzeko helburuarekin. Frutagileen Elkarteordezkariak orolgarri bat jaso zuten, eta topa egin zuten Juan Karlos Izagirre Donostiako alkatearekin, Arantxa Tapia Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun sailburuarekin eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte zentralordezkariarekin.

Konstituzio plazan izan zen ekitaldia, eta Gipuzkoako 35 sagardogilek parte hartu zuten.

UZTA ONA

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez, 2014ko sagar uzta ona izan da. Sagarra, oro har, «sanoa» izan da, eta uste zen baino %20 gutxiago lortu da Gipuzkoan orokorrean. Gipuzkoan 12 bat milioi litro egin dira 2014ko uztan, eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteordezkariak 8 milioi litro egin dituzte.

Aurtengo sagardoaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da erraza, erabilien den sagar motaren, eremuaren eta kanpotik ekarritako sagararen arabera ezaugarriak baititu sagardoak. Baina baldintza orokorrak kontuan izanik, sagardo freskoak dira, oro har: arinak eta edanerrazak. Tanino eta polifenol gutxiagokoak dira, eta, izakio sagardoarekin alderatuz, alkohol gradu gutxiago dute askok. Oro har, sagardo usaintsua da, fruta usain freskoa duena, ahoan arina, baina ibilbide luzekoa eta txinparta finekoa. Urriko tenperatura altuek eraginda, sagardoek azkar irakin dute, eta, gehienetan, usain gozoa dute. Ondorioz, sagardo eder ugari dastatu ahal izango da aurtentzen.

Informazio gehiago, www.sagardoarenlurraldea.com helbidean

Sagardo naturala
Eguneroko sagardoa

ISASTEGI sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

AKARREGI Sagardotegia

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

URTE OSOAN ZABALIK

SARASOLT SAGARDOTEGIA

Astigarraga (Gipuzkoa)

www.sarasoltasagardotegia.com

Urte osoa irekita

REZOLA SAGARDOTEGIA

Santio zeharra, 14
Astigarraga
608-14 33 32
rezolasagardotegia@gmail.com • rezolasagardotegia.infotres.com

BIZKAIKO SAGARDOA, NATURALA ETA ONA

Bizkaiko sagardogileak gustura daude egin duten sagardoarekin, eta baita ekoitzi duten kopuruarekin ere. Sagardo ederra egin dute.

Bizkaian sagardo ona ekoitzi dute, ederra. «Aurten goa agian arinagoa da, edateko errazagoa», Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak lehendakariak azaldu duenez.

Halaber, Bizkaiko sagardogileak ekoizpenarekin ere gustura daude. «Bai, oro har, bai. Gipuzkoan baino ekoizpen txikiagoa eginen dugu Bizkaian, baina gure erritmoan, eta gorabehera handirik gabe, ongi ari gara».

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak 1994an sortu zuten. Elkarteak kideek sagardo naturala ekoizten dute, eta sagardoa kalitate handikoa izatea da beren xedea. Horretarako, Bizkaiko eta Euskal Autonomia Erkidegoko sagarra erabiltzen dute, prestakuntza prozesu- sari arretaz erreparatzen dute,



Sagardoa zerbitzatzen Gernikako urriko azken astelehenerako asokan.

LUIS JAUREGIALTZO / ARGAZKI PRESS

ekoizpen sistema eraginkorrek erabiltzen dituzte eta ingurumena zaintzen dute.

Hainbat kidek, botilako sagardoa ekoizteaz gain, sagardotegi zerbitzua ere eskaintzen dute, eta beste batzuek sagardoa ekoizten duten upeltegiak dira. Apeak, Laka Erdik eta Uxartek, esaterako,

sagardotegi moduan ere lan eginen dute.

Dastatzen eta bisita gidatuak bidez, Bizkaiko sagardotegiek sagardoa egiteko prozesua ezagutarazten dute. «Sagardoa nola eginen den erakusten dugu, zein sagar motarekin eginen dugun, zein sistema erabiltzen dugun sagardo naturala egiteko. Sagardo naturalaren ezaugarriak zeintzuk diren jakinarazten diegu: euskal sagardoa dela, bertako sagarraz egina eta tradizio handiko jarduera bat dela».

Bizkaiko sagardo naturala ezagutarazteko, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak urtero hainbat ospakizunetan parte hartzen du, hala nola Sagardo Egunean, Ibilaldian, dastatzeetan eta azoketan.

Informazio gehiago
www.bizkaikosagardoa.com
helbidean

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko profektuak
Bezeroei arreta goxoa
Botilak zuzenean salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuak

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

ETOR ZAITEZ GURERA!
Oriotik oinez etortzeko aukera

SAGARDOTEGIA

aginaga Hotelak

URTE OSOAN
ETXEO SAGARDOA
TXOTXETIKI
ORAIN, BERTAN LOTAN
GELDITZEKO AUKERAK!
ASTELEHENETAN ITXITA

943 36 67 10

Aginaga, URURBI | www.aginagasagardotegia.com

olas SAGARDOTEGIA

943-62 31 30
www.olasagardotegia.com

- Klimatizaturia
- Bertako sagarrekina egina
- Asteburutan egun osoan zabalik
- Eguneroko arratsaldeak irekita

UXARTE

SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

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

Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Zelaia

WINE & FOOD



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

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

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

Gatika
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

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

Iurreta
Trazola Sagardoa
Sonia Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Lazama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojangueren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Morquina-Lencina
Ape Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Olindosa
Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Olzola
Kandi Sagardoa
Sai Kandi
Tel.: 94 625 33 82

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



bizkaiko
sagardogileak

BERRIA

Ostirala, 2015eko maiatzaren 15a

Botilako sagardoa • VII

Bertako sagarra

ARABAKO SAGARDOA, ARINA ETA EDERRA

Txotx sasoi ona izan dute Arabako sagardogileek. Sagardo arina, gozoa eta ederra ekoitzi dute. Bezeroek atsegin handiz dastatu dute.

Arabako sagardogileek lagun ugari izan dute sagardotegietan aurtengo txotx garaian. «Oso lanpeturik ibili gara; sasoi ona izan da», azpimarratu du Koldo Markinez, Askartzako Trebiñu sagardotegiko arduradunak.

Oso pozik daude: «Jende ugari izan dugu. Mugimendu handia egon da, eta sagardo asko saldu dugu. Urtez urte, gero eta hobeto ari gara lan egiten. Gero eta jende gehiago joaten da Arabako sagardotegietara, eta gero eta sagardo gehiago saltzen dugu».



Koldo Markinez Askartzako Trebiñu sagardotegiko arduraduna sagarrondoan artean. JOSEAN GIL GARCIA

SAGARDOA, AZOKETAN ETA FESTETAN

Urtarrilaren 15ean izan zen Arabako sardotegien txotx garaia irekiera, Aramaioko Iturrieta sagardotegian. 2014ko uzta ona izan da. Sagardo ona ekoitzi dute. Ederra. Gozoa, arina eta edanerraza. «Jendeak oso gustura edan du». Probintziako herrietako azoketan eta festetan dastatu ahal izango da Arabako sagardoa udaberriaren eta udan; esaterako, Araba Euskaraz Jaian.

Askartzako Trebiñu sagardotegia, Aramaioko Iturrieta sagardotegia eta Ozetako Borobia sagardo marka dira Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarteak. Trebiñu eta Iturrieta sagardotegietan txotx egin daiteke, eta botilan ere saltzen dute; Borobia marka, berriz, botilan bakarrik saltzen dute.

Iturrieta sagardotegian, bisita gidatuak eta dastatzeak antolatzen dituzte, baina Trebiñu sagardotegian ez dute horrelako jarduerarik egiten. «Sagardotegia txikia da, eta sagardotegiko ohiko lanarekin nahikoa lan daukagu».

Txotx garaia maiatzean itxiko dute. Orduetik aurrera, ohiko txotx menua eta beste menu bat ere eskainiko dituzte sagardotegian: udako menua.

Trebiñu sagardotegiak autobusak ere antolatzen ditu bezeroak



Sagarrak garbitzen, Aramaioko Iturrieta sagardotegian. JUANAN RUIZ / ARGIPRESS

sagardotegietara ekartzeko. «Horri esker, jende gehiago etorzen da sagardotegira». Gero eta ezagunagoak dira sagardoa eta sagardotegiak Araban. «Bezero batzuk urtean zenbait alditan joaten dira sagardotegietara».

Sagardoaren kultura zabaltzen ari baita Araban. «Araban, gero eta jende gehiagok edaten du sa-

gardo. Sagardoak gero eta arrakasta handiagoa dauka. Sagardo eta produktu onak eskaintzen badituzu, modu onean, jendea sagardotegira bueltatzen da».

@ Informazio gehiago
www.trebinu.com
helbidean.

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN BERTAN

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

Itxas-Buru Sagardotegia

Aurten kafea eskeiniko dugu

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

943-55 58 46 - 616-28 78 67

ixabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOZU • HERNANI

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN

ostegun eta ostiraletan afariak eta larunbatetan egun osoa

MAIATZAK 30 ARTE!!!

DONOSTIALDEAN SAGARDOA ETXERAINO DARAMAGU

Gurutzeta Sagardotegia • Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

NAFARROAKO EKOIZLEAK, KONTENT

Aurtengo txotx garaiarekin pozik dira Nafarroako sagardogileak. Ekoitzi duten sagardoarekin ere bai, ona, fruta gustukoa, arina eta edateko erraza baita.

Nafarroako Sagardogileen Elkartek Lekarozko Larralde sagardotegian antolatuz 2015eko txotx garaia zabalteko ekitaldi ofiziala urtarrilaren 16an. 2014ko uzta ona izan da. Beren sagastietatik lortu dute sagarraren %50, eta gainerakoa Nafarroa kanpotik ekarri dute. Nafarroako sagardogileen elkarteak jakinarazi duenez.

Lesakako Linddurrenborda, Lekunberriko Toki Alai, Aldazko Martitxonea, Berueteko Behetxeneko Borda eta Lekarozko Larraldea dira Dolarea Nafarroako Sagardogileen Elkarteko kideak.

Txotx garaiarekin «oso kontent» dira, Inaxio Begiristain Nafarroako sagardogileen elkarteko lehendakariaren hitzetan. Aldazko Martitxonea sagardotegiko arduraduna ere bada Inaxio Begiristain. «Txotx garaia ongi joan da, oso ongi lan egin dugu; urtero bezala, hamabost asteburuz. Beste sagardogitegietan ere ongi joan da, aurreko urteetan bezala, eta haiek ere pozik dira».

Sagardo ona egin dute, fruta gustukoa, arina eta edateko erraza. «Jendeak gustura hartu du».

Martitxonea sagardotegian izan den jendearen erdia Iruñeko eta Nafarroako beste hainbat herritakoa da. «Beste erdia kanpotik etorri da: Bartzelona, Valentzia, Madril... Sagardotegiaren ondoan landetxe bat daukagunez, asteburua pasatzera etorri izan dira».

SAGARDOAREN FESTAK

Txotx garaia zabalteko ekitaldia ez ezik, Nafarroako sagardogileen elkarteak Nafar Sagardo Eguna eta Kirikoketa festa antolatzen ditu urtero.

Nafar Sagardo Eguna duela hamar urte baino gehiago antolatzen hasi zen, irailaren laugarren astean. Lehenengo bi urteetan, Elizondon, eta azken urteetan, Lekunberri. Erabat finkatuta dagoen hitzordu bat da, sagardoa sustatzen dute. Sagardogileen, sagar ekoizleen eta sagardozaileen elkargune garrantzitsu bat izaten da.

Aste batzuk beranduago, azaroaren hasieran, Kirikoketa festa ospatzen dute Arizkun. Antzina bezala egiten dute sagardoa Gamioxarre dolaretxean: sagarrak eskuz txikituz. 3.000 kilo sagar zanpatu zituzten festaren hamabosgarren aldian, iazko azaroaren 1ean. Sagardoaren eta



Kirikoketa festa Arizkun, iazko azaroaren 1ean. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

sagarraren inguruko festa izaten da Kirikoketa, eta Jo ala Jo kultur elkarteko kideek antzerki kutsua ematen diote.

Nafarroako sagardotegien artean, Lesakako Linddurrenbordak bakarrik dauzka ateak urte osoan zabalik. Lekarazko, Lekunberriko, Berueteko eta Aldazko sagardotegiek, berriz, txotx sasolan.

Beraz, Aldazko Martitxonea sa-

gardotegian jadanik amaitu dute txotx sasola. «Sagardoa botilartzentzen ari gara». Sagardotegian, upelak hainbat tokitan dauzkate. «Toki estrategikoetan jarri ditugu: sagarra zanpatzen den tokia- ren aldamenean, sagardoa hartzitzen den tokian, upeltegian eta erretegi- an; horrela, jendeak sagardoa dastatzeko aukera izaten du sagardoa egiteko prozesuaren

nondik norakoak jakinarazten dizkiogunean». Sagardoaren interpretazio gune bat bihurtu da sagardotegia. «Hamabost urte daramatzagu horrela lan egiten, eta jendeak atsegin du, interesa erakusten du».

@Informazio gehiago
www.martitxonea.com
helbidean



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!

edan eta eman edatera

