

BOTILAKO SAGARDOA

BERRIA
Ostrala, 2016ko maiatzaren 13a
Testuak: Joxi Ubeda

Sagastiak
loretan,
eta sagardoa
botilan



Usurbilgo 35. Sagardo Eguna maiatzaren 22an izango da. NOAUA


ZAPIAIN.
Astigarragako Sagardoa



NATURALA
KONTSERBANTERIK GABE

www.zapiain.eus

OSPATZEKO GARAIA

Sagarrondoan loraldiari gorazarre egiteko, hainbat ekitaldi antolatu dituzte Usurbilen, Astigarragan, Hernanin eta Donostian, Sagastiak Loretan egitarauaren barruan; Usurbilgo Sagardo Eguna, besteak beste.

Udaberria sagastien loraldia ospatzeko sasoi da. Udaberriarekin batera, sagarrondoak lorez betetzen dira, eta sagastiak zuri kolorez janzen dira. Urte sasoi honek sagastietan duen garrantzia azpimarratzeko eta sagastiek eskaintzen dituzten paisaia ederrez gozatzeko, hainbat ekitaldi antolatu dira 4. Sagastiak Loretan ospakizunaren barruan. Halaber, sagarrondoek loretan eskaintzen dituzten paisaiez gain, loreen ondoren sagarrak jaioko direla eta sagarren bidez sagardoa sortuko dela nabarmenduko da.

Ikastaroak, ibilaldiak, emanaldiak, omenaldiak, erakusketa bat eta beste hainbat ekitaldi izango dira egunotan. Antolatzaileak honako hauek dira: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarte, Alkartasuna, Usurbilgo Base-

rritarren Kooperatiba, Noaua Kultur Elkartea, Usurbilgo Sagastia elkartea, Sagardoaren Unibertsitatea, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea, Bizi Sagardoa eta Usurbilgo Udala.

Apirilaren 30ean, *Sagarrondotik Sagardora* ikastaroan, landareen bizimoduaz eta ilargiaren eraginaz mintzatu ziren Xabier Akizu eta Jakoba Errekondo Usurbilgo Potxoenean. Ikastaro horren barruan, sagastien udako kimaketa eta gaitzak aztertuko ditu Aitor Etxeandiak, Potxoenean bertan, ekainaren 4an. Ikastaroan parte hartu nahi duenak Alkartasuna kooperatibaren eman behar du izena. Horretarako, 943-36 11 14 telefono zenbakira deitu behar da, edo mezu bat bidali alkartasuna@usurbil.com helbide elektronikora.

Maiatzaren 15ean, igandearkin, Mikel Olanok Udaberria: Sagastiak loretan eta txoriak kantuan emanaldia egingo du Usur-

bilgo Saizar Sagardotegian, 10:00etan, eta, gero, emanaldira bildutakoak txorien kantuak entzuter joango dira Anaerrekara. Egun berean, San Ixidro eguna ospatuko da Usurbilen.

Maiatzaren 19an, Euskal Herriko sagardoaren ibilbide turistikoaren aurkezpena egingo dute, Potxoenean, 11:00etan.

Maiatzaren 22an, 35. Sagardo Eguna ospatuko da Usurbilen, eta, urtero bezala, giro ederraz gozatu ahal izango da. Usurbilgo baserriarrek eta gainerako sagardogileek eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak kideek ekoiztiriko sagardoak eta Eusko Labela duten sagardoak dastatu ahal izango dira.

'SAGARDO IBAIAK' ERAKUSKETA

Maiatzak 13tik 22ra, *Sagardo ibaiak*, biltza iturri erakusketa zabalik izango da Usurbilgo Sutegin. Sagardoaren Lurraldeak sus-



Sagasti batzuk, loretan. TREXIFU SAGARDOTEGIA



Sagarrondo baten lorea. EDUARDO PEREZ DEL OLMO

tatu du erakusketa hori, Astigarragako, Hernaniko eta Usurbilgo udalekin eta Donostiako Aquariumarekin elkarlanean. Apirilean, Hernanin zabalik izan zen; irailean, Astigarragan ikusi ahal

izango da, eta, 2017an, Donostiako Aquariumean.

Oria eta Urumea ibaiak, Gipuzkoako bi ibairik garrantzitsuenek, sagardoaren inguruko sekretu ugari gordetzen dituztela

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.com

GORENAK

**Edan eta goza
Gaztañaga sagardoa**

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

USURBILGO
35. SAGARDO EGUNA

MAIATZAK 22, IGANDEA

10:30. «Sagardotegia, gure kolejiyua» kantatu zuen Udarregi bertsolariaren oroimenez Remigio Mendiburuen eskultura duela 50 urte jarri zela gogoratzeko ekitaldia.

Goiz osoan. Frontoian, herriko baseritarrak eta beste sagardogileak izango dira; Dema plazan, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko postuak jarriko dira, eta, Askatasuna plazan, Eusko Labela duten sagardoak dastatzeko aukera izango da. Pintxoak dastatzeko aukera ere izango da.

11:00. Potxoenea atarian duela 20 urte egindako *Noaia* aldizkari baskideen argazkia bertuko dute.

11:30. Hasiera ekitaldia, *Noaia* aldizkari baskideen eskutik.

18:00. Elektro Patxaranga musika taldea kaleetan ariko da, 21:00ak arte.

eta bi bailara hauetako bizilagunen arteko komunikazioaren eta harreman ekonomikoari antolaketa eta Gipuzkoako garapen historikoan berebiziko garrantzia izan zutela erakutsi dute Espainiako estatutako, Gipuzkoako eta hainbat udaletako artxiboetan egindako ikerketek.

Antzina Gipuzkoak izan zituen bi bitzita iturri nagusi eta inguruko bizilagunentzako aberastasunaren iturriak izan ziren Orieta eta Urumea ibaiak. Garai batean, gainera, aurrendariak izan ziren, eta puntako teknologia erabili zuten ibai horietako zereginetan. Portu instalazioak eta zerbitzuak izan zituzten, eta beren ur bazterretan salerosketa gune ugari izan ziren.

Istorio ugariaren lekuko izan ziren: XVIII. mendeko langileen greba, Ergobiako bidesarian ordaindu behar zen tasa, itsasoarekin eta portuekin loturiko zenbait



Jende ugari izako Usurbilgo Sagardo Egunean. NOAIA

ogibidetan soldataren zati bat ordaintzeko sagardoa erabiltzen zela, Astigarragako alkate harakinarren eta Murgiako jaunaren haserrea, Ignacio de Soroa ontzigile usurbildar ospetsuaren amodio kontuak... Ezezagunak eta aldi berean bitxiak eta interesgarriak dira iraganeko kontu horiek, eta Urumea eta Orieta ibaien ahalmen turistikoak eta kulturala azpimarratzeko eta Gipuzkoako garapen historikoa ezagutzeko parada ematen dute.

SAGARDOETXEKO UDABERRIKO BISITAK

Apirilean eta maiatzean Astigarragako Sagardoetxean izango diren bisitetako edukiak udaberri-

ko egutegira moldatu dira, eta erleen mundua, polinizazioa eta sagastiko intsektuak ezagutzeko aukera izango da. Horrez gain, loretan dauden sagarondoetan barrera ibilaldia egiteko aukera emango zaie bisitariari.

Maiatzaren 18an, Museoen Nazioarteko Eguna ospatuko da Sagardoetxean. Aurten, nazioarteko gaia *Museoak eta paisaia kulturalak* da, eta Sagardoetxean *Erelen bizimodua ezagutzuz* bisita gidatua egin ahal izango da. Urtero bezala, egun horretan museoarako sarrera doakoa izango da.

Maiatzaren 28an, *Luis eta Eugeniaren bikta* ikuskizuna aurkeztuko dute Sagardoetxe

gastian. Astigarragako murgitarren jauregi markesaren familia eta Santiagomendiko baserri bateko familia baten arteko istorioa irudikatuko da antzerkiaren, musikaren eta dantzaren bitartez. Ikuskizun horretan, Astigarragako hainbat talde kulturalerako haurrak ariko dira; besteak beste, Norberto Almandoz musika eskolakoak, Astigarragako antzerki eskolakoak eta Astigar Euskal Ohiturazaleen Elkarte dantza taldekoak.

Azkenik, Sagardoetxeak antolatuta, eta loretan dauden sagarondoek eskaintzen dituzten paisaia ederrak aintzatzat hartuz, *Jatorrizko bekatua* izeneko zozketa martxan jarriko da sare

sozialetan. «*Jatorrizko bekatua*ren fruitua sagarra bada, sagardoaren lurraldean dago paradisu», Sagardoetxe arduradunen hitzetan.

Zozketan parte hartu ahal izateko, erabiltzaileek #jatorrizko-bekatu traola erabili eta beren argazkiak partekatu beharko dituzte Facebook, Instagram edo Twitter bidez. Parte hartzaile guztien artean, bi lagunentzako sagardotegiko otordua zozkatuko da.

@ Informazio gehiago:
www.usurbil.eus
www.sagardoarenlurraldea.com



LIZEAGA
Sagardotegia

ASTIGARRAGA • 943-46 82 90



Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!

edan
eta
eman
edatera

SAGAR URTEA

Guztira, 13 milioi litro sagardo inguru ekoitzi dituzte Euskal Herrian 2015eko uztan jasotako sagarrarekin, eta Gipuzkoan egin da kantitate horren %95. Uzta aparta izan da kopuruari eta kalitateari erreparatuz gero.



Gipuzkoako sagardogileak Donostiako 30. Sagardo Egunean, izakio irailaren 5ean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Oro har, sagar asko eta ona jaso da Gipuzkoako ia leku guztietan 2015eko uztan, azken urteetako sagar kopururik handiena.

Sagardoaren %60-70 bertako sagarrarekin egin da Gipuzkoan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte «gustura» dago emaitzarekin.

Eguraldiak eraginda, izaera eta gorputz handiko sagardoak egin dira, oro har, «gorputz ederrekokak». Bertako sagarrak aurreko urtean baino tanino kopuru handiagoa izan du, eta horrek eragin zuzena izan du sagardoaren kalitatean. Aurreko urtekoekin alderatuta, alkohoi graduazio altuagoa dute aurtengo sagardoek,

azukre kantitate handiagoa baitute, oro har. Hala ere, eremu batetik bestera eta sagardotegi batetik bestera asko alda liteke hori, sagar motak eraginda, biltzeko datak eta beste hainbat kontu direla kausa. Irakinaldiei dagokionez, urriko temperatura beroek eraginda, sagardo gehienek azkar irakin dute, eta usain ederra dute.

2015eko uztako sagardoa freskoa da, usaintsua, fruta usain freskoak dituena, eta txinparta finekoa.

EKOIZPEN ONA

Sagasti batzuk kenduta, ekoizpen ona izan da sagasti gehienetan. Kasu batzuetan, sagar kopurua handiegia izan da, eta, ondorioz, adar asko hautsi egin dira. Barnealdean, lehortea nabarmena izan da udan, eta horrek eragin zuzena izan du sagarren tamainan.

Hamabosgarren urtez jarraian, irailan Gipuzkoako hainbat sagastitan azterketak egin zituzten, sagarren egoera nolako zen jakin ahal izateko. Hamalau sagar mota hauetan kontrolak egin zituzten: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozoloa, Patzoloa, Txalaka, Udaire Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2015eko uztako sagar mota batzuk –Patzoloa, Aritza, Mozoloa eta Gezamina– bi aste aurreratu ziren 2014. urteko uztakoekin alderatuta, eta sagar moten eta sagastien artean ezberdintasun nabarmenak izan dira.

Heldutasunaren egoera, azukre mailari dagokionez, 11,2 gradu Brix izan da, batez beste, aurreko urtekoa baino gradu bat gehiago, eta almidolaren erregresioa 3,6koa izan da, azken lau urteetako altuena.

2015ean azterketa fisiko-kimikoak egiteko sagardoaren sektoreak Gipuzkoako Foru Aldundiko Fraisoroko laborategira bidali dituen laginen kopurua %11 handitu da, 2014an bidali zituenekin alderatuta. Guztira, 5.700 sagardo lagin baino gehiago jaso ditu laborategiak, pHa, garratzasuna, azido azetikoak, dentsitatea eta beste zenbait parametro aztertzeko.

Sagardoaren Dastaketa panelan, 2014. urtean baino %57 lagin gehiago dastatu dira 2015ean. Denera, 118 dastatze saio izan dira, eta 940 sagardotik gora dastatu dira. Sagardo dastatzeko, 25 adituk sagardotegi gehienetako laginak dastatu dituzte. Fraisoroko laborategian, sagardo dastatzen daramaten 3 urteotan, 2.000 lagin baino gehiago dastatu dira.

HAINBAT SARI

Astigarragako Berezartua sagardotegiak urrezko, zilarrezko eta brontzezko dominak jaso ditu Ameriketako Estatu Batuetako Michigango Laku Handien Nazioarteko Sagardo Lehiaketan (Glintcap), apirilaren amaieran.

Halaber, Berezartua sagardotegiak berak eta Astigarragako Astarbe sagardotegiak Urrezko Sagarra saria lortu zuten apirilaren hasieran, Frankfurteko Nazioarteko Sagardo Ferian; Astarbek, *Byl Hur* sagardo apardunaren bitartez, eta Berezartuak, sagardo naturalaren bidez.

@ Informazio gehiago:
www.sagardoarenlurraldea.com

SETIEN sagardotegia

XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran ballara, 11 Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

XVI. mendetik sagardotegia

GORENAK

GARTZiategi

Gartziategi baserria • 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA

Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Zelaia
sagardo natural

MARTINDOGE 29
ZELAI HERRAI • GIPUZKOA
943 360 851
BARRIOA 1000 • 20000 • ZELAI HERRAI

OIANUME SAGARDOTEGIA

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

SAGARDOTEGIA URRIK ARTE ZABALIK

Sagardotegia, urriak erdirarte irekita izango da baina bakarrik asteburutan. 300 lagunentzako tokia.

EDARI NATURALA ETA EDERRA

Bizkaiko sagardogileek sagardo ederra ekoitzi dute. Gozoa, freskoa, usain onekoa eta edanerraza. 2015eko uzta ona izan da, eta pozik dira ekoiztako kopuruarekin.

Botilatik dasta daitekeen sagardoa ona da, Jose Antonio Zamalloa Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak azaldu duenez. «Txotx garaiazen hasierako ezaugarri berak ditu 2015eko uzta sagardoak; azken batean, botilan ez da asko aldatzen. Itxura oneko sagardoa da, erraz edatekoa, usain onekoa eta freskoa; sagardo ona, azken batean».

Gozoa eta leuna, oro har. «Upategi batean aukera asko dago, eta sagardo guztiek ez dituzte ezaugarri berdinak. Hartzidurak modu naturalean egiten dira, eta hainbat sagardo mota daude upategi bakoitzean, baina, orokorrean bai, sagardo gozoak dira».

Bizkaiko sagardogileek 2016ko txotx garaiazen aurkezpena Uxarte sagardotegian egin zuten, urtarrilean, eta 180.000 litro ekoitzi zituztela jakinarazi zuten, aurreko urtean baino 30.000 litro gehiago. Bizkaiko sagardogileak pozik dira aurtengo ekoizpenarekin. «Uzta ona izan zen iazkoa, eta ekoiztako sagardo kantitatea ere ona izan da. Orain,

urtean zehar modu egokian saldu behar da, eta horretan gabilta».

Aurtengo txotx garaia ona izan dela dio Zamalloak. «Ongi joan da, iazkoa baino hobeto. Orain dela urte batzuk, krisia zela eta ez zela, alarma batzuk piztu ziren, baina aurtengo txotx garaiarekin pozik gaude. Urtea oraindik luzea da, eta ikusi behar da nola amai-

«Edari gomendagarria da sagardoa, eta, txotx garaian ez ezik, uda partean ere kontsumitzeko ederra»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Uxarte sagardotegiko arduraduna

tzen den, baina uste dut ez dela txarra izango».

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko kideek sagardo naturala ekoizten dute, hemengo sagararekin. «Produktu edo edari gomendagarria da sagardoa, eta, txotx garaian ez ezik, uda partean ere kontsumitzeko ederra».



Informazio gehiago:
www.bizkaikosagardoa.eus



Hainbat lagun sagardoa dastatzen, Bilbon. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA



Jose Antonio Zamalloa, Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduraduna. LUIS JAUREGIALTZO / ARGAZKI PRESS



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bermate

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

Lizama

Erdikoetra Sagardoa
Andoni Ojaguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Epilake

Etxebarria Sagardoa
Itxier Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Markina-Xemea

Arze Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Gatika

Eguezka Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Uztara

Kandi Sagardoa
Sut Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Urdulundu

Laneko Koop
Leartubi Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Urdulundu

Uxarie Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 86 15

Pamplona

Trezola Sagardoa
Sonia Isasi Arrieta
Tel.: 94 661 60 44



bizkaiko sagardogileak

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
SALMENTA
SAGARDOTEGIAN
BERTAN

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

OTATZA
TOLARE
SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

Otatza Baseria • Tel. 943 80 17 57 / 615 790 045 • 20214 Zerain

CORENAR

Sagardo
naturala

Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

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

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko produktuek
Bezerotz arreta gorria
Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuak

ETOR
ZAITEZ
GURERA!

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

Oriotik oinez etortzeko aukera

GIPUZKOAKO
FORU ALDUNDIKO
SAGARDO
LEHIAKETAREN
TXAPELDUNA
HIRU ALDITAN

R. ZABALA
Sagardotegia

Eguerdiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Gauz belli irekita

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74

Txotx denboraldian bakarrik 20150 ADUNA (Gipuzkoa)

VI • Botilako sagardoa

**NAFARROAN SAGARDO
ONA EKOITZI DUTE**

Erraz edateko sagardoa ekoitzi dute Nafarroako sagardogileek. Leuna, freskoa eta atsegina. Pozik daude ekoizpenarekin.

Nafarroako sagardogileek sagardoa «ona» ekoitzi dute, Inaxio Begiristain Aldazko Martitxonea sagardotegiko arduradunak azpimarratu duenez. Nafarroako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria ere bada Begiristain. «Hemengo sagardoak ezaugarri desberdinak dauzka beste herrialdeetako sagardoekin alderatuta, baina, oro har, lasto kolorekoa da, fruta gustua eta usaina dauzka, eta leuna da, bere azidotasan puntuarekin».

Sagardo gozoa. «Erraz edateko sagardoa da, oso atsegina, eta azidotasan puntu normalarekin. Gustura gaude. Hoberena da dastatzea».

2015eko uzta ona izan da, eta ekoiztitzako sagardo kantitateare-



Sagardoa zerbitzitzen, Lakuntzako jaietan. IDOIA ZABALETA/ARGAZKI PESSA

kin pozik daude Nafarroan. «Oro har, bai, urte ona izan da».

Txotx garaiarekin ere bai. «Iaia, urtero bezalaxe. Asteburuetan ireki dugu sagardotegia, hamabost-hamasei asteburutan, eta,

gutxi gorabehera, urtero bezalaxe joan da txotx garaiak. Ez da jaitzi; pare-parean ibili da». Gustura gaude, beraz. «Oso kontent gaude horrekin».

Sagardoa edari gozoa da, eta dastatzera animatzen du jendea: «Sagardoari buruz nik beti gauza bera esaten dut, Aita Larramendik bere garaietan esan zuena: 'Edari freskoa eta atsegina da, bizitzeko modu baten, lan egiteko modu baten eta harremanak izateko modu baten ispilua da; kultura adierazpen bat, hitzaren zentzunik zabalenean'».

«Txotx garaiarekin kontent gaude; gutxi gorabehera, urtero bezalaxe joan da; ez da jaitzi, parean ibili da»

Larrarte
Sagardotegia

MAIATZA BUKAERA ARTE ZABALIK

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

Itxas-Buru
Sagardotegia

Bertako sagarra

Aurten kafea eskeiniko dugu

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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

TOLARE SAGARDOTEGIA

INAXIO BEGIRISTAIN
Martitxonea sagardotegiko arduraduna

Nafarroako txotx garaiak urtarileraren 15en zabaldu zen, Lekunberriko Toki Alai sagardotegian. Txotx egiteko ohitura eta sagardoaren inguruko kultura Nafarroan sendotzen ari dela azpimarratu zuten Nafarroako sagardogileek ekitaldian.

Informazio gehiago:
www.martitxonea.com

SAGARDOAREN KULTURA ZABALTZEN ARI DA ARABAN

Arabako sagardogileak pozik dira txotx garaiarekin. Jende ugari joan da sagardotegietara. Sagardo edanerraza eta leuna ekoitzi dute.

Txotx garaiaren «ona» izan da Araban, Koldo Martinez Askartzako Trebiñu sagardotegiko arduraduna kesian duenez. «Mugimendu handia izan dugu. Jende asko etorri da sagardotegietara, aurreko urteetan baino gehiago. Jendea autobusetan ere etorri izan da. Batez ere, asteburuetan lan egiten dugu, eta sagardotegia betirik betetzen dugu batez ere, larunbatetan eta igandetan jende asko etorri da bazkaltzera, eta, larunbatetan, afaltzera ere bai».

Beraz, txotx garaiarekin pozik dira. «Ez gara gelditu txotx garai osoan», Martinezek azpimarratu duenez.

Sagardo ona ekoitzi dute Araban. «Guk bertako sagarrarekin lan egiten dugu. Sagarra sagarrrondotik dolarrera zuzenean eramaten dugu. Produktua erabat kontrolatzen dugu. Sagardoa egiteko prozesuan ez dugu inolako arazorik izan; gaixotasunik eta horrelakorik ez dugu izan. Sagardoa edateko ederki dago, udan ere bai. Sagardotegira etorri den jendearen gustukoa izan da».

«Arabian, txotx garaiaren, jende asko etorri da sagardotegietara; sagardotegia betirik izan dugu asteburuetan»

KOLDO MARTINEZ
Trebiñu sagardotegiko arduraduna

Gozoa, leuna, fruta gustukoa eta edanerraza. «Gure sagardoa beste batzuk baino leunagoa da; azidotasan eta mikaztasun gutxiago du; agian, eguzki ordu gehiago izaten dugulako Araban beste herrialde batzuetan baino, eta sagarrak lehenago heltzen direlako».

Sagardoa gero eta gehiago kon-

tsumitzen da Araban, eta sagardoa kultura zabaltzen ari da. «Gure ingurua Mirandaraino iristen da, Burgosko probintziaraino, eta handik jende ugari etortzen da Arabako sagardotegietara otorduak egitera. Sagardoaren kultura urtez urte hedatzen ari da Araban, gero eta gehiago. Sagardoa lehenengo aldiz dastatu nahi duen jende asko etortzen da, eta hori interesgarria da».

Bezeroek sagardoaz gozatu egiten dutela dio Martinezek. «Sagardoaren ohiko eremutik urrun gaude, baina Arabako jendea hurbil daukaten sagardotegietara joaten da, gero eta gehiago. Dastatu egiten du, eta giroaz gozaten du. Beste gauza bat da, nahi adina sagardo edan baitzakezu txotxetik. Errioxatik hurbil daude, ar-

doa edateko ohitura dute, eta lehen ardo botila bat eskatzen zuten askok; orain, sagardoa eskatzen dute, eta sagardoa edatera ohitu dira».

ARABAKO SAGARDOGILEAK

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

@ informazio gehiago:
www.trebinu.com

AKARREGI Sagardotegia



Akarregi oizoa, Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 6601 44 560 - 660 144 563
HERNANI

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



Sagastiak, Trebiñun. TREBIÑU SAGARDOATEGIA



Trebiñu sagardotegiko bi kide, botila bat irekitzen. JUANAN RUIZ / ARGIAZKI PRESSE

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOATEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALA



Ostegunetan,
afaria;
eta ostiral-larunbatetan,
egun osoa

**MAIATZAK
28 ARTE!!!**



**DONOSTIALDEAN
SAGARDO
ETXERAINO
DARAMAGU**

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



SAIZAR
Sagardoà · Sidra Natural

BODEGA

Kale-zahar auzoa, 39 · Apdo. 68
20.170 USURBIL (Gipuzkoa)
+34 943 36 45 97
sidreria@sidrassaizar.com



www.sidrassaizar.com

VIII • Botilako sagardoa

BERRIA
Ostirala, 2016ko maiatzaren 13a

UZTA PAREGABEA

Inoiz izandako uztarik onena izan da Azkaineko Txopinondo sagarnotegiarentzat. Sagarno berriaren txotx garaiarekin ere pozik dira.

Oso pozik dago 2015. urteko uztarekin Dominic Lagadec Azkaineko Txopinondo sagarnotegiko arduraduna. «Gure historiako uztarik onena izan da; hau da, sagarnotegia 1987. urtean zabalku genuenetik izan dugun hoberena. Osagai guztiak kontuan izanik: egitura, usaina, zaporea eta dastatu osteko oroltzapena. Edan, eta ez da oharkabean igarotzen».

Txopinondo sagarnotegiak sari bat ere jaso du bere sagarno berriari esker, Ameriketako Estatu Batuetan. Brontzezko domina bat, hain zuzen, Michiganen, apirilaren 22tik 24ra sagar eta udare produktuen inguruan eginiko nazioarteko lehiaketan. *Glincap* izeneko lehiaketan (Great Lakes International Cider and Perry Competition).

Sagarnotegian bertan ez ezik, Ameriketako Estatu Batuetan, Europako iparraldeko hainbat herrian eta Astigarragako Sagardotxean ere eros daitezke Txopinondo sagarnoa. Produktu naturala da, eskuz egina. «Lapurdin, beste hainbat sagarnogle ere badaude sagarno gure eran egiten dutenak, eta sagarno normandiar eran egiten duenik ere bada».

TXOTX, URTE OSOAN

Lau txotx garai izaten dira Txopinondo sagarnotegian: «Neguan, Euskal Herriko jendearentzat; udaberrian, autobusez etortzen direnentzat; udan, familia emigratuak jasotzen dituzten euskal familiarentzat, eta, udazkenean, Euskal Herrira etortzen diren taldeentzat».

Txopinondo sagarnotegian urte osoan egin baitaiteke txotx. «Sasoi bakoitzean produktu bat eskaintzen dugu. Euskal kultura adierazteko eta hedatzeko modu original bat da. Elizak bezala, sagarnotegiak euskaraz gehien hitz egiten den lekuak baitira, euskarazko hitz gehien erabiltzen diren tokiak».

Sagarno berriaren txotx garai-



Txopinondo sagarnoa botilatzen. TXOPINONDO SAGARNOTEGIA

rekin pozik da Lagadec. «Oso ongi joan da; jende asko etorri da, kanpoko jende ugari. Turkiarrak, errusiarak, japoniarrak, alemanak eta beste hainbat herriakoz izan ditugu gure sagarnotegian. Txotxa gero eta oihartzun handiago duen proposamen enoturistikoa euskaldun bat baita, nazioartean gero eta ezagunagoa dena».

«Gure historiako uztarik onena izan da, osagai guztiak kontuan izanik: sagarnoaren egitura, usaina, zaporea...»

DOMINIC LAGADEC
Txopinondo sagarnotegiko arduraduna

Sagarno urtarriletik urrira arte botilaratzen dute. «Sagarno upeletan egoera onean dagoen bitartean, txotxetik zerbitzatzen dugu. Sagarno berria txotxetik, urte hasieratik apirilera arte, eta sagarno heldua txotxetik, apiriletik urrira arte».

Sagar muztioa ere txotxetik zerbitzatzen dute, azaroan eta abenduan. «Akitanian, ardoarekin, mahatsa hartzen ari dena, edateko ohitura handia dago,

upelean egun gutxi batzuk besterik egin ez dituelarik, azukretua dagoenean, eta ohitura hori sagar muztioarekin ere egiten da. Jende dezentek nahiago izaten du hartitzeko bidean dagoen produktu bat dastatzea».

Sagarno hitza aldarrikatzen du Lagadec. «*Sagarno* edo *sagardoa* hitza ederra da, antzinakoa, eta gure kulturaren adierazgarria da. Ez dakit jendeak zer-gatik erabiltzen duen *sidra* edo *cidre*. Azken batean, ez zaio ematen duen balioa. Antzinako edari bat da. *Txakolin* hitzari ez zaio hori gertatu, *talo* hitzari ere ez, *patxaran* hitzari ere ez».

Sagarnotegian bertan denda bat daukate, eta urte osoan zabalik izaten da. Dendan sagarno saltzen dute ostatuentzat eta elkartentzat, 75 zentilitroko botiletan eta 30 litroko upeletan, eta baita sagarrekiko koiztirikoa beste hainbat produktu ere; besteak beste, Txopito sagar muztioa, Sagarmahats aperitifia, Manzina eta Patxaka likoreak, Berrogei Ur Bizia 40 graduko pattarra eta ozpin naturala.

@ Informazio gehiago:
www.txopinondo.com