

botilako sagardoa



PLAZAZ PLAZA





JOXE ANGEL GARCIA. Lekarozko Larraidea sagardotegiaren jabea. Sagardo ekologikoa egiten du. KONTZILA LARRETEIA



ARANTZA EGUSKIZA. Aurten izendatu dute Eguskiza Gipuzkako Sagardogile Elkartearen lehendakari. KONTZILA LARRETEIA



JOXE ANTONIO ZAMALLOA. Sor-markaren aldekoa da Zamalloa. JON HERNANZ / ARGAZKI PRESS

JESUS ANGEL GARCIA » NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sagardo guztia hemengo sagarrekin egitea lortzen ari naiz»

Sagarraren katalogazioan lanean dihardute Nafarroan, eta aipatu lanak amaitu ondoren sagarra zabaltzearen alde lan egingo dutela dio Joxe Angel Garciak.

Nafarroan lan handia dute sagardoa hedatzeko, eta horretarako sagar faltari aurre egin behar diotela dio Joxe Angel Garciak, eta sagar gutxi ekoizten dutenez sagardo gutxi egiten dutela gaineratu du.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Graduazio baxuagoa du, gorputz gutxiago eta, beraz, edateko errazagoa da. Koloreari dagokionez, lasto kolorea igartzen zaio, eta dastatzeko garraztasuna du.

Zein da sagardogileen erronka?

Nafarroan hemengo sagar barietateak katalogatzen dihardugu, enologiaren ikuspuntutik onenak zein diren ikusteko. Horrez gain, susmoa dago 80ko hamarkadan Sartagudara eramane zen produkzio osoa Asturiassera eramango ote

den. Horren kontra ere lan egin behar dugu. Hemengo haren mantentzearen aldekoak gara. Eta are gehiago: behin katalogazio lanak amaitu ondoren, sagarraren zabalkundearen egingo dugu lan.

Kalitate labelak kezkatzen zaitu?

Produktu ekologikoa izatea eta artisauek bermatzea bada kalitate marka garrantzitsua. Hala ere, katalogazioa lanak amaitu, sagarraren produkzioa bultzatu eta sagardo guztia bertako sagarrarekin egitea lortzen denean Euskal Herriko sor-marka bultzatzearen aldekoa naiz. Gainera, gutxiok batzen gaituen marka sortzea posible dela uste dut. Eta adibidea ere hor dago, Idiazabalgo gazta.

Non daude merkatu berriak?

Guk hemen saltzen dugu. Zabaltzeko muga handia dugu: sagar falta. Hemengo sagarrekin lan egiten saiatzen gara, eta, noski, gutxi dagoenez, sagardo gutxi dugu. Euskal Herriko jatetxe eta sagardotegi guztietan sagardo karta ikustearrekin konformatuko nintzateke.

Baloratzen al da kalitatea?

Sagardoak jaiarekin eta herriarekin harreman estua dauka, eta hori ona da. Sagardo ona jendeak gustuko duena da: gu ahalik eta onena egiten ahalegintzen gara, eta Nafarroan, esaterako, aurrerapauso handia eman dugu. 1994. urtean Tuterako tabernetan ez zegoen sagardorik, eta orain, sagardotegiak ere badaude!

«Produktu ekologikoa izatea eta artisauek bermatzea kalitate marka da»

«Sagardoak harreman estua dauka jaiarekin eta herriarekin»



dimarpe, S.A.

◀ mangerak eta ureztatzeko tresnak
◀ tutueriak eta osagarriak

Oria etor, 6
Tel.: 943 37 26 86
Faxo: 943 37 33 03
20160 LASARTE-ORIA

ARANTXA EGUSKIZA, GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sagardoa mahai guztietara zabaldu nahi dugu»

Sagardotegian aurtengo sagardoari buruzko kezak izan direla dio Arantza Eguskizak, baina sagardo onena botilakoa dela gaineratu du.

Aurten izendatu dute Arantza Eguskiza Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko lehendakari, eta sagardotegietan sagardoari buruzko kezak entzun direla aitortu badu ere, botilakoa dotorea izango dela adierazi du. Bai ogitartekoak dauden mahaitan eta bai 200 euroko bazkarietan sagardoa egotea nahi duela dio.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?
Aurtengo sagarra ona izan da. Mikatza, udan eguzki gutxi izan zelako, baina kalitate ona, hartiduraren denbora gehiago behar izan duen arren kontserbazioa hobea delako. Sagardotegietan izan dira kezak mikatzezia zelako.

Baina ezin da ahaztu sagardoa onena botilakoa dela. Turciean, upelean, egite prozesuan dago. Botilakoa sagardo dotorea izango da.

Zein da sagardogileek duten errotika?
Ahalik eta sagardorik onena egitea. Kontuan izanda produktua naturala dela eta ezin dela gutxi kontrolatu. Eta produktua, naturala, alkohol gutxiago eta freskagarria mahai guztietara zabaltzea. Ogitartekoak dauden mahaitara eta 200 eurokoetara.

Kalitate labelak kezaketen al zaitu?
Gaur egun, sor-marka eratzea ez da posible, ez dago oinarritu bal-

«Sor-marka eratzea ez da posible, ez baitago behar den baldintzarik»

«Merkatu berriak ez daude kampoan bakarrik; etxean ere asko dugu egiteko»

ditzarrik, hemen ez dago behar beste sagar. Kalitateko marka baten bina inguruita, baina horiek ez dituzten mahaiekin dena kalitatekoa ez da.

Nor daude merkatu berriak?
Aurten, Barboianan Alimentaria azokan egon nait. Atzeritarrek gure produktua mila balaitatu duten lisiu dugu. Baina kampoan bakarrik ez, etxean ere asko dugu egiteko.

Baloratzen al du kalitatea?
Sagardoa edari merkea da. Merkegia, agian, duen kalitateko eta horiek ez dago laguntzen duen tokian ematen. Sagardogileek ez dugu jakin produktua saltzen eta transmititzen.

JOXE ANTONIO ZAMALLOA, BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO LEHENDAKARIA

«Sor-marka bultzatzearen aldekoa naiz»

Sagardoa nahi duten sagarrekin egitea lortzen dutenean beren erronkak beteta egongo direla dio Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak.

Sor-marka bultzatzearen aldekoa da Joxe Antonio Zamalloa, baina horretarako lehengia izatea preminakoa dela deritzen, hau da, sagarra. Aurtengo sagardoak izakoa baino gorputz gehiago du, haren ustez. Koloreari dagokionez, berdekoa da, eta usai aromatikoagoa duela uste du. Beraz, sagardo horobila da dela dirudi, eta sagardogileek bilatzen dituzten ezagarririk hobeto betetzen direla iruzitu dio.

Nolakoa da aurtengo sagardoa?
Nik izaknari baino gorputz gehiago ikusten diot. Usainari dagokionez, aromatikoagoa da, eta kolore aldenik berdekoa. Hori da nik ikusi

dufana. Izakoa arinagoa zen: beto ikusten zut aurtengoa. Guk bilatzen ditugun ezagarririk hobeto betetzen dira.

Zein da sagardogileen errotika?
Sagardo ona. Eta hori sagarrak ematen du, sagar motak. Guk nahiko genukeen sagarrenekin egiten dugunean gure erroka beteta egongo da. Hori baita, erronka, lehengia gure inguruan zurratuta izatea. Sagarra ez dabilu loteria izan.

Kalitate labelak lortzeki kezaketen zaitu?
Lehen pentsa lehengia izatea da, gure sagarra. Behar ditugun lehengia ez dazkigun bitartean,

«Erronka lehengia inguruan zurratuta edukitzea da. Sagarra ez da loteria»

«Sagardoa hemengoa da eta hemengo sagarrez egin behar da»

gimintzekoak hitzak besterik ez dira.

Nor daude merkatu berriak?
Bertako merkatuan keiztatu beharrra dugu. Produktuaren kalitatean %20 zurratuta behar dugu. Sagardoa bertakoa da eta bertako sagarraz egin behar da. Bertako merkatuan hori eskaintzea lortzen dugunean historia nahi dugun lekuan ipintzeak modu onagoa.

Baloratzen al du kalitatea?
Arduaren kasuan kalitateaz hitz egiten da. Eta normalean, mihasturik apeltziaren albotan dardatzen. Sagardoen lekua ere hori da eta modu bultzarrean hor zurratuta beharrra dugu.



LIZEAGA
Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobea.

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**



KIZKIAREKIN. Sagardogile batzuk sagarrondotik eroritako sagarra kizkiarekin jasotzen, GARI GARAIALDE / ARGALDE PRES

SAGARRONDOAK, GORA BEGIRA

Azkueren hiztegiari 85 sagar mota ageri dira. Egun Gipuzkoako Foru Aldundiak, berriaz, 12-14 motaren zabalkundea bultzatzen du, sagardo produkzioarako egokienak diren sagarrak.

Sagarraren araberako sagardoa lortzen da. «Nolako sagardoa nahi den, halako sagarra aukeratu beharra dago», dio Iñaki Larrañaga Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapenerako sagar-landareetako teknikariak. Egungo joera sagar garratz-mikatzaren aldekoa da,

ezaugarri garrantzitsu bat duela, azido malikoa. Azido malikoa duten sagarrek balio erantsia dute, azidoak kontserbatzaile natural onak direlako. Sagarrorietan egindako sagardoak hobeto irauten du.

1982an hasi zen Gipuzkoako Foru Aldundia sagarraren arloan lanean. Horren helburua galtzen

ari ziren sagar motak berreskurtea zen. Helburu horri bira eman zitzaion ondoren. Etnologo bat kontratatatu zuen Aldundiak. Sagar motak aztertu eta aukeraketa egiteaz arduratu zen, hau da, balio etnologiko handiena duten sagarrak aukeratu zituen. Galdontzekoak baztertu eta egun 12-14 diru Aldundiak bultzatu eta diruz laguntzen dituen sagar motak.

Euskal Herrian sagar gutxi dago. «Egun ekoizten den sagardoa, hemengo sagarren erabilera %20-30ekoa da. Normala da, baserritarrek gutxitzen ari dira, eta, beraz, sagastiak ere behera egin dute, betitiki eurek zaindu baitituz

te sagarrondoak», dio Larrañagak. «Eta hor dago sagardogileen erronka, sagarra behar dute... eta batzuk hasi dira landatzen. Eurak izan behar dira liderrak, eurak dakite zer sagar eta zenbat nahi duten. Txakolindogiek, osaterako, horrela egiten dute lan. Bakoitzak bere mahastiak ditu».

Interesak

Gipuzkoako Foru Aldundiak eurek zehaztutako sagar motakoak diren landare bakoitzeko gehienez lau euroko laguntza ematen du urtean. Hiru urtean behin landarea ikustera joaten dira, hor dagoela eta egoera onean dagoela frogatze-

Loretan daudenean garrantzitsua da eguraldi gozoa izatea, eriesek lorea polinizatzen dezaten

ko. Baina ez da lan erraza inongo etnologikoa duten sagarrondoak bultzatzea. «Azken hamabost urteetan hasi gara hautaketa lekuetan. Lehen, sagarrondoak jasoan helburua sagar kopuru handia jasotzea zen. Izan ere, sagar mota hiri ez da beste bat baino gehiago ordaintzen, kiloko ordaintzen da. Eta, horregatik, sagarrondoak jabeek zabalik eta sagar kilo gehien ematen duten motak behar izaten dituzte».

Larrañagak, ordea, argi dio eurek ezin dutela iritzi hori babestu. «Guk, aldiz, Foru Aldunditik eta administrazio publiko garen aldetik, beste ezaugarri batzuk ere bilatu behar ditugu. Noski, alde agronomoa kontuan hartuko dugu, baserritarren interes, baina baita etnologikoa ere bai. Biak uztartzea da gure erronka». Horregatik ubergarri eta egoki ikusiko luke, mahastiarekin gertatzen den bezala, sagar mota batzuk beste batzuk baino garrantzitsuak izateko. Guztiz ez dira berdinak... eta ekoizte bakoitzak bere sagardoa nolako nahi duen mota bat edo beste bat aukeratu behar du luke.

Sagarrondoak loretan

Sagarrondo horiek loretan daude orain. Loretan daudenean garrantzitsua da eguraldi gozoa izatea, beraz, haize gutziarekin... eriesek ibil daitezten, eta lorea polinizatzen. Euren esku dago. Baina apurlekan euria erruz egin du. Dena den, izan dira hilabetez salbatzeko moduko oso egun berriak amaiera aldera.

Behin fruitua hazten zaienean, aldiz, tarteka euria ere behar du, sagarra gizentzeko beharrezkoa. Baina baita eguzkia ere, helterko, kolorea hartzeko. Eta haizearik ez, gutzila lurrera bota baitzeke.

Eta euririk egiten ez bada, urbelak uretzat daitezke? «Azken azken aukera da. Etnologiek diote maiz ureztatuz gero zaporea galtzen duela, zukua ateratzerakoan igartzen zaila ura duela», abisatu digu Larrañagak.

Eguraldia hizpide hartuta, ERMa aldaketa berez azaltzen den terminoa da. «Nik ez dut esango ez dagoenik, baina zabalitzen jartzen dut bizi gaitzeko 100 urteetan igar daitekeenik. Hau da, guk sufrituko dugunik. Garai bateko lorezaintzari buruz irakurtzea gustulo dut. 1890ko testuetan ere aurkitu ditut egun gertatzen direnak: lehorleak, eurleak... Zeruari begira jarraitu behar, trahi aldera sagarra jasotzeko auaia heldu arte».

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

943-55 58 46 - 616-28 78 67
Ikabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osifnaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI



ELKARTEA. Bizkaiko Sagardogileen elkarteak kide da Laneko sagardoak. © EUSA

BIZKAIKO SAGARDOA BERRESKURATZEKO LANETAN

Bizkaiko sagardogileen elkarteak 13 urte daramatza bertako sagarra eta sagardoa ezagutarazten. Hasiera batean, galtzen ari zen tradizioa berreskuratzea izan zen helburu nagusia.

Bizkaian sagardoa egiten da. Askok ez dute jakin ere egingo, baina segur aski, orain 10 urte baino gehiagok ezagutuko dute Bizkaiko sagardoa. 13 urte dira Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak sortu zela bertako sagardoa bultzatzeko helburuarekin. Ez zuten ezer berririk asmatu nahi, galtzen ari zena berreskuratu baino ez. Halaxe kontatu digu Aitor Intxaurrega, Bizkaiko Sagardogileen elkarteak lehendakariorde eta bozeramaileak, «orain 200 urte sagardo ugari ekoizten zen Bizkaian. Batez ere, baserrietan egiten zen etxean odo-



SALGAI. Bizkaiko sagardoa merkatuetan salgai. © ANHERNAIZ / ARGAZKI PRESS

teko». Baina ohitura galduz Joan zen, «gu lanean hasi ginenean sagardoa egiten zuten oso baserrigutxi geratzen ziren. Apur bat etxean edan edota inguruko tabernetan banatzen zen».

Bizkaiko sagardogileen Elkarteak lanari ekin zionean argi zekukan, etxeko kontsumoaz gain, merkaturatzea ere bultzatu nahi zutela. Merkaturatu ez izana izan baitaiteke sagardoak Bizkaian izandako beherakadaren arrazoietako bat, «garai batean kopuru handia ekoizten zen Gipuzkoan bezalaxe. Aldea komertzializazioa izan da, hemen ez dugu merkaturatu, eta galdu egin da. Horrez gain, ardoaren lehia ere kontuan izan behar da», dio Intxaurregarekin.

Bertako merkatua

Sagardoa galtzeaz gain, sagarra ere galdu zen eta sagarra berres-

kuratu nahi dute lehenbizi, ondoren ahalik eta sagardo gehien ekoizti ahal izateko. «Bizkaian dagoen sagar gutxia erosten ahalegintzen gara, nahiz eta zati bat Gipuzkoara ere eramaten duten, eta dagoen sagarraren arabera sagardo gehiago edo gutxiago egiten dugu. Osurte txarra tokatzen denean kanpora ere jo behar izaten dugu sagar bilas». Eta hori da nola edo hala sailhestu nahi dutena, «bertako sagardoa egin nahi badugu, bertako sagarra behar dugu. Batzuk alpatu nahi izaten ez duten arren, sagarra dago sagardoaren oinarrian, eta dagokion garrantzia eman behar zaito». Bizkaian, urtean 200.000 eta 300.000 litro sagardo inguru ekoizten da, eta produkzioaren %95 Bizkaian bertan saltzen da. Gaintzekoa, Gipuzkoa, Araba eta Iparralde artean saltzen da.

Errentagarritasun txikia

Bizkaiko Sagardogileen elkarteak 11 ekoizle ditu kide. Eta ez dira gutxiak eremu berekoak: Dima, Zornotza, Gatika, Gornika eta Lea Artibain ekoizten da Bizkaiko sagardoa. Helburu komunarekin egiten dute lan, Bizkaiko sagardoa ezagutarazte, eta horretan ari dira. Horrez gain, kalitatea duten lehen helburu eta kalitatea alpatzean sagarra alpatzen dute, «sagaro handia da, ez delako errentagarria. Sagardo produkzioaren errentagarritasuna oso txikia da txakollinaren alboa, eta hori da momentuko arazorik handienetakoa. Sagarra eta sagardoa merkeak dira, baloratu eta dagokien prezioa ipintzea behar dute».

Sagarra bultzatzeko ahalegin horretan Bizkaiko Foru Aldundia-ren laguntzaz sagar motak aztertuko dira, beste lurralde batzuetan egin de moduan. Horrez gain, Euskal Herri mailako lankidetzak bultzatzeko pausoak ematen hasia dira, baina oraindik oinarriak ipintzen dihardute. Eta badago lan horretan jarduteko motiborik, Intxaurregarekin berak dioenez, bateko eta beste ko sagardoaren artean ez baitago alderik, «Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardoa berdina dira. Bodega bateko eta beste ko sagardoa dira ezberdinak». Ohitura aldetik, berriz, Bizkaiko sagardotegi gutxitan dago txotxa, botilako sagardoa da nagusi.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitzez

Laka-Elvi Sagardoa
Juan Amallobenta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Lapurketa Sagardoa
Tel.: 94 633 60 39

Etxebarria Sagardoa
Iñaki Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Milgacarraga Sagardoa
Maribel Abalo
Tel.: 94 676 24 19

Iñaki Sagardoa
Rubino Iñaki Arriola
Tel.: 94 625 10 69

Leintzar Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Erdikortxe Sagardoa
Andoni Ojangueren Zereza
Tel.: 94 457 32 05

Axpe Sagardoa
Jose Antonio Bilbao Barriola
Tel.: 94 616 82 85

Sebastiánek Sagardoa
Antón Arriola Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Kandi Sagardoa
Sati Kandi
Tel.: 94 625 60 40

Uhartu Sagardoa
Jose Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15



bizkaiko sagardoa



GARBITZEA. Sagardo botila ondo garbitu behar da sagardoa botilaratu baino lehen. GAIZKA IROZ

HONDARRIK GABEKO SAGARDOAREN ATARIAN

Sagardoa egiteko erabiltzen den makinerian etengabe berrikuntzak daude.

Ez da horrenbeste urte pasatu sagardotegitan makinak sartzen hasi zirela. Oso sektore tradizionala izan da, eta berrikuntzak sartu eta modernizazioaren bidea hartzeak erreparoa ere sor zezakeen. Baina beharra argia zen.

Egun, prozesu osoa automatizatzen da. Prozesu hori bitan banatzen da: alde batetik, sagardogintza bera, eta, bestetik, botilaratzea.

Makineria gero eta presentegoko egoteak hauek herrira hurbiltzea ere ekarri du, eta gero eta gazte kodrila gehiago animatzen dira

etxean sagardoa egitera. Hala azaldu digu Astigarragako Simak enpresako Iñigo Egimendiak. «Beharrezko tresnak ipini, eta norberak etxerako sagardoa egitea ez da horren zaila. Makinerian egin beharreko inbertsioa ere ez da horrenbestekoa. Xehagailua, tolarrea eta kupela 1.000 euroren

truke eskura litezke. Oso modan dago», adierazi du Egimendiak.

Profesionalek askoz ere makineria gehiago erabiltzen dute. Erraztasunagatik eta legeak ere horrela eskatzen duelako. Izan ere, sagardoa botilaratzeko eman beharreko lehen pausoa botila bera garbitzea da, derrigor egin beharrekoa. Botila aurrez erabilia izan edo ez, botila garbitu behar da, eta garbigailua beharrezkoa da.

Bigarren pausoa botila betetzea da, botila betetzeileak egiten du lan hori. Hirugarrena, tapoia jaretzea da, eta gero etiketa. Azkenik, kaxetan sartzea. Azken pauso hori ez da kasu guztietan modu automatikoan egiten.

Makinak etengabe hobetzen direla dio Egimendiak, «egun automatizazio maila altua lortu denez, batez ere kalitatean, azkartasunean... hobetzen da». Baina bada ate joka datorren makina bat: sagardoa iragazteko makina. Ardoa egin, sagardoa egin edo txakolina egin makinerian alde gutxi dago, detalle txikiak dira. Egun, batzuen eta besteen artean ematen den alde nagusia iragazte prozesua da. «Hemen, oraindik ez da sagardoa guztiz garbi egoterik onartzen, hondarra izatea eskatzen zaio. Ardoan, berriz, alderantziz gertatzen da, ez da hondarririk onartzen». Eta erabaki kontua da, sagardoa ira-

Tapoiaren funtzioa da sagardoaren karbonikoa mantentzea, besteak beste

gazteko makina merkatuan baita. «Badira sagardoa oso garbi utziko luketen makinak, eta etorkizunean, iritsiko dira guztiz garbi utziko dutenak, distiratsu. Etorkizuna hor dago, iragazketa tangenzialean. Bertakoek ez dute sagardo garbia eskatzen, baina kanpoko merkatuak eskatuko du».

Senide ahaztua

Botilaratze prozesuko elementu garrantzitsua da tapoia, baina maiz ahaztua da. Eta gezurra badirudi ere tapoi mota ugari dago.

Jatorrian elementu naturala erabiltzen zen. Gipuzkoako Kortxo Tapoitegiko Aurora Sierrak azaldu digu aldekaren arrazoiak: «Tapoiaren helburuetako bat da sagardoaren karbonikoa mantentzea. Aglomeratuarekin probak egiten hasi ginen, eta oso emaitza ona izan du sagardoaren merkatuan, karboniko naturala mantentzen duelako. Kortxo naturalean poroetatik ihes egitea errazagoa da. Ekozkoak beste tapoi batzuekin ere ari dira: silikonazkoak alde batetik, eta kautxo eta kortxoaren konbinazioak bestetik.

Kortxoak nolako izan behar duen erregulatzen duen legediarik ez dago, norberak aukeratzen du tapoi bat edo beste bat erabiltzea. Tapoi mota eta tamaina asko dago, eta botila bakoitzari dagokion egokiena aukeratu behar da. «Normalean tapoian dirua gastatzea kosta egiten zaio jendeari, batez ere kontsumitzaile txikiari. Tapoia garrantzitsua da zaporea bere horretan mantentzeko eta edariaren ezaugarriek ihes ez egiteko», azaldu du Sierrak.

Zein tapoi erabiliko den aukeratzeari ez zaio garrantzirik ematen, baina gero gaitz guztien erria botatzen zaio: edariak kortxo zaporea duela esateko ohitura dago, baina kortxo txarra dela eta apurtu egiten dela ere. Mitoak apurtzen hasteko ordua da: «Zapore hori sarri ez da kortxo zaporea, hezetasun zaporea baizik. Tapoiak inguruko guztia hartzen du, eta upategiak hezetasun arazoak baditu eta ez bada behar beste ona, poroa zabalduago bada, usaiak sar daitezke. Baina, upategian arazoaren bat dagoen seinale ere bada».

Eta kortxoak hausten denean, «ekoizle txiki askok aspaldiko ohitura dute: kortxoak egostea, sartzerakoan biguna egon dadin. Baina zabaltzerakoan hautsi egiten da. Hala ere, oraingo tapoiek ez dute horrelakorik behar», eta bitla irekitzeko zer erabiltzen dugun ere kontuan hartu behar da. «Kortxo torlojuak ez dira bizi osorako! Aldatu behar dira», esan du Sierrak.



LEGEDIA. Kortxoak zein motakoa izan behar duen dion legerik ez dago. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS



IREKIERA. Andoni Luis Adurizek egin du aurtengo sagardotegien irekiera. MADDI SOKKA/ ARGAZKI PRESS

ziorik. Horrek ez du esan nahi, beste atal batzuetan, gainerako lurraldeak ahazten direnik, albistetan ageri baitira.

Nazioarteko bisitak

Ez da, ordea, webgune estatikoa. Bloga ere bada. Kudeatzaileak albistek sartzen ditu, prentsan bilduak oro har, eta edonork egin ditzake horien gaineko iruzkinak. Horrez gain RSS jarioak ere eskaintzen ditu, norberak albistek bere irakurgailuan jaso ditzan. Norbaitek tradizioa berrikuntzarekin eskutik helduta ikusterik espero ez bazuen, sareak irekiko dizkio begiak.

Sagardoa.com webgunea ez da, ordea, Interneten sagardoa bultzatzeko lekua ikusi duten bakarra. Zenbait nekazari eta enpresari dagoen saretan sartzen dute sagardoa. Eta ez da harrizkoa, gainera, datu erreparatzea baino ez dago. Sagardoa.com webgunea jasotzen dituen bisiten %24,5 Espainia kanpotik iristen dira. Ez pentsa, ordea, estatuko bisita guztiak Euskal Herrikoak direnik. Madrildik ere bisitari ugari jasotzen ditu. Eta atzerrik bisita gehien egiten duen herrialdea Amerikako Estatu Batuak dira. Merkatu handia.

Ezin jakin, baina, bisitari horiek sagardoaren interesa duten atzerriarrek diren edo herrimina duten euskal diasporaren parte diren. Hori du Internetek!

Sagarno.com

Sagardoaren etxe birtuala erakutsita, sagarnoarenean sartuko gara orain. www.sagarno.com. Iparraldean, Hendaian duen etxea da. Hiru hizkuntzaz hitz egiten ditu: euskaraz, frantsesez eta gaztelaniaz. Euskal Herriko sagardotegien gida zabala du, osoa eta xehe-tasun ugariarekin. Sagardoa hizpidu duten artikuluetan ere irakur daitezke.

Internetek gure sagardoa munduarerakustendio, eta, noski, beste batzuk erakusten dizkigu. Asturriako sagardoaren etxea, esaterako, www.sidra.com. Nazioartean, aldiz, enpresak azkarrago ibili dira eta cyder domeinua ez da sagardarena, sagardoa egiten duen enpresa jakin batena baizik.

SAGARDOAK ERREFERENTZI UGARI DITU INTERNETEN

Sagardoa eta sagardogintzari buruzko hainbat gai aurki daitezke 'sagardoa.com' eta 'sagarno.com' webguneetan.

Sagardoa, naturala, bertakoa, tradizioiduna eta modernoa izan daiteke. Eta sagardoa modernoa ere bada. Bere txokoa egin du sarean, munduaren erakuslethoan, eta, beraz, edonon txokotan dagoen edonork izan dezake sagardoaren berri. www.sagardoa.com da bere etxe birtuala. Modernoa bai, baina, inondik inora ere ez berria. Webgune hau 1996. urtean sortu zuen, eta dagoeneko hirugarren bertsioa du. Hiru bertsioen artean aldiaketak nabarmentzen dira, Internet eta inguruko osagaiak edo tresnak hobetu diren neurrian aldatu da webgunea. Bertan jakin dugu sagardoaren

Sagardoa.com
Euskara | Castellano

- EDUKIAK
 - Historia
 - Sagardoa eta Herria
 - Wikipedia
- Sagardoaren historia
 - Euskal sagardotegien historia
 - Sagardoa eta Herria
 - Sagardotegiak
 - Sagardotegiak
 - Sagardotegiak
- Sagardogintza
 - Sagardotegiak
 - Sagardotegiak
 - Sagardotegiak

Historia
Euskal sagardoaren sorrera
SAGARRAREN SORRERA
Nahiz eta sagardoaren sorrera eta jatorriari buruzko datu gehiagorik ez izan, jakin badakigu bai sagarra eta bai sagardotegiak aspaldinik ezagutzen ditugula. Batzuen ustez fruitu hau bertakoa da edota generazio espontaneoaz sortutakoa. Izan ere, "Sagar" hitza abizen askotan agertzen da herrialde horietako toponimian.

Beraz, oso zahaldua bada ere, sagarra arabilaren bitartez sartu omenko izana gertatu da. Sagardotegiak ere, euskaldunek sagardoa eusten errotutakoa.

ORRIA. www.sagardoa.com webgunearen edukia. BERROA

gainean orain arte aurkitutako aipurik zaharrena 1014ko apirilaren 17koa dela. Baita foruek sagarra babesteko legedia batzen zutela ere. Historia, alegia. Izan ere, gauza guztiak dute bere jatorria, eta sagardoak ere bai. Eta webgune honek sagardozale askori sagardoaren kultura gerturatzen die. Baina, aspaldiko kontuez gain, profesionalentzat edo sagardogintzan hasi nahi duenarentzat lagungarri diren gaiak ere eskaintzen ditu. Sagardogintzaz jakin beharreko guztia bertan dago. Sagartetik hasi eta sagardogintzaren prozesu osoa jarrai daiteke, baita diru laguntzen banaketan berri izan ere. Sagardoaren alderik herrikole-na ere jasotzen du. Hau da, sagardotegien gida. Baina webgunea Gipuzkoako sagardoari eskainia dago, eta, beraz, ez du Gipuzkoakoa ez den sagardotegien informa-

MiNA
SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollotxegi Izabillaga
Txeritokieta p. • Tel. 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

SIMAK
MADUINAGA ENOLÓGICA

MAKINERIA SALGAI
PRENTSAK, PONPAK,
HERDOLEZINEZKO BILTEGIAK,
POLIESTERRA, ETAB.

Gipuzkoako **KORTXO** Tapoiteria
Era guztietako kortxoetan espezialistak

Erretakto plaza, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel. 943 55 56 51
Sakelakoa: 009 428 022
info@simakal.com

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA

GARTZIATEGI
TOLAKO SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik
Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA
Gartziategi Baserría • Tf.: 943 46 96 74 • ASTIGARRAGA • www.gartziategi.com

TXOTXETIK HERRIKO PLAZARA

Sagardotegi garaia amaitu ondoren, botilak hartzen du protagonismoa, eta horretarako, hainbat sagardo egun antolatzen dira. Famatuena Usurbilgoa da.

Usurbil 5.718 biztanle-
dun herria da. Bada
udaberriari egun
bat, urtero urtero,
herria plazara ateratzen
dena. Herria eta herria ez
dena. Sagardoaren omenez
egiten dute, botilako sagardoaren
omenoz. Eta botilako sagardo
bera izaten da protagonista. 45
sagardo egun izaten dira, eta
postu izan ziren, eta postu
bakoi izan ziren. Hau da,
3.780 litro sagardo. Edate
onak biltzen diren seinale,
baina baita asko ere, 5.500
edalon-
ta saltzen baitira.

Usurbilgo Sagardo Eguna, baina,
ez da ezerezetik sortu. 1982.
urtean ospatu zen lehen aldiz,
Anda eta Kirok Elkartek antolatuta.
Sagardo Jardunaldiak izan
ziren haietan 15 sagardotegi
hartu zuten parte eta bi
hitzaldi izan ziren. Horietako
bat Juan Mari Arzak sukaldariak
egin zuen.

Handik bi urtera, goztoza sarta
zen antolaketa lanetan. 1995.
urtean, berriz, gaur egun antolatzaile
lanetan jarraitzen duen elkarte
sortu zen: Sagardo Egumaren
Lagunak Elkartea.

Botila sustatu

Sagardo Egumaren Lagunak
Elkartearen helburua botilako sa-

**45 postu, 120
botillarekin. Guztira,
3.780 litro edateko
aukera izan zen
Sagardo Egunean**

gardo bultzatzea da. Izan ere,
txotx garaia amaitzen denean
sagardoa ez da desagertzen.
Botilan izaten da. Eta adituen
ustez, txotxoan baino hobea,
heldutasuna lortuta. Upelean
dagoenean guztiz egun gabe
baitago oraindik.

Elkartearen lan nagusia hasie-
tan helburu txiki baina denborarekin
handi bilakatu den festa antolatu
da, batez ere. Hala azaldu digu
Urko Manterolak, «urtarrilean
hasien gara pasa berri den igande-
deari bueltak ematen eta bilerak
egiten. 5.500 lagunek goza dezaten
150 behar dira lanean. Eta hor
ibiltzen gara jendea engainatzen»,
adierazi du Manterolak. Eta lan
batzuetarako bestetarako baino
errazago lortzen dira boluntarioak,
«sagardoa botatzeko prest dagoen
jende ugari dago herrian. Sukaldean
aritzeko jendea lortzea, berriz,
gehiago kostatzen da».

Baina esfortzuak sarria du, eta 27
urteko historiarekin Euskal Herriko
sagardo egunik ezagunena da.
Ez da erreza arrazola jakitea; Manterolaren
esanetan, «giro ona eta euskalduna
izaten da eta sagardotegiari berari
merzi duen garrantzia ematen zaio
lako, agian». Usurbilen sagardoa
ez da festarako nitzakia, festako
omendua baizik.

Sagardo Egunez gain, beste ekita-
ldi batzuk antolatzen ere ahale-
gintzen dira. Urte oparoagoak eta
ez hain oparoak ere izan dira. Gaur
egun, erakusketa mantentzen da.
Erakusketak sagardo mundua izaten
du ardatz, hainbat gai landuz.
Aurten, sagar motak erakutsi di-
tuzte.



GIROA. Jende ugari biltzen da Usurbilgo Sagardo Egunean. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS



Usurbilgo
Udala



Gozatu Euskaraz Sagardoaren Txinparta