

SAGARDOA

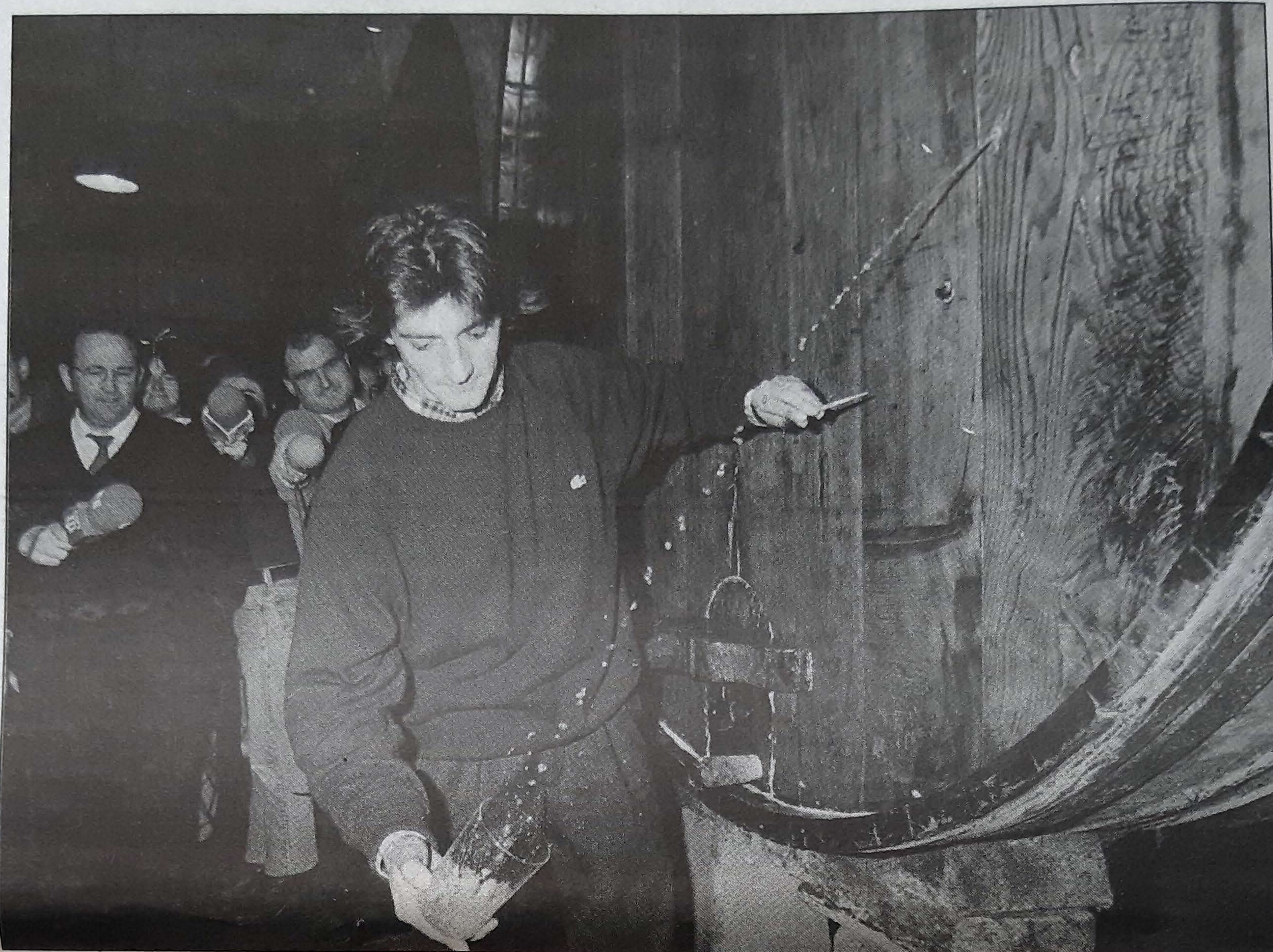
SUMARIOA • Sagardotegietara sartu diren teknologia berriak. **V** • Kalitateko sagardoa egiteko zenbait gauza izan behar da kontutan. **VI-VII** • Hego Euskal Herriko sagardotegien gida. **VIII-IX** • Gipuzkoako Diputazioak hamabost sagar mota bultzatzen ditu. **XII** • Labela, epe laburrean lor daitekeen ezaugarria. **XIV** • Jose Miguel Bereziartuarekin elkarrizketa. **XVI**



Zabaldu dira upelak eta hasi da sagardotegien garaia. Udaberria iritsi eta lehen eguzki printzeek sotoak berotzeari ekin aurretik, txotxeko sagardoaz goatzeko aukeran gara hiru hilabete luzean. Isilik eta triste egon diren sagardotegiak edariaren `bekatariez` beteko dira. Baina, sagardotegietara giroa bizitzera joan behar da eta ez aurrean ikusten dugun guztia erraustera. Arbasoen eskuetatik heldu zaigun ohitura ikusi egin behar da, eta behin zer den jakin ondoren ikasi ere bai, errespetoz jokatzeko. Sagardotegietara joatea errito bat da; sagardoa edateko, bapo jateko eta ederki baino hobeto pasatzeko erritoa, alegia.

Upelak zain daude

■ Aurtengo sagardoa lehorra eta kalitatekoa da, azukrea eta alkohola tamainan ditu eta horixka kolorekoa da. Hala iragarri dute Gipuzkoako sagardogileek. Guztira 6.500 milioi litro sagardo egin da eta 9.000 tona sagar erabili da horretarako. Txotx garaia atzo hasi zen, eta iazko ereduari eutsi zaio: San Sebastian eguna baino lehenagoko ostiralean finkatu zen txotxaren irekitzea. Hala ere, sagardotegien sasoi berriaren aurkezpena asteazkenean egin zen, eta Jose Mari Bakero Barcelona futbol taldeko jokalaria ireki zuen sasoiaren berri eman zuen. Hala ere, sagardotegien sasoi berriaren aurkezpena asteazkenean egin zen, eta Jose Mari Bakero Barcelona futbol taldeko jokalaria ireki zuen txiria zabaltzeko ohera. ■



Jose Mari Bakero Barcelona futbol taldeko jokalaria ireki zuen sasoiaren berri eman zuen asteazkenean.

ANDER GILLENEA

Hona Pepe Artola tolosarrak 'Sagarra eta Sagardua' izenburuarekin orain urte dexente egindako bi bertso:

Lore ederra mundura zera
ostu tartian etortzen,
arbol-adarrak zintzilik zaitu
gustora ongi azitzen,
denborarekin gorputza zaizu
txit borobilla gelditzen
aize eguski eta andiyak
zaitzuztelako mantentzen.

Ai! zenen gauza ederra eta
garbiya zeran azaltzen,
euskaldun denek zure ganuntza
pozkidanez gerade biltzen,
bakoitzak bere aldetik milla
esker dizkitzu ematen;
ta gerora zure zumo gozoa
gustora degu edaten.

Sidra Natural - Sagardo Naturala



ZELAIA
HERNANIK SAGARDOA

La Sidra, Arte y Tradición

ZELAIA SAGARDOAK

Martindegi auzoa, 29 Tel.: 55.58.51 - 55.02.81
20.120 HERNANI (Gipuzkoa)

Zelaia Sagardoak

REZOLA



SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserría 55 66 37 tel.
Santiagomendi Zeharra
ASTIGARRAGA



EIZMENDI
Sagardotegia 

OTSUENEA-TXIKI BASERRIA 55 64 05 TEL.
OSIÑAGA AUZO A HERNANI



GOG

ALTZAIRU HERDOILGAITZEKO BILTEGIAK

Neurrira
Fermentazio kontrolatua

Sagardo, txakolin eta ardoa gorde eta mantentzeko egokiak

BESTE PRODUKTUAK

TORLOJU AMAIGABEA (sagar txikitua garaiatzeko) — SAGARRA GARBITU ETA ERAMATEKO UR-SISTEMA — UMOKETA BILTEGIA

GOG S.A. Poligono industrial, 26 - ERGOBIA - Tel.: (943) 55 47 96 - Faxa: (943) 55 55 84

Arbasoengandik ikasitako ohitura

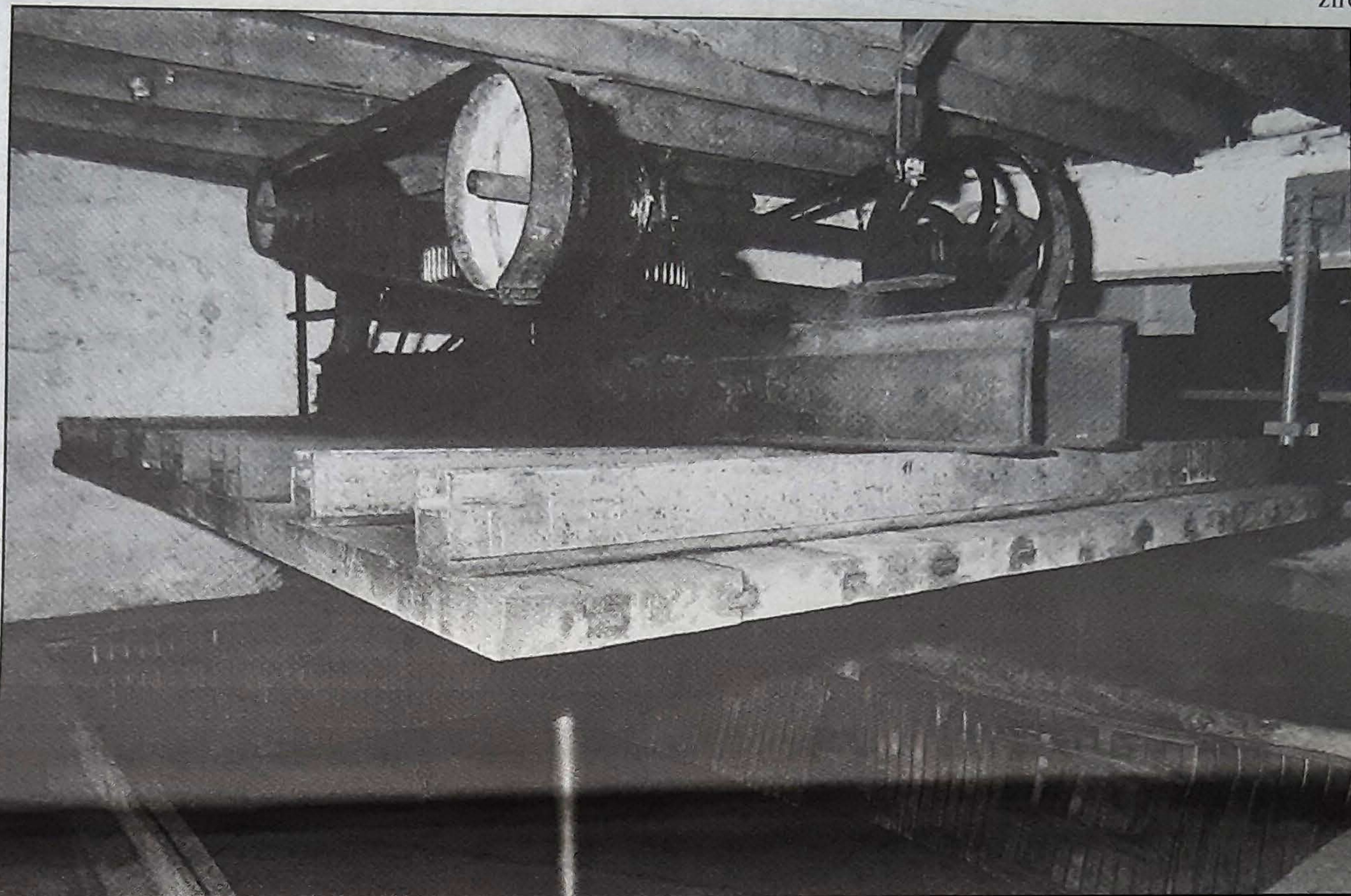
Sagardoa Euskal Herrian noiztik ezagutzen den zehaztea oso zaila da; sagarrondoa hemengo lur eremuetan noiztik landatu izan den argitzea bezain zaila. Gure aitona-amonengandik makina bat istorio entzun dugu sagardoaren inguruan, baina hori historia hurbila da hein batean; sagarrak ematen duen zuku hau ezaguna zaiguneko egunak denboraren urrunean galtzen baitira.

Sagardoaren sorburua azaltzeko mitologian murgiltzen dira zenbaitzuk. Beste batzuek, berriz, antzina herriek egiten zituzten joan-etorriekin uztartzen dute. Kontua da istorio anitz barreiatu dela hahemena: sagar landarea Afrikan sortua dela, sagardoa arabiarrek ekarritako edaria dela, sagar pipitak sortaldeko lurretatik hegaztiak hegan ekarri zituztela, sagardoa euskaldunok baino lehen erromatarrek egiten zutela... Tankerako hamaika iritzi entzun eta irakurri dugu, sagardoa jatorriz Euskal Herriko edaria dela bane. Horretatik guztitik zer da egia ordea?

● Euskal Herriko idatzi zaharrena XI. mendekoa da

XI. mendekoak dira sagardoari buruz gure lurrian ezagutzen diren idatzi zaharrenak. XII. eta XIII. mendeetako dokumentuetan, aldiz, sagasti eta sagardo hitzak idatzita azaltzen dira; eta XVI. mendetik hona Foruetan bildutako legeek eta aginduek arautu dituzte sagardoaren gora-behera guztiak. XI. mendeko agiri gehienek sagastiez hitz egiten dute; hain zuzen, sagasti hauek bai monasterioei bai elizei egindako donazioetan azaltzen

■ Sagardoa sagarrak emandako zuku da, hori inork gutxik jarri dezake zalantzan. Euskal Herrian, Gipuzkoan behinik behin, edari preziatua dela ere jakin denok badakigu. Baina, euskaldunok gure ezarriak gozatzeko zuku hau noiztik edaten dugun argitu al daiteke? ■



dira. Bakan batzuk mintzo dira sagardoaz, eta hori zerga-ordainketa gisa aitatzen dute.

1014. urteko apirilaren 17koa da dokumentu zaharrena; Antso III Gartzes Nagusia Nafarroako erregeak Leireko Monasterioari, Iruñeko katedrala zen sasoi hartan, donazio bat egin zioneko, alegia. Hernaniko San Sebastian eliza eta inguruko lurak ziren donazioa, eta sagastiak aitatzen dira lurren xehetasunak azaltzerakoan. Ipar Euskal Herriari dagokionez, bestalde, Baionako katedralak sagasti lurraldeen hamahiru donazio egin zituen

Garai batean Euskal Herri osoan egiten zen sagardoa, gaur egun batez ere Gipuzkoan egiten bada ere. Sagardoa euskaldunok noiztik ezagutzen dugun zehaztea zaila da, baina gure aitona-amonen arbasoek tankera honetako dolareak erabiliko zituzten horretarako.

ANDER GILLENEA

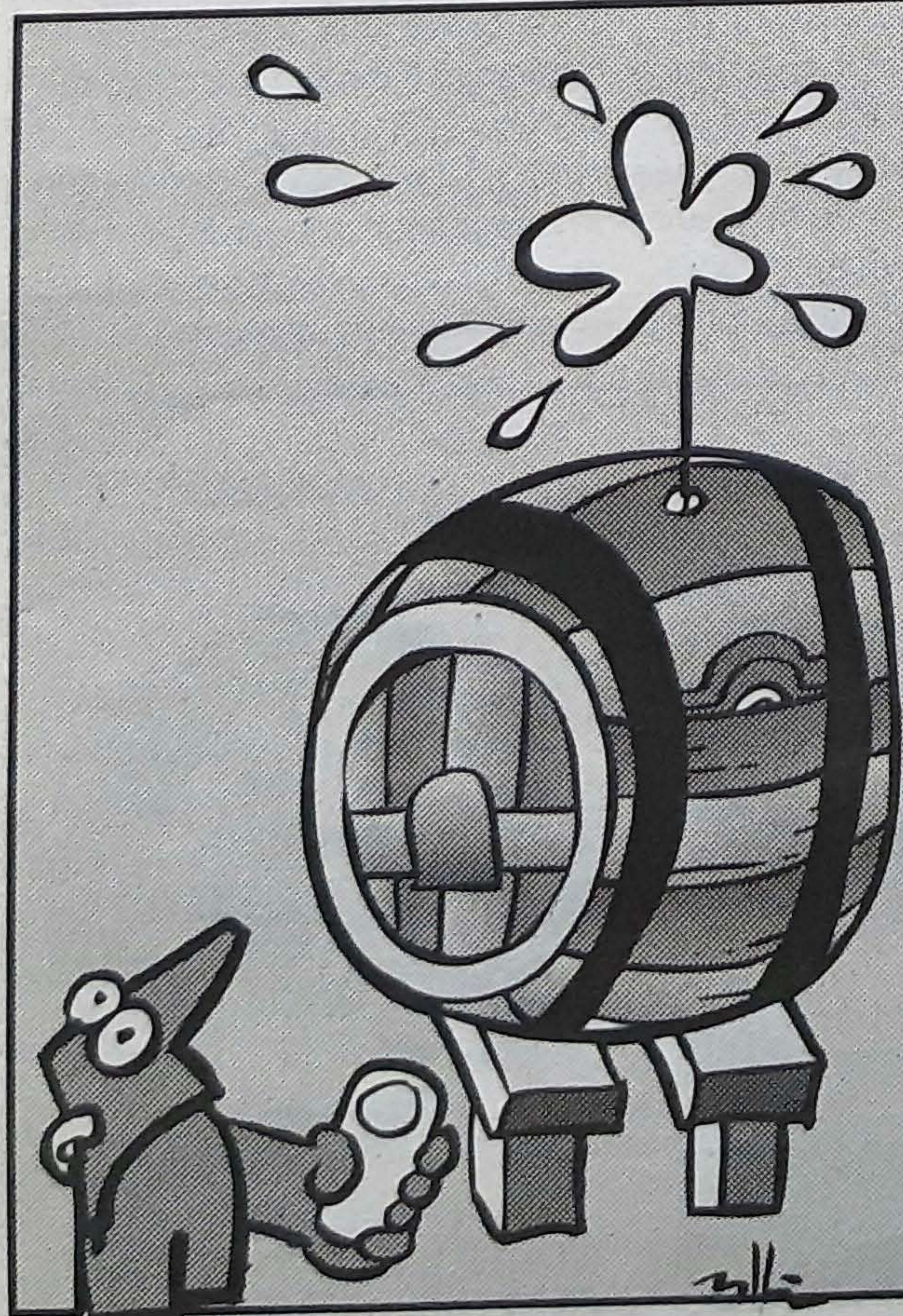
1083. urtean. Aipagarria da baita ere, 1186. urtean katedral horrek bere elizetako maizterekin egindako tratua; honen arabera, zergak sagardoaz ordainduko baitziren. Eta zerga hori hiru zatitan banatuko zen, Baionako gotzainarentzat gordeko zenaz aparte: bata Elizarentzat izango zen, eta maizterrentzat beste biak.

Geroago, 1754. urtean, Gipuzkoako fruitu ugariena sagarra eta gaztaina zela dio Manuel Laramendi andoaindarrak argitaratu emandako 'Coreografia de Guipuzcoa' (Gipuzkoako Koreografia) liburuan.

Orain arteko aipamen hauek guztietan sagarrak edo sagastiak hitzak nabarmentzen dira; sagardoaren prezioari buruz ezer gutxi esaten da ordea. Alabaina, 1885. urtean Gasteizen zenbait iragarki plazaratu ziren sagardoaren prezioa finkatuz: upeleko sagardo litroaren truke lau txakur handi (0,40 pezeta) ordaindu behar zen Herreria kaleko 90. zenbakian eta botilaratutako sagardoaren prezioa bi errealekoa izango zen, baldin eta sagardoa edan ostean botila itzultzen bazen. Ildo horretan, Astigarragako Perkaiztegi baserrian (gaur Barkaiztegi) oraindik irakur daiteke mende honen hasieran botila sagardoa zenbatean saltzen zuten zehazten duen agiria. Hau da, 1913an erreal batean saltzen zuten botila sagardoa, 1915 eta 1918an hiru txakur handi (0,30 pezeta) balio zuen litroak, eta zazpi txakur txiki (0,35 pezeta) 1922an. Prezio horiek guztiak abendu-koak ziren.

Gaur egunera arte iraun duen dokumentu zaharrena XI. mendekoa den arren,

sagarrondoa antzinatek da ezaguna Euskal Herrian. Garai batean sagastiek estaltzen zuten gure landetako lur eremu handiak eta Euskal Herri guztian egiten zen sagardoa. Baina, mende hasieratik hona ikaragarri urritu dira sagastiak, eta mendearen erdialdera bolada latza bizi izan zuen sagardoak. Hala ere, gerora suspertu egin zen eta loratze bat ezagutu du azken urteotan. Egun purian daude txotxeko sagardoa upeletik ematen duten sagardotegiak, txotxeko denboraldia hasita sagardotegietara hurreratu besterik ez dago hori hala dela ikusteko.



SAGARDOA EDAN ETA GERO... HERNANIRA!!!

BODEGA
taberna
JARKI
taberna
TXILI
taberna

APEADERO
taberna
ATXUR
taberna
LEOKA
taberna

ARALAR
taberna
RIOJA
taberna
URUMEA
taberna

■ Sagar biltzea da sagardoa lortzeko lehen urratsa, sagarrak gabe nekez egingo baita hori-berdexka koloreko edari miragarri hau. Izenak garbi azaltzen du edari hau zerez eginga den, eta denok dakigu sagarrak emandako zukua dela. Sagarra sagardo bilakatzen den arte, ordea, hilabetetako prozesu luzea gertatuko da. ■

Hiru hilabete eskaseko prozesua

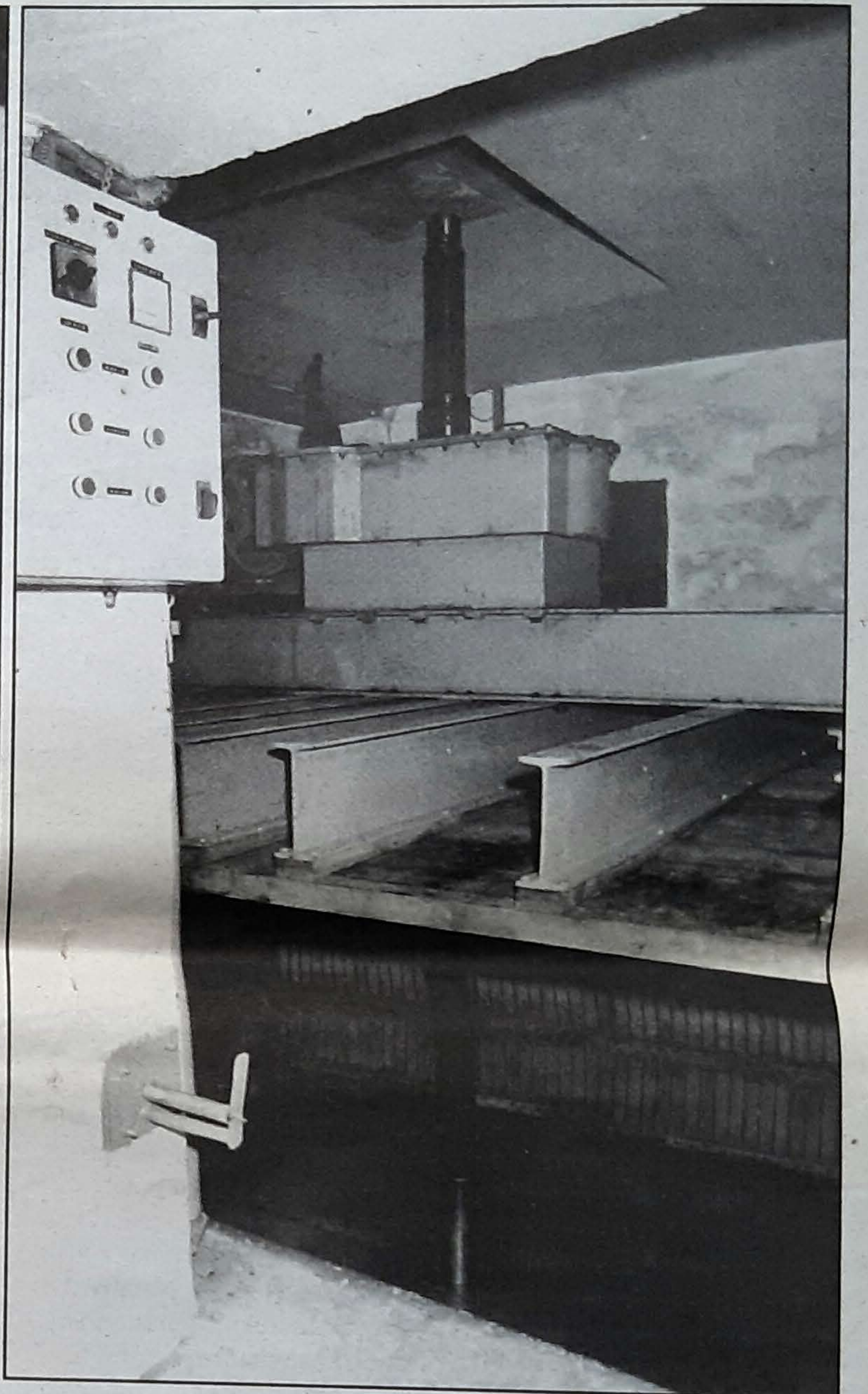
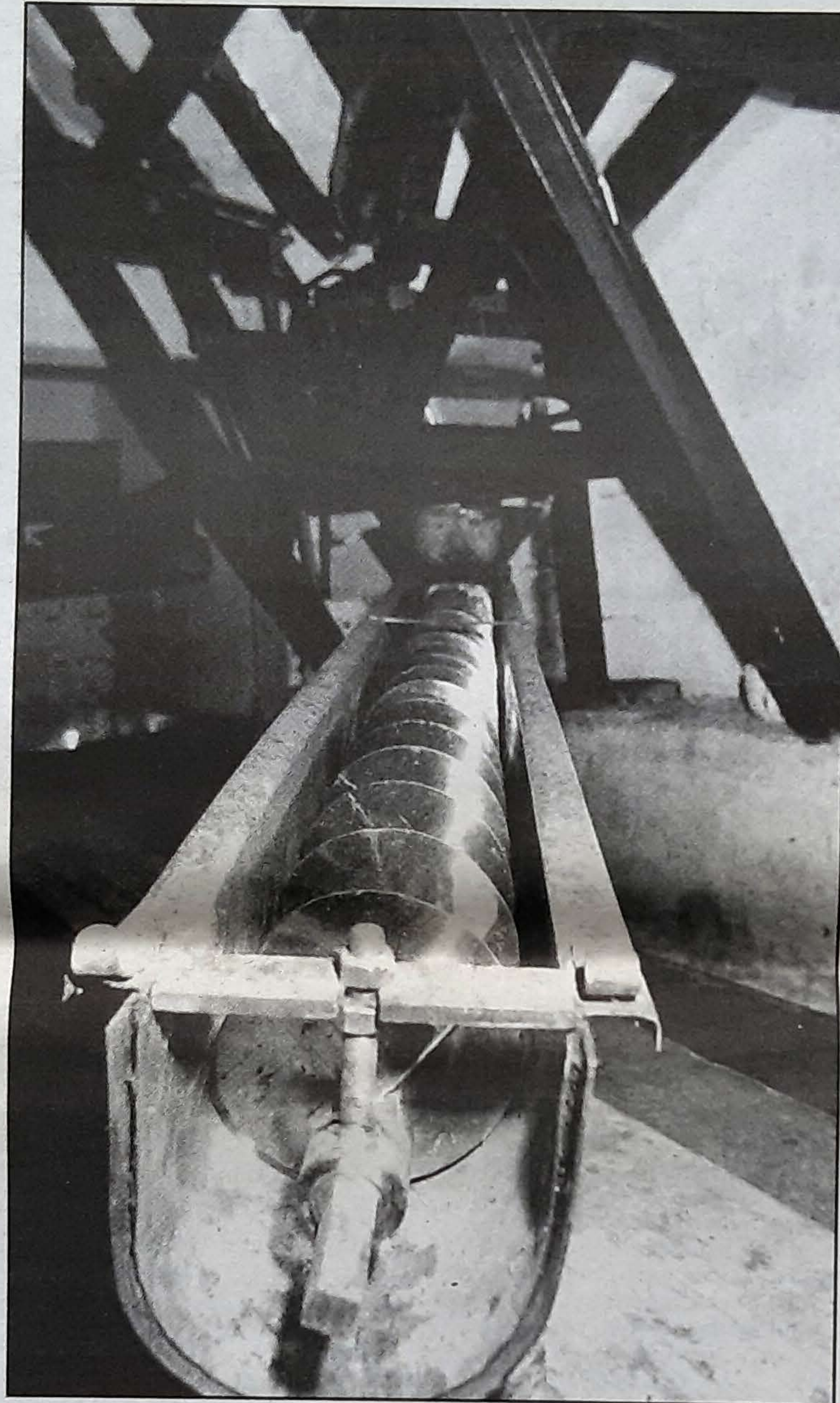
Sagarrondoa udaberrian loratzen da. Loreak udan ematen du fruitua, sagarra, eta behin fruitua heltzen denean zuhaitzetik jausiko da. Sagarra gorpuztuz gero, sagardogileak berehala igerriko dio sagardoa egiteko punttu egokian noiz dagoen. Honela, irailaren azken egunetan ekingo zaio sagar biltzeari eta azaroaren erdialdean amaitutzat emango da lan hori.

Sagarra heldua baldin badago lehenbailehen jasotzea komeni da. Ez da usteldu artean itxoin behar, sagar ustelak sagardoaren zaporea txartu egingo baitu. Antonio Eguzkitza Hernaniko Iparragirre sagardotegiko nagusiak azaldu digunez, bildutako sagarra pilan jarriko da, eta baztertu egingo dira bai ustelduak bai egosiak daudenak. Bere hitzetan, kanpotik ekartzen den sagarra egosita etortzea litekeena da, «eta ahal izanez gero kendu egin behar da». Haatik, Euskal Herriko sagarra garbia izaten dela argitu digu.

Hemen, ordea, ez dago sagardoa egiteko adina sagarrak eta bertako sagardogileek kanpora jo behar izaten dute sagar bila. Batik bat Normandiatik, Galiziatik eta Asturiastik ekartzen da; baina gero eta gehiago da bertako sagarra.

Pilatutakoa sagarra jotzeko makinan sartuko da, txiki-txiki egiteko. Txikitutako sagar zatiak dolarera pasatuko dira, baina horretarako dolarea sagarra jotzeko makinatik gertu edo urrun dagoen kontuan izango da. Urrun baldin badago hodi batez lotuko dira sagarra jotzeko makina eta dolarea. Horrenbestez, txikitutako sagarra bonba batek eraginda dolarera bidaliko da.

«Dolarean dagoen sagar txikitua beratua, bigundua, baldin badago berehalakoan estutuko dut prentsarekin, zuku handiena ateratzeko. Baina, sagarra txiki-txiki arratsaldean egin badut eta dolarera pasatu ondoren biguna ez badago, gau osoan edukiko dut estutu gabe. Hurrengo egunera arte ez dut zanpatuko,



Sagarra jotzeko makinan txiki-txiki egin ondoren, puska hauek dolarera joango dira bonbak eraginda lan egiten duen hodi luzearen bidez. Ondoren, prentsak zanpatu egingo du patsa, ahalik eta zuku gehiena aterarazteko. Hori egin aurretik, ordea, sagarra beratua egotea komeni da. ANDER GILLENIA

sagarra gogorra baldin bada pixka bat bigundu arte itxoin behar da eta», nabarmendu digu Eguzkitzak. Bere irudikoz, sagarra beretzen uztea da egokiena, «gogorra badago estututa ere zuku gutxi aterako baitzaio, eta gainera, dolareari astindu dezentekoa ematen zaio».

Dolarean dagoen sagarra biguntzen hasiko da egun bat edo bi igaro ondoren. «Hirugarren egunean hiruzpalau jarrialdi (zanpatu) ematen dizkiot patsari

Upelean bi hilabete inguru emango ditu zukuak, irakin eta sagardo bilakatu artean. Behin tarte hori igaro ondoren sagardoa edateko prest dago.

eta orduan zuku asko ateratzen zaio». Patsa hiru egunez zanpatzea da ohikoena, baina txikitutako sagarra gogorra bada lau egun ere behar dituela zehaztu du Eguzkitzak.

Patsak ematen duen zukua tinlara igarotzen da zuzenean, eta bonba batek eraginda upeletara joango da ondoren. Hemen bi hilabete inguru emango ditu zukuak, irakin eta sagardo bilakatu artean. «Guk normalean upel handi batera botatzen dugu zuku

guztia, eta hemendik nahastu egiten da beste upeletara bidaltzeko», diosku Antonio Eguzkitzak.

Sagarra biltzen hasten denetik sagardoa edaten den arteraino hiru hilabete eskas igaroko dira. Bitarte horretan sagardogileak mimo handiarekin lan egingo du sasoiko sagardoa kolore eta zapore onekoa izan dadin, baina azken emaitzan sagardogilearen eskuak baino gehiago beste faktore ugari eragingo dute.

Sagardoa, Idiazabalgo
Gaztarekin, beti gozo.



Idiazabal Gazta Jatorrizko Izenaren Kontseilu Erregulatuak

Garai berrietara moldatu da sagardogintza

■ Sagardoa egiteko prozesua ikaragarri aldatu da azken urteotan, berrikuntza dexente sartu da. Garai batean motelagoa zen sagarrari zuku ateratzeko prozesua, tresna guztiak eskuz eragin behar ziren eta. Gaur egun, ordea, automatizatu egin da dena, eta honi esker, sagardo kantitate gehiago produzitzen da. ■

Sagardogintzak aldaketa handiak izan ditu azken urteotan, funtsean betiko eran egiten bada ere. Hau da, sagardoa egiteko urratsak gure arbasoek egiten zituzten berberak dira, baina lan egiteko modua aldatu egin da.

Sagar jotzea

Antonio Eguzkitza Hernaniko Iparragirre sagardotegikoak azaldu digunez, lau dira aldaketa nagusiak. Batetik, «lehen sagarra pila egoten zen eta gero jotzen zen. Baina horrek arrisku bat du, sagarra gehiegi umatzen bada beratu egiten da eta sagardo gorria ateratzen da», eta sagardo gorria ez da ona. Aitzitik, «sagar pila jotzen bada orduan eta kolore hobeara aterako da sagardoa».

Garbitasuna

Horrez gain, sagarra biltzeko ontziak eta tresnak hobetu egin direla dio Iparragirre sagardotegikoak. Are gehiago, «askoz hobeto eta gehiago garbitzen dira»; eta sotoen, tresnen nahiz upelen garbitasuna lehen baino handiagoa da. Iritzi berekoa azaldu zaigu Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegikoak. Gainzerainen irudiko, tresnak eta ontziak urarekin soilik garbitzeko ez du ziurtatzen bakteririk ez dutenik. Itxura aldetik txukunak egoteaz gain desinfektatu egin behar dira; hau da, infekzioak sor ditzaketen organismo kaltegarriak suntsitu eta hauen garapena eragotzi egin behar da.

Garbitasuna oso garrantzitsua da, sagardoaren kalitatean eta zaporean eragingo baitu hein batean.

Automatizazioa

Sagardoa egiteko tresnak aldatu egin dira sasoi batetik hona. Lehengo garaian eskuz egindako indarrarekin egiten zen prozesu osoa; hain zuzen, sagardoa egiteko tresnek lokarriak zituzten eta eskuz eragiten zitzairen lokarri horiei. Orain, ordea, automatizazioak lekua kendu dio eskuz egindako lanari. Bai dolareak bai sagarra jotzeko makinak motoreak dituzte eta motore horien indarrarekin egiten dute lan makina horiek.

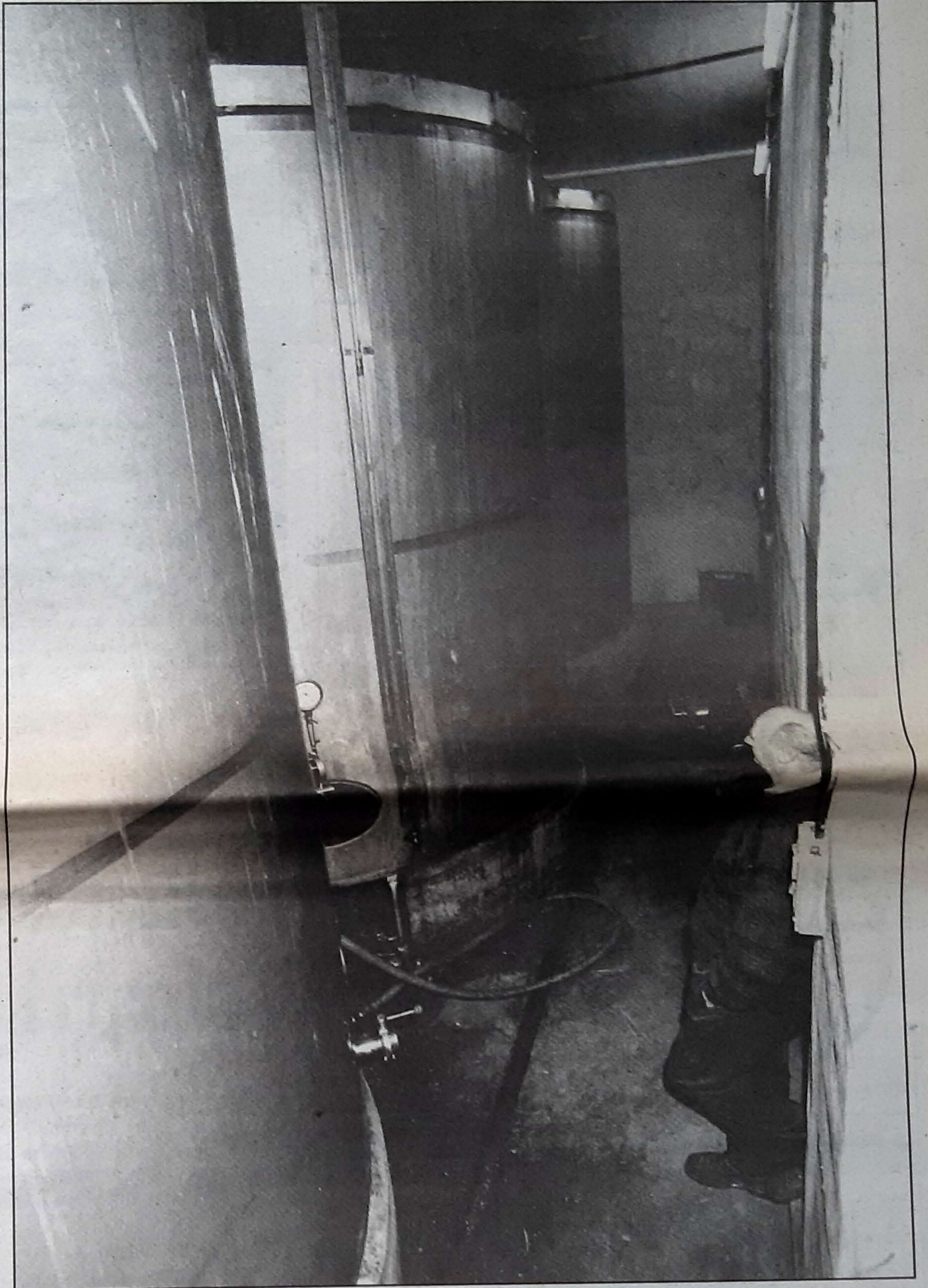
Dena den, dolarearen automatizazioa sagarra jotzeko makinarena baino handiagoa izan dela nabarmendu digu Antonio Eguzkitza Hernaniko Iparragirre sagardotegikoak. «Sagarra txikitu eta zukutzeko era lehenagoko bera da pixka bat automatizatu egin bada ere, baina dolarearen funtzionamendua gehiago aldatu da».

Gaur egun lau motatako dolareak daude Euskal Herrian eta ia gehienak, denak ez esatearren, indarrezko motoreek eraginda funtzionatzen dute: bi ardatz eta aska handikoa; ardatz bat eta aska handikoa; ardatz, saski eta aska txikikoa; eta ardatza eta saskia duena baina aska gabekoa. Lehenengo bi dolareak berdinak dira, baina bi ardatzekoa batekoa baino handiagoa izango da. Aska handiak, bestalde, luzexkak izaten dira eta luzeran duten neurriaren erdia da zabalera. Era berean, dolareak aska barruan saskia badu aska hori laukia izango da, neurri berekoa alegia. Alabaina, dolare guztiak era bertsuan funtzionatzen dute, prentsak goitik behera estutzen du patsa ahalik eta zuku gehiena ateratzeko eta zuku ateratakoan tinilara joango da hodien bidez. Hemendik upeletara joango da zuku, bertan gorpuztu eta sagardoa bilaka dadin.

Upelak

Garai batean egurrezkoak ziren upel guztiak. Gaur egun ere hala dira gehienak, baina azken bolada honetan herdoilezinek sartu dira Euskal Herriko sagardotegietako sotoetan. Batik bat sagardo kopuru handia produzitzen duten sagardotegiekin dituzte upel herdoilezinek, txotxeko denboraldia amaitu ondoren sagardoa botilaratzeko kalitate onean mantentzen baitute upel hauek.

Zein da hobia, egurrezkoa ala herdoilezina? Antonio Eguzkitzaren aburuan, bai bata bai besteak ditu on-gaitzak. «Egurrezko upelak beste zapore bat eransten dio sagardoari eta, noski, zapore txarra ere eman diezaioke. Hala ere, herdoilezineko upelean gorpuztutako sagardoa ere ona da, upelak inolako zapo-



Upel herdoilezinei esker sagardoa uda aldean botilara daiteke.

ANDER GILLENEA

rerik ematen ez badio ere sagardoari». Sagardoa gorpuzteko egokiena egurrezkoa dela deritza berak, baina herdoilezinen aldekoa ere bada: «Sagardoa udaberrian botilaratu beharrean uda arte itxaron daiteke, upel hauetan hotza mantenduz sagardoa era egokian egongo baita. Eta sagardo guztia botilaratu ondoren, herdoilezinek askoz errazagoak dira garbitzen», arrazoitu du. Egurrezko upela «mimo» handiagorekin zaindu behar dela gaineratu du Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegikoak.

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Urtarrila-apirila bitarte irekia

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekia

Egunkaria

IRAGARKIAK
☎ (943)300222



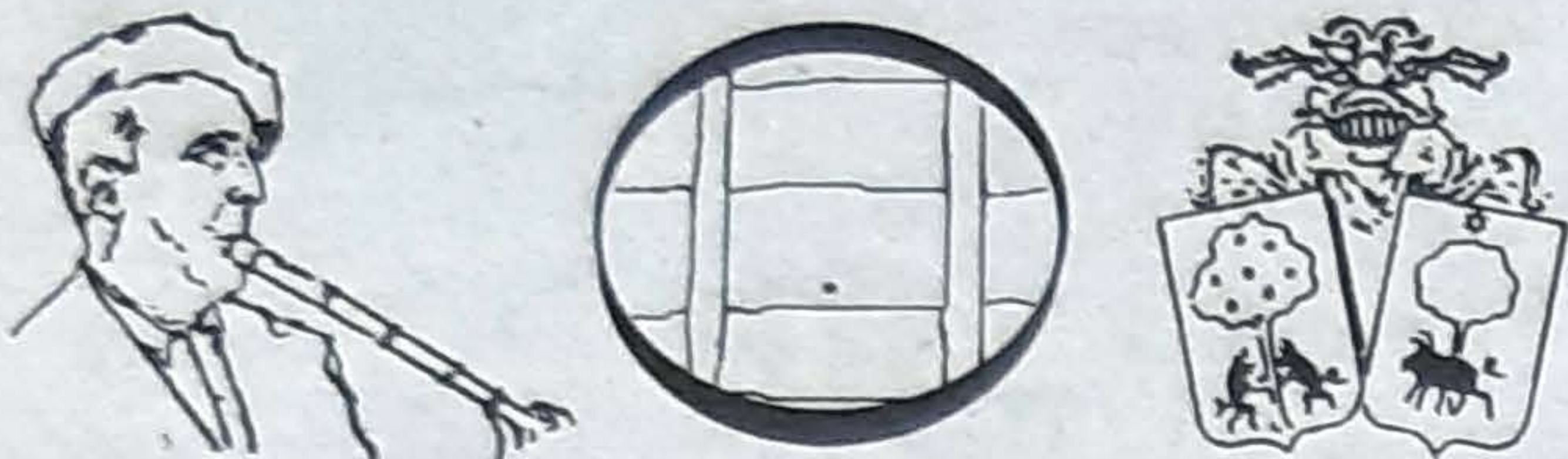
URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 21ean irekitzen dugu

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil) - 37.26.91 tel.



Igara, 37 Ferrerenea Baseria ☎ 210168 DONOSTIA



TXOKO - BERRI SAGARDOTEGIA

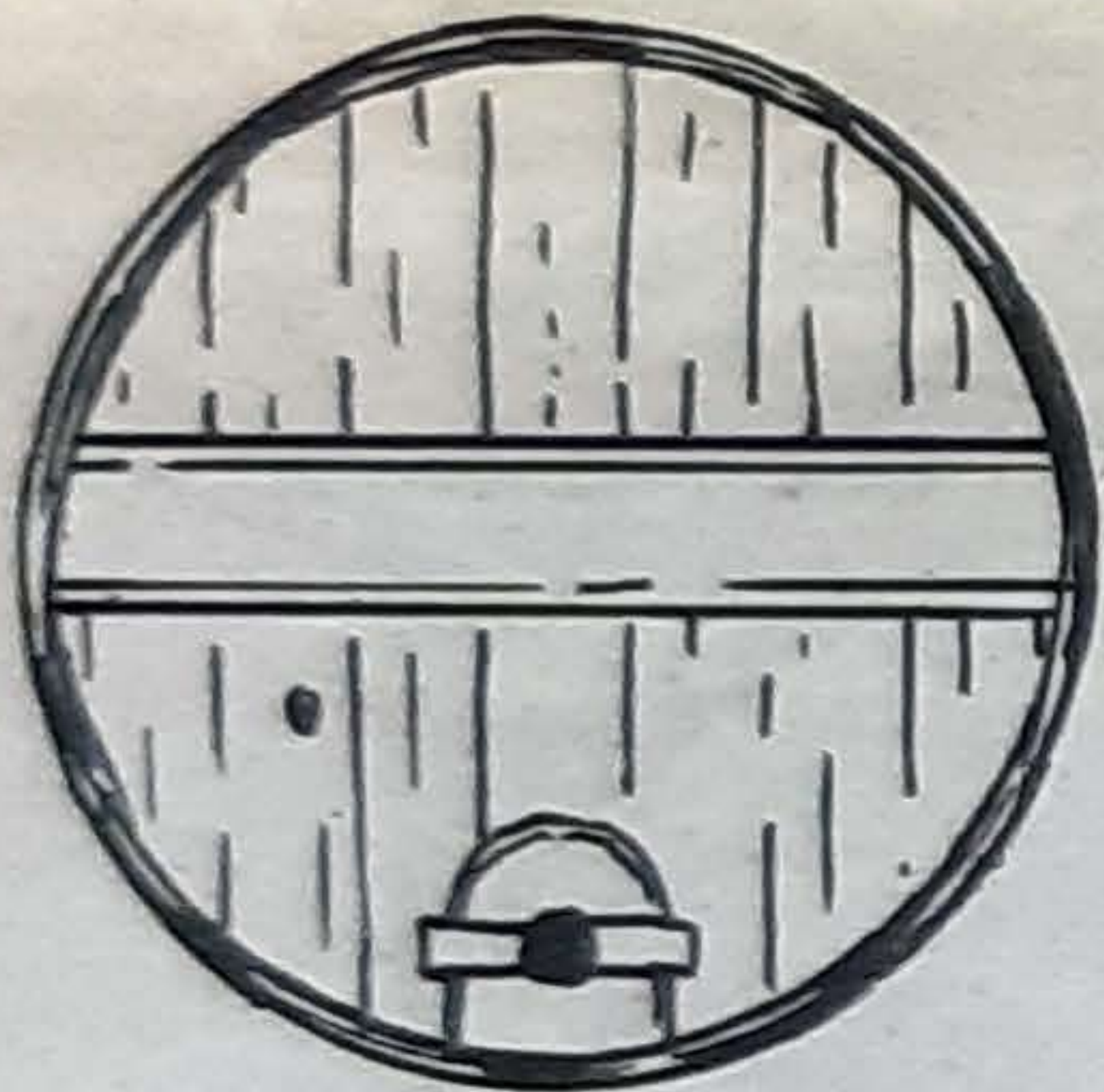
Eguerdiaren eta iluntzearen irekita.

Gudamendi, 24

☎ 21 59 03

IGELDO - Donostia

GORRIA SAGARDOTEGIA

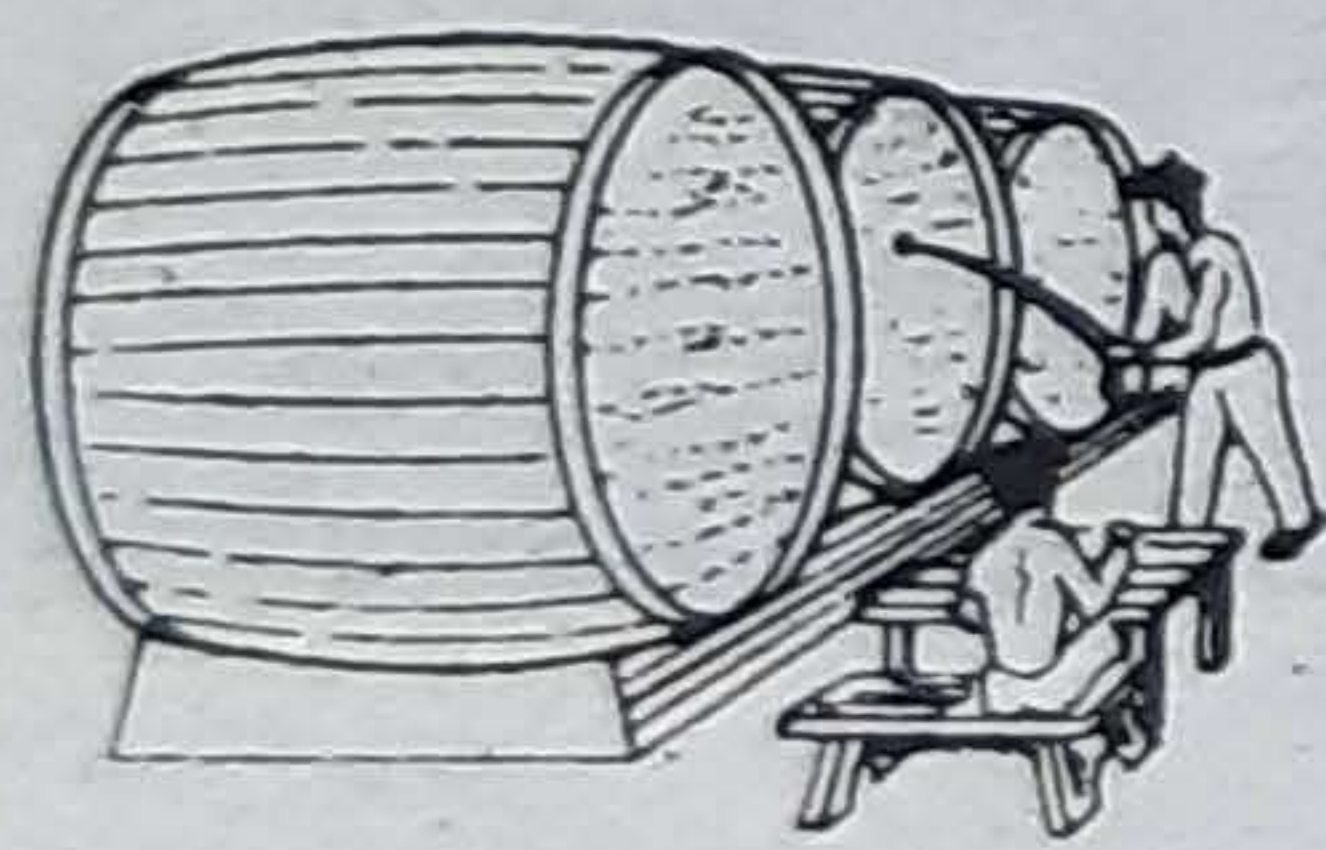


- Bakailao Tortilak
- Saiheskia
- Txuleta
- Intxaurrak, gazta eta irasagarra

Bustintxulo bidea; 10

IGELDO - Donostia

Tel.: 21 71 51



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGI-LYZE

Zamalbide Auzoa

Tel.: 52 39 05

ERRETERIA

TXIKI-ERDI SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa, 28 Tf.: 49 06 78
OIARTZUN



Sagardoa kalitatekoa izan dadin zenbait faktore aintzakotzat hartu behar ditu sagardogileak, gero eguraldiak edo bestelako arrazoiren batek edaria nahi bezalakoa ez izatea eragin badezake ere. ANDER GILLENIA

■ Sagardotegi bakoitzak bere izaera du, sagardogile bakoitzak lan egiteko bere era duelako. Beraz, sagardoa ezberdina da sagardotegi batetik bestera; baina sagardogileak kalitateko sagardoa lortu nahi badu kontuan izan beharko ditu zenbait gauza. ■

Kalitateko sagardoa egiteak oinarri jakin batzuk ditu

Kalitateko sagardoa egiteak ez du sekreturik. Baina sagardogile bakoitzak lana egiteko bere era du, norberak bere ezaugarrien arabera lan egiten du. Hain zuzen, «sagardogile guztiek berdintsu lan egiten dugu, baina pixka bat diferente», nabarmendu digu Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegiko nagusia eta Taldea Sagardogileak elkarteko lehendakariordea denak.

Bere aburuz, «hiru gauza dira oinarritzakoak» kalitateko sagardoa egiteko: «Lehengai (sagarra) ona erabiltzea, garbitasun gora-behera guztia eta sagardogilea lan horri lotua egotea». Hiru gauzokin gogor ekinez gero sagardoa ona izango dela dio Gainzerainek.

Sagar ona

Sagarraren barietatea aintzakotzat hartu behar da, baina baita sagarra sagarrondotik erori eta sagardotegira eramanean nola zaintzen den ere. Jose Antonio Gainzerainek iragarri duenez, gauza bat da barietate aldetik sagar ona erabiltzea, eta bestea baserritarrek sagarra bere garaian bildu eta bere garaian ekartzea. Izan ere, «sagastian sagar ona baduzu, baina zuhaitzetik lurrara erori eta hamabost egunean biltzen ez bada, jai dago ha-

rekin. Kalitatea galtzen joaten da. Esaterako, letxuga bildu eta freskoa jan beharrean hiru egunez itxoinen baduzu kalitatea galtzen du, eta berdin gertatzen da sagarrarekin. Sagarra lurrera erori eta orduan eta azkarrago jaso eta ekartzen bada sagardotegira, mesede egiten dio sagardoaren kalitateari».

Sotoaren garbitasuna

Garbitasun kontu guztia sartzen da hemen. Zelaia sagardotegiko sagardogilearen esanetan, sagarra garbia eduki behar da eta baita dolarea, mangerak, erabiltzen diren tresnak, upelak eta sotoa ere. Garbi-garbi egon behar du denak. «Garai batean tresna guztiak urarekin pasa eta garbiak zeudela uste genuen, baina gaur egun desinfektatzen duten produktuak daude eta sotoa horretarako prestatuta egotea sagardogilearen mesederako da».

Sotoan bakterioak antz egoten da eta horiek bizirik irautea kalitetarako da. Hil egiteko behar dira eta horretarako produktu kimikoak erabiltzen dira. Honek ez du esan nahi, baina, sagardoari produktu kimikoak botatzen zaizkionik; sotoak garbi mantentzeko besterik ez dira garbikari hauek.

Sotoak eta tresnak urte osoan eduki behar dira garbi, baina ba-

tik bat, sagardoa egin baino hilabete lehenago hasten dira sagardogileak garbitasuna egiten. Beraz, irailean egiten da hori. Sotoa txikia bada, ordea, zortzi egun lehenago egitearekin nahikoa da.

Sagardogilearen lotura

Ilusioarekin lan egin behar da Gainzerainek ustetan, «eta profesionaltasunarekin ere bai pixka bat». Bere iritziz, egon badago azken 40 urteotan borondate handiarekin sagardoa «sistema» berean egin duen sagardogilea. Baina, «sagardogintzak bilakera bat jasan du eta gu ere bilakera horretan barneratu behar gara».

Horrez gain, goizetik iluntzera bitartean sototik atera gabe lan egiten duenak «arazoa gertuagotik bizituko du eta beti sagardoaren gainean egongo da». Haatik, sagardoa egiteaz gain beste nonbait ere lan eginez gero, erreparo txikiagoa izango du sotoan dagoen sagardoan, eta ez du behar beste zainduko.

• Kalitatean eragina duten beste faktoreak

Beste hainbat faktore aintzakotzat hartu behar ditu sagardogileak. Horieta batak upela da, «upelak nortasuna ematen baitio

sagardoari». Hala ere, upelak sagardoari erantsitako zaporea ezerezean gera daitekeela uste du Gainzerainek; «Upel ona eduki eta bertan dagoen sagardoa San Jose egunaren inguruan botilaratzeko prest dagoen arren, hori hilabete erdi beranduago egiten bada upeletik jasotako nortasuna galdu egingo du sagardoak». Upelean dagoen sagardoa zaintzea ezinbestekoa da beraz, «eta sagardogileak upelaren gainean egon behar du, sagardoa noiz botilaratu, nola egin, noiz itxi eta abar jakiteko».

Eguraldiak ere badu eragin apur bat. Sagardoak upellean dagoela irakinaldia amaitzen duenean giro freskoan egon behar du, 9 edo 11 gradu artean. «Irakiten dagoela sotoa 15 gradutan egotea txarra da, sagardoak oso fuerte eboluzionatzen du eta. Irakinaldia amaitzerakoan sagardoa bere ama eta zabor guztiak dituela egoten da upellean, eta material txar horiek hil egiten dira temperatura baxuan, 10 gradu inguruan; ez ordea, 15 edo 20 gradutan. Temperatura honetan bizirik geratzen dira», azpimarratu digu Gainzerainek. Zabor horiek guztiak sagardoak azidez handiagoa izatea eragingo dute.

Baliteke temperatura altuak sagardoari kalte handirik ez egitea, baina mesederik ere batere ez diola egiten ziurtatu du Zelaiaiko sagardogileak. Hori bai, sotoa «hego haizea sartzea eragozteko eta temperatura gora-beherarik ez izateko egokitu badago, eguraldiak ez du ezertan eragingo». Sotoan dagoen hozberoa da garrantzitsua, ez kanpoko giroa.

«Betiko gerra» aipatu digu, bestalde, Gainzerainek; hau da, sagardoa txotxean erabili behar da ala ez. Bere irudikoz, txotxak ez dio sagardoari mesederik egiten, eta txotxean dabilela upeletik gutxieneko kantitatea kenduz gero ere, kalterik ez. Hala ere, alde dago sagardoa berez ahula izan, edo gorputz eta garratz ederra eduki eta alkohol kopuru ona badu. Sagardo ahulari kalte egingo dio txotxean ibiltzeak, baina kaltea ez da handia izango gorputz ederrekoa bada.

«Sagardoa txotxean zenbat erabiltzen den ere bada kontua. 2.000 litroko upeletik 1.000



Upelak nortasuna ematen dio sagardoari.

ANDER GILLENEA

SAGARDOAREN EZAUGARRIAK

- **Lehortasuna.** Sagardoa edan ondoren mihari hel dakiola.
- **Gazitasuna.** Bixigarria eduki behar du, eta freskotasuna ere bai.
- **Gozotasuna.** Edaterakoan suabea izan behar du, gozoa nabaritu behar ez bazaio ere.
- **Garbitasuna.** Erabat garbia ez den arren, ia gardena izan behar du.
- **Usaina.** Min edo kirats gabeko sagar gozoaren usaina behar du.
- **Kolorea.** Berde-horitsua.
- **Txinparta.** Sagardoa basora botatzean uzten duen apar tankerakoa da. Azkar alde egin eta bertan desegiten dena behar du izan.
- **Gorputza.** Ez oso lodia ez oso mehea. Basoa husterakoan azpialdean laino tankerako seinalea utzi behar du.

kenduz gero, geratzen den sagardoa galdua dago; 20.000 litroko upelari 5.000 kenduz gero, berriaz, kaltea ez da hain larria izango. Upelak duen kapazidadea

kontuan izanda kentzen diozun kopuruan dago gora-behera», diosku Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegi-koak.

Produktu bizia eta aldakorra

Sagardogileek nekez lortzen dute gogokoa luketen sagardoa. Nahi bai, baina ezin. Horixe gertatzen da. Jose Antonio Gainzerainek aitortu digunez, eginahalak egiten dira, «ilusio guztiarekin aritzen gara, baina ezin da». Bere iritziz, sagardoa produktu bizia da. Bizia eta emea, delikatu. Horregatik aldakorra ere bada.

• Alabaina, produktu bizia izateak badu alde onik: kontserbanterik gabea da. «Kontserbanteekin estabilizatua egongo balitz, berdinak izango liriateke sagardo guztiak, Coca-Cola be-

zala. Baina kontserbanterik gabeko sagardoa aldakorra da, eta horregatik, etxe bakoitzak bere ezaugarria izango du», arrazoitu digu berak.

Etxe bakoitzak bere izakera izateari «oso garrantzitsu» deritza Gainzerainek, «kontsumitzaileak sagardotegira joan aurretik bai baitaki hemen honelako sagardoa topatuko duela eta han halakoa».

Era berean, sasoi horretako udan egindako eguraldiak baldintzatu egingo du sagardogilearen lana. Horrenbestez, uda horretan eguzki asko egin badu,

bai alkohol bai defentsa gehiago izango du sagardoak. Euritsua izan bada, sagardoa alkohol gutxiagokoa izango da eta ahulagoa ere bai. Eta erabiltzen den sagarrak ere badu zeresana; izan ere, «sagar geza asko erabili bada sagardoa gorria aterakoa da, eta gazi asko erabili bada, berdeagoa».

Hala ere, sagardoak «bere burua ekaina aldera azaltzen» duela iritzi dio Gainzerainek; eta sagardoari buruz arreta handiarekin hitz egin behar dela ohartarazi, urte guztiak ezberdinak direla argudiatuta.

Etxe - Zuri
Sagardotegia

- Sagardo denboralditik kanpo ere irekita.
- Sagardoa urte guztian txotxetik.
- Bataio, Jaunartze, lagunarteko otordu, despedida etab.

ETXE-ZURI Baserria Tel.: 88 20 49 OLABERRIA

PETRITEGUI
OTANO Anaiak

SAGARDOAK

45 71 88 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

BUENAVENTURA
Sagardotegia

Txoritokieta auzoa — Tel.: 35 72 02 — ASTIGARRAGA

LIZEAGA
SAGARDOAK

Sagardoaren ibilbidea, 1 GARTZIATEGI Baserria
46 82 90 ASTIGARRAGA

BERECIARTUA
SIDRAS

Berean Etxea * Iparralde bidea, z/g
Tel.: (943) 55 57 98 * Faxe: (943) 33 19
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

GIPUZKOA

ABALTZISKETA

Nañarri	65.40.05	■	E
Zalbide	65.21.76	■	E

ADUNA

Aburuza	69.24.52	■	E
Zabala	69.07.74	○	E

AIA

Izeta	13.16.93	■	E
-------	----------	---	---

ALEGIA

Santos	65.08.76	■	E
--------	----------	---	---

AMEZKETA

Larreta	65.21.27	○	E
---------	----------	---	---

ANDOAIN

Gaztañaga	59.19.68	○	E
-----------	----------	---	---

ASTEASU

Martxeta	69.22.22	○	E
Sarasola	69.02.83	○	E

ASTIGARRAGA

Astarbe	55.15.27	■	E
Berezartua	55.57.98	□	Z
Borda	55.17.31	○	Z
Buenabentura	35.72.02	○	E
Etxeberria	55.56.97	○	Z
Gartziategi	47.77.16 / 46.96.74	○	Z
Gurutzea	55.78.49 / 55.22.42	○	E
Irigoiñ	55.03.33	□	Z
Larrarte	55.56.47	○	E
Lizeaga	46.82.90	■	Z
Mina	55.52.20	○	Z
Mendiola	55.15.27	○	E
Mendizabal	55.57.47	○	E
Oiarbide	55.31.99	○	E
Petritegi	45.71.88	■	E
Rezola	55.66.37	■	E
Sarasola	55.57.46	○	E
Zapiain	33.00.33	■	Z

ATAUN

Urbitate	88.27.19	○	E
----------	----------	---	---

AZPEITIA

Añota	81.20.92	■	E
Zabaleta	81.09.59	■	E

ERRETERIA

Donosti	52.60.41	■	E
Egi-Luze	52.39.05	■	E

DONOSTIA

Amara-Berri	46.46.84	■	E
Aræta	36.20.49	■	E
Barkaiztegi	45.13.04	■	E
Gorria	21.71.51	■	E
Irigoiñ	36.12.29	■	Z
Izagirre	36.14.70	■	E
Kalonje	21.32.51	■	Z
Mendiola	39.03.90	■	E
Txokoberri	21.59.03	■	E
Urkiola	21.01.68	■	E

HERNANI

Akarregi	55.34.95	□	E
Alberro	55.00.19	○	Z
Altzueta	55.15.02	□	E
Elzendi	55.64.05	○	E
Elorrabi	55.03.88	○	E
Iparragirre	55.03.28	□	Z
Itsasburu	55.68.79	○	E
Larre-Gaín	55.58.46	○	E
Otsua Enea	55.68.94	○	E
Rufino	55.27.39	□	E
Zelaia	55.58.51	□	Z

IKAZTEGIETA

Begiristain	65.28.37	□	Z
-------------	----------	---	---

SAGARDO SAGARRAK



SAGARDOTEGI GIDA 1995

IRURA

Lasa	69.14.32	○	E
------	----------	---	---

LASARTE-ORIA

Otegi	36.50.29	○	E
-------	----------	---	---

LEABURU

Otazu	67.00.44	■	E
-------	----------	---	---

LEGAZPI

Muruazpi	73.33.26	■	E
----------	----------	---	---

LEGORRETA

Aulia	80.60.66	■	E
-------	----------	---	---

OIARTZUN

Aduriz (*)	49.03.78		
Bidebitarte	49.06.78 / 49.21.01	○	E
Biok Bat (*)	49.14.47		
Txiki-Erdi	49.06.78	○	E

(*) Zutetik ez dute emango

OLABERRIA

Etxe Zuri	88.20.49	■	E
-----------	----------	---	---

PASAI DONIBANE

Gaztelubide	51.00.17	■	E
-------------	----------	---	---

TOLOSA

Amondarain	65.33.54	○	E
Isastegi	65.29.64	○	E
Usabal	67.43.16	○	E

URNIETA

Altuna	55.49.17	□	E
Belauntza	33.18.07	■	E
Elutxeta	55.69.81	■	E
Eula	55.27.44	□	E
Ikuza	55.55.20	□	Z
Matxo	55.20.33	○	E
Oianume	55.66.83	○	E
Setien	55.10.14	□	E

USURBIL

Aginaga	36.67.10	■	E
Ilunbe	37.16.49	○	E
Saizar	36.22.28	■	E
Urdaira	37.26.91	■	E

ZALDIBIA

Txetakadi	16.13.59	■	E
-----------	----------	---	---

ZIZURKIL

Pagamuño	69.15.83	■	E
Satxota	69.02.64	■	E

ZERAIN

Otatza	80.17.57	■	E
--------	----------	---	---

ARABA

DULANTZI

Dulantzi	42.03.86	■	E
----------	----------	---	---

BIZKAIA

BILBO

La Gabarra	447.70.62	■	E
------------	-----------	---	---

ELORRIO

Katxarro	658.29.67	■	E
----------	-----------	---	---

LARRABETZU

Ankapalu	455.81.97	■	E
----------	-----------	---	---

NAFARROA

IRUÑEA

Alzoain	30.31.92	■	E
---------	----------	---	---

LESAKA

Koxkonta	62.75.03 / 62.75.19	■	E
----------	---------------------	---	---

ZIZUR TXIKIA

Martintxo	18.00.20	■	E
-----------	----------	---	---

Sagar motak nahastuz lortzen da sagardo ona

Nahasten diren sagarrek zapore ezberdinetakoak izan behar dute, mota ezberdinetako baina zapore bertsuko sagarrak nahastuta lortuko den sagardoak zer-baiten gabezia izango du eta.

Bederatzi zaporetako sagarrak daude sagastietan: gozoak, gaziak, gezak, garratzak, gazi-gezak, gazi-garratzak, gozo-garratzak, gazi-gozoak eta geza-garratzak.

Sagardogileak sagardo lehorra lortu nahi badu, garratza izan behar dute nahastutako sagarren bi herenek. Beste herena garraztasun gabekoa izango da, gozoa eta gazia duena, alegia. Sagardo ona lortuko da garraztasun puntua duten sagarrak, gozoak, gaziak eta gezak proportzio berean nahastuta. Haatik, sagar garratzez edo gazi hutsez soilik egindako sagardoak oso ona da txotxetik edateko; baina gerora, galdu egingo du eta mingarri bihurtuko da. Gauza bera gertatuko da sagar gozoz egindako zukuarekin: ez txotxetik edateko ez botilartzeko ez du balio azken honetarako.

Sagar mota batzuk oso egokiak dira sagardotarako. Beste batzuekin, berriz, kontu handiz ibili behar da. Guztiak aipatzea ezinezkoa denez, hona hemen egokienak, bai eta arriskutsuak izan daitezkeenak ere.

Abalia

Zapore geza du eta oso estimatua da sagardotarako. Tarteko neurria du eta ez da oso biribila. Goiko eta beheko sakonak handiak ditu, eta txortena mehea eta luzea. Lasto kolorekoa da, beltzune batzuekin; eta tarteka bizar antzeko multzoak ditu. Azala, bestalde, lodia eta latza da; eta mamia zuri-horixka, ez oso gogorra. Zukuduna da.

Aliza

Geza-garratza. Bizkaiko sagar ezagunenetakoa da eta oso estimatua sagardotarako. Neurria tartekoa du, eta itxura nahikoa desberdina: okerrak, zuloak eta konkorak ditu. Beheko sakona handia du, eta txortena motza bezain gogorra. Kolore berdekoa da, bizar tankerako tita beltz multzoekin. Azala oso gogorra eta leuna da, eta mamia zuria eta

■ Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu orduan eta sagardo hobe egiten delako ustea zabaldua dago Euskal Herrian. Hau da, sagar mota ugari nahastea da sagardo ona lortzeko lehen urratsa, zukuak upelean dagoela izango duen irakinaldiak zeresan handia badu ere azken emaitzan. Hori bai, sagar motak kopuru egokian nahastu behar dira. ■



Zapore bertsuko sagarrak nahastea ez da ona izaten.

ez oso gogorra. Zukuduna ere bada, usainik ez badu ere.

Andra-Mari

Geza-garratza da. Oso gogorkoa sagardogintzan. Neurria tartekoa du, azpialdea zabala eta muturreko punta zorrotza. Txortena luzea, mehea eta gogorra da. Erdi horia erdi gorria da, eta kolore gorria marratan banatuta du. Azala fina eta latza da; mamia, berriz, zuria eta zuku gutxi-koa.

Haritza

Sagar gazi-garratza, oso handia da. Sagardogintzarako onenetakoa da askoren ustetan. Itxurari dagokionez, ez da uniforme eta hori-berdexka kolorekoa da, eguzkiak ukitutako alde gorrixka badu ere. Azala lodia eta gogorra du, baina leuna. Mamia zuri-berdexka da, gogorra eta zukuduna.

Bizkaia

Sagar geza, txiki-txikia da; baina oso estimatua sagardota-

rako. Oso itxura polita du, mokoa luzea eta hiruzpalau konkor. Gorria da, eta lau konkorretik bat berdexka kolorekoa. Marra finez osatua dago. Azala lodia eta gogorra du, eta mamia ere gogorra baina kirrizkaria da. Zukuduna. Toki batzuetan Baztan sagarra izenarekin ezaguna da.

Boskantoi

Sagar gazi, oso estimatua da sagardo egiteko. Tamaina handikoa da, eta bost konkor ditu goialdean. Goiko sakona txortena aldekoa baina handiagoa da, eta txortena motza eta gogorra. Berde-horixka da, mantxa batzuekin tarteka. Azala mehea eta latza du. Mamia, berriz, zuri-horitsua da, gogorra eta kirrizkaria. Zukuduna da gainera, baina usainik ez du. Sagar hau Bizkaikoa da jatorriz, Resurreccion Maria de Azkueren iritzi.

Errezila

Gazia. Sagardogintzan arrisku handiko sagarra da, gazitasun handikoa izaki gozotasunetik ere

asko duelako. Tamaina txikikoa da, batzuetan tartekoa bada ere. Txapala da, txortena motzekoa eta lodikoa. Berdea da, nabartasun asko dituen arren. Azala gogorra, lodia eta latza du; mamia berdexka, gogorra, kirrizkaria eta zuku askokoa da.

Gazi handi

Gazia da, eta sagardogintzan oso estimatua. Tamainaz handia da. Azpialdea zabalera handikoa du, eta txortena motza eta lodia. Berde argia da, eta eguzkiak ukitutako alde horixka du. Azala lodi samarrekoa, baina leuna. Mamia berriz, zuria, gogorra, kirrizkaria eta zukuduna.

Geza gorri

Geza. Askok erabiltzen da sagardogintzan, askok estima handirik ez dioten arren. Txikia eta biribila, txapaltasun apur bat du. Sakon txikiduna da, eta oso txortena motzekoa, ia ikusten ez dena. Gorri-gorria da, eta azala lodi bezain leunekoa. Mamia zuri-horixka da eta ez du zuku handikoa.

Geza mina

Garratza eta, beraz, oso estimatua sagardogintzan. Muturretik estua da, behealdetik zabala, eta konkor batzuk ditu goialdean. Txortena motza du, lodia eta sakon barruan geratzen dena. Berde-berdea da, eta azala lodia eta leuna du. Mamia zuria eta biguna da, baina lehorra. Zuku gutxi-koa da eta usainik ez du. Batzuek sagar beltza esaten diote.

Geza zuri

Sagar geza, estimatua da sagardotarako. Biribila da erabat. Txortena oso motzekoa, sakon barranean gordeta dauka. Zuri-berdexka da, gune beltz batzuk badituen arren. Azala lodia eta latza da eta mamia zuria, beratua eta zuku askorik gabea. Batzuek sagar zuria deitzen diote, eta Esnaola sagarra ere bai.

Goikoetxea

Gazi-garratza. Oso estimatua da hau ere. Biribil samarra da, eta goiko mutur aldean konkor zabal bat du. Txortena motza eta lodia da. Gorria eta berde-horixka da, gorri kolorea marratan banatuta du. Azala gogorra da, baina ez oso lodia. Gainera, goitik leuna da eta latza behealdetik. Mamia biguna eta zukuduna du.

Kamuesa

Gozoa. Oso ezaguna da sagardogintzan. Neurria tartekoa du; eta itxurari dagokionez, goiko muturra zanpatua duen arren biribil samarra da. Txortena luzea eta mehea, edo lodia eta motza izan daiteke. Kolore horixka du, tita ilun txiki-ekin. Azala biguna da eta ez oso lodia. Mamia mardula eta zukuduna da. Usain ederreko sagarra da.

Loistin

Sagar geza, tarteko neurria du. Sagardo egiteko oso estimatua. Itxuran era bereko sagarra da luzean edo zabalean begiratu gero. Berde argia da, tita txiki batzuk baditu ere. Azala mehea bezain leuna da; eta mamia zuriska, biguna eta zuku gutxi-koa.

Mamula

Geza da hau ere. Sagar handia da eta biribil samarra, muturra

GURUTZETA SAGARDO NATURALA

55.22.42 / 55.78.49 tel.
GURUTZETA ETXEA
ZAMOKA Pas., 59
ASTIGARRAGA

Ostegunetako Tentazioa

Gurutzetako Menua

- Bakailao tortila
- Gazta eta intxaurrek
- Saiheskia
- Sagardo txotxetik

1.600 pta.

...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN

eta botila bana sagardo opari

Eska oraintxe bertan zure tokia!!!

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI

SAGARDOTEGIA



OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55-03.88 tel.

pixka bat luzea duen arren. Goi-ko sakona ditare modukoa du, eta behealdekoa zabala. Txortena mehea eta gogorra. Hori-berdea da eta mota txiki batzuk nabari daitezke. Azala lodia eta biguna da, eta mamia ere biguna da. Zuku gutxi ematen du.

Manltonia

Gazi-gozoa. Sagar iraunkorra da, eta sagardotarako oso estimatua. Ez handia ez txikia, biribil samarra da eta ale handienek konkorrak izaten dituzte mutur aldean. Txortena gogorra eta sakonetik pasatzen dena du. Erdi gorria erdi berdea da, alde gorrian une txuriak ditu eta grisak berdean. Azala lodia eta argizaritsua da. Mamia, bestalde, zuria, gogorra eta hoska eginez gero karraskaduna. Zuku dexente ematen du.

Mokotea

Geza. Arreta handia izan behar da sagardogintzan, ez baita gehiegi nahastu behar. Zuku asko eta oliotsua du. Handi samarra da neurritz eta itxura Bizkai sagarren antzekoa du. Txortena motza eta biguna, berde ilun kolorekoa da, eguzkia ukitzen duen aldeak tonu gorriak hartzen badu ere. Azala lodia bezain gogorrekota da eta, gainera, zikina eta latza. Garbituz gero, ordea, argizaritsua da. Mamia zuri iluna da, tita batzuekin. Ez du zuku askorik ematen.

Orua

Gozoa. Sagardogintzan kontu handiz erabili behar da, gozozoa da eta. Tarteko neurria du eta itxuraz pixka bat zanpatua da. Txortena mehea da, gogorra eta ez oso luzea. Horia da, nabargune askorekin. Azala lodia, latza eta gogorra du. Mamia, berriz, zuria eta biguna.

Patzuloa

Geza. Sagardogintzarako oso gogokoa dute baseritarrek. Tamaina handikoa da, txapala ere bai, goitik begiratuta oso biribila bada ere. Txortena luzea, gogorra eta lodia du. Berdea da, eta azala lodia bezain gogorrekota. Mamia zuria da eta lakar samarra. Zukuduna da.

Pelesin

Zapore gazi-gozokoa da eta nahikoa estimatua sagardotarako. Neurria tartekoa da. Txapala, goitik begiratuta biribila den

arren. Ia sakonik ez du, eta txortena oso motzekoa da. Alde bat berdexka da eta bestea gorriak. Gorri aldean marra zabalak jaitzen zaizkio muturretik txortena aldera. Azala lodia eta latza da, mamia zuria eta harroa. Zukuduna da.

Potrokilo

Geza. Oso estimatua da sagardoa egiteko. Handi samarra da, eta nahikoa mokoluzea. Txortena oso motza eta potoloa da, sakon barruan geratzen dena. Zuri-horixka da, eta marra gorriak ditu. Behealdea berdexka da. Azala lodia du eta mamia zuria zein biguna. Zuku gutxi ematen du.

San Franzisko

Gozoa da. Sagardotarako egokia da, neurritz erabilia. Tarteko neurria du. Txapal samarra da eta goitik begiratuta ez da oso

Sagardogileak sagardo lehorra nahi badu, garratzak izan behar dute nahastutako sagarren bi herenek. Bestea, gozoa eta gazia duena izango da.

biribila. Sakonak normalak ditu, eta txortena motza edo luzea izan daiteke. Gorri ilun kolorekoa, marraduna da. Azala lodia eta latza da, baina ez oso gogorra. Mamia zuri-horixka da eta biguna. Zuku gutxi ematen du, eta usain ederrekota da.

Starkin

Gazi-gozoa. Nahikoa erabiltzen da sagardogintzan, berez

Amerikan sortua den arren. Sagar handia da. Itxuraz mokoluzea da, eta hiruzpalau konkorrak nabari ditu muturraldean. Txortena normala eta indartsua da. Kolorea gorri-gorria du, behealdean berdexka bada ere. Azala argizaritsua da, lodia eta ez oso gogorra. Mamia horixka da, zukuduna eta usain ederra dario.

Txalaka

Gazi-garratza. Sagardogintzan estimatuenetakoa da, askoren aburuz sagar hoberena da. Handi samarra da eta konkorrak ugari ditu. Bi sakonak handiak dira, eta txortena oso motza. Berde argia da, tita gris batzuekin, eta nabarguneak ditu azpialdean. Azala mehea, gogorra eta nahikoa latza da; eta mamia zuria, gogorra eta karraska egiten duena. Zuku asko ematen du.

Txoria

Gozoa da. Kontu handiz erabili behar da sagardogintzan nahasketak egiterakoan, oso gozoa baita. Txikia ala handia izan daiteke. Apur bat txapala da eta txortena luzea du, sakonetik irteten dena. Hori-berdexka da, eta beltzune batzuk ditu tarteka. Eguzkiak ukitzen duen aldeak arrosa kolorea hartzen du batzuetan. Azala mehea, biguna eta leuna da; eta mamia mardula. Zuku gehienetakoa ematen duen sagarra da.

Txortena luzea

Sagar gazi-gozoa da. Tarteko neurria du eta pixka bat zanpatua da. Txortena luze-luzekoa da. Berde argia da, beltzune batzuekin. Azala lodia du, baina leuna; eta mamia zuria eta hoska egiterakoan kirrizkaduna da, baina biguna.

Udare

Gazia. Tarteko tamainekoa, behealdekotik goialdekotik baino zabalagoa da. Pixka bat zanpatua da. Txortena motzekoa, baina ez oso gogorrekota da. Zuria edo nabar kolorekoa izan

daiteke, eta azala lodia eta latza den arren, biguna ere bada. Mamia zuri-horixka da, eta umatzen denean nahikoa lehorra da. Zuku gutxiokoa.

Ugarte

Garratza. Sagar bikaina da, eta oso egokia sagardoa egiteko. Tamaina handikoa da eta era ezberdinekoa. Apur bat zanpatua, biribila da goitik begiratuta. Sakon zabalak ditu, eta txortena motza eta lodia da. Gorri iluneko da; azala lodia eta biguna du; eta mamia zuria da. Zukuduna da.

Urdina

Gazi-gozoa. Inguru batzuetan oso gogoko dute sagardotarako. Handia, biribil samarra eta sakon gutxiokoa da. Txortena motza, lodia eta gogorra da. Goialdea gorria da eta behealdea berdea, baina marra gorriekin. Azala lodia, gogorra eta leuna da; eta mamia zuri-berdexka eta gogorra. Zuku dexente ematen du.

Urkizu

Garratza da. Sagardogintzan oso estimatua. Nahikoa handia da, baina ez oso biribila. Txortena motza eta lodia da gainera. Berde argia du kolorea, tita grisak tartekatuz. Azala ez du oso lodia, eta gune leunak eta latzak tartekatzen dira. Mamia zuri-horixka da, biguna eta zukuduna.

Urtebi

Gazi-gozoa da eta dexente estimatua sagardoa egiteko. Sagar handia eta txapala da. Goialdekotik begiratuta ez du biribila ematen, lauzpabost konkorrakoa baizik. Sakon zabalak ditu, eta txortena motza bezain indartsua da. Berde-horixka da, nahiz eta pinpor arrosa batzuk eduki. Azala lodia, gogorra eta leuna du; mamia berriz, zuri-berdetsua, gogorra eta kirrizkaria. Zukuduna da.

Zelaia Sagarra

Gazi-gozoa, eta aurrekoa bezala, oso estimatua sagardotarako. Handia, txapala eta era ezberdinekoa da; goialdekotik begiratuta lauki itxura du. Txortena berriz, lodia, motza eta sakon barruan geratzen dena dauka. Horia eta gorria da, gorri kolorea goialdean izaten du gehienetan. Azala lodia eta argizaritsua da; mamia zuria, harroa eta biguna. Zuku gutxi ematen du.



Sagar batzuk besteak baino estimatuagoak dira sagardotarako.

URBITARTE
Sagardotegia



Altzueta Baserria

HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI

IREKITAKO

EGUNAK

- Asteartea
- Osteguna
- Ostirala
- Larunbata

☎ 55 15 02

■ Sagar mota bezainbat sagarrondo ezagutzen da Euskal Herrian, baina Gipuzkoako Diputazioak hamabost sagarlandare aldatzeko gomendatzen die baserritarrei sagardotarako egokienak direlakoan. Gomendio horretatik abiatuta, diru laguntzak banatzen diru sagastien jabeentzat. ■

Hamabost sagar-landare bultzatu nahi ditu Gipuzkoako Diputazioak

Gipuzkoako Diputazioak sagarlandareen sailkapena egin du sagarren zaporetik abiatuta, Iñaki Larrañaga Diputazioko Fruitu Produkzioaren Sustapenerako teknikariak azaldu digunez. Batzuk garratzak dira, hau da, gezamina eta goikoetxea. Beste batzuk mikatzak eta gazi-gozoek dira: errezil-sagarra, frantsesa, haritza, manttonia, saltxipi, txalaka, udare zuria, udare marroia, urdina, urtebi handia, urtebi txikia eta berde gazia. Azkenik, gozoek eta gezak daude: mokotea, mozolua eta patzulua.

Diputazioak 1982. urtean abian jarritako egitasmo honetan parte hartu nahi duen baserritarrak ezinbestekoa du gutxienez ehun landareko sagastia izatea, eta baita gomendatutako sagarlandareetatik gutxienez bost mota aldatzea. Halaber, sagarlandare bakoitzak sagastian beteko duen lekua ez da % 20 baino handiagoa izango, salbuespen bakarrarekin. Errezil-sagarra sagasti osoaren % 25 izan daiteke, baina ez gehiago. Larrañagaren hitzetan honek badu bere funtsa: «Errezila sagar bikaina da bai mahairako bai sagardotarako, eta beraz, ahal izanez gero landare honek osatuko luke sa-

gastiaren eremu zabalena. Honela, errezila azokan salduko lukete eta hain sagar onak ez direnak erabiliko lirarteke sagardotarako». Larrañagak gogorazti digunez, sagardogileak errezilaz gain beste sagar motak ere gogoko ditu.

● Ikerketa lanaren emaitza

Hamabost sagarlandare bultzatzeko lana arlo honetan azken urteetan egindako ikerketen emaitza da. Fruitu Produkzioaren Sustapenerako teknikariak zehaztu digunez, hasieran 40 landare mota landatu ziren Gipuzkoan, baina «baserritarrak, alde batetik, sagar gehien ematen duen landare aldatu beharko du, eta bestetik, sagardotarako egokia izatea aintzat hartuko da».

Ildo horretan, Diputazioko teknikariek sagar bakoitza analizatu dute azukre, azidotasan nahiz tanino (sagarraren kontserbantea) kantitatea zenbatekoak diren jakiteko. Horrenbestez, Diputazioko teknikariren ustetan, sagar gaziak dira egokienak.

Egitasmoa martxan jarri zenetik hamahiru urte igaro dira, eta harrezkero urtero eman dira

laguntzak. Baserritarrak sagarlandare bakoitzeko ordaindu duena itzultzea da egitasmoaren xedea. Hau da, landare Diputazioarena den Hondarribiko Zubieta Landatxea mintegian erosiz gero, landare bakoitzeko 500 pezeta ordainduko du baserritarrak, eta urtebeteren buruan dirutza osoa jasoko luke, baldin eta Fruitel frutazainen elkarteko kide bada. Aitzitik, baserritarrak elkartarekin zerikusirik ez badu, diru laguntza txikiagoa jasoko du, % 10 gutxiago.

Gainera, Diputazioak beste bi laguntza finkatu zituen orain bi urte; bata landare aldatu eta hiru urtera ematen du, eta sei urtera bigarrena. Hiru urteren buruan emandako diru laguntza 750 pezetako da landare bakoitzeko.

Laguntzak eskuratzeko, baina, Diputazioak finkatutako oinarriak aintzakotzat hartuta aldatu behar dira sagarlandareak. Bi txertatze bereizten dira: bata hazitik egiten dena eta klonala (kimua aldatzea) bestea; eta horren arabera, ezberdina izango da sagarrondo batetik besterako aldea. Hazitik egindako txertatzeetan, zortzi metroko aldea egongo da, eta lautik seira bitartekoa klonaletan.



Sagastietan bost sagarlandare mota aldatu behar dira gutxienez. Gainera, mota bateko sagarlandareak sagasti osoko % 20 izango dira gehienez, inoiz ez kopuru horretatik gora. Errezil sagarretan, ordea, salbuespen bat onartzen da; sagasti osoaren % 25 izan daiteke.

SAGASTIAK GIPUZKOAN

- **Ustiategiak.** 2.219 ustiategi zegoen 1991. urtean Gipuzkoako Diputazioak egin zuen zentsuan.
- **Lursailak.** Sagastiz osatutako lursailak 3.686 ziren, ustiategi bakoitzak lursail bat baino gehiago izan baitzitake.
- **Hektareak.** 7.926 hektareako eremua betetzen zuten sagastiek.
- **Batez besteko metro karratuak.** Lursail guztiak ez dira berdinak, batzuk handiagoak dira eta txikiagoak besteak. Batez beste 3.572 metro karratu zituzten orain lau urte.
- **Sagarrondoak.** 236.480 sagarrondo zegoen 1991n. Harrezkero, ordea, zazpi edo zortzi bat mila landare berri aldatu da urtero. Sagarrondo horietatik 212.150 landaketa erregularrean zeuden (% 89,7); hau da, batutako lursailetan. Eta gainontzeko 24.338 (% 10,3) sakabanatutako lursailetan.

ISASTEGI
SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64

TOLOSA

SARASOLA
SAGARDOGILLEA

Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel. 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel. 69 02 83

USABAL
SAGARDOTEGIA

Haragia bereak
jartzen dute
Eseri daiteke

Usabal Indust., 22-B
Tel.: 674316 AMAROSZ TOLOSA

Illunbe
SAGARDOTEGIA

Txoko Alde auzoa
20170 USURBIL - Gipuzkoa
Tel.: (943) 37 16 49 - 37 16 52

ARAETA
SAGARDOTEGIA

Arbitza bidea
36 20 49 - 36 66 04

20160 ZUBIETA

Alegian
Tel.: 65 08 76

Santos
Sagardotegia

■ Sagardoa botilan sartzea mende honetako kontua izanagatik, azken urteotan berezibizko garrantzia hartu du, produzitutako sagardoaren % 80 inguru botilaratzen da eta. Hori urte osoan zehar egin daiteke sotoak eta upelak hozteko finkatu den sistemari esker. ■

Sagardoaren «irudia»

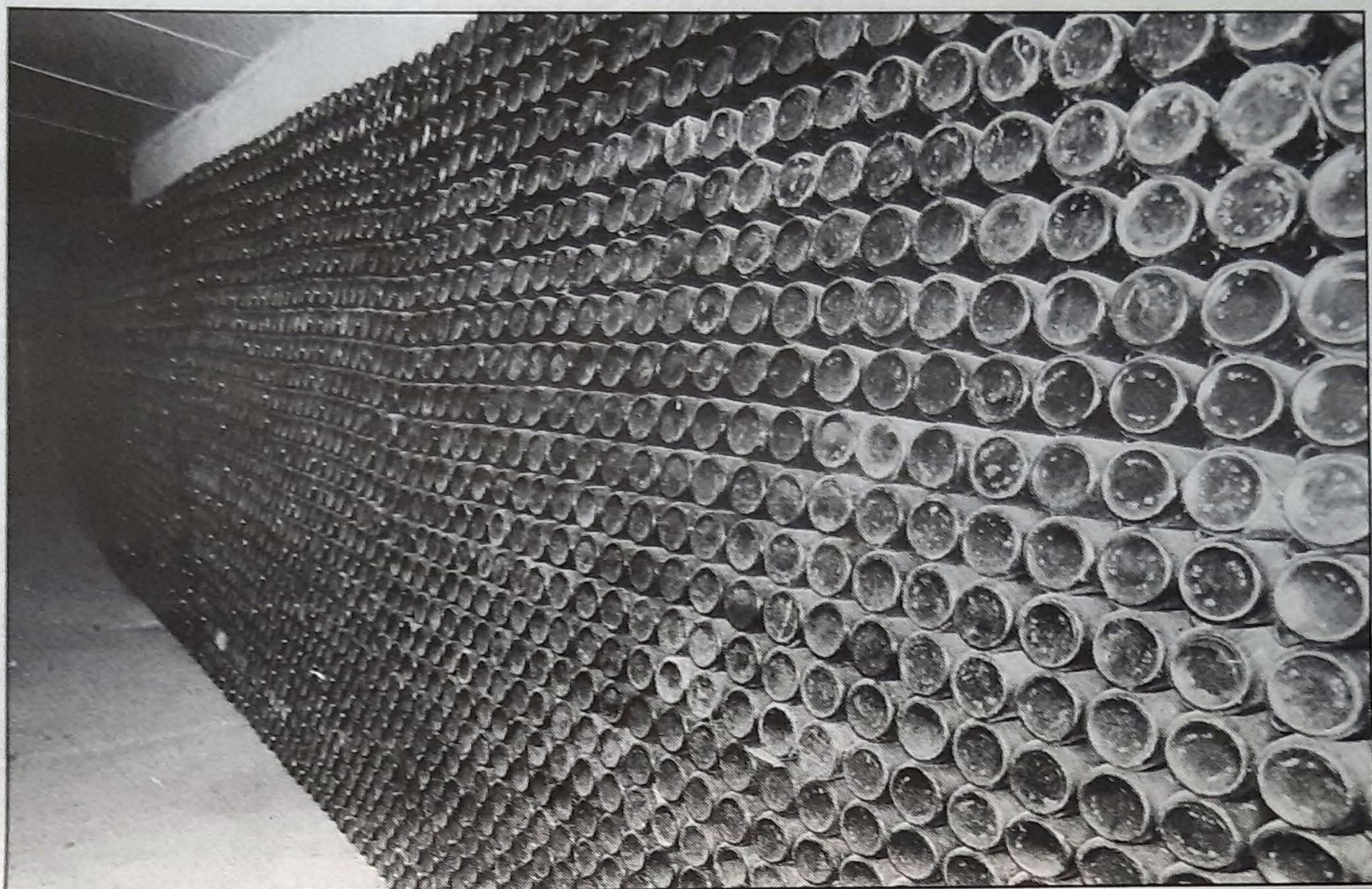
Botila sagardoak 115 pezeta balio du aurrean, baldin eta sagardotegian erosten bada. Botilak eskatutako lekura eramateaz sagardogilea arduratzen bada, berriz, 120 pezeta eta BEZA ordaindu beharko da botilako.

Sagardotegitik bizi behar duen sagardogileak ezinbestekoa du sagardoa botilatan sartzea. Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak esan digunez, txotxak laguntza ekonomiko ematen duen arren, «botilatan dago sagardoaren etorkizuna».

Gipuzkoan produzitzen den sagardoaren % 80 botilaratzen da batez beste; hau da, txotxean edaten den % 5 edo % 6, eta txartu edo oliotu (basora botatzerakoan txinpartarik ez duena) egiten dena baztertu egin behar da botilaratzeko. Geratzen dena, % 80 da.

Sagardoa botilatan sartzea mende honetako kontua dela diosku Bereziartuak, joan den mendean bakarren batek botila erabiltzea litekeena bada ere. «Gure aitona-amonek botilatan sartzen zuten kopurua gaur egun txotxean edaten denaren tankerakoa zen, oso murrizta; eta hori normalean elkarte gastronomikoak egindako eskaera betetzeko egiten zen». Botilaren garrantzia eskasa zen mende erdialdera. Sagardo guztiaren % 5 edo % 10 botilaratzen zen, eta gainontzekoa txotxean edo kanilatik edaten zen. Bereziartuak argitu digunez, upelari kanila ezarri eta basoka saltzen zen. Prozesua ikaragarri aldatu da garai batetik hona. Orain gutxira arte eskuz botilaratzen zen. «Gero mangarekin egiten zen, banaka-banaka; eta ondoren lau txorro zituen deposito bati esker azkartu egin zen prozesua», arrazoitu du Sagardogileen Elkartearen lehendakariak. Botilari kortexoa eskuz ipini beharrean, enkortxadorak egiten du hori; eta labadorak botila 70 gradutan garbitzen du.

Bereziartuaren aburuz, ordea, botilaratzeko prozesuan meka-



Garai batean eguraldiak berotu ahala botilaratzen zen sagardoa. Gaur egun, oredea, urte guztian egin daiteke. A. GILLENIA

nizazioak baino eragin handiagoa izan du sotoa edo upela hozteko sistemak: «Prozesua berandutzea ekarri du honek, bera ere nahikoa berandu etorri bazaigu ere. 1987. urtean finkatu genuen sistema hau, eta honi esker, sagardoa urte osoan botilara daiteke, sagardoa 9 edo 11 gradutan mantentzen duelako». Garai batean ekain aldera sagardotegiren batera hurreratu eta botila mor-

doa topatzen genituen: behin uda inguratuz gero, eguraldiak epeltzera egiten du eta sagardoa botilatan sartu beharra izaten zen ozpindu aurretik.

● Botilaratzea salmentaren arabera egiten da

Horrenbestez, sagardoa azkar botilaratu beharrean salmentaren arabera egiten da. Eskaerak urte guztian izaten dira, eta eskaera

uztailean bada orduan botilaratzen da, eta abuztuan bada orduan. Aurrerapen handia izan dela gehitu digu Bereziartuak.

Bere irudikoz, botilak ekarri duen beste aurrerapena «kalitate aldetiko irudia izan da, botila edariaren irudia baita». Hain zuzen, botilak sagardoa merkaturatu sartzea erraztu egin du, eta janaridendetan non-nahi ikus daiteke jada. Gainera, sagardoa

komertzioetan ikusita «jendeak onartu egin duen seinale» dela iritzi digu Bereziartuak.

Botilaren etiketaren inguruan bada auzi txiki bat, «bartzuen ustetan, lehenengo itxura zaharra galtzen baitu sagardoak». Gaur ez da beti etiketa ezartzen, baina gutxira horretara joko dela uste du berak. Askatasun txiki bat onartuko dela aitortu digu; izan ere, «komertzioetan etiketarekin egotea nahitaezkoa da, gaitzaren erosleak ez baitaki edari hori nongoa den. Elkarte gastronomikoen nahiz erosle pribatuen eskaeretan, ordea, etiketa ez jartzea onartu daiteke, hauek sagar-

dotegi horretara jo dutenez, sagardo hori nongoa den badakitelako». Etiketak bi helburu ditu, bata komertzializatze eta beste informazioa emateko.

Sagardoak badu bere botila 1985 edo 1986az geroztik. Hiru laurdeneko botila finkatzean «bete-bete» asmatu zutela dio Bereziartuak, botilarik gabe etiketak ezer gutxirako balioko zuela argudiatuta.

CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekabto Plaza, 6 Tf.: 55 56 51 ASTIGARRAGA



R. ZABALA Sagardotegia

Igande gauetan irekita. Eguerdiz ere enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa)

69.07.74 tel.



SAGARDOTEGIA ETA JATETXEA LOGELAK

Astelehenean itxita dago

Larraitz auzoa

65 40 05

ABALTZISKETA

AÑOTA

Sagardotegia



Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

“URTE OSOAN ZABALIK”



Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

San Fausto, 17
ELORRIO - 658.29.67

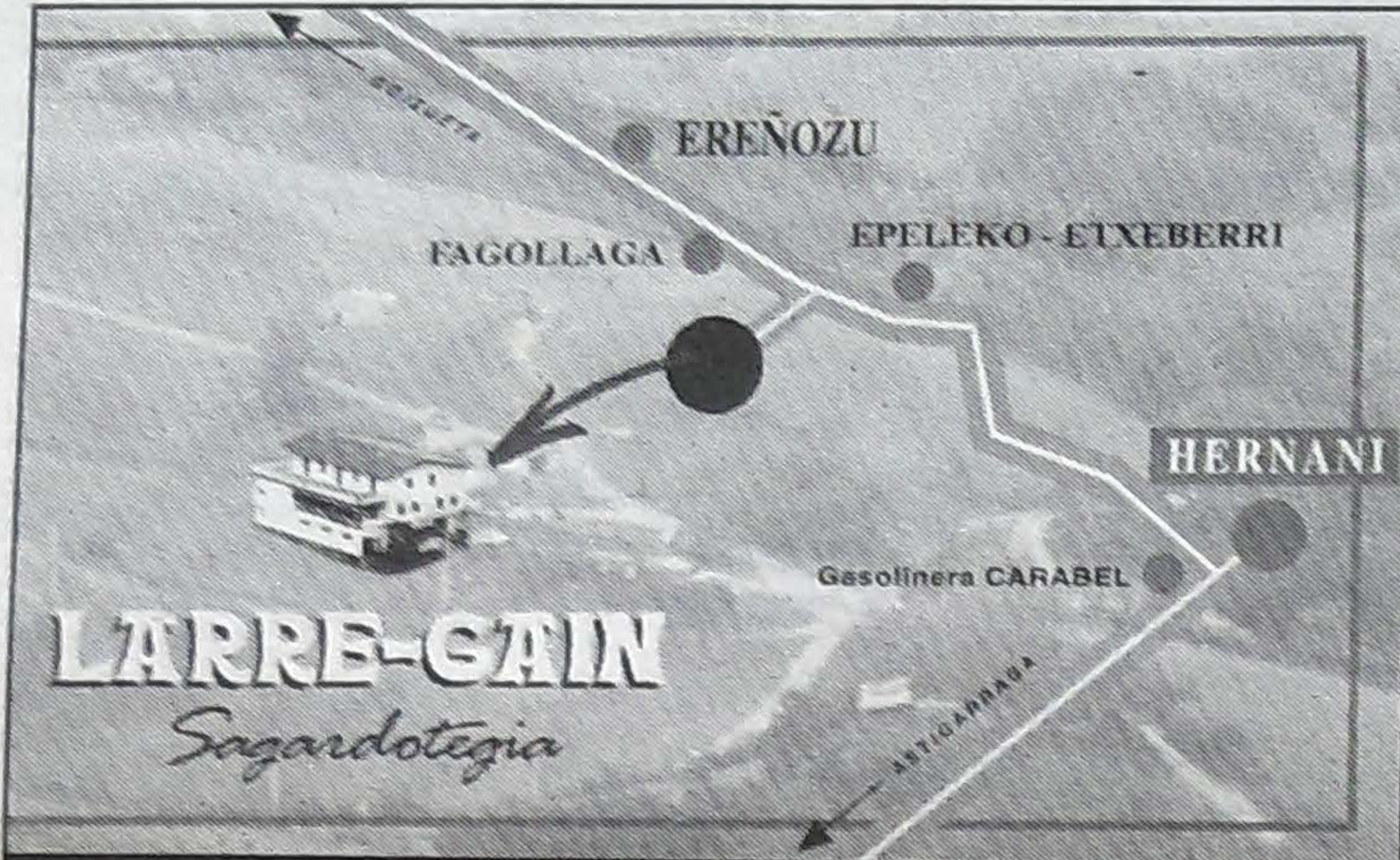


OTSUA - ENEA

SAGARDOTEGIA

—Simon Etxeberría—

Osiñaga auzoa **HERNANI** Tf.: 55 68 94



☎ 55 58 46

LARRE-GAIN BASERRIA · EREÑOZU · HERNANI



GARTZIATEGI

★★★★★ **Sagardotegia** ★★★★★

BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserría
A S T I G A R R A G A

Tf.: 46 96 74
46 77 16



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA BASERRIA

Oztaran bailara - URNIETA - 55.69.81 tel.



OTEGI

SAGARDOTEGIA

"Txotx denboraldia urtarrilan hasiko da"

Sollaenea Baserría
36.50.29 telefonoa

Zabaleta Entitatea auzoa
LASARTE-ORIA

Labela sagardogileek lortu nahi duten ezaugarri preziatua da, sagardoari merkatua zabaltzen eta kalitateko produktua egiten lagunduko lukeela uste baitute. Horretarako urratsak hasi dituzte han eta hemen, baina traba batzuk gainditu behar dira; hala nola, sagarraren erdia gutxienez bertakoa izatea, lia edo ama kentzea eta edaria ez oliotzea. ■



Baliteke datorren urtean edo hurrengoan lortzea labela. ANDER GILLENEA

Labela eskuragarria izan daiteke epe laburrean

Labela da sagardogileek etorkizunari begira duten erronka. Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariaren arabera, «garrantzi dexente» duen kontua da, labela lortzeko sagardoari «irudia» emango liokeela uste baitu berak; izan ere, «Gipuzkoan baserri askotan egiten da sagardoa, eta horrek hobia edo txarragoa den agerian uzten ez badu ere, argi dago irudia aintzat hartu gabe egiten dela askotan».

Labelak «abantailak» dituela gehitu digu Bereziartuak, «sagardoari nortasuna eta kalitatea eransteaz gain, kalitateko produktua egiten lagunduko lukeelako». Gainera, kalitateko sagardoak halako «ikurra» behar duela iritzi dio. Hala ere, mesfidati azaldu da irtenbidea labela den edo ez ziurtatzerakoan, baina argi utzi du horren aldekoa dela: «Sasisagardogile franko dago, eta produktuaren kalitatea hobetzen ahalegintzen ari garen sagardogileon onerako izango da».

Are gehiago, labela lortzeko bideari heldu eta aurten lortzen ez bada ere, datorren urterako sagardo botiletan ikur hori agertuko dela itxaropentsu hitz egin digu Bereziartuak.

● Hiru betebeharrak

Labelak, baina, zenbait baldintza eskatzen ditu. Batetik,

Labela eskuratzeko hiru baldintza behar dira: sagardoa egiteko erabiltzen den sagarraren erdia bertakoa izatea, sagardoari sortzen zaion lia edo ama ahalik eta gutxienez izatea eta olio dadin eragozte.

ezinbestekoa da sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarren erdiak bertakoa izatea. Bereziartuaren arabera, aurten kopuru horretara inguratu dira, baina zaila da hori urtero lortzea, «sagarraren produkzioa urria izateko arrazoi ugari dago eta».

Beste kezka batzuk ere badituzte sagardogileek. Irudi aldetik sagardoa asko zaintzen den arren, edariak zenbait arazo badituela iragarri digu Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak. Hain zuzen, liga edo ana da bata eta oliotu egiten dela bestea.

Sagardoari sortzen zaion liga kendu egin beharko litzatekeela onartu duen arren, produktuaren kalitateari eutsiz hori egitea zaila dela aitortu du. «Sagardoa ira-

gaziz eta bi hilabetera edanez gero, liga gutxi izango du. Baina, bost hilabetez egon ondoren berriro sortzen zaio», nabarmendu digu. Gainera, arrisku bat ikusten dio liga kentzeari, «hala eginez gero, ez baitakigu nolako sagardoa aterako litzatekeen». Bereziartuaren irudikoz, ligak itxura zatarra ematen duen arren, produktua naturala den adierazgarri bada.

Hala ere, bada arazo bat oraindik konpontzeko dagoena: sagardoa oliotu egiten da. Basora bota eta sagardoak ez du txinpartarik, lodi-lodi ateratzen da. Gaur egun, hau konpontzeko ahalegintan ari dira sagardogileak.

Azken batean, bertako sagarraren produkzioa handitu, eta ligaren nahiz olioaren arazoak gaintuz gero labela lortzeko eragozpenik ez dagoela esan digu Bereziartuak, baita hori epe laburrean lor daitekeela gaineratu ere. Ildo horretan, ikur hau bai Euskal Herrira bai hemendik kanpora begira izango litzateke, «kanpoan irudi bat eduki eta barruan bestea ipintzeko funtsik ez baitu».

Labelak sagardogileen etorkizuna industri arloan lagundu egingo lukeela uste du Bereziartuak, eta horrenbestez, hori eskuratu bezain pronto sagardogileen lehen zeregina «merkatua zabaltzea» izango da.

■ Ohitura ugari errotu dira sagardotegien inguruan Euskal Herrian, eta Gabon gauean nahiz Urtezahar egunean Astigarraga, Hernani eta Donostian aldean egin ohi den sasoiko sagardoaren lehen probaketa da horietako bata. Horrekin batera, bakailaoa sagardotegietako jaki preziatua dela ere ezin ahaztu. ■

Txotx denboraldia baino lehenagoko usadioa

Sagardotegien inguruan errotutako ohitura bat bada Astigarraga, Hernani eta Donostia aldean. Usadioaren arabera, Gabon gauean eta Urtezahar egunean sasoiko sagardoaren estreinako probaketa egiten da herrietako sagardotegietan, oraindik txotxeko sasoia hasi ez bada ere. Lagun koadrilek egiten dute hori. Hau da, lagun koadrila bakoitza hiru bat sagardogitan ibiliko da bertako upeletan dagoen sagardoa dastatzeko, eta bakoitzean hiruzpalau basoka sagardo edaten dituzte. Jai giroan egiten da hori guztia. Iji eta aja, berrikerari tartea egin eta sagardo tragoxka bat hartuz. Horrezaz gainera, sabela bapo betetzeko aukera ere izaten da. Sagardogileak berak jakirik prestatzea ohikoa ez den arren, koadrilek etxetik eramaten dituzte ogitartekoak, kaxuelak edo sardin zaharrak tortilan. Errito moduko bat da, urtero huts egin gabe egiten dena, alegia: Orotara, 40 edo 50 bat lagun biltzen dira sagardotegi bakoitzean.

Sagardotegiek iluntzeko zaziak aldera irekitzen dituzte ateak, eta gaueko bederatzia laurden gutxietan edo bederatzietan itxi. Orduetgia zorrotza da, egun bereziak dira eta ezin izaten da denbora alferrik galdu. Gainera, gauak aurrera egin bai-

no lehen, eta berandutu aurretik, etxera joan nahi izaten dute denek, edo gehienek bederen. Etxean ere afari goxoa zain izaten dute eta.

Baina, nondik dator hain sustri sakonak dituen ohitura hau? Jose Miguel Bereziartuaren aburuz, ezin ziurta daiteke noiztik egiten den, baina bai nolaz hasi zen. Azken ehun urteotan bizirik dagoen ohitura dela argitu digu berak; eta gaur egun jai giroko ohiturari eusteko asmoz egiten bada ere, garai batean sagardogileak sagardozalearekin zituen zorrak kitatzeko egiten zen.

«Sagardogileak sagarra auzoko baserritarri erosi ohi zion, eta hemen betidanik finkatutako ohitura da urtea amaitu aurretik zor guztiak ordaintzea. Horrenbestez, sagardozalea Eguberri egunaren bezperan sagardotegira hurreratzen zen sagardogileak ordaindu behar zion dirua jasotzeko», adierazi digu berak. Gainera, ordurako sagardoa egina zuen sagardogileak eta, bide batez, sagardoa dastatzen zuten han bildutakoek. Hala ere, «sagardoaren probaketa bakarrik baino lagunartean egitea hobe dela pentsatu izan da betidanik eta, horregatik, herriko lagun taldea elkartzeko zen sagarzialearekin batera».



Sagardotegien inguruan ohitura anitz errotu da. A. GILLEN

Bakailaoa, sagardotegietako gutizia

Sagardoa da sagardotegiko erregea, eta bakailaoa bertako printzeetako bat. Txotx garaian bakailaoa eskaintzen ez duen sagardotegirik ez da Euskal Herri osoan, ia bekatua baita hori.

Bakailaoa frijituta, tortilan, saltsan, pil-pilean edo beste edozein erataria prestatuta eskaintzen dute sagardotegiek; eta nahi beste jan daiteke, edo bestela, gure poltsikoak duen gaitasunaren arabera. Jose Ramon Iriarte Udana Gazdunak enpre-

sakoak zehaztu digunez, sagardotegi bakoitzean batez beste 3.000 kilo bakailao kontsumitzen da txotx denboraldian. Hala ere, egongo dira hori baino gehiago edo gutxiago kontsumitzen dutenak ere.

Bakailaoa lau eratan erosteko eskaera egiten dute sagardotegiek. Batetik, bakailao solomoak eramaten dituzte. Bakailao xerra ere bai; hau hezurgabea, azaldu-na eta tamaina desberdinekoa izan daiteke. Iriarteren arabera,

kilo erdi edo 700 gramo inguruko xerrak eskatzen dituzte. Bakailaoa era askotan prestatzeko erabiltzen da, hala nola, pil-pilean. Bakailao xehetua ere eskatzen dute, batik bat tortilan egiteko, eta azkenik, bakailao osoa.

Iriarterek azaldu digunez, Udana Gazduna enpresak kanpoko uretan harrapatutako bakailaoa saltzen du: Islandia eta Feroe Iretako uretan harrapatutakoa, alegia. Horrez gainera, «kalitate ezin hobekoa» dela gehitu digu.

Egunkaria
IRAGARKIAK
 (943) 300 222

BEREZITASUNAK:
 BAKILAO FRIJITUA
 TXULETAK
 ANTUXUEA BURDUNTZIAN.

SAGARDOTEGIA SATXOTA

Elbarrena auzoa
 (Marie Brizard-en parean)
 Tel.: (943) 69 02 64 - ZIZURKIL

ZALBIDE
SAGARDOTEGIA
URTE OSOAN IREKITA

Jose Martin Garmendia
 65 21 76 ABALTZISKETA

OTATZA SAGARDOTEGIA

OTATZA BASERRIA Tel.: 80 17 57 ZERAIN

LARRETA SAGARDOTEGIA

Haragia eraman daiteke
 Eseri daiteke

65 21 27 tel.
 Fernando Amezketa enparantza
 AMEZKETA

Txotx garaian egunero irekita, astelehenak ezik.
 Enkarguzko bazkariak.
 Urtean zehar, ostiral eta larunbatetan zabalik

Txertakadi Sagardotegia
 Urtesabel auzoa - Tel.: 161359 - 884798 - ZALDIBIA

UDANA, Gazidurak

- Hautazko bakailaoa. Laboraketa eta banaketa
- Feroe-Islandia e.a. ko bakailaoa
- Sagardotegientzat prezio bereziak egiten ditugu

LANTEGIA:

Arretxe gaina.
 Belasko eraikina, 36
 Tel.: (943) 62 48 22
 Faxa: (943) 62 96 76
IRUN

«Sagardotegi izena definitu beharra dago»

Hala uste du Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak

Jende gaztea inguratzen da batik bat sagardotegietara, Jose Miguel Bereziartua Sagardogileen Elkarteko lehendakari eta Astigarragako Bereziartua sagardotegiko nagusiak adierazi digunez. Eta hauek ohitura berri bat sortu dutela azaldu digu: sagardoaren inguruko txikiteoa, alegia.

EGUNKARIA.— Nolako da aurteno sagardoa?

JOSE MIGUEL BEREZIARTUA.— Nahikoa ona da. Kontuan izan behar da sagarra goiz etorri dela. Dolarean hasteko lehen saioa urriaren 12tik aurrera egiten da normalean; aurten, ordea, sagarra goiz etorri denez irailaren azkeneko hasi ziren batzuk sagardoa egiten.

Aurten, azukrea kopuru onean du, alkohola ere bai eta kolorea nahikoa ona da, horixka. Sagardo lehor-lehorrak datoz, gozoa goiz utzi dute. Zaharrek esaten dute upela bete eta 15 egunerako sagardoak mikaztu egin behar duela, gozoa galdu egin behar duela; eta hori gertatu da aurten. Hala ere, eguraldiak kezka eragin digu urria eta azaroa bero samarrak izan direlako, baina orain hoztu du eta lasai gaude.

EGUNKARIA.— Zenbat litro sagardo egin da aurten?

BEREZIARTUA.— 9.000 tona sagar urtu da Gipuzkoan, eta sagarraren % 70 zukua dela kontuan hartuta, 6.500 milioi litroren inguruan ibiliko gara. Iaz baino gehixeago, beraz.

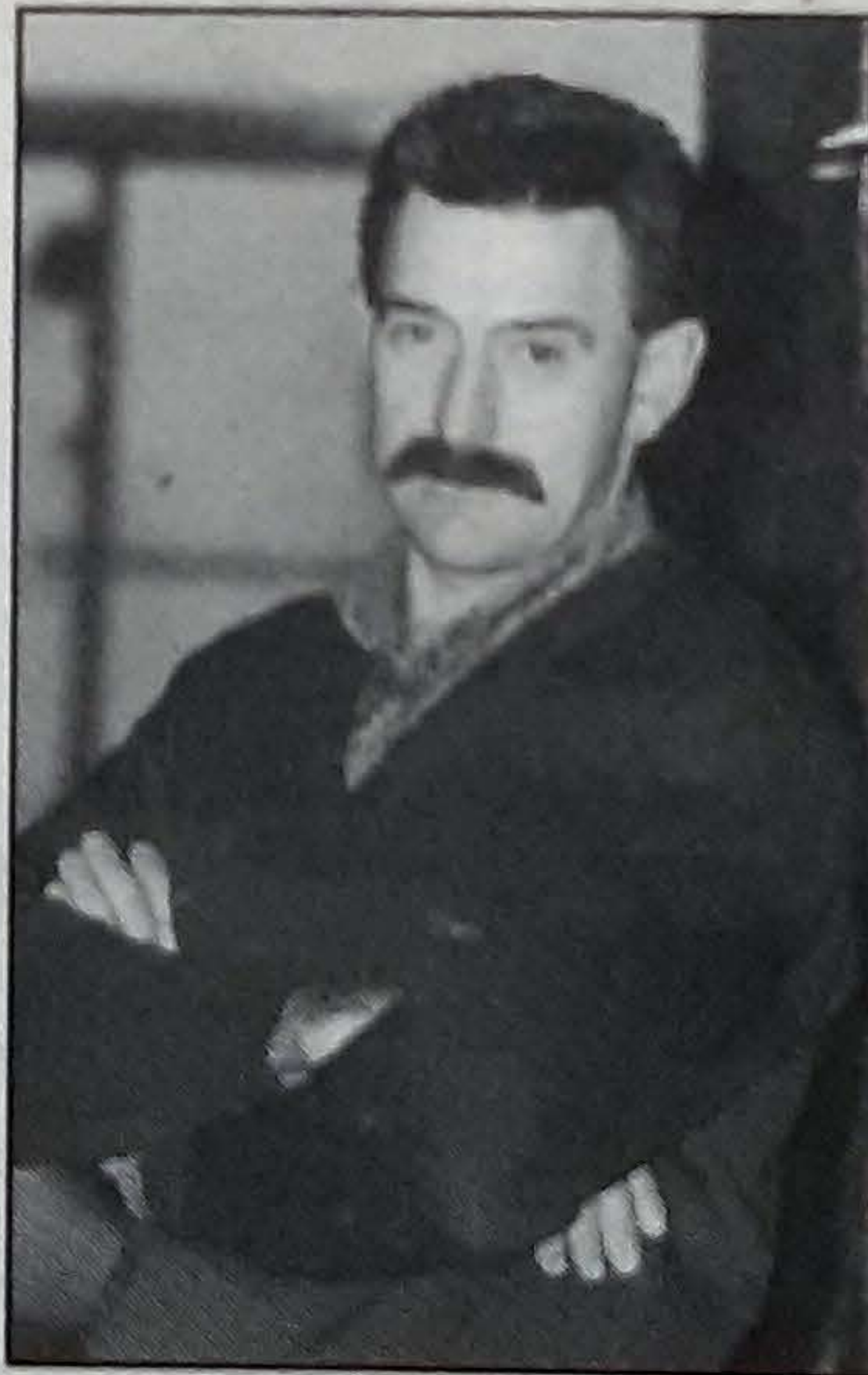
EGUNKARIA.— Miloika kilo sagar horietatik zenbat da bertakoa, eta zenbat kanpotik ekarria?

BEREZIARTUA.— Aurten sagar urtea nahikoa polita izan da, eta beraz, Euskal Herriko (Bizkaia eta Gipuzkoako) sagarra % 45 edo % 50 izan da. Kanpotik ekarri da gainontzekoa: Galiziatik % 30 pasatxo eta Normandiatik (Frantzia) % 25 inguru. Euskal Herriko sagar dexente izan da, eta urtetik urtera gehiago da; iaz % 15 edo % 20 besterik ez zen hemengoa eta aurreko urteetan, berriz, ez zen % 10era iristen. Hemendik gutxira bertakoa izango da sagar gehientsuena.

■ Aurten sagardogileek ohi baino goizago produzitu dute sagardoa, sagarra goiztiarra izan baita. Batez beste, 6.500 milioi litro sagardo egin da Gipuzkoan, eta erabilitako 9.000 tona sagarretatik erdiak inguru Euskal Herrikoak bertakoak izan dira. Sagardoa lehorra eta kalitatekoa da aurten. ■



Azken urtean sagardo kontsumoa areagotu egin dela diosku Bereziartuak. ANDER GILLENIA



EGUNKARIA.— Sagardotegietara hurreratzen den jendea batik bat gaztea da ala heldua?

BEREZIARTUA.— Txotxean edateko irrikan dabilena gaztea da, helduak ere ugari etortzen diren

arren. Jende gaztea dabil sagardotegian, 25-30 urtetik beherakoak, eta hori da gure etorkizuna. Jakin nahiak bultzatuta edo, hemen ibiltzen dira buelataka eta sagardoa produktu ona dela ikusten dute. Horregatik, ilusioz hartzen dute edari hau.

Jende gaztea dabilenez, sagardoaren salmenta gorantz joango dela ikusten da. Eta ez Gipuzkoan bakarrik, Euskal Herri osoan baizik.

EGUNKARIA.— Zergatik egiten zaio erakargarria gazte jendeari?

BEREZIARTUA.— Txikiteoan edaten da, eta hori zergatik? Jendeak alternea atsegin du. Garai batean mahaia gainean botila jarri eta haren inguruan eserita edaten zen sagardoa; orain ordea, gazteak ibili egin nahi du taberna batetik bestera eta txikiteo horrek halako askatasuna ematen dio hiru, lau edo bost tabernatan ibiltzeko. Nire ustez, gazteak horregatik edaten du sagardoa. Lehen logikotzat jotzen zen ma-

hain eserita kontu-kontari ari-tuta edatea; eta gaur ezin dugu eserita egon. Gainera, alternean ibilita aiseago edaten da basoerdika sagardoa.

EGUNKARIA.— Probaketaren gutxieneko prezioa zenbatekoa izango da?

BEREZIARTUA.— 550 edo 600 pezetakoa izango da. Hala ere, badago arazotxo bat; ez baita berdina sagardoa bakarrik edatera joatea edo sagardoa edateaz gain jatera ere joatea. Horrenbestez, haragia eta ogia norberak eramaten dituenarentzat 600 pezetan izango da sarrera, eta guztia jarrita ematen den lekuetan 550.

EGUNKARIA.— Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakari zarenetik, sagardogintzak gabeziaren bat edo zerbaiten falta baduela sumatu duzu?

BEREZIARTUA.— Beti izaten da zerbaiten falta. Hala ere, falta baino gehiago orain momentuan sobera dago. Hau da, sagardoaren izena nola erabiltzen den da arazoa. Orain 30 bat urte sagardotegira sagardoa probatzera joatea zen, gerora erosteko asmoz. Orain, ordea, sagardotegi izena non-nahi ikusten da, jate-txe eta guzti. Hori dago soberan. Ondo izendatu behar da zer den sagardotegia eta zer erretegi-sagardotegia. Izena definitu beharra dago, jendeak nora doan jakin dezan. Izan ere, azken sasoiaren geratu gara sagardotegia zer den ere ez dakigula.

Falta duguna, bestalde, nortasuna da. Jendeak uste du sagardoa baserriko produktua dela. Sagardogileon iritziz, industriarlorra jo behar da; sagardo on asko egiten da eta horri bai administratiboki bai herritarren aldetik nahiz sagardoaren sektoreetatik irudi bat eman behar zaio. Horixe nahi genuke, eta hor kokatzen da labelaren nahia. Gainera, sagardoa ardoarekin parekatzen da beti, baina gaur egun ez dut uste biak aldera daitekezen. Ardoak beste historia eta prozesua du, eta beste aukerak ere bai. Sagardoak, berriz, ez. Ardoan dena dago asmatua, baina sagardoan ez.

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menu
Tortilak:
Bakailaoa,
Urdaiazpikoa edo
Txistorra

Bakailaoa
piperrekin
Txuletoia

Postreak

Gazta,
Irasagar-dultzea
eta Intxaurreak

Prezioa:
2.800
bakarrik
BEZO barne

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.

HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: BENETAKO SAGARDOTEGIA, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoaz lagunduta.

...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.

Mahai erreserbak
egiteko
Tel.: 948 30 31 92

AIZOAIN
Sagardotegia