

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA
Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista
Errekabto Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - Mug.: 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

ARGOIN TXIKI ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Pagoeta Bidea • Tel.: 943 89 01 84 - 20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa)

 **Cianume Sagardotegia**
URNIETA
TEL. 943 556 683
943 332 505

Tolare Sagardotegia BUENAVENTURA

ESKAERAK:
Tel./ Fax: 943 35 73 22 • Mug.: 608 10 03 92 • Txoritokieta A. • ASTIGARRAGA

AUZMENDI sagardotegia

BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA
• Haragiak eta arrainak txingarretan erreak
• Sagardotegiko menua (22'55 € Bez bane)
Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19
Deitu lekua gordetzeko

Herri bat, sagardogintzari lotuta

Gaur egun, Astigarragako oinarri kultural, sozial eta ekonomiko garrantzitsuena da sagardoa



*** Martin Fiz, 2002ko sagardo denboraldiaren hasiera ekitaldian, Astigarragako Petri Itegi sagardotegian.

Euskal Herrian, gora egin du, azken urteetan, sagardo ekoizpenak, eta geroz eta gehiago dira zabaltzen ari diren sagardotegiak. Hala ere, herri batzuetan aspaldi sortu zen sagardoaren inguruko ohitura, eta horregatik dira ezagunak. Herri horien artean aipagarri-

na Astigarraga (Gipuzkoa) da. Herrian asko dira sagardoaren alde egiten dituzten ekimenak, eta, hemendik guztira, sagardotegiek partzuego bat sortuko dute, herriarentzat hain garrantzitsua den edaria Euskal Herrian eta atzerrian bultzatu eta zabaltzeko asmoz.

Gipuzkoako herri askotan gertatu bezala, Astigarragan, Erdi Aroan hasi ziren sagardoa ekoizten eta edaten. Orduetik aurrera, gorabeherak izan dira, eta, beste hainbat edarieren agerpenarekin, sagardoaren kontsumo eta ekoizpenak beharrentz egin zuten. Baina 70eko

 **aulia Sagardotegia**
Aulia-enea - ☎ 943 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)
 Sagardo denboralditik kanpo ere irekita
ETXE ZURI SAGARDOTEGIA
Etxe Zuri Baserria - Tel.: 943 88 20 49
20212 OLABERRIA

bidaide gogaide
EUSKAL HERRIKO MENDI TXANGOENI:
• Dabak
• Iribaitza
• Jorkingorriak
www.Egunakaria.com/bicbide

Astigarragako Sagardogileen Partzuegoa sortzekotan dira

hamarkadatik aurrera, egoera aldatu egin zen, eta gora egin zuen sagardoaren ekoizpenak eta kontsumoak: «Aldaketa hori asko nabaritu zen, eta gorakada hori duela gutxira arte gertatu dela esan daiteke. Gaur egun, berriz, bai kontsumoa eta baita ekoizpena ere, egoera egonkor batean daudela esan daiteke», dio Gurutzeta sagardotegiko arduradun eta Astigarragan sortzeaz dagoen partzuegoaren bultzatzaile Jose Angel Goñik.

Beraz, bai Astigarragan eta baita Euskal Herrian ere, sagardoaren inguruan dagoen ohitura zaharra da. Hala ere, Astigarragan oraindik handiagoa da. Horren inguruko arrazoiaz galdetuta, Goñik herriaren kokapena azpimarratu du: «Herria Donostiatik gertu dago, eta garai bateko sagardogileek sagardotegiak jartzeko toki egokia izan zitekeela pentsatu zuten. Hortik aurrera, herrian, sagardo ohitura handiagoz joan zen, eta, gaur egun, Euskal Herrian dagoen erreferente nagusiatako bat da, azpimarratu du Goñik. Bestalde, Astigarragan berritoki ugari zegoen, eta sagastiak jartzen hasi ziren ohiko barazki, fruitu eta animalien osagarri gisa. «Hori da nire familiaren kasua. Guk baserri txiki bat genuen, eta, pixkanaka, sagastiak jartzen hasi ginen, eta, orain, sagardotegi bat dugu».

Gaur egun, sagardotegi munda da herriaren oinarri kultural, ekonomiko eta sozial garrantzitsuena: «Sagardo denboraldia garrantzitsua da, ez bakarrik sagardotegientzat, baizik eta herri guztientzat: elkarre sozialak, tabernak, dendak... Beraz, guztiek bat egiten dute sagardoa bultzatzeko abian jartzen ditugun proiektuekin». Herriaren zati handi bat sagardoaz bizi da, eta Eus-



*** Astigarragan asko dira, sagardoaren inguruan abian jarri diren ekimenek. Horietako bat da sagardoaren museoa.

kal Herrian eta hemendik kanpo ere Astigarraga ezagun egiteko balio izan du. Izan ere, asko dira atzeretik Astigarragako sagardoa edatera etortzen direnak.

Herrian hainbeste sagardotegi daudela kontuan hartuta, kompetentzia handia da. Izan ere, bakoitzak bere tokia eta etekinak lortu nahi ditu. Jose Angel Goñik begi onez ikusten du kompetentzia hori: «Nire ustez, kompetentzia beti da ona. Horrek sagardotegi guztiok gogor lan egitera bultzatzen gaitu, eta produktuentzat onuragarria da hori, beti saiatzen baika- ahaliak eta sagardo onena egiten». Hainbeste sagardotegi egonda, zaila du guztiek etekin bera ateratea. Jose Angel Goñiren irudiko, hori merkatuak

J.A. GOÑI
Sagardogilea

«Sagardo denboraldia garrantzitsuena da herri osoarentzat»

markatzen duen zerbitu da, eta beste sektoreetan ere gertatzen da: «Sagardotegi berri bat zabaltzen denean, guztion merkaturatu zertxobait mugatzen da.

Sagardogileen Partzuegoa

Euren arteko kompetentzia egon arren, guztiek argi dute

erreferentea sagardoa dela, eta, hainbat esparrutan, batera joan behar duela. Hori loruzko, Astigarragako Udalaren eta kultura elkartearen laguntza, herriko Sagardogileen Partzuegoa sortzeaz zuden lerro hauek idazterakoan. Partzuegoa sortzeko ideia aspaldi sortu zen, baina 2003ko lehen hilabeteetan jarriko dute martxan: «Oraindik ez dugu data zehaztu, hala ere, lanean ari gara Partzuegoan kargu garrantzitsuak izango dituzten pertsonak hautatu, eta ofizialki abian jartzeko», dio Goñik.

Partzuegoaren helburu nagusia Astigarragako sagardoa bultzatea izango da, bai herrian eta baita kanpoan ere. «Urte osoan sagardoaren inguruan ekitaldi ugari antolatzen

ditugu, eta Partzuegoa arduratuko da horiek prestatzeaz. Partzuegoaren lana sustapen eta antolaketaz lana izango da», azaldu du Goñik. Kanpoan ere, Astigarragako sagardoaren kontsumoa bultzatzeko asmoa dute, baina oraindik ez dute zehaztu zein ekintza egingo dituzten horretarako. Horrez gain, sagardogileek bat egingo dute dituzten arazo eta eronkei aurre egiteko.

Partzuegoan sartzea ez da derrigorrezkoa izango Astigarragako sagardotegientzat, eta Udalaren nahiz beste hainbat erakunderen laguntza jasoko du: «Oraindik ez dugu aurrekontua zehaztu, baina erakundeen laguntza izatea espero dugu», azpimarratzen du Jose Angel Goñik.



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA
TOLARE - SAGARDOTEGIA
- Simon Etxeberria -
▼ **Sagardoa botilan salgai urte osoan**
