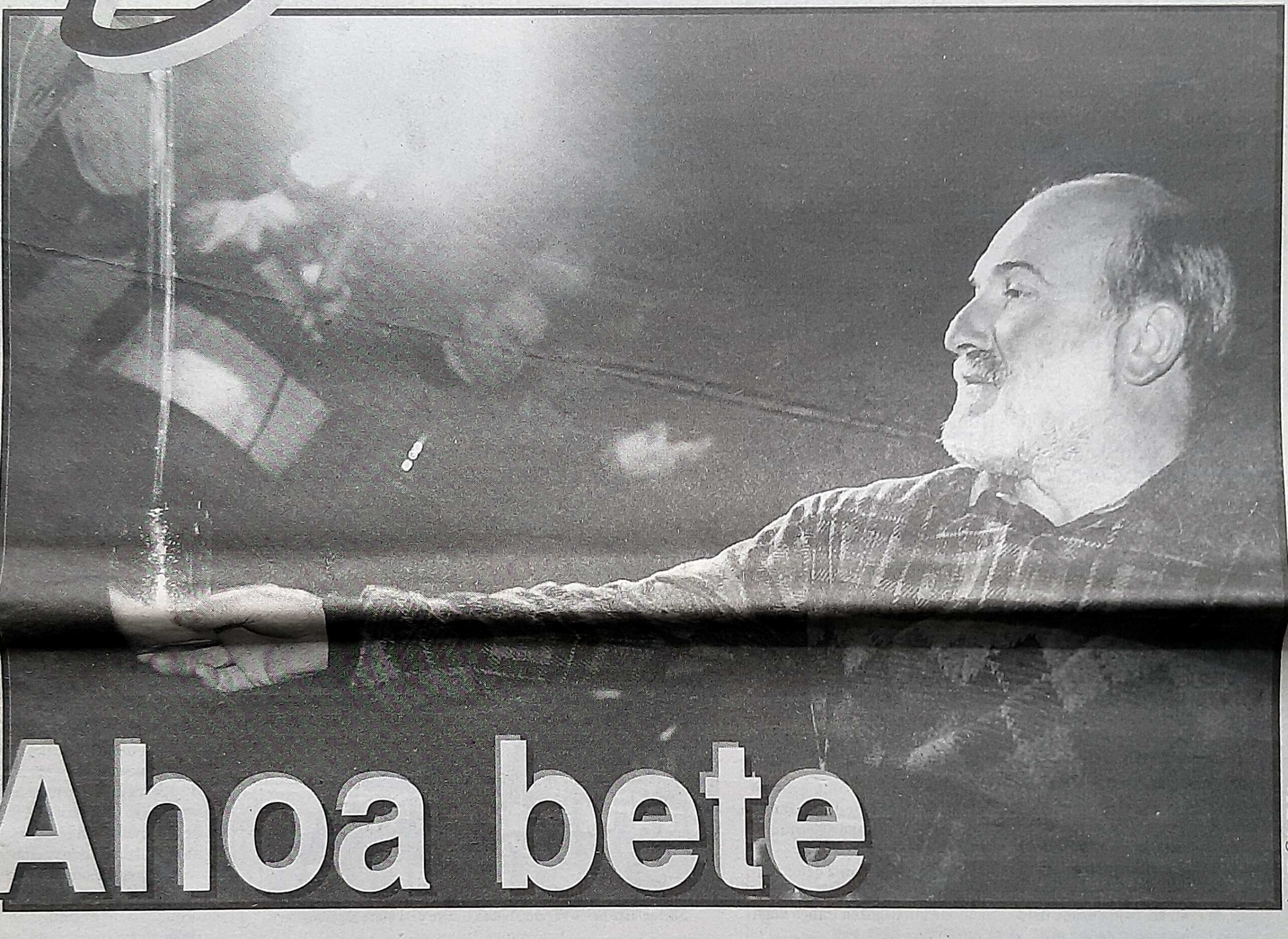
euskaldunon Egunkaria
1998ko urtarrilaren 17a, larunbata

Sagardoa



ANDER GILLENEA

Ahoa bete sagardo

Miguel Indurain txapeldun nafarrak asteazkenean zabaldu zuen aurtengo txotx garaia, eta sagardotegiak asteburu honetan irekiko dira, egarri azalduko diren milaka herritarrak aurtengo sagardoaz goza daitezen. Kanpoko eta hemengo sagarraren nahasketa du aurtengo sagardoak, eta, dirudienez, iazkoaren antzeko kalitatea du.

TESTUAK: Andoni Urbistondo • Arritxu Zelaia

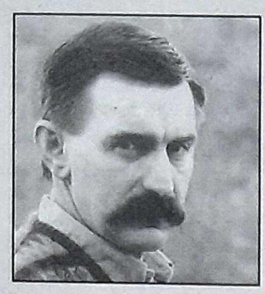
HERNANIKO UDALA

Sagardoa txotxetik,
Euskara gogotik !!

Sagardo ona, baina iazkoa baino makalagoa

Aurtengo sagar uzta txarra izan dela baina sagardo ona datorrela azpimarratu dute sagardogileek

1.- Nolakoa izango da aurtengo sagardoa?
2.- Zerk eragin du horrelakoa izatea?
3.- Iazkoaren aldean, nolakoa izango da?



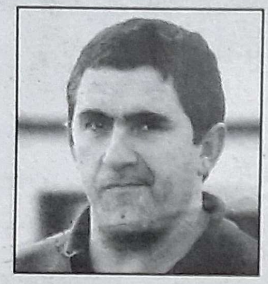
Joxe Migel Bereziartua ◆ Bereziartua sagardotegia (Astigarraga)

«Iazko sagardoa bikaina izan zen, eta aurtengoa ona izango da, espero dena baino hobea»

1.- Aurtengo sagardoa ona dator; oraindik goiz samar da esateko, baina espero zen baino hobeagoa dator.

2.- Sagar aldetik arazoak izan dira. Sagar ugari zetorren baina abuztu aldera arbolan bertan usteltzen hasi zen. Ez da urte ona izan sagardo aldetik. Sagardoak irakinaldirako eguraldi freskoa behar du eta hego haizea ibili da. Beroa kalte egiten ari da. Datorren astetik sagardoa botilaratzen hasi beharko dugu, bestela sagardo hori ozpindu egin daiteke.

3.- Iazkoarekin alderatuta, aurten ez da hain ona izango. Iazkoa bikaina izan zen, eta aurten ona izango da. Esan bezala, oraindik goiz da esateko, baina askok uste baino hobea izango da.



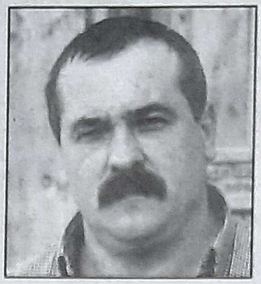
Joxe Lasarte ◆ Larregain sagardotegia (Hernani)

«Iazkoaren parekoa dator sagardoa, agian kalitate gutxiagokoa»

1.- Oso ona ez da izan, baina txarra ere ez. Nik uste normal samarra dela. Eguraldiak hor eragin handia izan du, eta ez da iazkoaren mailara iritsi. Baina txarra ez da izan.

2.- Hemengo sagarra ona ez izateak eragina izan du, eta kanpoko sagarra nahi baino gehiago erabili behar izan dugu. Baina kanpotik ekarritako sagarra oso ona izan da.

3.- Nahikoa parekatua dator, baina agian iazko sagardoa baino kalitate gutxiagokoa izango dugu aurten.



Juan Joxe Urruzola ◆ Elutxeta sagardotegia(Umieta)

«Iazkoaren antzekoa da, baina kolore argiagoa du»

1.- Ondo dator, alkohol gutxiago duelako.

2.- Eguraldiaren eragina izan da gradu gutxi eta azukre gutxi izatea.

3.- Iazkoaren antzekoa da, baina kolorea argiagoa da.

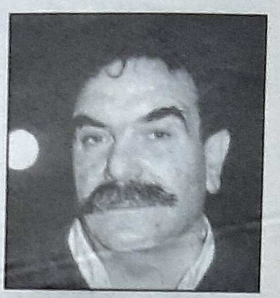
Joxe Mari Amondarain ◆ Amondarain (Oiartzun)

«Iazkoa bezain ona dator gurean»

1.- Ondo, oso ondo dator.

2.- Sagarra goizago etorri da aurten, udaberrian lehenago loratu zelako, eta sagardoa ere aurreratuagoa dator.

3.- Iazkoa ona izan zen, eta aurten ere ona dator. Gurean, behintzat, iazkoa bezain ona.



Migel Zapiain ◆ Zapiain sagardotegia (Astigarraga)

«Prestatuak diren sagardogileek sagardo ona izango dute»

1.- Sagarra garbitzeko eta muztioa hozteko prestatuak diren sagardotegiek sagardo ona izango dute. Arraro antzeko aguraldia ez da egokia izan uzta ona biltzeko, baina sagardogileak baditu horrelako egoerei aurre egiteko moduak.

2.- Sagarra izan da arazoa. Iazko udazkena nahiko sagar kanpaina konplikatua izan zen; sagar asko galdu da, eta sagardotegira etorri dena kontu handiarekin lantzekoa izan da. Horretaz gain, beroarekin arazoak izan dira, hotzarekin sanoagoa atera ohi da.

3.- Prestatuak direnek sagardo ona izango dute. Bateren batzuk ez dute nahi bezain sagardo ona aterako, baina ondo prestatu den sagardotegiak ona aterako du. Iaz oso urte ona izan zen, eta ordukoa akaso ez dugu berdinduko. Baina txarra ez da izango.

Aurten uste baino sagardo hobea izango dela diote sagardogileek.

ANDER GILLENEA

BEGIRISTAIN SAGARDOAK

Iturrioz Baserria - Tel.: 65 28 37 - IKAZTEGIETA

Sagardotegia ALTZUETA

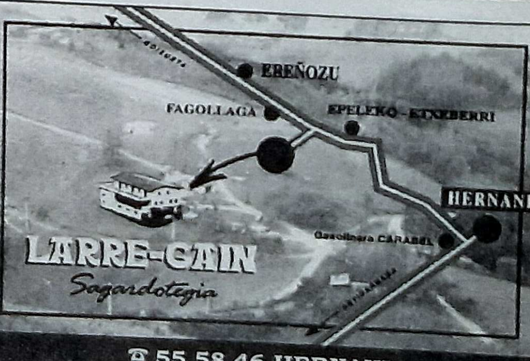
Altzueta Baserria

HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI

IREKITAKO EGUNAK

• Asteartea
• Osteguna
• Ostirala
• Larunbata

☎ 55 15 02



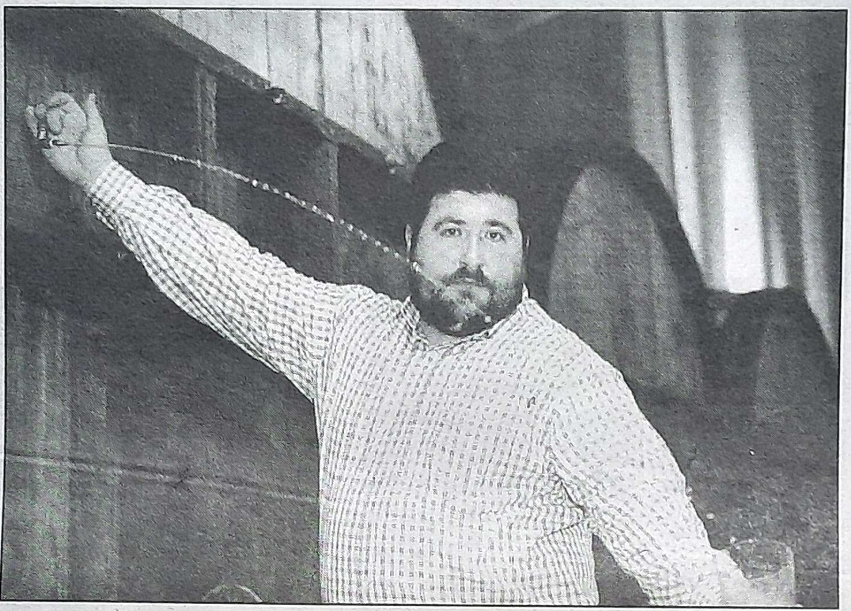
☎ 55 58 46 HERNANI

ASTELEHENETAN ITXITA

◆ **Joxe Angel Illunbe** ◆ Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko lehendakaria

«Aurten sagardotegi-dolare izendapena lortuko dugulakoan nago»

AGINAGAKO Illunbe sagardotegikoak hartu du lekua aurten Gipuzkoako Sagardogile Elkarteko lehendakaritzan. Helburu garrantzitsuentzat jarri zuena lortzeko zorian da: sagardogileak eta sagardoa saltzen duten lekuak bereiziko dituen izendapena.



Joxe Angel Illunbek dioenez, Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak lan handiagoa du txotxeko garaitik kanpo.

EDURNE KOCH

■ **Aurten eguraldiak ez ei du sagar ona izaten lagundu.**

Sagarra ondo etorri da eta sagardoa ona etorriko den esperantza dut, Galiziatik eta Asturiastik oso sagardo ona etorri da. Bertakoa asko usteldu zen arbolan, baina ondo geratu zena ona atera zen ordea. Txarra datorren sagarra sagastian utzi behar izaten da. Asko usteldu izanak ez du esan nahi sagardo txarra datorrenik, asko arbolan bertan usteldu baitzen.

■ **Zertan da sagardotegiak eta sagardoa egiten duten tokiak bereizten dituen izendapenarena?**

Sagardotegia eta sagardoa egiten *duten tokiak bereiztea da gure* asmoa, eta horretarako agian sagardotegi-dolare izendapena erabiliko dugu. Lehenbailehen ateratzea nahiko genuke, baina aldez aurretik Euskaltzaindiarekin kontsultatu nahi dugu, ea izen hori edo besteren bat egokiagoa den. Guk nahiko egokia ikusten dugu, zerbait behar dugula nabarmena da. Leku batzuek sagardoa ez egin arren sagardotegi izena dute, eta guk ezin diegu haiei izen hori kendu. Bodegak zeintzuk diren jakiteko dolare ezaugarria jarriko dugu. Hori gure arazoa da eta guk zuzendu behar dugu, lehenago ez egin izana da kaltea. Laster aterako dugulakoan nago.

■ **Txotx garaiko berotasuna pasatu ondoren, urtean zehar zein lan du egiteko Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak?**

Arazo asko izan ohi dira; duela gutxi bilera izan dugu Kontsumo Sailekoekin sagardoaren parametroak erabaki ahal izateko, azido maila, taninoak, alkohol gradua... Gauza asko dago kontrolatzeko, eta horretarako araudi bat egiten ari gara; botila bat hartu eta ondo dagoen edo ez dagoen esan ahal izateko, beharrezkoa da parametroak ezartzea. Gauza asko daude egiteko oraindik, sagardo botilak Laudion egitea nahi dugu. Elkarte bezala ziri garaian ez dugu ezer egiten, gauza gehiago egiten ditugu txotx garaitik kanpo: sagardo dastaketak, Donostiako Sagardo Eguna, Usurbilgoa, promozioa, sagarrondoen arazoak aztertu... mila gauza dira.

■ **Prezioetan aldaketarik izango al da aurten?**

Txotxekoa iazko prezioan izango da, sagardotegiak haragia jartzen baldin badu 600 pezeta eta bestela 800 pezeta, ziriaz gain zerbitzua ere ordaintzen baituzu. Botila, aldiz, datorren hilabetetik aurrera iazkoa baino duro bat gehiago izango da, 135 pezeta inguru.

■ **Elkarteak jartzen dituen prezioak bere horretan al dira?**

Guk prezio bat jartzen dugu eta ahal dela errespetatu egin behar da prezio hori. Urteren batean oso sagardo ona izan baldin badugu, hala egokitu denean gehiago kobratzen saiatu izan gara. Baina normalean elkarteak jarritako prezioa errespetatzen saiatzen gara.

■ **Ia urteroko kontua bilakatu da sagardoaren labelarena.**

Label kontua baino garrantzitsuagoa da hemengo sagarra ona biltzeko mentalizatzea. Ona biltzen denean eta ona egiten denean, orduan izango da aukeraren bat. Labela ez dut ikusten laster lortzeko gauza, askoz garrantzitsuagoa da niretzat sagar ona bildu eta sagar mota onak landatzea. Laguntza behar da sagar mota onak aukeratzeko, lan hori egiteko pertsona bat behar da. Zerbait badago baina fundamentu handirik ez; bada Diputazioan taldetxo bat, baina gehiago beharko litzateke.

■ **Azkenaldion zenbait sagardogile kexu dira Osasun Sailekoen azterketak direla eta.**

Normala da osasun azterketak egitea. Sagardotegiek instalazio aldetik asko hobetu behar dutela ikusten dut, ez da orain dela 10 urte bezala sagardotegira joan eta ukuiluan sartu; ez da posible, sagardotegia txukun jarri behar da eta behar den bezala. Isunik ez da izan orain arte, baina bidean dira. Sagardotegiak behar diren bezala jarri behar direla, jarri behar ditugula, jabetu behar dugu denok.

■ **Aurten Gipuzkoako Sagardogileeen Elkarteko lehendakari aukeratu zaituzte. Lan horretan jarri al diozu zeure buruari betebeharrik?**

Helburuetako bat bereizgarria lortzea zen eta hori, aurrez esan bezala, ia-ia lortu dugu. Beste helburu asko daude lortzeko, botila Laudion egitea lortzea garrantzitsua litzateke, baita hemen sagar mota onak landatzea ere. ✗

PETRITEGUI

OTAÑO Anaiak

SAGARDOAK

☎ 45 71 88 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

GARTZIATEGI

★★★★★ *Sagardotegia* ★★★★★

BITTOR LIZEAGA

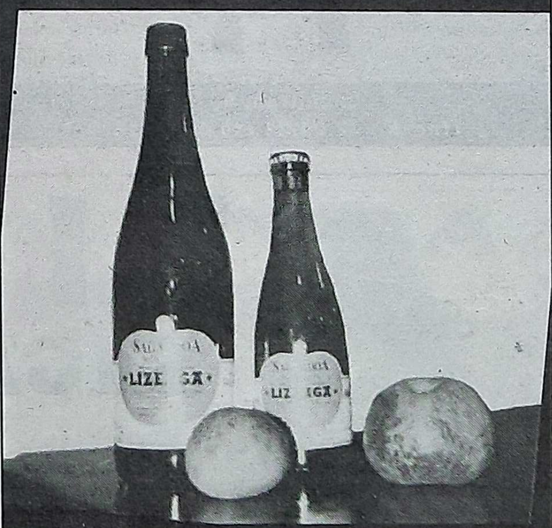
GARTZIATEGI Baserria Tf.: 46 96 74

ASTIGARRAGA 46 77 16

LIZEAGA

SAGARDOAK

edan eta eman edatera



Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA

☎ 46 82 90 - ASTIGARRAGA

Baserriaren itzalean

Euskal Herriko sagardotegi gehienak baserriko ohiko jardueraren osagarri sortu dira

EUSKAL HERRIKO sagardotegi gehienak baserriko familiek sorturiko negozioak dira nagusiki, baina Bizkaian, Araban eta Nafarroan irekitako sagardotegiek ez dute Gipuzkoako ohiko sagardotegi-baserri egituraren antz handirik. Hernaniko Larre-Gain sagardotegiko Joxe Lasarte jabearen esanetan, «gure sagardotegia negozio familiarra da». Sagardotegia izan baino lehen, Larre-Gain baserri arrunta zen, baina duela 4 urte sagardotegia jartzea erabaki zuten, «eranskin moduan edo» Lasartek dioenez. Larre-Gainen ohiko baserriaren izaera mantentzen dute, behi eta guzti, eta sagardotegia «baserri batean bizitzen den jendeak etekina lortzeko beste lan bat da», jabeak dioenez. Antzera mintzo da Urnietako Elutxeta sagardotegiko Juan Jose Urruzola ere: «Sagardotegia negozio familiarra da». Elutxetan, ordea, behi eta arkumeekin lan egiteari utzi zioten. Urruzolaren arabera, «oso zaila da sagardotegiaz gain animaliekin ere lan egitea».

Elutxetan bezala, hainbat sagardotegi jabek bazterrera utzi dituzte baserriko berezko zeregin asko.

ANDER GILLENEA

Nafarroan, Araban eta Bizkaian egoera ezberdina da. Sagardotegi asko jatetxeak dira, eta baserri egitura izan gabe eraikitzen dira. Ondorioz, ez dute familia oinarri. Halakoa dugu Bilboko La Gabarra sagardotegia, kasu. Bertako arduradun Antonio Labanderok dioenez, «sagardotegien izaera ezberdindu behar da bere inguru naturalean eta, adibidez, Bizkaian. Gipuzkoan prozesu osoa betetzen da, hau da, sagardoa egin eta sagardotegia jatetxe moduan ustiatu baserrian bertan egitea, alegia». Labanderok gaineratzen duenez, «Bizkaian sagardogileak ez du sagardotegia izaten, eta sagardotegi bat duena ez da sagardogilea izaten. Gure sagardotegia ostalaritza negozio hutsa da». La Gabarra ez da negozio familiarra, sozietate bat baizik, eta sagardotegiak edozein jatetxeren itxura du. Arabako Dulantzi herrian dagoen izen bereko sagardotegian Gorka Valdecantos eta bere familia ari dira lanean. «Gureak ez du Gipuzkoako baserri baten antzik. Dulantzi sagardotegia herriko kale batean dago», dio Gorka kudeatzaileak. Dulantzin, jatetxe zerbitzua ere eskaintzen zaie bezeroei.

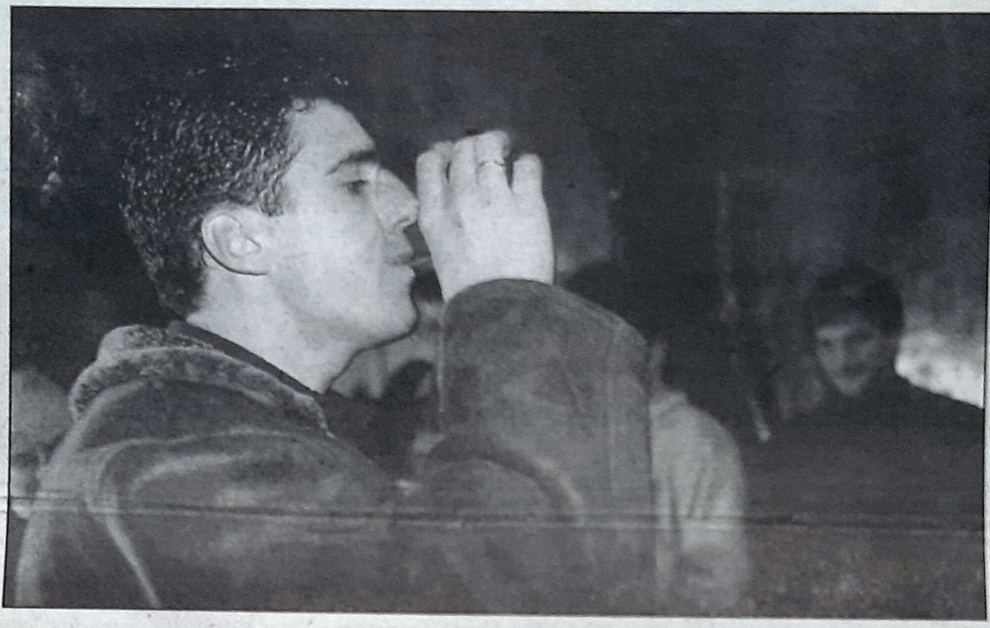
Milioiak dantzan • Gipuzkoan ohikoak diren sagardotegiak irekitzea arrunt zaila da baserritarra izan gabe edo baserria izan gabe. Egin beharreko inbertsioa (etxea, upelak...) handia da oso. Joxe Lasartek dioenez, «ezerezetik hastea ez da erraza. Baserria, sagastia edo modu horretako oinarriren bat izatea, lagungarria ez ezik beharrezkoa da». Ildo beretik mintzatzen da Elutxetako Juan Jose Urruzola: «Baserrian bizi ez denak inbertsio erraldoia egin behar du, 100 milioi pezeta ingurukoa». Dulantziko sagardotegian 6 milioiko inbertsioa egin zuten, baina baserria erosi ordez alokatu egin zuten. Gorka Valdecantosentzat, «baserri-sagardotegi baten jabetza hartzea zaila eta garestia da. Sagardotegi itxura ematea ez da lan erraza. Guk zailtasun dezente izan genituen kupel bat lortzeko, adibidez. Jatetxe tankerako sagardotegia irekitzea, aldiz, ez da hain zaila».

Ikuspegi enpresarial txikia • Sagardoa egiten irailean edo urrian hasten dira, baina lan gehiena txotx garaian izaten dute, urtarrilaren erditik apirilera arte alegia. Txotx garaiko egun bateko lana goiz-goizetik hasten da: haragia, bakailoa eta beste janariak prestatzea. Elutxetan, etxeko guztiak aritzen dira jo eta su sukaldean, zerbitzatzen, garbitzen eta abar, baina batzuetan kanpoko jendea ekartzen omen dute: «Kamioietako sagarrak deskargatzeko edo zerbitzatzeko, esate baterako, etxekoak ez garelako leku guztietara iristen. Une honetan, sagardotegia nolabaiteko enpresa itxura hartzen duen famili negozioa da. Dena den, gutxitan ekartzen dugu kanpoko jendea», dio Juan Jose Urruzolak. Larre Gainen familiako jendeak egiten du lan, eta noizean behin, «ezin denean, lagunen bati deitzen zaio lan egiteko», Joxe Lasartek dioenez.

Azken urteetan ohiko baserriaren antzik ez duten sagardotegien eredua hedatu da. Ohiko baserri-sagardotegiak eskatzen duen diru kopuru handiak eragin du aldaketa hori. ✗

Ireki dira upelak

Asteazkenean Indurainek lehen upela ireki zuen, eta atzo hasi zen ofizialki txotx garaia



Sagardo berriari tragoska ederra eman zion Indurainek, Astigarragan lehenengo upela zabaldu ostean.
ANDER GILLENEA

«MIGUEL, MIGUEL, begira hona...». Argazkilariak Induraini deika txiria kentzeko momentuan. Txiria kendu, basoa bete eta protokoloak agintzen duen bezala «sagardo berria» esan zuen txirrindulariak. «Berriro, Miguel», esan zuen argazkilariren batek, eta beste bi bider bete behar izan zuen basoa, eta horrela argazkilarientzat hiru aldiz behintzat ireki zuen lehen sagardo upela. Hala ere, ardoa nahiago duela aitortu zuen nafar ospetsuak. Aurreko urteetan, sagardotegi sasoia ofizialki irekitzeko eginkizuna Andoni Egañak, Javier Clementek, Joxe Mari Bakerok eta Julian Retegik bete zuten.

Petritegiko irekieran eta bazkarian ziren, Astigarragako Udalak gonbidaturik, kazetariak eta pertsona ospetsuren bat edo beste. Ez ziren falta ordubete lehenago udaletxean denboraldiaren aurkezpenean izan ziren Mikel Zabalza alkatea eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza diputatu Iñaki Txueka ere. Baina talde nagusia, mahairik gehien betetzen zuena, sagardogileena zen.

Normalean txiria kentzen eta jartzen, edo parrillan txuletak erretzen edo sagardotegiko beste edozein lanetan aritzen direnak egun horretan ohiko lekutik kanpo ziren: basoa txotxetik bete, edan, eseri eta jan egin zuten oraingoan. Upelen inguruan bat baino gehiagori entzuten zitzaion hemendik aurrera lan ugari izanen zutela, egun horretan gonbidapenari ezin uko egin eta jai egin zutela eta antzekoak, eta dudarik gabe ez zen falta izan sagardogile nahiz sagardozaleek aurtengo sagardoari buruz eginiko komentarioren bat edo beste.

Aurten ez ei da izango iazkoa bezain ona. Joan zen urteko sagardoaren maila bikaina izan zen, baina aurten eguraldiak eta bertako sagarrak ez dute lagundu. Aurreko urteetan bezala aurten ere sagar uzta ona espero zen baina eguraldi gora-beheratsuak eta Europatik etorritako gaitz batek sagar asko arbolan bertan usteltzea eragin du, eta kanpotik ekarri behar izan dute sagarra; baina kanpotik ekarritako sagarra oso ona zetorrenez, gaitz erdi, azkenean oso sagardo ona datorrela diote-eta sagardogileek. Sagardoan nabarituko dena eguraldi nahasiaren eragina izango da. Astigarragako alkateak aurkezpenan argitu zuenaren arabera, eguraldiaren gora-beherek aurtengo sagardoaren alkohol graduan izango dute isla, gutxigatik baina sei gradura ez baita helduko.

[illegible] bezala, txipiakoan edango da; herrialde horretan edaten baita produkzioaren erdia baino gehiago: % 60 inguru. Euskal Herriko gainerako probintzietan edaten da % 35, eta gainerakoa Espainian saldu ohi da batik bat. Gora doa sagardoaren kontsumoa, Mikel Zabalza alkateak zioenez: «Kalitateko eta ondo aurkeztutako produktua egiteko sagardogileak egiten ari diren ahaleginak emaitzak ematen jarraitzen du; izan ere, gero eta kontsumitzaile gehiago baititu sagardoak, batik bat produktu naturala delako eta alkohol maila baxua duelako».

Taldea Elkarteko lehendakari Migel Zapiainek adierazi zuenez, ostalaritza arloan ere sagardo kontsumoa igo egin da; lehen sagardoa ateratzen ez zen lekuetan sagardoa basoan ondo ateratzeko ahalegina egin dute tabernariek.

◆ **Miguel Indurain** ◆ Tximindulari ohia

«Sagardoak bezala, kirolari onak garraztasun pitin bat behar du»

■ **Gustatzen al zaizu sagardotegietara etortzea edo lehen aldia da zatozena?**
Ez, behin baino gehiagotan etorri naiz. Lehiatzen ari nintzenean, ezin nintzen etorri, entrenatzeko garaia zelako eta zaindu egin behar nuelako. Baina behin baino gehiagotan etorri naiz.

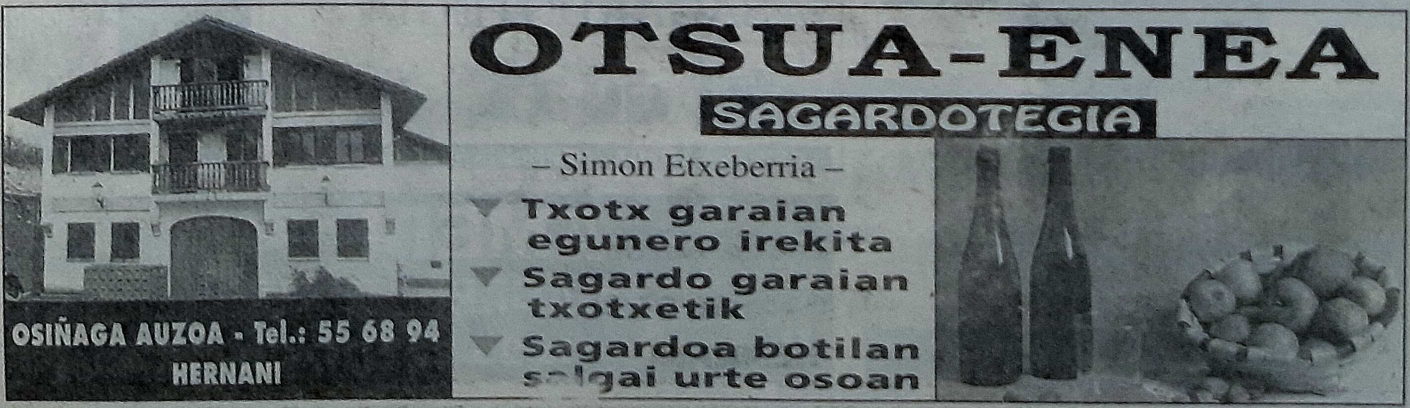
■ **Sagardoa gustatzen al zaizu?**
Ez asko. Haren inguruan jaten dena gehiago gustatzen zait. Sagardoa bada, edan egiten dut, baina ez oso gustura, pixka bat garratza baita.

■ **Aurten baduzu txotx egiteko asmorik?**
Bai, beti ateratzen da bazkari edo afariren bat. Hemen lagunak dauzkat eta emazteak ere badauzka, hemengoa denez.

■ **Zer nahiago duzu: sagardoa ala ardoa?**
Ardoa. Probatzeak kalterik ez, baina normalean ez dut edaten sagardorik.

■ **Sagardo onak garraztasun pitin bat behar du. Kirolari on batek ere zenbaitetan garratza izan behar al du?**
Behin baino gehiagotan. Munduan lehiatu nahi baldin baduzu, une gogorrak igaro behar dituzu, zure izaera eta hori ateratzeko modua izan behar duzu, baina une jakin batzuetan bakarrik, ezin da egun osoan horrela izan.

■ **Eta txinparta?**
Hori karreretarako gordetzen nuen, hortik kanpo ez nuen ateratzen. Irabazteko behar den txinparta ateratzea lortu nuen txirrindulari bezala, eta behar zen unean izan nuen.



Kalitatea mahaian

Sagardotegiek kalitatea bilatzen dute gero bezeroei eskainiko dieten janaria erosteko orduan

TXOTX GARAIAN milaka kilo janari zerbitzatzen dira sagardotegietan. Bakailaorekin hasi eta intxaurrekin edo irasagarrarekin amaitu, haragia eta gazta ahaztu gabe. Zerbitzatzen den janaria erosteko garaian, sagardotegiak konfiantzako jendearengana jotzen du, horrela ziurtatzen baitu kalitateko produktua erosten duela.

Sagardotegian bakailaoa zerbitzatzen da lehendabizi. Frijituta edo tortillan jan daiteke, baina bakailao frijituaren kontsumoa askoz ere handiagoa da egun. Erosi, enpresaren bati edo urte askoan produktu ona saltzen duen konfiantzako saltzaileari erosten zaio, Gipuzkoako Hernaniko Larre-Gain sagardotegian kasu. «Guk bakailaoa Pasaiako portuan aritzen den gazte bati erosten diogu, batik bat konfiantza dugulako eta badakigulako produktu ona ekarriko digula», dio Ixabel Santa Kruz jabeak. Sagardotegi gehienek, ordea, bakailao tona asko saltzen dituzten enpresetara jotzen dute.

Txuletak edo saiheskiak direla, okela askoz gehiago jaten da sagardotegian bakailaoa baino.
JAGOBA MANTEROLA

Hernanialdeako bailaran, *Barrio izeneko enpresa da salmenta handienekoa. Migel Mari Lizarza arduradunak dioenez,* «bakailaoa erosterakoan, erosleak ardura dezente hartzen du. Ezin zaio edozeini erosi, merkatu batean edo bestean esaterako, konfiantzako norbaiti baizik». Barrio enpresak Espainia osoan egiten du lan, eta bakailaoa era guztietan saltzen du: osorik, puskatan, xerretan eta abar. Kiloaren prezioa asko aldatzen da, kalitatearen eta erosten den moduaren arabera (adibidez, hezurrarekin edo gabe), baina, oro har, Barrio enpresak 700 eta 1.200 pezeta bitartean (28-48 libera) saltzen du bakailao kiloa. Lizarzaren arabera, «sagardotegiek kalitatea bilatzen dute prezio onean, baina produktu ona lortzeko garesti ordaindu behar badute, ordaindu egiten dute». Arduradunak gaineratzen duenez, «gurea bezalako enpresek abantaila dugu saltzaile partikularren aldean, kalitateko bakailoa merkeago eskaintzen dugulako».

Udana gazidurak enpresak ere bakailaoa saltzen dihardu, eta sagardotegien erosketa ohiturak nahikoa finkoak direla ziurtatzen du Jose Ramon Iriarte kudeatzaileak. «Udana duela 9 urte hasi zen lanean, eta urte hauetan bezero berri gutxi egin ditugu sagardotegien artean. Sagardotegietako arduradunak urtez urte saltzaile berberarengana joateko ohitura du; ohitura ulergarria, saltzaile horrek gai ona ekartzen badio».

Haragia nagusi • Bakailaoaren ostean haragia zerbitzatzen da. Haragi erosketan, joera ez bakailao erosketan bezalakoa. Larre-Gain sagardotegian, senitarteko baten harategian erosten dute haragia, bai eta Urnietako Elutxeta sagardotegian ere. Haragia enpresa handiei erosteko ohiturarik ez dago.

Sagardotegian bakailaoa baino gehiago jaten da haragia. Barrio enpresako Migel Lizarzarentzat, arrazoia hauxe da: «700 gramoko edo kilo bateko txuleta askoz errazago jaten da bakailao kantitate bera baino. Are gehiago, zaila da pertsona bakoitzak 250 gramo bakailao baino gehiago jatea». Txotx garaian sagardotegi batean zerbitzatzen den bakailo eta haragi kopurua finkatzea zaila da oso, baina Lizartzaren ustez, «jende dezente joaten den sagardotegi batean 50 kilo bakailao zerbitzatuko dira aste batean, gutxi gora-behera». Zenbat haragi kontsumitzen den zehaztea ere ez da erraza, baina Urnietako Elutxeta sagardotegiko Juan Jose Urruzolaren esanetan, «aste batean 13-15 zinta behar ditugu. Zinta bakoitzak 20-25 kilo haragi baditu, kontuak atera».

Irasagarra, intxaurrak eta gazta • Irasagarra erosi edo baserrian bertan egiten da. Larre-Gaingo Ixabel Santa Kruzek etxean egiten du, errege sagarra merkatuan erosita. Elutxetan, aldiz, Oviedoko ekoizle bati erosten diote irasagarra. Urruzolaren iritzix, «irasagarra etxean egiteak lan handia dakar, eta guk nahiago dugu etxetik kanpo erosi. Guk Oviedotik ekartzen dugu. Batzuek etxean egiten dute, baina denbora behar izaten da, eta guk nahiago dugu kanpotik ekarri. Guk erosten duguna, gainera, zerbitzatzeko moztuta etortzen da». Elutxetan 100 kilo irasagar zerbitzatzen dituzte astean.

Intxaurrak zakuka erosten dira, 10 kiloko zakuak jeneralean. Batzuetan inguruko baserritarrei erosten zaizkie, eskaintzera etortzen baitira. Larre-Gain sagardotegikoak Iparraldeko ekoizle bati erosten dizkiote intxaurrak. Afaria gaztarekin amaitzen da, baina horrek ez du esan nahi gazta kontsumoa txikia denik. Elutxetan 1.000 kilo baino gehiago ateratzen dituzte txotx garaian. Gazta artzainei erosten diete, eta prezioa oso aldakorra da. ✗

SAGARDOTEGIA
IPARRAGIRRE
HERNANIKO SAGARDOA
Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekita
OSIÑAGA AUZOA - ☎ (943) 55 03 28
HERNANI

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA
ELORRABI
SAGARDOTEGIA
OSIÑAGA AUZOA - HERNANI - 55-03.88 tel.

AGINAGA
SAGARDOTEGIA
TXOTXETIK
Urte guztian egunero irekita astelehenetan ezik
Tel.: 36 67 10 - 37 06 68
AGINAGA - USURBIL

AMEBI
SAGARDOTEGIA
Laster irekiko da
Urtean zehar irekita
☎ 16 25 23
Zubierreka auzoa, 9. - LAZKAO (Gipuzkoa)

Ostalarien neurriko sagardoa

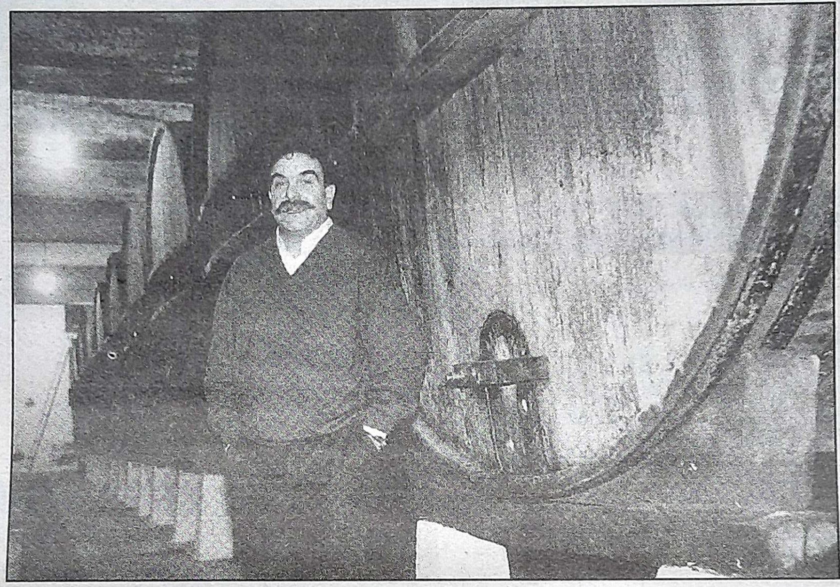
Ostalaritza arloko eskaera handitu dela eta, sagardogileak botila txikiagoak, 50 litroko upelak eta makinetako sagardo-kaina hasi dira zabaltzen.

TXOTX garaian sagardo kontuek oihartzun handia ohi dute, baina kontuan izan behar da txotx garaian saltzen dena sagardo produkzio osoaren %8 inguru dela. Txotx garaia amaitu bezain pronto, edo lehenago batzuetan, sagardoa botilaratu ohi da.

«Txotxean, zoritxarrez, kalitatea ez da horrenbeste begiratzen. Baina botilan bestelako kontua da; gainera, botilan urtebete inguru irauten duenez, ez dakizu noiz edango den, hilabete barru edo astebete barru, akats txikiena ere beti begirarazten digute», azaldu du Migel Zapiainek, Taldea Elkarteko kide eta Zapiain sagardotegiko buruak.

Botila erosten duen jende mota eta erosteko modua aldatu egin da sagardoa supermerkatuetan sartu denetik: lehen, jendea sagardotegietara joaten zen sagardo botilak erostera; orain, berriz, supermerkatuetara joan ohi da. Hala horrela dio, behintzat, Juan Joxe Urruzolak, Elutxeta sagardotegikoak: «Bizimodua ere aldatu egin da, eta jende gutxik du sagardotegitik erositako 300 edo 500 [illegible] gordetzeko lekua; askotan supermerkatuan sagardotegian baino merkeagoa da, gainera». Supermerkatuak sartzearekin batera, prezioarekin zenbait arazo ere izan dira: «Supermerkatuek prezioa estutu nahi izaten dute: merkeago ez baldin badiozu ematen ez dizula hartuko eta horrelako kontuak izan ohi dira, baina, azken finean, saldu edo ez saldu erabakitzeko sagardogileak du azken hitza».

Supermerkatuez gain, ostalaritza arloa indartu egin da - lehen ere sagardo saltoki zen-, ohiko tabernez gain sagardotegi-erretegiak ugari zabaldu dira, eta azken horietan saltoki garrantzitsua topatu dute sagardogileek. Ostalaritza arlo horretara begira edo, ontzi eta makineria bereziak kaleratu dituzte sagardogile batzuek. Alde batetik, botila txikiagoak atera dituzte: botilak denbora luze irekita egotea eta, ondorioz, sagardoa alferrik galtzea eragozten da. Bestetik, bi ontzi mota zabaldu dira sagardotegi-tabernetan: bata, horman jartzeko altzairu herdoilezinezko barrika bere ziri eta guzti; bestea, zerbeza ateratzeko erabiltzen den tankerako kaina sagardoarentzat.



Miguel Zapiain aitzindaria izan da tebernetan sagardo kaina bultzatzen.

ANDER GILLENEA

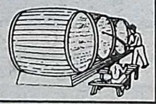
Kaina-makina duela bost urte inguru hasi zen merkaturatzen Migel Zapiain, baina lehen urtean 12 lekutan proban eduki zituzten, bezeroen erantzuna ikusteko eta produktua nola mantentzen zen ikusteko: «Gauza bat ikusi genuen: sagardoaren ingurua girotzen denean, orduan ondo saltzen da, baina edozein tokitan ez da komeni. Botilarekin ere berdin gertatzen da».

Sagardo-kainak 30-50 litroko ontzietan banatzen dira, makina bereziak eskatzen dituzte, baina sagardoari inolako osagarririk ez zaio gehitzen, husten doan lekua nitrogenoak hartzen baitu eta, oxigenorik sartzen ez denez, kalitaterik ez baitu galtzen. «Kainaren arazoa beste bat da», azaldu du Zapiainek: «Azpiegitura behar duzu. Zerbitzu teknikoa behar duzu; instalazioa egiten diozunez, arazoren bat baldin badu zuri deitzen dizu. Altzairu herdoilezinezko barriketan eta instalazioetan sekulako inbertsioa dago, etxeak prestatuta egon behar du urte guztian barrilak betetzeko, inbertsio handiena hortik dator».

Joxe Migel Bereziartuak, Bereziartua sagardotegikoak, nahiago izan zuen kainaren makineria kanpoko etxe batek eramatea: «Bestela sagardogileontzat ia ezinezkoa da mantenimendu gastuak ordaintzea».

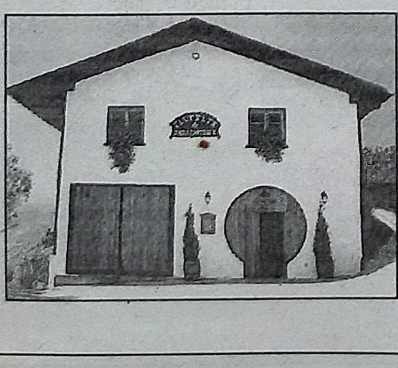
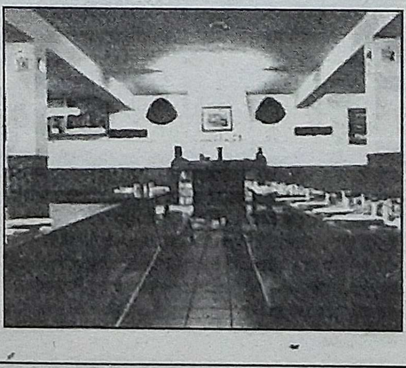
ZINGIRA
Sagardotegia
Dastatu gure sagardoa
Deitu aurrez lekua hartzeko
Ubegun auzoa
(Altxerri bidean)
Tel.: 13 20 79 / AIA-ORIO

Sagardo denboralditik kanpo ere irekita
ETXE-ZURI
SAGARDOTEGIA
Etxe-Zuri Baserria - Tel.: 88 20 49
20212 OLABERRIA

EGI-LUZE
ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Zamalbide auzoa - ✆ 52 39 05 - ERRENTERIA

SAGARDOTEGIA
AMARA BERRI

"TXOTX" betiko erara
Dei ezazu ☎ 46 46 84
Isabel II, 4 Atzealdea • Marinelen Plaza • DONOSTIA •


ELUTXETA
SAGARDOTEGIA • BASERRIA
• SAGARDO GARAIAN TXOTXETIK
• URTE OSOAN GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK
Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 55 69 81


SAGARDOTEGI GIDA 98

Aurtengo sagardoaren dekalogoa

1 Alkohola:
Dezima batzurengatik ez da sei gradutara ez da helduko

2 Kolore eta zaporea:
Beste urtetan baino kolore gutxiago Asturiasko eta Galiziako sagarra nahastu zaiolako. Gipuzkoako sagarrarekin egindakoa ilunagoa eta gorputz gehiagokoa izan ohi da.

3 Klimaren baldintzak:
Eguraldi gorabeheratsua izan da, udan eurite ugari eta irailaren erditik aurrera lehortea. Sagarra garaiz lehen heldu zen baina kanpokoarekin nahastuz maila egokia

4 Produkzioa:

Aurten	8 milioi litro
Iaz	10 milioi litro

5 Lehengaia:
Gipuzkoako sagarra % 15-20, Galiziakoak % 55, % 25 Asturiaskoa, eta gainontzekoa Santander eta Bizkaikokoa. Gipuzkoako sagarra iaz erabili zenaren aldean heren bat bakarrik erabili da. Iazkoa oso sagar denboraldi ona izan zen, azken 50 urteotan izan den onena, beraz ez du adibide modura horrenbeste balio.

6 Berraldaketa:
Berraldaketarekin jarraitzen da, bai Gipuzkoako Foru Aldundiko haztegietan baita diputazioarekin kontzertatua dutenetan haztegietan ere. Urteko 10.000 landare landatzen dira.

7 Salmenta:

Txotxean	%8
Botiletan	%85
Deribatuak (pattarra, ozpina)	%7

8 Erosleak:
Asko dibertsifikatu da, elkarte gastronomikoetan sagardo gutxiago edaten da, aldiz etxe, supermerkatu eta tabernetan sagardo gehiago kontsumitzen da. Gazteari sagardoa gustatzen zaiola nabarmentzen ari da, kontsumitzaile profil hau da indartzen ari dena. Sagardoaren ezaugarriek aproposa egiten dute uda partean hartzeko eta zuritoa hartu beharrean askok sagardoa hartzen dute.

9 Etiketak:
Botilaratzen denaren % 35 etiketatzen da gutxi gora-behera. Supermerkatuetara eta kanpora doan sagardoa etiketatzen da batik bat, horrela eskatzen duelako bai kontsumitzaileak baita supermerkatuak ere. Elkarteetara eta kontsumitzaile partikularrarena doana etiketatu gabe doa askotan, jendeak horrela nahiago duelako, sagardoa uretan hozterakoan etiketa galdu eta zikindu egiten delako.

10 Banaketa:

Gipuzkoan	%60
Euskal Herriko Beste herrialdeetan	%35
Atzerrian (Bartzelona, Madril...)	%5

Sagardotegiak

● Haragia beraiek jartzen dute
○ Haragia eraman daiteke
⊗ Haragia eta ogia eraman
E Eser daiteke
Z Zutik

GIPUZKOA

ABALTZISKETA

Ñañarri	●	E	654005
Zalbide	●	E	652176

ADUNA

Aburuza	●	E	692452
Zabala	○	E	690774
Urritza	●	E	693396
Benta	●	E	693094

AIA

Izeta	●	E	131693
Zingira	●	E	132079

AIZARNAZABAL

Uztarri	●	E	148321

ALEGIA

Santos	●	E	650876

AMEZKETA

Larreta	○	E	652127

ANDOAIN

Gaztañaga	○	E	591968
Txertota	●	E	590721

ASTEASU

Martxeta	○	E	692222/
Sarasoa	○	E	690283/652622

ASTIGARRAGA

Akelenea	●	E	333333
Astarbe	●	E	551527
Bereziartua	⊗	Z	555798
Borda	○	Z	551731
Buenaventura	○	E	357202
Etxeberria	○	Z	555697
Gartziategi	●	Z	469674/467716
Gurutzeta	○	E	557849/552242
Irigoien	⊗	Z	550333
Larrarte	○	E	555647
Lizeaga	●	Z	468290
Mina	○	E	555220
Mendizabal	○	E	555747/331167
Olarbide	○	E	553199
Petritegi	●	E	457188
Rezola	●	E	556637
Sarasola	○	E	555746
Zapiain	●	Z	330033

HERNANI

Akarregi	⊗	E	553495
Alberro	○	Z	550019
Altzueta	○	Z	551502
Eizmendi	○	E	556405
Elorrabi	○	E	550388
Iparragirre	○	Z	550328
Itsas-buru	○	E	556879
Larre-gain	○	E	555846
Otsua-ene	○	E	556894
Rufino	⊗	E	552739
Zelaia	⊗	Z	555851

LASARTE-ORIA

Otegi	○	E	365029

LAZKAO

Amebi	●	E	

TOLOSA

Amondarain	○	E	653354
Isastegi	○	E	652964
Usabal	○	E	674316

URNIETA

Altuna	⊗	E	554917
Belauntza	●	E	331807
Elutxeta	●	E	556981
Eula	○	E	552744
Ikuza	⊗	Z	555520
Matxo	○	E	552033
Olanume	○	E	556683
Setien	⊗	E	551014

ZALDIBIA

Txertakadi	○	E	161359

ZIZURKIL

Saiotxa	○	E	690264

BIZKAIA

ELORRIO

Katxarro	●	E	6582967

MARKINA-XEMEIN

Axpe	⊗	E	6168285

MENDEXA

Txinparta			

MUXIKA

Gorozika			

ZORNOTZA

Ibarra	●	E	6731100
Uxarte	●	E	6308815

ARABA

DULANTZI

Dulantzi	●	E	420386

NAFARROA

BERRIOZAR

Aizoain	●	E	303192

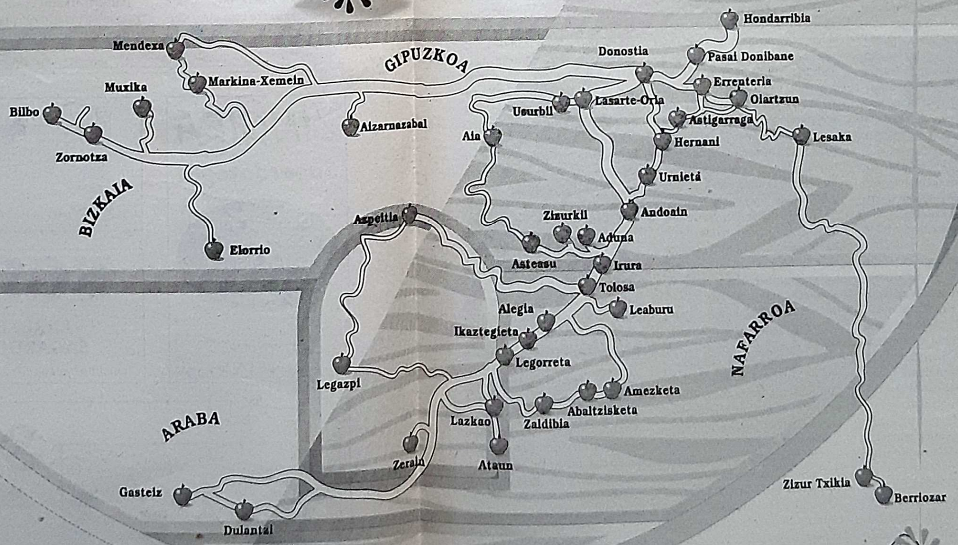
LESAKA

Koxkonta	●	E	627503/627519

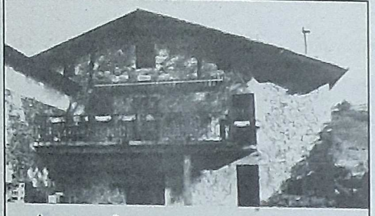
ZIZUR TXIKIA

Martintxo	●	E	180020

Sagardotegiak non

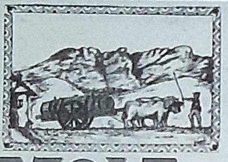


J. APEZTEGIA



Astarbe sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.



REZOLA

SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserria - Santio Zeharra

© (943)55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

ZABALA

Sagardotegia

KALITATEZKO SAGARDOA ESKAINTZEN DIZUEGU

Igande arratsaldeetan zabalik eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74

ISASTEGI

sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ (943) 65 29 64 - TOLOSA

OTEGI

SAGARDOTEGIA

TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA

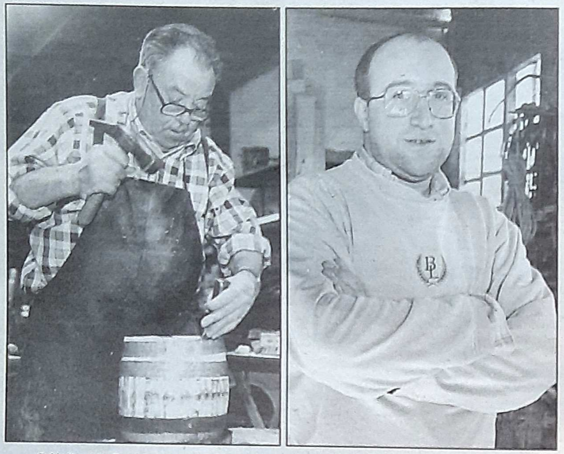
SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Sollaenea Baserria

Illarraltzueta bidea, 2

☎ 36 50 29

LASARTE-ORIA



Pablo Iturgaitz Pasai Antxon eta Pio Martiarturen sendia Murtxanten, zurezko upelak egiten dituzten artisau bakarretakoak dira.

EURNE KOCH · LUIS AZANZA

Zurezko upelgintzaren azken katebegia

Zurezko upelak egiten dituzten bi upelgile bakarrik dira egun

MARTIARTU familiak 150 urte inguru daramatza Murchanten. Aitona Aulestitik etorri zen Nafarroara, Murchanteko eliza konpontzeko hargin lanak egitera. Garai hartan mahasti lur hauetako herri bakoitzean upelgile bana zen gutxienez, eta ofizio hau hartu zuen Martiartuarren aitonak ere. Bere aurrekoak hasitako bideari jarraitzen diote egun Martiartu anaiek ere, baina aitonaren garai oparoen aldean, egun, Euskal Herrian geratzen den azkenetakoa da Martiartu anaien upeldegi tailerra, Pasai Antxoko Pablo Iturgaitzenarekin batera.

Aitonak upelak egiten zituen modu hartatik ez dira asko aldendu bilobak, artisauak baitira hauek ere. Pio Martiartuk azaldu du upela egiteko prozesua zertan datzan:»Zura upoholetan erosten dugu. Zura moztuta eta prestatua ekartzen dugu, baina ondoren urte bat edo bi lehortzen izan ohi dugu, batzuetan baita hiru urte ere; pilatu guztiak haizea tartean ondo pasatzeko moduan eta lehortzen direnean hasten gara oholak lantzen. Lehenengo gauza itxura ematea da, horretarako alakatu egiten ditugu, kurba har dezan, biribil itxura izan dezan eta ez dadin zuzen-zuzen geratu. Hori guztia egina dagoenean, sutara eramateko garaia da, zenbait modutan egin daiteke hori, guk zulo batean sartzen dugu, bertan egur txirbilarekin eginiko sua izan ohi da eta beroarekin eta zurak su ez hartzeko erabiltzen dugun urarekin biguntzen doa ohola. Azkenik burdinazko uztaiak sartu eta upel itxura ematen zaio. Sutatik atera ondoren ondo estutzen dugu, eta azkenik burua edo testa egiten da». Martiartuk dioenez, 150 litrotik 500era bitarteko barrikak egiteko modua da, neurri handiagokoak egiteko modua ere antzekoa da.

Artisau langintza izanik, egun batean 225 litroko bi barrika egiten ditu Martiartutarren tailerrean ari den langile batek. Aldiz, 2.000 litroko upel bat egiteko 70-80 lanordu behar dituzte. Bestalde, Pasai Antxon aritzen den Pablo Iturgaitzek ez du inolako makinarik erabiltzen prozesu osoan, Murchantekoek makinak bi unetan bakarrik erabili ohi dituzte: batetik alakatua egiteko eta bestetik upelen buruak egiteko.

Upel on bat egiteko ezinbestekoa da zura ona izatea. Gaztainondoaren zura erabili ohi da batik bat sagardo upeletarako, haritza ere bai tarteka. Martiartuk dioenez, «antzina haritza erabili ohi zen, baserri askotan haritzarekin eginiko upelak daude, baina orduan haritza lortzea errazagoa eta merkeago zen, egun ez da haritz askorik, eta askoz ere garestiagoa ateratzen da». Baina zura bezainbesteko garrantzia du upela ondo zaindua izateak, upelgile hauek diotenez ondo zaindutako upela bizitza osorako ei da. Denboraldi bakoitzean barnetik ondo garbitu eta lehortzea funtsezkotzat du Pio Martiartuk: «Upela hobeto edo gaizkiago egina egon daiteke, baina ondo zaintzea da kontua. Orain sagardogileek nahiko ondo zaintzen dituzte, baina nire aita eta osabari entzun izan diet zenbaitetan ikusi izan dutela sagardoa amaitu ondoren hondarrak bertan utzi izan dituztenak ere». Askotan egokitu zaie gaizki zaindu edo zaharkiturik diren upelak konpondu beharra, horrelakoetan sagardotegira joan eta ohola aldatu, konpondu eta antzekoak egin behar izaten dituzte.

Ezin sagardo upelen eskaeratik bakarrik bizi, ordea, oso irregularra baita, Pio Martiartuk azaldu duenez, «urte batzuetan hamar egin izan ditugu, beste batzuetan, berriz, hiru. Baina sagardotegien gorakada ere nabaritu dugu hemen, langintza nagusia ardo upelak baditugu ere, orain sagardotegiak ia urte osoan irekita daudenez beti dago gauzaren bat edo beste egiteko».

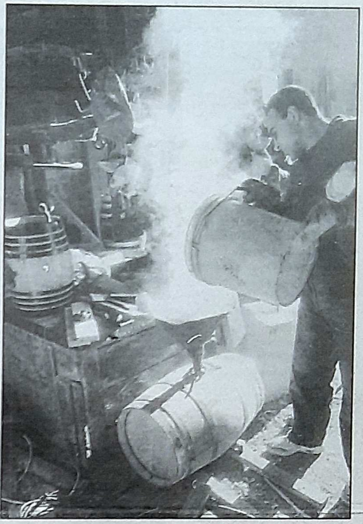
Iturgaitzek okerrago dakusa sagardo upelen eskaera, «lehen sagardotegi eta baserrietarako egiten ziren, baina gaur egun baserritar askok sagardotegian erosten ditu botilak. Baina beti dago baten bat etxerako upel txikiren bat nahi duena. Jende gutxi etortzen da upel bila, etortzekotan gehienak elkarte gastronomikoak edota koadrilak izan ohi dira 60-100 litroko upelen bila. Baina 200dik gorakoak gutxi egiten dira. Sagardotegietan badituzte jada upelak, eta egun sagardotegi askotan aurrealdea egurrezko upela jarri eta atzean altzairu herdoilezinak

---

Pablo Iturgaitz:
«Jende gutxi etortzen da upel bila, baina beti dago norbait etxerako txiki bat edo nahi duena»

Iturgaitzek okerrago dakusa sagardo upelen eskaera, «lehen sagardotegi eta baserrietarako egiten ziren, baina gaur egun baserritar askok sagardotegian erosten ditu botilak. Baina beti dago baten bat etxerako upel txikiren bat nahi duena. Jende gutxi etortzen da upel bila, etortzekotan gehienak elkarte gastronomikoak edota koadrilak izan ohi dira 60-100 litroko upelen bila. Baina 200dik gorakoak gutxi egiten dira. Sagardotegietan badituzte jada upelak, eta egun sagardotegi askotan aurrealdea egurrezko upela jarri eta atzean altzairu herdoilezinak egoten dira. Bestela, altzairuzkoak bakarrik jarriz gero oso hotza egiten da, laboratorio itxura hartzen baitu».

Altzairuarekin buruz buru • Azken urteotan altzairu herdoilezinezko upelak gehitu egin dira, sagardogileei upel hauek kontrol zehatzagoa egiteko aukera eta mantenimendu aldetik buruhauste gutxiago ematen baitiete, baina badira arrazoi estetikoak direla edota sagardoari eransten dizkion ezaugarriak direla eta, oraindik zurezko upela aukeratzen duten sagardogileak. Prezioan antzera ateratzen dira altzairu herdoilezinezko upela eta zurezkoa, gaztain egurrarekin eginiko 2.500-3.000 litroko upela 200 mila pezeta ingurukoa izan daiteke gutxi gorabehera.



Pio Martiarturen senideek artisau moduan egiten dituzte oraindik zurezko upelak.

LUIS AZANZA

«Altzairu herdoilezinak abantailak eta desabantailak ditu. Abantaila nagusia askoz ere garbiagoa dela da, beraz, lizundu edo antzeko arazo gutxiago ditu; izan izan ditzake ez bada ondo zaintzen, baina garbitzeko askoz ere errazagoa da altzairua. Zurak ematen dion ia nabaritzen ez den zapore hori ez dio ematen altzairu herdoilezinak, batzuek hain maite ez duten kolorea ematen dio egurrak eta altzairuak ez. Bere abantailak ditu. Nik uste dut sagardoaren zaporean nabaritzen dela zuraren eta altzairuaren arteko ezberdintasuna».

Sagardogileak bere gustuko eta neurriko sagardo berezia lortzeko orduan zeresan handia du zura edo altzairua erabiltzeak. Zura erabili nahi duten sagardogileek aipaturiko upelgileengana edo Oviedon aritzen den Manolo Sanchezengana jo ohi dute. Errenteriako Egiluze sagardotegian zurezko upelen aldeko apustua egin dute, Manolo Sanchezek eginiko zurezko 20.000 litroko lau upel berri jarri dituzte duela gutxi. Jakina den bezala lan handiagoa ematen duela aitortu du Egiluzeko Pello Retegik, baina bere abantailak ere badituela dio: «Upeltegiari itxura hobea ematen dio, eta edariarentzat ona da».

Artisau langintza gehienen modura, upelgile hauen etorkizuna ere kolokan da. Pablo Iturgaitzek 78 urte ditu, jubilatuta dago, eta aitortu duenez hobby modura aritzen da batik bat. Donostiako danborradako upelak egin eta konpontzeaz arduratzen da, baina jada neurri handiko upelak ez ditu egiten.

Sagardoaren museoa, nonbait

Desagertzen ari den materiala jaso eta erakusteko asmotan dabiltza hainbat lekutan

SAGARDOAREN museoa bat baino gehiagoren ahotan dabil azken urteotan. Azkenaldion izandako aldaketak direla-eta materiala desagertzen ari dela ikusirik, hori jaso eta sagardoaren museoa egiteko gogoa nabaria da hainbaten artean.

Usurbilgo Sagardoaren Lagunak Elkartekoek museoaren beharra aspaldi ikusi zuten; orduan deitu zituzten Hernani, Urnieta, Astigarraga eta Usurbilgo kultur elkarteak eta udalak. Elkarteko kide Jakoba Errekondoren hitzetan, «urtebetez bilerak izan genituen Eusko Jaurlaritzako ordezkariek, Gipuzkoako Foru Aldundikoek, sagardogile elkartekoek eta kultur elkarteetakoek, eta azkenean bere horretan geratu zen, ez zen ezer atera».

Usurbilen Sagardo Egunean egin ohi dituzten erakusketetako panelak gorde eta azken hamabost urteetan dolareek izandako aldaketak jasotzen ari dira: zein aldatu dituzten, non diren dolare gotikoak eta non barrokoak eta abar.

Tolare Hernaniko Sagardo Naturalaren Kofradiakoak ere materiala biltzen ari dira: Hernaniko dolareen inbentarioa ari dira egiten, eta jendeak ematen dizkien dolare, argazki zahar, garai bateko botilak eta bestelako materialak jasotzen ari dira. Hernaniko Udalak biltzen zuten guztia jartzeko lekua agindu ei zien, baina gehiegi atzeratzen ari da kofradiako lehendakari Imanol Larretxearen aburuz.

Astigarragan ere Sagardo Etxea -eta horren barne museoa- egiteko asmoz hainbat bilera izan dituzte Udalekoek eta sagardogileek, baina, besteetan bezala, ez da ezer egin.

Sagardoa egiten duten beste hainbat herrialdetan, Asturiasen, Eskozian, Normandian eta beste, badira dagoeneko sagardoaren inguruko museoak. Euskal Herrian, oraingoz, asmoa eta gogoa badago. Eta etorkizun hurbilean, hor nonbait izango da museoa ere.

IZETA

Sagardotegia

Urdaneta bidea, z/g. AIA

Tel.: 13 16 93

TXIKI-ERDI

Sagardotegia

• Hamaiketakoak
• Meriendak
• Afariak
• Egunero irekita

Txiki-Erdi Tel.: 49 06 78 20180 OIARTZUN

OTEÑE

ERRETEGIA ETA SAGARDO TXOKOA

Larraitz bidea

Tel.: (943) 88 98 48

20248 GAINTZA (Gipuzkoa)

AKELENEA

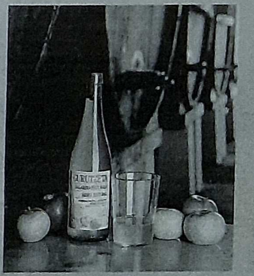
Erretegia - XIX. Mendeko Sagardotegian

HERNANI · GURUTZETA Sagardotegia · AKELENEA Erretegia · ERGOBIA · ASTIGARRAGA · SAN SEBASTIAN

Oialume bidea - Tel.: (943) 33 33 33

20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekania, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa

Tel.: 55 22 42 - Fax.: 31 10 01

SARASOLA SAGARDOGILLEA
LARUNBAT ETA IGANDE EGUERDITAN IREKITA
Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel.: 65 26 22
Sagardotegia
ASTEASU
Tel.: 69 02 83

MENDIZABAL
Sagardotegia - Jatetxea
OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
☎ 55 57 47 / 33 11 67 - ASTIGARRAGA

SAGARDO NATURALA
EULA SAGARDOAK
TXOTX DENBORALDIA URTARRILAREN 30EAN HASIKO DUGU
Isidro Iguaran
EULA BASERRIA - URNIETA - ☎ 55.27.44

LARRARTE
Sagardotegia
Erretegia
• Txotx garaiari, urtarrilaren 23an emango diogu hasiera.
• Txotx garaian egunero irekita.
• Txotxa amaiturik, ostiral gauetan, larunbatetan eta igandetan irekita. Baita ere jaiegun eta jai bezperetan.
Muñagorri Enea baserria - 20115 ASTIGARRAGA - Tel.: 55 56 47

Sagardoa eta parranda

Tabernetako festa giroa sagardotegien osagarri garrantzitsua da

Gazte koadrilak nagusi izaten dira txotx garaiko asteburuetan Hernani eta Astigarraga inguruko tabernetan.
ARTXIBOKOA

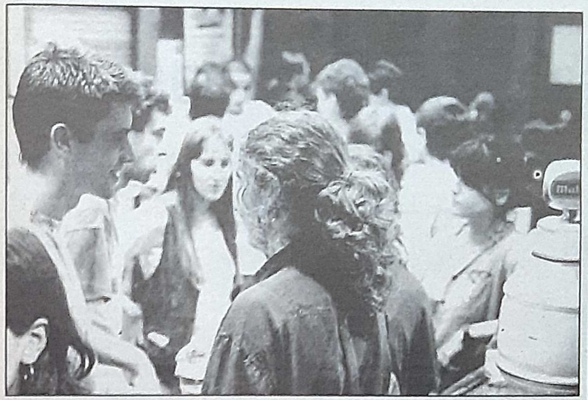
DUELA urte batzuetatik sagardotegietara joateak beste erakargarritasun bat gehiago du: tabernetako festa giroa eta parranda aukeran. Gipuzkoan Astigarraga, Hernani eta Urnieta herrietan daude sagardotegi gehienak, eta bertako tabernetan nabaritzen dute txotx garaia. Antxon Getaria Astigarragako Ikatza tabernaren jabearen arabera, «azkar nabaritzen da sagardotegi garaia dela, jende asko etortzen delako tabernara egunero. Nik uste bezero kopurua hirukoiztu edo laukoiztu egiten dela txotx garaian». Urnietako Xauxar tabernako Aitor Iparragirre zerbitzariak, aldiz, sagardotegi garaia dela nabaritzen du «jendea nahikoa euforiko etortzen delako, nabaria da sagardotegian izan direla».

Hernaniko Aker tabernako arduradun Jon Garmendiak azalpen bitxia du sagardotegi garaiko taberna-giroa azaltzeko: «Gabon jaien ondoren, jendea diruz eskas samar ibiltzen da, eta tabernako giroa asko jaisten da. Txotx garaia hastean, ordea, jendea herriko jaiak balira bezala agertzen da tabernara, eta hala ohartzen gara sagardotegi garaia iritsi dela. Jende gehiena martxoan etortzen da, ikasleak azterketak amaitu ondoren eta Aste Santuko oporren aurretik». «Tabernetako festa giroa pentsamolde aldaketaren ondorioa dela uste dut. Lehen zenbait sagardotegitara joaten zen jendea, giroa ezagutzera, baina orain tabernetan ongi pasatzeko aukera dagoenez, jendea sagardotegi berera joaten da askotan afaldu osteko parranda egiteko aukera dagoela jakinda» adierazi digu Aker tabernako nagusiak.

Astegunean jende heldua, asteburuan gaztea • Astigarragako Ikatza tabernan 30 urtetik 35era arteko jendea agertzen da gehientsuen, baina asteburuan gazte asko ikusten da, «gazte jendeak badakielako Astigarragan sagardotegien eraginez giro ona egongo dela. Gazte asko sagardotegietara joan gabe etortzen da tabernara», dio Antxon Getariak. Hernanin, jendea jatorriarengatik ezberdintzen da gehiago adinarengatik baino. Jon Garmendiak dioenez, «astegunetan herriko ohiko koadrilak ibiltzen dira, eta asteburuan beste herri edo probintzietako jendea ibiltzen da». Hernanin eta Urnietan ere gazteak izaten dira nagusi asteburuan. Xauxar tabernako zerbitzariak astegunetako bezeroa «30 urtetik 60ra bitartekoa da, jende heldua eta talde txikia, lauzpabost pertsonak osatutakoa. Asteburuan, jende gaztea ibiltzen da eta talde handiagoetan, 10-15 gaztek osatutako taldeak», adierazi digu.

Txotx garaia hastean, jendea herriko jaiak bailiren ibiltzen da parrandan Astigarraga inguruan. Kanpotik etorritakoak eta gazteak izaten dira asteburuetan gehientsuenak

Jende helduaren eta gaztearen arteko edateko ohiturak ere arrunt ezberdinak dira. Jende helduak kafea eta kopa hartzen du normalean, eta jarraian edari konbinatuak eskatzen ditu, hala nola gintonicak, whiskya coca-colarekin eta abar. Astigarragako Ikatza tabernan koñakaren kontsumoa izugarri jaitsi da azken urteetan, eta edari konbinatuena igo, Antxon Getariak azaldu digunez. Asteburuan, jende gazteak garagardoa eta kalimotxoa edaten du, jende helduak baino diru gutxiago duen seinale. Hernaniko Aker tabernan, gau hasieran edari konbinatuak nagusitzen dira, baina gauak aurrera egin ahala edari merkeagoak nagusitzen dira.



Sagardotegian bertan denbora luzez egon arren, ondoreneko parranda asko luzatu ohi dute gazteek garai honetan.
ARTXIBOKOA

Euskara eta gaztelania • Astigarragan eta Hernanin euskara gaztelania baino gehiago entzuten da Antxon Getaria eta Jon Garmendiaren esanetan. Garmendiak dioenez «giroa ere euskalduna da, euskara gehiegi ez dakien jendea ere edariak euskaraz eskatzen saiatzen dela ikusten dugu. Sagardotegietan eta tabernetan euskal giroa dago, eta giro hori talde guztietan nabaritzen da». Urnietako Xauxar tabernan, aldiz, euskara astegunetan nagusitzen da, «baina asteburuetan gaztelania ere dezente entzuten da gazte taldeetan», dio Aitor Iparragirrek.

Sagardotegietan afaldu ostean tabernetara joan ohi diren taldeek istilu-sortzaile fama izan dute, baina fama hori desagertu da jadanik. Astigarragako Ikatzan, «pixka bat harrituta gaude istiluen gaiarekin, azken lau urteotan ez dugulako istilu garrantzitsurik eduki. Lehen beti gertatzen zen zerbait: telebistak bota, komunak kanpora eraman eta abar. Azken urteetan baso batzuk apurtu besterik ez da gertatu. Nire ustez, jendea lasaiago dabil, jendea ongi pasatzera etortzen da, baina gaizki egin gabe», Antxon Getariak esan digunez. Urnietako Xauxar tabernan ere sagardotegitik datorren jendeak ez du arazorik ematen. «Zerbait gertatzen bada, normalagoa da asteburuan gertatzea, jendea edanagoa etortzen delako. Astegunetan jendea lasai ibiltzen da, hurrengo egunean lanera-edo joan behar delako», esan digu Aitor Iparragirrek. Jon Garmendiaren tabernan ez da istilu berezirik egoten, «baina arriskua beti dago, jendeak etengabe nahasten duelako sagardoa beste edari batzuekin». Istiluak istilu, sagardotegira joateko ohiturak tabernetako festa giroan izaten du jarraipena.

Anekdota bitxiak

TABERNETAKO festa giroak anekdota ugari sortzen ditu urtez urte. Urnietako Xauxar tabernan, Aitor Iparragirre zerbitzariak honako hau azaldu digu: «Arratsalde batean Bilboko elkarte bateko 200 partaide inguru etorri ziren, adin guztietakoak. Gazte-gazteak, helduak eta zaharrak. Urnietan errepide nagusiaren inguruan dauden hiru edo lau tabernek herriko festen itxura hartu zuten, tabernak une batean gainezka bete zituztelako. Nahikoa edanak etorri ziren, baina tabernan genuen alkoldun edari ia guztiak edan zituzten, eta hainbat baso hautsi».

Hernaniko Aker tabernan, Bilboko Kaxkagorri elkarteko partaideek osatutako autobus oso bat sartu zen tabernan. Jon Garmendiak honelaxe kontatu digu: «Ez naiz ongi oroitzen zenbat ziren, baina uste dut 44 zurito eskatu zizkidatela. Tabernan baso asko ditugu, baina 44 zurito ere asko dira. Nik esan nien hobe zela katxiak eskatzea, eta haiek ezetz. Azkenean 44 zurito edan zituzten 44 basotan. Ordaintzerakoan, gainera, beherapenen bat egingo nien galdegin zidaten, eta bi zurito edan eta bat ordaintzea ona izango litzatekeela esan. Nik baietz erantzun nien, baina baldintza batekin: basoak garbitzen lagundu behar zidaten. Azkenean 44 zuritoak ordaindu zituzten». ✗

ÑAÑARRI
SAGARDOTEGIA ETA JATETXEA
LOGELAK
Astelehenetan itxita dago
Larraitz auzoa ☎ 65 40 05 ABALTZISKETA

IBARRA SAGARDOTEGIA
✆ 673 11 00
Etxean egindako sagardoa
Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA

aulia
Sagardotegia
Aulia-enea - ☎ 80 60 66
20250 LEGORRETA
(Gipuzkoa)

TXIMISTA
Sagardotegia
Gudarien Etorbidea
☎ 88 11 28
ORDIZIA
(Gipuzkoa)

TXERTAKADI
Sagardotegia
Txotx garaitik kanpo enkarguz.
☎ 16 13 59 - Urtesabel auzoa - ZALDIBIA

SAGARZAZU
Sagardotegia
ASTELEHENETIK LARUNBATERA BITARTEAN IREKIA
BARRENETXEA BASERRIA - ☎ 641641 - Semisarga auzoa
HONDARRIBIA

BIDEBITARTE SAGARDOTEGIA
BIDEBITARTE BASERRIA
ARRAGUA AUZOA
TFNOA. 943-492101
20180 OIARTZUN GIPUZKOA

URDAIRA SAGARDOTEGIA
Urtarrilaren 17tik maiatza arte irekita
Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 37 26 91

Katxarro
SAGARDOTEGIA
Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta
Urte osoan irekita
San Fausto, 17
✆ 658.29.67
ELORRIO

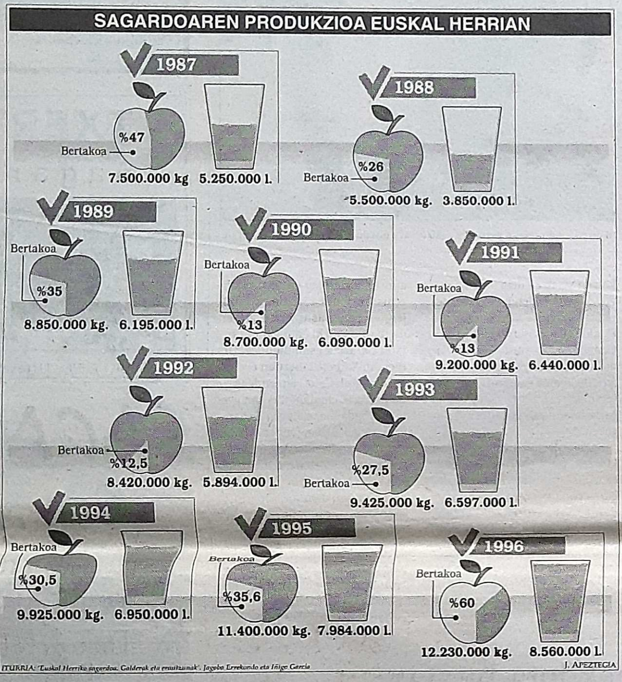
SAGARDOTEGIA ADYRIZ
Bº Iturrioz, 7
20080 OIARTZUN
Tfno.: 49 43 53
Igande gau eta astelehenetan itxita

Atzerriko sagarraren menpe

Eguraldi nahasiak iazko sagar produkzioa erdiraino jaitsi du aurten, eta kanpotik gehiago ekarri dute

SAGAR UZTA eskasa izan da aurtengoa. Iaz (1996-1997) zortzi milioi kiloko produkzioa gainditu zen Euskal Herrian, zenbaketa egiten hasi direnetik jaso den kopuru altuena, baina aurten, azken zenbaketa zehatza egin gabe badago ere, sagar produkzioa iazkoaren erdia izango da. Eguraldiak eragin handia du sagastietan, eta iazko udan egindako beroak fruitua murriztea eragin du, adituen esanetan. Aurtengo negua ere epel antzean doa, eta ondorioz, sagastietan gutxitan ikusi den urte bereko bigarren uzta jaiotzen ari da. Zenbait sagastitan fruituak tamaina ikusgarria hartu du.

Azken urteetan sagar gazi eta gezaminak erabiltzeko joera nagusitu da sagardotarako. Jakoba Errekondo biologoak azaldu digunez, «Sagar gezaminek ahoko zuloa lehortzen dute, eta gaziek, aldiz, sagardoari gazitasuna eta bizitasuna ematen diote, azukre gutxiago dutelako». Sagar gaziak hobeak dira sagardoa kontserbatzeko, gaitzak hobeto gainditzen dituztelako eta sagardoa ez delako hain erraz oliotzen, Errekondoren arabera.



***Atzerriko sagarraren menpe •** Bertako sagarraren produkzioan izan den beherapenaren eraginez*, sagar asko atzerritik ekarri beharrean aurkitu dira ekoizleak, eta aurtengo txotx garaiko sagardoa egiteko erabiliko den sagarraren %75 inguru kanpokoa izango da, Asturiaskoa eta Galiziakoa batik bat. Sagardoa egiteko, bertako eta kanpoko sagarra nahasten da. Atzerriko sagarraren nagusitasunaz, Altzoko Zuaznabar sagardotegiko Lurdes Rezola sagar produktoreak hauxe dio: «Bertako sagarraren produkzioak behera egin du nabarmen.

> *Jakoba Errekondo: «Sagardotegietan errazenera jo dute: Asturiasko eta Galiziako sagarra kalitate onekoa dela badakite, eta ez dira asko arduratzen hemengoa hobetzeko»*

Hori dela eta, normala da kanpoko sagarra ekartzea». Herrialdeetako Foru Aldundiek diru laguntzak eman dituzte azken urteetan sagastiak landatzeko, eta, azken urteotan sagastien eremua handiagoa izan arren, kanpoko sagarra ekartzeko joera nabarmena da. Lurdes Rezolak honela arrazoitzen du joera hori: «Kanpoko sagarrak emaitza ona ematen badu, ez duzu hainbeste arduratu beharrik hemengo sagar produkzioarekin». Jakoba Errekondok, aldiz, jarrera kritikoa agertzen du baieztapen horren inguruan. Bere iritziz, «sagardotegiek errazenera jo dute. Badakite Asturiasen eta Galizian sagar ona dagoela, eta negozio hobea da haientzat kanpoko sagar ona eta merkea, ekartzea, hemen sagar ona egiten saiatzea baino».

Kalitatea oinarri • Asturiasen eta Galizian kalitateko sagarra egiten dute, baina Euskal Herrian ez da lortu oraindik hori. Jakoba Errekondo biologoak argitzen du egoera: «Baserritarrak sagarrondoa landatzen du, baina ez daki sagastiari tratamendu egokia ematen, barietate egokienak landatzen, behar den arreta ematen, kimatzen eta abar. Arazoaren funtsa kalitatea da. Sagardotegietan kanpoko sagarrarekin lan egiten daude ohituak. 20 urte daramatzate kanpoko sagar onenarekin. Baldintza hauekin bertako kalitatezko sagarra lantzen hastea zaila da».

Baserritarrak, aldiz, kexu dira, landatzen dituzten sagasti askotako fruitua jaso baino lehen usteldu egiten delako. Arazo hori «ezjakintasunaren eragina» da, Jakoba Errekondoren ustez. «Ezagutzen ez ditugun gaitz asko daude, eta ezagutzen ditugunak baina kontrolatu ezin ditugunak ere bai, adibidez su gorrinaren gaitza». Gaitz hori duela 15 urte iritsi zen Hendaiako lur eremuetaraino, baina hegoaldean ez da neurririk hartu geldiarazteko, eta egun oso hedatua dago. «Euskal Herriko sagarraren inguruan lan handia dago egiteke, eta lan horri ekiten ez zaion bitartean atzerriko sagarra kalitate hobekoa izango da», adierazi du biologoak.

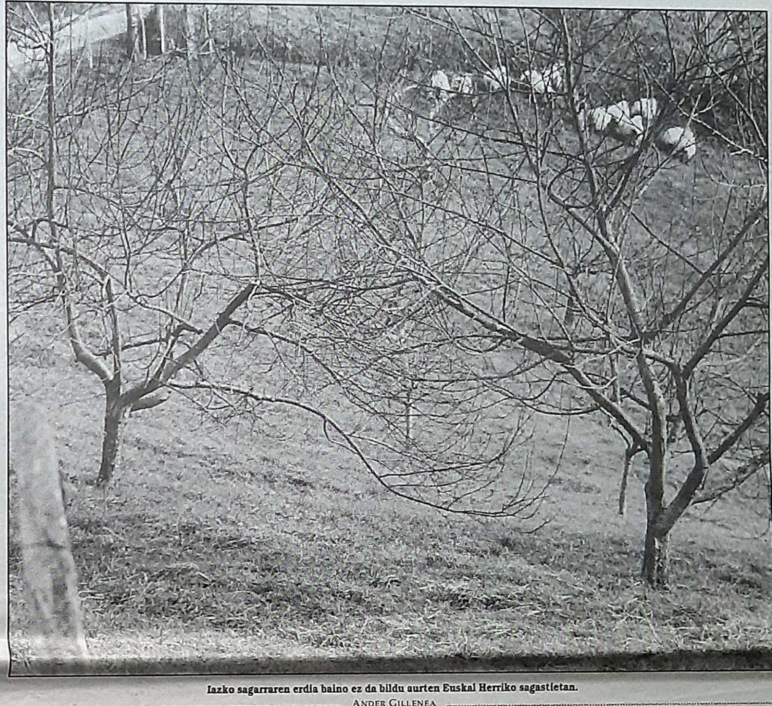
> *Lurdes Rezola: «Aurtengo uzta txarraren eraginez, kanpoko sagar asko ekarri da. Hemen ez dagoenean, nonbaitetik ekarri behar da sagarra»*

Altzoko Zuaznabar sagardotegian, 16-18 barietade erabili dituzte. Lordes Rezolaren arabera, «aurten sagardoa egiteko erabili den sagar kopuruaren hiru laurdenak kanpokoak dira, iazko produkzioaren erdira ere ez delako iritsi. Guk hiru hektarea sagasti ditugu, eta iaz bildu genuen antzeko kopurua bildu dugu aurten, ez dugu jaitsierarik eduki produkzioan: iaz 22.000 kilo, aurten 21.000». Altzoko baserri honetan sagastia ongarriekin, zimaurrarekin eta abar landu dute eta landarea baserrian bertan sortzen dute ondoren lurrean aldatzeko. «Kanpoko landarea ere ekar dezakezu, baina beti dago arriskua landarearekin batera gaitza ere ekartzeko», Rezolaren ustez. Sagar produktoreak ziur esaten du Euskal Herriko sagarra kanpokoa baino hobea izango dela hemengo sagastiari arreta gehiago jartzen zaionean.

Arlo honetan, «baserritarrak lasaitasunez jokatu behar du, sagastiek ez dutelako fruitua urte batetik bestera ematen».

Adunako Zabala sagardotegiko Martin Zabala produktoreak esan digunez, kanpoko sagarrik ez ekartzea «utopia» da oraingoz. «Sagar onena aukeratzeko lan izugarria egin behar da. Ea zein hasten den, kanpoko sagarrak kalitate handia duela jakinda. Nire ustez oztopo nagusia dirua da, eta ez dela urte batetik bestera egin daitekeen lana, urte askotakoa baizik».

Sagastien gaian Foru Aldundiek zeozer gehiago egin beharko luketela adierazi digu Jakoba Errekondok. «Diru laguntzak ematea garrantzitsua izan arren, sagardotegia eraldaketa enpresa izatea bideratu beharko litzateke, baserrietara teknikariak bidaliz inausteko, barietate egokiak ereiteko eta abar».


Iazko sagarraren erdia baino ez da bildu aurten Euskal Herriko sagastietan.
ANDER GILLENEA

Labela: etorkizun iluna

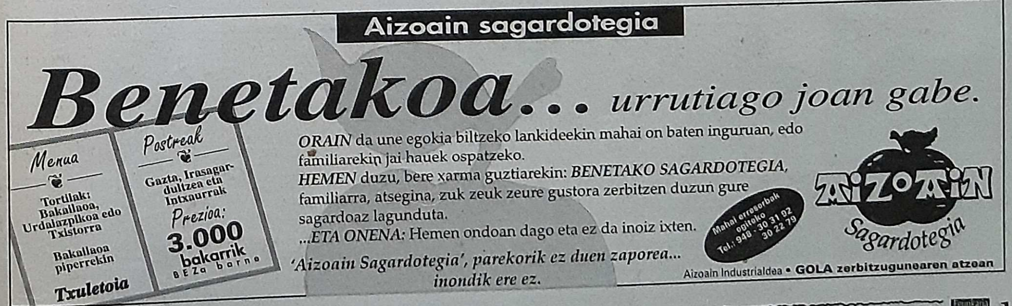
SAGARRAREN LABELA urrun dagoen kategoria da. Hala ere, Jakoba Errekondoren aburuz, hemengo sagarra kanpokoaren parekoa bihurtzea eragingo duen faktorea da, zalantzarik gabe. «Txakolina edo Idiazabalgo gaztaren moduko produktuek labela eskuratu ondoren izan duten kalitate hobekuntzaren adibideetatik ikasi beharko litzateke. Lehen, txakolina 150 pezeta kostatzen zen (6 libera), eta egun ekoizten denaren erdia ekoizten zen. Egun, askoz txakolin gehiago ekoizten da, eta dena saltzen da, 400 pezetan botila (16 libera). Zergatik? Kalitatezko produktu bat egiten dutelako, kalitatea duen produktua zein den ikertu ostean. Egun, sagardo botilaren prezioa 150 pezetakoa da, sagardo horren kalitatea oso ona ez den adierazgarri».

Prozesu hori gauzatuko dela uste du biologoak, baina eperik eman gabe. «Sagardoa egunero parrillaren ondoan egotea baino zerbait gehiago dela irizten diot. Lan neketsua, noski. Mentalitate kontua ere bada. Sagarra eta sagardoa ekoizten duenari ohartarazi behar zaio labela onura ekarriko duen zerbait dela. Kalitateko produktua egiten badu, ez zaio sobratuko. Txakolinaren eta Idiazabal gaztaren produkzioa etengabe igotzen da urtero, gero eta garestiagoa izan arren».

Labelak, ordea, konpromezu asko ekarriko lituzke, hala nola kalitate maila nahikoa ematen ez duen sagarra label kategoriatik kanpo geratzea. «Labela izanez gero, kanpotik ekarritako sagarrak ez luke labelik izango, baina hemengoak bai. Nire ustez, labela ezartzeko oztopoa da merkatu sakabanatua dela. Barietateak kontrolatu egin behar ditu labelak, eta hori lan handia da. Nire ustez labela lortzeko egitasmoak ekimen pribatua izan beharko luke», dio biologoak.

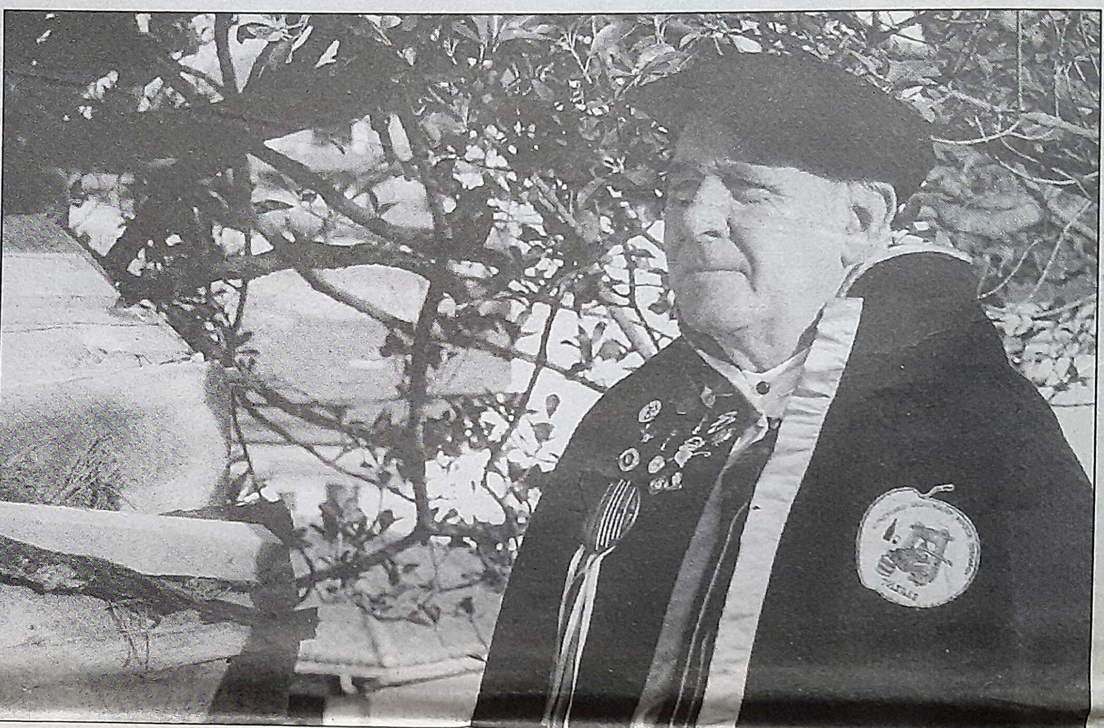
Lurdes Rezola produktoreak labela lortzea zaila dela irizten dio: «Gure artean bakoitza bere negoziora mugatzen delako. Labelak abantailak ekarriko lituzke zalantzarik gabe». Ildo beretik mintzo da Martin Zabala adunarra: «Labelaren gaia nahikoa beltza ikusten dut».

Etorkizuna, beraz, ez da batere argia. Euskal Herriko sagarrak atzerriko sagarra baino kalitate eskasagoa du, eta, kalitate hori hobetzeko neurriak zeintzuk diren jakin arren, neurri horiek hartzea ez da lan samurra.



◆ **Imanol Larretxea** ◆ Tolare Hernaniko Sagardo Naturalaren Kofradiako lehendakaria

«Ohitura zaharrak berpiztea dugu helburu»



Imanol Larretxeak dioenez, edonor izan daiteke Tolare Hernaniko Sagardoaren Kofradiako kide.
EDURNE KOCH

DUELA pare bat urte sortu eta hasi zen lanean Tolare, Hernaniko Sagardo Naturalaren Kofradia. Kofradiaren gorabeherak azaldu dizkigu bertako lehendakariak.

■ **Zer dela-eta sortu zenuten Tolare, Hernaniko Sagardo Naturalaren Kofradia?**

Kofradia sortzeko ideia Hernaniko Berriak izeneko dendari elkartekoek izan zuten. Sagardo lurretan gaudenez, sagardo kofradia egitea egokia iruditu zitzaien. 1995eko uda partean hasi ginen antolatzeko lanean: araudia osatu, zuzendaritza aukeratu eta horrelakoak. Egun 90 lagun inguru gara kofradian; denetarik dago gure bazkideen artean, baina gehienak sagardoarekin era bateko edo besteko zerikusia dute, sagardogileak izanikoak, sagardozaleak... Baina bazkide izateko urteko 2.500 pezetako kuota ordaintzearekin nahikoa da.

■ **Zein da sagardo kofradiaren urteko egutegia?**

Martxoan kapitulua egin ohi dugu. Kapitulua oso egun berezia izan ohi da, egun horretan ohorezko eta merituzko kofradeak aukeratzen baititugu; festa handia izan ohi da. Ohorezko kofrade modura jende famatua aukeratu ohi da: Anne Igartiburu, Josetxo Lizartza, Martin Berasategi, Juan Mari Arzak izan dira ohorezko kofradetako batzuk. Merituzkoak, sagarlanean jarduten dutenak izan ohi dira, Hernaniko sagardogile zaharrenak, upelgileak eta aukeratu genituen.

Kapitulu bakoitzean beste kofradietako kideak etorri ohi dira. Hernaniko plazan bildu, txalaparta jo, elkartetara joan eta sagardoa edaten dugu goiz partean. Aurreskua egin kofradekide guztiei eta ondoren udaletxeko ekitaldian ohorezko eta merituzko kofradeak izendatu eta kapa jarri ohi diegu. Eta eguna ondo izateko zer hoberik guztiok sagardotegi batara joatea baino?

Hori guztia martxoan izan ohi da, baina urria hasi aurreko lehen igandean sagar festa antolatu izan dugu. Sagarrak bere onenean orduan izaten direla jakinik, erakusketa antolatu ohi dugu, iaz 130 mota sagar bildu genituen, ia denak herrikoak, baina tartean baziren Diputazioko sagardietatik ekarritako sagar mota batzuk ere. Erakusketa horretaz gain, Hernaniko sagardogileek haien sagardoa eskaintzen dute. Eguerdi partean, dolare bat ekarri, sagarra sartu, estutu, eta hortik ateratzen den zizarra banatzen dugu jendearen artean.

■ **Zertarako festa horiek guztiak?**

Garai bateko ohitura zaharrak berpiztea dugu helburu. Hernanin egun badira 90 dolaretik gora; orain dela 80 urte, erdiko kaleko soto bakoitza sagardotegi bat zen, ardorik ia ez zen edaten, dena sagardoa, etxe bakoitzak bere sagardoa egiten zuen. Horrelako kontuak erakutsi nahi dizkiogu jendeari. Jendea heztezko asmoa dugu, garai batean nola egiten zen erakutsi, sagardo garaia hastean bandoa nola jotzen zen...

Lehen giroa askoz ere egokiagoa zen. Errespeturik gabeko giroa ikusten dut orain, ez zen esertzen, *mojon* edo horrelakoak ez ziren esaten, «irekia zagok» esanez deitu eta sagardoa probatu ea ona edo txarra zegoen esateko. Beste seriotasun bat izaten zen, eta iruditzen zait, gainera, jendea ez zela orain bezala mozkortzen. Sagardoarekin burua galtzea zaila da, hankak moteltzen dizkizu, baina egun sagardotegitik atera eta kopa, konbinatuak... edan eta mozkortu egiten dira. Guk sagardoa edan, dastatu eta lehenagoko ohiturak nolakoak ziren erakutsi nahi dugu.

«Sagardoarekin burua galtzea zaila da: hankak moteltzen ditu»

■ **Kofradiek kapa eta antzeko jantzi bereziak izan ohi dituzte bereizgarri. Nolakoa da zuena?**

Kapaz gain, leporik gabeko alkandora zuria botoi beltzekin, txalekoa, galtza urdinak, txapel beltza eta brusa jantzi ohi ditugu gizonezkoek, eta emakumeek ere beste kofradietan ez bezala jantzi berezia dute, orain dela 200 urteko jantzia hartu dute eredu, amantala eta guzti.

■ **Txotxeko garaia hasin denez, sagardo kofradia izanik ezer berezirik egingo al duzue?**

Beste kofradietako kideak deitu izan dute lekua hartzeko edo norabait eramateko, horrelakoak bakarrik, baina bestela kofradia bezala ez dugu ezer apartekorik egiten.

TXERTOTA

Sagardotegia

▼ Sagardo garaian txotxetik

▼ Urte osoan jatetxe moduan zabalik

San Esteban auzoa - Txertueta baserria / Tel.: 59 07 21 - 20140 Andoain (Gipuzkoa)