

Egunkaria

s a g a r d o a



Txotx garaia heldu da

Argazkia: Jan Urbe / Argazki Press

Testuak ■■■ Ainara Arratibel

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



Astigarragako Udala

EUSKAL PRESOKAK

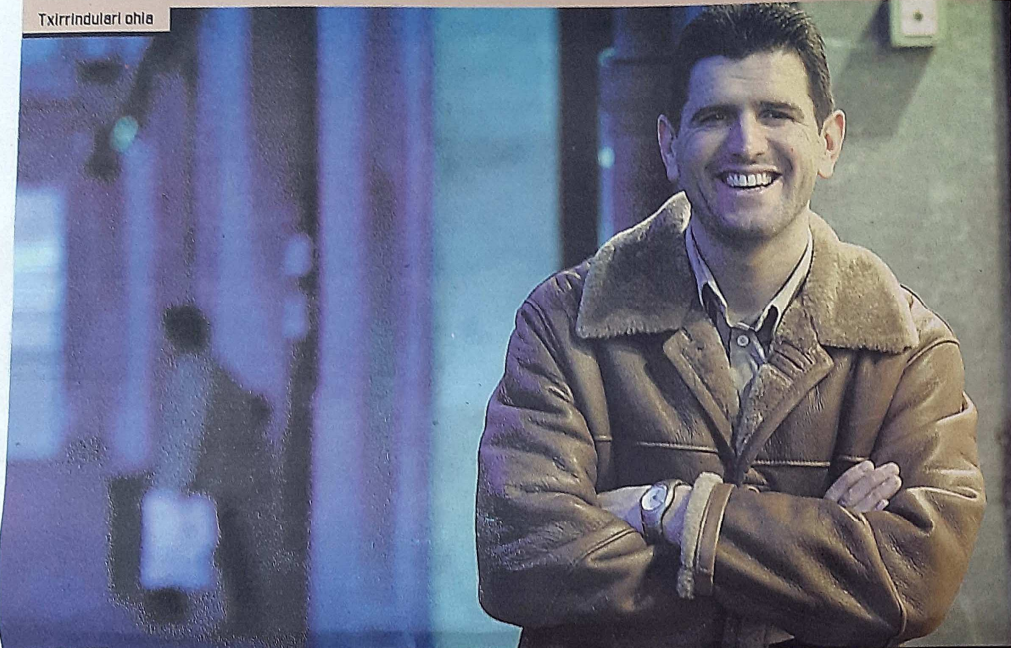


EUSKAL HERRIRA

Etxeak ezker eskubi
egin dizkigute guri
ta bertakoak kanpotar eta
herriaren zubi.
Sagardoa zen irudi
orain Quick Silver da hori
Astigarragak miniaturan
Citya dirudi. (bis)
Agin Rezola

Abraham Olano

Txirriindulari ohia



IMAGOTEGI / ABAZAZI PRESS

«Oso gustuko ditut sagardoa eta sagardotegietan sortzen den giroa»

San Sebastian aurreko ostiralean zabaldu ohi dute sagardotegi gehienek txotx denboraldia. Hala ere, denboraldia zabalteko ekitaldi ofiziala egingo da gaur Astigaragan (Gipuzkoa). Nahiz eta sagardotegiak ostiralean zabaldu, hau izan ohi da txotx denboraldiaren abiapuntua. Ekitaldia Astigaragako sagardogileek antolatzen dute, eta bertan Euskal Herriko pertsona ezagun bat denboraldiko lehen sagardo basoa edateko aukera du. Aurretan, euskal txirriindularitzak

eman duen txirriindularirik handienetako batek izango du horretarako oheroa: Abraham Olano. Anoetako txirriindulariak Espainiako Itzuli bat irabazi zuen, eta baita Munduko Txapelketa bat. Horrez gain, Italiako Giroko podiumean ere izan da. Gaurko ekitaldiarekin, sagardogileek Olano omendua nahi dute, bere kirol ibilbide oparoa dela eta. Ondoren, guztiek Bereziartua sagardotegian egingo dute bazkaria, sagardo onaz bustitua noski. EGUNKARIK Olanorekin berarekin hitz egin du sagardoaren inguruan eta gaur izango den ekitaldiaz.

• **Noiz proposatu zizuten aurtengo txotx denboraldia zabalteaz?**

Egia esan, ez da horrelako proposamen bat egin didaten lehen aldia. Sagardozaleek bazekiten sagardoa gustuko nuela, eta duela hiru bat urte ere proposatu zidaten txotx denboraldia zabaltea. Tamalez, ezin izan nintzen bertan egon. Izan ere, taldearekin kontzentratuta nengoen,

hastear zegoen denboraldia prestatzen. Aurretan berriro ere proposamena egin zidaten, eta, jadanik gori mailako kirola utzi dudanez, proposatu bezain laster baietz esan nien.

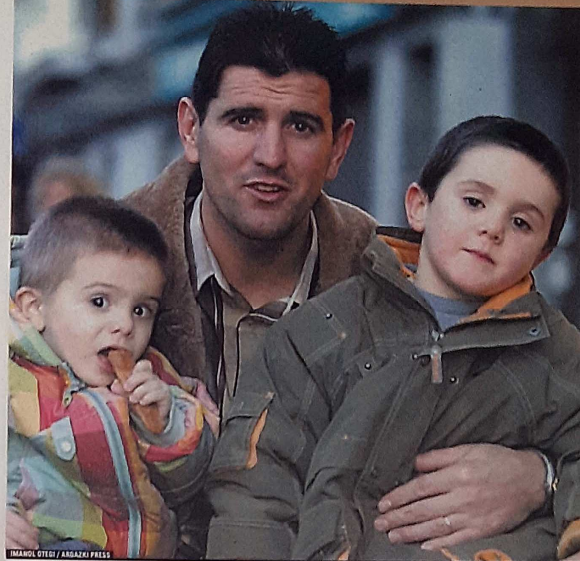
• **Kirolari handi ugari izen dute azken urteetan denboraldia zabalteko aukera. Polita izango da sagardogileak zu hautatu eta txotx denboraldia ebilen jertzeko aukera izatea.**

Bai, proposamena jasotzeak ilusio handia egin zidan. Sagardoa oso gustuko izan dut beti-

danik, eta baita sagardotegietan sortzen den lagun giroa ere. Beraz, niretzat, oso polita da horrelako ekitaldi batean parte hartzeko aukera izan eta txotx denboraldia zabaltea.

• **Sagardoa edateko gustuko duzu, beraz?**

Emazterri eta biori asko gustatzen zaigu noizean behin sagardoa edatea. Normalean, exeean hartu izan dut. Izan ere, lasterketak zirela eta, denbora asko ematen nuen exetik kanpo. Beraz, sagardo denboraldian ezin



IMAGOTEGI / ABAZAZI PRESS

••• Abraham Olano txirriindulari ohia, Mikael eta Xabier semeekin Tolosan.

izaten nintzen sagardotegietara joan. Hala ere, etxera etortzean oso atsegin nuen emaztearekin batera sagardo botila bat edatea.

• **Aurretan, gori mailako kirola utziz, eukere izango duzu txotx denboraldian sagardotegietara joateko.**

Ziur baietz. Esan bezala, oso gustuko ditut sagardoa eta bertan sortzen den giroa. Menuaren aldetik ere ez dut arazorik; piperrak, bakailao tortilla, buleta eta bakailao oso atsegin ditut. Orain arte kanpoan nengoelako ezin izaten nintzen sagardotegietara joan. Aurretan, etxean izango naizenez, txotx denboraldian sagardotegira joango naiz.

• **Once-Eroski taldean auskeldunugari zinetan (Beloki, Alvaro Gonzalez de Galdeano, Igor Gonzalez de Galdeano...), lasterketetan zinetan, sagardoa edateko ohitura izaten al zenuten bezkerlan edo afarian?**

• **Afalteko garailan baso bat ere**

«Taldeko txirriindulari atzerriarrei ere gustatzen zitzaizela sagardoa. Askotan kaxaren bat enkargatzen ziguten txirriindulari edo taldeko beste kideei»

do edateko ohitura zenuten. Zuk zer duzu gustuko sagardoa eta edateko? Egoeraren eta aurrean duzun jantziaren arabera dago hori. Batzuetan nahiko izaten dut sagardoa edan, baina bestetan ardo. Egia da, hala ere, askotan askoz hobeto sartzen zaidala sagardoa.

• **Tony Rominger, Alex Zulle, Laurent Jalabert taldekide izan dituzu. Taldeko txirriindulari atzerriarrei, sagardoreko Euskal Herriaren degoen zelatesuna erakutsi al zenieten?**

Bai, erakutsi genien, eta gehienei asko gustatzen zitzaizela. Sarritan, hona lasterketaren bat korritzera etortzen zirenean, sagardo kaxaren bat enkargatzen ziguten hemengo txirriindulari edo taldeko beste kideei. Ondoren, beren herrialdeetara eramatean zizuten, sende eta lagunei probatzen emateko. Beraz, haiek ere gustuko zuten hemengo sagardoa.

AKELENEA
Ereotegi - XIX. Mendeko Sagardotegia

Oialume bidea - Tel.: 943 93 93 93 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozeko, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina, Oialume Bidea, Astigaraga, Gipuzkoa. Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01

Sagardotegi IRUÑAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15 IRUÑA

LIZEAGA
Astigaraga

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

EDAN ETA EMAN EDATERA

Egoera askotarikoa eta aldakorra

Oso desberdinak dira gaur egun sagardoaren kontsumoa eta ekoizpena Euskal Herriko probintzietan



••• Gipuzkoan dago ohitura gehien sagardoa egiteko. Irudilan izazko Sagardo Eguna Donostian.

Gaur egun Euskal Herrian gero eta ohitura handiagoa dago sagardoa egin eta edateko. Hala ere, oso desberdina da probintzia bakoitzeko egoera. Gipuzkoa da guztien artean nagusi, eta besteetan gorabeherak daude. Bizkaian, esaterako, sagardoaren kontsumo eta ekoizpena gora egiten ari da pixkanaka.

Nafarroan, aldiz, sagardotegiak zabalzten ari diren arren, joera sagardoa kanpotik ekartzekoa da. Iparraldean, sagardotegi gutxi dago, baina sagardoa eurak egiten dute. Gipuzkoa da Euskal Herrian sagardo tradizio gehien duen probintzia. Sagardotegi gehienak han daude, eta, gainera, ia

guztiek ekoizten dute euren sagardoa. Gaintzeko probintzietan horren arrazoiak galdetuta, gehienek ohitura kontua dela diote: «Gipuzkoan sortu zen sagardoarekiko ohitura. Beraz, normala da sagardoa egiteko tradizio gehien han izatea. Gainera, kontuan izan behar da han dagoela sagasti gehien».

diu Juana Mari Continek, Otsagiko Irati sagardotegiako nagusi-tako batek. Aurtengo denboraldia Gipuzkoako sagardotegientzat «ilusioz» hasiko dela adierazi zion EGUNKARIAN Gipuzkoako Sagardotegiaren Elkartearen presidentea Inaki Irigoienek: «Aurtengo inoiz baino sagardo gehiago

egin da hemengo sagarrekin, eta, beraz, oso pozik gaude». Bizkaiko sagardogileek ere aurtengo denboraldia baikor hasiko dutela dio Zornotzeko Uxarte sagardotegiako nagusi Jose Antonio Zamaioak: «Pixkanaka-pixkanaka sagardoaren ekoizpena eta kontsumoa gora egiten ari dira Bizkaian. Beraz,

pozik egoteko moduan gaude». Ekoizpena Gipuzkoakoa baino txikiagoa denez, litro guztiak hemengo sagarrekin atera ditzakete.

Egun, dolarea duten sagardotegiak ez dira asko. Guztira, 300 litro inguru ekoizten dituzte; hala ere, urteik urtera gora egiten du kopuru horrek: «Gauzak ondo egiten ari garela esan nahi du horrek. Hala ere, etorkizunean ere gogor eta serio lan egiten jarraitu behar dugu. Horrela eginez gero, Bizkaiko sagardo produktioak etorkizun oparoa izango duela iruditzen zaib», dio Zamaioak.

Araban sagardoaren ekoizpena eta kontsumoa oso apalak dira. Aramaioko Iturrieta eta Lasarteke Kupeltegi dira sagardoa ekoizten duten bakarrak. Aramaioko Iturrieta sagardotegi Benito Pecina kezkatunik agertu da egoerarekin: «Kontsumoa eta produktioa txikiak dira, eta, gainera, erakundeen aldetik ez dugu laguntza askorik jasotzen. Etorkizunean hala jarraituz gero, Arabako sagardoaren egoera kezkarria izango da».

Aurrera ateratzeko abiapuntua erakundeek sagastiak jartzeko diru laguntzak ematea izango litzateke. «Hori lortzea ezinbestekoa da. Hala ere, badaukigu zaila izango dela. Araba Errioxako ardoa lehiakide handia da laguntzen esparruan». Hala ere, sagardogintzan diharduten guztiak batunik daukela adierazi du Pecinak, eta etorkizunean ere horrela jarraituko dutela: «Hori da modu bakarra indarra egin eta hain beharrezkoak ditugun laguntzak lortzeko».

Sagardotegietara joateko ohitura indartu egin da Nafarroan

Nafarroan, Bizkaiaren antzera, oso gutxi dira sagardoa egiten dutenak. «Nire inguruan behintzat ez dut sagardogilerik eza-



••• Malalen Lujanbio eta Sebastian Lizaso bertsolariak. Izazko txotx denboraldira zabalzten Astigarragako Petritegi sagardotegian.

Bizkalan gora egiten ari da sagardoaren ekoizpena eta produktioa

izkizunean ere Nafarroan ez da sagardo askorik egingo. «Sagasti gutxi daude, eta daudenak ere dira txikiak», dio Zamaioak. Beraz, zaila izango da sagardoa egitea».

Sagardo ekoizpena txikia den arren, sagardoa edateko ohitura indartu egin duela uste du Continek: «Gure sagardotegira, eta baita inguruko herrietakora ere, jende asko etortzen da, batez ere gazteak. Horiek oso gustuko dute sagardoa edatea». Nafar asko ere astebururen bat aprobetxatzen dute Gipuzkoako sagardotegietara joateko.

Iparraldean gaur egun bost sagardogile inguru daude. Dena den, bertako sagardogileak lan handia egiten ari dira sagastiak landa-

Iparraldean, sagardotegi gutxi dago, baina gehienek sagardoa ekoizten dute

zkoa eta Iparraldeko sagardoari bultzada emateko. Hegoaldean gertatzen den antzera, urtarriko azken egunetan zabalzten da txotx denboraldia Iparraldean ere. Maitzaren artean txotx denboraldia duen botilaren garaia iristen da.

guzten, eta sagastiak ere gutxi daude Nafarroan», dio Irati sagardotegiako Juana Mari Continek. Beraiek sagardoa Astigarragatik ekartzen dute, eta han ikasi zuten sagardoarekiko ohitura: «Astigarragako Zapirain sagardotegian izan nintzen, sagardotegi menua nola prestatzen zen ikasten», gogoratu du Continek. Haren ustez, etor-

gainera, azken hiru-lau urteetan gora egin du ekoizpenak. Gipuzkoan gertatzen den antzera, sagarren portzentia handi bat kanpotik ekarri behar izaten dituzte. Oso gogorra da Bretainiako eta Normandiako sagarren lehia. Dena den, bertako sagardogileak lan handia egiten ari dira sagastiak landa-

Bertako sagardoak duen ezaugarri nagusia gustu garrantzik ez uztea da.

www.Egunkaria.com/agenda

Zure aisialdirako gida

Eguneko agenda osatzeko behar duzun informazio guztia:

6	7	8	9	10
Festa	Hitzaldia	Ikastaroa	Musika	Antzerkia
				11
			Zinema	

- Antzerkia
- Bertsolaritza
- Mahai-inguruak
- Festak
- Irteerak
- Zinema
- Dantza
- Erakusketak
- Bideoak
- Ikastaroak
- Lehiaketak
- Musika



Agoitzen gauza anitz izango duzu ikusteko eta onena jateko.

Lasare zure hurbilekoan gotezko basatxo, askatu edo alartxo. Agoitzeko Errota erabiltzen duzue, baina ez duzu naturaz inguruetan. gure sagardotegian jateko onena, lasare zure hurbilekoan dastatu dezazun.

Agoitzeko Errota, gure Sagardotegiaren menuaren ikusgarria da, lasare eta jateko. Kartak askotariki bai ere. Bi puzte horietan 200 mahaldentzako lasare dago, ospakizunak lasare eta estuzkoan gale egiten.

Duak ere ez izan! lasareak lasare eta zure hurbilekoan ospatzeko, delguz.

INFORMAZIOA ETA ERRESERBAK
Tel.: 948 33 63 02

ASADOR-RESTAURANTE SAGARDOTEGIA

EL MOLINO
IKERROJA
AGOITZ

Errota bidea z/g
31430 Agoitz Nafarroa

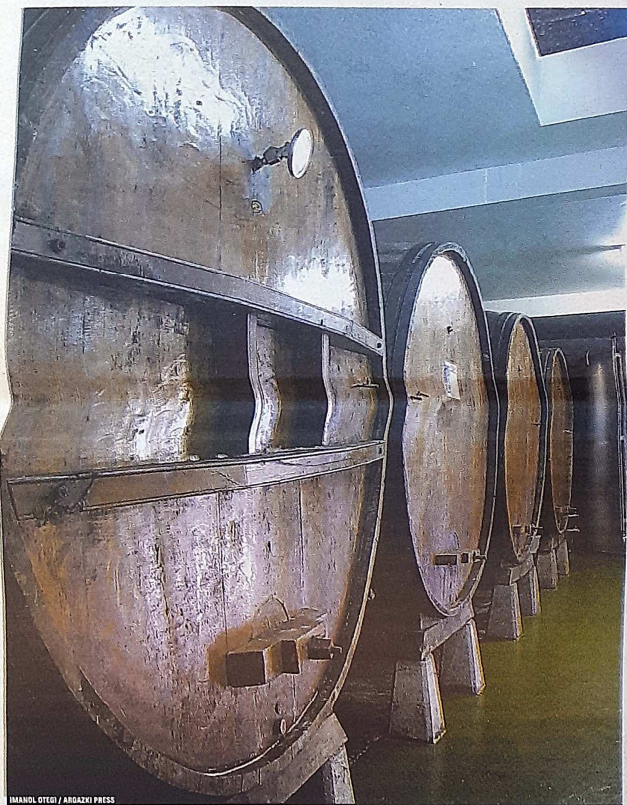
ITURRIETA Sagardotegia

Tel.: 945 44 53 85

Arraga Auzoa
ARAMAIO
- Araba -

Arreta handiz egin beharreko prozesua

Jendeak uste baino lan handiagoa eskatzen du sagardoa egiteak, eta pauso guztiak behar bezala egin behar dira



MANOL OTERO / ANJAZKI PRESS

••• Botillaritzen ez bada, sagardoa upeletan uzten da txotx garairako. Irudien Hernaniko Elorri sagardotegiko upelak.

Sagardotegira joatean, edo denda botila sagardo bat erosten, oso gutxiatan konturatzatzen gara. hain gustuko dugun edari hori egiteko sagardogileek egin behar izaten duten lan esker-gaz. Izan ere, nahiz eta azken urte hauetan teknifikatu egin den, askok uste baino prozesu luzeagoa da sagardoa egiteko jarraitu beharrekoa. Prozesu horretan, pauso guztiak dira garrantzitsuak. Horieta bat gaizki ateratzen bada, ez da sagardogileak nahi bezalako sagardoa aterako. Gaur egun, sagardotegi gehienetako nagusiak sagardogileak dira aldi berean Hori da Adunako (Gipuzkoa) Zabal sagardotegiaren kasua. EGUNKARIAK bertan sagardoa egiteaz arduratzen den Martin Zabalekin hitz egin du, sagardoa egiteko prozesuaz.

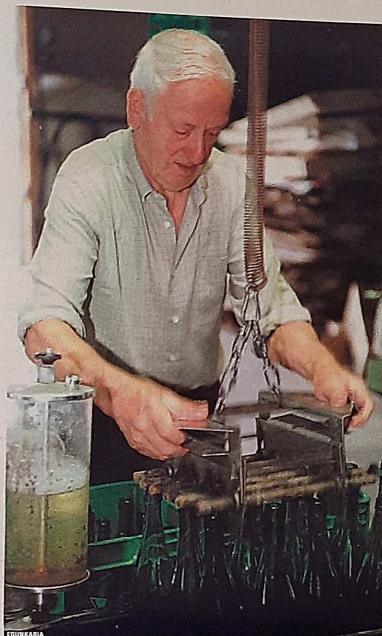
Sagardotegi guztien antzera, irailaren bukaeran edo urriko lehen egunetan hasten dira Zabal denboraldi berriko sagardoa egiten. Lehenik eta behin, sagarrak biltzen dituzte: «Guk sagastiak ditugu, eta, aurten, 240 tona sagar bildu ditugu gutxi gorabehera», dio Zabalak. Beste batzuk inguruko baserri-tarrei erosten dizkiete sagarrak. Sagarrak bildu ostean, ondo garbitzen dituzte. Ustelak baztertuta, eta egoera onean daude, aldi, sagarrak birrintzeko makinan sartzen dituzte. Bertan, sagarrak lehertu egiten dira, eta, ondoren, dolarean sartzen dituzte. Martin Zabalak EGUNKARIARI azaldu dionez, beiraiek dolare tradizionala erabiltzen dute. «Dolarean zapaldu egiten dira sagarrak, eta muz-

tioa ateratzen da». Zukua ontzi batean jasotzen dute, eta upelean sartzen. Bertan, muztioa irakiten jartzen da: «Bi irakindaldi egiten dira. Beroaren eta upelak duen temperaturaren arabera, muztioa lehenago edo geroago irakiten da. Beraz, zaila da irakiteko denbora zein izango den zehaztea». Irakite prozesuari esker, muztioaren azukrea alkohola eta anhidrido karboniko bihurtzen da; normalean, 20 eta 25 gradu arteko temperaturatan egiten da.

Irakite fasearen garrantzia

Irakite prozesua, sagardoa egiteko garaian dagoen unerik garrantzitsuenetako bat da; beraz, ezinbestekoa da sagardogileentzat ondo doala ziurtatzea. Horretarako, sistema ugari dago; hala ere, lau dira erabilienak. Upelearen golko zuloatik anhidrido karbonikoa ateratzen dela kontuan hartuta, pospolo bat piztu eta zuloan jartzean itzaltzen bada, irakite prozesua ondo doala esan nahi du. Sagardoa dezimetroarekin neur daiteke, hori esker, zenbat azukre eta dentsitate duen jakingo baitugu. Sagardogileek ere sarri jartzen dute belarria upelearen ondoan irakindaldia ondo doala ziurtatzeko. Baina fidagarriena sagardoa txotxetik atera eta probatzea izan ohi da. «Prozesua amaitu ostean, sagardoa denbora batez mugitu gabe utzi behar da, zapore egokia izan dezan», azpimarratu du Martin Zabalak.

Upelak temperatura ona izatea garrantzitsua da, edaria



••• Sagardo botilak ondo garbitu ostean, zintan jartzen dira.

egoki gorde dadin. «Upelak garrantzi handia du, eta asko alda dezake prozesua», azpimarratu du Zabalak. Kontuan izan behar da muztioak legamia asko dituela. Legamia horiek mikrobio batzuk dituzte, eta horiek muztioaren azukreaz bizi dira. Mikrobio horiek anhidrido karbonikoa eta alkohola sortzen dute, eta oso garrantzitsua da temperatura onean izatea. Upelek temperatura desegokia badute, beste legamia txar batzuk sortu, eta sagardoa txarra izango da. Hori egin ostean, sagardogileak bi aukera ditu: behin betiko upelean sartu eta txotx garaira-

ko utzi, edo denda eta jatetxeetan saltzeko botiletan sartu. Sagardoa egiteko erabiltzen den makinerian gertatu bezala, upeletan ere aldatzeko izan dira azken urte hauetan. Ildo horretatik, upelak hebeak dira, bai garbitasun aldeik eta baita temperatura aldeik ere. Gaur egun, adibidez, upel herdoilgaitzak daude, eta horietan errazagoa da garbiketa eta temperatura kontrolatzea.

Txotxerako erabiltzen ez den sagardoa botillatu egiten da. Prozesu horretan, garbitasuna ezinbestekoa da. Botilak behar bezala garbituta daudela ziur-



••• Sagardo asko botillatu egiten da ondoren denda, taberna eta jatetxeetan saltzeko.

Botilan, upelean baino gehiago

Sagardoa eginda dagoenean, sagardogileak bi aukera ditu: txotxerako utzi, edo botilan sartu eta denda edo jatetxeetan saldu. Martin Zabalak dioenez, gaur egun, sagardoa gehien botillatu egiten da. Prozesu horretan, pauso guztiak egin da sagardotegietan izan den krisiari buruz, baina, Za-

baino gubxiago erabiliko dugu txotxerako». Gehiena jatetxe, taberna eta dendetan saltzen da. Euskal Herrian ere joera bera da, sagardo gehiena botillatu egiten da. Prozesu horretan, pauso guztiak egin da sagardotegietan izan den krisiari buruz, baina, Za-

balaren ustez, ez da horrela gertatu. «Nik esango nuke, azken urteetan, bezeroek ez dutela gora egin, baina ezta behera ere. Lehengoan jartzen zuen botilak, taberna eta dendetara saltzen ditugun botila kopuruak ere bere horretan eutsi di-

tu behar da sagardoa bota baino lehen. Sagardotegi batzuetan, urtero, botilak aldatzen dituzte, baina, askotan, hori garestiegia gertatzen da, eta sagardotegi batzuetan garbigailu delakoa erabiltzen dute. Bertan, aldeaz aurretik erabiltako sagardo botilak garbitu, eta berrierabili egiten dituzte. «Guk, aurten, botila berriak erabiliko ditugu. Garbigailua oso handia da, eta ez dugu nahiko toki», dio Zabalak.

Garbitu ostean, betetzeko

makineriarekin, sagardoa botiletan sartzen da. Makina hori hodi moduko bat da. Normalean, hiru hodi mota dago: isobarikoa, karbonikoa eta hodi karbonikoetako. Behin sagardoa botiltan sartu ostean, kortxoak jartzeko makina eramatean dituzte. Azkenik, eta, legeak agintzen duen bezala, etiketa jartzen zaio. Une horretan, sagardoa saltzeko prest dago.

Ikus daitekeenez, sagardoa egitea ez da batere prozesu sinplea, eta makineria ugari eska-

tzen du. Makineria garestia den arren, urte asko irauten ditu. Hala ere, Martin Zabalak dioenez, arazo nagusia da makineria oso handia dela: «Zenbaitetan, ez da toki nahikorik izaten makineria guztia jartzeko. Hala ere, egia da, teknifikazioari esker, errazagoa dela sagardoa egitea».

Hala ere, Martin Zabalak argi utzi nahi izan du, makineriak lagundu arren, sagarrak onak ez badira, zaila izango dela sagardo on bat egitea.

tartalo
SAGARDOTEGIA
Rekalde zumardia, 69
Tel.: 94 410 09 03

IPARTXO
TABERNA-ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA

Berezitasuna:
Haragi eta
arrain erreta

Sanguesa k., 40
Tel./ Faxa: 948 246 478
www.ipartxo.com

MINA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokleta P. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

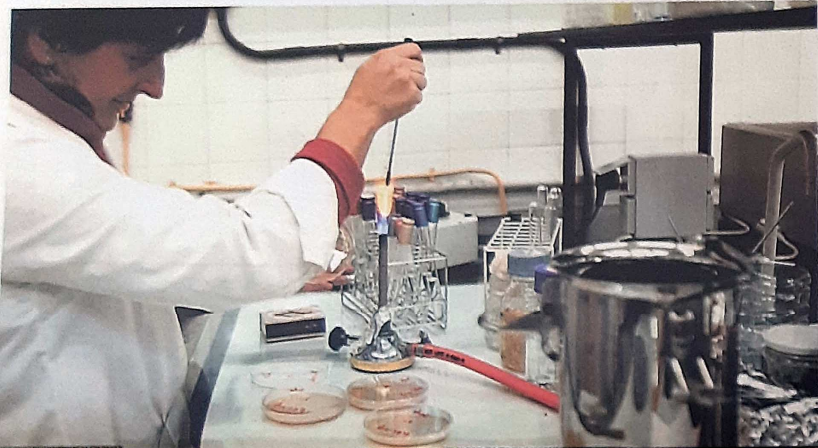
ZAPIAIN
Astigarragako Sagardotegia

Enbaldatuta en Astigarraga por la familia

DR A N A

Jatorri izena helburu

Aditu, sagardogile eta erakundeetako kideak gogor ari dira lanean izendapena lortzeko



ANDONI CABELLADA / ARGIAZI PRESS
*** Ana Irastorza kimikarie sagardoa hobetzeko teknikak ikertzen.



ANDONI CABELLADA / ARGIAZI PRESS
*** Kalitateko sagardo bat egiteko egokiak diren sagarrak zeintzuk diren ikertzen ari dira.

Sagardogileak urterko barmatu beharko dute sagardoaren kalitatea

Azken urteetan sagardogileak ahalegin berezia egiten ari dira ekoizten duten edaria beste edarien mailan izateko. Lan horretan, pauso garrantzitsuenak Euskal Herriko sagardoak sormarka izateko litzateke. Aspaldiko asma da hori, eta gaur egun adituak, erakundeak eta sagardogileak batera ari dira lanean hori lortzeko. Duela urte batzuk, sagardogile guztiak zeuden sagardoak sormarka izatearen alde. Hala

ere, iritzi kontrajarriak zeuden izendapenaren nondik norakotetan. Sagardogile batzuk Lueralde Izendapen Babestua izatearen alde agertzen ziren. Beste batzuk, aldiz, nahiago zuten jatorri izena. Bi terminoen arteko desberdintasuna honako hau izango da: jatorri izenarekin, nahi eta nahi ez bertako sagarrak erabili beharko lirateke; besteak, aldiz, kanpoko sagarra erabiltzeko aukera ematen du.

Adostasunik ez zegoela kontuan hartuta, hainbat sagardogilek jatorri izena lortzeko lehen urratsak egin zituzten duela bi urte. Bilerak batzuen ondoren, Bizkaiko Track enpresa aukeratu zuten lehen azterketak egiteko. Hala, gaur egun aditu, sagardogile eta enologoak hori lortzeko lanean ari dira.

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteak presidente Inaki Irigoienek EGUNKARIA azaldu dionez, jatorri izena lortzeko, lehenik eta behin, ezinbestekoa da kalitateko sagardoa ekoiztea: «Produktu ona eskaini behar dugu gure helburua lortzeko. Azken urteetan hori lortzen ari garela esan daiteke. Izan ere, gero eta parekotasun handiagoa dago sagardoaren artean. Guztiak goi mailakoak dira».

Kalitateko sagardo hori lortzeko, ezinbestekoa da sagarrak ere kalitatekoak izatea. Hori erdiesteko lanean dihardute Gipuzkoako Foru Aldundia, enologoak eta Euskal Herriko Unibertsitateko kimika adituak. Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikari Inaki Larrañagak dio oso zaila dela sagardo ona egiteko ezaugarri guztiak izango dituen sagar bat topatzea. Hor-taz, 12 aukeratu dituzte: «Oraingoz kopuru hori aukeratu dugu, baina lanean jarraituko dugun», azpimarratu du Larrañagak.

Hasieran izan zen terminologia arazo ez izateko, sagardoak zein izan izango lukeen ere ikertzen ari dira: «Izendapen batetik beste egoera asko aldatzen da. Ez da berdina labela edo jatorri izena izatea».

Behin hori aztertu eta erabaki ostean, proposamena aurkeztu beharko dute erakundeetan. Izan ere, jatorri izena lortzeko, esaterako, Bruselaren oniritzia behar da.

Beraz, Inaki Irigoienek dioenez, oraindik denbora falta da Euskal Herriko sagardoak izendapena lortzeko, eta lan esker-

Sormemarka merezi duen maila emango lloke Euskal Herriko sagardoari

ga egin beharko dute hori lortzeko. Hala ere, garrantzikiotzat jotzen dute hori lortzea: «Horrek sagardoari merezi duen maila emango lloke, eta beste edari askoren mailan jarri». Sagardogileek inbertsio handiak egin dituzte makinerian, eta baita sagardotegiak egokitzen ere, eta hori eskertu egin behar da, Irigoienek esanetan. Kontsumitzaile asko kezkatu-rik agertu dira sagardoak jatorri izena lortuz gero sagardo txarrak ere bertan sartuko ote diren. Inaki Irigoienek argi utzi du ez dela horrelakorik gertatuko: «Sagardogile guztiak urterko barmatu beharko dugu ekoizten dugun sagardoaren kalitatea. Sagardoa ona ez bada, ez du izango jatorri izena». Horrez gain, kontuan izan behar da sagardogileak ekoizten duen sagardo guztiak ez duela zertan sormarka izan. Izan ere, upategia zatiatu daiteke, eta zati bat sormarkarekin eduki eta besteak gabe: «Gerta daiteke



ANDONI CABELLADA / ARGIAZI PRESS
*** Sagardoa goi mailakoa izatea ezinbestekoa da sormarka lortzeko. Horretarako ikerketa ugari egiten ari dira.

urte batean sagardogileak ekoizten duen sagardoaren %80a sormarkakoa izatea eta %20a ez izatea, eta hurrengo urtean alderantziz gertatzea. Horrek jatorri izena duen sagardoa kalitatekoa izatea bermatuko du».

Sagardogileek beraz, arreta handiz jarraitu beharko dute sagardoa ekoizteko prozesua, eta goi mailako sagardoa dela bermatu. Horrela ez bada, ez du sormarka lortuko.

Erakundeen lana

Jatorri izena lortzeko bertako sagarrak erabili behar direla kontuan hartuta, eskaerari aurre egiteko nahi adina sagar izango den kezka agertu dute sagardogileak. Izan ere, azken urteetan gora egin du sagardo ekoizpenak, baina gero eta gutxiago dira landatzen diren sagastiak.

Horri aurre egiteko asmoz, Administrazioak hainbat ekimen jarri ditu martxan. Hala, duela urte batzuetatik hona Gipuzkoako Foru Aldundiak bertako sagastiak bultzatzeko proiektu bat du martxan. Izan ere, sagasti kopuru behera egiten ari zen eta baserriarrek kanpora jotzen zuten sagarrak erostera. «Diru laguntzak ematen ditugu, sagastiak areagotu daitezten».

Inaki Irigoienek erakundeak egiten ari diren lana azpimarratu duen bitartean, izan ere, sagardogileak oinarri gaitu, aztertu eta aztertzen ari dira prozesua: «Hainbat bilerak egin ditugu eta bakoitzak bere proposamenak jarri ditu mahai gainean. Beraiek ere garrantzikiotzat jotzen baitute sagardoak jatorri izena izatea», dio Irigoienek. Gainera kontuan izan behar sormarken azken erabakia erakundeek dituela.

Bilerak gehiago egingo dituzte, eta asma lan talde bat osatzea da, ikertak egiten jarraitzeko.

Fain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!

Sagardo Naturala

SAIZAR

Kale Zahar Auzoa, 39
48119 USURBIL
GIPUZKOA
Tel: 943 362 220

WWW.sidrassaizar.com

ALTZUETA
TOLARI - SAGARDOTEGIA

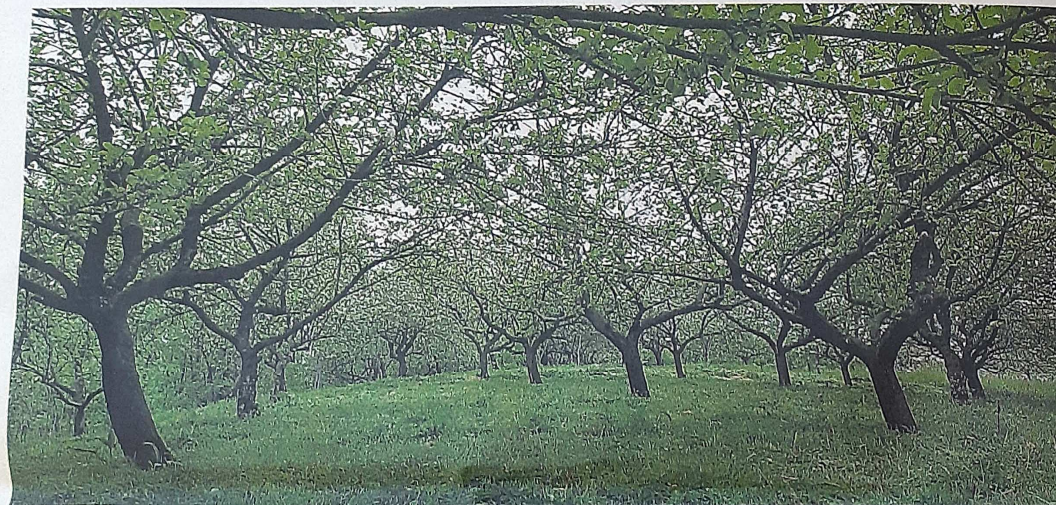
Data zahatik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hazi ginela uan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera gutxiako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi sein gisakoak, gari bakoitza bere neurri jakinuan. Sagar guzti hoiak tajur nahasturik etortzen da gero, hain estimatua den / Ulako herrialdeak pasa eta gero, ulazkenak eharri dugu urtero besolaxe, Sagardoa urte berria. On egi kalterik ez ulazaki Txotx!

OTSAILAREN 1. ETIK AUERRERA IRUKIA

tel. 943 55 15 02 - Altzuetan Sagardotegia - Osinaga Auzoa, 7 - 20128 Hernani - Gipuzkoa

Uzta aldakorra

Uda hasieran izan zen eguraldi txarra zela eta, sagarrak ez ziren onak izan, baina udazken hasieran egoera aldatu egin zen



*** Sagastak lan handia eskatzen duten zuhaitzak dira, beraz geroz eta gutxiago dira horiek landatzea erabakitzen duten nekazariak.

Azken urteetan, teknifikazioak sagardoa errazago egitea ahalbidetu arren, oraindik ere sagarrak dira edaria egiteko lehen-

gai nagusi eta garrantzitsuenak. Sagardogile gehienak bat datoz baieztapen honekin: Nahiz eta makineria ona izan, sagan-

gak kaskarrak izanez gero, ezinezkoa da sagardo ona egitea. Aurtengo uzta gorabeheratsua dela diote bai nekazari eta bai-

ona izango dela uste dute gutxiak. Normalean, irailaren amaieran edo urriaren hasieran has-

ten dira baserriarrak sagarrak biltzen. Uda hasieran, kezka izan zen nagusi nekazari eta sagardogileen artean. Izan ere, eguraldiak ez zuen lagundu. Euri ugari egin zuen, eta, ondorioz, sagarrak behar baino leheago heldu ziren, eta gustua ere azkarrago hartu zuten. Hala ere, uda amaieran eguraldia aldatu egin zen, eta leuco zituzten sagarrak askoz hobekak izan ziren: «Uzta ona izan den edo ez jakitea nahiko zaila da. Inguru batetik bestera asko aldatzen baita. Hala ere, oro har hitz eginda, nekazariak nahiko pozik gaude», dio Hernaniko nekazari batek.



CHRISTOPHE DE PRADA-SAMARITI

*** Irailko azken egunetan edo urriko lehen egunetan egin ohi den sagar bilketak Baitxu lantegian.



CHRISTOPHE DE PRADA-SAMARITI

*** Sagarrak nabazteko makinak Baitxu lantegian.

Nekazari eta sagardogileek adostuta, 0,22 zentimo ballo du sagar kiloak

«Udazkenean egiten duen eguraldia ez da txarra, eta horrek laguntzen du», azpimarratu du Hernaniko nekazariak. Euskal Herriko lur gehienak ere egokiak dira sagarrendoentzat, nahiz eta Gipuzkoakoak nahiko aldapatsuak izan.

Nekazari eta sagardogileen arteko eztabaida

Azken urte hauetan, geroz eta gehiago dira sagastik dituzten sagardogileak. Ildo horretatik, behar adina sagasti landatzen dituzte, eta ez dute inguruko baserriarrak erosten aritu behar. Hala ere, oraindik ere asko dira sagarrak baserriarrak erosten dizkieten sagardogileak. Horien artean, bi eztabaida nagusi izaten dira: sagardogileak kexu dira sagarrak garesti daudela; nekazariak, aldiz, sagardogile askok sagarrak Euskal Herri-

kano erosten dituztela salatzen dute.

Eztabaida zahar bezain ezaguna da sagardogile eta nekazarien artekoa, eta, normalean, sagarrendaren prezioa finkatzean hasten da. Izan ere, bi aldeek elkartu, eta salneurria zehazten dute. Aurtun, 0,22 zentimotara aldatu dituzte sagarrak. Nahiz eta bien arteko akordioa izan, sagardogileak kexu dira sagarrendaren prezio garestiagatik. Lehen-gala garestia izateak, produktua garestitzen baitu; eta, ondorioz, erosle eta bezero kopuruak behera egiten du. Honenbestez, gehigarria egiterakoan, EGUNKARIAK elkarrizketatu dituen sagardogile gehienek, azken urte hauetan, esparru horretan behar-kada bat izan dela diote.

Nekazarien ustez aldiz, sagastiek lan handia eskatzen dutela, eta lan hori ere ordaindu egin behar dela: «Sagastiak arreta handiz zaindu behar dira». Lan horren ondorioz, geroz eta gutxiago dira sagastik landatzen dituzten nekazariak. Horrez gain, badira sagastik baino errentagarriagoak diren zuhaitzak, eta nekazariak horien aldeko apustua egiten dute. Asko dira, sagastik jarri eta duten lana ikusita, handik gutxira kentzen dituztenak.

Geroz eta sagasti gutxiago izan arren, gora egin du sagardogileen dute nahi adina sagar ez duten sagardogileak aztertzera joatea, baina askok sagarrak kanpoan erosten dituztela salatzen dute.

Eztabaida hori izan arren, nekazari eta sagardogileen arteko harremana estua da, eta, etorkizunean, hemengo sagarra bultzatzeko asmo sendoa dute: «Hori ezinbestekoa da aurrera egiteko», dio Hernaniko nekazariak. Sagardogileek hemengo sagarra erosiko balute, geroz eta nekazari gehiagok jarriko lituzkete sagastik. Horrela, sagarren prezioak behera egingo luke, eta, bide batez, baita sagardoare ere. Erakundeen aldeak ere badago jarrera hori. Ildo horretatik, Gipuzkoako Foru Aldundia Euskal Herriko sagarrak erabiltzeko ekimenak bultzatzen ari da.



USURBILGO UDALA




Sagardo garaian, ireki euskararen zirria!

Berezitasuna: Haragiak, bakailua



Erreserbak: 948 190 151 - 948 171 495
 Acella zeharb., 3-5 • 31008 IRUNEA (Klinika Unibertsitarioren aurrean)
<http://www.paginas-amarillas.es/online/tasiderria>

GARTZIATEGI

Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia



BITTOR LIZEAGA
 Gartziategi Baserrria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA

URDARRA

Sagardotegia

TOLARE SAGARDOTEGIA



URTARRILAK 17tik IREKITA
 Urdaira baserrria - 943 37 26 91
 20170 Aginaga-Ursbil

AÑOTA TOLAREA Sagardotegia

- Ezkontzak
- Bataioak
- Jaunartzeak

- Sagardotegiko Menua
- Karta
- Etxeko Postreak

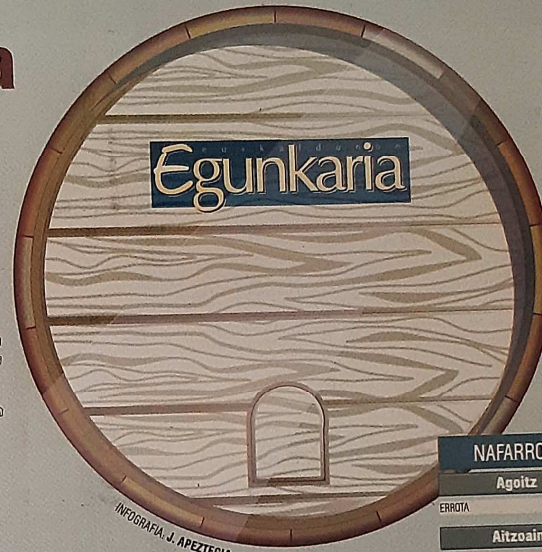
943 81 20 92

AZPEITIA

Sagardotegien gida

2003

Sagardo ogileak
Haragia eraman daiteke
Haragia beralek jartzen dute
Eser daiteke X Zutik



GIPUZKOA	
Abaltzisketa	
ZALBIDE	943 652176
Aduna	
ABURUZA	943 692452
ZABALA	943 690774
Aia	
EZETA	943 131693
SATXOTA	943 835739
Aizarnazabal	
LUZTARRI	943 148321
Aitzaga	
OLAGI	943 897726
Amezketza	
LARRETA	943 852127
Andoain	
GAZTANAGA	943 591968
MIZPRADI	943 639354
TXERTOTIA	943 590721
Asteasu	
MARITZAUNDI	943 692222
SARASOLA	943 690283/943 652622
Astigarraga	
AKELENA	943 333333
ALDORRENA	943 339999
ARRIZABALAGA	943 556780
ASTARBE	943 551527
BEREZARTUA	943 551538
BUENAVENTURA	943 357322
ETXEBERRIA	670 533542/943 556597
GARTZIATEGI	943 469974
GURUTZETA	943 552242
IRIGIEN	943 550333
LARRARTE	943 555647
LIZENGA	943 469290
MINA	943 555220
MENDIZABAL	943 555747/943 331167
OTARIDE	943 551919
PEITRATEGI	943 457188
REZOLA	943 556637
SARASOLA	943 555746
ZAPIAN	943 330033
Ataun	
URBITARTE	943 180119/943 868331
Azpeitia	
ANOTA	943 812082
Beasain	
ARITZA ENEA	943 163116

Donostia	
ALBIZTUR	943 211801
BARKAIZTEGI	943 451304
BIDARTE	943 361470
DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA	943 420421
IGELDO	943 212321
IRIGIEN	943 361229
ITXAROPENA	943 424576
IZAGIÑE	943 361470
KALONJE	943 212321
SAGASTIBELTZA	943 460333
URKIOLA	943 210168
PLAZA BERRI	943 293000
Errenteria	
DONOSTI	943 626041
EGILUZE	943 628905
QARSO	943 515956
Ezkiño Itsaso	
LABEKOA	943 722652
Gabiñia	
KORTIA	943 897166
Gaintza	
OTENÉ	943 899848
Hernani	
AKARREGI	943 553495
ALBERRO	943 550010
ALIZUETA	943 551502
EIZMENDI	943 556405
ELDORABI	943 550388
GOIKO LASTOLA	943 553272
IPARRAGIÑE	943 550328
IRUNTXI	943 555724
ITSAS BURU	943 556879
LARRE-GAIN	943 555646
OLAMUEN ZAR	943 552938
OTSUALENA	943 556894
RUFINO	943 552739
ZELAYA	943 655051
Hondarribia	
LOKATE	943 845880
SAGARZAZU	943 641641
Ikaztegieta	
BEGORSTAIN	943 652837
Irun	
OLA	943 623130
Irura	
ERNESTO	943 691432
Itziar	
TXINDURRIHURRI	943 109399
Lasarte-Oria	
OTEGI	943 385029
Lazkao	
AMEBI	943 162523

Leaburu	
OTAZU	943 670044
Igorreta	
AULIA	943 806066
Ojartzun	
ADURIZ	943 494353
BALEIO	943 491340
BIDEBARTARTE	943 492101
ORDUZELAI	943 491688
TOKI ALAI	943 492120
TXIKI ERDI	943 490678
Olaberria	
ETXE ZURI	943 892048
ZEZULDENEKA	943 865828
Ordizia	
TXIMISTA	943 881128
Tolosa	
EGUIZKIZA	943 672613
ISATEGI	943 652984
ORIA	943 654688
UZBAL	943 674316
UZTURRE	943 655772
Urnietza	
ALTUNA	943 554917
ARBERATE	943 330726
ELUTXETA	943 556391
EULA	943 552744
OIANJUME	943 556683
SETIEN	943 551014
Usurbil	
AGINAGA	943 366710
ASTIAZARAN	943 361229
EGUILETA	943 366327
IGUARTE	943 370119
ILUNBE	943 371649/943 371652
SAIZAR	943 382228
URDAIRA	943 372691
Zarautz	
ARGOIN-TXIKI	943 800184
ARIZIA	943 130146
TXIKI POLIT	943 835357
Zerain	
OTAZA-BEKOA	943 801757

Zizurkil	
OLENTZO	943 693444
Zubieta	
ARAETA	943 360049/943 368404
IRUIN	943 361229
Zumarraga	
BALENTINA	943 726041
BIZKAIJA	
Berriatua	
LAKA ERDI	94 6139178
Bilbo	
ANDER	94 4476666
ARRAZ	94 4433191
ARRIAGA	94 4166670
LIZARRA	94 4337087/94 4333865
LA GABARRA	94 4477092
KUPELA	94 4437092
SALISA	94 4240271
TARTIALD	94 4100903
VANDAR DE LA SOTA	94 4166003
Djima	
LAPURRIKETA	94 8338039
Durango	
ARTABILLA	94 8616519
Elorrio	
KATXARRO	94 6582967
Fika	
FIKA	94 6153602
Galdakao	
ELEXALDE	94 4571614
Gatika	
ETXEBARRIA	94 6742010
Gernika	
LUMOPE	94 6267830
Gizaburuaga	
LANEXO	94 6842211

Iurreta	
AMEZKETA	94 6813800
Leioa	
ITZEA	94 4601813
Lozama	
LEZAMA	94 4556368
Markina-Xemein	
AXPE	94 6168255
Mendexa	
AURREKO	94 6842283
SEBASTIANEKO	94 6842842
Mungia	
ARITXI	94 6741181
URRUTIA	94 6741446
Muxika	
GOROZKA	94 8309150
KANDI	94 6258040
Sopuerta	
CARAPE	94 4831867
Zeberio	
ARTANDA	94 8481208
Zornotza	
IBARRA	94 0731100
UXARTE	94 6306166

NAFARROA	
Agoitz	
ERROTA	948 336302
Aitzoain	
AIZOAIN	948 302279
Albiazu	
ETXETA	948 604691
Aldatz	
MARTINDOXENA	948 604607
Arbizu	
JUANITO	948 460404
Barañain	
AUZMENDI	948 185957
LA CASONA	948 189715
SARALEGI	948 189097
Beruete	
TXASANEKO BORDA	948 336017
BEHETXDONKO BORDA	948 303308
Burlata	
EL BODEGON	948 231458
Erriberri	
ERRIBERRI	948 471116
Gares	
ILZARBE	948 340321
Iruñea	
ELKARTETXE	948 222174
IRANZO	948 246478
IRUNAZARRA	948 226167
IRUÑEKO SAGARDOTEGIA	948 125481
KALEAN GORA	948 162300

Leizta	
ERREKA	948 510025
Lezaro	
LARRALDEA	948 452121
Lekunberri	
TOKI ALAI	948 504057
Lesaka	
KOXXONTA	948 627503/948 627519
LINDURREN	948 637212
Murugarren	
ALDIANONDO	948 553218
Otsagi	
IRATI	948 690517
Tafalla	
INAKI	948 703653
Zizur Txikia	
MARTINXO	948 180020
ARABA	
Aramaio	
ITURRIETA	945 445385
Dulantzi	
DULANTZI	945 420386
Lasarte	
KUPELITEGI	945 130627
Lezama-Amurrio	
IARRIU	945 386131
Gasteiz	
ARMENTEI	945 132101
SABAR TOKI	945 288876
SOKATIRA	945 140440
Mendiola	
MENDIOLA	945 133666
NAFARROA BEHEREA	
Lasa	
ALDAKURRIA	59 371313
LAPURDI	
Biriato	
BELOIN	59 206615
Urruña	
TXOPINONDO	59 546234



SAGARDO NATURALA
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Tel.: 943 55 64 05

Oslñaiga Auzoa
HERNANI (Gipuzkoa)



IRUNAKO SAGARDOTEGIA
ETA GARNATXA ARDOTEGIA

TRADIZIO GARAI DA
SAGARDOTEGI GARAIA DA
ZURE MAHAIAN EUSKAL HERRIKO OKELARIK ONENA
Joaquín Beunza, 17 • 31014 Iruñea • Tel.: 948 38 46 70



• BAKALLO TORTILA
• BAKALLO PREKITA PIPARRAREKIN
• ERRETEGI BEREZITZUNAK
• INTXAKUR ETA GAZTA IRASAGARRAREKIN

OTAZU ETXEA
Tel.: 943 67 00 44
LEABURU (Gipuzkoa)



BERRIA:
HONDARRA KENTZEA
BOTILAKO SAGARDOAN

Errekatxo plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 428 622



OIALUME ZAR SAGARDOTEGIA
MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

Urtarrilak 24tik IREKITA
igande eta
asteleheneretan izan ezik

943 55 29 38



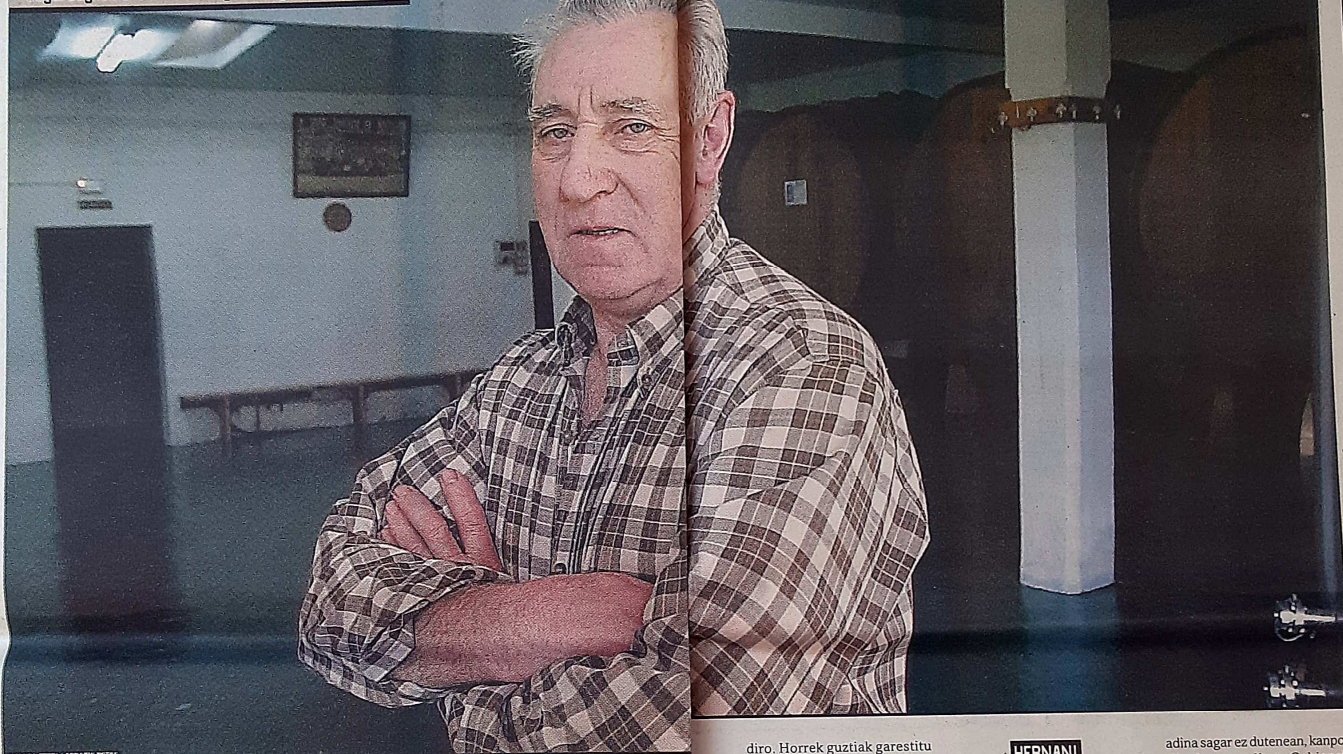
Usabal/Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)



Tel.: 945 13 06 27 • 01194 LASARTE (Araba)

Bautista Goikoetxea

Sagardogilea eta Elorrabi sagardotegiko arduraduna



IMANOL OTTEI / ARIAGAZO PRESS

«Geroz eta jende gazte gehiago dator sagardotegietara»

Bautista Goikoetxea duela 28 urte inguru hasi zen sagardoa egiten, eta egun Hernaniko (Gipuzkoa) Elorrabi sagardotegiko arduraduna da. Beraz, ondo ezagutzen du sagardoaren mundua. Hastear dagoen txotx garaiaren inguruko xehetasunak jakiteko eta sagardo munduan izan diren aldaketan berri izateko, EGUNKARIA berarekin izan da solasean.

• **Txotx geralea hastear dago.** Noleko denboraldia espero du-zue?

Azken urte hauetan, behera egin du sagardotegietara datorren jende kopurua. Oso gutxi dira, lehen zuten bezero kopuruari eusteko gai diren sagardotegiak. Guk sagardoa saltzen diegu bai-

DENBORALDIA

«Aurten dastatu ahal izango den sagardoa maila onekoa izango da»

PREZIOA

«Ez dut uste gaur egun sagardotegira joatea garestia denik»

ta jabetxe eta dendei ere, eta arlo horretan ere beherakada bat izan da. Lehen botila gehiago saltzen ziren. Beraz, espero dugu aurten beherakadarik ez izatea.

• **Askok diote ez direla sagardotegietara joaten, garestia delako.** Zure ustez, garestia al da sagardotegira joatea?

Nik ez dut uste garestia denik. Kontuan hartu beharjok litzateke sagardotegira doan jendeak diru kopuru bat ordaindu, eta nahi adina sagardo edan dezakeela. Horrez gain, sagardoa egitea ez da batera merkea. Makineria, nahiz eta urte asko iraun, nahiko garestia da, eta sagarren prezioak ere gora egiten du denboral-

diro. Horrek guztiak garestitu egiten du sagardoa.

• **Zure sagardotegia, Astigarragarekin batera, sagardotegi gehien biltzen duen herrian kokatua dago, Hernanin.** Konpententzia gogorra al da?

Sagardotegia Hernanin kokatua egoteak alde onak eta txarrak ditu. Sagardotegi munduan ospe handia duen herria da Hernani; beraz, horrek jende asko erakartzen du. Baina, aldi berean, herrian sagardotegi ugari daude. Beraz, guztien arteko kompetentzia handia da, eta zaila da guztiak salmenta maila bera izatea.

• **Nolekoa izango da, surten, sagardotegietara joaten denak dastatuko duen sagardoa?**

Uda hasieran, sagardogileak oso kezkatutik egon ginen. Euri asko egin zuen, eta horrek ez du laguntzen sagarrak behar den unean heltzeko. Horrela, zaporea azkarregi hartu zuten sagarrak. Hala ere, uda amaieran, egoera aldatu egin zen, eta sagar onak hartu genituen. Beraz, aurten dastatuko den sagardoa ona izango da. Alde horretatik, ez da arazorik izango.

• **Argi dago sagarra dela sagardo on bat egiteko lehengal nagusia.**

HERNANI

«Sagardotegia bertan kokatua egoteak alde onak eta txarrak dituela uste dut»

ALDAKETA

«Bezero eta teknologia arloan aldaketa handia izan da azken urteetan»

Baserritar asko kexu dira, sagardogile askok kanpotik ekartzen dituzteiko sagarrak. Horrela al da?

Nik bi kasuak ezagutzen ditut. Hau da, kanpoko sagarrak erosten dituzten sagardogileak daude, eta baita solik hemengo sagarrak erabiltzen dituztenak ere. Nire kasuan, sagardoa egiteko bertako sagarrak erabiltzen ditut. Baina, baserritarrek behar

adina sagar ez dutenean, kanpotik ekartzen dit. Gehienek Frantzia eta Galiziatik. Beraz, denetik dago.

• **1a 28 urte dararamazu sagardotegi munduan, asko alditu al da garai batetik hona?**

Bai. Aldaketa hori bi esparrutan gertatu dela uste dut: teknologian eta bezeroetan. Azken urteetan, beste esparru askotan gertatu bezala, aurrerakuntza bat izan da sagardoa egiteko erabiltzen den teknologian. Beraz, sagardoa gehiago tratatzen da, eta arnagoa da. Bestalde, geroz eta jende gazte gehiago dator sagardotegietara, eta horrek bertan dagoen giroa aldatu du. Gaur egun, algara eta festa giroa handiago egin da.

• **Jende askok dio, hala ere, gazteak ez dutela sagardoa edateko ohitura.**

Egia da, gaur egun, gazteek ohitura handiagoa dutela bestelako edariak hartzeko. Kompetentzia handia dugu arlo horretan. Izan ere, gero eta edari mota gehiago dago. Hala ere, esan dudana bezala, geroz eta jende gazte gehiago hurbiltzen ari da azken urte hauetan sagardotegietako giroaz gozatzera.

Eguneko arrainak
plantzan eta
arkumea
egurrezko labean

Elexalde auzoa, 7/g.
Tel. eta Faxa: 94 456 38 67
Tel.: 94 457 16 14
GALDAKAO - BIZKAIA

URBIOLA SAGARDOTEGIA
Urte osoan irekita

Igara Bidea, 37 - IBAETA AUZOA
20018 DONOSTIA ☎ 943 210 168

Sagardotegi eta eguneroko menuak. Alubiadak
Menditontor eder batean

Saldarian A., 8 • Tel.: 94 648 12 08
ZEBERIO

Alorrenea Sagardotegia

- Tolare Sagardotegia
- Urte osoan irekia
- Eguerditan ere bai
- Asteleheneretan itxita

Petrategi bidea 2 • Astigarraga (Gipuzkoa) • Tel.: 943 326990 - 669 611865

PETRITEGUI TOLARE SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA
SAGARDOA EGITEN DUGU

943 45 71 88
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

TOLARE-SAGARDOTEGIA
IPARRAGIRRE
HERNANIKO SAGARDOA

Asteazken, ostegun,
ostiral eta larrunbatean irekita

OSIÑAGA AUZOA • ☎ 943 55 03 28
HERNANI

Olagi Jatetxea - Sagardotegia

943 88 77 26
ALTZAGA

Lagortea
Itasotako
Ondoa
Bessan

EGI-LYZE ZATOZ FRESKURARA!!

• Eros ezazu gure etxeko sagardoa •
• Sagardotegi bertan •
• Eskualdeko dendetan •

Zabalbide auzoa - 943 523 905 - ERRENTERIA

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergolena auzoa
Tel.: 943 18 01 19 20211 ATAUN

ola SAGARDOTEGIA

102 Meaka Auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130

- Klimatizaturia
- Bertako sagarrek in egindakoa
- Menua 20 €
- Egunero arratsalde irekita

SAGARZAZU

Sagardotegia
ASTEARTETIK IGANDERA
BITARTEAN IREKIA

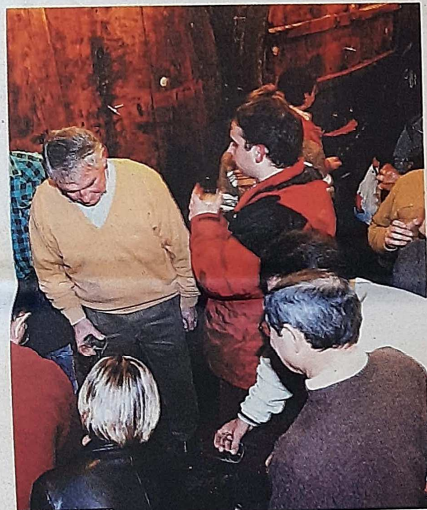
BARRENETXEA BASERRIA - 943 64 11 38
Semisargo auzoa - HONDARRIBIA

ISASTEGI
tolare - sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa - 943 65 29 64 - TOLOSA

Sagardotegiko doinu ezagunenak, liburuxka batean

'Aiurri' aldizkaria sagardozaileek abestu ohi dituzten 60 kanta biltzen dituen liburuxkaren hirugarren argitaraldia kaleratzekotan da



••• Legun giroan abesteko ohitura handia dago sagardotegietan.

Larramendi Bazkunak argitaratzen duen Beterriko bailara-ko *Aiurri* aldizkaria, sagardotegietan abestu ohi diren kantak biltzen dituen liburuxkaren hirugarren argitaraldia prestatu du. Azken urteetan zertxobait

jaitsi den arren, oraindik ere asko dira ezarria ondo busti eta sagardotegietan abesteko ohitura dutenak. Beraz, eskertuko dute horrelako liburu bat izatea. Aspaldi sortu zen *Aiurri* aldizkari-ko erredakzio taldean ho-

LIBURUXKA

Duela hiru urte sortu zen Idela 'Aiurri'-ko erredakzio taldean

IRIZPI IDEAK

Tradizionala eta euskaraz izatea hartu dute kontuan abestiak aukeratzekoan

rrelako liburuxka bat argitaratzeko ideia, baina duela hiru urte arte ez zuten gauzatu: «Beste hainbat herri aldizkarietan egin izan dituzte abesti herrikoiak biltzen dituzten liburuxkak, eta, guri, betidanik hain lotura estua izan duten sagardotegi eta kantagintza munduak batzea bururatu ziztaigun. Beraz, sagardotegietan abestu ohi diren abesti ezagunenak biltzen zituen liburuxka egitea erabaki genuen», dio *Aiurri* aldizkari-ko zuzendari Jon Ander Ubedak.

Liburuxkan 60 abesti jasotzen dira. Lehen urtean, abes-



••• Gaur egun zertxobait galdu egin da sagardotegietan abesteko ohi lura. Jendeak nahago du solasean aritu.

tiak biltzea nahiko zaila izan zen. Izan ere, ordura arte ez zuten horrelako liburuxkan egin, eta hutesetik hasi behar izan zuten. «Ez genezkeen nondik abintu, eta, azkenean, Irizpide batzuk finkatu genituen bilaketarako. Horien artean garrantzitsuenak bi izan ziren: abestiak euskaraz izatea, eta tradizioa duten abestiak izatea», azpimarratu du Ubedak. Azken bi urteetan, aldiz, bilaketa errazagoa izan da, jadanik eskarmentua baitute abestiak biltzen, eta, gainera, ez dituzte 60 abesti berri bilatu behar izan: «Urte batetik bestera ez ditugu abesti guztiak aldatzen. Tradizio handien duten abestiak berri-ri agertzen ditugu. Aurten, adibidez, 60 kanta horietatik 30 inguru lazko liburuxkan atera-tako berberak dira». Beraz, orain, geroago hasten dira liburuxka prestatzen: «Azarora arte ez ginen liburuan agertuko ziren abestiak aurkitzen eta biltzen hasi», azaltzen du Jon Ander Ubedak.

Sagardotegietan eta 'Aiurri' aldizkari-ko harpidedunen artean banatuko dute

Abesti zahar eta berriak

Egindako bilketa leanean konturatu dira sagardotegietan abesti zaharrak eta berriak kantatzen direla: «Besteak beste, Benito Lertxundi eta Mikel Laboa abeslarien kanta ezagunak agertzen dira, baina baita talde berritagoen abestiak ere», azaldu du Jon Ander Ubedak. Horrez gain, ikusi dute jende askok soilik kanten lehen paragrafoa baino ez dakielako. Ildo horretatik, liburuxkari esker, jendeak abestiak ikasi, eta osorik abesteko aukera izango du.

Duela gutxi, *Aiurri* aldizka-

riak, Beterri-Aitzondo bailaran abesten ziren kanta herrikoiak biltzen dituen CD bat kaleratu du. Sagardotegietako abestiek ere horrela egingo duten galdetuta, Jon Ander Ubedak ezetz dio: «Orainoz, ez dugu hori egiteko asmorik. Behar bada, abestiak Interneten jarriko ditugu, baina ez dugu CD bat kaleratuko».

Ohitura aldaketak

Garai batean ohitura handia zegoen sagardotegietara joan, eta aflatzerakoan edo horren ostean abesteko. Usadio hori, hala ere, zertxobait galdu egin da: «Abestien bilketan ez dugu hori nabaritu, baina nik, sagardotegira joatean, hori ikusi ahal izan dut», azpimarratu du Ubedak. Horrelako ekimeni esker ere, ohitura hori berreskuratu nahi dute.

Abesteko tradizioa murriztu den arren, jaz bezala, aurten ere liburuxkaren 4.000 ale inguru argitaratuko ditu *Aiurri* aldizka-

Lertxundi eta Laboaren abesti ezagunak, eta talde berritagoen kantak jasotzen ditu

riak. Ale batzuk liburuxkan publizitatea jarri duten sagardotegietako jabeek emango dizkiete, bezeroen artean bana ditza-ten. Beste ale batzuk, *Aiurri* aldizkari-ko harpidedunen artean banatuko dituzte. «Sobratzen direnak, berriz, aldizkari-ko datozen pertsonen emango dizkiegu».

Azken urteetan liburuxkak oso harrera ona izan duela dio Ubedak, eta aurten ere horrela izatea espero dute: «Sagardotegietako jabeekin hitz egin, eta bezeroek horrelako liburuxka bat izatea eskertu dutela esan digute. Gainera, gehienek, urtero-urtero, liburuxkan pu-

bilitzatea ipintzen jarraitzen dute. Aldizkari-ko harpidedunen artean ere arrakasta handia izan du. Aurten ere horrela izango delakoan gaudu».

Harpidedun eta sagardozaileentzat ez ezik, *Aiurri* aldizkari-arentzat ere garrantzi handia du liburuxkak. Izan ere, bailaratik kanpo ere ezagunak izatea ahalbidetzen du: «Astgarraga eta Hernaniko hainbat sagardotegik, adibidez, publizitatea jarren dute, eta bertako bezeroen artean ere banatzen da liburuxka. Bezero horietako batzuk bailarakoak izango dira, baina beste asko ez. Beraz, jendeak *Aiurri* aldizkaria eta Larramendi Bazkuna ezagutuko ditu», dio Ubedak.

Datorren urtean liburuxka argitaratzen jarraitzeko asmoa duten galdetuta, Jon Ander Ubedak baitz dio: «*Aiurri* aldizkari-koentzat tradizio bihurtu da liburuxka hau, eta gure asmoa etorkizunean ere horrela izaten jarraitzea da», azpimarratzen du Ubedak.

Jatorrizko Sagardoa

Sarasola

TOLARE-SAGARDOTEGIA

Zumalkardi Baserrria - ANOETA
Tel.: 943 65 26 22

Larunbata eta igandetan eguerdian irekita

Sagardotegia - ASTEASU
Tel.: 943 69 02 83

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Azio guztian zabalik, igandetan izan ezik. Larunbat eta igandetan, eguerdian irekita

Mizpiradi baserrria. Loizotez auzoa
Tel.: 943 59 39 54 - ANDOAIN

REZOLA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

- SAGARDOA BOTILAN SALGAI
- ARKUMEA, TXERRIKUMEA ETA ANTUXUMEA ENKARGUZ

Ipintza Baserrria - Santio Zeharra
943 55 66 37 - Mug.: 608 14 33 32
ASTIGARRAGA (Gupuzkoa)

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./ Faxa: 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 barne)
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 garrantzitsuen da sagardoa



••• Martin Fiz, 2002ko sagardo denboraldiaren hasiera ekitaldian, Astigarragako Petritegi 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 honien artean aipagarrie-

na Astigarraga (Gipuzkoa) da. Herrian asko dira sagardoaren alde egiten dituzten ekimenak, eta, hemendik gutxira, sagardotegiek partzuergo bat sortuko dute, herriaren zatitza 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. Ordutik aurrera, gorabeherak izan dira, eta, beste hainbat edariren 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-ZVRI SAGARDOTEGIA
Etxe-Zvri Bidea - 113 - 343 - 48.2049 - 20212 OLABERRIA

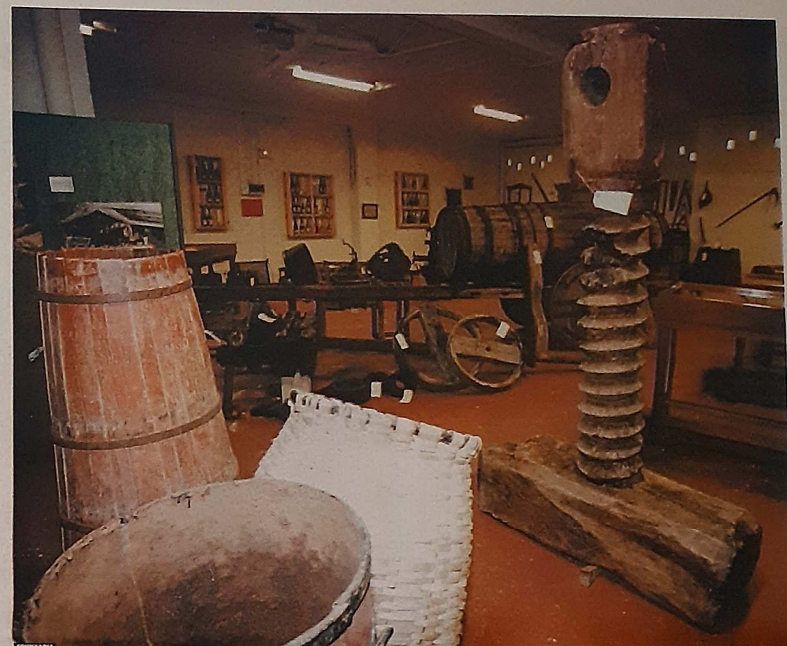
bidaide gogaide
EUSKAL HERRIKO MENDI TXANGOEN;
• Dutaak
• Hildakak
• Jolagarriak
www.Egunkaria.com/bidaide

Astigarragako Sagardogileen Partzuergoa 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 partzuergoaren bultzatzaile Jose Angel Goñik.

Beraz, bai Astigarragan eta baita Euskal Herrian ere, sagardoaren inguruan dagoen ohitura zaharra da. Hala ere, Astigarragan oraindik handiago 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 nagusia izan da», azpimarratu du Goñik. Bestalde, Astigarragan baserri txiki ugari zegoen, eta sagastiak jartzen hasi ziren ohiko barazki, fruitu eta animalien osagarri gisa. «Hori da nire familiararen kasua. Guk baserri txiki bat genuen, eta, pixkanaka, sagastiak jartzen hasi ginen, eta, orain, sagardotegi bat dugu».

Gaur egun, sagardotegi mundua da herriaren oinarri kultural, ekonomiko eta sozial garrantzitsua: «Sagardo denboraldia garrantzitsua da, ez bakarrak sagardotegientzat, baizik eta herri guztientzat: elkartu sozialak, tabernak, dendak... Beraz, guztiak 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 ekimenak. Horielako bat da sagardoaren museoa.

kal Herrian eta hemendik kanpo ere Astigarraga ezagun egiteko balio izan du. Izan ere, asko dira atzerriko 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 sagardogile guztiok gogor lan egitera bultzatzen gaitu, eta produktuarentzat onuragarria da hori, beti saiatzen baizira ahalik eta sagardo onena egiten». Hainbeste sagardotegi egonda, zaila du guztiak etekin bera ateratzea. Jose Angel Goñik niren irudiko, hori merkatuko

J.A. GOÑI
Sagardogilea
«Sagardo denboraldia garrantzitsua da herri osoarentzat»

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

Sagardogileen Partzuergoa
Euren arteko kompetentzia egon arren, guztiak argi dute

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

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

ditugu, eta Partzuergoa arduratuko da horiek prestatzeaz. Partzuergoaren lana sustapen eta antolakuntza lana izango da», azaldu du Goñik. Kanpoan ere, Astigarragako sagardoa kontsumo bultzatzeko asmoa dute, baina oraindik ez dute zehaztu zein ekintza egingo dituzten horretarako. Horrez gain, sagardogileek bat egingo dute dituzten arazo eta erronkei aurre egiteko

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


OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94 HERNANI

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


OTEGI
TOLARE - SAGARDOTEGIA

TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA

Sollenea Baserria Iturraltzeta bidea, 2
943 36 50 29 - LASARTE-ORIA



ELUTXETA

TOLARE • SAGARDOTEGIA

- SAGARDO GARAIAIN TXOTXETIK
- URTE OSOAN, GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA - Tel.: 943 55 69 81

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

Tel.: 943 55 58 46 • Mug.: 616 287 867
Ixabel SANTA KRUZ ZERAIN

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOITU • HERNANI



Felaiá
HERNANIKO SAGARDOA

Sidra Natural

Sagardoaren inguruan...

Martindegi auzoa, 29 • Tel.: 943 555 851
20120 HERNANI (Gipuzkoa)



Onak, neurrian hartuz gero

Dietista eta medikuek diote sagardotegietan jaten eta edaten dena ona dela larregi ez bada



GARI GARAIALDE / ARGAKZI PRESS
●●● Sagardotegietan jaten den menua egokia da. Izan ere jeki asko nahasten ditu. Hala ere, neurrian hartu behar da.

Azken urteetan, botilaratzeari esker, sagardoa urte osoko edari bihurtu da. Hala, jendeak aukera du urte osoan sagardoa edateko. Askotan esaten da egunero baso bat ardo edatea ona dela osasunarentzat, baina ona al da egunero baso bat sagardo edatea? Eta sagardotegiko menua ona al da osasun eta elikadura aldetik? Gaur egun jendeak osasuna eta elikadura gero eta gehiago zaintzen dituela kontuan hartuta, EGUNKARIAK dietista batekin eta mediku batekin hitz egin du sagardoaren eta sagardotegiko menuaren inguruan, onak diren argitzeko. Biek argi utzi dute neurrian hartuz gero onak direla.

Alkohola duten edariez hitz egitean mediku gehienek diote zertxobait edatea ona dela, baina gehiegi edatea txarra da osasunarentzat. Sagardoarekin hori bera gertatzen da: «Nire ustez, zapore oneko edaria da, eta noizean behin baso bat edatea ez dago gaizki. Nik,

MARCOS PEREZ

Medikus

«Sagardoak ez du beste edari askok bezalainbeste alkohol gradu»

adibidez, gustuko dut. Baina, alkohola duten edari guztiekin gertatzen den bezala, gehiegi edanez gero txarra izan daiteke osasunarentzat», dio Marcos Perez mediku nafarrak.

Sagardoak gibelean egiten du kalterik handiena. Izan ere, alkoholak ez dio uzten behar bezala lan egiten, eta gorputzean ditugun hondakinak ezin dira kanporatu behar bezala. Hala, hepatitis eta beste gaixotasun batzuk harrapa daitezke. «Neurrian edanez gero, ez da horrelakorik gertatzen. Gorputza gai da alkohola kanporatzeko, eta ez da sortzen aipatutako ara-

zoa», dio Perezek. Hala ere, mediku nafarrak argi utzi du hori alkohola duten beste edariekin ere gertatzen dela, eta ez soilik sagardoarekin.

Kontuan izan behar da, gainera, sagardoak ez dituela beste edari askok bezalainbeste alkohol gradu. Hortaz, ez da hain kaltegarria: «Hori oso garrantzitsua da. Izan ere, zenbat eta alkohol gradu gehiago izan, edaria txarragoa da. Sagardoak hainbeste alkohol gradu ez dituenaz, ez dago arazorik», azpimarratu du Marcos Perezek. Gainera, sagardoa diuretiko da, eta, alde horretatik, onuragarria da behar bada noizean behin baso txorean bat edatea. Beraz, esan daiteke sagardoak alde on ugari dituela eta horietaz gozatzeko modu egokia neurrian edatea dela.

Guztien gainera, hala ere, Marcos Perezek sagardoak duen izaera sozial eta kulturala azpimarratu du: «Normalean, lagun giro atseginetan hartzen da, eta sagardotegiek aukera



GARI GARAIALDE / ARGAKZI PRESS
●●● Noizean behin sagardoa edatea ona da. Diuretiko da, eta beste edari batzuek baino alkohol gradu gutxiago ditu.

Sagardotegi menuak duen ezagarririk nagusia proteina askokoa dela da

ezin hobe ematen dute ondo pasatzeko. Hori ona da oso pertsonaren osasunarentzat. Izan ere, pozik eta alai egoteak lagundu egiten du osasuntsu egotean. Alde horretatik, sagardoa ezin hobe da. Horrelako tradizioez gozatu egin behar da».

Eta menua ona al da osasunarentzat?

Sagardotegietan sagardoa edateaz gain, guztiontzat ezagunak diren bakailaoa, tortilla, txuleta,

gazta eta irasagarria jaten dira. Izaskun Irulegi dietistak menua, nolabait definitu beharko balu, «proteina askokoa» dela esango luke. Haren ustez, menua egokia da. Izan ere, mota askotako produktuak nahasten ditu. Gauean jaten dela du arazo bakarra: «Gauean egokiago izan ohi da gutxiago jatea, edo behintzat liseriketarako arinagoak jatea. Hala ere, noizean behin jaten denez, ez dago arazorik», dio Irulegik.

Irizirik berekoa da Marcos Perez. Haren ustez, jehen bi platerak ezin hobeak dira osasunarentzat, eta txuleta ere ez da baxter txarra. Baina, arazo bat dago: «Jendeak lehenengo bi plateratik gutxiago jaten du. Nire ustez, osasungarriagoa litzateke alderantziz egitea. Hau da, txuleta gutxiago jan eta bakailao eta tortilla gehiago ja-

Sagardoa edari diuretiko da, eta alde horretatik ona da osasunarentzat

tea», dio Perezek. Azken urteetan sagardotegian eskaintzen den postrean, Sagarki tarta izeneko opila ematen hasi dira. Batzuek oso gustuko izan dute, baina gehienek ohiko postrearekin jarraitu dute: gazta, irasagarria eta intxaurrek. Aurretik jaten dena ikusita, biek ohiko postrea dute egokiagozat.

Sagardoarekin gertatzen zena antzera, Irulegi eta Perezek azpimarratu dute neurrian jatez gero ez dagoela arazorik sagardotegietan.

ZABALA
Tolare - Sagardotegia

GIPUZKOAKO SAGARRAREN ZUKUA ESKAINTZEN DIZUEGU

▽ Igande arratsaldeetan zabalik eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74
DONOSTIAIK 12 minutura

EULA
LARNETA

• Urtarrilak 31tik irekita.
• Astelohenetik larunbatera irekita.
• Larunbatetan eguerdian (aurrez eskatuta)

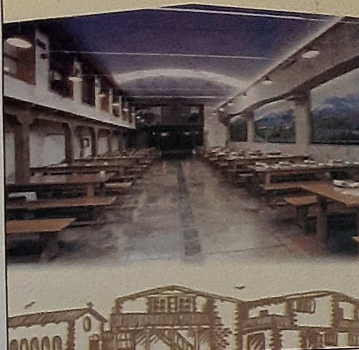
Tel.: 943 55 27 44
AITOR IGUARAN

SAGARDOTEGIA ERREKA
En la antigua vía del Plazaola

Erreka auzoa, • Tel.: 948 51 06 25 • LEITZA (Nafarroa)
(Autobiaren iterean, Leitarako bidean, gaude)

KALEAN GORA
SIDRERIA

Tajonar k., 29 • BILBAO • Tel.: 943 15 23 00 - 15 34 07
www.kaleangora.com



UXARTE **TOLARE - SAGARDOEGIA**
 BASERRIKO OILASKOIA ETA ETXEO OXELA
 SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-eraz
BENETAKO SAGARDOEGIA
 Deitu, etorri eta eplaztatu
 Mendorrea, 6 • TEL: 94 630 88 15 • ZORNOTZA

IBARRA © 94 673 11 00
SAGARDOEGIA
 Ibarra baserria
 Ibarra auzoa, Z/g
 ZORNOTZA
 Etxean egindako sagardoa

Arizia
 Sagasti - Sagardo egile
 Sagardotegi menua urte osoan
 Tel./ Faxa: 943 13 01 48
 Mug.: 656 72 44 13
 20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa)
 www.euskalnet.net/eldreriarizia
 Juan Arregui Urrestilla
 Lurdes Mariñena

TXIKI POLIT
BAINU eta T.B.dun LOGELAK
 PENSIOA
 TABERNA
 JATETXEA
 Musika Plaza
 Tel.: 943 83 53 57
 Faxa: 943 83 37 31
 20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa)
 E-mail: txikipolit@euskalnet.net
 www.euskalnet.net/txikipolit

IRATI
 sagardotegia
 Sagardotegiko menuak
 Tel. 948 890 517 · Otsagabia (Navarra)



Aldatu ez den menua

Urteak aurrera egin arren, bakailaoa piperrekin, bakailao tortilla eta txuletak dira, oraindik ere, sagardotegi menuko ardatza



••• Bakailaoa piperrekin eta txuletarakin batore, bakailao tortilla jan daitezke sagardotegietan.

Gaur egun, lan kontuengatik, jendeak geroz eta denbora gutxiago du mahaian eseri, eta lasaitasunez jateko. Honenbestez, janari azkarra jateko ohitura handiagotu egin da. Hala ere, jendeak gustura hartzen ditu tradiziozko jakiak. Horren adierazle nagusi da sagardotegi menua. Bakailao tortilla, bakailaoa piperrekin eta txuleta tradizio handiko jakiak dira, baina jendeak oso gustuko dituzte, eta ahal duen gutxietan jaten ditu. Gehienek, gainera, janari azkarra baino gusturago. Hala ere, asko dira sagardotegi menuan aldaketa bat egitearen aldekoak ere.

Lehenengo sagardotegiak zabaldu zirenean, bertara joaten ziren sagardoazaleei ez zituztazien jatekorik ematen. Izan ere, sagardoa probatu eta litro batzuk erosteko asmoz joaten ziren. Hortik sortu zen, gaur egun tradizio handia duen txotxerako ohitura. Ondoren, sa-

Sagarki tarta eskaintzen hasi diren arren, jendeak nahieago du ohiko postrea

sagardoa dastatzen zuten bitartean, zaporeak ez nahasteko, jatekoa ematen hasi ziren. Hasieran, sardina zaharrak eta atuna ziren ohiko platerak; gaur egun, berriz, guztiontzat ezagun diren bakailaoa piperrekin, bakailao tortilla eta txuleta.

Urietako (Gipuzkoa) Elutxeta sagardotegiko Juanjo Ansaren irudiko, jendea sagardotegietara «sagardoa edan eta lagunekin ondo pasatzeagatik joaten da batez ere». Hori kontuan hartuta, egokia litzateke, bere ustez, menuan aldaketa batzuk egin eta bultzada bat ematea: «Nik lehen bi platerak

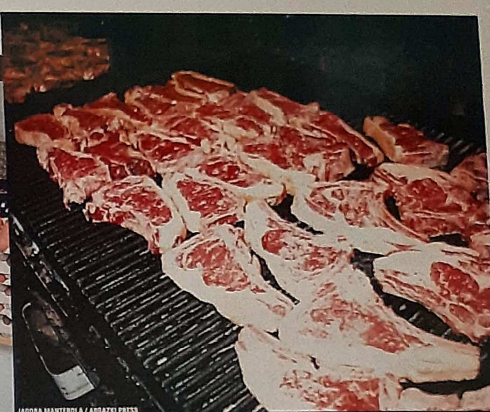
aldatuko nitzuke, hau da, bakailaoa piperrekin eta tortilla. Beste arrain bat jarriko nuke menuan, edo bakailaoa beste modu batean prestatu», dio Ansak.

Juanjo Ansaren aburuz, menuan aldatu beharko ez litzatekeena txuleta da. Izan ere, sagardotegietara datozten pertsonen artean oso harrera ona du: «Egia da ni oso haragizalea naizela, eta txuleta oso gustuko dudala, baina urte hauetan ikusi dut jende gehiena txuleta on bat jateko gogo handiz etortzen dela sagardotegira».

Postrean orain gutxi arte ez da aldaketarik izan, eta gazta, irasagarra eta intxaurrak jaten ziren. Baina jende gehiena oso gozozalea dela kontuan hartuta, azken urteetan, sagarki izenekoa sagar gozokia jateko aukera dago. Hala ere, Juanjo Ansak EGUNKARIARI azaldu dionez, gehienek ohiko postrea aukeratzeko dute.



JAGOA MANTEREA / ANAZKI PRESS
 ••• Bi Sukaldari bakailao tortilla prestatzen Berueleko (Nafarroa) sagardotegi batean.



JAGOA MANTEREA / ANAZKI PRESS
 ••• Sagardotegi menuan, txuleta da bezerean artean harrera onena duena.

Ohiturak aldatzearen garrantzia

Jende askok sagardoa txuleta, tortilla eta bakailaoarekin lotzen du, eta ez du beste jakiekin edaten: «Ohitura hori aldatu egin behar da. Jendeak erakutsi behar zaio sagardoa edozein janariarekin edan daitezkeela, eta horiek ere oso ona dela. Honek bultzada bat emango lieke bai sagardoari, eta baita menuari ere», azpimarratu du Ansak.

Sagardotegietara joaten diren pertsonak oso ohitura dauka tortilla, bakailaoa eta txuleta jatera. Beraz, behar bada ez lukete ondo ikusiko aldaketa hori. Juanjo Ansa ez da iritzil bere-

koa, eta aldaketak arrakasta izango lukeela uste du: «Duela urte batzuk, sagardotegietan bufaloaren txuleta eskaintzen hasi ginen, eta arrakasta handia izan zuen. Izan ere, jendeak gauza berririk jaten du gustuko».

Kaltatezko produktuak

Gaur egun, sagardotegi menuak 17 eta 25 euro bitarteko prezioa du. Jende askok garestia dela uste du, eta ez da sagardotegietara joaten. «Ari horretan, oso garrantzitsua da kaltatezko produktuak eskaintzea. Izan ere, ondo jaten badu, jendea ez da prezioaz hainbeste kezakatu», dio Ansak.

Kaltatezko produktuak eskaintzeko, oso garrantzitsua da sagardogileak horien nondik norakoak ondo ezagutzeko. Horretarako, egokia da Ansaren ustez, produktuak bertakoak izatea; horrela errazago zurlatu dezakeelako onak direla. Sagardogile askok, esaterako, euren behiak dituzte, eta berakiek hezten dituzte. Beste askok, berriz, inguruko baserriarrei erosten diete haragia. Baina geroz eta sagardotegi eta jatetxe gehiago dagoenez, baserriarrek askotan ezin diete eskaera guztietan aurre egin: «Kasu horietan, kanpotik ekarri behar izaten dut haragia. Normalean, Galiziatik ekartzen dut, hemengoaren antza handia baita».

Azken urteetan, badira sagardotegiak haragia Alemania eta Danimarkatik ekartzen dutenak. Hango haragia ez da hain garestia, hala ere, sagardogileak ez du ikusten non eta nola hezi duten behia. «Haragi hori ez da hemengo bezalain ona. Euskal Herrikoako askoz xumurragoa da», dio Ansak.

Aterritik haragia ekartzen hasi direnetik, bezero asko kezku dira, sagardogile batzuek atze-

rriko haragia hemengoa balitz bezala eskaintzen dutela eta. Juanjo Ansaren irudiko, hori eginez gero, etekin gutxi ateratzen du sagardogileak, bezeroa berehala konturatzeko baita:

«Jendeak ohitura handia du haragia jateko, eta dastatu bezain laster jabetzen da haragia ez dela hemengoa».

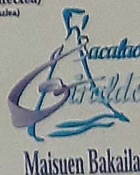
Horren aurrean, Junajo Ansak kalitatezko produktuen aldeko apustua egiten du: «Ni, behintzat, lasaia egoten naiz bezeroei maila oneko produktuak ematen dizkiedala eta gustura daudela jakinda», azpimarratzen du.

TENPERATURAK JAISTEN ARI DIRA!



Bakailaoa 40 gradutan (Altor Eltzegui, GAMINIZ jatetxea)
 (Urteko Bakailao Platerik Osoaoren VI. Ekitaldiko Pol Pot Sektorean irabazita)

Sukaldari onenek badakite *egoketa puntu* egoki, labor eta temperatura apalean egindakoak bobetu egiten duela bakailaoa, eta, ondorioz, jaki bikaina dela. Erabili teoria hori *gatzete* prozesu eskulaboa dela eta merkaturako gaitik behera aldatu duen produktuarekin... eta jakingo duzu zer den on.



Maisuen Bakailaoa

Sagardotegiak etorkizunari so

Gizartean gertatzen ari den bilakaera teknologikoa kontuan hartuta, geroz eta gehiago dira web orria jartzea erabaki duten sagardogileak

GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALAREN ELKARTEA

ELKARTEA

Zehatztasun Sagardoen enpresa sistema eragileak ez bada ere, historialde askak kalitate Eguzia eta Etxeak ezberdintasun eta denon hita amak garain. Beste konturak bere jatorria eta Europar zehar zabaltzeko zehar egiten dute Hala eta guztiz ere. Azkenik izen zuen sagar mota bereberak eta bera ekarpenak teknika konton hartuz zaharatu zabaldu zuten.

Sagardoa zaharatu izan zen denboraren eta leku onetako kontintatzailek sagardotegi Amerikar jariatzaile eta leku hainak sagardoa egiten ten.

Ekimen askok 1977ko Urtarrilaren 16an gertatu zen aldiaren legezko egin zirenean finkatuaren helburua ematen bere buruzko "Denborak de la Viti, Denborak y Beldak" zaharatu hainak ere.

Ekimenak denborak eta denborak

GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALAREN ELKARTEA SAGARDO NATYRALA

SAGARDO NATYRALA

Zehatztasun Sagardoen enpresa sistema eragileak ez bada ere, historialde askak kalitate Eguzia eta Etxeak ezberdintasun eta denon hita amak garain. Beste konturak bere jatorria eta Europar zehar zabaltzeko zehar egiten dute Hala eta guztiz ere. Azkenik izen zuen sagar mota bereberak eta bera ekarpenak teknika konton hartuz zaharatu zabaldu zuten.

Sagardoa zaharatu izan zen denboraren eta leku onetako kontintatzailek sagardotegi Amerikar jariatzaile eta leku hainak sagardoa egiten ten.

Ekimen askok 1977ko Urtarrilaren 16an gertatu zen aldiaren legezko egin zirenean finkatuaren helburua ematen bere buruzko "Denborak de la Viti, Denborak y Beldak" zaharatu hainak ere.

Ekimenak denborak eta denborak

GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALAREN ELKARTEA LAN KETA

LAN KETA

FRUITUAREN GARAPENA

Sagardotegi zaharatu gaitzeko 50 urte daramatzela oraindik ere, denborak de la Viti, Denborak y Beldak zaharatu hainak ere.

Urtarrilaren 16an gertatu zen aldiaren legezko egin zirenean finkatuaren helburua ematen bere buruzko "Denborak de la Viti, Denborak y Beldak" zaharatu hainak ere.

Ekimen askok 1977ko Urtarrilaren 16an gertatu zen aldiaren legezko egin zirenean finkatuaren helburua ematen bere buruzko "Denborak de la Viti, Denborak y Beldak" zaharatu hainak ere.

Ekimenak denborak eta denborak

*** Azken urteetan Internet hartzen ari den garrantzia kontuan hartuta, geroz eta gehiago dira web orriak dute sagardotegi eta sagardo elkarteak.

Sagardotegiak, ohiko tradizioei lotutako gunez hartu izan dira beti. Baina, azken urteetan, gizarteko beste arloen antzera, teknologia berrien munduan murgiltzen hasi dira. Ildo horretatik, duela bi urtetik hona, asko dira web orria eta helbide elektronikoa duten sagardotegi eta sagardo elkarteak. Oraindik zerbait berria da, baina gizartean sarean hartzen ari den garrantzia kontuan hartuta, etorkizuna hor dagoela badakite sagardogileak. Ondorioz, hemendik urte gutxira, sagardotegi gehienek web orria eta helbide elektronikoa izango dute.

Duela bi urte inguru egin zuten sagardotegiak web orria jartzeko proposamena, Gipuzkoa-

ko Sagardo Naturalaren Elkarteko kideen bilera batean. Sagardotegi batzuek proposamena onartu zuten, eta web orriak diseinatzeko dituen enpresa batekin harremanetan jarri ziren. «Proposamena mahai gainean jarri bezain laster, guk onartu egin genuen, etorkizuna hor baitago. Salmenta eta publizitateko gune garrantzitsua izan daiteke sarea, gaur egun jendeak geroz eta ohitura handiagoa baitu sarean ibiltzeko», dio Adunako (Gipuzkoa) Zabalak. Gainera, kontuan izan behar da gazteak direla sarean gehien ibiltzen direnak; eta etorkizuneko bezeroak horiek izango direla kontuan hartuta, sagardoza-

Etorkizuneari erreserbak Internet bidez egiteko aukera eskaini nahi dute

leek garrantzizkotzat jo dute zerbitzua.

Lehen urratsak

Helburua salmenta eta publizitate lortzea bada ere, Zabalak zerbitzua oraindik berria dela onartzen du, eta denbora batez itxaron beharko da horren bidez bezeroak lortzeko. «Baten

bat etorri izan zaigu Internet bidez ezagutu gaituela esanez. Baina oraindik oso gutxi dira. Zertxobait itxaron beharko dugu lehen emaitzak ikusteko». Horrela izan arren, bai Zabalak eta baita web orria duten beste sagardotegi gehienek zerbitzu hori eskaintzen jarraituko dute. «Epe luzera, emaitzak izango dituen zerbitzua izango dela uste dugu; oraindik jende askok ez baitu barneratu teknologia berrien kultura».


Ildo horretan, askok eta askok berri nahi dute duela bi urte inguru sortu zuten web orria. Hori da Zabalak sagardotegiaren kasua: «Web orria berriroa gustatuko litzaiguke, zerbitzu berriak eskaintzeko,

eta daudenak berri ahal izateko», azpimarratu du Zabalak.

Orrialde askotarikoak

Sagardotegietako web orriak oso askotarikoak dira. Hala ere, gehien eskaintzen diren zerbitzuak bi dira: sagardotegiaren argazkiak eta sagardoa egiteko prozesuaren azalpena. Beste askotan ere, menuaren eta botila sagardoaren prezioak agertzen dira. Baina, etorkizuneari, zerbitzu berriak eskaintzea gustatuko litzaieke sagardotegiei.

Berrikuntza horien artean, Zabalak Internet bidez erreserbak egiteko aukera aipatu du. Horrek asko erraztuko luke berriaren lana.



Hernaniko Udala

Denboraren besoetan
hegal egiten duen
Herria da gurea.
Tristura haizeratzen ohitura dagoena,
baina zoriona borrokatzen ikasi duena.

