

OTAZU
SAGARDOEGIA

- BAKAILO TORTILA
- BAKAILO PREKUTIA PIPARRAREKIN
- ERRETEGI BEREZITAZIUNAK
- INTXAUR ETA GAZTA IRASAGARRAREKIN

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

SIMAK

BERRIA:
HONDARRA KENTZEA
BOTILAKO SAGARDOAN

Errekabto plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 428 822

OIALUME ZAR SAGARDOEGIA
MIKEL AROZAMENA BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

Urtarrilak 24tik IREKITA igande eta astelehenetari izan ezik

943 55 29 38

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOEGIA

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

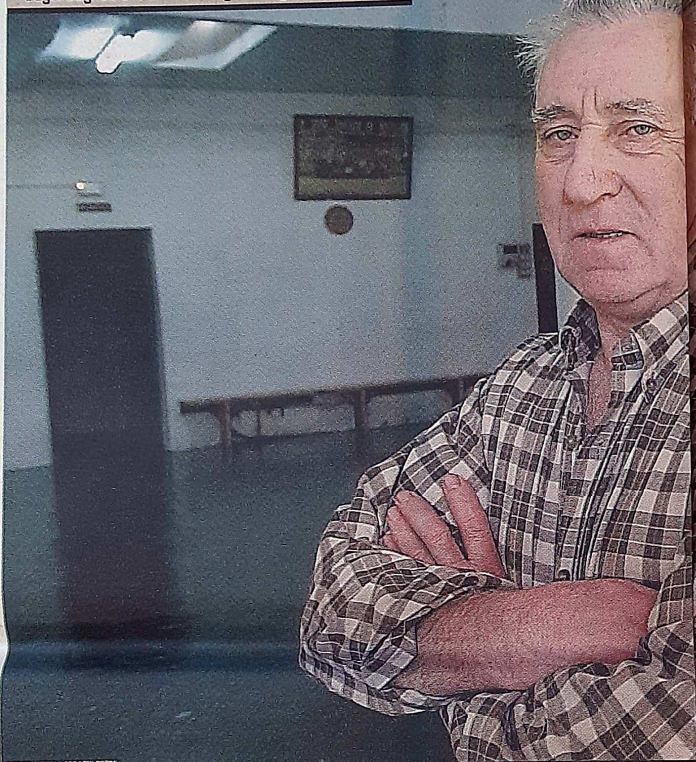
DASTATU ARABAKO SAGARDOA !!

KUPELTEGI

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

Bautista Goikoetxea

Sagardogilea eta Elorrabi sagardotegiko arduraduna



IMANOL ETXER / ARGITZU 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 eza gutzen du sagardoaren mundua. Hastear dagoen txotx garaiaren inguruko xehetasunak jakiteko eta sagardo munduan izan diren aldaketen berri izateko, ECUNKARIA berarekin izan da solasean.

• **Txotx geroa hastear dago.** Nola? 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 malla onekoa izango da»

PREZIOA

«Ez dut uste gaur egun sagardotegira joatea garestia denik»

tajatetxe 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.** Zura ustez, garestia al da sagardotegira joatea?

Nik ez dut uste garestia denik. Kontuan hartu behar lizateke 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 irau, nahiko garestia da, eta sagarren prezioak ere gora egiten du denboral-

diro. Horrek guztiak garestitu egiten du sagardoa.

• **Zure sagardotegia, Astigarragarekin batera, sagardotegi gehien bitzen duen herrian kokatua dago, Hernanin.** Kontentzia 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.

• **Noliakoa izango da, surten, sagardotegietara joaten denek 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 sagarrek. Hala ere, uda amaieran, egoera aldatu egin zen, eta sagar onak hartu genituen. Beraz, aurten dastatuko den sagardoa on izango da. Alde horretatik, ez da arazorik izango.

• **Argi dago sagarra dela sagardo on bat egiteko lehengai 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 kaxu dira, sagardogilea askok kanpotik erakartzen dituztelako sagarrak. Horrela al da?

Nik bai 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 ditut. Gehienek Frantzia eta Galiziatik. Beraz, denetik dago.

• **18 urte daramazu sagardotegi munduan, asko aldatu al da gurel betetik 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 arinagoa da. Bestalde, geroz eta jende gazte gehiago dator sagardotegietara, eta horrek bertan dagoen giroa aldatu du. Gaur egun, algar eta festa giroa handiagotu 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

Etxalde auzoa, 2/g
Tel. eta Faxa: 94 456 38 67
Tel.: 94 457 16 14
GALDAKAO - BIZKAIA

URKIOLA SAGARDOEGIA
Urte osoan irekita

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

Sagardotegi eta eguneroko menuak. Alubiadak
Menditoror eder batean

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

Alorrenea sagardotegia

- Tolare Sagardotegia
- Urte osoan irekia
- Egurditan ere bai
- Astelehenetan itxita

Petritegi bidea 2 • Astigarraga (Gipuzkoa) • Tel.: 943 336999 - 669 611665

PETRITEGUI
TOLARE SAGARDOEGIA
ERRETEGIA
SAGARDOA EGITEN DUGU

☎ 943 45 71 88
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

TOLARE-SAGARDOEGIA
IPARRAGIRRE
HERNANIKO SAGARDOA

Asteazken, ostegun,
ostiral eta larrunbatean irekita

OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28
HERNANI