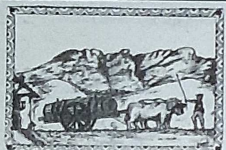


Sagardoa



Astarbe sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.



BEZOLA SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserría - Santio Zeharra
© (943) 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

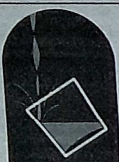


ZABALA Sagardotegia

KALITATEZKO SAGARDOA
ESKAINITZEN DIZUEGU

▼ Igande arratsaldeetan zabalik
eta egurdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



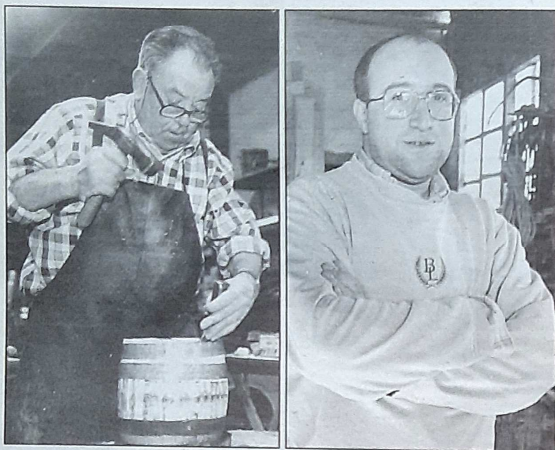
ISASTEGI sagardotegia

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

OTEGI SAGARDOTEGIA



TXIKI DEBORBALDIA
UKARRILEAN
HASKIO DA
SAGARDOA
BOTILAN SALGAU
Sollana Baserría
Iñarrizusta bidea, 2
☎ 36 50 29
LASARTE-ORLA



Pablo Iturgaitz Pasai Antxon eta Pio Martiarturen sendia Murtzantzen, zurezko upelak egiten dituzten artisaun bakarretakoak dira.
EUGENE KOCH - LUIS AZANA

Zurezko upelgintzaren azken katebegia

Zurezko upelak egiten dituzten bi upelgile bakarrik dira egun

MARTIARTU familiak 150 urte inguru daramatza Murchantzen. Alona Aulestik elorri zen Nafarroa, Murchanteko eliza konpentezko hargin lanak egitera. Garai hartan mahasti lur hauetako herri bakoltzean upelgile bana zen guduzenez, eta ofizio hau hartu zuten Martiarturen aitona ere. Bere aurrekoak hasitako bigerari jarraitzen diote egun Martiartu anaiek ere, baina aitonaren garai oparoen aldean, egun, Euskal Herrian geratzen den azkenetakoa da Martiartu anaien upelgile talerra. Pasai Antxoko Pablo Iturgaitzenarekin batera.

Aitonak upelak egiten zituen modu heratik ez dira asko aldenitu bilobak, artisaunak baitira hauek ere. Pio Martiartuk azaldu du upela egiteko prozesua zertan datzan: Zura upobletan erosten dugu. Zura mortua eta preslatua ekartzen dugu, baina ondoren urte bat edo bi lehortzen izan ohi dugu, batzuetan baita hiru urte ere; pilatu guztiak halzean artean ondo pasatzeko moduan eta lehortzen direnean hasten gara oholak lan zeren. Lehenengo gaiza itzura ematea da, horretarako alakatu egiten ditugu, kurba har dezan, birbil itxura izan dezan eta ez dadin, zuzen-zuzen geratu. Hori guztia egina dagoenean, sutara eramateko garria da, zenbait modutan egin daitke hori, guk zulo batean saritzen dugu, bertan egur txiribolaren eginko su izan ohi da eta berearekin eta zura su ez harteko erabiltzen dugun urare-

kin biguntzen doa oholak. Azkenik burdinazko urtiak sartu eta upel itzura ematen zaio. Sutiak atera ondoren ondo estutzen dugu, eta azkenik burua edo testu egiten da. Martiartuk dioenez, 150 litrolik 500era bitarteko barrakak egiteko modua da, neurri handiagoak egiteko modua ere antzekoa da. Artisaun langintza izanik, egun batean 225 litroko bi barrika egiten ditu Martiarturen tallerrean ari den langile batek. Aldiz, 2.000 litroko upel bat egiteko 70-80 lanordu behar dituzte. Bestalde, Pasai Antxon aritzen den Pablo Iturgaitz ez du inolako makinari erabiltzen prozesu osoan. Murchanlekoekin makinak bi urtean bakarrik erabiltzen ohi dituzte, batek alakatua egiteko eta beste upelak burak egiteko.

Upel on bat egiteko ezinbestekoa da zura ona izatea. Gaztalandonoren zura erabiltzen ohi da batak bat sagardo upelarako, haritz eta bai tarteka. Martiartuk dioenez, «anizina haritz erabiltzen ohi zen, baserri askotan hari-zarekin eginko upelak daude, baina orduan haritz lortzea errazagoa eta merkeago zen, egun ez da haritz askorik, eta askoz ere garestiagoa ateratzen da». Baina zura bezainbesteko garrantzia du upela ondo zaindu zuzateak, upelgile hauek diotenez ondo zaindu tako upela bultzatzen osorako eta da. Deborbaldi bakoltzean barnetik ondo garbitu eta lehortzea funtsezkoak dira Pio Martiartuk: «Upela bobeto

edo gaitzagoa egina egun daitake, baina ondo zainduta da kontua. Orain sagardogile nahiko ondo zainduta dituzte, baina nire aita eta osaban entzun izan diet zenbaitetan ikusi izan dutela sagardoa amaitu ondoren hondarrak bertan utzi izan dituztenak. Eskoian egokitu zaie gaizki zaindu edo zaharkituz diren upelak konpondu beharra, hurrelakoetan sagardotegira joan eta oholak aldatu, konpondu eta antzekoak egin behar izaten dituzte.

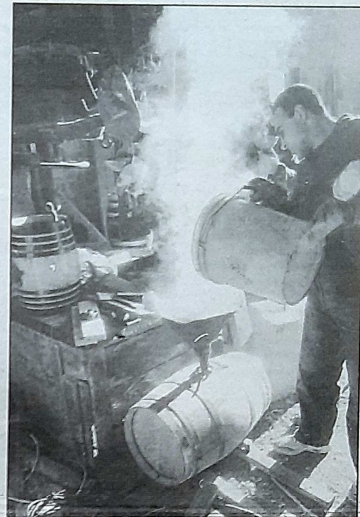
Ezin sagardo upelen eskaeratik bakarrik bizi, ordea, oso irregularra baita, Pio Martiartuk azaldu duenez, «urte batzuetan hamar egin izan ditugu, beste batzuetan, berriz, hiru. Baina sagardotegien gorakada ere nabaritu dugu hemen, langintza nagusia ardo upelak baditugu ere, orain sagardotegia la urte osoan irekia daudenek beti dago gaurazten bat edo beste egiteko. Iturgaitz okerrago dakusa sagardo upelen eskaera, «lehen sagardotegietan eta baserrietarako egiten ziren, baina gaur egun baserrietar askok sagardotegian erosten dituzte botilak. Baina beti dago baten bat etxerako upel txikiak bat nahi duena. Jende gutxi etortzen da upel bila, etortzekotan gehienak elkarre gastro-nomikoak edota koardilak izan ohi dira 60-100 litroko upelen bila. Baina 200dik gorakoak gutxi egiten dira. Sagardotegian badituzte jada upelak, eta egun sagardotegietan aurrealdia egurrezko upela jarri eta atzean altzairu herdoilezina

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

Iturgaitz okerrago dakusa sagardo upelen eskaera. Lehen sagardotegietan eta baserrietarako egiten ziren, baina gaur egun baserrietar askok sagardotegian erosten dituzte botilak. Baina beti dago baten bat etxerako upel txikiak bat nahi duena. Jende gutxi etortzen da upel bila, etortzekotan gehienak elkarre gastro-nomikoak edota koardilak izan ohi dira 60-100 litroko upelen bila. Baina 200dik gorakoak gutxi egiten dira. Sagardotegian badituzte jada upelak, eta egun sagardotegietan aurrealdia egurrezko upela jarri eta atzean altzairu herdoilezina egiten dira. Bestela, altzairuzkoak bakarrik jarri gero oso hotza izaten da, laboratoriora itzura hartzen baitu.

Altzairuarekin buruz buru • Azken urteetan altzairu herdoilezineko upelak gehitu egin dira, sagardogile upel hauek kontrol zehatzagoa egiteko aukera eta mantentzen aurretik buruhaste gutxiago ematen baitaite, baina badira arazo estetikoki direla edota zagarroiaren erosten dizkion zagarroiak direla eta, oraindik zurezko upela aukeratu behar duen sagardogile.

«Altzairu herdoilezina abantailak eta desabantailak ditu. Abantaila nagusia askoz ere garbiagoa dela da, beraz, izanduz edo antzeko arazo gutxiago ditu; izan izan dituzte ez bada ondo zaindaturik, baina gutxiago askoz ere errazagoa da altzairua. Zura ematen dion la nabaritzen ez den zapore hori ez dio ematen altzairu herdoilezina, batzuek hain maite ez duten kolorea



Pio Martiarturen sendiek artisaun moduan egiten dituzte oraindik zurezko upelak.
LUIS AZANA

ematen dio egurrak eta altzairuak ez. Bere abantailak ditu. Nik erosten dut sagardoaren zapore nabaritzen dela zura eta altzairuaren arteko ezberdintasuna.

Sagardogileak bere gustuko eta neurriko sagardo berezia lortzeko orduan zeresan handia du zura edo altzairua erabiltzeak. Zura erabiltzen duten sagardogileak apaturiko upelgileengana

Sagardoaren museoa, nonbait

Desagertzen ari den materiala jaso eta erakusteko asmotan dabilza hainbat lekutan

SAGARDOAREN museoa bat baino gehiagoren ahotan dabil azken urteotan. Azkenaldian izandako aldaketak direla eta materiala desagertzen ari dela ikusirik, hazi jaso eta sagardoaren museoa egiteko gogo nabaria da hainbat artean. Usurbilgo Sagardoaren Lagunak Elkarteak museoaren beharra aspaldi ikusi zuten; orduan deitu zituzten Hernani, Urnieta, Astigarraga eta Usurbilgo kultur elkarteak eta udalak. Elkarteak kide Jakoboa Erecondoren hitzetan, «urtebete bilerak izan genituen Eusko Jaurlaritzako ordekariek, Gipuzkoako Foru Aldundikoek, sagardogile elkarteak eta kultur elkarteak, eta azkenean bere horretan geratu zen, ez zen ezer aleratu».

Usurbilen Sagardo Egunean egin ohi dituzten erakusketak pancak gordetzak azken hamabost-urteetan dolareek izandako aldaketak jasotzen ari dira: zein aldatu dituzten, non

diran dolare gotikoak eta non barrokoak eta abar. Tolare Hernaniko Sagardo, Naturalean Kofradiakoak ere materiala bitzen ari dira: Hernaniko dolare inventarioa ari dira egiten, eta jendek ematen dizkiden dolare, argazki zahar, garai bateko botilak eta beste-ko materialak jasotzen ari dira. Hernaniko Udalak bitzen zuten guztia jartzeko lekua agindu egin zuten, baina gehiegi atzeratzen ari da kofradiako lehendakari Imanol Larretxearen abuzur. Astigarragan ere Sagardo Etxea - eta horren barne museo- egiteko asmoa hainbat bilera izan dituzte Udalekoek eta sagardogileek, baina, besteetan bezala, ez da ezer egin. Sagardoa egiten duten beste hainbat herrietan, Asturlasen, Eskoian, Normandian eta beste, badira dagoeneko sagardoaren inguruko museoak. Euskal Herriko oraineko, asmoa eta gogo badago, eta etorkizun hurbilean, hori nonbait irango da museoa ere.

hobea ematen dio, eta edariarentzat ona da. Artisaun langintza gehien modura, upelgile hauek etorkizuna ere kolokan da. Pablo Iturgaitz 75 urte ditu, jubenatua dago, eta altzairu dituzte hainbat modura aritzen da batak bai. Donostiako daborradako upelak egin eta konpontzeaz arduratzen da, baina jada neurri handiak upelak ez ditu egiten.

IZETA Sagardotegia
Urdaneta bidea, z/g. AIA
Tel.: 13 16 93

OTENE ERRETEGIA ETA SAGARDO TXOLOS
Larrañeta bidea
Tel.: (943) 88 98 48
20248 GAINZA (Gipuzkoa)

AKELENEA
Erretegia - XIX. Mendeko Sagardotegia

● Hamaiketakoak
● Meriendak
● Afariak
● Eguneroko irekita

Txiki-Erdi
Tel.: 49 06 78
20180 OIARTZUN

Oialume bidea - Tel.: (943) 33 33 33
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU

Sagardo Natural Orekania, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozeri jakintzen egokoa.

GURUZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Guruzeta Sagardotegia egiten Oñateko Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa
Tel.: 53 22 42 - Fax: 31 10 01