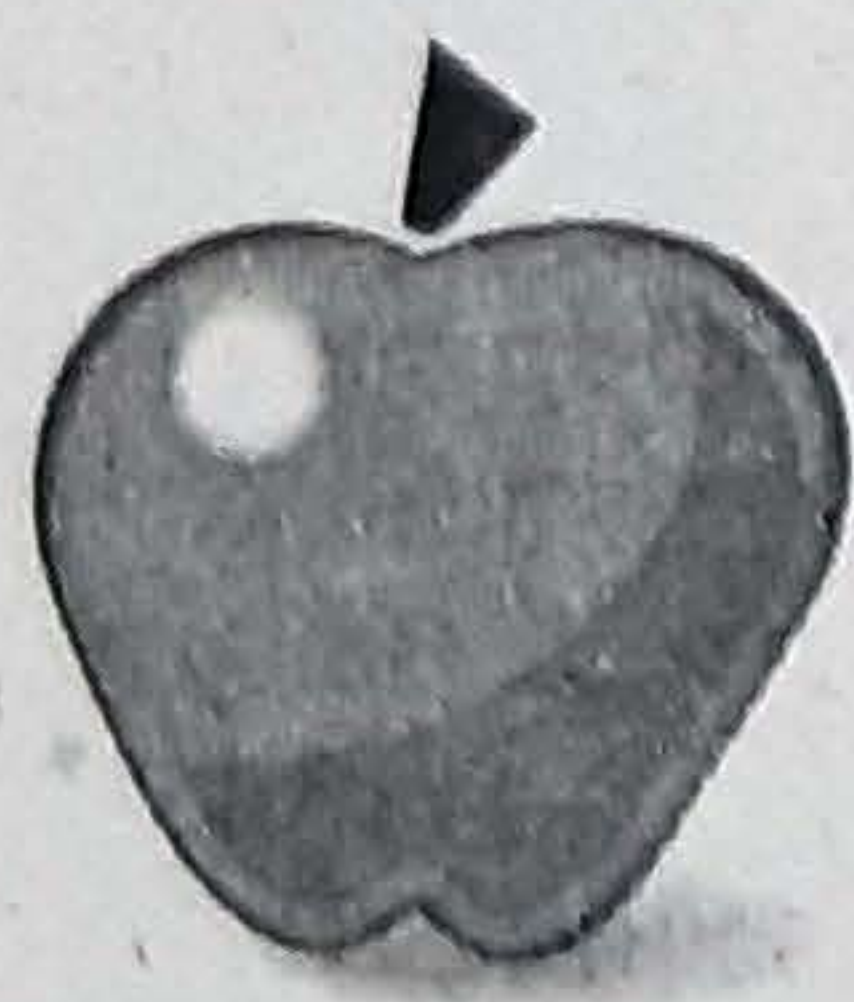


Sagardoa

Etorkizunari
aurre
hartuz



Txotx garaia
aste honetan
ireki da.
Sagardogileen
lanak eman du
fruitua. Mama
gozoa
dastatzeko
sasoia da orain.

Testuak:

Amagoia Iban



Sagardoa

Joxe Migel Bereziartua

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

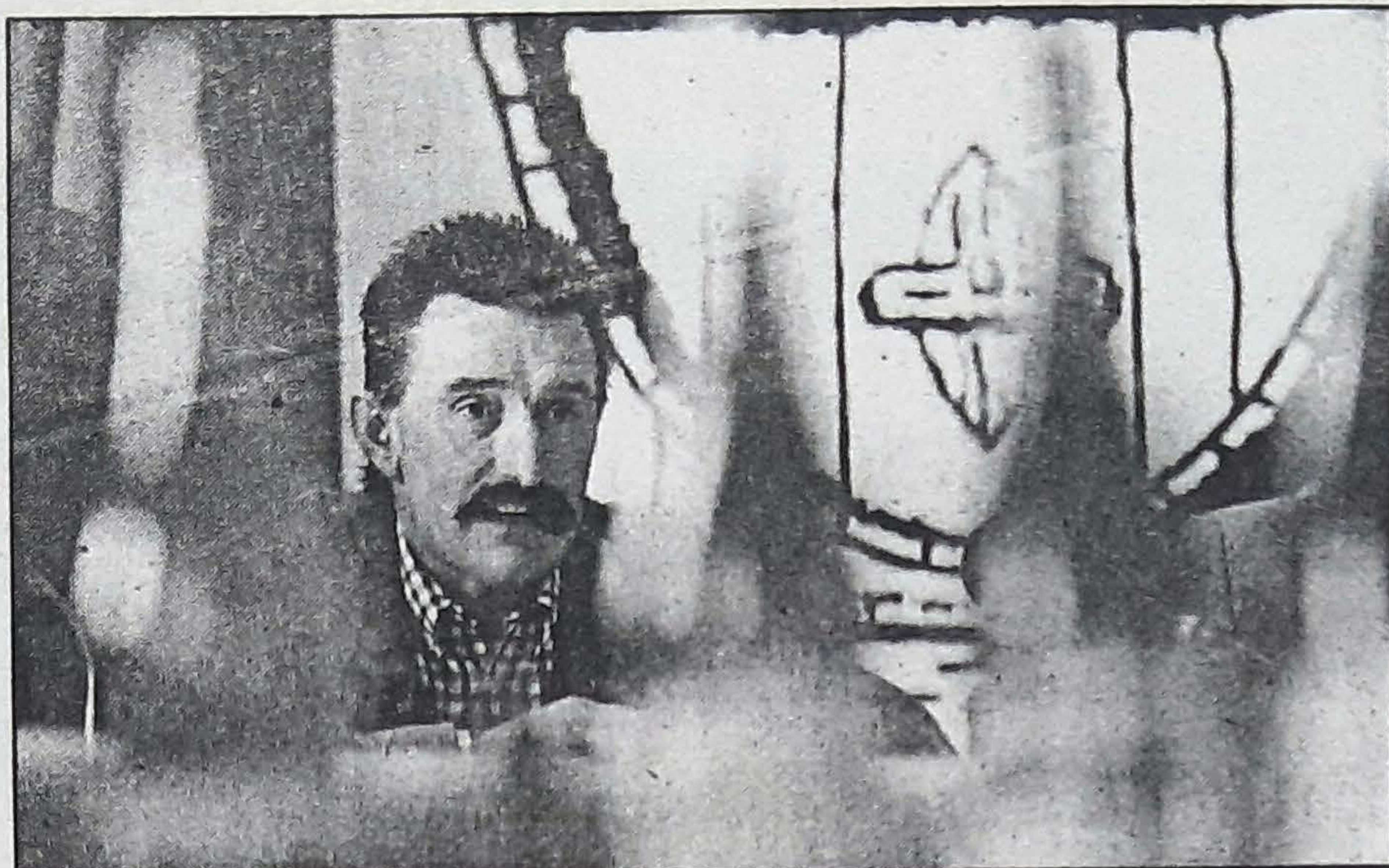
Profesionaltasunaren bidean

■ Sagardo berriaren sasola aurten ere heldu da, eta lehenik eta behin, aurreko urtearen balantzea egin behar. Sagardogileen artean oso balantze ona izan da. Aurreko urtean egniko sagardo gehientsuena saldu egin da, dena ez esateagatik. Asko eta asko sagardo berria botllartzeko zain daude oraintxe, sagardorik ez dagoelako.

Joan den urtean 6 milioi litro sagardo egin ziren, azken urteotako kopurua berdinduz eta pixka bat gaituz. Hasi berri den kanpainan % 10 inguru gehitu da produkzio hau, 7 bat milioi litro-raino helduz. Merkatu bat bada hor, eta pixkanaka ari gara horri erantzuten.

Gure onerako, Gipuzkoako Diputazioak hemengo sagardo sagarra bultzatzeko 1982an sortu zuen laguntza hasia da fruituak ematen. Duela urte batzuk, sagardoa egiteko erabiltzen genuen sagarraren % 10 besterik ez zen hemengoa. Joan den urtean % 30era heldu ginen, eta aurten % 50eraino helduko gara. Hamar milioi kilo sagar urtu dira aurten, eta hauetarik ia bost milioi Gipuzkoakoak dira. Horrek zer esan nahi du? Euskal Herriko sagardogintza gorantz gora dihoala, eta sagardotegiak ongi dabilzala ikusirik, horrek ere animatzen duela jendea sagarra produzitzera. Nire ustez hemendik aurrera gora egingo du hemengo sagar ekolozpenak.

Hau guztia ballatuz produktu ona eskaini eta behar bezala merkatuan zabaltzea litzateke gure erronka nagusia etorkizunari begira. Badira hainbat gauza zintzilik daudenak, erregulazio baten zain. Azken aldirian sagardotegi izenarekin ugalduz joan diren jatetxeen gala ere hor dago. Erregulazio zaila duen gala da hau. Batetik, sagardogileen aldetik. Aspaldiko kontuak dira. Hor ikusten da guk sagardotegi izena gurasoengandik jaso genuela, eta nolabaiteko patrimonio gisa jaso izan dugu. Duela 40 bat urte ez genuen inolaz ere pentsatzen baserrietan jatetxe bat sortuko zenik, txotx giroan bezeroak gustura edukitzea nahi zen



«Produktu on bat eskaini
eta behar bezala
merkatuan zabaltzea
litzateke gure erronka
nagusia etorkizunari
begira, eta badira hainbat
gauza zintzilik daudenak,
erregulazio baten zain»

arren. Denok dakigu azken urteotan txotx giroak zer-nolako boom-a izan duen. Besteen etxeetan denok ikusten ditugu trabazi handiak, eta jatetxeak ikusi du, nire ustez, bere negozioari sagardotegi izena erantsiz gero, amu polita duela.

Ari honetan, Administrazio aldetik ere izan da utzikeria pixka bat. Uste dut hau guztia pixka bat planifikatu egin behar dela. Izan ditugu horretarako harremanak. Gure aldetik, izen hori gurea propio izan zedila eskatzen genuen, baina Administrazioak erantzun zigun, izena jenerikoa denez, ezin dela kendu. Ez ginen harritu, baina ez ginen ados. Sagardogileentzat izen berri bat asmatzea ere eskatu genuen ondoren, jendeak argi jakin zezan nora zihoan. Baina ez da erraza hau guztia konpontzea. Ez dugu enfrontamendurik nahi, ez baikaramatza inora.

Honez gain, sagardogileok garbi dugu merkatua zabaltzeko behar dugula. Txotx giroak trabazi batzuk ematen dituen arren, botilatik bizi behar duela sagardogileak. Asko eta asko bide horretatik bizi da, eta lan asko egiten ari gara, esfortzu handiak, eta banatzalteei sartu diegu gure produktua, gastronomia elkarteak ziren lehen gure bezero nagusiak eta egun aldatuz goaz pixkanaka. Etiketazioa ere aurrera doa. Zalantzarik ez dugu gainera hori dela bidea.

Jatorri izena eta labela ere aitatu izan dira aurrerantzako urrats bezala. Jatorri izena zaila da une honetan Gipuzkoa mallan, erabat Gipuzkoako sagarraz egin behar delako, eta ez gaudelako horretarako prestatuak.

Labela errazago da, baina alboko gauzak ikusi egiten dira, eta badira labelak ondo atera direnak, eta galzki irten direnak ere bai. Ildo horretan, horretan sartzeko asmorik ez dugu, momentuz behintzat. Sagardogintza nahikoa ondo doa momentuz, eta nahiago dugu gauzak ongi aztertu, eta hemendik bi urtera ikusten badugu beharrezkoa dela, jakinaren gainean abiatuko gara. ■

SAGARZAZU

Sagardotegia

ASTELEHENETIK LARUNBATERA
BITARTEAN IREKIA

BARRENETXEA BASERRIA - ☎ 641641 - Semisarga auzoa
HONDARRIBIA

AÑOTA

Sagardotegia



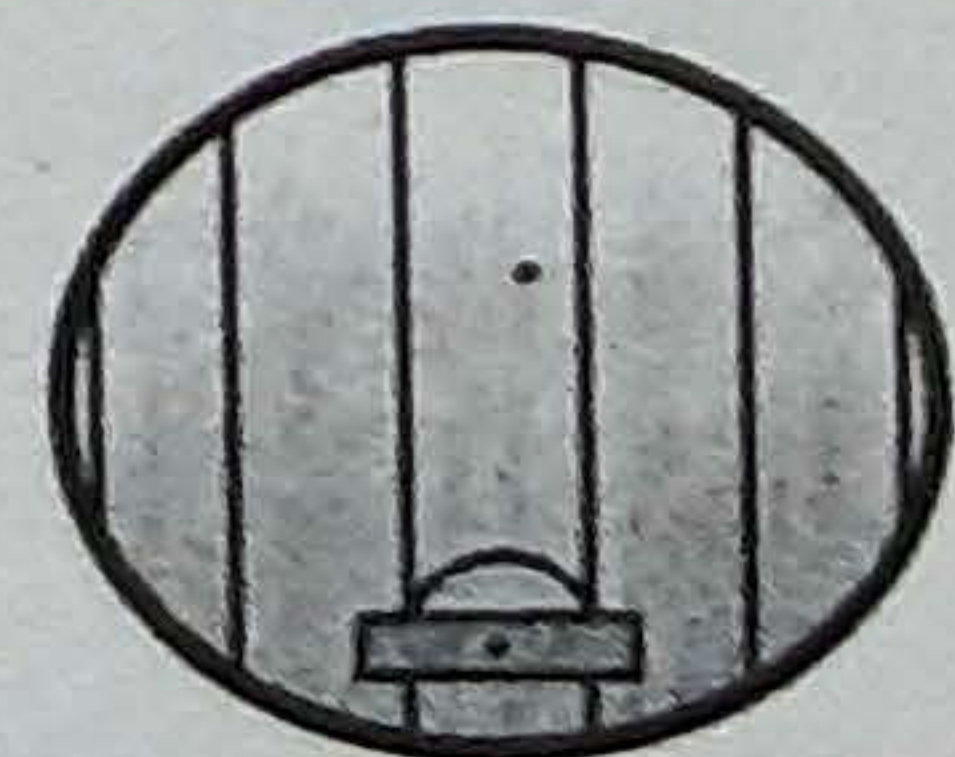
Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

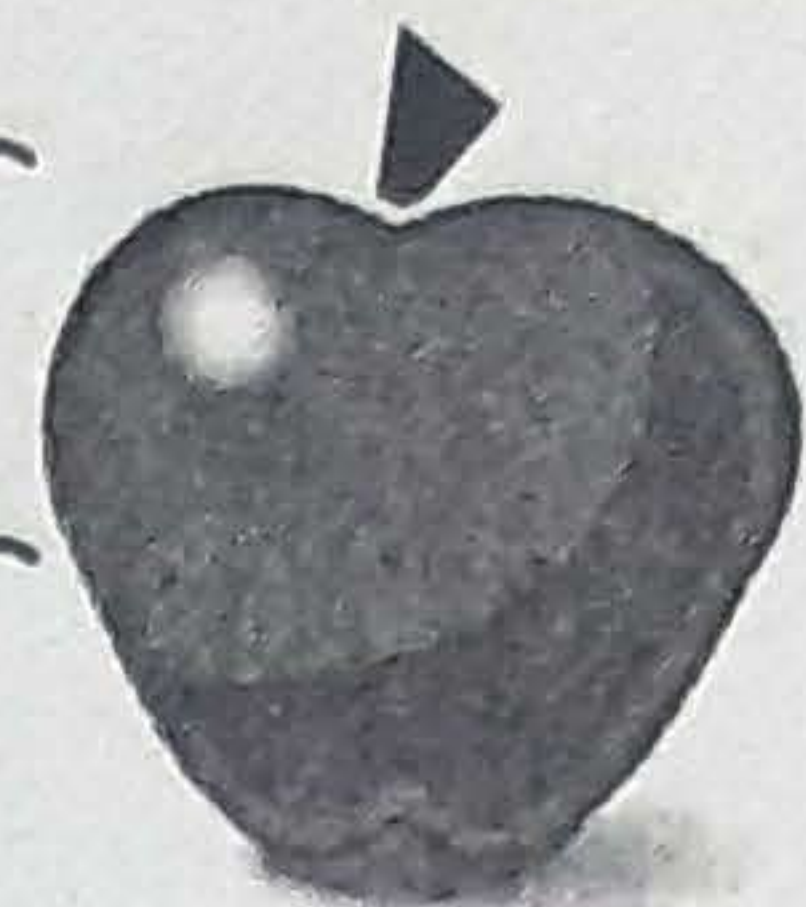
«URTE OSOAN ZABALIK»

SETIEN

SAGARDOTEGIA



Gurutzeta Berri
Tel.: 55 10 14
URNIETA



Bizkaitar bat upel artean

Javier Clementek ireki du aurten txotx garaia, Joxe Mari Bakerori lekukoa hartuz eta sagardoa dastatuz

IAZ Joxe Mari Bakero izan zen, eta aurten Javier Clemente entrenatzailea izan da txotx denboraldia ireki duen pertsona ezaguna. Txalaparta doinuz eta aurrekuaren bitartez jaso zuen ongi etorria bizkaitarrak.

«Hau da Astigarragako sagardo berria» esanez eman zion lehen zurrupada Clementek aurtengo sagardo berriari. Txalo zaparradaz erantzun zion Petritegin bilduta zegoen sagardogile eta kazetarien multzoak.

Astigarragara etorri zen lehen aldian zuen entrenatzaileak. «Badakizue, urtean zehar aldiro suertatzen zaizkidan betebeharrak dira hauek. Lehen aldian da hona etortzen naizena, eta oso atsegina da niretzat».

Astigarragan lehen aldian, baina ez lehen sagardotegia, azkar asko adierazi zuenez. «Bizkai aldeko sagardotegiren batean edo bestean egona naiz». Sagardoa zer den badakiela argi asko utzi zuen beraz aurtengo sagardo berriaren irudia bultzatzera etorriak, sagardoaren kalitatea neurtzeko gai ez dela esan arren. «Nahiago dut txotxekoa. Atseginagoa da. Tipikoagoa mahalan edatea baino. Ez dakit esaten gaur bertan edan dudana kalitate onekoa den ala ez, baina oso gustora edan dut, sagardoarekin beti gertatzen zaidan bezala».

Gehiegi ez duela edaten aitortu zuen, ordea. «Gustatzen zait, baina ez dut gehiegi edaten, ez bainaiz sagardoa egiten den lekukoa». Gradu gutxi dituenez gero, osasungarritzat ere jo zuen sagardoa. «Gozoa dela uste dut, eta gradu gutxi izateaz gain, zapore ona du, ez duzu uste? Finen, sagarra gustuko duenari sagardoa gustatzen zaiola uste dut».

Esandakoari jarraiki, Javier Clementek txotxetik edateari ekin zion. Mahaira eseri eta gero, kazetariez ez zuela ezer jakin nahi ere adierazi zuen. «Mahaira eseri eta gero, Astigarran eskaintzen zaigun edari hau eta jakiak dastatu nahi ditut, besterik gabe». Hantxe utzi genuen beraz, upel artean, sagarraren aurtengo mama goxoa dastatzen. X

Javier Clemente izan da 1996ko Sagardo Berriaren Egunean gonbidatu berezi. Txotx egin zuen lehena bera izan genuen Petritegi sagardotegian, aurteko denboraldiari hasiera ofiziala emanez. Sagardoa gustuko duela jakin genuen horrela, sagardogintzan jarduten ez duen inguru batetik datorrela nabarmendu arren. Ezagutza eskasia ez zitzaion nabarmendu ordea, upel artean futbol zelaian bezain erraz mugitzeko gai dela erakutsi baitzuen.



Aurreskua dantzatu ondoren ireki zioten txotxa Javier Clementeri. «Hau da Astigarragako sagardo berria» esanez ireki zuen urtengo txotx garaia entrenatzaile bizkaitarrak.

JACOBA MANTEROLA



HERNANIKO UDALA

Sagardoa txotxetik,
Euskara gogotik !!

CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista
Errekabto Plaza, 6 Tl.: 55 56 51 ASTIGARRAGA

PETRITEGUI

OTÑO Anaiak



SAGARDOAK

45 71 88

20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



Larrarte SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

- Berritua eta handiagotua
- Berriro ere zuentzat ere zabalik

MUÑAGORRI ENEA BASERRIA - 55.56.47 telefonoa
ASTIGARRAGA

SAGARDOTEGIA - JATETXEA MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa) - 555747

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekia

Sagardo

Eskaera eta eskaintzaren menpean erronka anitz

Merkatuan lekua hartzeko ahaleginetan dabil sagardogintza

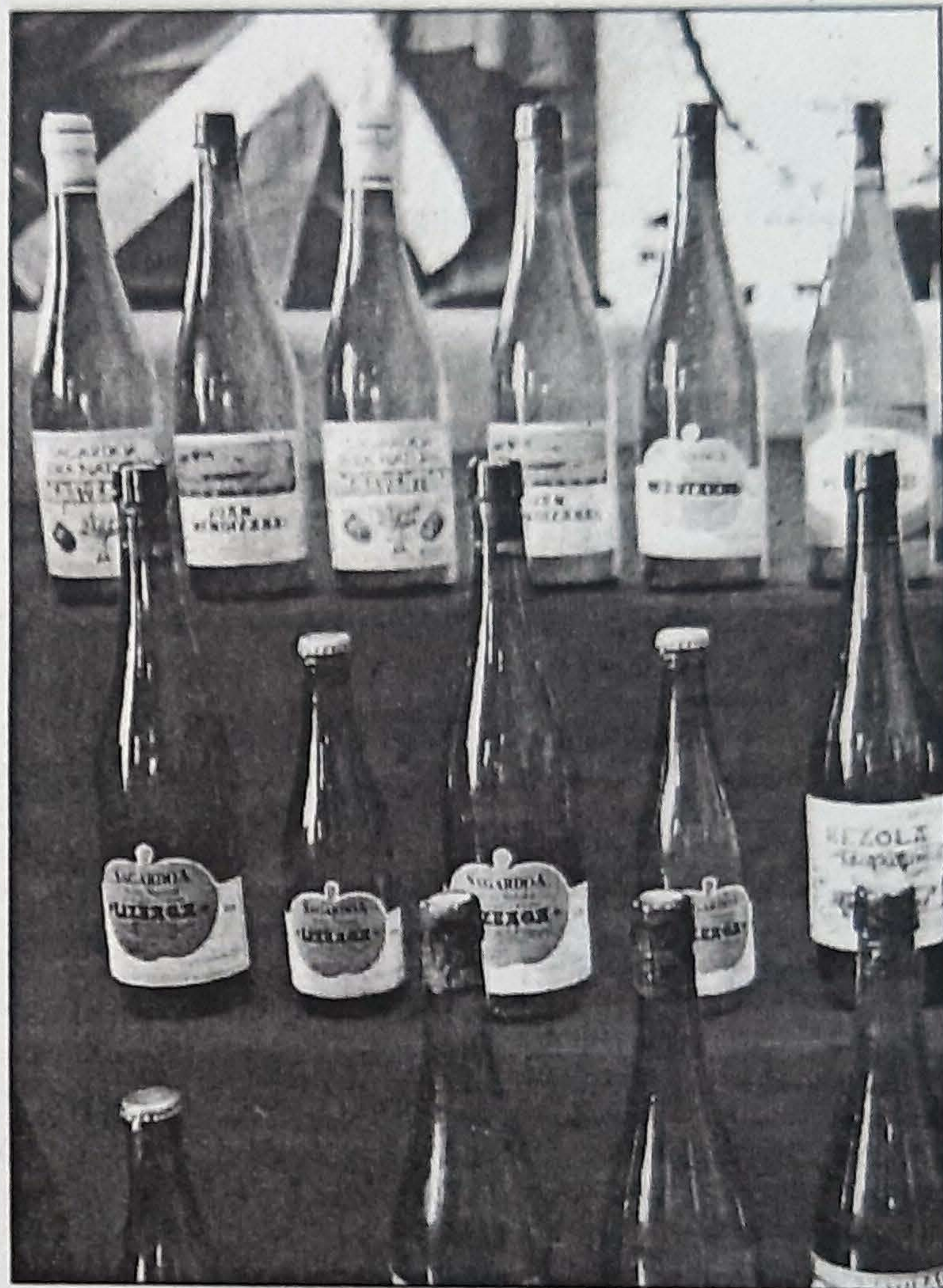
Sagardogintzak, ekoizpenean eta lehiakortasunean aurrera egin ahala, gero eta erronka gehiago topatzen ditu merkatuan. Ez da harrizkoa, aspaldidanik lekua hartua duten edariek topatzen baita bertan. Hau guztia aurrikusteko eta egoki jokatzeko ahalmenaren araberakoa izango da sagardogintzaren etorkizunaren kolorea.

DUELA hiru urte ospatu zen lehen aldiz Astigarragako Sagardo Berriaren Eguna. Orduan Andoni Egañak emata zien hasiera ospakizunoi. Ondoren etorri zen Joxe Mari Bakero eta aurten Javier Clementeren tartea egokitu da. Sagardoaren irudiari bultzadaxoa emateko aukera polita da batetik, eta txotx denboraldiari hasiera ofiziala behingoz ezartzeko modua bestetik.

Hau guztia gero eta landuagoa den lehiarako prestakuntzaren adierazgarri bat besterik ez da. Hainbat gauza egin da sagardoaren etorkizuna hobetzeko, eta beste hainbat dago egiteko, Migel Zapiain Taldea sagardogile elkartearen lehendakariak dioenez. «Bi elkarte daude egun sagardozaleen artean. Baina elkarteak elkarte dira, eta egun heldu da unea sagardozale bakoitzak zein mailan dagoen neur dezan. Korporatibismoan ezin gara erori. Ezin da ukatu eskaera eta eskaintzaren menpean gaudela bete-betean. Epailerik gogorrena merkatua da, horrek agintzen du, eta bakoitza bere lekuan jartzen doa».

Merkatua egokitzeko gogoz, gauza asko aldatu dira sagardogintzaren munduan. Egun 80 inguru izango dira sagardogileak, eta Zapiainen ustez gehientsuenak ostalaritza arloan mugitzen dira batez ere. «Hortik hasita, botila eta sagardoaren kalitatearen aldeko borrokan ari garenok, elkarte batean zein bestean egon, azken urteotan inbertsio handietan sartu gara, produktu amateur bat zelako sagardoa duela gutxira arte, eta merkatua egundoko habailan doa egun, eta baldintza batzuekin kaleratu nahi baduzu zure produktua, derrigorria zaude etxea prestatzera».

Honen ondorioz, gaur egun, zenbait sagardotegitan sagarra garbitu egiten da sagardoa egiteko, instalakuntza batzuen bitartez, sagar ustelak bereizi egiten dira, berandu botilaratu nahi duten sagardotegiek altzairuzko upeletara jo dute, hqtza sartu dute eguraldiaren menpe ez egoteko sagardoa egiterakoan... Sagardoa botilaratzeko makinak ere erosi dira, etiketatua gero eta



Sagardoaren botila estandarra lortzea urrats handia izan da produktu honen merkatuztean, jendeak erabat lotzen dituelako botila eta sagardoa.

JAGOBA MANTEROLA

gehiago ugaltzen ari da... «Hau guztia ez zen duela hamar urte egiten, eta inbertsio handia eskatu du. Gure salmenten proportzioari begiratzea besterik ez dago, egin den diru esfortzu handia ikusteko. Errentagarritasuna alde batera utzi, begiak itxi, eta askotan dirua sartu behar izan dugu. Hor dago zatiketa. Batzuk indartsu ari gara apustu horretan, eta besteek gehiago jotzen dute ostalaritza lantzerak, gehitu du Zapiainek».

Sagardogile honen iritziz, honek ez du ordea sagardoaren estandarizaziorik ekarriko. «Lehen irregularitasun asko izaten ziren sagardoa egitean, eta batetik bestera alde ikaragarria zegoen. Egun minimo batzuk betetzen dira. Teknikariok, hala ere, ikusten ditugu desberdintasun handiak bataren eta bestearen ar-

tean, jendea oraino sagardo guztiak berdinez iruditzen arren. Ez dira sekulan berdinduko gainera, edari bizia delako eta milioika mikroorganismoak parte hartzen dutelako bere prozesuan. Guk kontrolatu nahi izan arren, inoiz ez da lortuko prozesu guztia kontrolatzea». Urteroko sagarra ere ez da askotan berdina izaten. Eguraldiaren arabera aldatuz doa bere gozotasun eta gazitasun puntua, eta horrek sagardo ezberdina izaten du emaitza».

Hala ere, garbi dago markak ari direla sortzen. Etiketen lana handia da arlo horretatik, Zapiainen ustez, bezeroak garbi jakin dezan zein sagardo den edan duena eta zein gustatu zalon. «Orain arte kortxoak zen erreferentzia bakarra, eta alde horretatik asko hobetu da. Garbiago jakin daiteke zein den sagardoa, nork egina den. Izan ere, orain arte iruzurrerako aukera bat bazen».

Etorkizunari begira, jatorri izena eta labela lortu aurretik beste hainbat baldintza lortu behar dira aurretik. «Onak dira ondo

Euskal Herriko merkatua oraindik ere emankorragoa izan daiteke sagardoarentzat, baldin eta bere kontsumoa behar bezala bultzatzea lortzen bada



egiten direnean. Jatorri izena produktu batentzako babesa da. Horretarako, 10 milioi litrotik gehientsuenak ondo egiten badira, orduan da garaia ezartzeko, baina oraindik ez gaude egoera horretan. Urruti gaude».

Egitekoen arloan, Zapiainen ustez, kalitate ona izan beharko litzateke helburu nagusia, Euskal Herrian bertan ere askoz gehiago saldu ahal izateko. «Etxeko merkatua da errazena lortzen. Ez duzu urrutira joan beharrik, ezagutzen zaituzte eta publizitate aldetik esfortzu gutxiago egin behar da. Hori guztia ongi lortutakoan, ikusiko dugu nola bideratu kanpo aldera. Kanpoan bizi diren euskaldunak dira alde horretatik lehen joera, baina hortik aurrera, beste merkatu bat irabaztera joatea beste kontu bat da, eta etxe ondokoa ondo jarri aurretik ezin hasiko gara».

Dirua mugitzea. Inbertsioa egin beharra nahitaezkoa da helburu hauek guztiak lortzeko, eta oraindik ez da oso ongi zehaztu zer nahi duten sektoreko partaide gehienek sagardogintzarekin, ostalaritzarekin lotuta egon gehienbat edota sagardoa merkatu zabal batera eraman ahal den ondoen. Hauxe da etorkizunari begira sektore honek dituen erronketako bat.



Egun ere sagardogile askok ostalaritzara gehiago jotzen dutela dio Migel Zapiainek.

JAGOBA MANTEROLA

Sagardoaren deribatuak ezagutzen

ESKAERA eta eskaintzaren legepean hainbat gauza aldatu dira sagardogintzan azken hamarkada t'erdian. Botilaratutako sagardo bertatik hasita ere, izan da aldaketa bat. Hobe esanda, berreskuratze lan bat egin da arlo honetan, garai bategan espreski sagardoa jasotzeko eskuz egiten ziren botilak erabat galdu egin baitziren denboraren poderioz.

◆ Migel Zapiainen ustez

botilaren faktorea askoek uste baino garrantzitsua goa izan da gainera. «Garai batean litroko eta 0'85ko botilak baziren espreski gur produktuarentzat. Baina sagardoaren eroraldia etorri zen ondoren, sagartien gainbehera ekarri zuen horrek ere. Botila bereziak eskatzea ere ezinezkoa bilakatu zen. Sagardoaleak, hori ikusirik, txanpain botilak erabiltzen hasi zen sagardoa saltzeko, legeak

debekatua zuen arren».

Txanpain botilak gasifikatuentzako eginak egon arren, honela konpondu ziren urte luzez sagardogileak, sektoreak ezer egiten ez zuelarik arazo hau konpontzeko. «Euskal Gobernuak hartuzuen gara orduan, eta botila berezi bat egitea bultzatu zuen. Hamarkada bat da hori egin zenetik, eta 'Sagardoa' izena hartu zuen botila berriak. Oso urrats garran-

tzitsua eman zen horrela. Aurrekoaren ia berdina da botila berria».

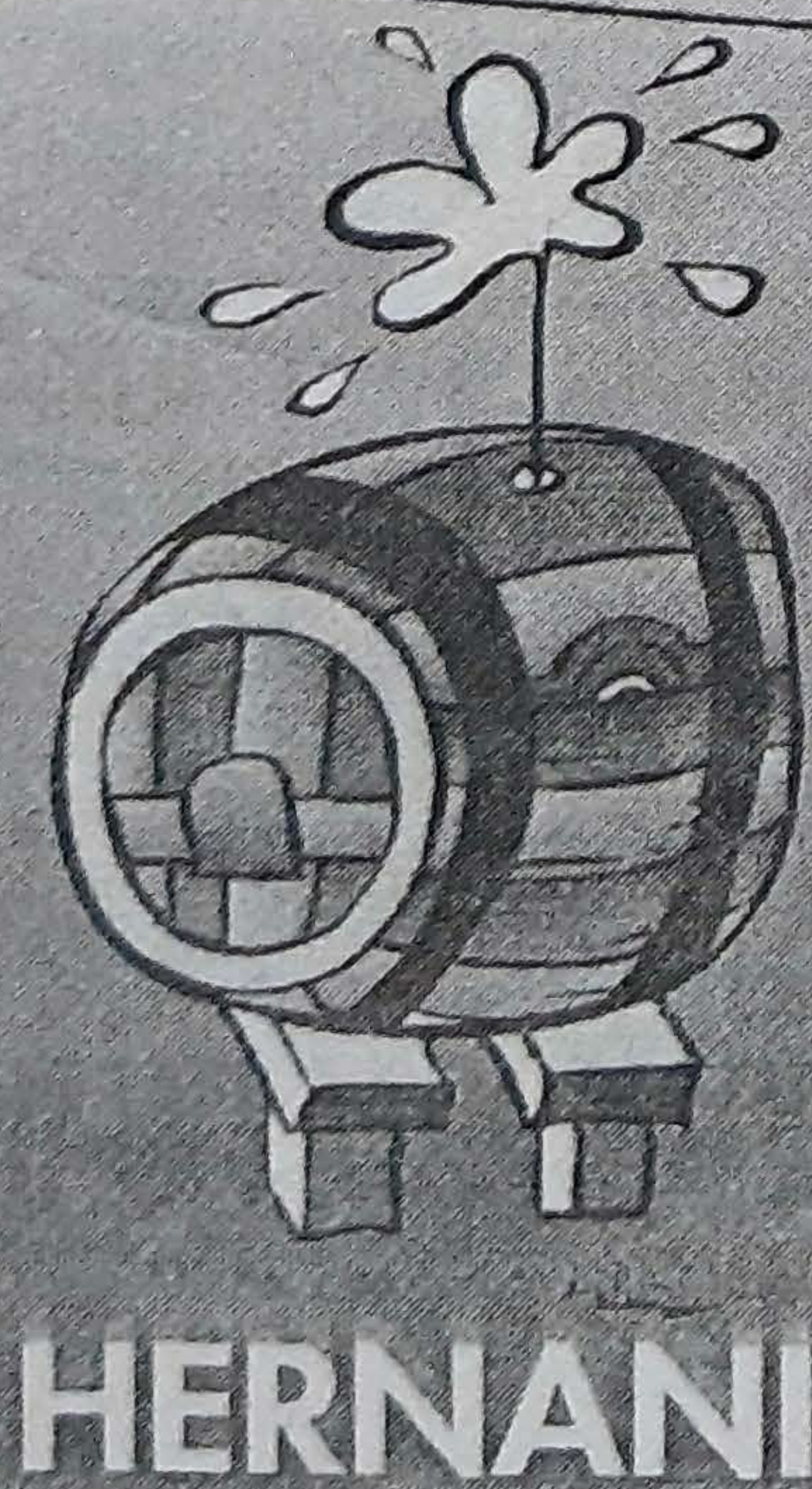
Litroko botilaren eskutik etorri da botila txikia, duela hiruzpalau urtetik hona. Halere, argi esaten du Zapiainek ez duela leku hartu oraindik merkatuan. Ozpina da sagardoaren eskutik etortzen den beste produktu bat. «Oso ona da sagar ozpina. Gure herrian ez dago ozpin ezagutza handiegirik. Ozpin ona eta

txarraren arteko ezberdintasunik ez da egiten. Baina topatu berri dugun produktu bat da, eta ari gara pixkanaka merkatuan tokia egiten». Halere, oso sagardo gutxi joaten da ozpinetarako, eta oso gutxi egiten denez, irabazi handirik ez du uzten.

Antzeko zerbait gertatzen da Sagardoarekin. «Destilazio bidez egiten dugu, eta une honetan barrikan bost urtez eondakoa mekatu-

tzen ari gara». Likore hau sagardoa alanbiketarik pasatu ondoren alkohola lortuz egiten da. 65 bat graduz izaten du lehenik. Hari-tzeko upel txikitik sartzten da, kolorea, usaina eta dena aldatzeko. Zahartu denean, ur destilatuz 40 gradutan uzten da, eta ondoren botilaratu». Ozpina eta likore hau dira sagardotik zuzenean ateratzen diren produktu erabat ezberdinak. X

Sagardoa edan eta gero... Hernanira !!



ZINTZARRI
TABERNA



Ezkiaga Pasealekua

RIOJA

Langileentzat
janari berezia

Kale Nagusia, 4 Tf.: 55 00 26

IRUNTXI

Sagardotegia

Kardaberaz, 11

TIENES PROBLEMAS
CON EL
ALCOHOL



NOSOTROS PODEMOS AYUDARTE
BAR LA BODEGA HERNANI
Kardaberaz kalea, 14 HERNANI

ARALAR
TABERNA

Ogitartekoak
Pintxo bereziak

Zapa karkaba, 8 Tel.: 331506

ATXUR

taberna

Kardaberaz, 22
Tel.: 55 26 46



El Caserio

TABERNA

Izpizua kalea, 9 - % 55 00 24
HERNANI

JARRKI

TABERNA

Kardaberaz kalea, 24 HERNANI

Sagardoa

Sagardo ona eta txarra bereizten

Sagardogileek bezeroari erakutsi beharko diote betikoa dugun edari gozoa ezagutzen eta estimatzen

Guztiok dastatu dugu noiz-bait sagardoa. Txotxetik batzuek. Mahaira botilaratua ekarri-ta bestela. Baina zer eskatzen diogu sagardoari ahoratzen dugunean? Badakigu bereizten sagardo ona eta txarra? Hala ez bada, adituen gomendioak jasotzea besterik ez dugu, hurrengoan jakinaren gainean egon gaitzen.

ZENBAT aldiz gertatu zaigu sagardotegi batera joan ostean nolako sagardoa edan dugun galdetzen digutenean zer erantzun jakin gabe geratzea? Jende multzo handi bati sarritan, sagardozaleen ustez. Baina jakintsu inor ez da jaiotzen, eta berandu ikas-tea hobe delakoan inoiz ez ikas-tea baino, adituengana jo dugu zuzenean.

Enologo batengana jo behar horretarako, zalantzarik gabe, edarrietan adituak diren teknikariak baititugu. Beraiek aritzen dira sagardo ona eta txarra bereizteko baldintzak zehazten. Euren lana gero eta baliagarriago bilakatu da gainera, sagardoaren merkatua zabaltzeko nahi dutenek produktu ona beharrezkoa baitute, eta horretarako ezinbestekoa baita teknikari hauen aholkularitza.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearentzat aditu lanetan aritzen den Miguel Angel Saenz-ek argi ikusten du azken urteotan jende asko joaten dela sagardotegietara sagardoari buruz ia ezer jakin gabe. «Duela 25 urte sagardotegietara joaten zen jendeak ez zuen supermerkatuak, eta sagardoa erostera sagardotegira joatea zen zuzenena. Partikularrak, batez ere gastronomia elkarteetako adituak, sagardogilearekin egoten ziren urtarill aldean, eta probaketara joaten ziren. Soziedadean kazolatxoak prestatzen zuen, bakailaoa edo legatza, eta lauzpabost bazkide joaten ziren sagardotegira probatzera upel bakoitzekoa. Probaketa horren arabera eskatzen zioten botila kopuru bat sagardogileari euren gustuko upeletik.

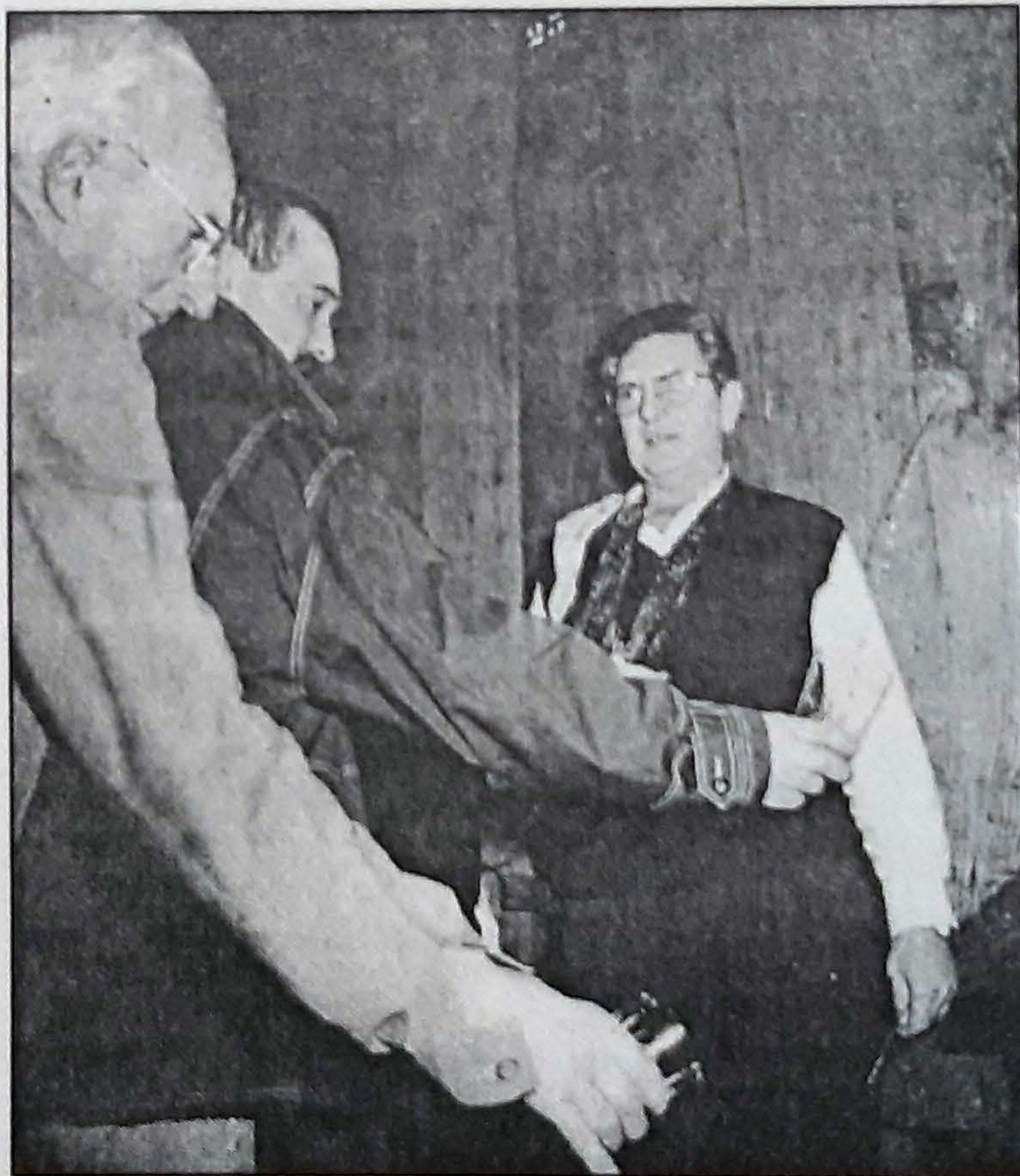


Gipuzkoarrek edaten dute sagardo gehien, baina merkatua zabaltzeko doa etengabe.

JACOBA MANTEROLA

Horrela saltzen zen gehien». Hor-tik etorri zen, enologo honen ustez, lagunartean gero eta ugariagoa egitea probaketara joateko gogoa eta ohitura. «eta azkenean gainezka zebilenz nolabait sagardogilea. Txotxaren eztanda izan da azken urteotan, eta alde horretatik uste dut egonezin pixka bat sortu dela sagardogileen artean, ez baitago sagardotegietara sagardoa probatzera joateko eta urte osorako sagardoa hitzarteko aukeraren benetakoa kontzientzia».

Baina zertarako balio dezake kontzientziak sagardotegira joan, leporaino edan eta sabela bakailao eta txuletaz bapo beteta bukatzeko? Saenz enologoak azkar asko erantzun dio galderari. «Nola edan, produktua estimatuz eta beste hainbat gauza kontuan hartuz. Sagardo naturala batez ere Gipuzkoan edaten da. Produktuaren % 75 zehazki. % 20 Euskal Herriko beste herrialdeetan, eta gainerakoa hiri handi batzuetara bildaltzen da batez ere. Baina sagardotegira txotx egitera doan jende askori azke-



Adituen ustez, adinduek ezagutzen dute hobekien sagardoa.

JACOBA MANTEROLA

nean berdin zaio garagardoa, txanpaina edo sagardoa edan. Hor bai benetan hezkuntza lana behar dela sagardogilearen aldetik, bezeroari erakutsi egin behar baitzaio».

Lehen ikasgaia • Erakusten hasita, lehen ikasgaia sagardoaren ezaugarriak ezagutzea da. Aldatu egin diren ezaugarriak gainera, garai bateko sagardoak antz gutxi baitu egungoarekin. «Garai batean, jendeak gorputz handiagoko ardoa zuen gustuko. Orain leundu egin da gorputz hori. Sagardoarekin ere berdin gertatu da. Orain, garai bateko sagardo gogorra baino leunagoak nahi dira, gehiago edatea eskatuko dizuna».

Sagardoa ongi dastatzeko, beharrezkoa da sagardoa upeletik atera eta edalontzian apar ona ateratzea, txinparta. «Baina behar dela desagertu behar du, aparra ona bada. Horretarako, edalontziaren barne ertzetik sartu behar da sagardoa. Sagardoaren aparra ongi desagertzen bada, lehen ezaugarria badu».

Ondoren, kolorea dator. Sagardoa ez da zurbilegia izan behar, ez eta hori ilunegia ere. Hori berdexka izan behar du, lasto kolorekoa. «Batzuei argiagoa gustatzen zaie, besteel ilunagoa, baina tarteko bide horretan egon behar du», argitu digu Saenzek.

Usainaren txanda dator behar. Sagardoa usaina izan behar du, irakitea amaitua dagoela adieraziko duena. «Upel zikinaren usaina izatea txarra da». Ondoren dator zaporea. Gorputz pixka bat izango duen sagardoa behar da, garraztasun ukitu bat izango duena baina mikaztasunik gabe. Dastatze biribila behar du.

Saenzen arabera, hau guztia adierazten saiatzen dira ematen dituzten hitzaldietan, baina hori sagardogileen lana ere bada. «Produktuaren ekoizpen prozesua azaldu behar die bezeroei, eta sagardoaren ezaugarri onak ere bai, hartuko duten sagardoa ezagutu dezaten, eta kanpoko erosten duen behar dela jakin dezaten. Sagardoa atera

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menua

Tortilak:
Bakailaoa,
Urdaiatzpikoa edo
Txistorra

Bakailaoa
piperrekin

Txuletoia

Postreak

Gazta,
Irasagar-dultzea
eta Intxaurrek

Prezioa:

2.800

bakarrak

BEZa berrera

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.

HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: **BENETAKO SAGARDOTEGIA**, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoaz lagunduta.

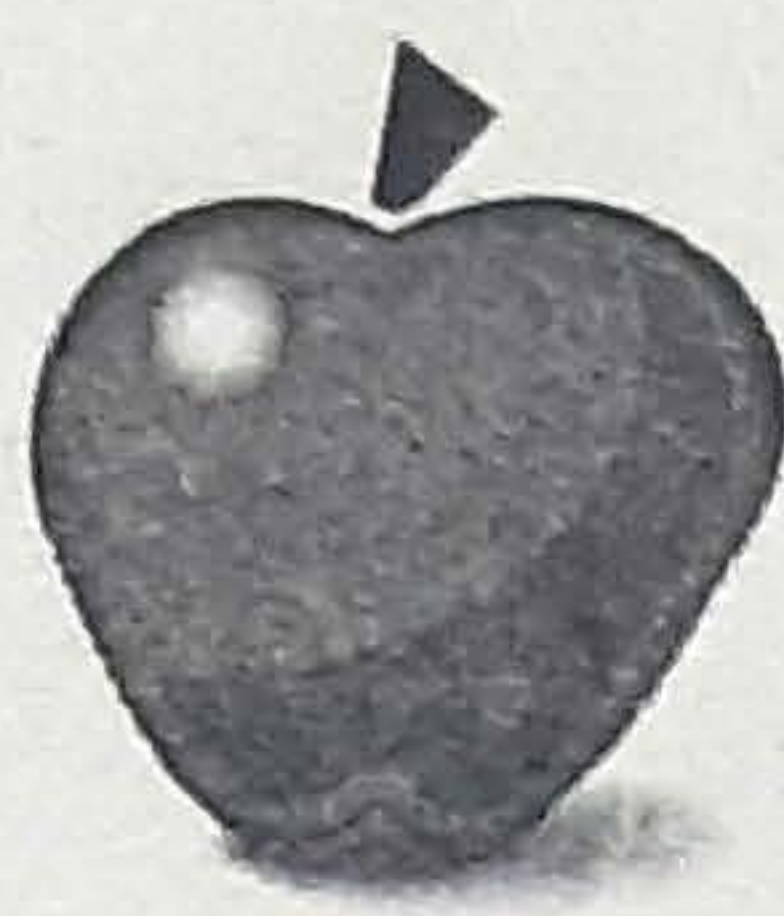
...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.

Mahai erreserbak
egiteko
Tel.: 948 30 31 92

AIZOAIN
Sagardotegia

Aizoain Industrialdea • GOLA zerbitzugunearen atzean



Astegunetan sagardotegira joaten direnek probaketa egiten dute, eta asteburukoek, gehienbat edatea dute helburu. JAGOBA MANTEROLA

Garai batean, txotxera sagardoa dastatzera joaten zen jendea, urte osoan edan nahi zuen sagardoa dastatzera; funtzio hori, neurri batean, ahaztu egin da bezeroen artean



Sagardogileek bezeroei euren produktua nola egin eta edan behar den erakutsi behar diete. JAGOBA MANTEROLA

bezain pronto edan behar da, eta ondoren berriro atera, galdu egiten baitu airearen kontaktuan.

Enologoak argi dauka, ordea, hau guztia egitea oso zaila dela askotan sagardogileentzat, sagardotegian jende asko dagonean zaila baita guztiei honelakoak azaldu eta aldi berean eskatzen dutena zerbitzatzera. «Baina lortu egin behar da, ardo bodegetara joaten garenean nola jokatu dakigun bezalaxe, sagardotegian portatzen jakitea. Bartzuek akelarreak egiten dituzte, eta hori ez da bidezkoa».

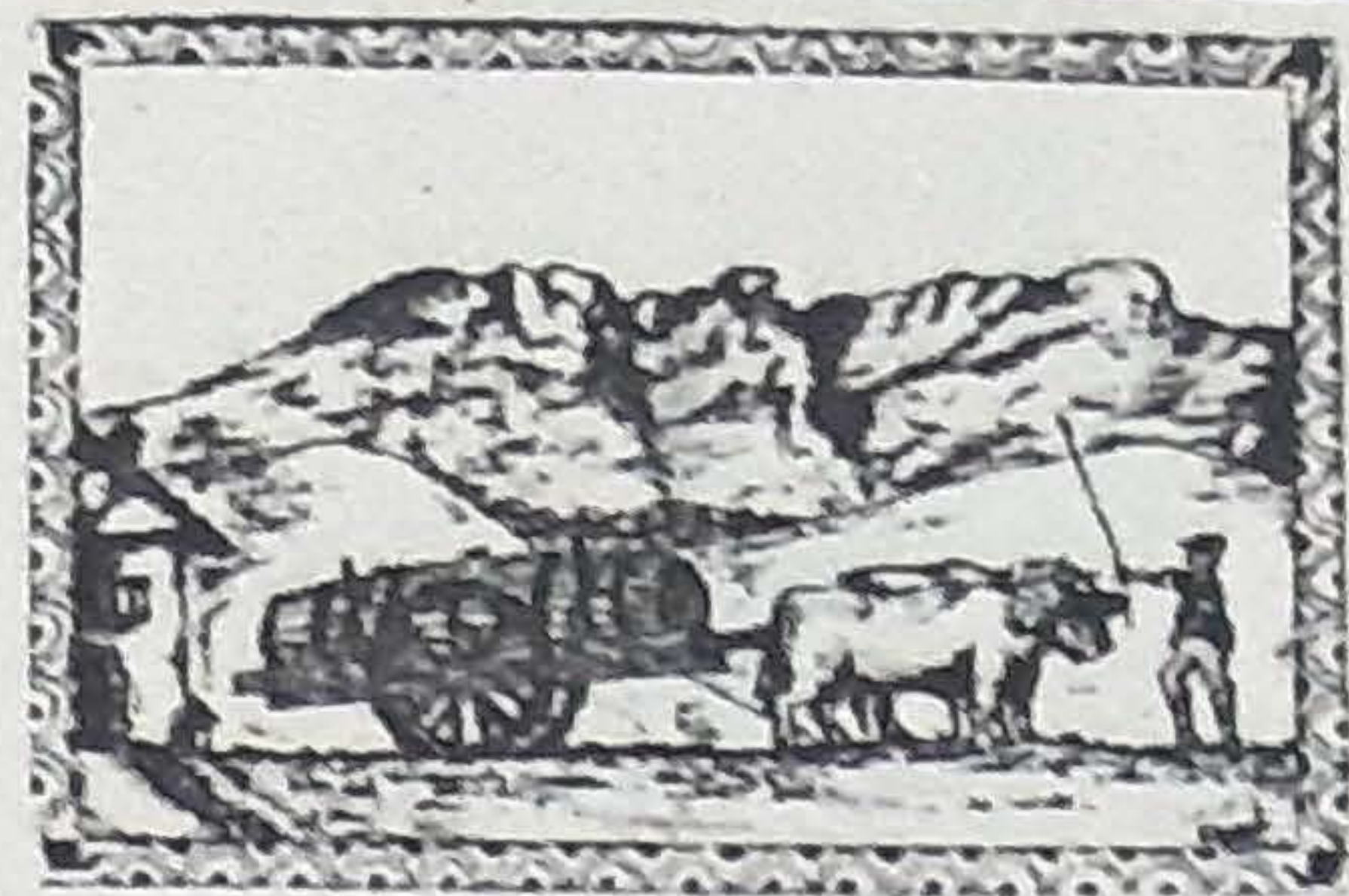
Akelarrean sagardotegian? •

Honekin guztiarekin batera beste gai bat ageri da. Txotx garaian ostiraletan eta larunbatetan goia jotzen da sagardotegietan. Guztiek jai dute eta sagardotegian ez

dute zertan neurririk jarri. Aste egunetan, aldiz, jende gutxiago joaten da normalean, eta horiek orokorrean adituagoak dira, hurrengo egunean lana izanik sagardoa dastatzera joaten direlako batez ere. Asteburuetan neurritik ateratzen da sagardoa edatea. Horregatik hobe da 80 bezero izatea baino ondo, eta ez 100 baino gaizki». Hauxe da Sagardogileen Elkarteak gomendatzen duena, jendea beste jarrera batekin joan dadin euren garaia. Txotx garaialak jatorriz zuen promozio betebeharrak be-

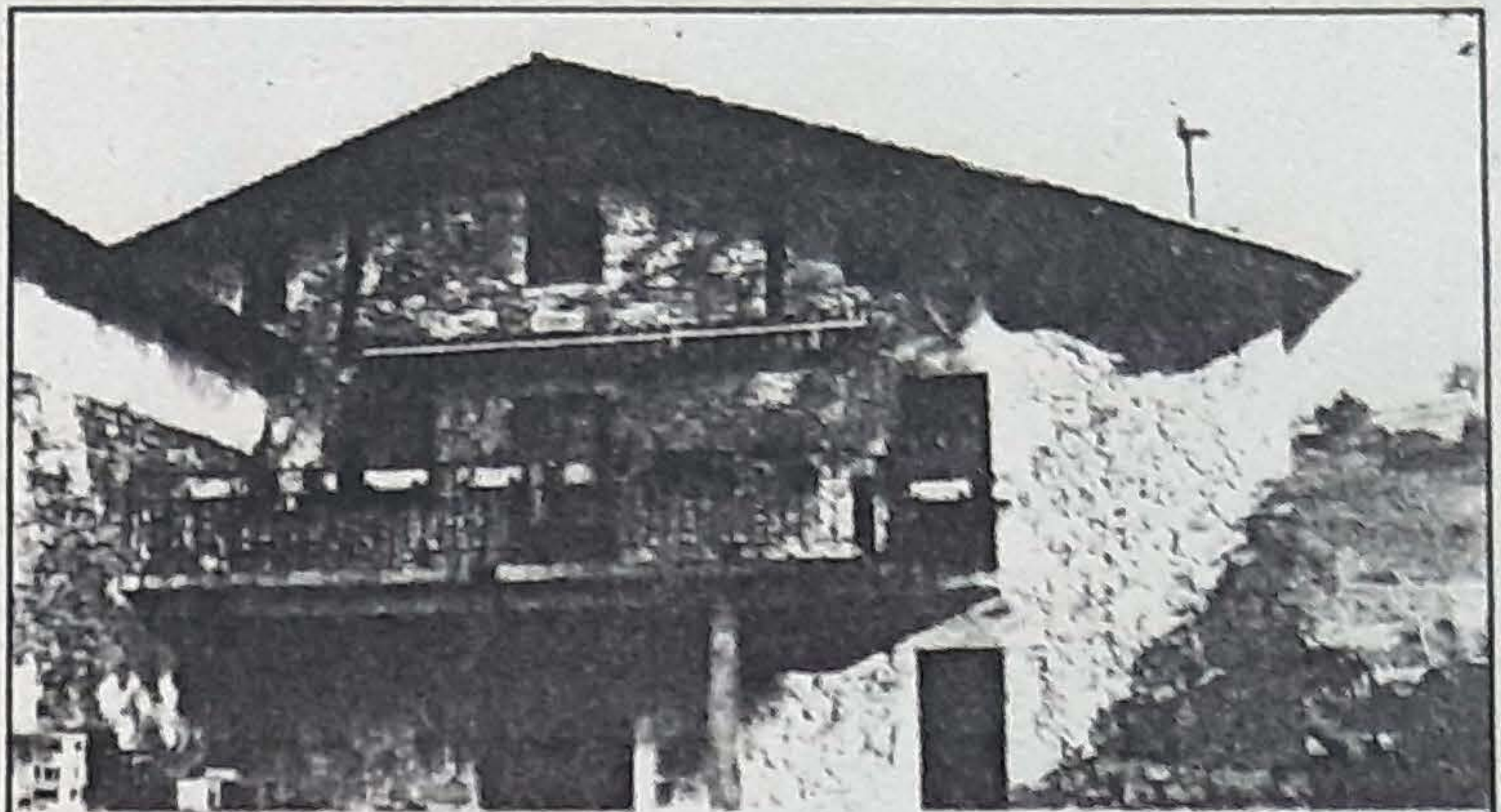
rreskura dadin.

Txotx garaia alde batera utzita, ezin ahaztu gero eta gehiago edaten dela botillako sagardoa. Honek, Saenz enologoaren ustez, merkatua zabalduz doala adierazten du, «baina txotx garaia sagardoa dastatu eta gustukoena aukeratzera denez berez, ez da islatzen azken urteotan txotxkoak izan duen gorakada urtean zeharreko salmentetan. Sagardoaren salmentak igo egin dira, baina proportzio hori behar bezala gordeko balitz, bikoliztuta legoke salmenta kopurua». X



REZOLA SAGARDOTEGIA

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



Mendiola Sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.



BEREZIARTUA SAGARDOAK

Berean Etxea - Iparralde bidea, z/g
☎ (943) 55 57 98 - Faxa: (943) 33 19 10
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Sidra Natural - Sagardo Naturala



Martindegi auzoa, 29 Tel.: 55.58.51 - 55.02.81
20.120 HERNANI (Gipuzkoa)

Zelaia Sagardoak

GURUTZETA SAGARDO NATURALA

55.22.42 / 55.78.49 tel.
GURUTZETA ETXEA
ZAMOKA Pas., 59
ASTIGARRAGA

Ostegunetako Tentazioa

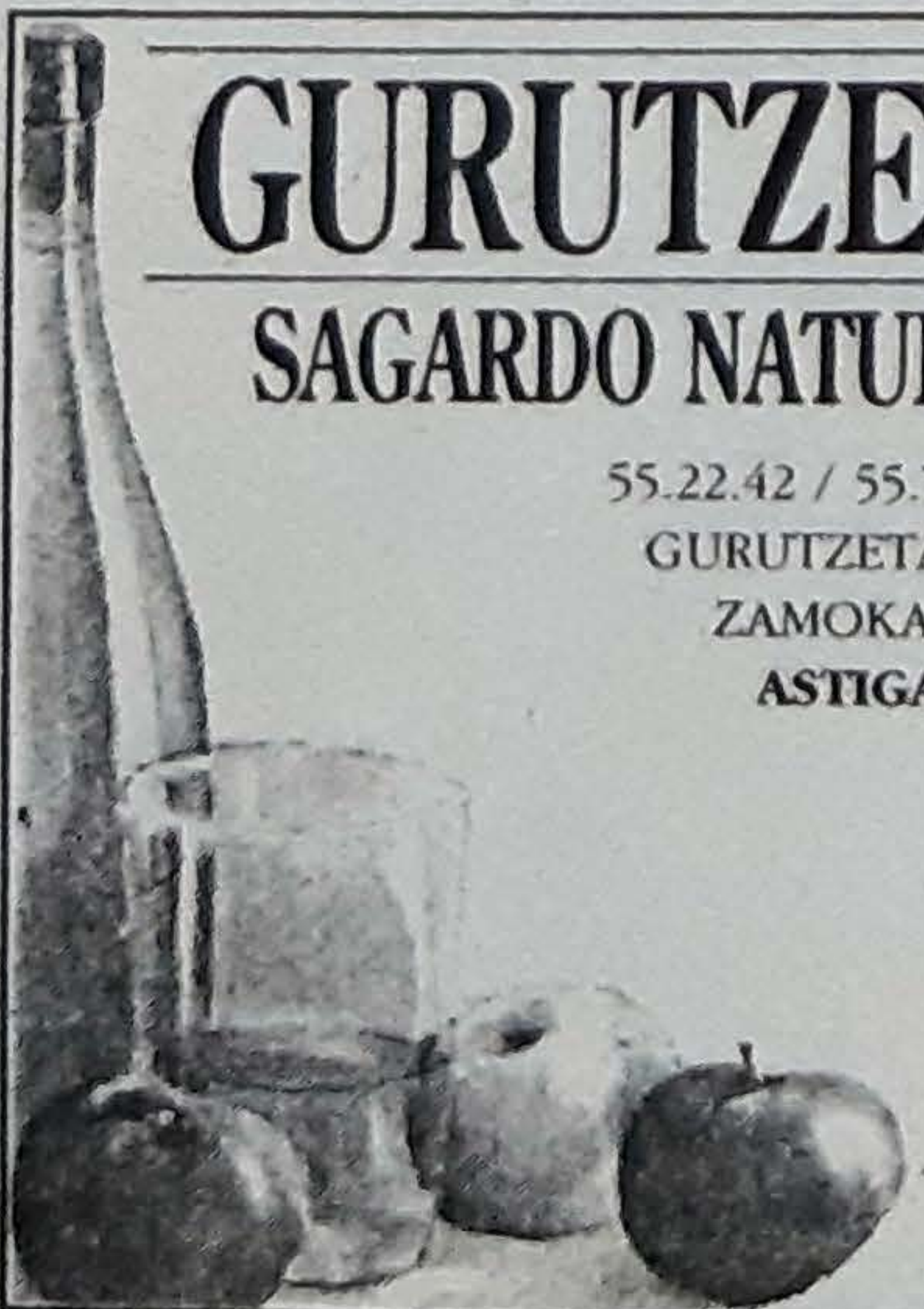
Gurutzetako Menua

- Bakailao tortila
- Gazta eta intxaurrak
- Txuleta
- Sagardoa txotxetik

1.800 pzta.

...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN

eta botila bana sagardo opari
Eska oraintxe bertan zure tokia!!!



Sagardoa

Sagar kontuak pil-pilean

Iaz bezala, hainbat bilera eta gero, aurten ere ez da itxi sagarraren prezioa erabakitzeke negoziaketa mahaia

Mama goxoa egiteko lehengai nagusia sagarra da. Azken urteotan gora egin du sagardo ekoizpenak, eta berarekin batera, baita sagar ekoizpenak ere. Ekoizleen artean harremanak izatea beharrezkoa da guztiok edaten dugun produktua urtero eskuratzeko.

DUELA zazpi bat urte eseri ziren lehen aldiz mahaia berean sagardo zein sagar ekoizleak, bien interesa den sagar kiloaren prezioa erabakitzeke. Negoziaketak, ordea, askotan ez du amaiera garbirik izan, azken bi urteotan kasu, ez baita negoziaketarik itxi.

Mahaia negoziatzaile honetara esertzen dira EHNE eta ENBA sindikatuen ordezkariak, sagardozaleek osatuak dituzten Gipuzkoako Sagardozaleen Elkarte eta Taldea Elkartearenak eta sagar ekoizleena den Fruitel Elkarteak. Duela hiru urteko negoziazioak ez zirela amaitzen eta, Diputazioko ordezkariak eskatu zen mahaian, arbitro lana bete zezan. Hala ere, ondoren bi urte hauetan ez da negoziaketarik itxi.

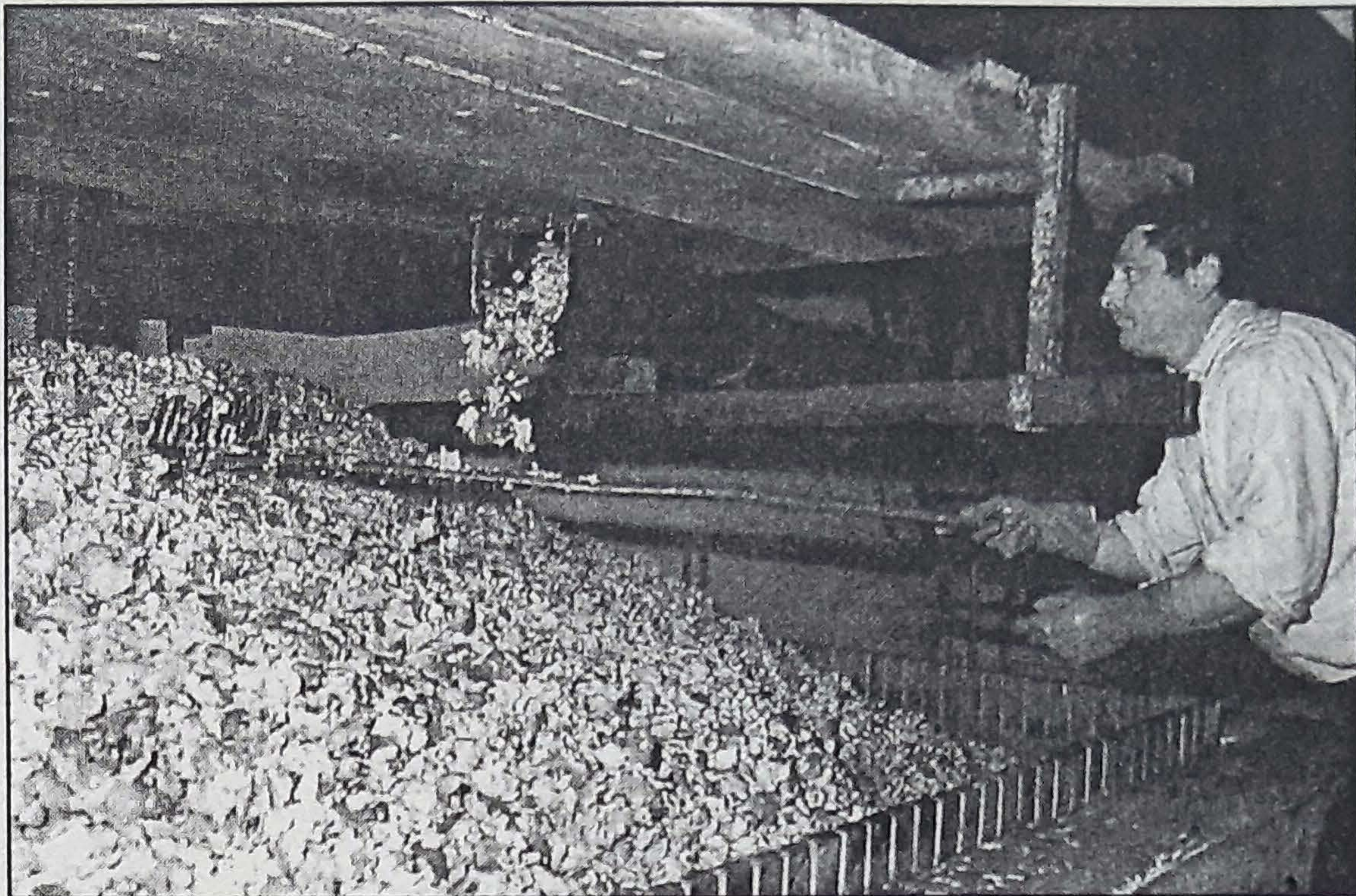
Fruitel Elkarteak lehenakari Juan Anton Oiarzabalen ustez, negoziaketa hauen arazo nagusia planteamenduan bilatu behar da. «Planteamendu honek ez du balio. Banatzaile eta erosle batzuen artean prezioa bakarrik negoziatzea ezinezkoa da. Negoziaketak zabalagoa izan behar du, eta helburu konkretu batekin. Autoak egiten dituenak ezin du bere banatzailearekin negoziatu soilik enbragearen prezioa, baizik eta hemendik urte jakin batzuetara nahi duen lehiakortasun eta kalitatea ezagututa zer tresna nahi dituen, elkarrekin hel gaitzen biak kalitate maila horretara. Plan sektorial batez ari naiz hitz egiten finean, eta hemen ez da honelakorik ikusten. Hori ez dagoen bitartean, egungo negoziaketak ez dira na-

hikoak; prezioa oso arlo garrantzitsua den arren, ezin du izan negoziaketaren ardatz nagusi bakarra».

Sagardogileen aldetik aurtengo negoziaketan bi proposamen izan direla dio Oiarzabalek. Sagardogileen Elkarteak prezio bakarren sistema proposatu zuten, 32 pezetan erosi nahian sagar kilo. Taldekoek, aldiz, 30 pezetako oinarritzko prezioa ezarri ondoren, sagar bakoitzaren kalitatea neurtu ondoren % 25 bat gehitzea proposatu zuten. Horrela, sagar onaren kilo bakoitzeko 37 pezeta inguru ordain zitezkeen.

Oiarzabalen ustez, azken proposamen honek luke antz handiena plangintza orokor batekin. «Etorkizunari begirako negoziaketa da helburu guretzat, sektorea orokorrean hartuta, eta kalitateari begiratzea alde horretatik oso garrantzitsua da. Jakin behar dugu, gainera, zer sagar mota den egokiagoa kalitate horretarako».

Egoera honen konponbidea oraindik urrun dela dio, ordea, Fruitelkoak. Sagardogile zein sagar ekoizleen sektoreak oso kaotikoak direla deritzo, eta merkaturak bera ere ez dela oso gardena. «Inork ez daki zenbat ari den ordaintzen sagarra oroko-



Sagar ekoizleen artean sektorearen plangintza orokor baten beharra ikusten da.

rrean. Kalitateaz hitz egitea, sektorearen berregituratzeaz mintzatu gabe, konponbide eskasa da».

Honelako planteamenduak aldatzeko arazo asko daudela ere onartzen du Oiarzabalek. «Badi-rudi batzuk ez direla enteratzen zer ari den gertatzen sektore honenkin, zer egoeratan dagoen. Baina zer gertatzen ari den ikusten ez denean, esan nahi da batzuk oso gustura daudela egungo

egoerarekin».

Etorkizunari begira, sagardotarako sagarra arautzea beharrezkotzat jotzen du oso Fruitelkoak, ekoiztu beharreko kalitateko sagarra ezagutzeko. Baita datozen urteotarako dauden sagardo ekoizpenen aurrikuspena egitea ere, zenbat sagar beharko den jakiteko.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak lehenakaria den Joxe Miel Bereziartuaren ustez, arazoa oso ezbedina da. «Arazoak hasten dira ez delako agiririk sortzen. Sindikatuek, sagar ekoizleek, baserritarrek berek edo ez dakit zeinek egin beharko lukeen, urrian sagardo prezioa egiten hasten denean zenbat kilo dauden jakiteko. Nola ez den jakiten, zail da balorazioa egitea.

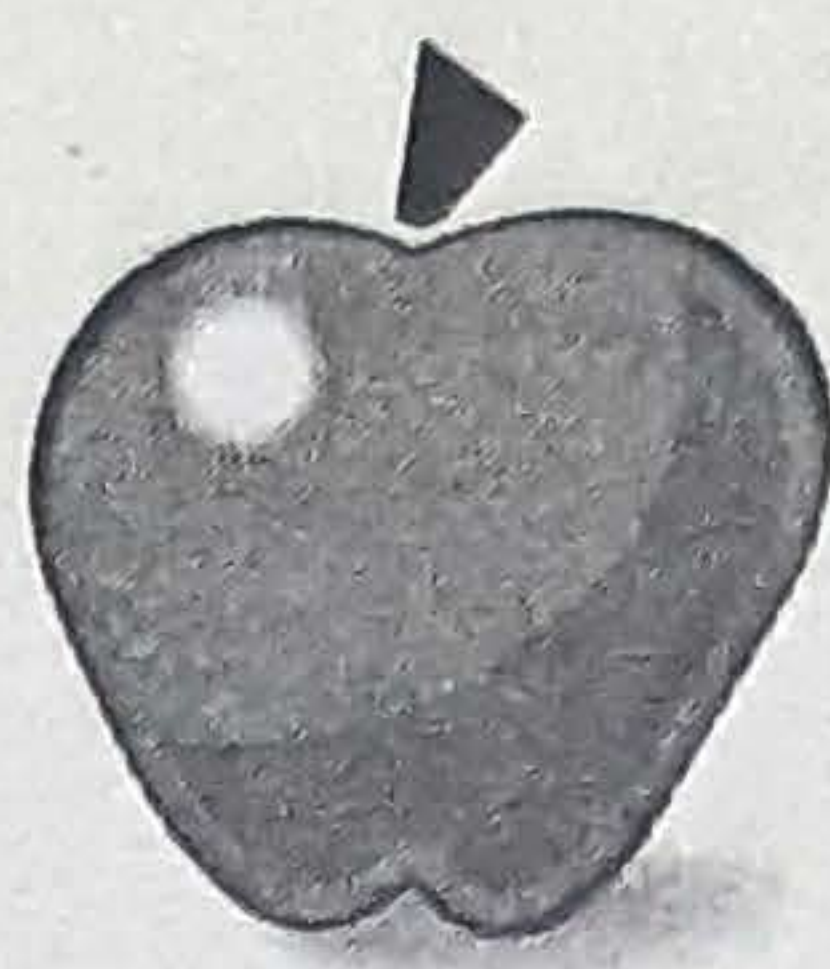
Sagardogileek eskatzen dugu beti kilo horiek azaldu egin behar direla. Horrela oso zaila da preziorik egitea».

Baserritarrak aurtengo prezioak onartu egin dituela nabarmentzen du Bereziartuak, «sindikatuak ezezkua eman arren negoziaketetan». «Sagar ekoizleek ere ikusten dute gero eta sagar gehiago erabiltzen hasi garela, eta horrela berealek ere saltzeko aukera gehiago dutela».

Errolda bat egitea da sagardogileen honen ustez konponbide bat. «Denok lan pixka bat egin behar dugu arlo horretan. Abuztu eta irail aldera jada gutxi gora-behera jakiteko zenbat kilo izango den. Urri hasierarako sagardogileak jakin egin behar du zenbat sagarrekin kontu dezakeen. Ba-

Juan Anton Oiarzabal: «Etorkizunari begirako negoziaketa da helburu guretzat, sektorea orokorrean hartuta, etalitateari begiratzea alde horretatik oso garrantzitsua da, jakin behar dugu, gainera, zein sagar mota den egokiagoa kalitate horretarako»

**Sagardoa,
Idiazabalgo Gaztarekin,
beti gozo.**



dakit hori oso zaila dela, eta horregatik ez diot inori leporatzen. Baina egin beharko genuke».

Gipuzkoan aurten sagarra ondo ordaindu dela dio, eta Europan ez dela hemen baino gehiago ordaindu. «Gutxi dagoenean asko pagatu eta asko dagoenean gutxi pagatzea baino hobea da linea bat mantentzea, horregatik egin dugu aurten egin dugun proposamena. Aurten, bertako sagarra % 50ean erabili dugu, eta datorrenean ez nintzateke harrituko gehiago izatea».

Migel Zapiainek, Taldea Elkarte-ko lehendakariak, negoziaketa mahai honi ez dio zentzu handirik ikusten egun. «Mahaiari esertzen garenean, gure borondatea bide batetik doa, eta errealitatea beste batetik. Akordio bat lortzen denean ere, ez du ezertarako balio, eskaera eta eskaintzaren legeak gehiago agintzen duelako. Hau esatea gogorra den arren, sagardozaleen aldetik akordioak erreferentzia bezala hartzen dira, ez onartutako zerbait bezala. Horrela, mahai horien beharrik ez dut ikusten egun».

Akordioak hartzen direnean sagar ekotzle guztiak zaku beren sartzen direla dio Zapiainek, eta euren elkartearen ustez ez duela horrela izan behar. «Ez da berdina bere erara lan egiten duena, nahi duen sagar mota lantzen duena, nahi duenean biltzen duena eta kanpaina barruan baldintza batzuk betetzen ez di-



Oso zaila da egun jakitea zein prezio ordaintzen diren sagar kilo bakoitzeko.

tuena, besteen alboan».

Plangintza integral baten beharra ikusten duen arren, ez du itxaropen handirik Taldeakoak. «Hemen euskaldunak beharrean alemanak biziko balira, akaso

posible izango litzateke, baina hemen bakoitzak nahi duena egiten du. Horregatik proposatu dugu oinarritzko prezio bat eta kalitatearen arabera gehigarri bat».

Sindikatuaren eskaera plangintza orokor baten bila doa

AZKEN bi urteotan sagar ekotzleen eta sagardogileen arteko negoziaketa mahaiak ez du lortu bere helburua. Sagarrak ordaindu beharreko prezioa ez da akordio batean islatu, eta mahai horretan parte hartzen duten bi nekazaritza sindikatuentzat argi dago planteamendu aldaketa baten beharrean dagoela sektorea. EHNE sindikatuak sektorearen gaineko sagardotarako politikari buruzko politikari serio bat egiteko eskatu dio Gipuzkoako

Diputazioari. «Urterotik gauza bera gertatzen dela ikusirik, bertako sektorearen etorkizuna ziurtatuko duen politika serio bat gauza dezan eskatu diogu, ez duelako politika finko bat egiten kanpoko sagarraren aurrean bertako produktzioa defenditu eta desberdintzeko. Azken urteotan Diputazioak dirulaguntza asko eman ditu sagardotarako gasuak bultzatzeko, baina hala eta guztiz ere, sagar ekotzleek ordaintzen zaizkien prezioak

beherantz doaz sektorearen etorkizuna kolokan jarriz. Honez gain, diru publikoa ematen da, baina ez da zaintzen nola erabili den», diosku sindikatu honetako Marta Agirrezabalak.

ENBAko Antonio Larzabalek ere bere kezka azaldu du dirulaguntzen bitartez aldatutako sagarraren inguruan. «Sagastak sartzea doan erabakirik, askok edozein lekutan aldatzen dute, baserriarentzako osagarri bezala».

Negozialak berari buruz, Larzabalen ustez Taldea sagardogile elkartearen proposamena egokiena izan zen. «Horrela, produktoreari aliantzia bat ematen zaio. Sagarrak beste gauza bat da. Orain aldatuta berriak ari dira egiten. Mota asko daude eta beranduko sagarra sartzen ari dira Diputazioarekin bat egiteko ere gorde egin behar dira. Garbitasuna eta kalitatea, hori lehentasuna izan behar dela uste dugu». X

Egunkaria
(943) 300222
iragarkiak

AMARA-BERRI SAGARDOTEGIA

Txotx denboraldia, hasi dugu. Baskariak eta afariak urte osoan.

Etor zaitez gure sagardoa dastatzera.

Isabel II, 4 Trasera • Plaza de los Marineros • Donostia Telf. 46 46 84

ARSO Espezialitatea:
Parrilan erretako
arrain eta txuletak.

SAGARDOTEGIA

ZUBIAURRE, 8 • 51 59 56 • ERRENTERIA

EIZMENDI

Sagardotegia
Erretegia

OTSUENEA - TXIKI BASERRIA 55 64 05 tel.
OSINAGA AUZOA HERNANI

OTSUA - ENEA
SAGARDOTEGIA
Simon Etxeberria

Osiñaga auzoa HERNANI Tf.: 55 68 94

LARRE-GAIN
Sagardotegia

55 58 46 HERNANI
SAGARDOA BOTILAN SALGAI URTE OSOAN

UDANA, Gazidurak

- Hautazko bakailoa. Laboraketa eta banaketa
- Faroe-Islandia e.a. ko bakailoa

SALMENTA KOSKERAN:
Fermin Calbeton, 34
Tel-Faxa: 42 45 99
DONOSTIA

LANTEGIA:
Arretxe gaina. Belasko eraikina, 36
Tel: (943) 62 48 22
Faxa: (943) 62 96 76
IRUN

Txertakadi
Sagardotegia

Urtesabel Auzoa
Tel.: 16 13 59

20247 Zaldibia
(Gipuzkoa)

ellunbe

Txoko Alde auzoa
20170 USURBIL - Gipuzkoa
☎ (943) 37 16 49 - 37 16 52

SAGARDOTEGIA

Etxe - Zuri
Sagardotegia

- Sagardo denboralditik kanpo ere irekita.
- Sagardoa urte guztian txotxetik.
- Bataio, Jaunartze, lagunarteko otordu, despedida etab.

ETXE-TXURI Baserría Tel.: 88 20 49 **OLABERRIA**

URDAIRA
SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 13an irekitzen dugu
Urdaira baserría - AGINAGA(Usurbil) - 37.26.91 tel.

EGi-LVZE
ERRETEGIA -
SAGARDOTEGIA

Zamalbide auzoa - ☎ 52 39 05 - ERRETERIA

OTATZA
SAGARDOTEGIA

Otatza baserría
Tel.: 943 - 80 17 57 20214 - BEASAIN

TXOKO - BERRI
SAGARDOTEGIA

Eguerdian eta iluntzean irekita.

Gudamendi, 24 ☎ 21 59 03 **IGELDO - Donostia**

Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

San Fausto, 17
Tel.: 658 29 67
ELORRIO

Sagardoa



Hamar urte hauetan sagardogileek gero eta gehiago jo dute altzairuzko upelak eskuratzera.
JAGOBA MANTEROLA

◆ Anton Otaegi ◆ Enpresaria

«Altzairuzko tresnekin prozesu osoa egitea dugu helburu»

Ia 20 urte daramatza Anton Otaegik altzairua lantzen duen enpresa bat zuzentzen. Mota guztietako lanak egin ditu horrela material hau erabiltzen. Azken hamarkadan, GOG tailerren bezero ugarienetakoak sagardogileak izan dira, altzairuzko upelak egiteari ekin baitzioten jo eta ke. Egun, sagardogile gehientsuenek dute Antonen tailerretik irteerako upelen bat.

■ Noiztik aritzen zarete altzairuzko upelak egiten?

Hamar bat urte edo izango dira hasi ginela poliki-poliki, eta gero eta gehiago ekoizten. Kostata, baina bezeroak lortu ditugu.

■ Beste gauza batzuk ere egiten dituzue. Noiz ikusi zenuten upelgintzan etorkizuna zegoela? Zeuok ikusita, edota sagardogileek horrela eskatuta?

Ikusten zen sagardogile batzuk bazirela salto hori eman nahian, baina erabakia hartzeko zailtasunekin. Ez ziren ausartzen. Pixkanaka-pixkanaka hasi ziren, ezkutuka bezala, altzairu herdoi-herdoi, gero eta gehiago, gero eta gehiago; konturatu dira hobe dela hala.

■ Hasiera horietan ere zuzana jo zuten?

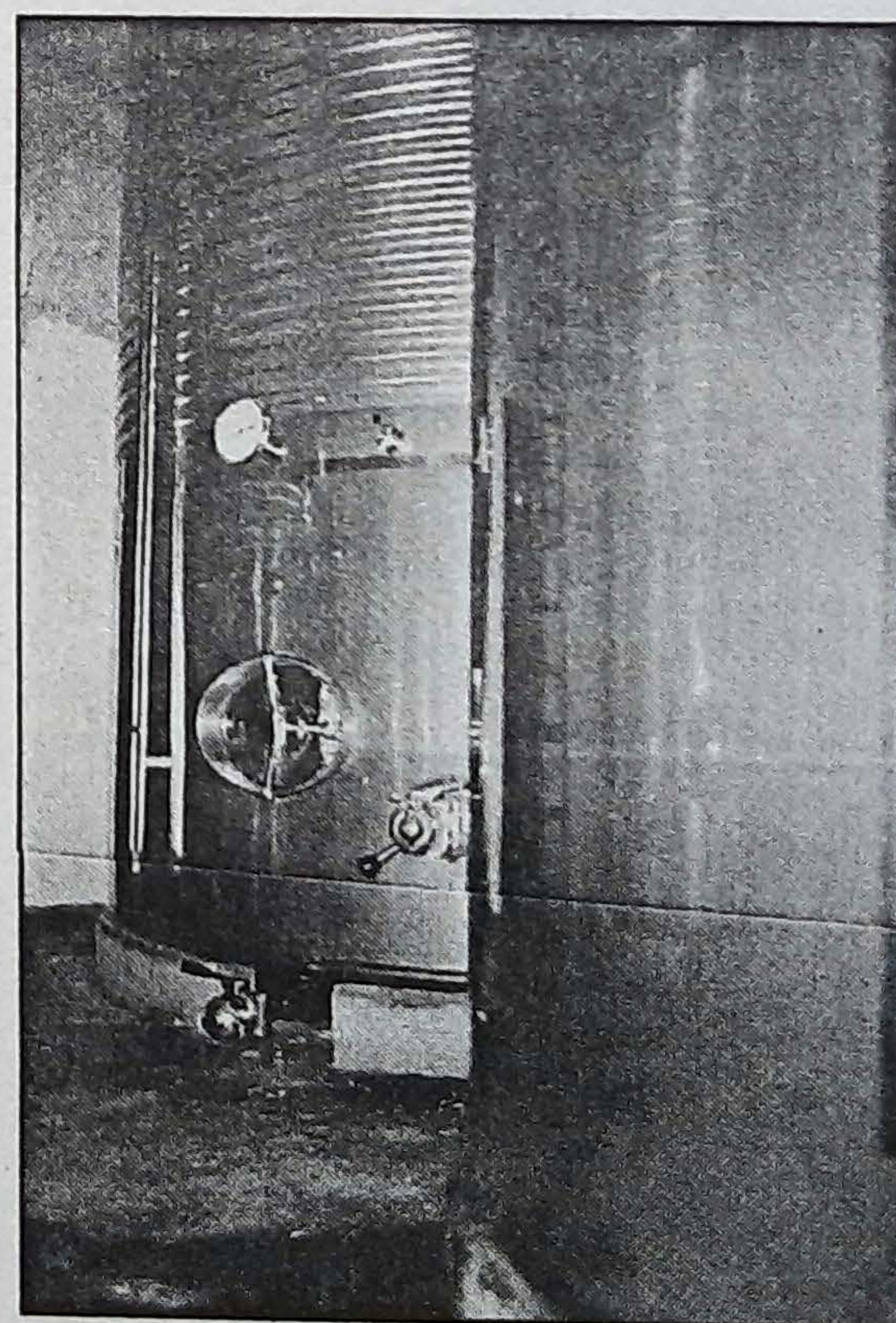
Ez. Garai hartan denak elkar-tuak ziren, eta lehenbizikoz kanpotik ekarri zituzten. Mordoxka bat elkartu zen, eta Burgostik ekarri zituzten upel batzuk. Gero hasi ziren konturatzen hemen ere posible zela egitea, eta inguruotako gehientsuenekin dugu egun harremana.

■ Esan liteke egun sagardotegi gehienek dutela altzairuzko upelen bat?

Baiez uste dut. % 80k gutxienez badute baten bat.

■ Horrek alde handia ekarri du sagardoetan.

Sagardoa kontserbatzeko, garbitasuna ziurtatzeko eta kontrolatzeko hobeak dira. Gehienak hotz jartzen ari dira, upelean sartzen dute sagardoa, eta nahi du-



«Gure lana neurriko upelak egitea da. Aspaldiko sagardotegia duenak ezin dira edozein neurritako upela erosi, berak bodegan dituen neurri berezietara upela egokitu baizik», dio Otaegik.
J.M.

tenean botilaratzeko aukera dute.

■ Prezio aldetik zein tarte dago egurrezko eta altzairuzko upelen artean?

Ez baldin badira oso upel txikiak hartzera joaten, eta 15.000-20.000 litroko bat eskatzen badute, egurrezkoarekin berdintsu dabil prezioan. Txikiak nahi izanez gero, garestiago izaten da, handien osagarri berak dituelako oso neurri txikitian, eta horrek asko garestitzen du.

■ Eboluziorik izan al da azken

urteotan altzairuzko upelgintzan?

Noski. Hasiera batean onak izatea eskatzen zitzairen. Orain, onak izateaz gain, politak behar dute izan. Pentsatu behar da lehia handia dagoela kanpoko jendearekin.

Material aldetik ere aldaketak izan dira. Hasiera batean kalitate ona likidoak gordetzeko behar zen. Gero airea ere kontrolatzeko. Orain, dena behar da kalitatekoa, gaur edo bihar deposito horrek sagardoa beharrean ozpina har-



tuko badu, onena izan behar baitu. Pentsatu behar da agian ez garea kanpokoak baina merkeagoak, baina kalitatez malla ona ibiltzen dugula. Erabiltzen dugun materiala 316-L altzairu herdoileztina da.

Askotan jendeak uste du altzairua guztia berdina dela, baina mota asko daude. Batzuk azidoaren aurkakoak dira, beste batzuk ez, eta produktu bakoitzak altzairu mota bat eskatzen du.

■ **Alpatu duzu hemengo sagardogle gehienekin dituzuela harremanak. Kanpora begira ez duzue harremanik?**

Orain Bizkaia aldean ere salzen hasi gara. Han hasi dira esnatzen sagardoaren kontuetan. Bizkaiko Diputazioari ere Zallako prototipoa egin diogu.

Alpatu behar da ez ditugula upelak bakarrik egiten. Txikitutako sagarra eramateko tresnak, sagarrak garbitzeko ur sistema, denetarik egiten dugu. Ia prozesu guztia egin daiteke gure tresnekin, eta gure helburua da dagoe-na hobetu eta prozesuaren beste zati batzuk ere osatzea. Hasi gara aztertzen mazeratzaileak ere egitea, sagardogleek baitote mazeratzea etorkizuna dela. Dena ongi badao, prozesu guztia egin ahal izango dugu.

■ **Mentalitate aldatetik nabaritu duzu sagardogleen artean?**

Oraindik ere batzuek egurrezko upelak hobeak direla diote. Oso gutxi dira. Badakit sagardotegia polita dela egurrezko upelekin, baina ahal duenak bodega egurrezkoekin uzten du polit-polit, eta aparte altzairuzkoak edukitzen ditu, egurrak eskaintzen ez dizkion hainbat aukera izateko. Altzairuzko upeletik ateratzen den sagardoak txinparta gehiago du, adibidez, eta hori lortzeko aukera gehiago eskaintzen du, edozein gas edo ezartzeko...

Iraupen aldetik ere onak dira. Horrek, hala ere, ez digu kalterik egiten oraingoz, sagardotegi gehienak hazkundera baitira, eta gehientsuenek altzairua sartzen dute egurra beharrean.

Material aldetik garestitu egin dela esan behar da. Duela pare bat urte, guk erabiltzen dugun altzairu mota nahikoa merkea zen, eta lan asko altzairuan egiten genuen, burdina erabili gabe. Orain garestitu egin da, baina jendea konturatu da merezi duela inbertsioak.

■ **Zer motatako upelak egiten dituzue?**

Sailkapena luzea da. 300 litrokoetatik hasita, 35 milakoetaraino. Badira sagardoazale batzuk handixeagoak nahi dituztenak, baina tarte horretan ibiltzen dira gehientsuenak.

Finean, gure lana neurriko jantziak egitea da. Sagardotegi berriren bat egin nahi duenak neurri estandarreko upelak erosten ditu normalean, eta horren arabera sagardotegia moldatu, baina aspaldiko sagardotegiek, eta gehienak hala dira, arazo bat dute alde horretatik, euren bodegen neurritara egokitu behar baitute upel berri bakoitza. Guk hori egiten dugu askotan, eta alde horretatik ez dago lehia egiten digunik kanpoko enpresen artean.



Garai bakoitzak sagardogintza markatu du nolabait. Egungoa, profesionalen tartea da.

JACORA MANTEROLA

Lehenaldira begiratu sagardoaren etorkizuna ulertu nahian

ALDAKETA handiak izan ditu sagardogintzak azken hamarkadetan, gero eta itxialgoa ziztalon merkatuan toki propioa hartu ahal izateko. Egungo sagardogintzak profesionaltasunera jo nahi du, halabeharrez, eta hori lortzeko hainbat gauza utzi dira atzean.

Prozesu hau guztia ulertzeko, ordea, nahitaezkoa da sagardoaren historia ezagutzea. XI. mendera arte egin behar dugu atzera sagardoari buruz gure artean dagoen idatzirik zaharrena topatzeko. Sagastiak garai hartan monasterio zein elizetako donazioak zirenez, 1014. urteko apirilaren 17koa da agiri zaharrena. Nafarroako errege zen Antso III.a Gartzes Nagusiak Leireko monasterioari eginiko donazio bat agertzen du. Hernaniko San Sebastian eliza eta inguruko lurrak alpatzen dira bertan, sagastiak izendatuz lurren xehetasunak azaltzeko. Ipar Euskal Herrian, Baionako katedralak sagasti lurraldeen hamahiru donazio egin zituen 1083. urtean. XII. eta XIII. mendeetako dokumentuetan, berriz, sagasti eta sagardo hitzak ageri dira.

XIV. mendearen erdialdetik aurrera Gipuzkoako udalerrietan indarrean zen sagardoaren produkzioari eta salmentari buruzko araudi zehatz bat. Ez alferrik, ondasun kolektibotzat jotzen baitziren sagastiak eta sagardoa, eta garai hartako xedapen batzuek heriotza zigorra ezartzen zuten upela bat txikitzeagatik, erbesteratzea bost sagarrondo txikitzeagatik eta isun gogorak sagardoari ura botatzeagatik.

Erdi Arotik aurrera, sagastiak babestea eta sagardoaren kalitatea kontrolatzea euskal legegileen ardura eta kezka bilakatu ziren. Udalerriek ere, ahaleginak egin zituzten euren sagardo ekoizpena kanpotarren esku-hartzetik babesteko.

1585eko Gipuzkoako Foruetan agertzen dira jasoak bertako sagardoa babesteko eta

iruzurraren aurkako ahaleginak. Herri askotako artxibotetan, milaka pasarte topa daitezke horrelako legehausteen inguruan. Hernani da mota honetako agiri gehien duen herrietako bat.

XVI. mendearen hasieratik sagarrondo aldatetik beherantz egin zuten Amerikatik ekarritako artoaren mesederrako Manuel Larramendik «reskua eta atsegin» gisa deskribatu zuen sagardoa XVIII. mendean, eta 1754. urtean Gipuzkoako fruiturik ugarienak sagarra eta gaztaina zirela zioen.

Hainbat daturen arabera, 1828an, batez beste, hiru litro sagardo kontsumitzen zituen Donostiako biztanleak eguneko. 1885ean, ordura arte inongo agiritan topatu ez den gai bat azaldu zen Gasteizen, sagardoaren prezioari buruzkoa. Bertan zehazten zen upeleko eta botilaratutako sagardo litro bakoitzeko ordaindu beharrekoa.

Gerra Zibilaren atarian, oraindik ere 800 bat sagardotegi zeuden Euskal Herrian, hauetariko 300 Gipuzkoan zeudelarik. Gerra Zibilaren ondoren, gainbehera egin zuen sagardogintzak. Ordura arte, lur sail handiak erabiltzen ziren sagastietarako, 30eko hamarkadan, adibidez, baserritar batek Donostiako Igaratik Zaurutzeraino sagastiak begibistatik kendu gabe baietz joan egin zuen apustu. Baita irabazi ere.

Gero, sagasti zaharrek betiko fruitu kopurua emateari utzi zioten pixkanaka, urteen nekez, eta sagarrondo berriak aldatzen ez zirenez, kanpotik ekarri behar izan zen sagarra. 1982tik aurrera Gipuzkoako Diputazioak martxan jarritako sagardotarako sagarrondoaren aldatzea plangintza izan da alde horretatik azken urteotan eman den pausorik garrantzitsuenetakoa. Teknikaren laguntza eskutik helduta ekarri duena. X



GARTZIATEGI

★★★★★ Sagardotegia ★★★★★
BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserría
A S T I G A R R A G A

Tf.: 46 96 74
46 77 16

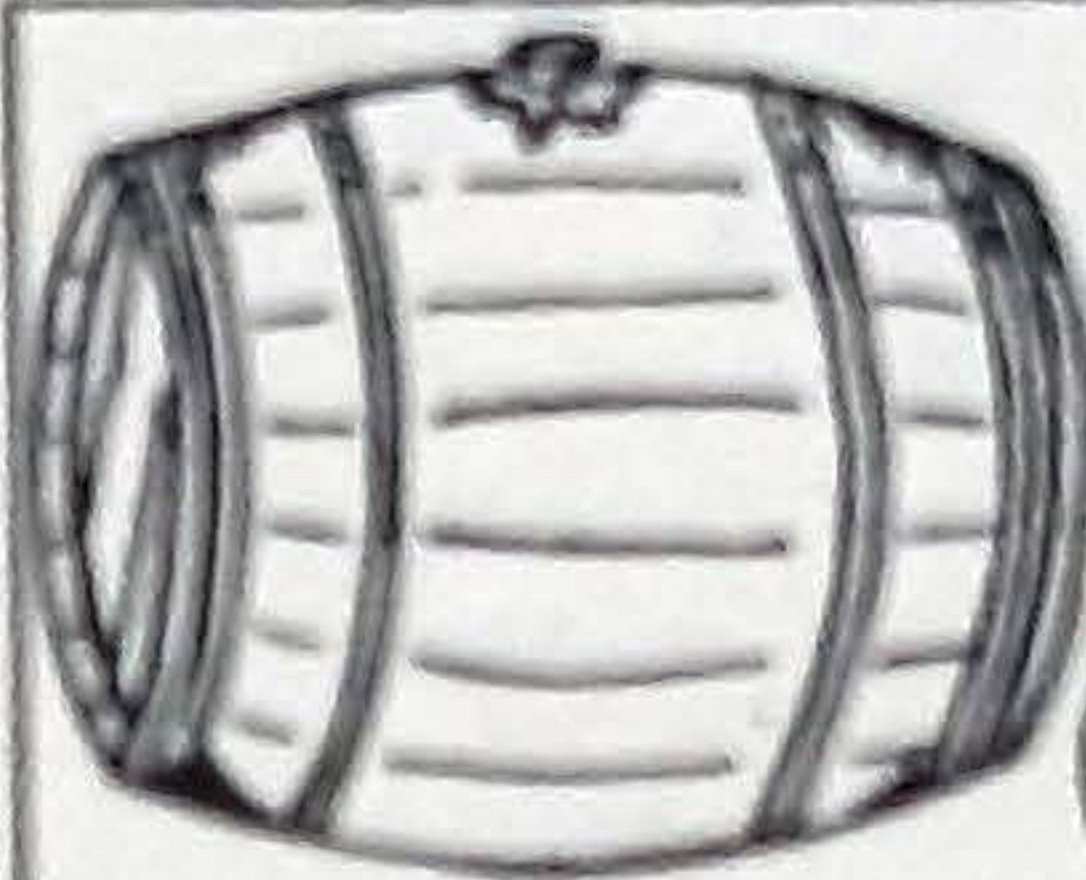


ZABALA

Sagardotegia

▼ Igande arratsaldeetan zabalik eta eguerdien enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



OTEGI

SAGARDOTEGIA

"Txotx denboraldia urtarrilan hasiko da"

Sollaenea Baserría
36.50.29 telefonoa

Zabaleta Entitatea auzoa
LASARTE-ORIA

SAGARDO

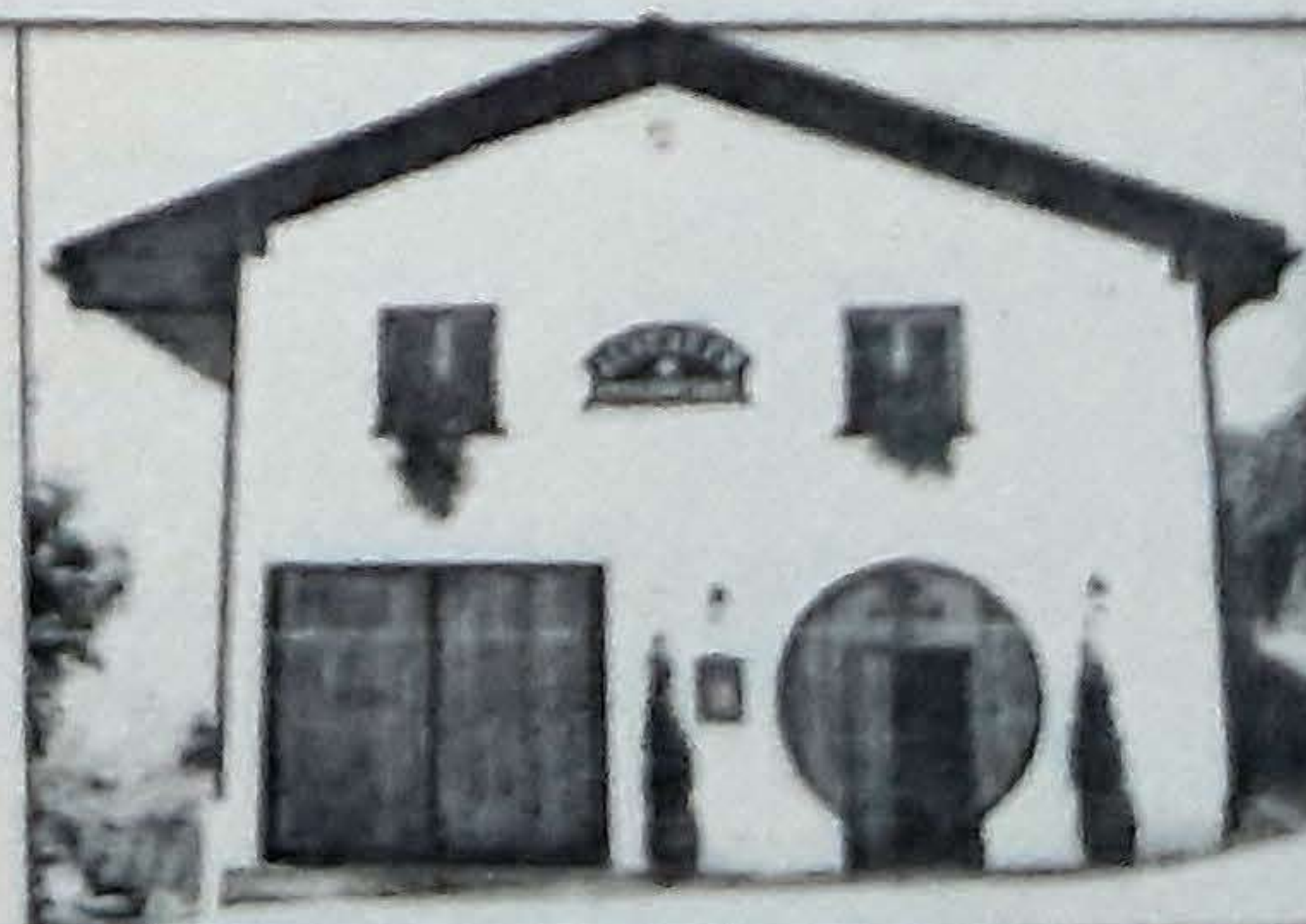


NATURALA

EULA SAGARDOAK

Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - ☎ 55.27.44



ELUTKETA

SAGARDOTEGIA - BASERRIA

Oztaran bailara - URNIETA - 55.69.81 tel.



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

ISASTEGI
SAGARDOTEGIA
Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64
TOLOSA




YRKIOIA
SAGARDOA
Igara, 37 Ferrerenea Baserria ☎ 210168 DONOSTIA

TXIKI-ERDI
Sagardotegia



- Hamaietakoak
- Meriendak
- Afariak
- Egunero irekia

Txiki Erdi Tel.: 49 06 78 20810 OIARTZUN



Gauero
Txotx
XANTI
SAGARDOTEGIA

*Sagardoa naitz, zure zai nago
da zatoz bixitatzera
zabaldu "txotxa" atera nahi dut
beste guztian antzera
kupeletik basora eta
basotik espain ertzera
sabeletikan odolera ta
odoletik bihotzera
seguru nago pozik etorri
eta pozik joango zera*

Anoeta Kirolgunea, 30
☎ (943) 45 74 36
DONOSTIA

Sagardoa

Sagardoaren erresuma zabalduz doa

Nafarroako sagardogile batzuk elkarlanerako prest dira

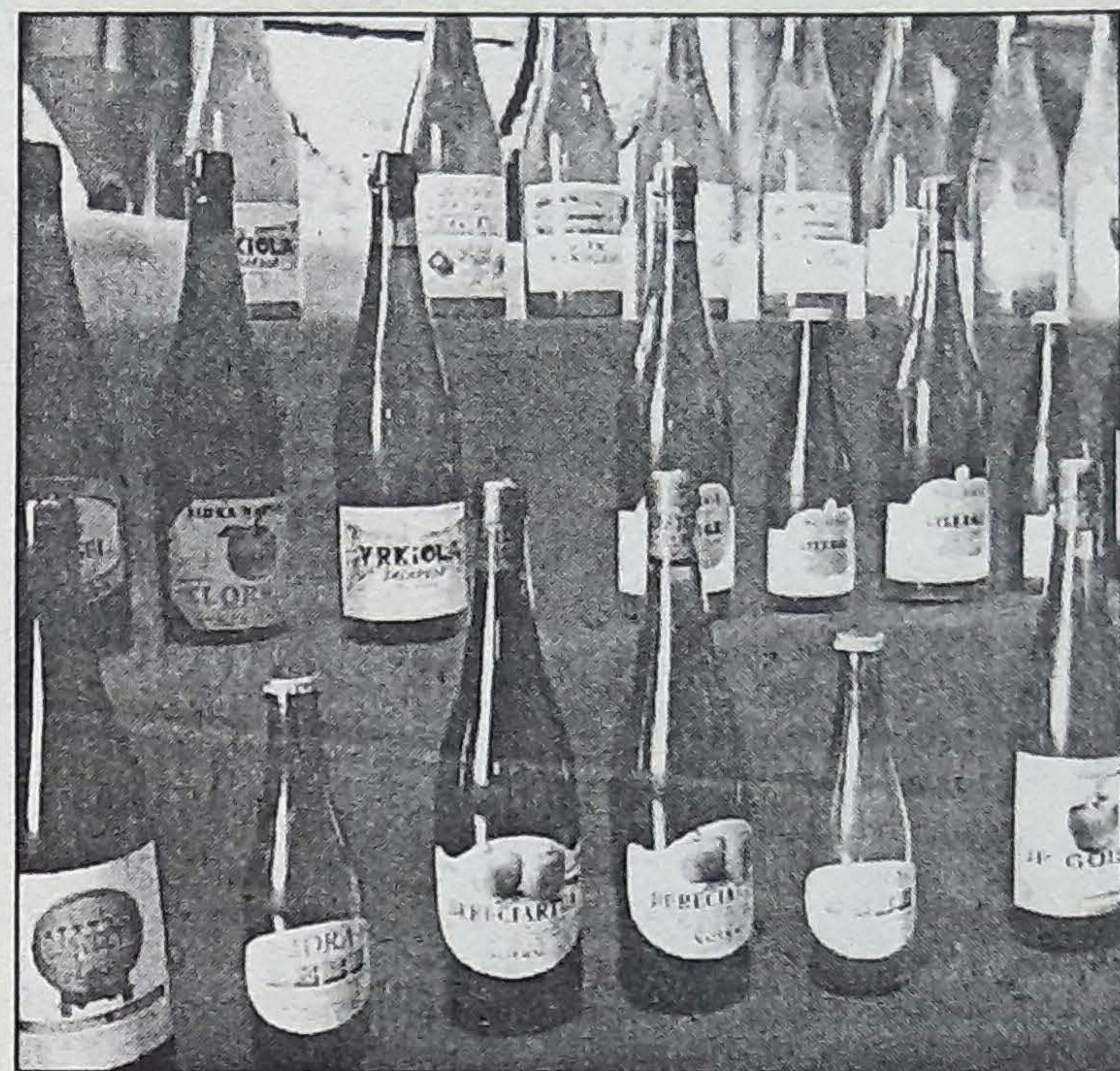
Gipuzkoak du egun sagardogile gehien. Txotxeko sagardoa edan nahi izanez gero ere, Gipuzkoara etortzen da jendea gehien, Bizkaian ere ugaltzen doazela ahaztu ezin den arren. Euskal Herri osoan hedatua egon zen ohituraren azken gotorlekua Gipuzkoa ote odea? Ez, noski.

NAFARROAN ere badira sagardogile eta sagardotegiak, baita elkarlanean euren produktua ezagutarazteko proiektuak ere. Gregorio Elizetxek Larralde sagardotegia gobernatzen du, bazkide batekin. Beste edozein sagardogile bezalakoak lirateke biak, salbuespen batengatik ez balitz. Lekarozen dute sagardotegia, Nafarroan, alegia, Gipuzkoa bilakatu denean azken urteotan sagardotegien ibilbide nagusi.

Bi bat mila landare dituzte sagardotegi honetakoek euren sagastietan, baina nahikoa ez dutenez bertan sortzen den sagarra, auzoko nekazarien artean bildutako sagarra ere erabiltzen dute sagardoa egiteko. «Geuk egiten dugu, eta sagardotegi txiki bat dugunez, horren bitartez saltzen dugu. Baina denbora gutxi izaten dugu irekia sagardotegia, gainerakoa saltzeko gertzen da. Geratzen diren hondarrak botiletan sartzen dira. Baina txotx garaia da guretzat oraingoz errentagarrien».

Saltzea, ezinbesteko baldintza ekoizpenari etorkizunean ekiteko. 20.000-30.000 litro sagardo inguru dituzte aurten adibidez eginak. «Baditugu altzairuzko upel batzuk, baina gehienak egurrezkoak dira. Betiko moduan egiten dugu sagardoa».

Betiko moduan, baina eragozpen batzuekin. «Gure sagardoa saltzeko arazoak izaten ditugu beti, Gipuzkoatik etorritakoek baldintza askoz ere hobeak eskaini ahal ditzaketelako guk baino. Garai batean Nafarroan



Gipuzkoako sagardoa merkatuan oso indartsua da, eta, horregatik, euren sagardoa saltzeko arazoak izaten dituztela diote nafarrek.

JAGOBA MANTEROLA

Gregorio Elizetxe: «Garai batean Nafarroan ere baziren sagardotegiak, baina denborarekin ohitura galduz joan da, eta gure helburua ohitura hori berreskuratzea da»

ere baziren sagardotegiak, baina denborarekin ohitura galduz joan da, eta gure helburua berreskuratzea da. Ikusten dugu gainera badela jendea gurera etortzen dena. Mendi buelta emanez sagardotegira etortzea erabakitzen dutenak. Baita beselakoak ere». Ohitura berreskuratzeke helburu horrekin hasi ziren nafar sagardogile hauek duela hiru urte euren sagardoa komertzializatzen, pixkanaka lekutxoak egiteko asmoz merkatu honetan.

Berreskuratze lan horretan, gipuzkoar sagardogileen elkarrean parean egotea da helburua Elizetxerentzat. «Harremanetan jarriak gara hemen inguruko sagardogile garenok. Hiru ginen

orain arte, baina beste bat gehitu zaigu aurten, eta Ipar Euskal Herrian ere sagarraren eta sagardogileen inguruko zerbait ere mugitzen hasia dela ikusirik, berriekin ere harremanetan jarri nahi dute, guztion artean gure produktua herrialdean behintzat ezagutarazi eta salgarri egiteko. Ikusten dugun aukera da, baina oraindik oso gutxi gara. Sortu berria den proiektua dugu».

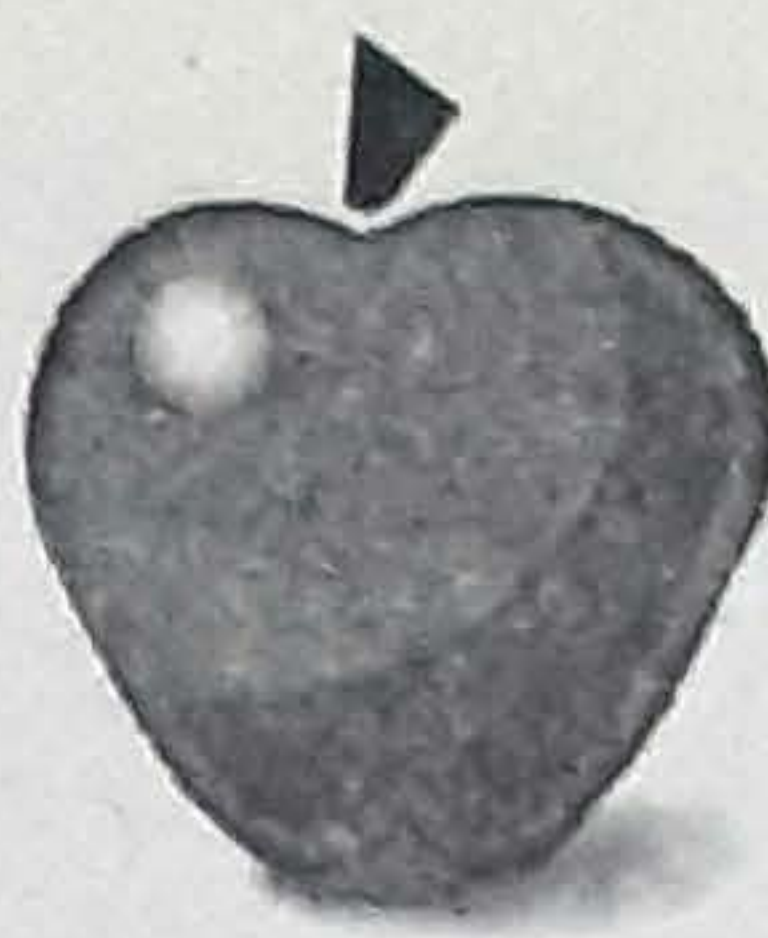
Erakundeen aldetik ere dirulaguntzak lortzea helburu izan daiteke egoera honetan. «Orain arte ez dugu aukera handirik izan, baina ikusten da aldaketa bat. Jendea gero eta interesatua dabil sagardoaren inguruan, eta gure aldetik ere hasi beharko dugu hori lantzen». X



LIZEAGA
SAGARDOAK

Sagardoaren ibilbidea, 1
☎ 46 82 90

GARTZIATEGI Baserria
ASTIGARRAGA



Betiko moduari eutsi nahian

Joera berriak errespetatu arren, betiko moduan jarraitzeko asmoa duten sagardogileak ere badira Gipuzkoan

Sagardozaleek merkatua zabaldu nahi dutela esatea ez da berria, datozen urteotako erronka nagusi baitute. Baina merkatuaren beste ikuspegi bat duten sagardozaleak ere badira, noski, eta Altzon topatu dugu horietako bat. Baserriak eman dezakeenari osagarri bat gehitzeko asmoz aspaldiko sagardotegia berreskuratu nahi izan duen familia bat topatu dugu bertan.

BIZITZA osoan baserrian gauda izanik lan nagusia, duela hiru urte sagardotegitxo egitea erabaki zuten Joxe Manuel San Sebastian eta Lourdes Rezola senar-emazteek. «Joan den urtean hasi ginen sagardotegiarekin. Proiektu handirik ez dugu. Ez dugu sagardotegi handirik izan nahi. Etxeko sagarrarekin egin, eta sagarra soberan geratzen baldin bada ere, saldu egingo dugu, ez baitugu sagardotegia handitu nahi», diosku Zuaznabar sagardotegiko nagusia den San Sebastianek.

Urteak daramatza etxerako sagardoa egiten, hamasei urte zituenetik izan baitu afizioa. «Sagastlak aldatzeko ere, duela 10-11 urte Europak baserriari etorkizun beltza iragartzen ziola ikusirik, pinudi batzuk atera eta pare bat hektareatan sagastiak sartu nituen. Hasiak dira jada fruitua ematen. Berriak ere aldatu ditut, beste mila bat landare laz, eta horretan gabiltza».

Orañdik ez dutela izenik naborimendu du gizonak, eta botiletan saltzeko arazoa ikusten dutela haziko balira. «Sagardoa egitea erraza da, baina saltzea... Lehengo izen handiek dominatzen dute salmenta».

Euren proiektuari, beraz, duela hiru urte ekin zitoten eta familia osoak hartu du parte bertan. «Baina batez ere bloke», dio senarrek emazteari begira. Honek, sagardotegia egiteko ideia nondik etorri zen zehaztu digu. «Azken 20-25 urteotan batez ere gauda izan dugunez, erabaki bat hartzeko garaia heldu zelako.



Joxe Manuel San Sebastianek eta Lourdes Rezola emazteak euren eskuakin egin dute sagardotegitxo, antzinako upelak, dolarea eta igeltserotza lana eginez. JAGOBA MANTEROLA

Ganadu gehiago jarri, edota beste zerbait egin. Beste ikulu bat egitea erabaki genuen batetik, eta baserriko zati batean etorkizunerako beste zerbait prestatzea».

Horrela hasi ziren dena txukuntzen, pixkanaka-pixkanaka, euren kontura. Igeltsero lana egin du Lourdes Rezolak. «Ofizioak asko izan ditut, baina afizioa, igeltserotza, eta horrela hasi nintzen. Apurka. Sagarra baldin baduzu etxean, sagardoa egiten duzu, eta gero irtenbide bat

eman. Gero eta lehla handiago zegoela ikusirik, egokiena etxean sagarra eduki eta produzitu, etxean egin sagardoa, eta gero bertatik saltzea zela pentsatu genuen. Proiektu guztiak egin, legezatu, eta sagardotegi txiki bat egin dugu. Baserriari beste ate bat irekitzea bezalaxe da».

Emakumeak igeltsero lana egin, eta gizonak upel eta dolaregintza. Upelak garai batekoak bezalakoak egin ditu. Lehena, duela lau urte egin zuen, eta bigarrena laz. «Arazola? Altzairuz-

ko upelak onak dira oso sagardoa gordetzeko, baina jendea ez zaio hainbeste gustatzen. Nahiago du egurretan egondakoa. Hobe da altzairua egurra baino sagardoa gordetzeko, baina guk nola ez dugun gordetzeko asmorik, ez dugu behar».

Hemendik aurrerako filosofia, urtea datorren bezala hartu, eta sagarra dagoenean, ahal den helnear, egin. Eta ez dagoenean berdin. «Txotxa etortzen den garalan dastatzen dute gure sagardoa. Gustatu, eta urtean zehar, ezagunak, elkarte batzuk eta inguruko baserriar batzuk gehiagoren bila etortzen dira».

Aurten 9.000 litro egin dituzte, euren sagastletatik 17 tona sagar jaso ondoren. Arbolak behar bezala hazitakoan, 35-40 tona jasotzea espero dute altzotar hauek, San Sebastianek berak

egindako dolarearekin sagardoa egiteko. Baserriko lanak bukatutakoan, igande arratsaldero ekiten nion soldatze lanari. Dolare hidraulikoa egin dut».

Behin eta berriro azpimarratu dute euren asmoa ez dela sagardogintzatik bakarrik bizitzea. Eranskin bat bezala azaltzen dute. «Antzinako ohitura bat bezalaxe da hau. Etxerako egiteaz gain, beste zerbait gehixeago ingurukoentzat. Irtenbide bat emateko hemen ekoizten den sagarriari. Postrerako ateratzen ditugun intxaurrak ere etxeok dira, eta amaitzen zaizkigunean auzokoena ateratzen dugu. Gazta ere Orexako kooperatibakoa da. Beti hemengoa bultzatzen saltzen gara. Lehengo ohiturei eustea gustatzen zaigu, eta txukundu ahal baldin bada, hobeto. Ez da besterik». X

Manuel San Sebastian: «Beti hemengoa bultzatzen saltzen gara. Lehengo ohiturei eustea gustatzen zaigu; eta txukundu ahal bada, hobeto; sagardotegia baserriaren beste osagarri bat da guretzat»

USABAL
SAGARDOTEGIA

Haragia beraiek jartzen dute
Eseri daiteke

Usabal Industrialdea, 22-B
© 674316 - AMAROS-TOLOSA

BAZKARIAK AFARIAK

AMONDARRAN
SAGARDOTEGIA

Urte osoan zabalik eta igandetan itxita

Gure-Ametsa Etxea ☎ 653354 - 651910
Santa Luzia Auzoa 20400 TOLOSA

SARASOLA
SAGARDOGILLEA

Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel. 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel. 69 02 83

◆ Luis Butron ◆ Gipuzkoako Diputazioko Landaredi Ataleko koordinatzailea

«Sagardoa bertako sagarrez soilik egitea oso zaila da oraingoz»

■ Zein laguntza daude sagardotarako sagarra bultzatzeko?

1982tik martxan dagoen programa bat dago, sagardoa egiteko sagarra landatzea bultzatzen duena. Printzipioz bertako sagarra izatea da helburua, baina ez da ezinbestekoa. Beste mota batzuetako sagarrak atzerritik ekarrita ere, sagardotarako den bitartean, laguntzen da. Ustiapenerako erabiliko den lur saila azertu ondoren, baimena lortu eta Diputazioak Zubietan duen landategian erosten dira landareak. Zubietako landategi hauek bertako sagardotarako sagar motak bultzatzeko sortu zen hain zuzen ere, beste landategiek lan hori ez zutela egiten ikusirik.

Lehen urtean, sagargileak landarea erosten du, eta bere landategia ikuskatzen da, ongi landatua eta zaindua duela ikusteko. Hori horrela denean, landarea erosteko ordaindu duen dirua itzultzen zaio. Ondoren, hirugarren urtean sagastiak ongi jarraitzen duela ziurtatzen da, eta 750 pezetako dirulaguntza ematen zaio nagusiarri landare bakoltzeko.

■ Honek sagardotarako sagar ekoizpenaren gorakada ekarri du?

Bai. Batez ere sagardotarako sagastien indarberritzea ekarri du. 8.000-10.000 ingurukoa da urtero sartutako landare berrien kopurua. Zubietatik hartuak, bertakoak, hauek guztiak, eta bakan batzuk kanpotik ekarriak. Azken hauek oso gutxi dira.

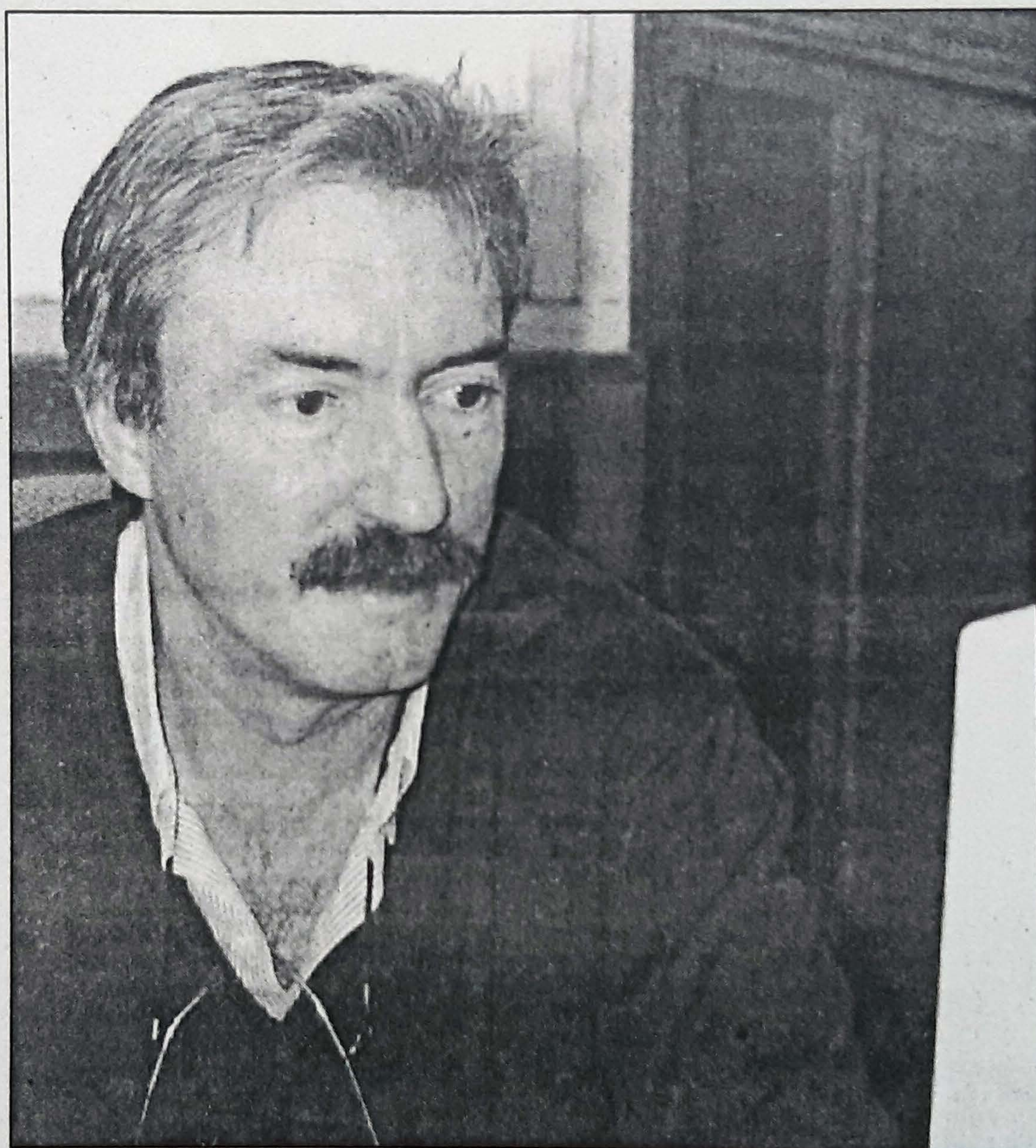
Honek ekarri du egungo sagastien % 40 edo 50 gazteak izatea. 80etako martxa ikusirik, gain-behera zetorrenez, aurrerapauso handia eman da.

■ Honek ez du ekarri, ordea, bertako sagarra erabiltzea batez ere sagardoa egiteko. Zergatik?

Hor baldintza asko biltzen da. Sagarrak bere prezioa du merkaturatu, baina bertako sagarra beti garestiagoa izango dela aurrirakusten da, ezaguna, bezero finakoak ditu eta beste hainbat ezauzgarri eskaintzen ditu. Horrela, bertako sagarra beti da kanpokoa baino garestiagoa. Pixka bat garestiago soilik, ordea, gehiegi igoko balitz sagardogileak kanpotik ekarriko baluke guztia. Batez ere sagardogile handiak.

Prezioa eskaera eta eskaintzaren araberakoa da. Egun dagoen

Luis Butronek, Gipuzkoako Diputazioan betetzen duen Landaredi Ataleko koordinatzaile lanagatik, arras ongi ezagutzen du sagar ekoizleen eta sagardogileen mundu hau. Sagardotarako sagarren ekoizpena bultzatzeko Diputazioak osatutako laguntzen inguruan eta sagardoaren joerei buruz mintzatu da gurekin, beste kontu askoren artean, nola ez.



«Sagardo leunagoak nagusitzen ari dira, errazago edaten direlako gozoagoak izatean»

JAGOBA MANTEROLA

sagar ekoizpena ez da nahikoa sagardogile guztien eskaerari erantzuteko. Urte batean sagar asko eman duen sagastian, normalean, hurrengo urtean askoz gutxiago jasoko da, eta horrela ez zaio erantzuten eskaerari. Gure ustez, honetarako urte batzuk beharrezkoak izango dira oraindik.

■ Jatorri izena lortzea urrun da oraingoz orduan?

Sagardoa bertako sagarrez soilik egitea oso zaila da oraingoz. Honek ez du esan nahi bakan ba-

«Gure aldetik, eskaintzen ditugun laguntzak sagastiak bultzatzeko eta autosufiziente izateko dira; ez dugu merkaturatu nahi hemengo sagardoarekin»

tzuek egiten ez dutenik, batzuk horretantxe baitabilta, baina hori ez da hedatua oraingoz. Gure aldetik, eskaintzen ditugun laguntzak sagastiak bultzatu eta autosufiziente izateko dira. Ez dugu merkaturatu nahi hemengo sagarrekin. Hori sagar ekoizleen eta sagardogileen arteko kontua da.

■ Labela ere urrun?

Labela, normalean, bertako produktu baten babeserako neurria da, ekoizlearentzat. Ez da pentsatu behar pagotxa denik.

Egun sagardo egokia lortzen da, bertako eta kanpokoa sagarrak nahastuz.

■ Garai batean beste mota bateko sagardoa zen gustukoena. Egungoa bestelakoa da. Zerk ekarri du aldaketa hau?

Guztionez gusturako produktu bat egitea oso zaila da. Kasu honetan, sagardo mota ezberdinak egin behar dira lirategi batekoarekin ohituak daudenak ere asetzeko. Egungo sagardoa ez da garai batekoa bezain mikatza. Errazago edaten da, ezarrian azkure gutxiago ematen baitu. Beste ezaugarri batzuk ditu, eta bertan teknikoki txarra den sagardo bat edan duen jendeari ez zaio maila berekoa iruditzen egungoa, teknikoki hobea den arren. Egungo sagardoa ez da lehengoa baino txarragoa. Gehiago zaintzen da.

Egur zaporea ere alpatzen da. Garai batekoak bazuela, eta egungo sagardoak ez duela. Hori ere ez da horrela, egurretan urte luzez gordetzen den edari batek egur gustua hartzeko denbora badauka, baina sagardoari ez dio denborarik ematen; beraz, ez da horrelakorik. Altxairuzko upelak horregatik dira egokiagoak, alde sanitarioan abantaila asko dituztelako. Gure aldetik, kompetentziak direla eta, aholkuak ematea besterik ez dugu. Sagar ona eta garbia erabil dezaten, modu jakin batzuetan egin dezaten sagardoa... Hau guztia, Osasun Departamentuaren baldintza guztiak bete ditzaten. Honez gain, sagar nahasketari buruzko kontuetan ibili gara elkarlanean sagardogileekin, baina sagardogintzan ez gara sartzen.

■ Zein tendentzia ikusten dira sagardogintzan?

Sagardo leunagoak nagusitzen ari dira, errazago edaten direlako gozoagoak izatean. Denetarako gustuak daude, baina legeak mikatutasun neurri bat ezartzen du, eta horrek garai bateko sagardo mikatz asko kanpoan uzten du. Kontsumitzaileek ere horrela eskatzen dute.

■ Diputazioko Nekazaritza Departamentuak beste mota bateko laguntzarik emateko asmorik badu?

Oraingoz, orain arte bezala utziko dira laguntzak, baina beti ere sagardogileen eta sagar ekoizleen elkarrean eskaerak kontuan hartuta.



URBITARTE

SAGARDOTEGIA

Tel.: 18 01 19 - 88 83 31 / Tel. Mugikorra: (908) 77 43 23
ERGOIENA AUZOA / ATAUN





X Aurtengo sagardoaren dekalogoia

- 1 Alkohola:**
Sei gradu inguru izango ditu.
- 2 Kolore eta zaporea:**
Polita, muztoa eta sagar kaltatearen araberakoa, aurreko urteetakoak hobetzeko aukera du.
- 3 Klimaren baldintzak:**
Adituaren esanetan, lazko eguraldi epelak eragin zuzena izan du aurtengo sagardoaren ezaugarrietan, irail eurreko lehortek euriari utzi baitzion leku, sagarra ongi gozatu eta haziz. Sagardoa egiterakoan ere, prozesua kontu handiz ibili behar izan da, irakili prozesua osatzeko temperatura altuegia izan baita egunerokoan.
- 4 Produkzioa:**
Aurten milioi litro
Iaz milioi litro

SAGARDOTEGI GIDA 96

- 5 Lehengai:**
10 tona sagar erabili dira. Honen %50 Gipuzkoako sagarra izan da. Azken mende erdian erabili den bertako sagar porzentaia altuena du aurtengo sagardoak. Gainerako sagarra Bizkaia, Santander, Galtzia, Asturias, Britainia eta Normandiatik ekarria.
- 6 Berrakidaketa:**
Aurten 12.000 landare berri aldatu dira Gipuzkoako sagastetan. 20 hektarea berri guztira
- 7 Inportazioa:**
Ipar Europatik ere ekarri dira aurten sagar batzuk, sagardoa egiteko zein neurritaraino izan daitezkeen ballagarriak aztertzeke.
- 8 Salmenta:**
(Botllaratutako sagardoa)
Gipuzkoan %50
Euskal Herriko beste herrialdeetan %20
Bartzelona, Madril, Burgos... %5
- 9 Erosleak:**
Saltzen diren botila guztien %45 partikularrek erosten dute, gastronomia elkarteak erosle nagusi direlarik hein handi batean.
- 10 Etiketak:**
Botllaratutako sagardoaren %30 jada etiketatuta dago.

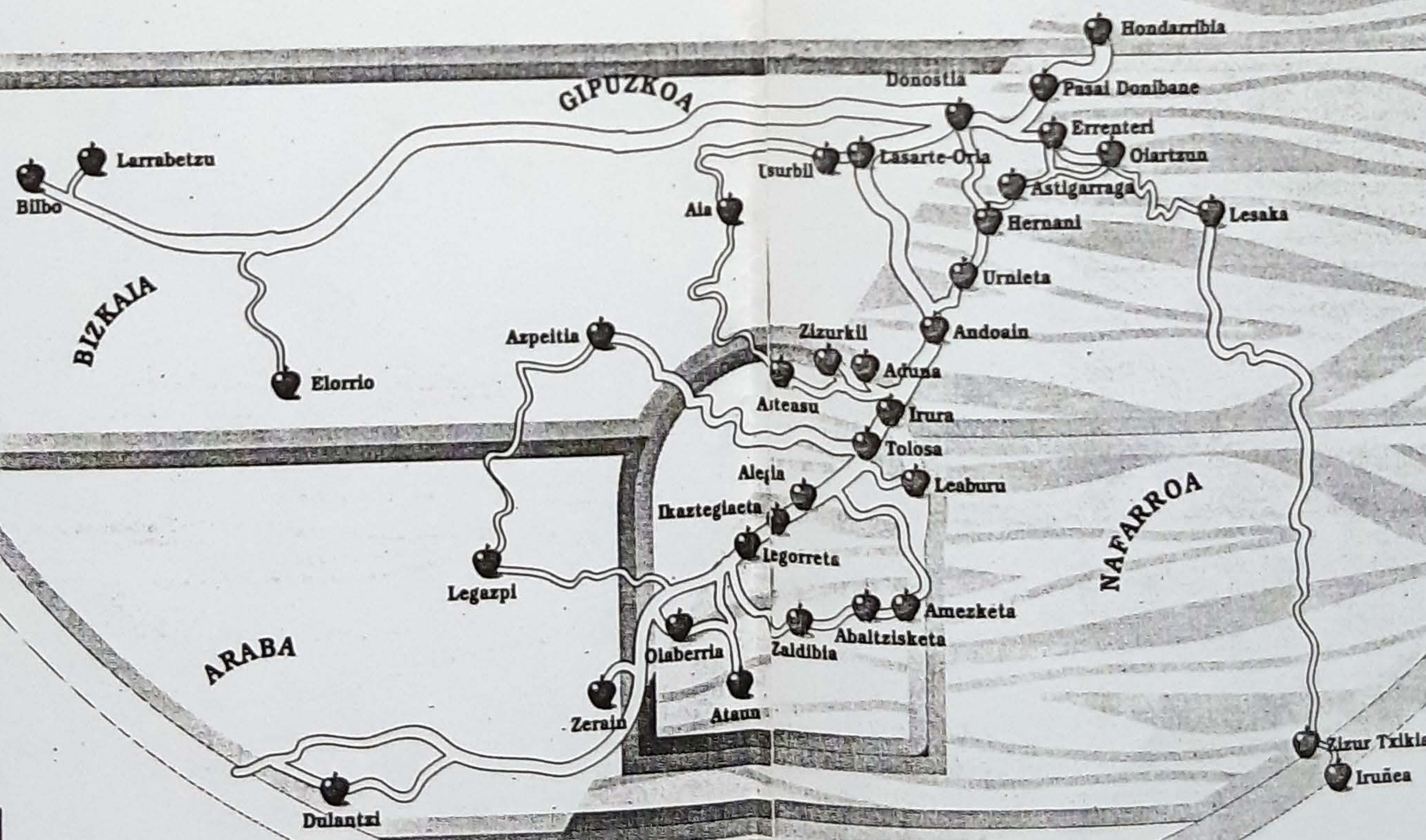
X Sagardotegiak

GIPUZKOA

ABALTZISKETA	
Nañarri	● € 65.40.05
Zalbide	● € 65.21.76
ADUNA	
Aburuza	● € 69.24.52
Zabala	○ € 69.07.74
AIA	
Izeta	● € 13.16.93
ALEGIA	
Santos	● € 65.08.76
AMEZKETA	
Larreta	○ € 65.21.27
ANDOAIN	
Gaztañaga	○ € 59.19.68
ASTEASU	
Marixeta	○ € 69.22.22
Sarasola	○ € 69.02.83
ASTIGARRAGA	
Astarbe	● € 55.15.27
Bereziartua	⊗ 2 55.57.98
Borda	○ 2 55.17.31
Buenabentura	○ € 35.72.02
Etxeberría	○ 2 55.56.97
Gartziategi	○ 2 47.77.16/46.96.74
Gurutzeta	○ € 55.78.49/55.22.42
Irigolen	⊗ 2 55.03.33
Larrarte	⊗ € 55.56.47
Lizeaga	● 2 46.82.90
Mina	○ 2 55.52.20
Mendiola	○ € 55.15.27
Mendizabal	○ € 55.57.47
Olarbide	○ € 55.31.99
Petritegi	● € 45.71.88
Rezola	● € 55.66.37
Sarasola	○ € 55.57.46
Zaplain	● 2 33.00.33

ATAUN	
Urbilarte	○ € 88.27.19
AZPEITIA	
Añota	○ € 81.20.92
Zabaleta	● € 81.09.59
ERRENERIA	
Donosti	● € 52.60.41
Egi-Luze	● € 52.39.05
Oarso	● € 51.59.56
DONOSTIA	
Amara-Berri	● € 46.46.84
Araeta	● € 36.20.49
Barkaitzegi	● € 45.13.04
Gorria	● € 21.71.51
Irigolen	⊗ 2 36.12.29
Izagirre	● € 36.14.70
Kalonje	⊗ 2 21.32.51
Mendiola	● € 39.03.90
Txokoberri	● € 21.59.03
Urklola	● € 21.01.68
Xanti	● € 45.74.36
HERNANI	
Akarregi	⊗ € 55.34.95
Alberro	○ 2 55.00.19
Alzueta	⊗ € 55.15.02
Eizmendi	○ € 55.64.05
Elorrabi	○ € 55.03.88
Iparragirre	⊗ 2 55.03.28
Itsasburu	○ € 55.68.79
Larre-Gain	○ € 55.58.46
Otsua Enea	○ € 55.68.94
Rufino	⊗ € 55.27.39
Zelala	⊗ 2 55.58.51
IKAZTEGIETA	
Begiristain	⊗ 2 65.28.37
HONDARRIBIA	
Sagarzazu	● € 64.16.41

● Haragia bereak jartzen dute
○ Haragia eraman daiteke
⊗ Haragia eta ogia eraman
E Eser daiteke
2 Zutik



IRURRA	
Lasa	○ € 69.14.32
LASARTE-ORIA	
Otegi	○ € 36.50.29
LEABURU	
Otazu	○ € 67.00.44
LEGAZPI	
Muruazpi	● € 73.33.26
LEGORRETA	
Aulla	● € 80.60.66
OIARTZUN	
Aduriz (*)	49.03.78
Bidebitarte	○ € 49.06.78/49.21.01
Blok Bat (*)	49.14.47
Txiki-Erdi	○ € 49.06.78
(*) Zutik ez dute emango	
OLABERRIA	
Etxe Zuri	● € 88.20.49
PASAI DONIBANE	
Gaztelubide	● € 51.00.17
TOLOSA	
Amondarain	○ € 65.33.54
Isastegi	○ € 65.29.64
Usabal	○ € 67.43.16
URNIETA	
Altuna	⊗ € 55.49.17
Belauntza	⊗ € 33.18.07
Elutxeta	● € 55.69.81
Eula	⊗ € 55.27.44
Ikuza	⊗ 2 55.55.20
Matxo	○ € 55.20.33
Olanume	○ € 55.66.83
Setien	⊗ € 55.10.14
USURBIL	
Aginaga	● € 36.67.10
Ilunbe	○ € 37.16.49
Saizar	● € 36.22.28
Urdaia	● € 37.26.91
ZALDIBIA	
Txetakadi	● € 16.13.59
ZIZURKIL	
Pagamuiño	● € 69.15.83
Satxota	● € 69.02.64
ZERAIN	
Olatz	● € 80.17.57
ARABA	
DULANTZI	
Dulantzi	● € 42.03.86
BIZKAIA	
BILBO	
La Gabarra	● € 447.70.62
ELORRIO	
Katxarro	● € 658.29.67
LARRABETZU	
Ankapalu	● € 455.81.97
NAFARROA	
IRUÑA	
Alzoain	● € 30.31.92
LESARA	
Koxkonta	● € 62.75.03/62.75.19
ZIZUR TXIKIA	
Martintxo	● € 18.00.20

J. APEZTEGIA