

Sagardo botila

ANDER GILLENEA

Txotx garaia amaitu
eta sagardoa
botiletan prest
dago. Orain da
garaia benetako
sagardoa edateko.
Aurten izan den
sagar uzta oparoa
kontuan hartuta,
aspaldian izan
dugun sagardorik
onena dastatzeko
aukera izango dugu
gainera. On egin!



**Azken
urteotako
sagardorik onena**

Sagardo Botila

Aurtengo sagardoaren berezitasunak

Azken urteetako sagardo uztarik oparoenaren aurrean gaude, eta ondorioz sagardo onenaren aurrean

SAGARDOAK txotx garaja amaitu eta botilaratzen den artean bilakaera naturala izaten du. Fruituekin gertatu ohi den bezalaxe sagardoak ere heldu egin behar du eta prozesua botilan amaitzen da.

Sagardoaren fermentazioa orokorrean abendu inguruan amaitzen da. Garai horretarako produktuaren %95 fermentatu ohi da. Baina geratzen den %5aren fermentazioak garrantzi handia du, eta bertan nabarmen daiteke sagardo baten izaera.

Garai horretan sagardoa botilan sartzen hasten da, baina era guztietakoa topa dezakegu. Domingo Harina enologoaren esanetan aurten oraindik ere era bat heldu gabeko sagardoa topa daiteke. Gisa horretakoa aurkitu omen du Nafarroako hegoaldean. Hala ere, hori ez omen da aurtengo uztaren, ezaugarria. «Aurtengo sagardoa azken urteetan garai honetarako dastatu ahal izan dugun helduena da. Apirila inguruan sagardo gehiena erabat egin gabea izaten da orokorrean. Baina aurten erabat heldutako sagardo asko topatu dut», adierazi digu Domingo Harinak.

Domingo Harina:

«Aurtengo sagardoa azken urteotan garai honetarako dastatu ahal izan dugun helduena da. Apiril inguruan sagardo gehiena erabat egin gabea izaten da oro har. Baina aurten erabat heldutako sagardo asko topatu dut»

Aurreko urteetan sasoi honetako sagardoak azukre asko izan ohi zuten. Azukrea bestelako zaporen estaltzailea da enologoaren esanetan, baina azukrea ez da osagarri iraunkorra, fermentazioa aurrera doan heinean azukre mailak jaisten joaten baitira eta bestelako zaporeak azaltzen. Aurtengo uztari dagokionez, ja-



Aurtengo uztak aspaldian izan den sagardorik onena eman du.

ANDER GILLENENA

danik azukre maila oso baxua du eta ondorioz zapore ezberdinak nabarmen bereiz daitezke.

«Aurtengo sagardoak meheak direla esatera ausartzen naiz inolako dudarik gabe. Aurtengo sagardoa aurreko urteetakoekin alderatuz gero aberatsagoa da

azukrezaturik gabeko sustantzetan. Aurten, azukrea ezohiko abiaduran kontsumitu da, eta sagardo batzuk oraindik ez dauke *bukatuak*. Sagardoaren fermentazio prozesua inoiz baino azkarragoa izan da aurten, eta azukreak desagertzean beste

sustantzien heldutasuna ez dela erabat lortu nabarmen geratu da», adierazi digu Harinak.

Sagardoa botiletan sartzen ari da jadanik, baina oso zaila da heldutasun prozesua noiz amaituko den esatea enologo horren aburuz. Sagardoa edateko ohi-

turak ere aldatu egin direla aipatu digu. «Garai batean apirila ingurura arte ez zen sagardoa dastatzeko garai izaten. Baina orain sagardotegiek masifikazioa ekarri dute, eta hori negoziarioa denez urtarrila ingururako sagardoa edaten hasten da. Sagardoa urte sasoi honetatik aurrera hasten da heldutasun puntua eskuratzen. Beraz, prozesuaren amaiera botila barnean gertatzen da, eta bertatik dasta dezakegu urteko sagardorik onena».

Domingo Harinaren arabera, azken urteotako sagardorik onena emango du aurtengo uztak. Aurtengoa beste urtetakoarekin

Domingo Harinaren arabera, azken urteotako sagardorik onena emango du aurtengo uztak.

Aurtengoa, beste urteetakoarekin alderatuz gero, garratzagoa eta azidoagoa dela adierazi digu Harinak

alderatuz gero garratzagoa eta azidoagoa izango dela adierazi digu Harinak, eta horren ondorioz beste urteetako bano askoz egonkorragoa izango dela esan digu. Edateko askoz hobea izango dela.

Etnologo horren ustez aurtengo sagardoak beste urteetan baino osagarri garratzagoak ditu, eta beste urteetan baino kolore gutxiago du. Horren zergatia sagarretan aurki daitekeela adierazi digu. Bertako sagarrak osagarri azido ugari ditu, eta horrek eragin nabarmena izaten du koloretzatzean. Aurten bertako sagarra inoiz baino gehiago erabili da, eta azidotasunean eragina izan du. Alde horretatik bertako sagarraren garrantzia azpimarratu du enologoak, eta sagardoa sagar mota horrekin egitea animatzen du.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

- TXOTX GARAIA AMAITURIK SAGARDOA BOTILAN
- URTE OSOAN, GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 55 69 81





Botilaratze prozesua

Faktore ugari eduki behar dira kontuan bai botilaratzerako garaian eta baita edaterakoan ere

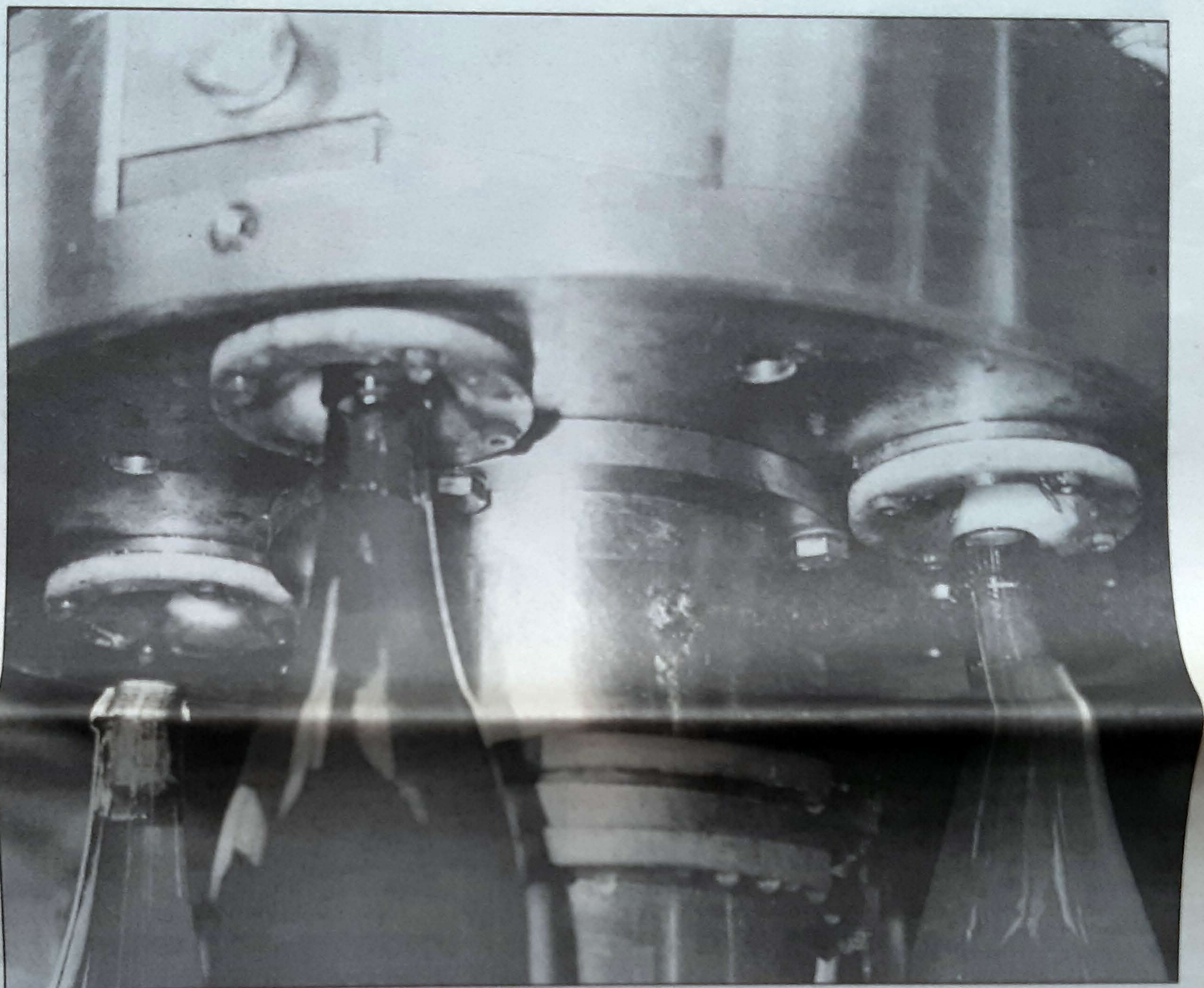
BOTILAREN eta botilaratzearen inguruko gauza ugari kontatu ditugu jadanik. Baina txotxaren amaieratik botila barnean dagoen mama gozoa edaten dugun arte, botilaratze prozesua egiten da sagardoarekin. Ondorengo lerro hauetan prozesu hori zertan datzan azaltzen saiatuko gara.

Domingo Harina enologoaren hitzetan, heldu gabeko sagardoa botilaratzeko joera dago, eta ondorioz sagardoaren heltze prozesua botila barnean amaitzen da. Neurri batean horrela botilaratzea arriskutsua dela adierazi digu. Produktua *amaitua* egotea komeni da botilan sartu aurretik. Hala ere, egungo egoera oso bestelakoa dela adierazi digu.

Sagardoak hondakinak izan ez dituzan, bereziki zaintzea komeni da. «Botilan sartu ordurako azukrerik ez du eduki behar, ezta bakteriarik ere. Bakteria horiek ez dira kaltegarriak izaten giza-klarentzat, baina sagardoa horrela botilaratzen badugu bakteriak ugaltu egingo dira eta sagardoak dituen sustantzia asko jan egingo dituzte. Sagardoa bakteriarik kantitate jakin batekin eta elikagai kantitate berarekin sartu behar da botilara».

Sagardoa horrela behar dela adierazi digu enologoak, eta horretarako baldintza batzuk bete behar direla. Garbitasuna oso faktore garrantzitsua da bai upelian bai botilan. Horrela lortu nahi dena bakteria eta elikagai kopuru murriztuak lortzea da. «Bakteriak izaki biologikoak dira eta bere bizia alde borrokatzen dira, gu bezalaxe». Beraz, upelen eta botilen barnean haterik gehiegi ez garatzea lortu behar da. Hori egin ezean, bakteriak gal dira sagardoaren osagarri guztiak deusezteko. Bakteriak mugatzea garrantzitsua da, baina baita elikagaiak ere, zeren eta, bakteria gutxi izan arren janari asko badute, bakteriak ugaltzeko arriskua dago, eta arazo bera dugu berriro ere», adierazi digu Harinak.

Gauza horiekin kontu handia izan behar dela alpatu digu enologoak, zeren eta sagardoa behar bezala zaintzen ez bada sagardo-



Botilak sagardoz bete ondoren, kortexa jartzen.

ANDER GILLENEA

gileek diru asko galtzeko arriskua dute.

Sagardoa botilan sartu dugu jadanik, kortexa jarri diogu, baina oraindik ere prozesua ez da amaitu. Ahalik eta ondoen daukagu sagardoa, baina bestelako faktoreak ere kontuan hartu behar dira. Domingo Harinaren aburuz, sagardoari ez zaila inoiz bat-batean temperatura aldatu behar.

Temperatura altuak txarrak di-

ra sagardoaren egonkortasunerako, baina baita hotza ere. 12 - 14 gradu inguruko hotzberoan eduki behar da sagardoa, betiere giro egonkorrean. Argiztapenak ere badu garrantzia. Botila berdea izatea ez da kasualitatea. Kolore horrek murriztu egiten ditu argiak dituen hainbat erradiazio. Sagardoa inoiz ez da botila txurian jarri behar. Horrek zapora txarra ere sor diezaike sagardoari.

Edateko garaian ere *krimen* ugari egiten dela adierazi digu Harina enologoak.

Ohikoa sagardoa hotza edatea omen da. «Sagardoa 6 edo 7 gradutan edateko ohitura handia da, eta horrela zaporea erabat galtzen du. Esate baterako, ardoarekin ez da horrelakorik egiten. Nire ustez, gehiegikeria ugari egiten da sagardoarekin. Oso kontu gutxi edukitzen du zenbait sagardoarekin eta edaten

ere ikasi egin behar da. Ez beroegi eta ez hotzegi, temperatura egokian edan behar da sagardoa, edaten dena baino epelagoa bai behintzat».

Beraz, ohartuko zineten moduan, sagardoa botilaratzeko garaian gauza ugari izan behar da kontuan, baina botilaratzean ezezik, edaterako garaian ere zenbait faktore hartu behar dira aintzat, zapora guztia dastatu nahi badugu behintzat. X



**OSINAGA AUZOA - Tel.: 55 68 94
HERNANI**

OTSUA-ENEAA SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ **Sagardoa
botilan
salgai urte
osoan**



Sagardo Botila

Usurbilgo XVI. Sagardo Eguna

Txotx garaiaren amaierarekin batera botilako sagardoari protagonismo berezia ematen zaio Usurbilen

12000 PERTSONA inguru bilduko dira gaur Usurbilgo sagardo jaian mama gozoa dastatzeko. Sagardoarekin zita garrantzitsua izango da plazan. XVI. aldiz sagardo eguna ospatuko da Gipuzkoako herri honetan eta bertan likido preziatua dastatzeaz gain edari honen inguruan dauden hainbat lanabes eta tresna ikusteko parada ezin hobea izango da.

70. hamarkada amaieran sagardoak ez zuen egun duen prestigioa eta izena. Sagasti asko galdu egin ziren, eta garai batean edari preziatua izan zen hark izena galdu zuen. Garai batean sagardoak zuen lekua ardoak betetzen du egun. Hori dela eta Usurbildarrei Sagardo Eguna antolatzea otu zitzaion. Denborak aurrera egin ahala sagardoak zuen ospearen zati bat berreskuratu du, eta gero eta gehiago dira egun horretan Usurbilera inguratzen direnak. Azken urteetan 12.000 pertsona inguru izan omen zen Usurbilgo plazan sagardoak datatzen.

Aitor Egiletak, Sagardo Egunaren antolatzaile batek adierazi digunez, «Jende askorentzat sagardo sagardotegietako edaria da. Bertara joan, nahikoa jan eta edan, bapo-bapo jarri eta hurrengo urtera arte ez dira sagardoaz gogoratu ere egiten. Guk urte guztiko kontsumoa bultzatzen dugu, eta horretarako botilako sagardo bultzatu nahi dugu, dudarik gabe kalitaterik hobereana horrek baitu».

Maiatzerako txotx garaiak ongi amaitua dago, eta jadanik botilaren sasoiak hasita. Hori dela eta, egun berezi hori ospatzeko urte sasoirik egokiena dela deritzote antolatzaileek. Urtero maiatzean egiten da Sagardo Eguna, jendea sagardotegiak amaitu arren

edari preziatua urte guztian izango dela gogorarazi nahi baitzaio».

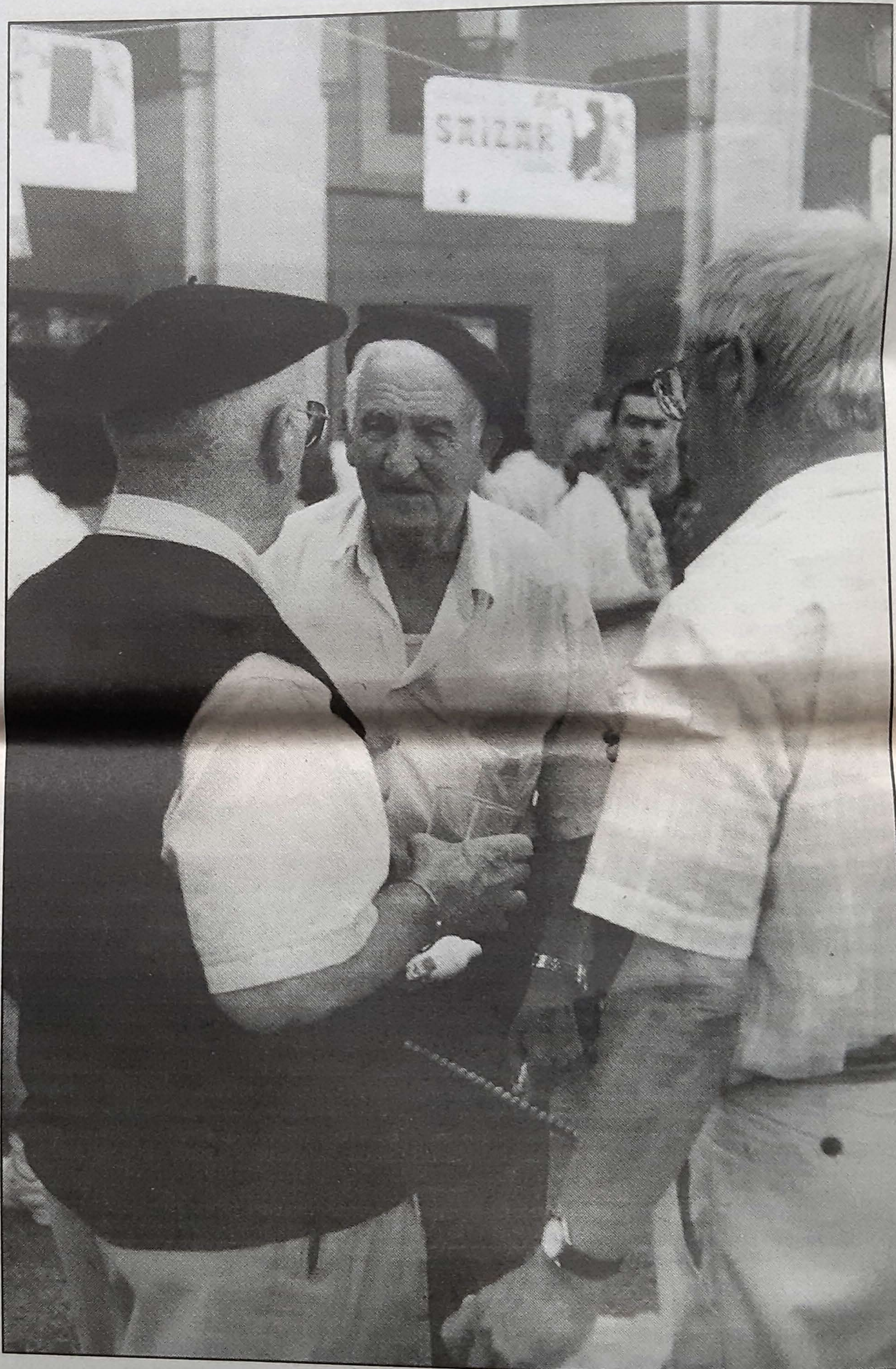
Sagardo Egunean hainbat helburu lortu nahi dira. Alde batetik sagardoak plazaratzea. Horretarako 45 sagardotegi inguruk banatzen dute.

Basoak salgai jartzen dira eta jendea postuz postu sagardoak edaten joaten da. Ez da inolako

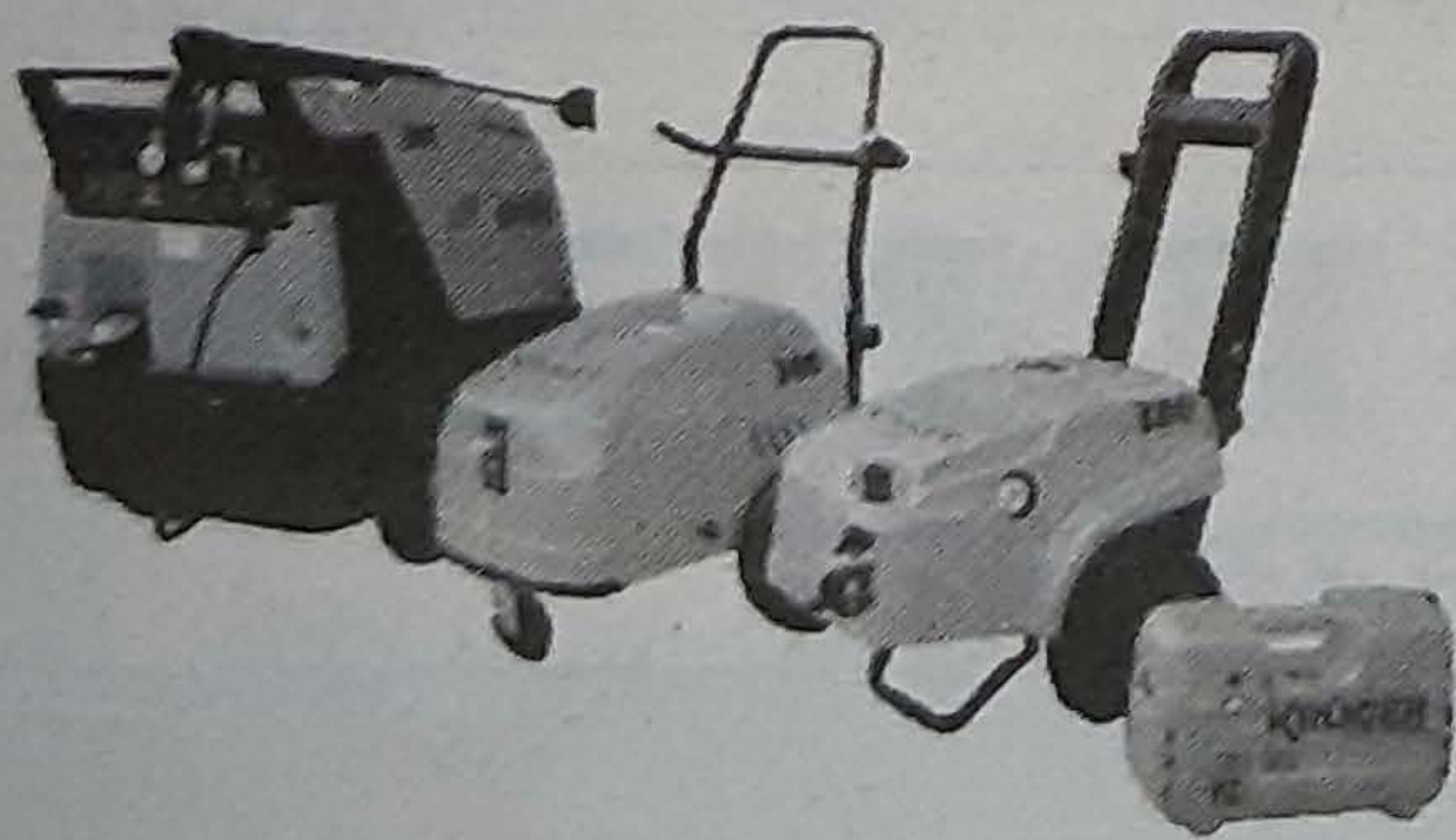
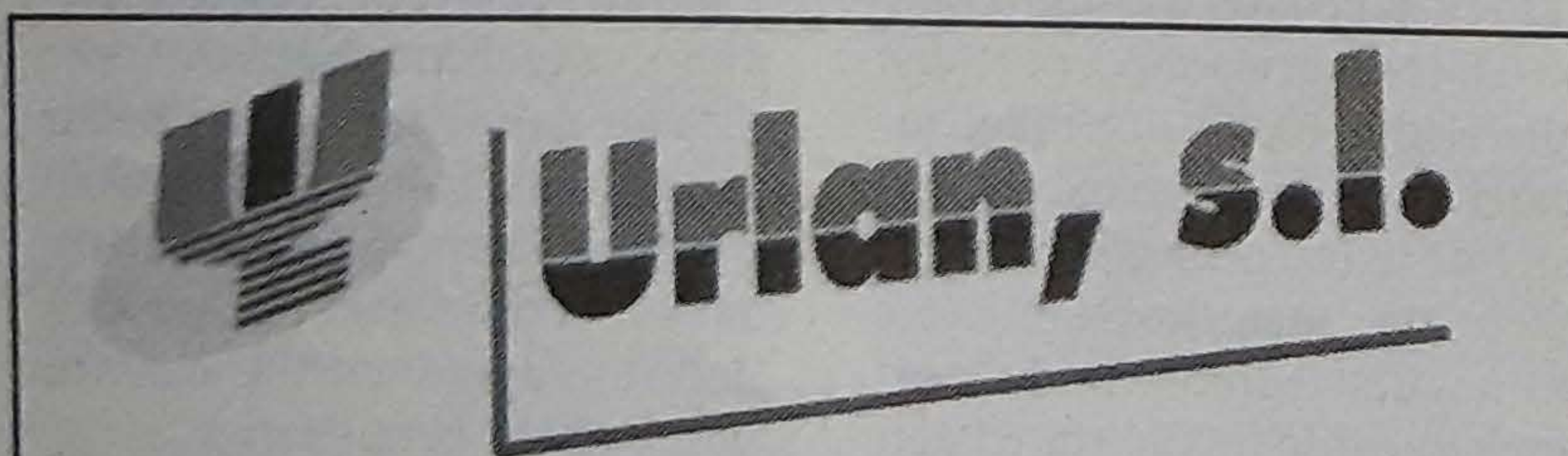
Aitor Egileta: «Jende askorentzat sagardo sagardotegietako edaria da. Bertara joan, nahikoa jan eta edan, bapo-bapo jarri, eta hurrengo urtera arte ez dira sagardoaz gogoratu ere egiten. Guk urte guztiko kontsumoa bultzatzen dugu, eta horretarako botilako sagardo bultzatu nahi dugu, dudarik gabe kalitaterik onena baitu»

lehiaketarik izaten, lortu nahi dena jendeak era eta toki ezberdinetako sagardoak dastatzea da.

Bestalde, plazan bertan muztoa egiten da. «300 kilo sagar ekartzen ditugu eta prozesu guztia azaltzen dugu. Aurrera sagarra txikitu, gero tolare txiki batekin prentsatu eta bertatik ateratzen den zukua pitxarretan banatzen dugu jendeak proba dezan. Ez du kolore oso ona izaten baina ... prozesu interesgarria da, eta jadanik tradizio bi-



Jende asko bilduko da gaur Usurbilen sagardoaren festa handian
EDURNE KOCH



- Ur beroko eta hotzeko hidrogarbigailuen salmenta eta zerbitzu teknikoak.
- Upelak lurrin bitartez garbitzeko makineria espezializatua.

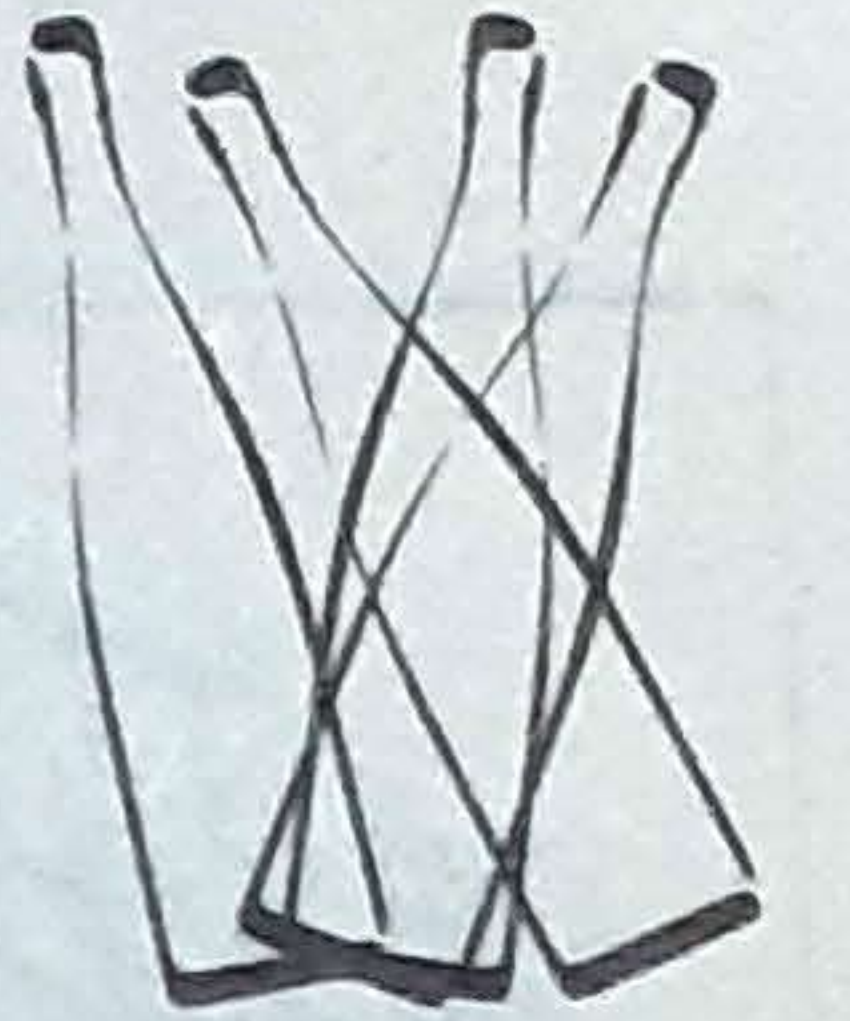
Tel: (943) 69 34 57 - Mugikorra: 908 77 15 70
Otxabi auzoa, 3.A - Pk.167. - BILLABONA (Gipuzkoa)



REZOLA
SAGARDOTEGIA

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

Egunkaria
(943) 300222
iragarkiak



Azken urteotan izan den sagardorik onena dastatzeko aukera izango da Usurbilen bilduko den jendeak.
EDURNE KOCH

hurtu dugu, azaldu digu Aitor Egiletak.

Gozogintza eta zeramikako postuak ere urtero jartzen dira. Gozogintzari dagokionez, sagarra eta sagardoarekin egiten diren hainbat tarta eta pastel egiten da. Zeramikari dagokionez berriz, sagardoaren inguruko hainbat eta hainbat ontzi egiten dira.

Informazioak ere bere garrantzia du, eta Usurbilen ere postu informatiboak aurki daitezke egun horretan. Bertan egunean zer gauza ikus daitezkeen azaltzen da, eta, bestetik, Gipuzkoako 70 sagardotegiren inguruko informazioa ere topa daiteke. Sagardotegien fitxa teknikoa azaltzen da. Ezaugarriak, bere produktzioa, kokapena, kapazitatea eta abar luze baten inguruko informazioa jaso daiteke.

Erakusketentzat ere tartea izango da XVI. Sagardo Egunean. Aurreko egunetan argazki erakusketak egiten da herriko tabernetan. Ondoren egunean bertan erakusketa berezi bat egin ohi da.

Lehen erakusketa Usurbilgo baserrietako tolaeren ingurukoa izan zen. Herriko tolaere guztiei argazkiak atera zitzaizkien, eta ondoren bilduma garrantzitsu bat egin zen tolaere bakoitzaren inguruko xehetasun eta argibideak azalduz.

Egun, tolaere horietako batzuk desagertu egin dira eta baita berriak sortu ere. Hori dela eta, garai hartako informazioa zaharkiturik geratu da, eta aurten erakusketa bera egiteko asmoa dute usurbildarrek. Egungo tolaeren argazkiak ateratzen ari dira, eta ondoren XVI. festa honetako erakusketa egingo dute. Bestelako erakusketa ugari ere

egin izan da hamasei Sagardo Egunean: Sagardotarako sagar bariatateak, sagardogintza naturala, kupelgintza, sagarrondotik sagarrera, sagardogintza industrialia, Asturiaseko sagardoa, sagarrondoaren txertaketa, botilla berria, sagardoaz pattarraren destilazio prozesua eta Europako sagardoak.

Jende aldetik harrera ezin hobea izaten du egun horrek. «Inbasioa izaten da. Jende pila bat etortzen da, joan den urtean 12000 lagun inguru bildu ziren. Kopuru hori izugarria da, baina horren ondoan herriko jendearen erantzuna ere alpatu beharrekoa da. Egun horrek lan handia ematen du, postu guztietan zerbitzatu egin behar da, antolaketa lanetan aritu egin behar da, berdin garbiketa lanetan... eta horren guztiaren aurrea Usurbilgo herria lanerako gogo biziz izaten da. Herriaren inplikazioa handia da eta hau azpimarratu beharre-

koa dela iruditzen zait, azaldu digu Aitor Egiletak.

Sagardo Egunerako liburuxka bat argitaratzeko asmoa dute antolatzaileek. «Sagardoari buruzko 100 galdera» izenburupean edari estimatuak dituen ezaguerriak argitara atera nahi dira. Ehun galdera planteatuko dira eta hainbat erantzun zuzenak ematen saiatuko dira. Jakoba Reondo eta Iñigo Garcia de Eulate dira egileak.

Aitor Egiletak adierazi digunez, «Euskal Herrian ez dago sagardoaren inguruko informazio oso zabaldua. Gurea, liburuxka txiki bat izango da, eta bertan sagardoaren inguruko hainbat informazio eta bitxikeriaz gain sagardotegien helbide eta bestelako informazioa ere emango da. Horrez gain, beste folleto txiki bat ere argitaratu nahi dugu. Bertan sagardoarekin eginiko errezetak azaldu nahi ditugu. Sagardoak sukalderako ere balio du, eta

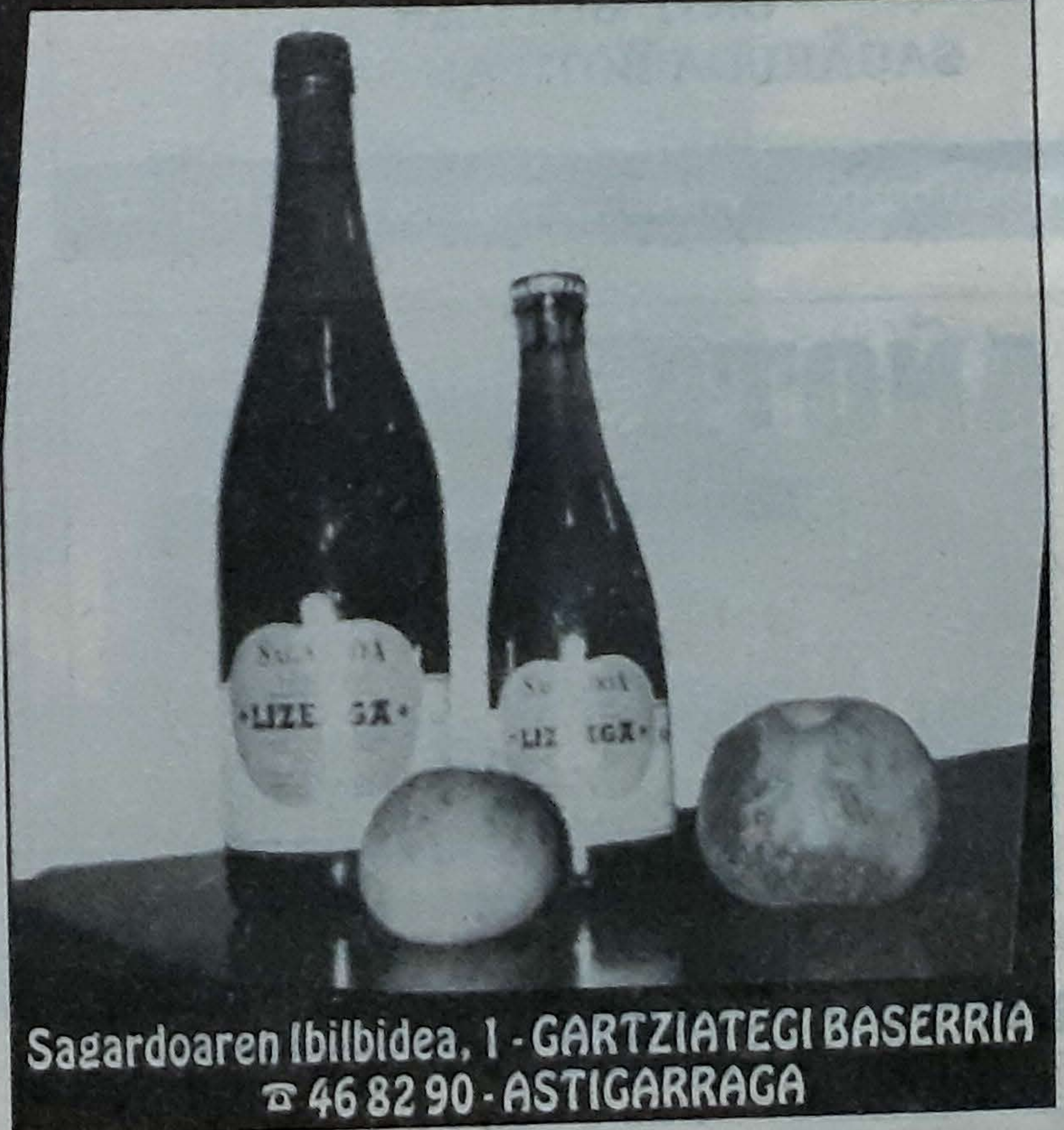
janaria laguntzeaz gain janaria egiteko ere balio du».

Sagardo Egunean ikus daitezkeen bitxikerien artean ikusgarriena sagardo botaketa lehiaketa da. Bertan parte hartzeko izena eman behar da. Arratsalde partean izen emandakoen artean

12 lagun hautatzen dira eta horiek oholtza gainera igozten dira. «Partehartzaileei botila eta basoa ematen zale, eta hainbat sagardoa basora botatzea da» esan digu Egiletak. Era guztietako jendeak parte hartzen omen du, eta ikusgarria omen da. X

LIZEAGA SAGARDOAK

edan eta eman edatera



Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA
46 82 90 - ASTIGARRAGA

ORBELAN
PLASTIKOAK

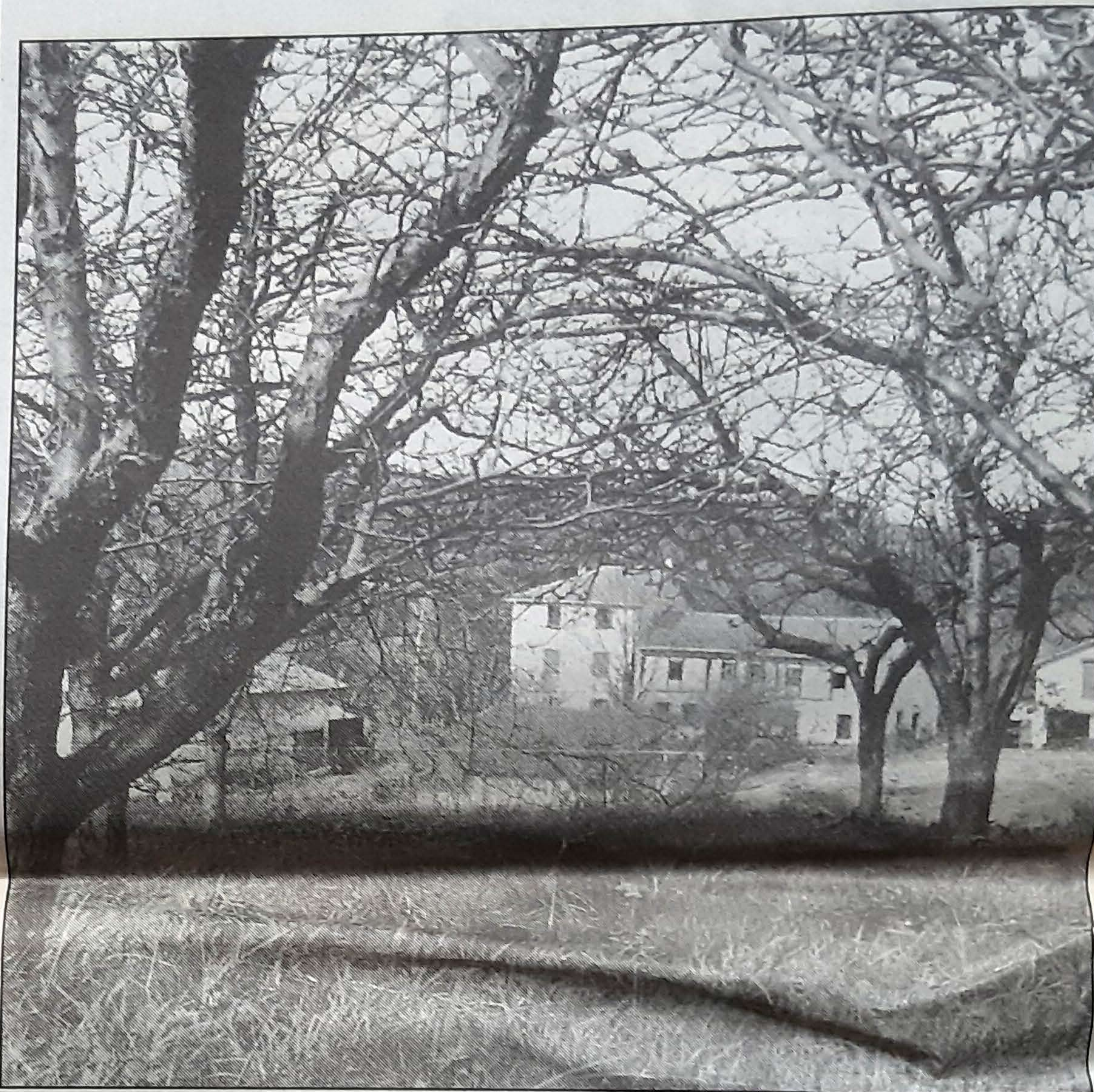
Ama Kandida etorbidea, 13
ANDOAIN
20140
Tel.: 59 15 90
Faxa: 59 16 99

Kalitatezko sagardo kaja egilea

Sagardo Botila

Sagardoa eta baserria

Sagardogileek profesionalizaziora jo dute. Neurri batean baserriarekiko aldentzea gertatzen ari da.



Hainbat baserritar sagardoan espezializatu dira.
EDURNE KOCH



Sagardoa
botilan
salgai

Sagardotegia
Erretegia

OTSUENEA - TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZO

55 64 05 tel.
HERNANI

BAZKARIAK AFARIAK



Urte osoan zabalik eta igandetan itxita
Sagardoa botilan salgai

Gure-Ametsa Etxea
Santa Luzia Auzoa

653354 - 651910
20400 TOLOSA

Sagardotegia - Jabetzea

MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
55 57 47 - ASTIGARRAGA

URBITARTE
Sagardotegia



URTE GUZTIAN
SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Ergoien auzoa ATAUN Tel.: 88 83 31-18 01 19

AÑOTA

Sagardotegia



Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

“URTE OSOAN ZABALIK”

SAGARDOA beti egon izan da baserriarekin loturik. Baina azken urte hauetan banaketa prozesua izan da. Horretan botilaratze prozesuak ere zerikusi nabarmena izan du. Gaur egun, botilaratze prozesuak eta sagardotegi handiek sagardo produktioaren zati handi bat bere baitan hartzen dute. Ondorioz, jada ez da baserri guztietan edari preziatua egiten. Gerta daiteke baserri batzuetan kontsumitzen duten sagardoaren zati handi bat erositako botiletan kontsumitzea.

Marta Agirrezabala EHNE baserritarren sindikatuko teknikariaren esanetan, «Sagardoaren munduan espezializazioa izan da. Ekonomiaren bilakaera kontuan hartzen badugu, batzuk esne-behietan espezializatu dira, beste batzuk haragi-behietan eta beste batzuk sagardotan. Normalean sagardoa elaboratzen duten baserritar guztiek, lehen ere egiten zuten baina dena baserri kontsumorako». EHNEko teknikariarentzat profesionalizazioa izan da. Sagardotegitik bizi den jendea horretara dedikatzen da, eta orain sagardo botilei dagokionez ere merkatua bada.

Garai batean, baserri guztiek zituzten sagastiak, baina pinua indarrean sartu zenean baserritar askok sagastiak alde batera utzi, eta pinua landatu zuten.

Horren ondorioz, sagardo produktioa ere baserri askotan jaitsi egin zen, eta beste jarduera ekonomikoetara eutsi zieten Agirrezabalaren esanetan. Sagardotegi askotan orain gutxi arte abereak egon izan dira. Beraz, jatorria baserrian dela argi dago, baina profesionalizazioa gertatu den heinean gauzak aldatu egin dira EHNEko teknikariaren aburuz. «Orain sagardogileek indar guztiak sagardoan jartzen dituzte. Txotx garaian sagardotegia bera esplotatzen da, eta ondoren botilari ematen zaio garrantzia. Beraz, industri egitura hartzen du».

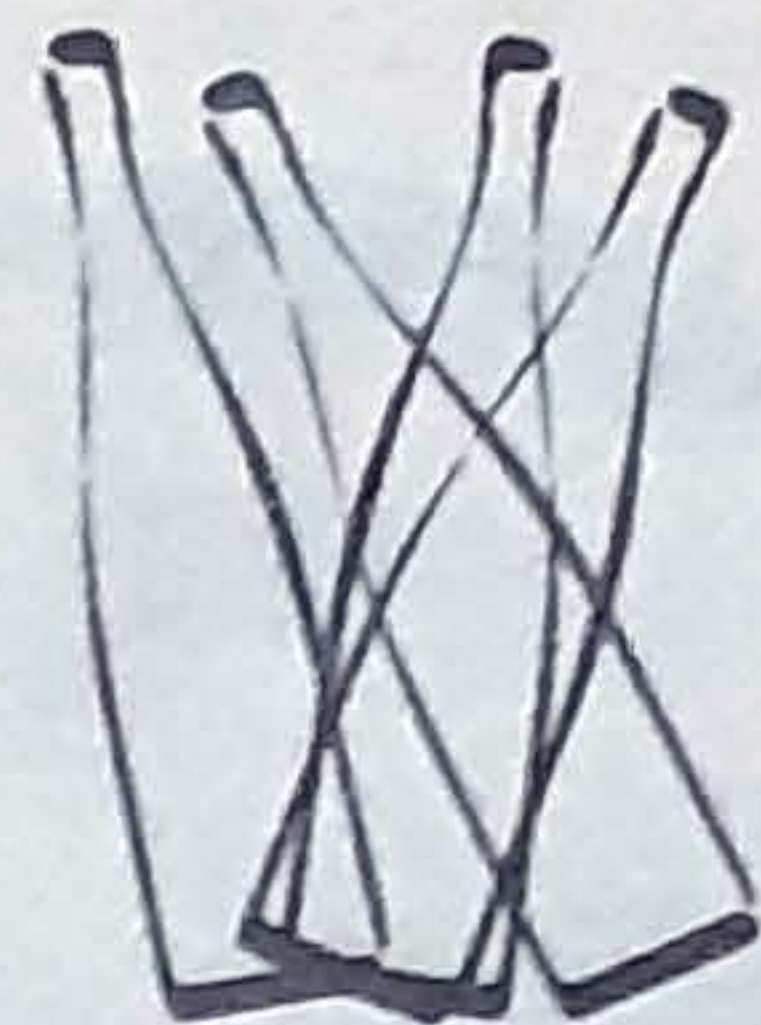
Marta Agirrezabala:
«Sagardoaren munduan espezializazioa gertatu da. Ekonomiaren bilakaera kontuan hartzen badugu, batzuk esne-behietan espezializatu dira, beste batzuk haragi-behietan eta beste batzuk sagardotan. Normalean sagardoa egiten duten baserritar guztiek lehen ere egiten zuten, baina baserri kontsumorako izaten zen»

Hala ere, baserriarekiko oraindik lotura egon badagoela gaineratu digu, sagardotegietan gehienek sagastiak baitituzte eta horrek ere badu bere garrantzia.

Edozein edari kontsumitzerakoan, behin eta berriro begiratu behar da diogu botilari, eta bertan dagoen etiketan irakur daitekeen ere aparteko garrantzia izan ohi du. Marta Agirrezabalaren ustez, faktore horrek garrantzia handia du, eta sagardoarekin txakoliarekin egin den prozesu berbera burutu beharko litzateke. Haren esanetan, «sagardoa egiteko erabiltzen den sagar kopuruaren %60 inguru bertakoa da, eta bestea kanpokoa. Badi-rudi jendea sagardo mota horretara ohitu dela. Baina zergatik ez dira bertako sagarrarekin soil soilik eginiko sagardo kantitate txiki batzuk egiten, eta produkzio horri jatorri izena ematen?»

EHNEko teknikariaren esanetan, prozesu hori txakolinarekin bete egiten da, eta neurri berean bete beharko litzateke sagardoarekin ere, bertako lehengatik soilik egindako sagardo botilaren prezioak gora egingo bailuke, baina eskaintzen den kalitateak ere hoberrantz egingo luke nabarmen.

Gainerako sagardoa, gaur egiten denaren antzekoa litzateke, hau da, bertako eta kanpoko sagarra nahastuz egiten dena.



Era horretara bertako produktuei ere aparteko garrantzia emango litzateke.

«Jatorri izenarekin ados ez daudenak, gisa horretako sagardoa lodiegia litzatekeela argudiatzen dute. Baina hori ohitura kontua besterik ez da. Garai batean bertan eginiko sagardoa zen gustukoena, eta orduan ohiturak aldatu baziren, zergatik ez dira aldatuko orain sagardo lodiago baten mesedetan?», adierazi digu Agirrezabalak.

Marta Agirrezabala:

«Jatorri izenarekin ados ez daudenek gisa horretako sagardoa lodiegia dela argudiatzen dute. Baina hori ohitura kontua besterik ez da. Garai batean bertan eginiko sagardoa zen gustukoena, eta orduan ohiturak aldatu baziren, zergatik ez dira aldatuko orain, sagardo lodiago baten mesedetan?»

Ikerketak egin beharko liratekeela esan digu, baina horretarako interes gehiegi ez dagoela. Ikerketak egin beharko luke, eta izenak gero eta garrantzi handiagoa hartu beharko luke. Bizkaitarrek hartutako bidea neurri batean hori omen da. Sagardoaren kultura orain ari da Bizkaian berreskuratzen eta izendapenen aldeko apostua egiten ari direla uste du Martak. Dena den, «Bizkaian bestelako sagardo kultura dago. Bertan, oraingo kontua da sagardotegiena, eta ez dute hemengoan antzera funtzionatzen. Jatetxe egitura dute batez ere. Negozio gisara ikusten da, eta hor bai esan dezakegula baserriarekiko lotura erabat apurto dela».

Sagardogintzan azken urte hauetan aldaketa ugari izan dira. Horietakoa bat metalezko kupe-



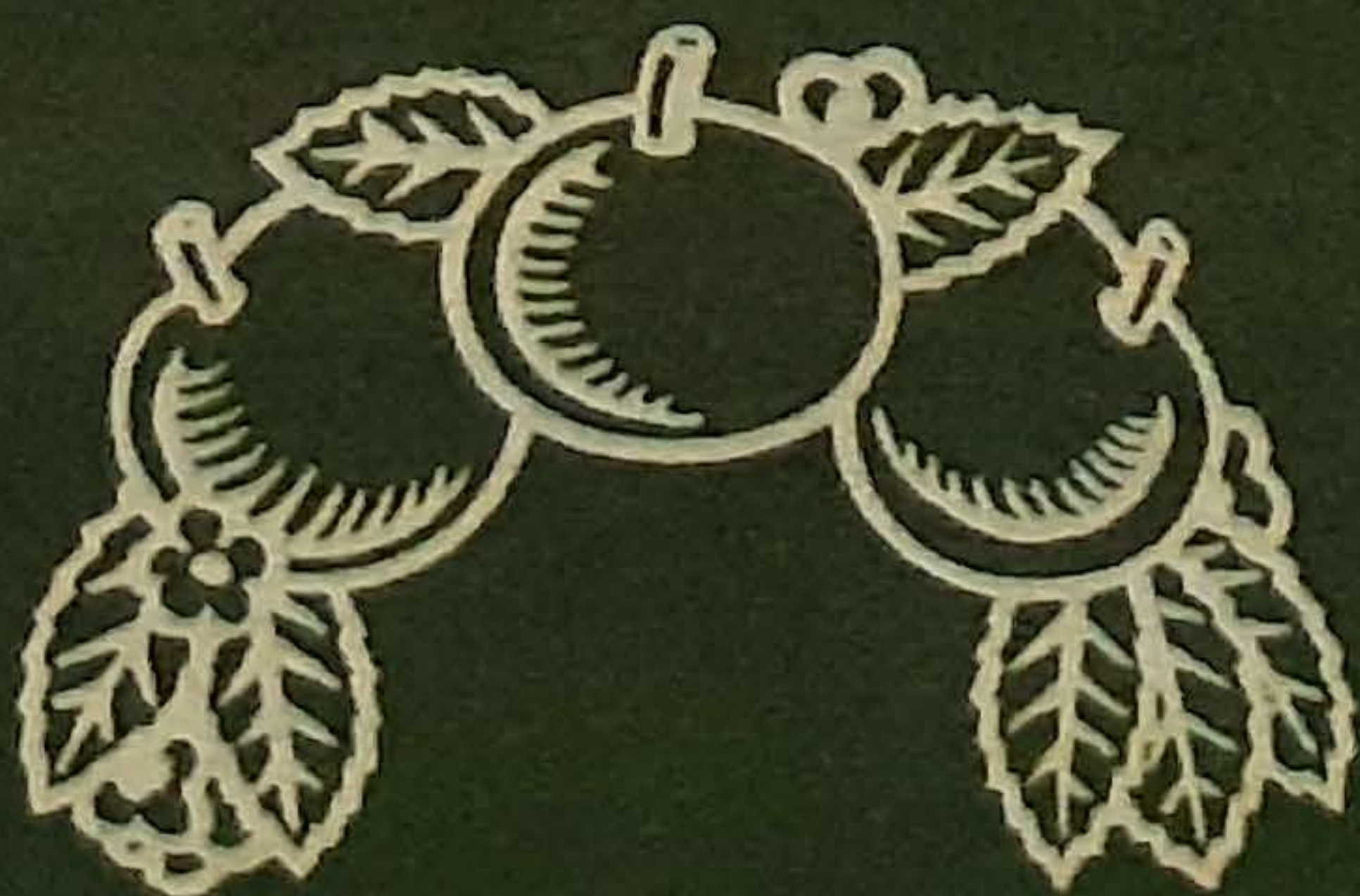
Sagardogintza aldatzen ari bada ere, oraindik baserriari loturik dago.

laren sarrera da. Baina ez du aparteko eraginik EHNEko teknikariaren ustez, «metalezko kupelak erabiltzen dituztenek batez ere janariari begira antolatzen dute beraien negozioa, eta jatetxe antzekoetan sagardoa edaten bada ere, ez dut uste sagardoaren etorkizuna hortik datorrenik, Dena den, sagardo botilari behintzat ez dio inolako kalterik egiten».

Sagardotegi askotan orain gutxi arte abereak egon izan dira. Beraz, jatorria baserrian dela argi dago, baina profesionalizazioa gertatu den heinean gauzak aldatu egin dira

Sagardotegia eta baserria neurri handi batean aldentzen ari dira beraz. Sagardoa eguneroko kontsumo izatetik industrializatzerara igaro baita. Ingurumari horretan Agirrezabalaren ustez, kontuan eduki beharrekoa da sagarra osagarri bat dela baserriarentzat, baina ia baserri guztietan aurki ditzakegula sagastiak. Beraz, eskaintza hori guztia kanalizatzen jakitea ere

oso garrantzitsua dela aipatu digu, baserriar ororen onurako. Horretarako formazioak garrantzi handia izan dezakeela gaineratzen du. Bestalde, kalitateari —hitz hori definitzea zaila bada ere— aparteko garrantzia eman behar zaiola aipatu digu, jardueira zaintzeari alegia, kalitatea zainduz garo bertako produktua ere irabazten aterako baitira.



ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa

Sagardo botila

Etorkizunerako urratsak

Sagardogileek botila, elkartea, labela eta bertako produktuen aldeko apustua egiten dute

SAGARDOAREN jardueraren inguruan sagardogileen iritzia jakin nahi izan dugu. Botilartze prozesua zertan den, bertako sagarraren aldeko apostua egin behar den, sagardo jardueran eman beharreko urratsak, eta labelak duen garrantziaz galdetu diegu sagardogile batzuei.

INAKI SARASOLA

Sarasola sagardotegia

1- Txotxetik edatera era guztietako jendea etortzen da. Botilatik edatera aldiz jende adituagoa hurbiltzen zaigu. Txiritik edatera datorren jende askok eta askok txotx garalan festa giroa du gogoko eta sagardotegietan edaten du sagardoa, baina urteko beste sasoietan ez du sagardorik dastatzen. Botilari garrantzi handia eman behar zaio bertatik urte osoan edaten baitu hainbatek. Txiritik sagardoa edaten duten guztiek gero botilatik edango baulute kontsumoa handiagoa izango litzateke. Beraz, botilari aparteko garrantzia eman behar zaio eta jendeari urte guzian zehar sagardoa edan dezan animatu.

2- Bertako sagarrari garrantzia eman behar zaio. Baina barietatea nahi eta nahiezkoa da. Sagardoa ona izateko sagar mota ezberdinak izan behar dira. Aurtan sagar gazi asko topatu dugu bertan, eta orain arte ez da horrelakorik izan. Gurean %95 bertako sagarrarekin egin dugu. Barietatearen aldeko apustuak garrantzi handia du.

3- Gurea familiarteko negozioa da, eta orain arte behintzat gauzak oso ondo joan zaizkigu. Enpresa normal baten moduan funtzionatzea oso zaila da, zeren eta ordu asko sartu beharra dago lan

honetan, eta enpresa baten moduan kobratzen hasiko bagina sagardoaren prezioak gora egingo luke nabarmenki. Dena den

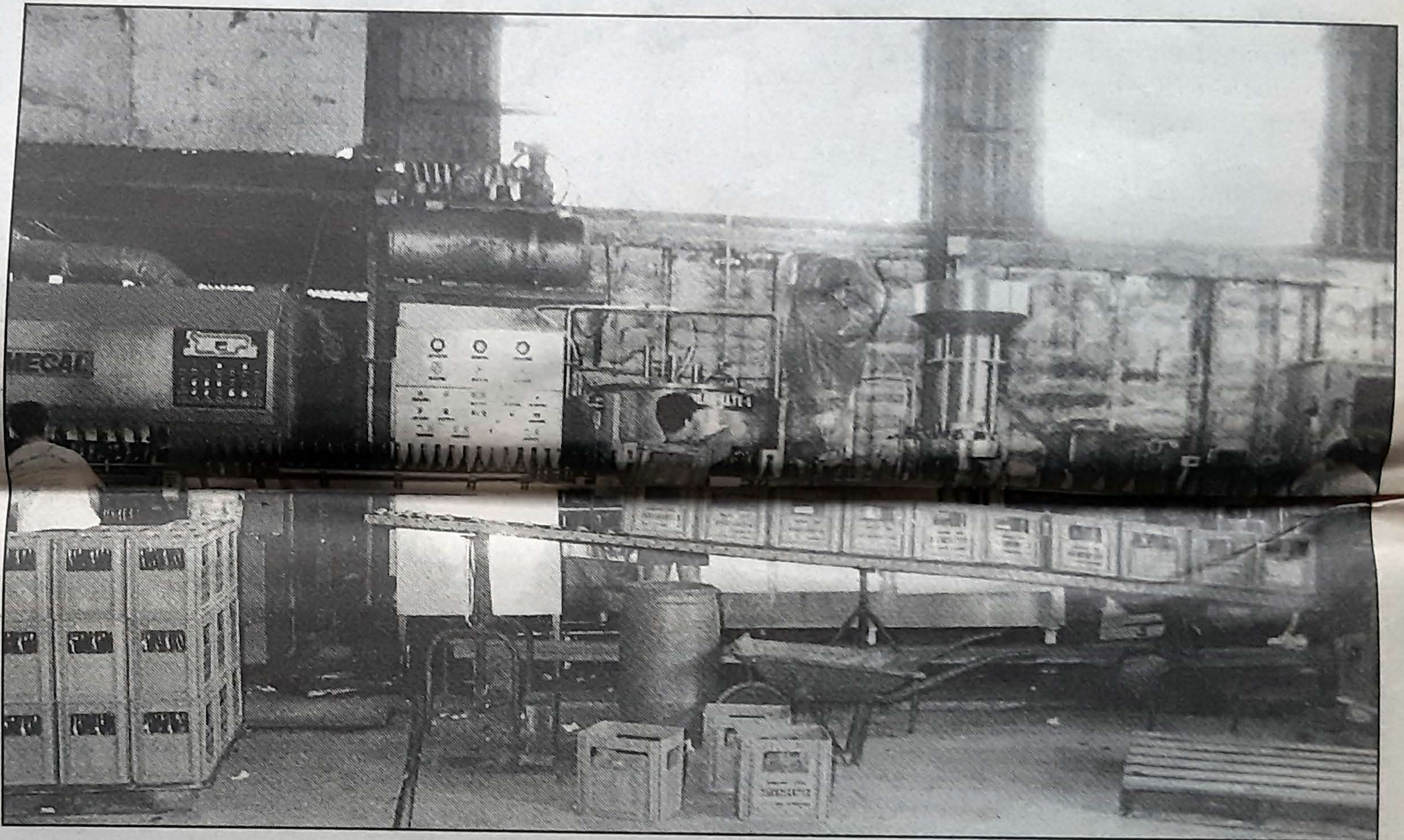
oso garrantzitsua iruditzen zait sagardogileak elkartzea. Prezioak finkatzeko garaian elkarrekin lan egiten badugu askoz hobe.

4- Bertako produktua inadarran dago une honetan eta labela indarrean jarri beharko litzateke. Beste zenbait produktuk

naiz eta osagai asko kanpoakoak izan lortu dute labela eta sagardoarentzat horrelako zerbait mesedegarria litzateke.

Galderak:

1. Txotx garaia amaltu ondoren, botilartze prozesua hasi da. Zer garrantzi ematen diozu botilari txotxarekin alderatuz gero?
2. Bertako sagarraren aldeko apostuari zenbaterainoko garrantzia ematen duizu?
3. Zer urrats eman beharko litzateke sagardogileek hemendik aurrera?
4. Labelaren inguruan ze eritzi duzu?



Botilartze prozesuak garrantzi handia du dagardogileentzat.

ANDER GILLENENA

JOXE ANGEL GOÑI

Gurutzeta Sagardotegia

1- Gure negozioa botilatik dator. Ekoitzen dugun sagardoaren %5 - 10 inguru kontsumitzen da txotx garalan eta beste guztia botilan komertzializatu behar dugu. Bi eratako kontsumitzaileak topatzen ditugu. Alde batek txotxekoak daude. Hauek modari jarraituz etortzen dira sagardotegira, batez ere juerga egitera. Bestetik botilatik kontsumitzen duena daukagu. Hauek produktua ezagutu egiten dute eta gustokoa dute. Hauei ematen diet nik benetako garrantzia.

2- Bertako sagarrak garrantzia handia du. Baina ekoizten diren litroen arabera ez da erraza bertakoarekin bakarrik lan egitea. Aurtan beste urteetan baino bertako sagar gehiago erabili dugu, %30 inguru. Bertan sagarra badago baina guztiontzat adina ez da iristen.

SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE

HERNANIKO SAGARDOA

Txotx denboraldia amaiturik, urte guztian sagardoa botilan salgai

OSIÑAGA AUZOA - ☎ (943) 55 03 28
HERNANI

aulia
Sagardotegia

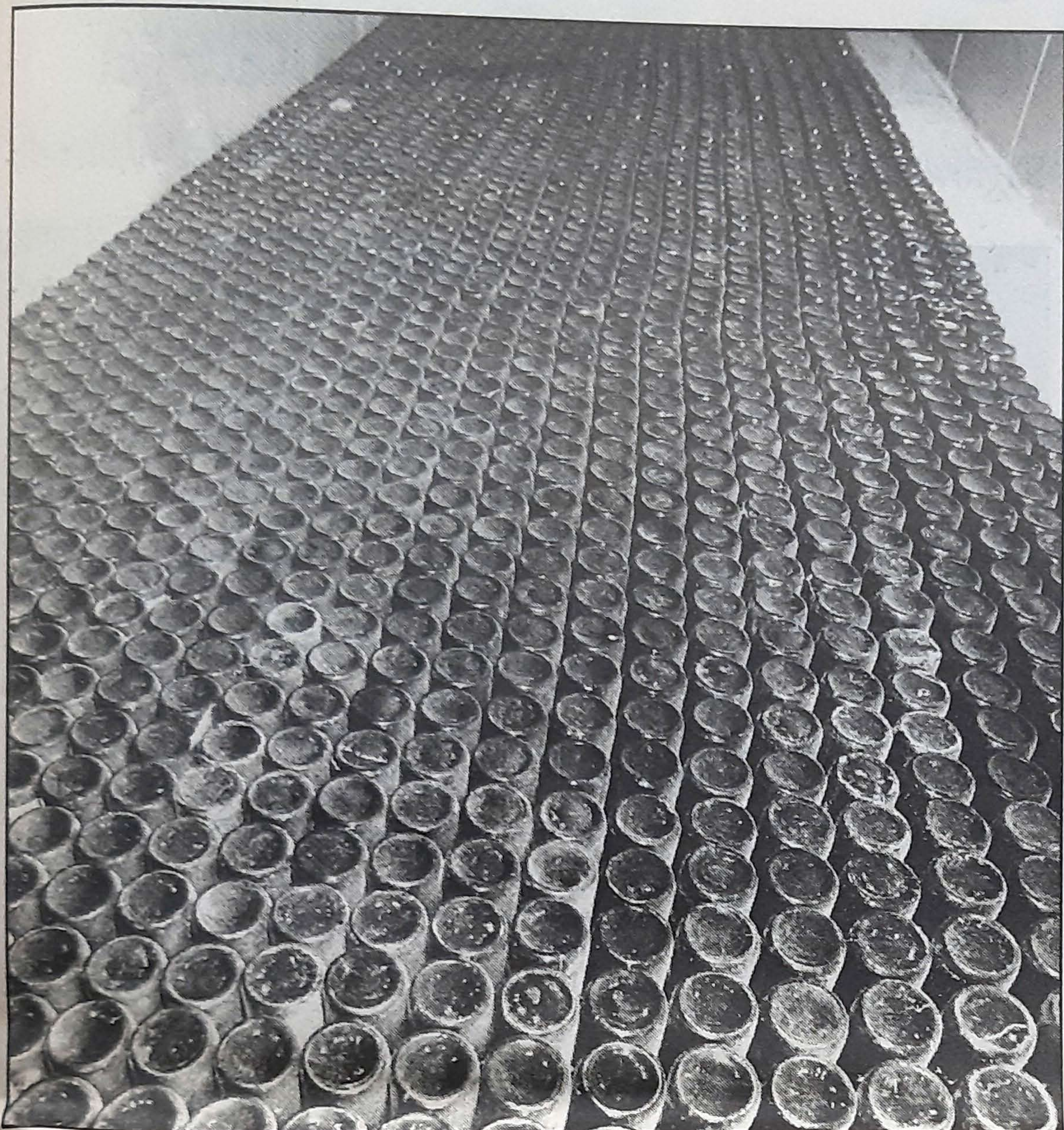
Aulia-enea - ☎ 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)

SAGARDOA
Sidra Natural

M. ASTARBE

Gure sagardoa botiletan salgai

MENDIOLA BASERRIA - ☎ 55 15 27 - ASTIGARRAGA



Txotx garaia amaitu ondoren botilak prest daude merkaturatzeko.

ANDER GILLENEA

3- Elkartzea idela interesgarria da. Baina ala eta guztiz ere nahiko zaila ikusten dut. Nere ustez oraindik ere egitura familiarrek jarraituko dute. Enpresa moduan lan egiten dugu eta gero eta profesionalagoak bihurtzen ari gara. Oso garrantzitsua iruditzen zait zenbait kriterio uztartzea eta lehenik eta behin sagardotegiak definitu baharko genituzke. Batzuen esanetan erretegi soilak dira, besteen esanetan bodega funtzioa izan behar dute... kontu honetan, beste askotan bezalaxe, bat egin beharko genuke. Oraindik gauzak ez dauzkagu oso argi baina noiz edo noiz elkartu egin beharko dugu.

4- Oraindik urrun dagoen zerbait da. sagardoaren inguruan ikerketa gehiago egin behar dira eta baita kontrol gehiago ere. Edari honek hainbat sustantzi ditu eta hauen inguruko kontrola erametea garrantzitsua iruditzen zait.

MARTIN ZABALA

Zabala sagardotegia

1- Guk batez ere botilarekin egiten dugu lan eta honi garrantzi handia ematen diogu. Gure asmoa botilan ahalik eta sagardo hoberena sartzea da. Txotxerako erabiltzen ditugu kupelak gero ez ditugu botilan sartzen. Honela botilatik edaten duenak sagardo hobe edaten du. Txotxerako kupelak eta botilarako erabiliko ditugunak bereizi egiten ditugu. Txotxetik edaten duen askok ez du urte guztian zehar sagardoa edaten, botilatik edaten duenak aldiz bai.

2- Aurten egin dugun sagardo guztia bertako sagarrarekin egin dugu. 2500 sagarrondo inguru ditugu eta aurten kolpea eman dute. Bertako sagar ugari izan da aurten eta ondorioz sagardoa ere bertakoarekin egin dugu. Ala ere kanpotik datorren sagarra bertakoa baina merkeagoa dela ikusi dugu eta gure ustez hori paretatu beharreko kontua litza-teke.

3- Orain arte gehienok gure kontutik mugitu gara. Baina gero eta argiago ikusten ari da elkarizko mugimenduak egin beharko ditugula. Botilak garrantzi handia du guretzat eta hau komertzializatzeke garaian hainbat pausu bateratuak eman beharko genituzke.

4- Labelari buruz asko hitzegin beharra dago oraindik. Gure artean oso sakabanatuak gaude eta lehenik eta behin elkartu eta gutxieneko oinarriak finkatzen hasi beharko genuke. Hortik aurrera etorriko da etorri behar duena.

JOXE MIEL BEREZIARTUA

Bereziartua Sagardotegia

1- Guretzat botila da garrantzitsua. Gu horretatik bizi gara eta urte guztian zehar saltzen dugu botilatik. Txotxera jende jakin bat sagardoa dastatzera etortzen da gero botilan erosi ahal izateko baina gehienago festa girora hurbiltzen da. Txotx garaian datorren jende gehienak lekuari eta janari ematen dio garrantzia baina ez sagardoari. Botilan edaten

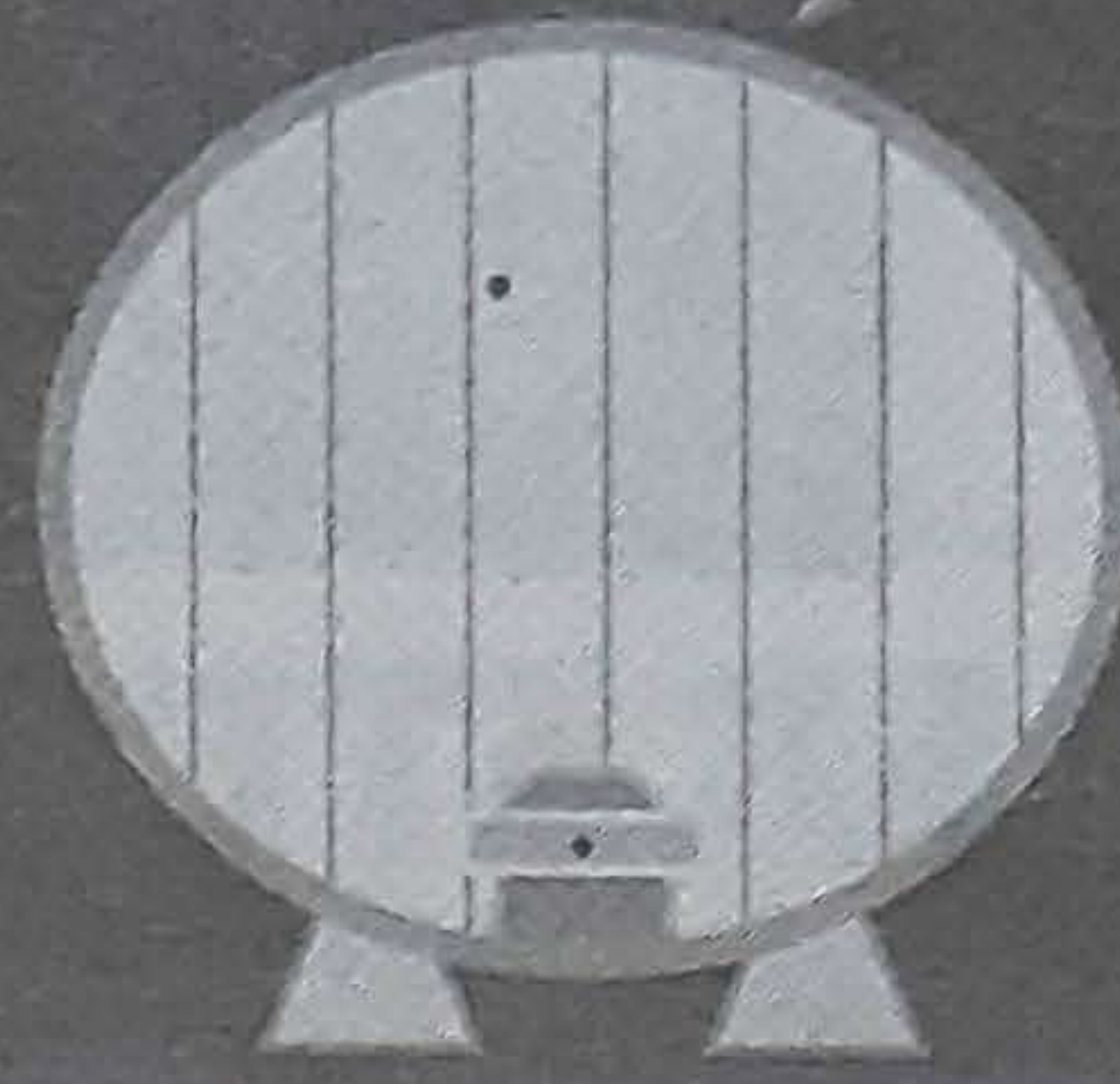
duenak aldiz badaki zer nahi duen.

2- Garrantziatsua da bertako sagarraren aldeko apostua egitea. Dipuazioa azken urte hauetan sagar mota hau potentziatzen salatu da eta nahiz eta orain arte gutxi izan den aurten kolpea eman du. Guri dagokigunean %60 inguruko proportzioan erabili dugu bertako sagarra. Aurteno sagar uzta ona izan da eta horrela jarraituko balu honen aldeko apustu fuertea egin beharko genuke.

3- Egun badago Sagardogileen Elkarte eta kriterioak bildu egin beharko genituzke. Elkarteak garrantzi handia du. Alde batetik informazio ugari ematen digulako prezioa, sagarra etab.en inguruan eta beste batetik guztiok bete beharreko hainbat gauza finka ditzakeelako. Dena den sagardoaren mundua konplikatu da batzutan eta eskatutakoak ez dira beti betetzen. Hala ere pausoak eman direla uste dut eta elkarteari garrantzi handia ematen diot.

4- Labelaren inguruan era askotako joerak daude. Nere ustez oso garrantzitsua da. Pausoak ematen ari dira, poliki baina aurreratzen goaz. Orainarte bertako sagarra oso gutxi zegoen. Aurten berriz, bertako produktuekin funtzionatu daitekeela ikusi da. Labela positiboa da, baina gauzak ongi egin behar dira eta horretarako ez dugu presarik izan behar. Poliki baina geratu gabe heldu behar diogu kontu honi.

BEGIRISTAIN SAGARDOAK



Iturrioz Baserria - Tel.: 65 28 37 - IKAZTEGIETA

TXIMISTA

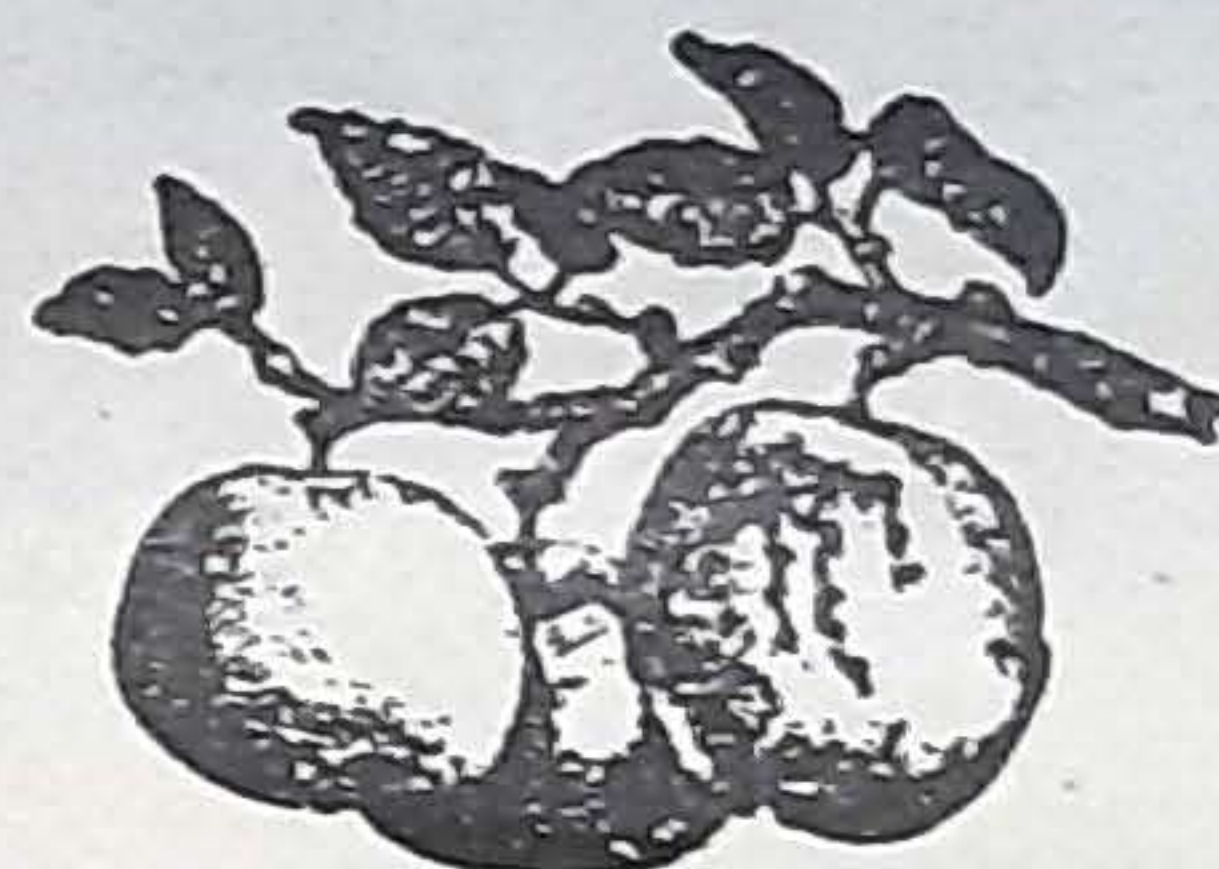


Sagardotegia

Gudarien Etorbidea
☎ 88 11 28

ORDIZIA
(Gipuzkoa)

SAGARDO

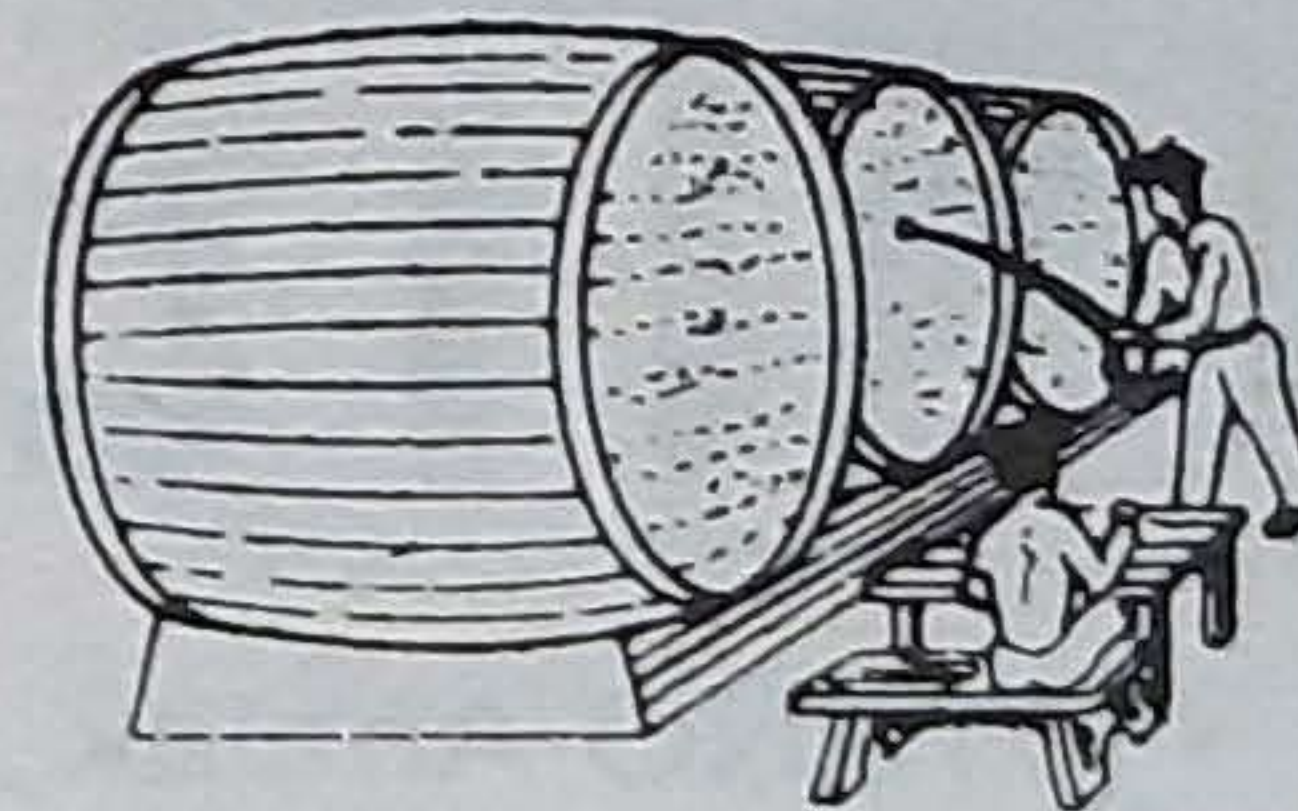


NATURALA

EULA SAGARDOAK

Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - ☎ 55.27.44



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGI-LVZE

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI

SAGARDOTEGIA



OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55-03.88 tel.



ISASTEGI
sagardotegia

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



LARRE-GAIN
Sagardotegia

Tel. 55 58 46

LARRE-GAIN BASERRIA
EREÑOZU-HERNANI



URTE OSOAN
BOTILETAN SALGAI

BERTAKO
SAGARRAREKIN
EGINDAKO SAGARDOA

Sagardoa botilan
urte guztian salgai



BEREZIARTUA
SAGARDOAK

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

PETRITEGUI

OTANO Anaiak



SAGARDOAK

☎ 45 71 88 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SARASOLA
SAGARDOGILLEA

Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel. 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel. 69 02 83

Sagardo Botila

Sagardoaren bilakaera

Sagardoaren bilakaeraren azken atala botilaratzea izan da



Sagarra txikitzeako gailu zaharra.
ANDER GILLENEA

URTEETAN sagardoak aparteko garrantzia izan du Euskal Herrian. Txotx garaia amaitzean, mama gozoa botilan sartzen hasten da. Era horretara sagardoa urte osoan dastatzeko parada izaten da. Baina gure historian ez da beti horrela izan. Sagardoak izan duen bilakaeraren azken atala baino ez da hori.

Garai batean sagardoa Euskal Herriko baserri guztietan egiten zen. Urte guztian edaten zen, Orain, abuztuan sagardoa edan nahi izanez gero botiletara jo behar da.

Sagardoa gure artean gero eta preziatuagoa bada ere, egun, ez du antzina izan zuen garrantzia. Historian mama gozoaren inguruko hainbat datu aurki daitezke.

XIV. mendetik aurrera Gipuzkoako udalerrietan sagardoaren inguruko legedi zorrotza aurki dezakegu. Upelen bat hausten zuenari heriotza zigorra ezartzen ahal zitzaion, bost sagarrondo hausten zituenari erbesteratzea eta sagardoari ura botaz gero

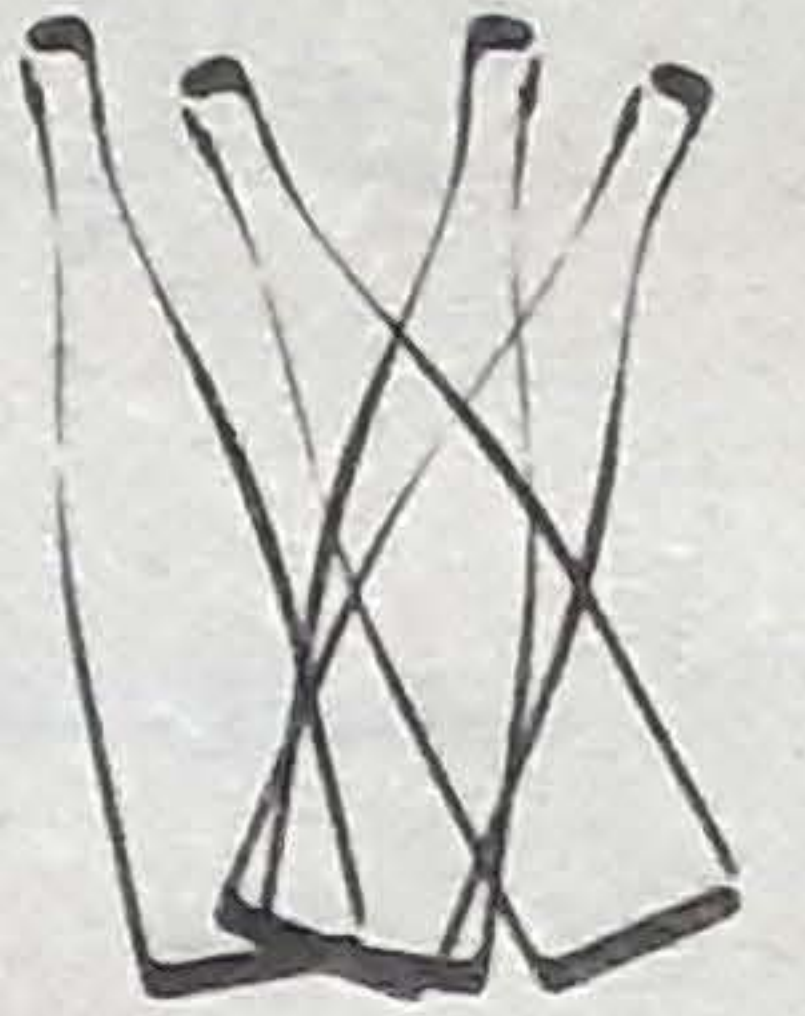
izugarritzko isunak jasotzen zizuten sagardogleek. Erdi Arotik aurrera sagarrondoak zaintzen eta likido horiaren kalitatea zaintzen lan handia hartu zuten garaioko legegileek. Hori dela eta, epai ugari izan zen kalitatea zela medio. Epai asko Hernani inguruan izan ohi ziren, bertan egiten zen sagardo kopuru handia kontuan izanik, ez da batere harritzekoa.

XVI. mendetik aurrera Euskal Herrian arto amerikarra sartu zen, eta sagastiel lekua kendu zen. Hala ere, mende honen hasiera arte sagardoaren produktioa eta kontsumoa oso handia zen, esate baterako, 1828. urtean Donostian egin zen ikerketa baten arabera, biztanle bakoltzak batenaz beste hiru litro kontsumitzen zituen egunean. Izugarritzko kopuruak dira gaur egunekoekin alderatzen baditugu.

Gerra Zibiletik gauzak nabarmen aldatu ziren, eta sagastiak desagertuz joan ziren. Horren arrazoi bat papergintzaren gorakadan aurki dezakegu. Pa-

pera egiteko pinuak garrantzi handia hartu zuen. Hori dela eta, baserriar askok sagastiak alde batera utzi eta haien tokian pinuak landatu zituzten. Sagastien gainbehera eragin zuen horrek, eta baserri askotan sagardoa egiteari utzi zitoten. Sagardotegi handiek inguruko baserrietako sagarrak erosi zituzten, baina, hala ere, sagar produktioa defizitarioa bilakatu zen. Ondorioz, egun, sagardoa egiteko kanpoko lurraldeetara joan behar da lehengai bila, nahiz eta aurten bertako sagarraren ugaritzea kontuan hartuta, itsaropentsu egoteko arrazoirik ere badugun.

Sagardoa berriro ere izena hartzen ari da, eta garai batean izan zuena berriro ere lortzea zaila izango bada ere, gutxina kontsumoa gora doa. Eragin handia izan dezake botilaratzearen industriak. Likido gozoa botiletan sartu eta urte guztian kontsumitzeko parada izaten baita. Askok eta askok bide horretatik ikusten dute etorkizuna. X



Botila eta etorkizuna

Sagardozelek botilaren jarduerari garrantzia eman eta bertako sagarraren aldeko apustua egiten dute

BOTILAK gero eta garrantzi handiagoa du. Horretan dudarik ere ez dago, eta askorentzat botila izan daiteke sagardoaren etorkizuna. Kontu horietan adituena sagardozelek dira, ordea, eta botilaren inguruan mintzatu zaigu Joxe Angel Aginaga Illunbe, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen presidentea.

Aginagaren arabera, botilari garrantzi handia eman behar zaio. «Botila oso garrantzitsua da guretzako. Hori da etorkizuna.

Joxe Angel Aginaga Illunbe: «Jendeak sagardotegi bakoitzeko sagardoa probatu, bata bestearekin konparatu eta dastaketak egiten ditu. Beste batzuk, aldiz, zuzenean sagardoa aukeratzera etortzen dira».

Botila saltzen ez bada sagardotegiak alfer-alferrik daude. Botila da benetan saldu behar duguna, eta hori erakutsi behar zaio kontsumitzaileari».

Botilan saltzen den produktua ondo kontserbatua dela adierazi digu Illunbe elkartearen kideak: «Kortxoarekin itxita dago botila eta beharrezko kalitate azterketak eginak ditu».

Txotxeko garaia lehen zuen funtzio bera du gaur egun ere Sagardogileen Elkartearen aburuz. Lehen ere, sagardotegietara jendea zer sagardo mota zegoen ikustera joaten zen. «Jendeak sagardotegi bakoitzeko sagardoa probatu, bata bestearekin alderatu eta dastaketak egiten ditu. Beste batzuk aldiz zuzenean sagardoa aukeratzera etortzen dira. Sagardotegi ezberdinetakoa dastatu eta gero zein upeletako sagardoa erosi nahi duten erabakitzen dute».

Beste hainbat eta hainbat, gehienak, txotxaren sasoian afari ederri egin eta sagardoarekin laguntzeko asmotan hurbiltzen omen da sagardotegietara. Aurtun botilako sagardoa edaten duenak edari ona edango omen du. Eguraldia lagun sagardoa gusturago edaten dela adierazi digu Illunbek, eta aurtun klimak lagunduta sagardo asko edango dela uste du. Hala ere, sagardozelek oraindik ere pixka bat itxaron beharko dute. Botilartzea orain egiten ari da, eta mama gozoa bere punturik egokienean egoteko oraindik ere hiru hilabete inguru itxaron beharko da. «San Joan garaia izango da sagardoaren une hobereana. Sagardoa botilartzen dugunean pixka bat hil egiten da, eta San Joan inguru horretan bere burua saltzeari ekiten dio. Zenbait sagardo



Eskuinetik hasita bigarrena, Joxe Angel Aginaga Illunbe, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen presidentea. EDURNE KOCH

beranduxeago helduko da baina hor nonbait».

Sagardogileen Elkartearen presidentearantz bertako sagarrak garrantzi handia du sagardo ona egiteko garaian. «Aurtun Gipuzkoa mailan izugarriko sagar pila jaso da. Orain dela 13 urte sagasti gazteak landatzen hasi ziren Jaurilaritza eta Aldundiak subentzionatuta, eta horiek orain hasi dira fruitua ematen. Sagasti barietate ugari eta oso

onak landatu ziren, eta ondorioz egun ematen ari diren sagarrak oso onak dira. Hori guztia sagardoan nabarmendu egiten da, onera joan da sagardoa».

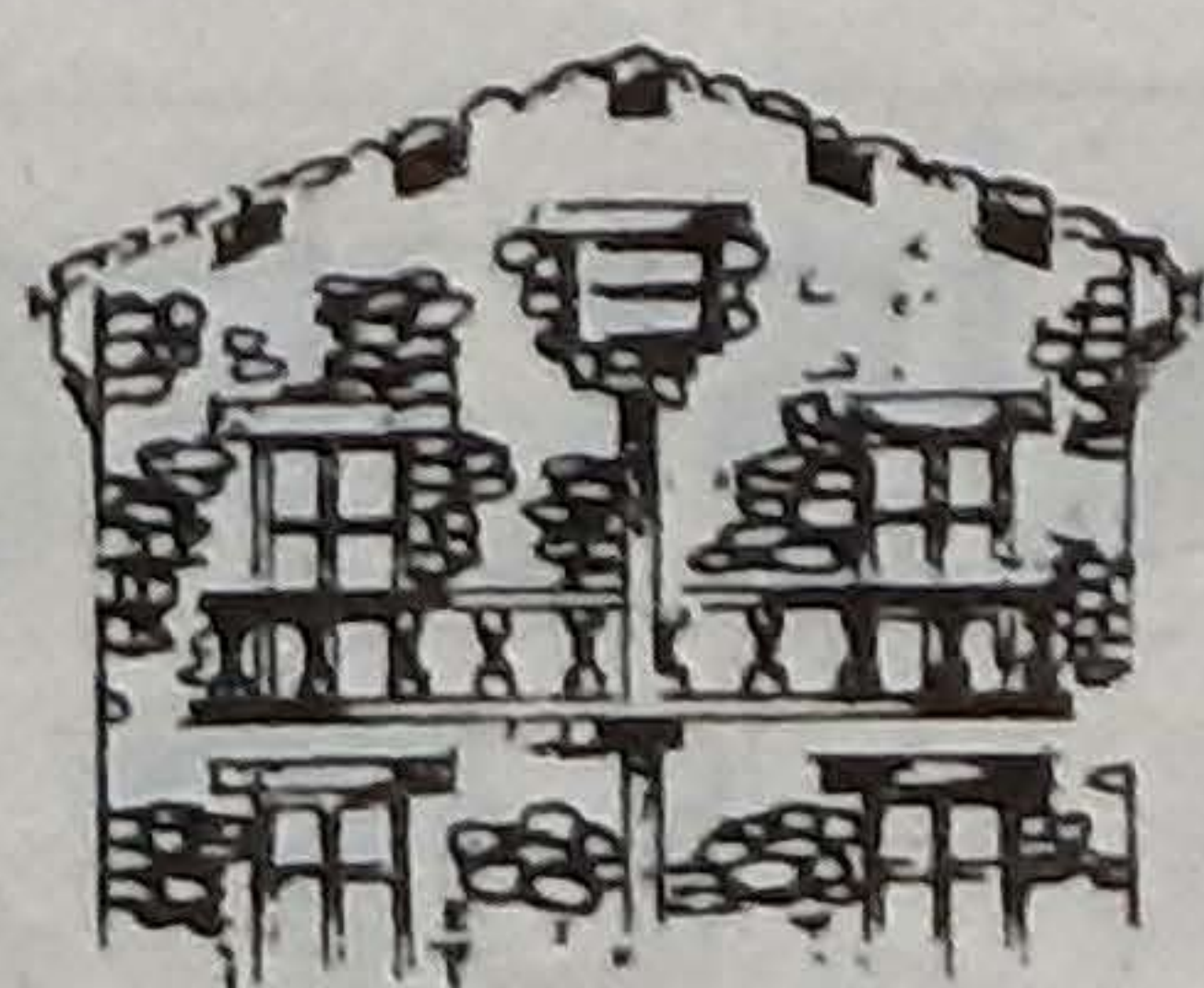
Illunbek, esperientzia pertsonala kontuan hartuz, bertako sagarraren aldeko apustua egin behar dela adierazi digu. Berak sagardoa egiteko erabili duen sagarretik % 100 bertakoa da, eta asko nabarmendu du hori aurtengo uztaren kalitate mai-

lan. Bertako sagarrari abantaila besterik ez dio ikusten Illunbek, «sagar ugari dago bertan, garraioa ere merkeagoa da eta gainera ez da hausten. Tratamendua ere hobea du. Fruitu hori zein baserrietatik datorren ere badakigu, eta sagasti berdinak erabiltzen ditugu urtero, beraz hori ere aparteko abantaila da, garrantia daukagu».

Azken urteetan sagar geza izan dela adierazi digu, eta ondorioz

sagardo lodia eta iluna atera da, baina sagar barietatea aldatzean eta gazia nagusitu denean hoberrako izan da nabarmenki.

Ondorio gisara honako hau aipatu digu Joxe Angel Aginaga Illunbe-k: «Jendeak ez dezala beldurrik izan sagardoa botilatik edateko garaian. Botila da gure etorkizuna. Azken urteotan gorakada handia jasaten ari da botilaren kontsumoa eta baita kalitate maila ere». X



ZABALA

Sagardoak

Gipuzkoako sagarrez egindako sagardoa

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



GARTZIATEGI

★★★★★ Sagardotegia ★★★★★

BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserria
A S T I G A R R A G A

Tf.: 46 96 74
46 77 16

Labela eta jatorri izena

Epe motzean labelaren aldeko apustua gailentzen da, eta epe luzean jatorri izena izango da helburu

BOTILAKO mama gozoa kontsumitzerakoan zenbait gauza kontuan hartu behar ditugula ikusi dugu arestian. Baina sagardo guztiak ez dira berdinak izaten. Bereizteko azken urteotan labela eta jatorri izena aipatu izan da hitzetik hortzera. Biek sagardoaren kalitatea bermatu beharko lukete, eta, aldi berean, ate asko ireki diezazkioke likido preziatuari.

Lehenik eta behin, labela eta jatorri izena bereizi egin beharko genituzke. Labela etiketa da. Labela duen produktu batek parametro jakin batzuk errespetatu behar ditu, eta horren ondorioz antzekotasun ugari izango dute etxe ezberdinetako sagardoek, —zaporeari dagokionez, azidotasunari...—. Baina labelak ez du esan nahi produktuaren osagarriak bertakoak direla.

Jatorri izendari dagokionez, berriz, produktuak dituen osagarri guztiak bertakoak behar dute izan. Beraz, jatorri izena lortuko balitz, sagardoa egiteko bertako sagarra erabili beharko litzateke % 100ean. Domingo Harina enologoak adierazi digunez, askoz gertuago ikusten du labela lortzea jatorri izena lortzea baino. «Labelaren kasuan parametro batzuk ezartzen dira, eta sagardo mota bat bilatzen da. Era horretara lortzen den sagardoak zapore jakin batzuk eduki beharko ditu, eta nahiz eta sagarra Bretainatik, Normandiatik edota Asturiastik ekarri, lortzen den zukuak zapore hori errespetatu egin beharko luke. Oro har, sagardogile guztiak bete ditzaketen baldintzak eskatzen dira, ez da ezinezkorik izaten. Aldiz, jatorri izenak bertako sagarra erabiltzea eskatzen du, eta hori gauza egokia bada ere, oraindik jendea ez dago ohituta».

Hala ere, enologoaren arabera, gero eta sagardo gehiago egiten ari da bertako sagarrarekin. Aurtengo uztari dagokionez, batez beste % 60ko kantitatean erabili da bertako sagarra. Baina gero eta jende gehiago ari da erabat bertako sagarrarekin egiten bere produkzio guztia.

Harinaren arabera, bakoitzak



Labela duen produktu batek parametro batzuk errespetatu behar ditu.

JAGOBA MANTEROLA

ezin du bere aldetik joan, eta denek bat egin beharko lukete. «Ezin dute sagarra landatzen dutenek alde batetik jo eta sagardogileek bestetik. Iritziak bateratu egin beharko litzukete. Alde batetik, sagardogileek zer motatako sagardoa lortu nahi duten esan beharko dute, eta, horren arabera, baserritarrek mota bateko edo besteko sagarrak landatu beharko dituzte».

Haren ustez, sagardogileek le-

henik elkartu egin behar lukete eta jarrailu beharreko bideak zehaztu behar litzukete. Horrek garrantzi handia duela aipatu digu, eta bakoitzak bere aldetik jotzen badu nekez lortu ahal izango dela labela edo jatorri izena.

Enologoaren ustez, epe luze-rako apustu nagusia jatorri izena lortzean dago. «Horretarako pausoka joan behar da. Lehenengo pausoa labela lortzea izango litzateke. Hori da epe motzera

eduki dezakegun apustu nagusienetako bat. Baina Austriatik ekarritako sagarrarekin ere egin daiteke sagardo labelduna. Beraz, bertakoari garrantzia ematen jakin behar dugu. Gero eta gehiago ari da bertako sagarrarekin eginiko sagardoa ekoizten, eta horixe da bidea. Urte batzuen buruan, bertan egiten den sagardoak bertako sagarrarekin egin behar luke, eta era horretara jatorri izena lortu behar litzateke.

Dena den, lehen pausoa labela lortzea da, eta horretarako sagardogileek elkartu egin beharko lukete».

Harinak bertako nekazariari lagundu egin behar zaio, eta oso garrantzitsutzat jotzen du bertako sagarra kontsumitzea. «Horretarako nekazariari ere exijitu egin behar zaio, eta balio ez duen sagarra bazter-tzen eta ona dena eskuratzen jakin behar dugu». X

GURUTZETA SAGARDO NATURALA

55 22 42 / 55 78 49 tel.

GURUTZETA ETXEA

Zamoka Pas., 59 - ASTIGARRAGA

**Txox garaia amaiturik,
sagardoa botilan urte osoan salgai**

USURBILGO UDALA

