

SAGARDOA

Sagardotegietako nagusiek aurtengo sagardoa oso ona datorrela diote

2.orr.

J. M. Bereziartua:
«Orain edozer gauzak du sagardotegi izena»

4-5.orr.

Ona eta txarra bereizteko eta edale fina izateko aholkuak, Miguel Angel Saenz enologoak emanak

6-7.orr.

Euskal Herriko sagardotegien gida

8-9.orr.



Lehortuko dira upelak

TESTUAK:

• Irune Lasa •



HERNANIKO UDALA

Sagardoa txotxetik,
Euskara gogotik !!

Mikatzagoa eta alkohol gutxiagokoa

Hainbat sagardotegitako nagusiek aurtengo sagardoa kalitate handikoa dela diote, iazkoa baino hobea



FELIX GARMENDIA
Etxe Zuri, Olaberria

«Joan zen urtean bezain sagardo onak dira, edo hobekak»

1.- Gustua oso ona dakarte. Goleirriko sagarrekin egin dugu eta kolorez gorri xamarra geratu zaigu. Argituko da, oraindik ez daude garbi-garbiak eta.

2.- Eguraldia oso ona joan zaigu, hego haizea da txarrena hemen eta guretzako urruti ibili da. Horrek mesede egiten dio sagardoari.

3.- Alkohola batzuek gehixeago dakarte eta beste batzuek gutxiago. Joan zen urtean bezain sagardo onak dira, edo hobekak.



PATXI AZKONBIETA
Urdaira, Usurbil

«Zaporean mikatza dator, baina ona izango da»

1.- Ona izango da, nahiko azkar datoz, garaiz, baina ona izango da. Kolorean nahiko argiak dira eta zaporean, beharbada, mikatza dator.

2.- Gipuzkoako sagarra erabili dugu eta eguraldiagatik dator sagardoa normalean baino mikatzagoa, eguzki gutxi izan baita.

3.- Iazkoaren antzekoa izango da. Alkoholean berdintsu dator, beharbada gutxiago du.



JOAKIN OTAÑO
Petrilegi, Hernani

«Eguraldiak mesede egin du eta sagardo ona dator»

1.- Kolorean sagardoak ondo daude, eta zaporean ere onak datoz. Nahiko sagardo polita dator eta eguraldiak ere mesede egin du.

2.- Aurtengo sagardo asko egin da. Iaz sagarra dexente zen, baina sagarrak Gipuzkoan aspaldiko urteetako marka guztiak hautsi ditu. Denak sartu behar izan dira ahal den bezala eta kanpoko ere ekarri behar izan da pixka bat. Giroa ere polita egin du urritik hasita; iaz oso beroa izan zen. Aurtengo sagardoa egiteko temperatura nahiko polita egin du. Egin dituen hamar eguneko izotzek mesede egin diote sagardoari, irakin ondoren freskatu egin behar du, eta nahikoa hoztu da. Hortik sagardo nahiko polita datorrela ematen du.

3.- Iaz bertakoarekin eta Asturias eta Galiziatik ekarritakoarekin nahikoa zen, ez zegoen kalitatean kexurik. Iaz bero handia zen urri inguruan eta horrek azkarrago irakiten du sagardoa, eta upeletara botata ere, ez baduzu freskatzeko, ez da hain ona. Baina, hala ere, hemengo sagardoa bazen eta hau mantxoagoa etortzen da, iazkoa ona zen, polita zen, baina nik uste aurtengoak gallendu egingo duela.

Galderak:

1.- Nolako izango da aurtengo sagardoa?

2.- Zerk eragin du horrelakoa izatea?

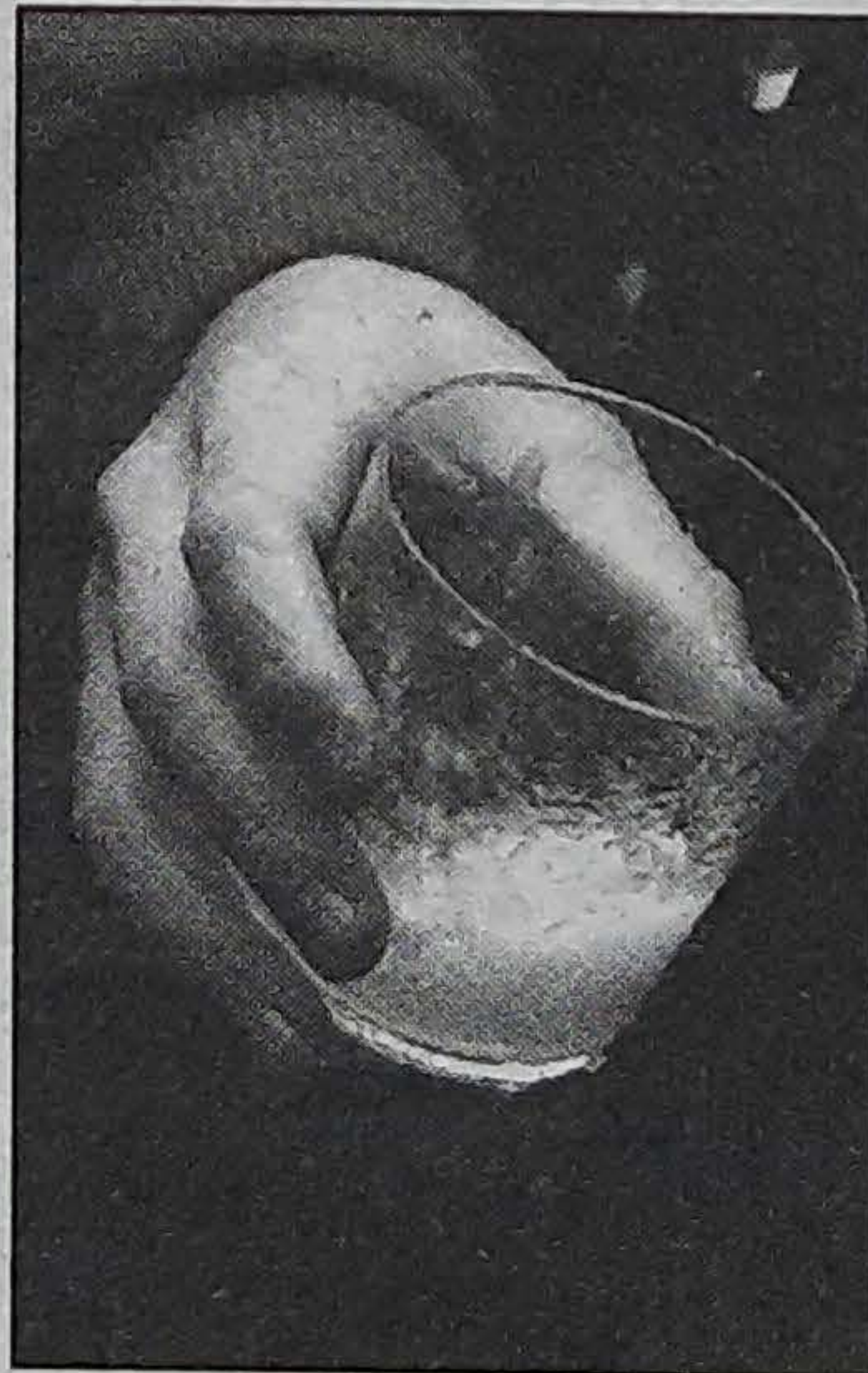
3.- Iazkoaren aldean, nolako?



JOXE MARI AMONDARAIN
Amondarain, Tolosa

«Iazkoa ona izan zen, eta aurtengo hobetzeko itxaropena dugu»

1.- Oso gustora gaude aurtengo sagardoarekin. Oraindik gozoa dago berri samarra delako, oraindik goiz delako. Baina bere mikatzasuna badakarte, eta oso ondo datoz. Kolorez ere ondo daude, leku guztietan ez da berdina nahi izaten, batzuetan argiago, berdeago, nahi izaten da. Sagardo kolorea lasto kolorea dela eta horrelako esakerak ere badira, eta denetan ez da berdintzen.



2.- Eguraldiak onak izan dira. Ez da izan hego-haize txarrik. Hain izaten dira txarrik, baina aurtengo ondo gabiltza. Sagarra Gipuzkoakoa eta galiziarra dugu; ona da sagarra nahastea, batekoa eta besteakoa zenbat eta gehiago hobea da.

3.- Aurreko urtean ondo ibili ginen, eta aurtengo ez dut uste okerrago izango garenik. Hobetzeko itxaropenarekin gaude. Alkohola iazko moduan dabil, sei graduko inguru horretantxe ia.



ANTONIO EGUZKITZA
Iparragirre, Hernani

«Iaz baino garbiagoak aterako direla uste dut»

1.- Itxurazko sagardoak iruditzen zaizkit. Kolorea pentsatzen genuen baino askoz hobea. Hemengo sagarra dela, nik ez nuen pentsatzen horrelako kolorea atera behar zuenik. Argia, oso kolore polita.

2.- Eguzki asko denean beti kargatuagoa ateratzen da, kolore gorriagoa. Horrenbeste eurirekin likidoa ere oso ondo atera zaio; horrela, likido asko duen garaian garbiagoa izaten da, kolore argi-geagoa. Eguzki asko denean azukre asko hartzen du, eta kolore kargatu egiten da, eta garbitzea ere zailagoa da. Aurtengo niretzat oso ondo ari dira garbitzen. Gozirik ez dute. Nik nahia- go dut gozoa baino mikatz pixka bat duena.

3.- Aurtengoak garbiagoak aterako diren itxaropena dugu. Iazkoa, botiletan eta, nahiko zikina izan da. Nik, behintzat, oraingo hobexagoa izango du-

gula espero dut. Iazkoak, agian, pixka bat azukre gehiago zuen. Alkohola nahiko ondo, sei pasa goal.



JOSE ANTONIO IPARRAGIRRE
Olatza, Zerain

«Txotxean iazkoa baino mikatzagoa izango da»

1.- Sagardoa nahikoa izango da, beste urteetan baino garritagoa. Kolorea bastante argia izango dela ematen du.

2.- Eguraldia ez da hain txarra izan, egin zuen hamabost eguneko beroalditxo bat, baina ez zen txarra izan. Hego haizea izanez gero, hura txarra; bestela, tenperatura hotz xamarra edo normala, ona da sagardoa egiteko, eta bastante normala egin du. Sagarra biltzeko txaragoa, euria egin zuen asko eta. Sagarra batzeko urte txarra joan zen, euri asko eta eguraldi txarra egin zuen eta.

3.- Aurreko urtekoa baino gozo gutxiagoa edukiko duela uste dut. Joan den urtekoa gozoagoa zen sagardoa. Eguzki gehiago egon zen eta azukre gehixeago zuen fruituak. Aurtengo botilarako beharbada sagardo ona izango da; orain, txotx garaian baliteke iazkoa baino mikatzagoa dela iruditzea jendeari. Alkohola iaz baino gutxiago izango du ziurrenez. Gozoa gero alkohol bihurtzen da, eta beharbada alkohola iaz baino zepoz gutxiago izango du, baina normal, nahiko normal. Sei gradutik behera, bostetik seira hortxe ibiliko da. Orduan, gehixeago edateko moduan izango da jendea. Ambiente igualean jartzeko zerbait gehixeago edan behar.

GURUTZETA SAGARDO NATURALA

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

Ostegunetako Tentazioa

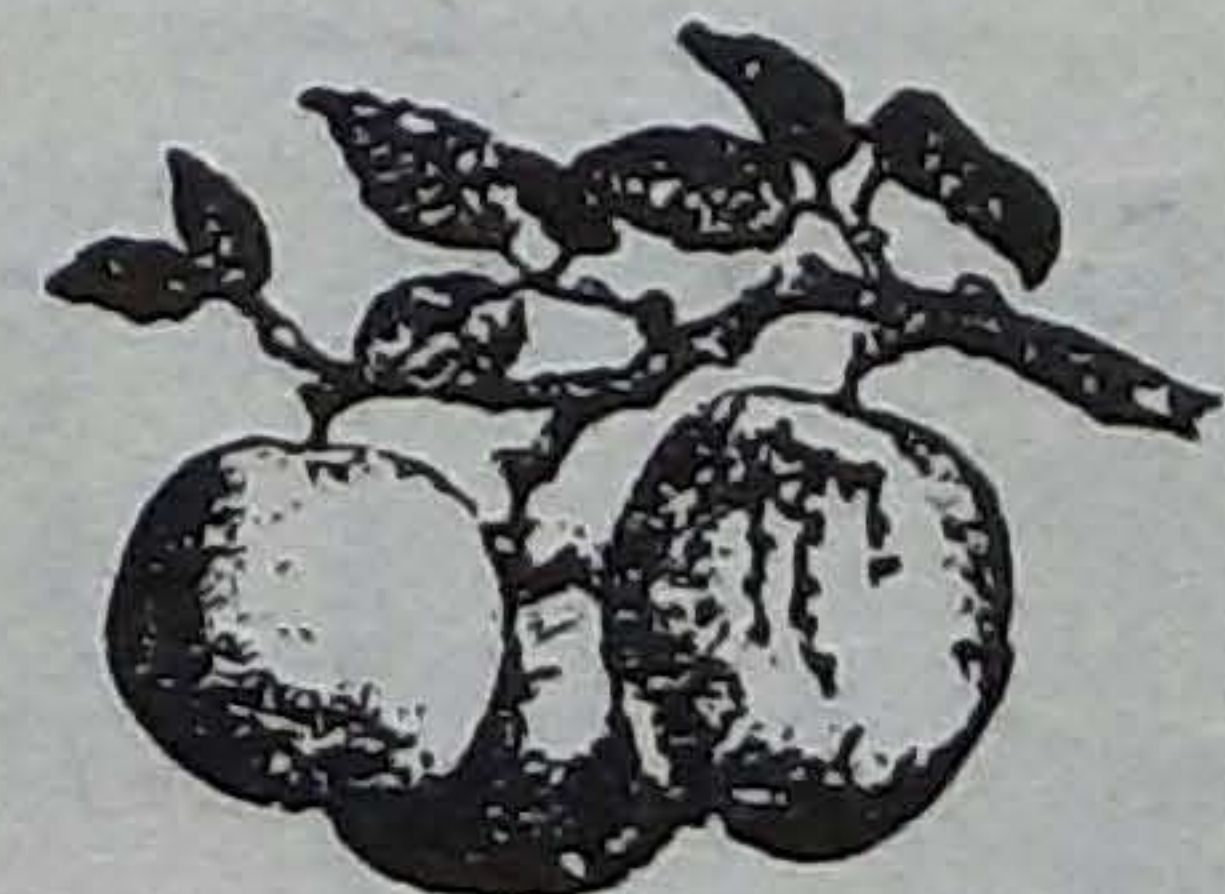
Gurutzetako Menua

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

1.850 pzta.
...GURUTZETA
SAGARDOTEGIAN

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

SAGARDO



NATURALA

EULA SAGARDOAK

TXOTX DENBORALDIA URTARRILAREN 31N HASIKO DUGU

Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - ☎ 55.27.44

Bizi-pozaren txinparta iritsi da

Ostegun honetan eman zioten ofizialki hasiera aurtengo sagardoaren kanpainari, Julian Retegirekin

«SAGARDO BERRIA!», esan zuen Julian Retegik txiritik orduantxe betetako basoa gora altxatuz. Zeremonia xume horrekin aurkeztu zuten ostegunean Astigarragan 1997an upeletik zela botilatik jendeak edango duen sagardoa.

Txotx denboraldiaren hasierarekin batera, Astigarraga inguruko sagardogileek sagardo berria aurkezten dute. Lau urte dira Sagardo Berriaren Egunaren bizidun egiten dela urteko sagardoaren aurkezpen ofizial hau. Urtero bezala, San Sebastian inguruan, pertsona ospetsu bat ekartzen dute lan hori betetzera. Aurreko urteetan Andoni Egañak, Jose Mari Bakerok eta Javier Clementek bete dute lan hori, eta aurten Julian Retegi Eratsungo pilotariari egokitu zaio.

Sagardo ekotzile, sagardoazale eta kazetari ugari bildu zen aurkezlearen inguruan Astigarragako Petritegi sagardotegiko upel artean. Txalaparta doinuen ondoren, aurreku batez agurtu zuten pilotaria, eta ondoren, upel bateko txiria zabaldu, eta basoa sagardo bete zuen. «Sagardo berria!». Horrelaxe, bi hitzekin, egin zuen aurkezpena 11 urtetan Euskal Herriko banakako txalpelduna izan denak. Gerorako adierazi zuen Retegik urduri ibili zela, antolatzaileei gonbidapena eskertzearekin batera. Sagardoa gustuko duela azaldu zuen, «dateko erraza da eta gutxi eragiten du», nahiz eta oso-oso zalea ez zela esan zuen. Andoni Egañak bertso batekin eman zion bukarrera zeremoniatxoari: «Edari honek poz ematen du, ez da bentaja txikia, izan bedi lagun artean gozatzeko aitzakia». Han bildutako guztiek bazkarian izan zuten txotx egiteko aukera, bakailao tortila, txuleta, gazta eta intxaurrek bultzatzeko.

Aurretik, Astigarragako udalletean bildu ziren sagardogile eta agintariak. Gipuzkoako sagar kopuruaren hazkundera nabarmendu zuten batik bat.

Iritsi da, beraz, sagardo berria. Eta txotx denboraldia ere bai. Gero eta estimatuagoa den mama goxoa dastatzeko garaia. Hiru hilabetez sagardotegiek jendez gainezka egingo dute. Hamaika jarriko dira bizi-bizi upel artean. Ohitura zaharrak gorde egin behar omen dira, eta onak badira are gehiago. X



Julian Retegi pilotariak zabaldu zuen aurtengo txotxeko sasola Astigarragan. Eta gustura eman zion denboraldiko aurreneko tragoxka ofiziala.
JAGOBA MANTEROLA



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

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

Oztaran Bakara Tf.: 55 69 81



«Orain edozer gauzak du sagardotegi izena»

Ostalaritza edo jatetxeak sustatzea ez dela Elkartearen eginbeharra argi dute Gipuzkoako sagardogileek

■ Nola bukatu duzue iazko kanpaina?

Lehenengo urteko kanpaina nahiko ona izan zen. Hasieratik sagar kopurua ia bikoiztu egin zen, aurreko urtean milioi eta erdi kilo baldin baziren, lehenengo urtean jada hiru milioi kilotik gora sortu baitzen sagarra. Sagarrak hemengoak ziren, sagar onak, eta sagardoak ere nahiko onak atera ziren. Eguraldi aldetik, udaberria eta udazkena oso onak ez dira izan salmentarako, eguraldi kaskarrak izan direlako. Gipuzkoan oraindik iazko sagardoaren % 5 dago, baina ondo saldu da. Iazkoa oso urte ona izan dela esan dezakegu.

■ Gipuzkoan aurten sagar asko izan dela diote.

Azken 15-20 urteotan inoiz baino gehiago izan da aurten. Lehenengo urtean 3,5 milioi kilorekin abiatu baziren, aurten sei milioi kilora pasatuko ginen. Horrek esan nahi du aurtengo sagardoaren ia % 60 bertako sagarrekin egin dugula. Gainerakoa, % 40, Asturias eta Galiziatik ekartzen da; Asturiasen oso gutxi zeukaten eta Galiziatik ekarri da. Gero Bizkaitan eta Santanderren ere bada- go sagarra.

■ Sagarrarentzat nolako eguraldi egina du?

Sagarrarentzat eguraldi ona izan da. Sagarrak ura behar du, euria. Eta sagardoa saltzeko txarra baldin bada, sagarrarentzat ona. Urte guztian euria ondo egin dio, asko egin dio, eta sagarra ondo etorri da. Udak ez du asko lagundu eta ziur aski alkohol aldetik pixka bat eskasagoak izan dira. 5,8-6 gradu eskasera iristen direla dirudi. Alkohola, gradu bat gehiago edo gutxiago izateak ez du garrantzi handirik kontsumitzailearentzat.

■ Eta sagardoaren prozesuan?

Sagardoa egiterakoan eguraldiak erantzun ona eman du. Sagarrak garbitu egin behar izaten du. Eguraldi lehorra eginez gero, lurrera erori edo hautsa hartzen du. Euria hartzen badu, berdeberde, garbi egoten da, eta oso garrantzitsua da. Eta gero, aurten bezala abuztu-irailtan euria egiten baldin badio, sagarra neurritz bikoizten da. Eguzki beroak jotzen badu txingatu, sikatu egiten da eta erori. Eta aurten ho-



«Txotzak sagardo ekoizpen osoaren portzentala oso txikia hartzen du, % 5 inguru».

JAGOBA MANTEROLA

regatixe atera da batik bat sagar kopurua.

Fermentazioarako doltzeko nahiko zaila izaten da, baina 15-18 graduko tenperatura hartu behar du fermentazioan. Sagar beroa etortzen bada, hego haizea bada, dolaretik ateratzen den bezain pronto, 18-22 gradu har ditzake. Horregatik zenbat eta eguraldi freskoagoa egin, hobe sagardoa egiteko. Freskoa baina izotzik gabe. Eta aurten hala egin du, eta sagardoa egiteko garaia oso ona izan da. Fruituak ere zuku ugari ekarri du, eta alkohol gradutan puntu bat edo beste aurka badu ere, gainontzeko parametro guztiak oso ondo etorri dira.

■ Bertako sagarrarekin egiteak gorritu egiten omen du sagardoa.

Bai, oraindik ere beharbada pixka bat igartzen zaio, baina gero eta gutxiago. Aurten hainbestearainoko kolorerik ez dute sagardoek. Zergatik? Gauza normala da, azken 10 urte honetan Diputazioa sagarrondoak aldatzen ari da, urtean 10-12 mila zuhaitz aldatzen dira. Horietatik % 60 in-

guru gazia landatzen ari dira. Horrek esan nahi du zuhaitz berriak fruitua ematen hasi direla eta gazia datorrela sagarra. Gazia baldin badugu sagarra, tanino (koloratzailea) gutxi izaten du eta orduan kolorea berdetu, horitu egiten da sagardoa.

■ Txotxerako zenbat sagardo erabiltzen da?

Txotzak portzentala txikia hartzen du. Orain, hilaren 17an hasiko gara eta apirilean itxen da. Hiru hilabete eta erdi dira, jende asko ibiltzen da, eta ostiraletan eta larunbatetan ikaragarri, baina kalkulaturik Gipuzkoan 10-10,5 milioi litro sagardo egin direla aurten, % 5 ere sagardo asko da. Guk kalkulaten dugu Gipuzkoan txotxean edaten den sagardoa % 5, % 6 inguru dela. Sagardoaren % 85 botilan saltzen da.

■ Botilak nork erosten ditu?

Erosleetan aldaketa handia egon da. Garai batean, orain dela 30 urte, gastronomía elkarteak ziren sagardo kontsumitzaile handiak. Gero pixka bat tarbenaria sartu zen. Orain elkarte mai-

lan jaitsi egin da, tabernak igo egin dira eta kontsumitzaile handia nekazaritza elikagaien sektorea da, etxera eramaten den sagardoa da. Lehen edale jakin batzuk ziren; gaur egun, berriz, hiriburuñ sagardoa edozein etxetan egoten da. Etxe gutxi izango dira Gipuzkoan botila sagardoa sartu ez denik. Eta nola sartu den? Nekazaritza elikagaien sektorearen bidez. Orain dela 10 urte % 1 edo % 2 ere ez bazen saltzen horretan, une honetan % 60 edo % 80 salduko da.

■ Botiletatik zenbat dira etiketatzen direnak?

Pauso handiak ematen ari dira. Elkartean eta tabernetan edaten dena oraindik beharbada ez da etiketatzen. Batetik betebeharra badago, ez dago, hor gabilta. Erosketa zuzena egiten denean egin daitekeen ala ez... ikusiko dugu nola gelditzen den hori. Elikagaietan dena etiketatzen da. Gipuzkoatik kanpora doana ere bai, almagaren bidez saltzen dena. Bai nekazaritza elikagaien sektoreran bai almagaren bidez % 40-45 etiketatua joaten da.

■ Kanpoko merkatua nola duzue?

Euskal Herrian, garai batean, urte asko ez dela, Gipuzkoan bakarrik edaten zen sagardoa, eta Gipuzkoan ere toki batzuetan soilik. Gipuzkoan, gaur egun, ez da etxerik eta tabernarik izango sagardorik ez duenik. Bizkaitak sagardo asko edaten du, Arabak ere bai, eta Nafarroak ere bai. Gipuzkoatik ateratzen dena produktioaren % 25 edo % 30 da. Bizkaietan edaten da gehien, Araba ondo eta Nafarroan toki batzuetan ere bai. Nafarroan beren ardoa ere badute eta euren famatzen dute, eta ondo egiten dute. % 25-30 horietatik Madril, Bartzelona, Zaragoza, Canarias aldera ere bidaltzen dugu, baina horiek kopuru pixka bat txikixeago dira, % 2, % 3. Baina azken 2-3 urteetan, gehitzen doa.

■ Txotxera joaten denak zein preziotan aurkituko du sagardoa?

Orain arte irizpide bateratuarekin ibili gara prezioa jartzekoan, baina ikusirik batzuek haragia eta ogia beralek jartzen dutela, eta beste batzuk badaudela eramane egin behar dena...

«Alkohola, gradu bat gehiago edo gutxiago izateak ez du garrantzi handirik kontsumitzailearentzako»

«Txotxean sagardoaren prezioa 600-800 pezeta artean ibiliko da»

«Sagardotegi izena geurea genuela uste genuen, eta orain badirudi izen hori edozeinek erabil dezakeela»

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menua

Tortilak:
Bakailoa,
Urdaiatzpikoa edo
Txistorra

Bakailoa
piperrekin

Txuletoia

Postreak

Gazta, irasagar-
dultzea eta
Intxaurrek

Prezioa:

3.000

bakarrik

BEZA barne

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.

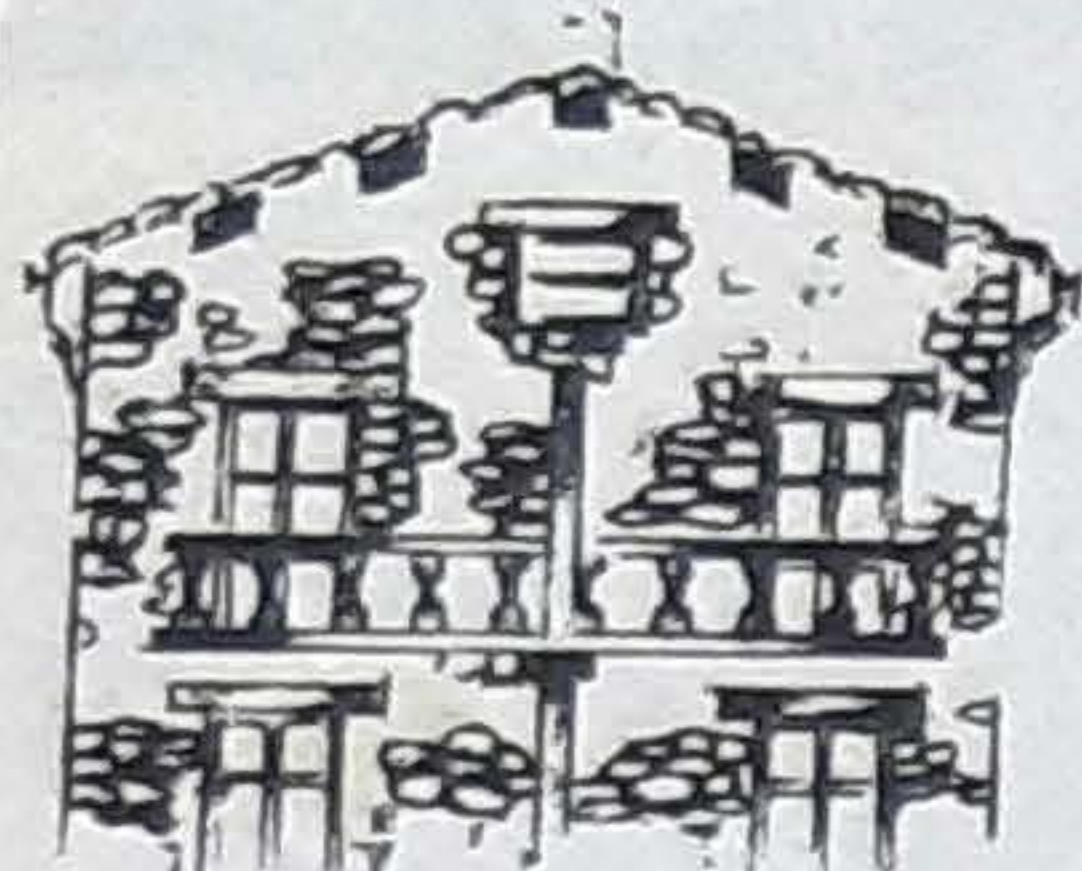
Mahai erreserbak
egiteko
Tel.: 948 30 31 92
30 22 79

AIZOAIN
Sagardotegia

BAZKARIAK AFARIAK



Urte osoan zabalik eta igandetan itxita

Gure-Ametsa Etxea
Santa Luzia Auzoa☎ 653354 - 651910
20400 TOLOSAZABALA
SagardotegiaGIPUZKOAKO SAGARREZ
EGINDAKO SAGARDOA▼ Igande arratsaldeetan zabalik
eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74

URDAIRA
SAGARDOTEGIAUrtarrilaren 13an
irekitzen duguUrdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 37 26 91

Igara, 37 Ferrerenea Baserria ☎ 210168 DONOSTIA

SAGARDOTEGIA ETA JATETXEA
LOGELAK

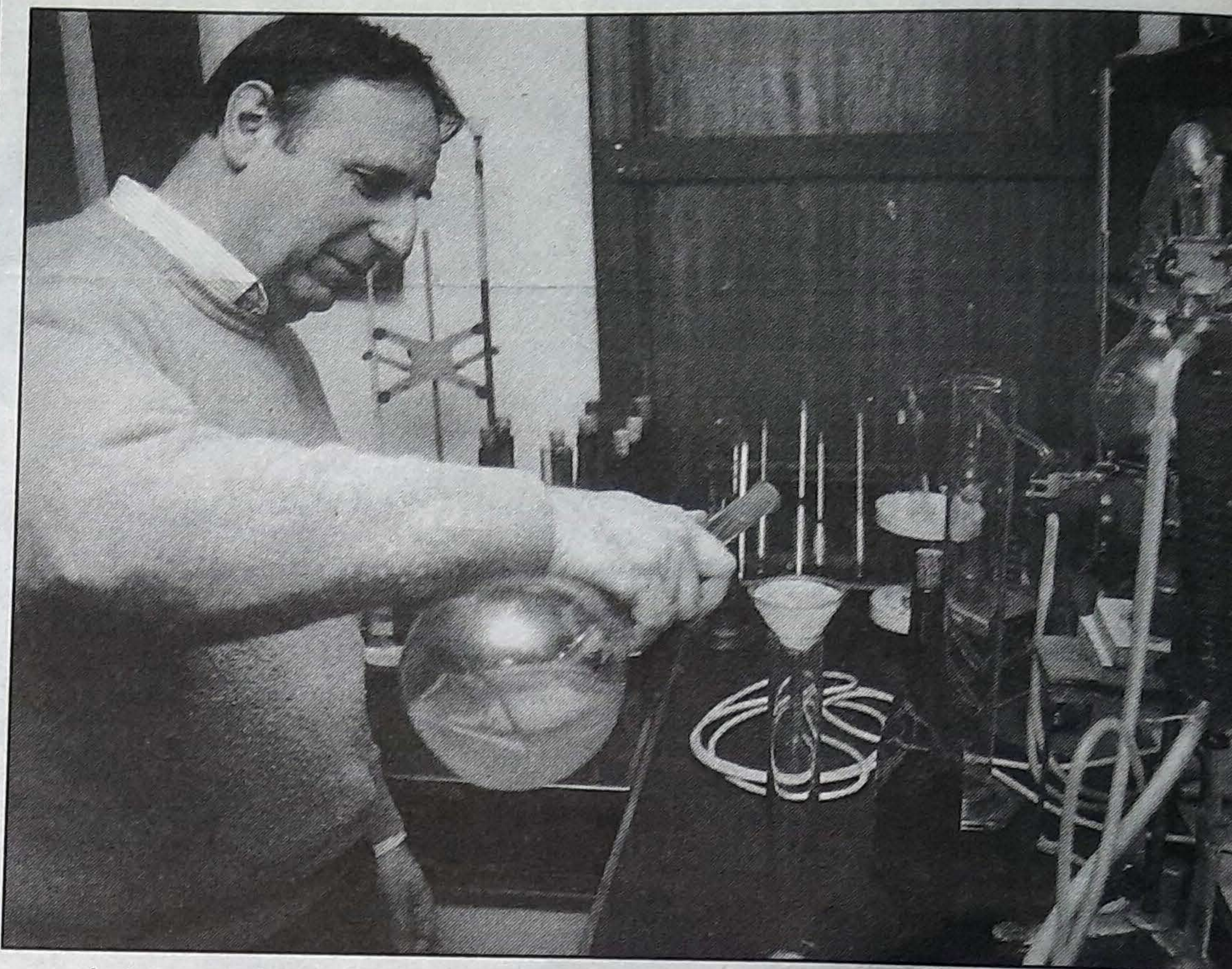
Astelehenetan itxita dago

Larraitz auzoa

☎ 65 40 05

ABALTZISKETA

◆ Miguel Angel Saenz ◆ Enologoa



«Aurtengo sagardoa oso ondo ari da garbitzen eta beste urteetan baino jalkin gutxiago izango du».

JACOBA MANTEROLA

«Sagardotegira joatean jendeak
gizalegez jokatu beharko luke»

Txotxean sagardogileak bezeroa hezi egin behar duela dio Saenzek

■ Nolako dator aurtengo sagar-
do kanpaina?

96-97ko kanpaina urtero bezala irail bukaeran, urri hasieran, inguru horretan hasi da eta gutxi gora-behera azaroaren erdialdera arte iraun du. Gipuzkoan sagarra ugari izan da aurtun, inoiz baino gehiago. Iaz baino % 50 gehiago. Azken 40-50 urteetako uztarik onena izan da. Horrek aurtengo sagardoa egiterakoan Gipuzkoako sagarraren portzentaia asko handitu du. Sagardoaren % 60 bertako sagarrarekin egin da, beste urteetan % 15, % 20, edo asko jota % 40 izan denean. Beraz, kanpotik sagar gutxiago ekarri behar izan da, eta dirua Gipuzkoan gelditu da. Sagasti jabeak 32 pezeta ordaindu zaila, eta sagar guztia hartu zaila.

Nire ustez hau positiboa da: bertako lehengala dugu eta ez dugu inportaziora hainbeste jo behar. Aurtengo sagardorako erabili den sagarraren beste % 40 horretatik, % 30 Galiziatik ekarri da eta gainerako % 10a Frantzia, Asturias, Santander eta Bizkaia-aren artean banatu da.

■ Eta nolako izango dugu sagar-
doaren kalitatea?

Gipuzkoako sagarraren portzentaia handia dela eta, hasiera batean beste urteetako alkohol graduazio berdintsuarekin etorriko da, agian pixka bat gutxiago baina oso ondo. Sei gradu eskasen inguruan dabil, nire ustez oso ona da, ez baitatorkio ondo graduazio handikoa izatea. Alkohol gehiegi izatean, azken azukreetan batzuetan kondarrak gelditzen dira, eta ondorioz, sagardoa ez da nahi dugun bezala sikatzin.

Kolorearen aldetik, beste urteetan baino pittin bat gehiago izan dezake, Gipuzkoako sagar gehiago duelako. Bertako sagarrak tanino (koloratzaile) gehiago duela eta, beti du joera horretarako. Nahiz sagarrondo gazi asko landatu diren, hauek kolorea jaten dute, eta sagardoa beti aterako da Galiziako sagarrarekin egindakoa baino ilunagoa.

«Aurtengo sagardoak joan zen urtekoak baino arinagoak eta garbiagoak izango dira»

«Upel guztiak behin eta berriz zabaltzen ibiltzea oso txarra da sagardoarentzat»

Irakiteak, egin ditugun probaketa eta azterketetan, emaitza oso zuzenak izan ditu. Sagardoak oso ondo sikatzin ari dira, eta ez dago ia sagardo gozirik. Hori oso ona da. Sagardoa orain upelean dago, mehetzen eta garbitzen. Oso ondo ari da garbitzen eta beste urteetan baino jalkin gutxiago izango du. Azken hau ikusmenarentzako baldintza da soilik. Esekikako partikulak izatea ez da sagardoaren mesederako ez kalterako. Hala ere esan behar da aurtengo sagardoak arinagoak eta garbiagoak izango direla.

■ Sagardotegien boomaz zer
dionu?

Azken urteetan sagardotegien

boom bat dago, dirudiena baino txikiagoa hala ere. Horrekin batera, baserriar askok, adibidez abeltzaintzarekin zorte handirik izan ez dutenak, euren etxetik 100-200 metrora dagoen eta 100 edo 150 urte daraman sagardotegia txotx denboraldian ostiral eta larunbatetan jendez gainzka dagoela ikusi dute. Mahuka ederra izan zitekeela pentsatu eta sagardotegia egin dute. Inbertsio batzuk egin dituzte, sagardo botilaren irudi komertziala txikia da, txotxak goia jo du, eta noski, parean duen sagardotegiak 100 urte daramatza martxan eta jada 50.000 edo 100.000 botila salduak ditu, eta berak ez. Hura ez du inork ezagutzen eta merkatura jo beharra du. Horrela, gainbeheran sartu dira.

Eta noski, sagardotegi izenarekin edozer gauza ari da zabaltzen. Edozein lekutan aurkitzen dituzu upel-aurre batzuk, kanil batzuk haiei lotuak eta horrelakoak. Hori egiten utzi diete, inork ez du ezer esaten eta agintariak guztia onartzen dutela dirudi. Guk ez dugu zereginik eta nazkatuta gaude horrekin. Sagardotegia, sagardoa egin eta botilartzen den leku bezala, ezberdindu egin behar da izena besterik ez duten sasi-sagardotegi hautentatik. Euren sagardotegiaren kalitateari buruz, argitu behar da benetako sagardotegi batetik eramaten dutela sagardoa, upeletan sartu eta kitto, ez baitute azpiegitarik.

■ Txotxean azken urteotan na-
gusitu den giroari zer deritzo-
zu?

Egun txotxera doan kontsumitzaileak behar lukeen baino kul-

tura gutxiago du. Gure aldetik ere autokritika pixka bat egin behar dugu. Jendea hezitzea oso garrantzitsua da, eta noski, jendea sagardotegietara ez joatea akelarre batera bezala. Jendeak, sagardotegira joatean, gizalegez jokatu behar luke. Galdetu dezatela nola atera behar den sagardoa, zergatik... Xehetasun horiek zaindu. Arno-tegi batera zoazenean, dastatzerakoan galdetu egiten duzu, eta behar bezala jokatzen duzu. Hemen badago sagardoa batera axola ez zaijon-jendea.

Badago hau esaten duenik ere: «Nik upeletik edaten dut sagardoa, maiatzera arte goraino bete eta geroago botila bat ere ez». Jende hori ez zailgu ezertarako interesatzen. Hobe da zentzuzko 40 lagun izatea azkenean botila sagardorik erosiko ez duten 80 baino. Txotxak salmentaren sustatzaile izan behar du, bestela ez goaz inora. Ez dut esan nahi jende guztiak erosi egin behar duela, baina bai sagardotegiara doan jendeak sagardoa dastatzeko jarrerarekin joan behar duela.

■ Eta hori nola konpontzen da?

Berbideratze eta hezkuntza kontua da hori. Berbideratze bat egin behar da sagardogile bakoitzak, batez ere bezero berriekin: erakutsi egin behar die sagardotegia, nola egiten den sagardoa, gero lehen zurrutada egiterakoan

«Nik Asturiasen ezagutu dut egunero 20 botila sagardo edaten zuen jendea»

jendeak benetako txotxa zer den jakin dezan eta jarrera egokia izan dezan. Ezin da izan sagardotegi batera goizeko lauretan diskoteka batera bezala sartzea. Sagardogile bakoitzak joaten zaijon jendea berbideratu behar du. Eta noski, jendeak gizalegez ibili. Badakigu zurrutada batzuekin alaitu egiten dela jendea, baina jarrera normal bat izatea...

Bestalde, egokiena sagardotegian txotxerako upel batzuk edukitzea da, eta besteak, botilaratzekoak, ez ukitzea, eroatera doazen bezeroei soilik zabaltzea. Erotera doazenei bakarrik eta data jakin batzutan. Upel guztiak zabaltzen ibiltzea oso txarra da sagardoarentzat. Botilaratzeko diren upelak zenbat eta gutxiago zigortu, hobe.

■ Egurrezko upela ala altzairuzkoa?

Egurrezkoa ohizko ontzia izan da besterik ez zegoelako. Batetik, sagardoa urteko produktua da, gaztea, eta ez du zertan upelean

zahartu, upelak ez dio ezer berezirik eman behar. Baina zura askotan garbitu behar duzu, lizuna, hezetan eta horrelakoak saihesteko. Arazo bat da. Aldiz, altzairuzkoan, garbitu, sartu eta kitto. Irakiteen temperatura doitu nahi baduzu ere, altzairua bero eta hotzaren eroale aparta da. Hozkailu sistema bat duzu eta irakitea bederatziko edo hamar gradutan egiten duzu. Egurrak arazo gehiago ditu. Egon daiteke sagar-

doari ukitu oso berezia ematen dion egurrezko upelik, baina mesederako baino kalterako puntu gehiago du egurrak. Altzairuzko upelkin sartzen duzuna ateratzen duzu.

Bestetik, txinpartari ere mesede egiten dio altzairuak. Egurra porotsua da eta upoholetatik karboniko zerbait ihesten da. Altzairuzkoan ez da horrelakorik gertatzen. Horrela, sagar berbera, munitio berbera egurrezko upel batean edo altzairuzkoan sartuta, azkenak txinparta gehiago, karboniko gehiago izango du. Txinparta da sagardoaren bizia. Prezioan berdintsu dabilta upelak, egur gutxi baitago. Egurra mantentzen ari da tradizioarengatik, txotxeko bezeroengatik. Baina sagardogileek upelak aldatu behar dituztenean altzairuzkoak aukeratzen dituzte, batez ere botilaratzeko sagardoarentzat.

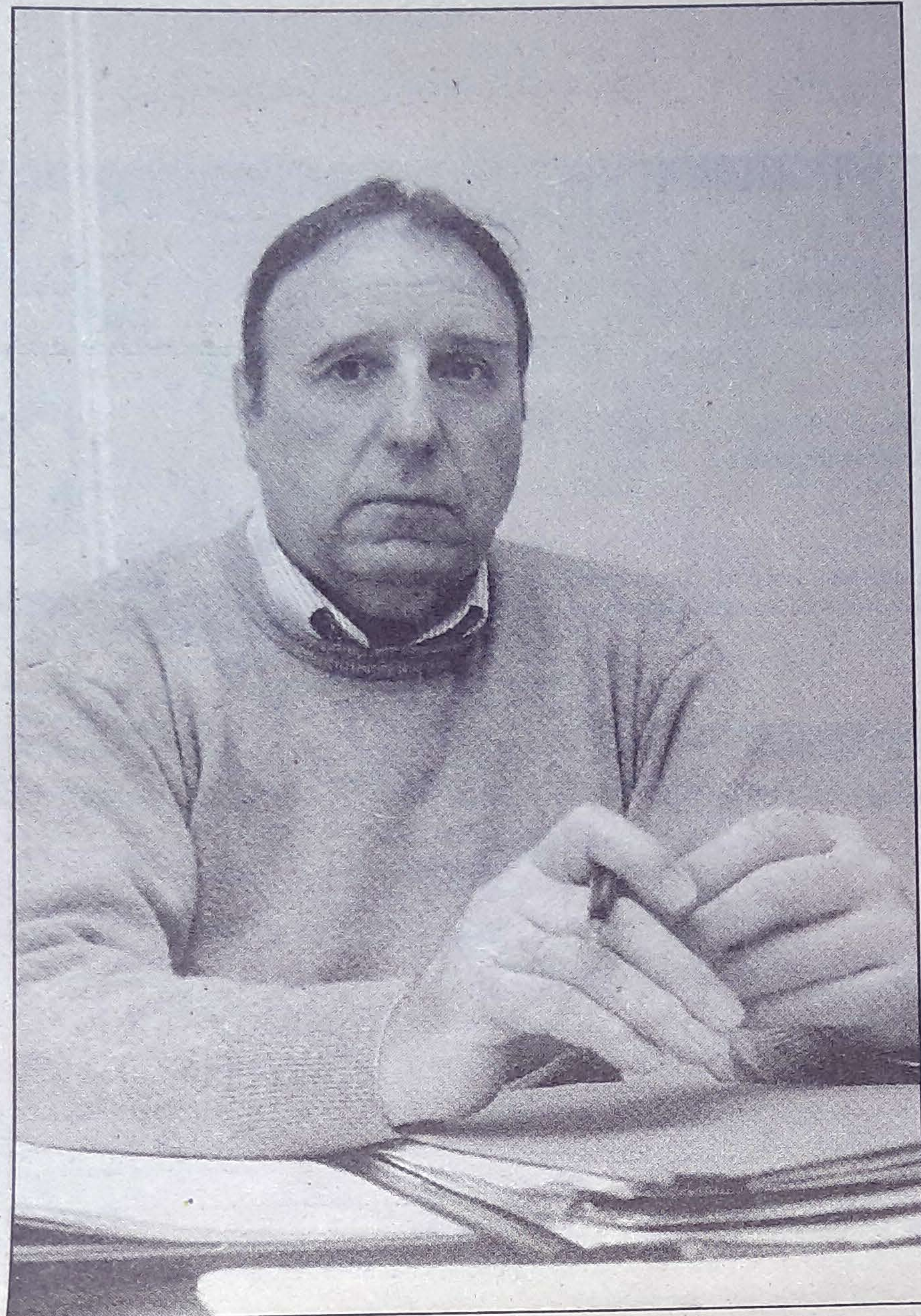
■ Zer da ona sagardoaren ajearentzat?

Argi dago, ez da gehiegi edan behar. Sagardoa zurrutada txikitian edan behar da, jarraitasunean baina gutxika. Beti zutik edan behar da: jarraian edaten baduzu nahikoa duzula konturatzeko zara; jesarrita bazaude, ordea, zutitzean konturatzeko zara, eta agian berandu da. Horrez gain, zutik egotean, sagardoa oso diuretiko da eta nahikoa iraitzen da, jesarrita gutxiago. Sagardoaren ondoren, kafea. Koparik hartzen ez baduzu hobe; edan deza kezu kopatxo bat, baina ez baduzu nahasten hobe izango da. Sagardoaren ondoren ura edateak ez du gaitzik egiten. Sagardotik ardora igarotzea txarra da eta ardotik sagardora okerragoa. Sagardoak beherakoa egin diezake pertsona batzuei, baina hori produktuaren ezaugarri bat da.

Ondoarekin, ajearekin, zer egin? Bada, ohetik jaiki, baso bat ur edan, eta ibiltzera irten toxinak botatzeko. Baina sagardoa edari noblea da. Nik Asturiasen ezagutu izan dut egunero 20 botila sagardo edo edaten zuen jendea. Ezinezkoa dirudi baina egia da.

■ Baina hori ezin da egin, ezinezkoa da.

Badaude, badaude. Egun guztian sagardoa edaten dute, ura bezala. Hemen txikiteoa ardoarekin egiten den bezala, Asturiasen sagardoarekin egiten da, eta hemen ardoarekin basati samarrak direnak dauzkagun bezala, han sagardoarekin dituzte. Aldiz, bazkari eta afarietan ardoa edaten dute. Litro bat sagardok litro erdi ardok adina alkohol du. Egun, ez dute gehiago edaten prezioagatik gogo faltagatik baino. x



«Txinparta sagardoaren bizia da».

JACOBA MANTEROLA

Ona eta txarra bereizteko eta edale fina izateko...

Sagardoa ongi ederresteko eta modu egokienean hartzeko (edo itxura egiteko) aholku batzuk ematen ditu Miguel Angel Saenzek:

- 1.- Botilatik, 20 zentimetroko altueratik, edo upeletik txotxean, basoaren ertza jotzen duenean sagardoak ongi hautsi behar du. Txinpartak berehala desagertu behar du. Hori datu ona da. Sagardoa hautsi, txinparta azaldu eta desagertu dadila. Hori irakite oso ona izan duen erakusgarri da, eta materiak jalki behar ziren bezala jalki diren seinale.
- 2.- Ikusmenera ez dezala kolore txuria izan. Ura bezalako txuri kolorea ez dezala izan eta kolore oso gorria ere ez. Lasto kolorekoa, horixka, izan behar du sagardo onak, zerbait gehiago edo gutxiago baina kolore horren inguruan.
- 3.- Sudurrean, sagardoak irakité bukatuaren eta sagardo sagarraren usaina eduki behar du. Ez dezala lizun edo upel zikinaren usainik izan, ezta puntu mingotsik ere.
- 4.- Azkenean ahosabaiko edakera dator. Sagardoa zurrutada txikitian edan behar da. Ahosabaian sagardoa lehorra den igarri behar da, sagardo naturala lehorra baita. Sagardoak ahosabaian gorpuztu behar du sagarraren berezko garraztasunarekin. Bixigarri gutxi izan behar du: zenbat eta leunagoa hobe, batez ere urdailarentzat. Eta noski, edateak, atzegustuak atsegina izan behar du.

Probaketan zurrutada txikiak eta jarraikiak aholkatzen dira. Edalontzi luzea. Tenperaturak 9-15 gradu artekoa izan behar du. Sagardoa atera eta edan. Zergatik? Sagardoak bere berezko txinparta du, karbonikoa, eta minutu batzuetan edan gabe utziz gero galdu egiten du txinparta hori. Eta txinparta da sagardoaren bizia. Sagardoa ateratzerakoan txinparta hori lortzen duzu, edan, eta disolbatu duen karbonikoa hartzen duzu. Horrela ederresten duzu ongien edaria.

Asturiasen sagardoak motelagoak izaten dira, samurragoak. Sagardo guztiak ontzaldaten dituzte, upeletik upelera. Zikinak 15-20 egunen buruan kentzen dizkiote, eta toki aldaketekin txinparta galtzen dute Asturiasko sagardoek. Gainera, berehala botilaratzen dira. Horregatik, Asturiasen oso goitik bota behar izaten dute sagardoa edalontzira, duen txinparta gutxia ager dakion. Hemen ez da beharrezkoa hain goitik botatzea, nahikoa da 15-20 bat zentimetrotik egitea. x

SAGARDOATEGI GIDA 97

Aurtengo sagardoaren dekalogoia

- Alkohola:**
Sei gradu inguruan ibiliko da, agian zer bait gutxiago. Ez da koment sagardoak gradu gehiegi izatea.
- Kolore eta zaporea:**
Beste urteetan baino kolore gehixeago izan dezake, Gipuzkoako sagar gehiago duelako, baina kolore zuzena da. Sagardo arinagoa eta garbiagoa izango da.
- Klimaren baldintzak:**
Euri asko egin du, eta horrek sagarrari mesede egin dio: sagarra garbitu eta haziarazi egin du. Euriak sagar biltzean ekarri ditu arazoak. Sagardoa egiterakoan ere eguraldia ona izan da, fresko egin baita batna izotzik gabe.
- Produktzioa:**
Aurten milioi litro
Iaz milioi litro

- Lohengala:**
Aurten erabiltako sagarren % 60 Gipuzkoako izan da, sei milioi kilo guztira. Gainerako % 40a Asturias, Galizia eta Bizkalako sagarrek in osatu da.
- Berraldaketa:**
Landare baten prezioa 500 pezetakoa da eta geroago diru laguntza jaso daiteke. 1983 urtetik 120.000 sagarrondo landatu dira Gipuzkoan.

- Salmenta:**
Txotxean %7
Botiletan %85
Deribatuak (pattarra, ozpina) %6
- Erosleak:**
Botilen erosleen artean aldaketa izan da. Gastronomía elkarteek nagusitasuna galdu dute eta nekazaritzako elikagaien sektorea oso garrantzitsua bilakatu da.
- Etiketak:**
Nekazaritzako elikagai eta almenetarako botilen %40 etiketatua da.
- Banaketa:**
Gipuzkoan %75
Euskal Herriko Beste herrialdeetan %22
Atzerrian (Bartzelona, Madril...) %3

Sagardotegiak

GIPUZKOA

ABALTZISKETA	
Naiharri	● € 65.40.05
Zalvide	● € 65.21.76
ADUNA	
Aburuz	● € 69.24.59
Zabala	○ € 69.07.74
AIA	
Ireta	● € 13.16.93
ALEGIA	
Santos	● € 65.08.76
ALTZAQA	
Olagi	● € 88.11.28
AMEZKETA	
Larreta	○ € 65.21.27
ANDOAIN	
Gartahaga	○ € 59.19.68
ASTEASU	
Martxeta	○ € 69.22.27
Sarasola	○ € 69.02.83
ASTIGARRAGA	
Astarbe	● € 55.15.27
Bereziartua	⊗ € 55.57.98
Borda	○ € 55.17.31
Buenabentura	○ € 55.77.09
Exeberria	○ € 55.96.97
Gartziategi	○ € 47.77.16 / 46.96.74
Gurutzea	○ € 55.78.49 / 55.22.42
Irigoien	⊗ € 55.03.33
Larrarte	○ € 55.56.47
Lireaga	● € 46.82.90
Mina	○ € 55.52.30
Mendiola	○ € 55.15.27
Mendibabal	○ € 55.57.47
Oiarbide	○ € 55.31.89

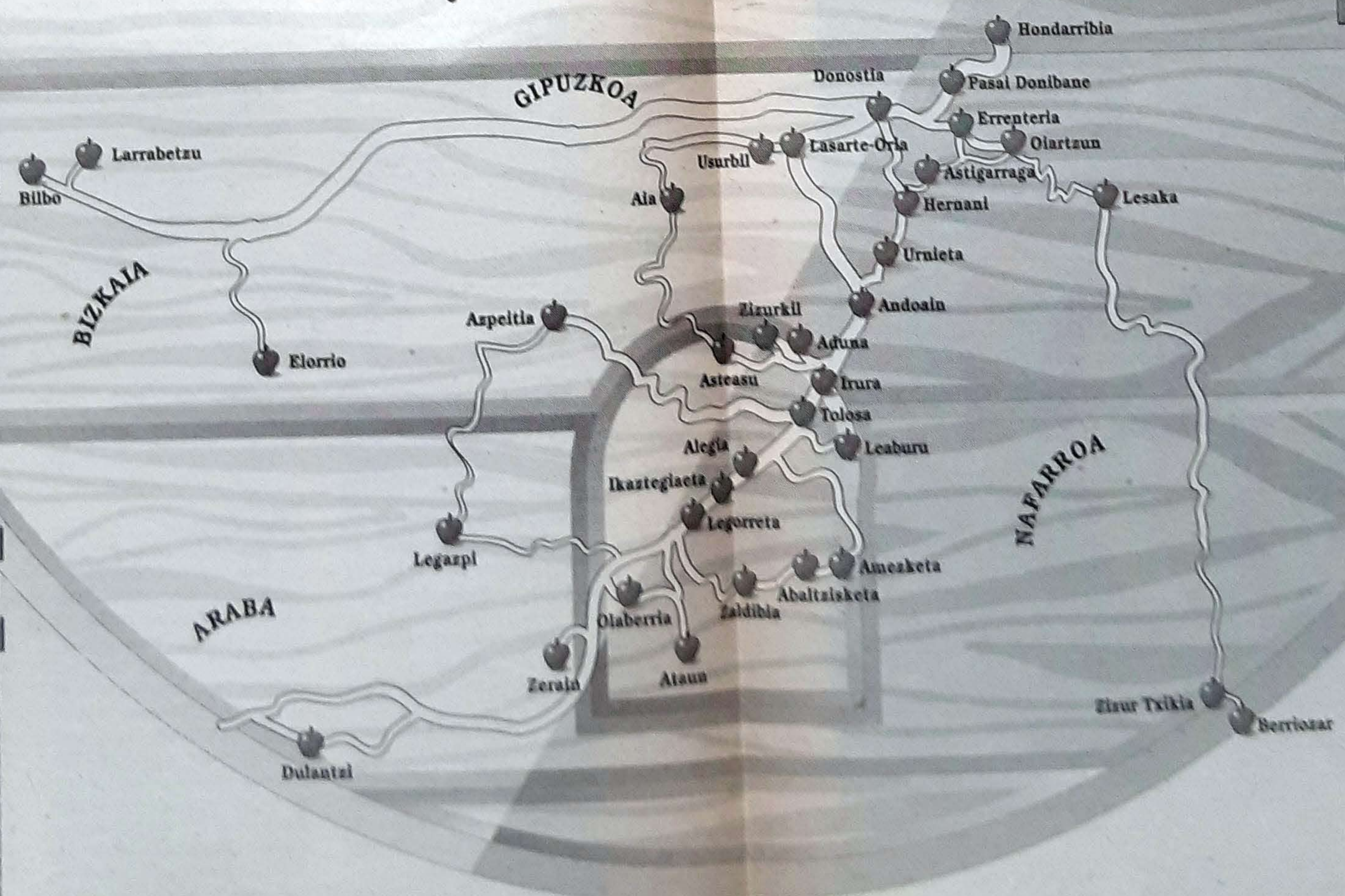
Petritegi	● € 45.71.88
Rezola	● € 55.66.37
Sarasola	○ € 55.57.46
Zaplain	● € 33.00.33
ATAUN	
Urbizarte	○ € 88.83.91 / 18.01.19
AZPEITIA	
Añota	○ € 81.20.92
Zabaleta	● € 81.09.59
ERRETERIA	
Donosti	● € 52.60.41
Egi-Luze	● € 52.39.05
Oarso	● € 51.59.56
DONOSTIA	
Amara-Berri	● € 46.46.84
Araceta	● € 36.20.49
Barkaitegi	● € 45.13.04
Gorria	● € 21.71.51
Irigoien	● € 36.12.29
Inagirre	● € 36.14.70
Kalonje	● € 21.32.51
Mendiola	● € 39.03.90
Txokoberri	● € 21.59.03
Urkiola	● € 21.01.68
Xanti	● € 45.74.36
GAINTZA	
Otebe	● € 88.98.48
HERNANI	
Akarregi	⊗ € 55.34.95
Alberro	○ € 55.00.19
Alzueta	⊗ € 55.15.09
Eamendi	○ € 55.64.05
Elorriabi	○ € 55.03.88
Iparagure	⊗ € 55.03.28
Itsasburu	○ € 55.68.79
Larre-Gain	○ € 55.58.46
Otsua Enea	○ € 55.68.94

Rufino	⊗ € 55.27.39
Zelala	⊗ € 55.58.51
IKAZTEGIETA	
Begiristain	⊗ € 65.28.37

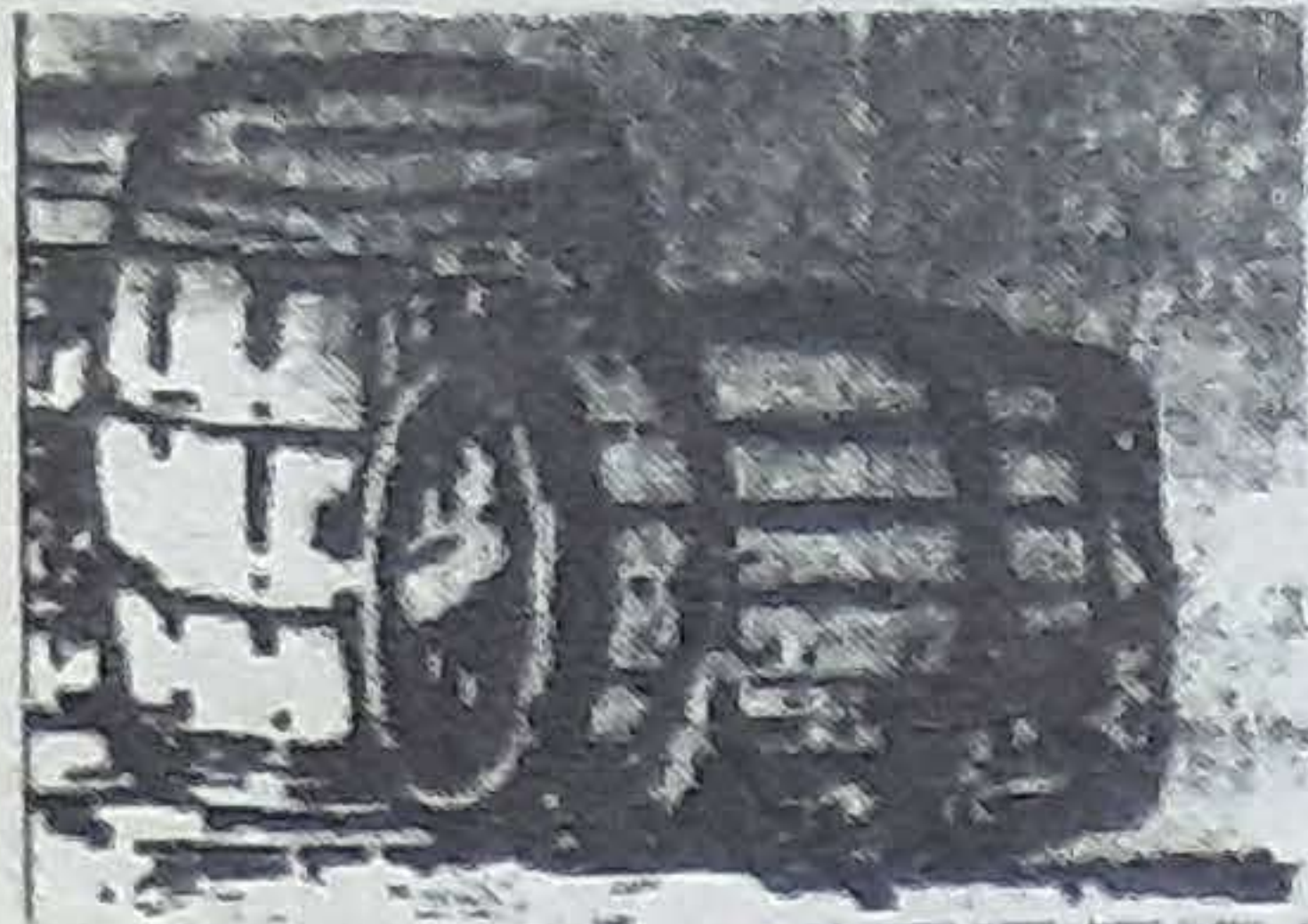
- Haragia bereak jartzen dute
- Haragia eramane daiteke
- ⊗ Haragia eta ogia eramane
- € Eser daiteke
- ⊗ Zutik

HONDARRIBIA	
Sagarzazu	● € 64.16.41
IRURA	
Lasa	○ € 69.14.32
LASARTE-ORIA	
Otegi	○ € 36.50.29
LEABURU	
Otazu	○ € 67.00.34
Muruarpi	● € 73.33.26
LEGORRETA	
Aulia	● € 80.60.66
OIARTZUN	
Aduriz (*)	49.03.78
Bidebitarte	○ € 49.06.78 / 49.21.01
Biok Bat (*)	49.14.47
Txiki-Erdi	○ € 49.06.78
(*) Bereziki ez dute enaxa	
OLABERRIA	
Exe Zuri	● € 88.20.49
ORDIZIA	
Txinista	● € 88.11.28
PASAI DONIBANE	
Gaztehubide	● € 51.00.17
TOLOSA	
Amondarain	○ € 65.53.54
Isastegi	○ € 65.29.64
Usabal	○ € 67.43.16
URNISTA	
Alrama	⊗ € 55.49.17
Belauzeta	● € 33.18.07
Elurxeta	● € 55.69.61
Eula	⊗ € 55.27.44
Iruña	⊗ € 55.55.20
Matxo	○ € 55.20.33
Onarume	○ € 55.66.89
Señen	⊗ € 55.10.74
USURBIL	
Agnaga	● € 36.67.10
Iluube	○ € 37.16.49
Salzar	● € 36.22.38
Urdaira	● € 37.26.91
Txertakadi	● € 16.13.59
ZIZURKIL	
Pagamurto	● € 69.15.83
Saxota	● € 69.02.64
TERAIN	
Otatza	● € 80.17.57
ARABA	
DULANTZI	
Dulantzi	● € 42.03.96
BIZKAIA	
BILBO	
La Gabarra	● € 44.70.62
ELORRIO	
Kaxarro	● € 65.29.67
LARRABETZU	
Ankapalu	● € 45.81.97
NAFARROA	
BERRIOZAR	
Añoain	● € 30.31.92
LASAKA	
Koakorta	● € 62.75.09 / 62.75.19
ZURU TXIKIA	
Maretxo	● € 35.20.20

Sagardotegiak non

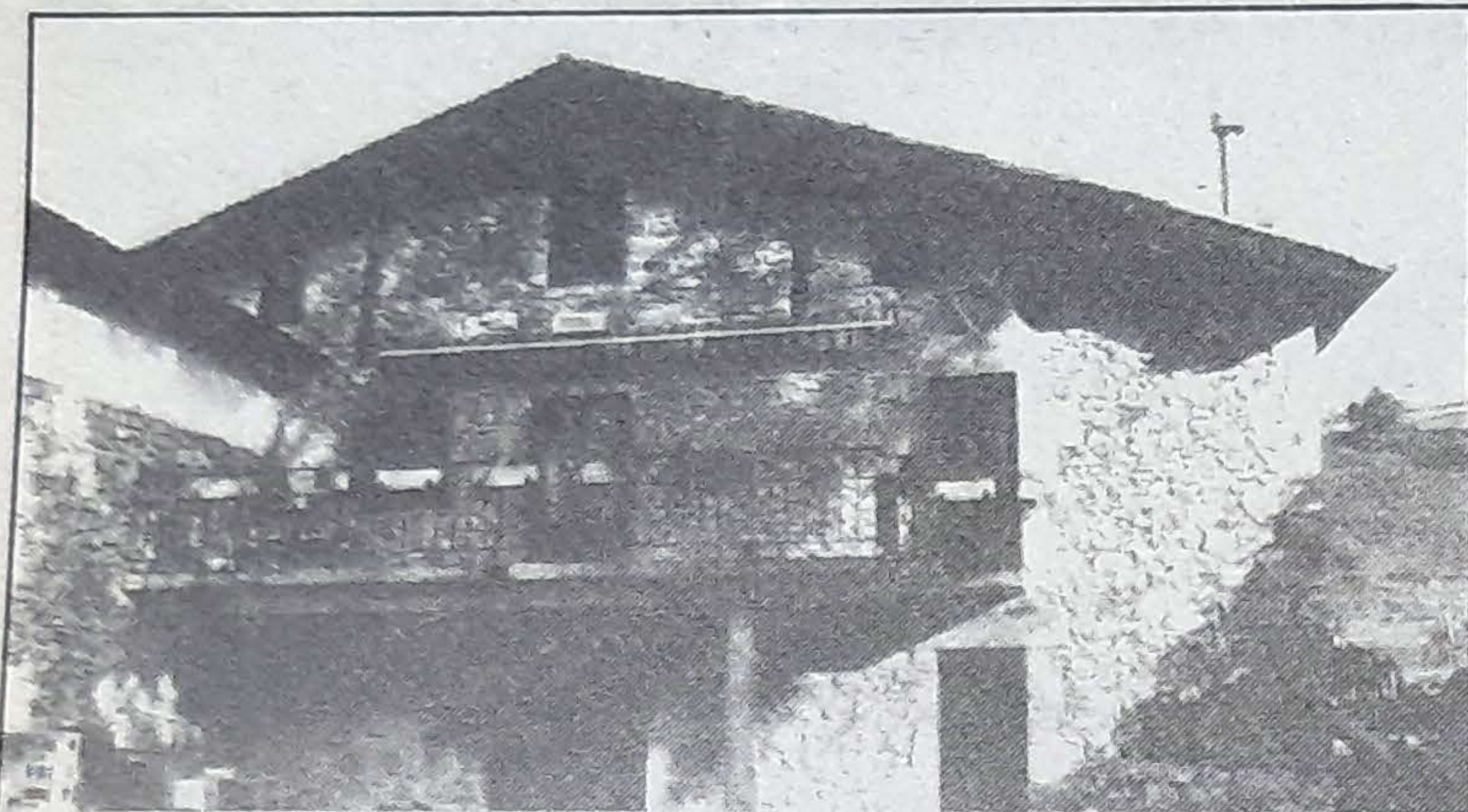


TXIKI-ERDI Sagardotegia



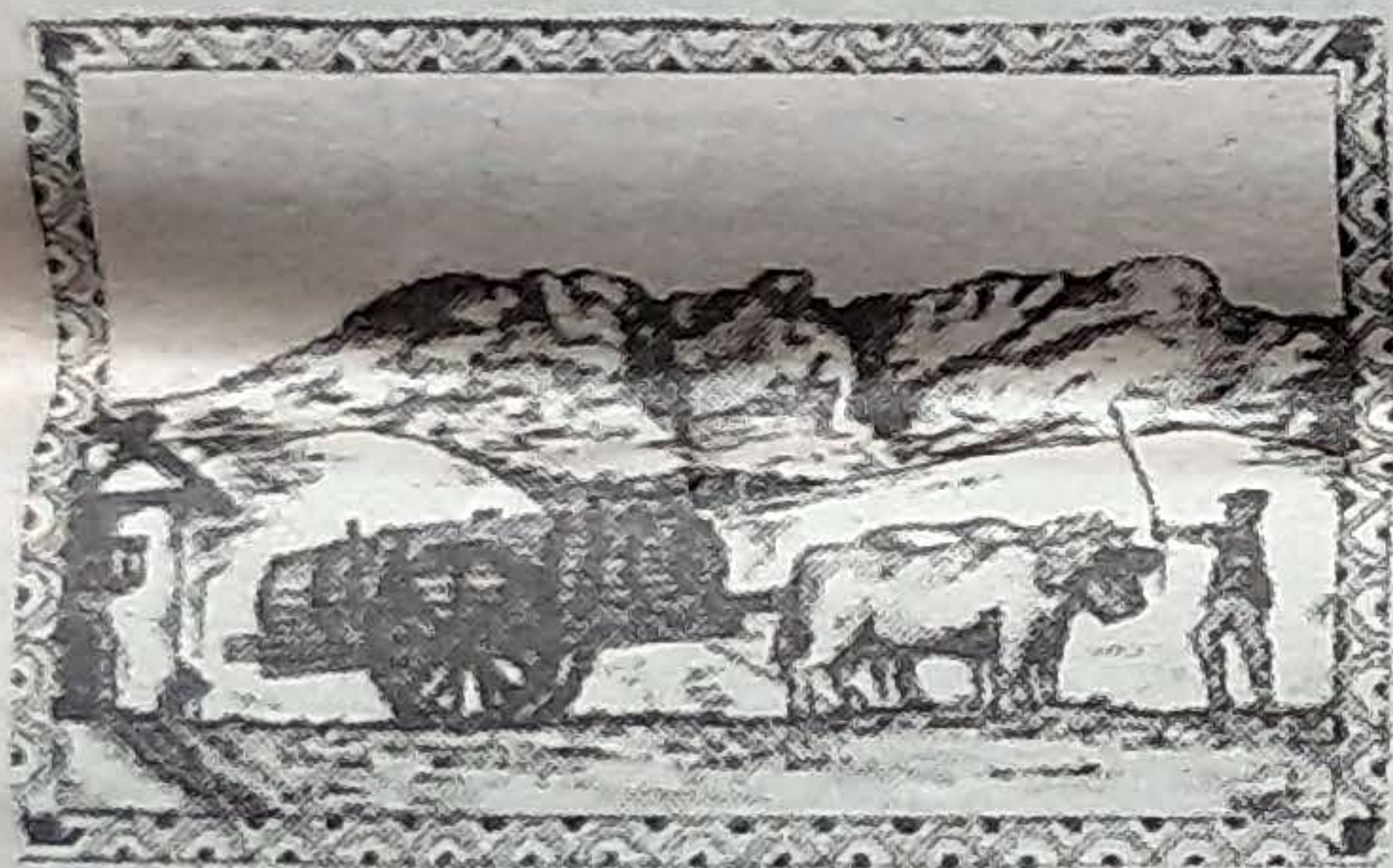
- Hamaiketakoak
- Meriendak
- Afariak
- Egunero irekia

Txiki Erdi Tel.: 49 06 78 20810 OIARTZUN



Astarbe sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.



REZOLA SAGARDOTEGIA

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



Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

San Fausto, 17
Tel.: 658 29 67
ELORRIO



Sagardotegia
Erretegia

OTSUENEA - TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZOA

55 64 05 tel.
HERNANI

Sagarrondoan aldaketa Diputazioaren esku

1983. urtetik sagardotarako 120.000 sagarrondori eman die dirulaguntza Gipuzkoako Diputazioak

AURTEN sagardoa egiteko erabiltako sagarraren % 65 Gipuzkoakoa da. Datu batzuen arabera, iaz baino % 50 gehiago. Orain 15 urte ia sagar guztia Galizia, Asturias eta Normandiatik etortzen zen. Gauzak nahiko aldatu dira, beraz. Sagardotarako sagarraren ekolozpenak urte hauetan izan duen hazkunderen arrazoiak biltzeko 13 urte atzera jo behar dugu: 1982an jarri zuen martxan Gipuzkoako Diputazioak sagardotarako sagarrondoan landaketa bultzatzeko programa.

Ekimena pribatua izan zen; hala azaldu digu Iñaki Larrañagak, Diputazioko pomologoak: «Garaiko Hezi taldea sagardogileren batega eta bai sagardoen bai sagarraren erromantiko batzuek osatu zuten. Sagardotarako fruitua nolabait bultzatu nahi zutela eta, Diputazioa etorri ziren». Horrela, Gipuzkoako Foru Aldundiak Hondarribiko Zubieta etxaldean mintegi bat jartzea erabaki zuen, eta 18.000 sagarrondo patroli landatu ziren bertan.

Landaketen lehen helburua antzinatek ezagutzen ziren barietateak berreskuratzea izan zen, Iñaki Larrañagak esan duenez. «Gerra aurretik, Diputazioak lan handia egin zuen pomologiaren arloan, batzorde berezi bat ere osatu zen. Baserriz baserri joan ginen antzinako barietatea jasoz, eta mintegian landatu genituen bi patroietan. Mintegitik ateratako lehen urteko landareekin ondoren landaketa egin zen».

Lehen lana egina zegoen, sagarrondoak berreskuratu eta haiek ikertzeko bidea ezartzea. Baina sagardotarako sagastiak sustatu behar ziren nolabait, eta dirulaguntza batzuk ezarri ziren. Hasi batean, mintegi jabe pribatuen bitartez hasi ziren saltzen landareak, baina gero dirulaguntzak eman behar zirela eta Foru Aldundiak hartu zuen lan hori.

Sagarrondoan landaketa bultzatzeko programako dirulaguntzak eskuratzeko zenbait bal-



Gipuzkoako Diputazioak 20 bat sagarrondo barietate jo ditu sagardotarako egokitatzat. Sagarmina da horietako bat.

ARTXIBOKOA



Irailera arte euria egitea oso ona da sagarrarentzat.

ARTXIBOKOA

dintza bete behar ditu erosleak. Ezer baino lehen, Diputazioko adituek landaketa hartuko duen lur saila aztertzen dute. Beharrezko ezaugarri guztiak betetzen baditu, landaketa onartuko da.

Gutxieneko landaketa lehen 80 zuhaitzekoa zen, eta gaur egun 100era igo da kopurua. Gutxienez bost barietate aldatu behar dira. Aukeratutako landarearen txertaketak lur sailean neurri

zehatz batzuetan aldatzera behartuko du sagasti jabea. Urtebete igarota, Diputazioak berriz aditua bidaliko du sagastira. Landaketa behar bezala bada, dirulaguntza emango zaio. Lortu daitekeen laguntzarik handiena sagarrondoak erositakoan ordaindutakoaren % 100 da. % 100 hori jasotzeko beharrezkoa da Fruitel Frutazainen Elkargoko partaide izatea. Sagasti jabea elkargoko partaide ez bada, jaso dezakeen laguntza handiena % 90ekoa da. Bete beharreko beste baldintza da sagardotarako sagar hori etxerako edo Gipuzkoako Sagardogileen elkarteari saltzeko izatea.

Egun, sagarrondo bakoitzaren

salneurria 500 pezetakoa da eta Diputazioaren Zubieta lande-txean erosi behar dira, edo Eusko Jaurlaritzak baimendutako mintegietan. Bestalde, Diputazioako adituek erosleak izan ditzakeen galdera eta arazoei erantzuten diete.

Hemengo barietateek nola erantzuten zuten jakiteko, Diputazioak enologo bat jarri zuen lanean bost urtez. Hasiera batean barietate bakoitzarekin irakiteak egin ziren, ondoren barietateak nahastu egin ziren euren artean. Azkenik, Galiziako sagarrekin ere nahastu ziren sagardogileen errealitatera egokituz, sagardoa egiteko sagar barietateak nahasten baitira. Azken honetarako sagardogileekin

bildu ziren urte batzuetan urtero egitekoa prestatzeko. Sagardogileek urte bukaeran emandako iritziekin, adituen datuekin eta sagarrondoek emandako emaitzekin 20 zuhaitz inguru aukeratu ziren. Hauek dira orain sagastietan aurki ditzakegunak eta mintegietan txertatzen direnak, sagardotarako egokie-nak.

Landaketak berritu egin dira, baserrietan gelditzen zirenak zahartzen ari baitziren baserri-tarrek ez zutelako interesik. Horrela, landaketa berrituekin, euren produkzioaren puntu gorenera iritsi eta urteko baldintzak egokiak izanez gero, sagar ekoizpenak oso garrantzitsuak izango dira. X



Gutxienez bost sagarrondo mota aldatu behar dira Diputazioaren dirulaguntza jasotzeko.

ARTXIBOKOA

Egun daudenak baino sagarrondo gehiago landatzeak arazoak ekar ditzake gerora

■ Salneurri bateraturik ez da, baina kiloko 32 pezeta ordaindu da sagarra

SAGAR EKOIZLEEN eta sagardogileen artean ez da akordioarik egin aurtengo sasoiaren ere, sagarraren prezioa finkatzeko alegia. Irailaren hasieran bi aldeek egiten duten bileran sagardogileek ez zuten onartu ekoizleek nahi zuten prezioa, eta sagardogileen eskaintza ere ez zuten onetsi fruitu ekoizleen sindikatuek. Azken eskaintza hauxe izan zen: sagar kiloko 32 pezeta sagardotegian, eta 30 pezeta sagastian. Hala ere, sagar ekoizle bakoitzak tratua bere kontura egin duen arren, prezio hori nagusitu da salmentan.

Bestalde, aurten Gipuzkoan askoz sagar gehiago egin da sagardorako. Behin-behineko datuen arabera, sei milioi kilo edo sei milioi eta erdi inguruan ibiliko da ekoizpen osoa. Sagarraren % 80-83 zukua da, gero sagardoa egiteko erabiliko dena. Diputazioak sagardotarako sagarrondo-landaketa sustatzeko pro-

gramaz bere iritzia eman digu Juan Anton Oiarzabalek, Fruitel Frutazainen Elkargoko lehendakariak: «Sagardo eskaria zegoenez, sagar eskaria sortu zen. Diputazioak bi lan egin ditu: sagarrondo onenak aukeratu eta horiei dirulaguntza eman. Baina arazo bat sortzen da; nahiko sagasti ba al dago eskariari erantzuteko?». Gogoratu behar da aurten egindako sagardoaren % 65 Gipuzkoako sagarrarekin egin dela. Datu hau problematikoa da Oiarzabalen ustez: «Sagasti batek, landaketaren arabera, produkzio puntu gorena 16

Aurten Gipuzkoan askoz sagar gehiago egin da sagardorako: sei milioi kilo eta erdi inguruan ibiliko da ekoizpen osoa

urteren buruan izaten du, teknika aurreratuekin zortzi-hamar urteren buruan. Beraz, orain landatu direnek hemendik hamar-hamasei urtera emango dute fruitu gehien. Baina bitartean landaketa gehiago egiten jarraitzen da. Eta sagardogileen eskaria egonkorra izaten bada?». Gipuzkoako sagardorako sagastien etorkizuna, beraz, ez dago oso argi sindikatuen ustez.

Gogoratu behar da, bestalde, Gipuzkoako sagar barietateak bi urtean behin asko jaisten direla produkzioan. Urte batean sagar asko ematen badute, ia zuzur hurrengoan gutxiago emango dutela, nolabait sagarrondoa nekatu egiten baita. Aurtengo sagar ekoizpenaren hazkundea dela eta, datorren urtean uzta txarra izango ote den galdetutakoan ez du ziurtasunez erantzuten, baina urtero egiten diren landaketa berriak aipatzen ditu ekoizpenari eusteko modu bezala. X

Sagardotegia - Jatetxea

MENDIZABAL

OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
☎ 55 57 47 - ASTIGARRAGA

Olagi SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

Sagardo denboralditik kanpo ere irekita
Berezitasuna arraia eta haragia

Tel.: 88 77 26 - ALTZAGA

SAGARZAZU

Sagardotegia

ASTELEHENETIK LARUNBATERA
BITARTEAN IREKIA

BARRENETXEA BASERRIA - ☎ 641641 - Semisarga auzoa
HONDARRIBIA

BEGIRISTAIN

SAGARDOAK

Iturrioz Baserria - Tel.: 65 28 37 - IKAZTEGIETA

AÑOTA

Sagardotegia

Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

“URTE OSOAN ZABALIK”

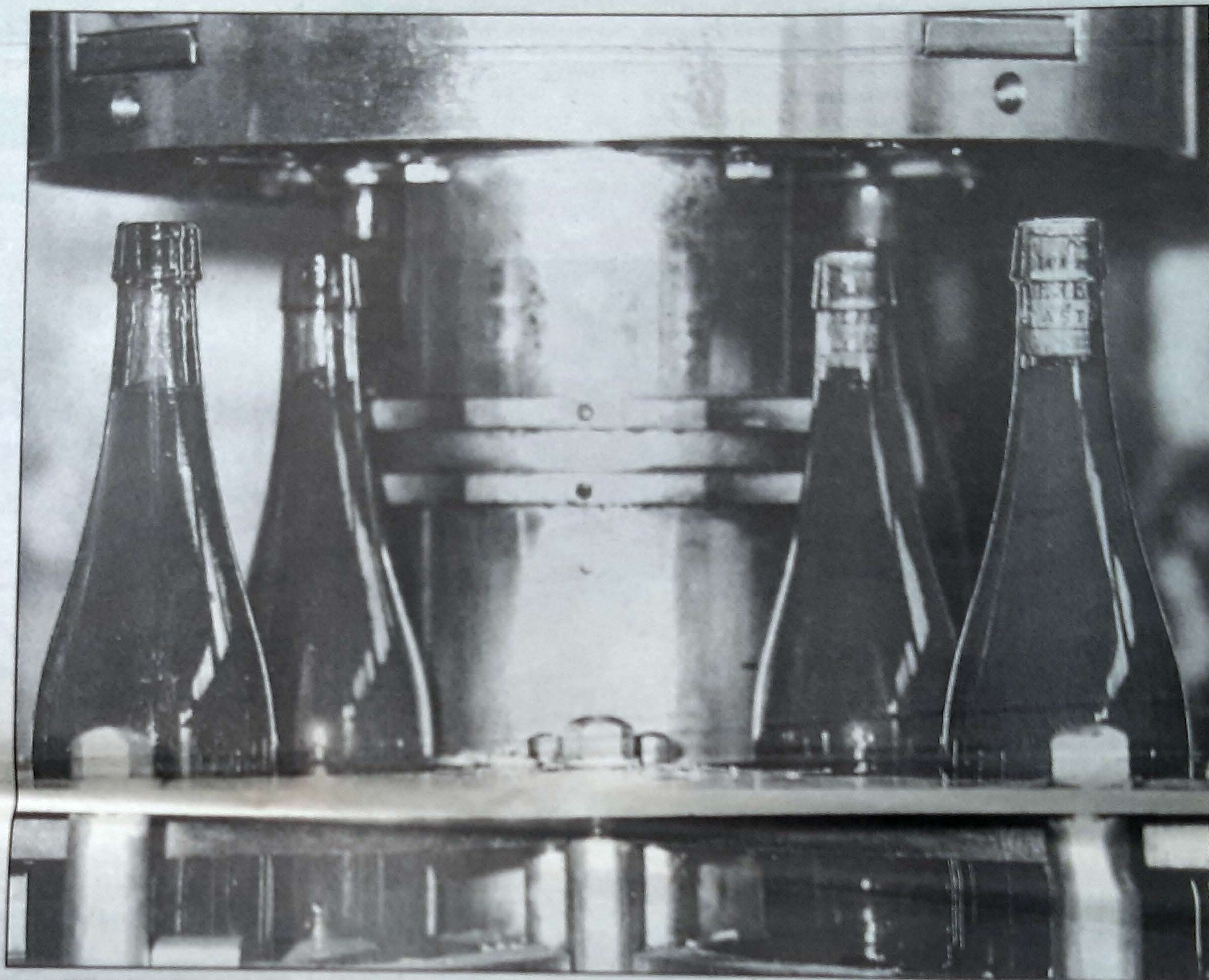
Sagardo naturalaren ahaide txikiak

Urte batzuk badaramatzate jada merkatuan sagardotik eratorritako hainbat produktuk

SAGARDO naturala da egun-tako edarien erregea. Sagarrondoaren fruituarekin antzinatik egin eta edan den edari gazte honen sendia azken urteotan handitu egin dela esan daiteke. Beste produktu batzuk irten dira merkatura: sagardo gasifikatua, ospina, Calvados edo Sagardoza, uxuala (orujo) eta alkoholik gabeko sagardoa.

Sagardo naturala sagardotegietan eta botiletan saltzen da. Edari gaztea da, urtekoa, produktu bizia eta aldakorra. Ez du kontserbantzailerik izaten, guztiz naturala da beraz. Kontserbantzailerik balute, sagardo gziak berdinak lirateke, ez legoke ezberdintasunik etxe bateko eta beste sagardoen artean.

Ozpina da sagardo naturalatik ateratzen den produktuetakoa. Txotxean upeletako sagardoa ospindu egiten da batzuetan, upelak gehiegitan ireki eta itxi egin direlako. Zukuak irakiterakoan tenperatura altu samarra jasan badu txartu egiten da, eta malz zuku hori ospinetarako erabiltzen da. Adituen esanetan sagar ospina oso ona da, nahiz eta Euskal Herrian ez dagoen ospinari buruzko ezagutza handiegirik. Merkatuan bere tokia egiten ari da zenbait urte honetan, nahiz duela gutxi topatutako produktua izan. Nahiko sagardo ospin gutxi egiten da Euskal Herrian. Bi sagardotegik ekoizten dute ospin mota hau Gipuzkoan. «Urteko sagardo kopuru osotik oso zati txikia joaten da ospinetara», aitortzen du Jose Miguel Bereziartuak. «Gainera, ospina luzerako produktua da, asko irauten du etxe batean, eta ekoizleek ez dute uneotan sagardo ospin askorik saltzeko aukerarik. Negozio honetan bi etxe bakarrik izanez gero, salmenta izango dute, hein batean; merkatu tarta hori gehiagoren artean banatuko balitz, ordea, ez litzake errentagarria izango.



Edan, txotzeko eta botilako sagardoa edaten da, baina sagarraren zukuarekin beste hainbat produktu ere egiten dira: pattarra, ospina...

ANDER GILLINEX

Sagardoak ere egin ditu urte batzuk merkatuan. Sagardotik ateratako pattar honi Calvados deitzen diote Frantzian. Sagardoen alkoholetik ateratzen da destilazio bidez. Sagardoa alantzik pasatzen da eta 65 bat graduko alkohola lortzen da. Urte batzuek haritzeko upel txikietan egoten da, kolorea eta usaina al-

da dakion upelaren eraginez. Zahartu denean, bospasei urte, ur distilatuz hasierako 65 gradu horiek 40ra jaisten dira eta ondoren botilaratu egiten da. Merkatuan urte ezberdinetakoak jartzen dira: bost urtekoa... Sagardotik lortutako produktu honekin, eta ospinarekin berdinean, ez dira aurrenengo prebisioak bete,

Gipuzkoako Sagardotegien Elkartearen lehendakariaren ustez: «Jendeak pattarrak edateari utzi egin dio. Orain 30 urte pattarra edozein unetan edaten bazen, egungo gazteek ez dute edaten, nahastuta ez bada. Pattar gorria are gutxiago, nahiago izaten baitituzte ginebra bezalako pattar zurtak».

Sagardotik eratorritako beste produktu bat sagardo gasifikatua da. Gas karbonikoa sartzen zaio sagardoari eta azukrea ere gehitzen zaio. Filtratua ondoren prest dago. Sagardo industrialia da hau, ez naturala. Alkoholik gabeko sagardoa ere merkaturatzen dute etxe batzuek. X

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

EGi-LYZE
ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA
Zamalbide auzoa - ☎ 52 39 05 - ERRETERIA 

ERRETEGIA
ARITXI
SAGARDOTEGIA

Larrauri auzoa, 27 - Tel.: 674 11 81
48100 MUNGIA

OTEÑE
ERRETEGIA ETA SAGARDO TXOBOR
Larraitz bidea
Tel.: (943) 88 98 48
20248 GAINZA (Gipuzkoa)

UXARTE SAGARDOTEGIA
☎ 630 88 15
Montorra, 6
ZORNOTZA

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





Txotx garaian gero eta jende gehiago hurbiltzen da sagardo upelak dituzten jatetxeetara.

ANDER GILLENEA

Bazter guztietan txotx

Txotxa perretxikoak bezala ari da zabaltzen Euskal Herri osoan

SAGARDO kontuetan gainerik eragumenak Astigarragako bailara eta Goierri badira ere, sagardoak eta, batez ere, txotxak auzen urteotan izan duten arrakasta dela eta, Euskal Herri osoan zabaldu da negozio mota hau. Ez dira guztiak Gipuzkoako sagardotegien eredu berekoak. Egia esan, Gipuzkoan bertan ere asko dira sagardo eurek egiten er dute sagardotegiak.

Goierri, Astigarraga, Hernani... eta Gipuzkoako hainbat leku dira urtero txotx garaian Euskal Herri osoko sagardotegiak jasotzen dituztenak. Gainera, Gipuzkoatik kanpo, parranda mota honek duen arrakasta ikusirik, beste herrialdeetan ere animatu dira sagardotegiak zabaltzera.

Nafarroan, Lesakako Koxkonta sagardotegiak seigarren urtea du aurten. Guadalupe Altunak eta bere senarrak gobernatzen dute etxea. Guadalupe gipuzkoarra da, eta bere senarraren herrira ekarri du bertako ohitura zahar bat. Urte osoan jatetxea da, baina txotxeko garaian upel gela zabaltzen dute. Urrietan egiten dute sagardo zukua eta bukatzera, irakitera, Lesakara ekartzen dute. Sagardotegietako menu arrunta eskaintzen dute. Gipuzkoako sagardotegi ereduarekin zein alde dituen galdetu eta hauxe esan digu: bezeroek erosotasun handiagoa nahi izaten dutela da alde bakarra. Upelen ondoan, jantoki txiki bat dute kafe-fakzioarekin, eserlekuekin... «Jendeak nahiago du jantokian eseri, pixka bat goxoago egon, eta joan-etorriak egin upeletara».

Iparraldeko jendea etortzen da asko Lesakako sagardotegi honetara: «Gertu baikaude

Ana Lazkano
(Katxarro, Elorrio)
«Askotasoi honetan etortzen dira, txotxa instituzio bat bihurtu da»

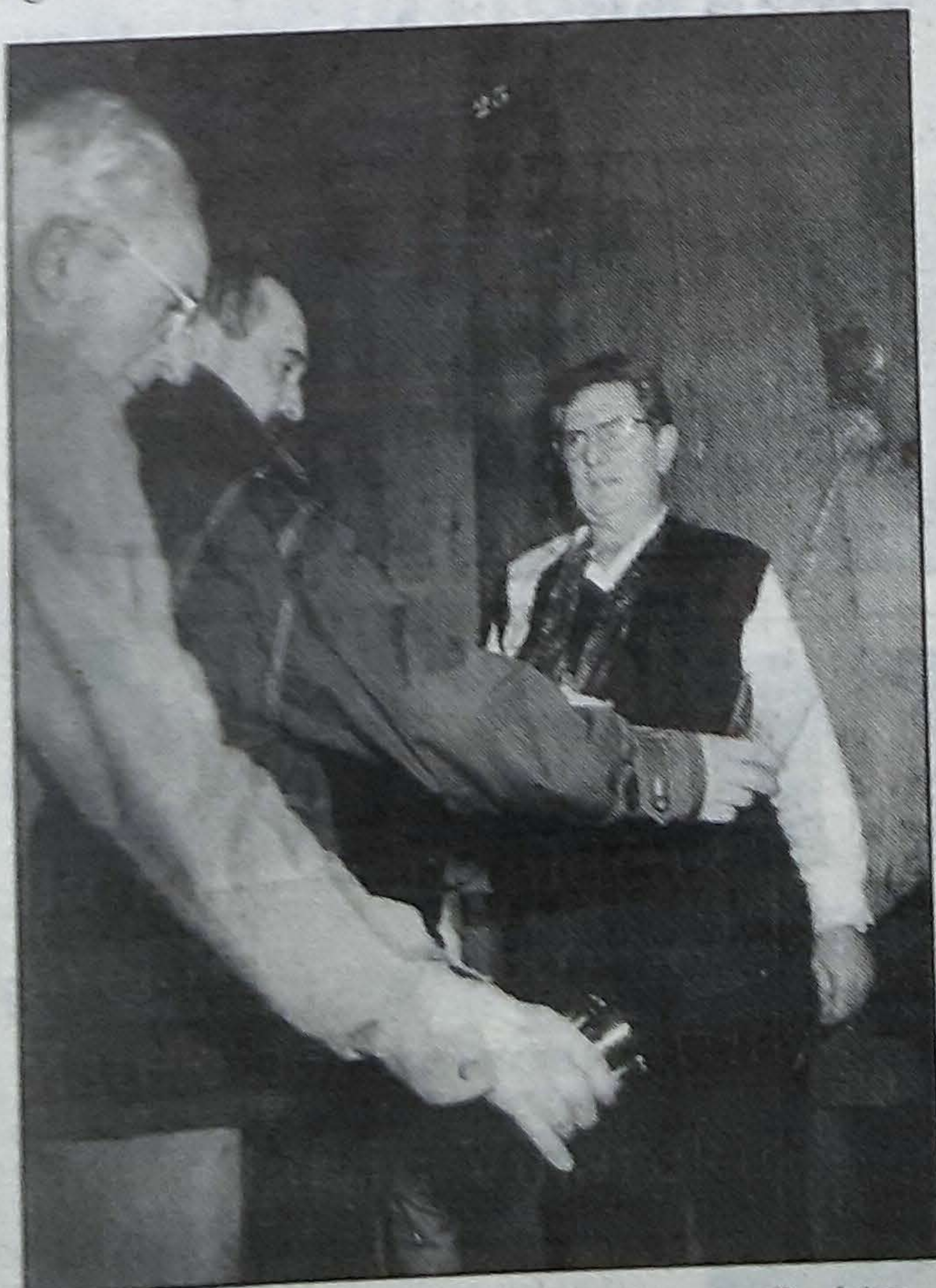
Victor Valdecantos
(Dulantzi, Dulantzi)
«Arabian ez da egon upel ohiturarik, agian sagardotarako sagarrondorik ez delako izan»

Guadalupe Altuna
(Koxkonta, Lesaka)
«Jendeak nahiago du jantokian eseri, pixka bat goxoago egon, eta joan-etorriak egin upeletara»

Saratik eta. Hortik jende puska bat etortzen da. Jendea mozkortzen ote den? Karnabaletan jende gazte-gaztea etortzen da eta ez dute fundamentu handirik».

Arabian aurten bi izango dira sagardo txotxetik eskainiko duten etxeak. Victor Valdecantosek zuzentzen du Dulantzi sagardotegia izen bereko herrian. Urtebete pasatu da martxan jarri zuela sagardo kanilla. Astigarragatik ekartzen dute sagardo, bertan ez dute egiten. Victorren sendia askotan joaten da Gipuzkoara eta bertako sagardotegietara. Dulantzi zabaltzeko ideia hortik hartu zuten. Arabian sagardotegi tradiziorik ez dagoela dio: «Hemengo sagardotegiak botilak sagardo saltzen ziren lekuak ziren, ez da egon upelaren ohiturarik, agian sagardotarako sagarrondorik ez delako izan. Gasteizko jendea etortzen da gehienbat». Victorrek dioenez, mozkor handienak etxeoandreek harrapatzen dituzte.

Txotxeko garaian bizkaitar ugari Gipuzkoa aldera hurbiltzen bada ere, bada Bizkaiaren bertan sagardo edateko aukerarik. Elorrioren Katxarro sagardotegia dugu eta, aldi berean, jatetxea. Ana Lazkano da etxe horretako arduradunetako bat. Bost urte daramatzate Astigarragatik sagardo ekartzen, eta inguruetako jendea izaten dute gehien. «Urte osoan izaten ditugu sagardo gustukoa duten bezeroak, baina asko sasoi honetan etortzen dira, txotxa instituzio bihurtu da». Hauek ere Gipuzkoan ikusitakotik hartu zuten ideia. Sagardoaren eta, batez ere, txotxaren arrakasta Euskal Herriko bazter guztietara zabaltzen ari dela argi dago. X



Askotan bezeroei erakutsi egin behar zaie txotxetik edaten. JAGORA MANTEROLA

SARASOLA

SAGARDOGILLEA

LARUNBAT ETA IGANDE EGUERDITAN IREKITA

Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel.: 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel.: 69 02 83

TXIMISTA



Sagardotegia

Gudarien Etorbidea
88 11 28

ORDIZIA
(Gipuzkoa)

Txertakadi
Sagardotegia

20247 Zaldibia
(Gipuzkoa)

Urtesabel Auzoa
Tel. 16 13 59

Urte guztian irekita

LIZEAGA

SAGARDOAK

edan eta eman edatera



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

OHITURA UGARI aldatu da azken urteetan txotx denboraldiaren inguruan. Garai honetan, eta asteburuetan are gehiago, edozein sagardotegitako atarian, hamaika auto eta autobus pila-tzen dira. Jende asko autobusean joaten da sagardotegietara. Talde edo koadrila askorentzat merkeagoak, erosoagoak eta seguruagoak gertatzen dira.

Zerbitzu hau eskaintzen duten autobus eta mikrobus konpainiak erruz daude, eta euren arteko lehia handia da. Konpainia hauek asko kezu dira zenbaitzuek jartzen dituzten prezio baxuez. Txotx denboraldiaren azken urteetako boom hau bezero kopuruan gehien igarri dutenak mikrobus konpainiak izan dira. Donostiako Suital konpainian azken hiru-lau urteetan nabaritu dute txotx denboraldiaren gorakada hori: «Batez ere iaz igarri zen sagardotegitako txotx garaia. Urtero egoten da eskari gehiago garai honetan, eta iaz oso nabarmena izan zen». Errenteriako Julian mikrobus konpainian ere iritzi berekoak dira: «Hiru-lau bat urte badira igaritzen dela txotxeko bezeroa. Urtero igotzen doa. Gutxinaka hasi zen eta orain autobus ugari dago, eta kanpotik ere etortzen dira. Gipuzkoa osotik, Bizkaitik...». Badirudi autobus handiak dituzten enpresek ez dutela horrenbeste nabaritzen, Errenteriako Campano autobus konpainia-koek hala azaldu dute: «Ez dugu mikrobusik, eta autobus txikiak 54 eserleku ditu. 20ko taldea bada mikrobus bat hartzen dute eta kito. Guk ez dugu horrenbeste igaritzen txotx denboraldia».

Nondik dator mikrobusen arrakasta hau? Batetik, eroso da, batez ere talde handientzat, autoaren menpe ez ibiltzeko. Bestetik, merkeagoa da, non hartzen zaituen, mila pezeta inguruan ibil daiteke prezioa. Eta Bizkaia aldetik etorrita, adibidez, prezioa bikoiztu egin daiteke,



Sagardotegi aldeetako errepedeetan eragin nabarmena izan ohi du denboraldiaren hasierak. ANDER GILLENEA

Errepideetako nagusi

Txotx denboraldiaren ospeak beste zerbitzu batzuetan ere eragin handia du

baina autopistan soilik ordaindu beharra duzu.

Eta badago beste arrazoi bat. Txotxean sagardoa edaten da, eta alkoholak errepidean duen arriskua handia da. Bestalde, Ertzaintzaren alkoholemia kontrolak ere hor daude. Iritzi zabaldua da txotx-zaleen artean alkoholemia kontrol hauek ugaritu egiten direla sagardotegien inguruetan.

Ertzaintzak ezeztatu egin du hori. Hernaniko komisariako

Nondik dator
mikrobusen arrakasta
hau? Batetik, eroso da,
batez ere talde
handientzat, autoaren
menpe ez ibiltzeko.
Bestetik, merkeagoa da

datuena arabera, urtarril, otsail eta martxoan ohizko kontrolak egiten dira. Iturri horien iritzi, garai honetan jendea errepide horietan gehiago ibiltzen delako ikusten ditu kontrol gehiago, baina beti daudenak dira. Alegia, gehiago daudela diote gehiagotan ikusten direlako.

Alkohol tasa gaintzeagatik txotx garaien egiten diren salaketa kopuruak ere ez dira oso nabarmenak, laz otsalean, txotx

denboraldiaren erdian, 33 salaketa egin ziren Hernaniko komisarian arrazoi horrengatik, baina abuztuan, uda erdian, ehundik gora izan ziren. Istripuekin ere berdin gertatzen da. Lazko datuek erakusten dute otsaila izan zela istripurik gutxien jazo zen hilabeteetako bat.

Baina mikrobusa galtzen baduzu, zer egin? Taxia deitu. Hernaniko taxi gidariek ere igaritzen dute txotx denboraldia. Jendeak autobusa galtzen duenean edo sagardotegia non dagoen ez dakitenean, taxia erabiltzen dute txotxerako erromesek. Hala arabera, Hernaniko taxiek igarri dute azken urteetan mikrobus eta autobusen gorakada.

Eta azkenik euren autoan joaten direnak daude. Halakoetan, begirunea eta gutxienez kafe bat zor zaie alkoholik edaten ez duten koadrilakoei. Proposamen bat: ordain diezaiola sagardotegia non zegoen horren ondo zekien harek, «bai, hortik da, bihurtuena igaro eta bertantxe... Hemen egon behar zuen!» esaten duenak, ordu erdi bide-zidor lokaztu batean ibili ondoren. X

SAGARDOTEGIA
AMARA BERRI

"TXOTX" betiko erara
Dei ezazu ☎ 46 46 84
Isabel II, 4 Atzealdea • Marinelen Plaza • DONOSTIA •

OTATZA
SAGARDOTEGIA

Otatza Baserría
Tel.: (943) 80 17 57 20214 ZERAIN

Sagardo denboralditik kanpo ere irekita

ETXE-ZVRI
SAGARDOTEGIA

Etxe-Zvri Baserría - Tel.: 88 20 49
20212 OLABERRIA

OTEGI
SAGARDOTEGIA

TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Sollaena Baserría
Ilarraltzueta bidea, 2
☎ 36 50 29
LASARTE-ORIA

BEREZIARTUA
SAGARDOAK

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

Lizarra
SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

Encarnación enparantza, 4
Atxuri - Bilbo
Tel.: 433 38 65 - 433 79 87
Taberna: 433 71 69

DASTA EZAZU GURE SAGARDOTEGIKO MENUA

ETA GAINERA, GURE OHIKO BABARRUNAK "SAKRAMENTUEKIN", BERDURA MENESTRA NATURALA ETA TXINGARRETAN ERRETAKO ARRAINAK ETA HARAGIAK

URTARRILAREN bukaera-ko edozein asteburu. Hainbat jende, gazteak ugari. Hernani aldera abiatzen da. «Martxara goaz», esaten dute. Autobusetan gehienak, autotan gutxienak, Euskal Herri osotik, bai eta atzeritik ere. Ez da bakerik izango gaur gauean inguru haietan. Lelo bat dute guztiak ahotan: «Txotx!»

Astigarragan, Hernanin, eta Gipuzkoako beste hainbat bazterretan, inguruan sagardotegiak dituzten herrietan, urtarrilaren bukaeratik apirilaren erdialdera arte giro berezia izaten da asteburuetan, ostiral eta larunbat gauetan batez ere.

Sagardotegiek azken urteotan garrantzi berezia hartu dute gazteen — eta ez hain gazteen — asteburuetako parranda giroan. Txotx garaia etorrerak egunero zenbat jende mugitzen duen ezin daiteke jakin. Baina gauza bat argi dago: giro honetan mota guztietako jendea bustitzen da.

Sagardotegietako nagusi jaunei euren bezeroez galdetzen, mota guztietako txotx-zaleak izaten dituztela erantzuten dute. Gutxitan esango dute batzuk nahiko oker edo istilutan ibiltzen direnik; gehienez «gazte bihurri samarrak» aipatuko dituzte, baso batzuk hausten dituztela eta...

Bilbotarrek, bizkaitarrek oro har, beste talde esanguratsu bat osatzen dute sagardo-txuleta-bakailaoaren bide honetan. Bilbotarrek aipatzen dituzte behintzat sagardogileek eta taxi gidariek. Kontuan izan behar duzue bilbotar ez zareten bizkaitarrok, Gipuzkoan maiz nahasten direla bi gentilizioak, ze noski, bilbotarrek bizkaitarrek dira,



Txotx garaian gisa guztietako jendea bildu ohi da sagardotegietan.

ANDER GILLENEA

Bete beharreko erromesaldia

Jende klase asko bustitzen da sagardo txinpartaren inguruan

baina bizkaitar guztiak ez dira bilbotarrek, eta bilbotar deitzen badiete haserretu egiten dira, eta... Baina kontuak kontu, gauza zera da, bizkaitar pilo batek hartzen duela asteburuero Gipuzkoako sagardotegietarako erromes-bidea, A-8 deitzen dioten hori.

Hala esaten du sagardogile batek: «Normala da bizkaitarrek gehiago bixitzea. Batzuek badaramate lau-bost urte etortzen eta horiek ikasi dute, baina hasieran iruditzen zate sagardoak ez duela mozkortzen. Ez diegu bizkaitarrei errurik botako, hemen ere badaude eta. Ari dira ikasten biz-

kaitarrek, eta besteak ere bai». Halatsu hitz egiten du beste sagardogile batek ere: «Orain dela lau-bost urte etortzen hasi ziren bizkaitarrek gutxi zekiten txotxari buruz. Orain asko arrastotan sartu dira». Tolosako beste sagardogile batek... Xehetasun gehiago ematen du: «Bilbotarren

artean batzuek ezagutzen dute txotx giroa eta oso formalak dira. Eta beste batzuk, um!, hain errita pixka bat egin behar». Hernaniko taxi gidari batek ere aipatzen ditu: «Bilbotarrek txetxeak ateratzen dituzte eta berelekin parrandara joateko esaten didate».

Bilbotarrek, bizkaitarrek, eta beste asko. Txotx girora era guztietako jendea biltzen da. Etxera jende bitxirik agertzen zaion galdetutako sagardogile batek ematen du gakoia: «Jende bitxia etortzen den? Bitxia ez izanda ere, sagardoa edanez gero bixitu egiten da. Hori alferrik da». Madrildgoak, Bartzelonakoak, katalanak, Iparraldekoak, frantziarrak... Mundu osoko jendea. Gehienak hasieran komeriatan. Zenbat hasiko ziren sagardoa ateratzen, edalontzia behean jarri beharrean kanil ondo-ondoan jarriz, eta bukatu «hau gure herrian jarriko bagenu» esanez. «Cavarekin hau egin ahal izango balitz...», izan zen behin katalan baten iritzia. Astigarragako Sagardo Berraren jaia, ezagutzeko behinola azaldu zen telebista japoniarreko talde bat. Bertan bildutakoek gogoratzen dituzte bi neska japoniar hain komeriat txotxean.

Komeriak komeria, bixitze horrek batzuentzat ondorio ilunak ere izan ditu. Autobus konpainia baten arduradunak badaki negozioa duela txotxera bezeroak eramatea, baina kexu da, gazteekin batik bat: «Gaizki ibiltzen dira, oso gaizki. Oso edanda etortzen dira etxerakoan eta... Batzuek autobusean botaka ere egin dute».

Zintzoak, gaiztoak, jakitunak, ezjakinak, hemengoak, han-goak... Guztiak betetzen dute urteroko erromesaldia. X



FIKA

SAGARDOTEGIA

Gamiz - Fika
(elizaren atzean)
☎ 94 - 615 36 02 - 3

*Espezialitatea:
Txingarretan
erretako haragiak
eta arrainak*

SAGARDOTEGIA



IPARRAGIRRE

HERNANIKO SAGARDOA

Asteazken, ostegun,
ostiral eta larunbatetan
irekita

OSIÑAGA AUZOA - ☎ (943) 55 03 28
HERNANI



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

Gauero
Txotx

XANTI
SAGARDOTEGIA

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

ARAETA

SAGARDOTEGIA



Arbitza bidea - ☎ 36 20 49 / 36 66 04 - 20160 ZUBIETA

«Moda baldin bada, urte asko daramatza»

■ Zenbat botila sagardo erosten ditu urtero elkarteak?

Jose Ramon Oiartzabal: Urtean 4.000 botila inguru ekartzen ditugu.

■ Gaur egun joaten al zarete txotxera?

Karlos Espolosin: Bai, baina ez elkartearekin, geure kontura joaten gara.

Oiartzabal: Elkartearen izenean lehen joaten ginen, gu zuzendaritzan izan ginen eta. Orain beste batzuk joaten dira.

■ Nola egiten zenuten orduan? Janaria zuek ematen zenuten?

Oiartzabal: Hara afaltzera joaten ginen, upel guztietatik dastatzen genuen, eta gure ustez onena zenetik ekartzen genuen sagardoa. Batzuetan eramaten genuen afaria, beste batzuetan ez. Guk haragia eta ogia eramaten genuen, tortilla sagardotegikoek jartzen zuten.

Espolosin: Lehen bai. Lehen guk eramaten genuen, baina orain sagardotegi guztietan eurek prestatzen dute beti.

■ Nola erosten zen sagardoa?

Oiartzabal: Zazpi edo zortzi joaten ginen elkartetik, upel guztietatik dastatu, eta sagardogilearekin hitz egin, galdetu... Guk, guretzat, badakigu zein diren onenak, baina momentu hartan, gero nola aterako diren beste gauza baita. Hori berak badaki. Guk ez, berak bai.

Espolosin: Zer emaitza izango duen gutxi gora-behera.

Oiartzabal: Baina beti ekarri du gu oso sagardo polita. Eta irabazi egin du gainera, hobeto gelditzen ziren hurrengo urterako.

■ Zuek gutxi gora-behera jakingo zenuten ona zein zen, ezta?

Oiartzabal: Bai, gutxi gora-behera bai, baina ziur esateko ez. Kolorea, aparra nolakoa duen, nola gelditzen den, denbora pixka batean basoan eduki eta zer bide eramaten duen ikusiz...

Espolosin: Aparrak txuria izan behar du, likidoak hori xamarra, garbia behintzat. Batzuetan belzuta ateratzen da, baina garbia behar du izan.

■ Nolakoa da oraingo sagardoa? Hobera jo du?

Oiartzabal: Bai, bai. Urtero hobek ateratzen hasi dira. Ez dakit zergatik.

■ Igaritzen da Gipuzkoako sagarrarekin gehiago egiten dela?

Espolosin: Hori... Hori beraiek dakite. Beraiek hori esaten dute,



«Batzuk sagardotegira beste zerbait edanda etortzen dira...».

ANDER GILLENEA

Jose Ramon Oiartzabal: «Urtero sagardo hobek ateratzen hasi dira»

Karlos Espolosin: «Ostiral eta larunbatetan sagardogileei ez zaie gustatzen upel guztiak irekitzea»

hemengoa dela ia dena, baina...

Oiartzabal: Gezur batzuk ere esaten dituzte eta... Sinistu egin behar hori dena, baina... Bai, kanpotik ekartzen dute sagarra, baina hemengoa ere bada nahikoa.

■ Egurrezko upela ala altzairuzkoa?

Oiartzabal: Hori asko ari da aldatzen, lehen egurrezkoak bakarrik egiten ziren, baina orain metalezkoak ugari daude. Sagardoan ez da igartzen ezberdintasunik. Askoz hobe beraientzat, zenbateko hotza jarri eta nahi duen bezala egiten dute orain.

Espolosin: Orain berriek denek egiten dituzte metalezkoekin. Temperatura beraiek markatzen diote. Eta, gainera, batzuetan hor edukitzen dute urtetik batetik bestera, e...

■ Ostiral eta larunbat gauetan joaten al zarete sagardotegira?

Espolosin: Ez, ez.

Oiartzabal: Ez, gu behin ere ez.

■ Zergatik?

Oiartzabal: Denborarik ez daukagu. Gainera, jende asko joaten da, guretzat hobe da astelehenean-edo joatea. Lasalago, mugitzeko eta denerako askoz hobe.

Espolosin: Sagardogileei ere ez zaie gustatzen ostiral eta larunbatetan upel guztiak irekitzea. Jende asko egoten da eta ez dute astelehenean edo asteartean adina upel irekitzen.

■ Sagardotegien arrakasta izugarria mesederako izan al da?

Oiartzabal: Orain jende askok edaten du sagardoa, mundu guztiak. Gustura joaten dira sagardotegira, jende asko joaten da.

Espolosin: Gainera, jende gaztea joaten da, martxa handiarekin.

■ Moda al da?

Oiartzabal: Moda izateko urteak daramatza.

Espolosin: Zortzi urte edo horrelakoren bat izango da hasi zela.

■ Zergatik da horrela?

Oiartzabal: Bertako giroarengatik gehienbat.

Espolosin: Jatetxera joatea baino merkeagoa da sagardotegira joatea.

Oiartzabal: Gainera, beste gauza bat baita, sagardoa upeletik hartuta goxoagoa.

■ Lehen ez zen emakumerik joaten sagardotegietara.

Espolosin: Gutxi joaten ziren. Joaten zen bat lantzean behin, baina oso gutxi. Orain askotan emakume gehiago dago gizonak baino, despedidak...

Oiartzabal: Ez dakit gaizki ikusia zegoen, baina ez zen normala.

■ Txotxean mozkor handiak harapatzen al dira?

Oiartzabal: Sagardoarekin ez! Nahastuta eta horrela bai, baina sagardoarekin bakarrik ez, pixka bat alaitu bai, baina mozkortu, mozkortu ez.

Espolosin: Nahastea da txarrena. Batzuk sagardotegira beste gauza batzuk edanda etortzen dira... Gainera, orain gazteak berandu joaten dira sagardotegira, 21:00ak inguruan. Guri goizago joatea gustatzen zaigu, 20:00etarako edo.

■ Egoten da girorik astelehenean?

Espolosin: Egunero dago giroa sagardotegitan. x



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEAA

SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

- ▼ Txotx garaietan egunero irekita
- ▼ Sagardo garaietan txotxetik
- ▼ Sagardoa botilan salgai urte osoan

