SAGARDOA

berria

Testuak: Luxia Iriondo eta Ixone Serrano

LANDER FERNANDEZ / ARGAZKI PRESS

Ziriak ireki eta... txoootx!

sagardoa aspaldiko ondarea

Sagardoa euskal herritarren ondasun

Sagardoak egun presentzia izugarria dauka Euskal Herrian; edari soil bat baino gehiago da. Euskal Herriaren historian izugarrizko babesa eduki dute sagarrondoak eta sagarrak

UPELAK Dagoeneko sagardotegi guztietako upelak nahiko beteta egongo dira jendearen egarria asetzeko. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Edari bat baino gehiago da sagardoa euskaldunontzat. Euskal Herriaren historian sagarrondoak eta sagarrak izugarrizko babesa eduki dute, eta hortik ondoriozta dezakegu honek gizartean garrantzi handia zuela. Azken finean,euskaldunok betidanik jan eta edan dugu sagar eta sagardotik; hori dela eta, babestu eta zaindu beharreko ondasunak ziren sagarrondoak euskaldunontzat. Gaur egun, Euskal Herrian egiten den sagardoak berezitasun nabarmen bat dauka munduko beste herrialdeetan egiten den sagardoarekin: gure lurreko sagardoa sagardo naturala da edo *hard cider*. Izenak dioen moduan, bizi guztiko sagardoa da, hainbat sagar mota nahasita egiten dena; beste herrialdeetan egiten den sagardoak, aldiz, gasa du edo xanpain erako sagardoa da, sagardo artifizialagoa, sagar zukuaren, mostoaren eta kontzentratuen nahasketarekin egina, eta gero gasa eta gozoa sartzen diote.

Sagardoa, ordea, ez da beti egon egun dagoen bezain ondo. Aurreko hamarkadetan gainbehera egin zuen ekoizpen eta merkaturatzean, eta sagardoaren etorkizuna inoiz baino beltzagoa ikusten zuten. Esate baterako, Espainiako gerran izandako sagastien suntsipenak eta diktadura garaian ezarritako lurraldetasun politikak izugarri jaitsi zuen sagardo ekoizpena. Egoera hori gainditzeko, 70eko hamarkadan sagardoa txotxetik edateko aukera ematen hasi ziren, eta hori dela eta egin zuen aurrera sagardoa kontsumitzeko ohitura honek.

Baina azken urteotan ohitura hori ere sagardo ekoizleen aurka jarri dela esan daiteke. Izan ere, orain sagardoa gutxi erosten da botiletan. Hala, ekoizleek txotx garaitik kanpora ez dute horrenbeste irabazten; hau da, kontsumitzaileek sagardotegietan bertan kontsumitzen dute urte osoan edaten duten gehiena, ia guztia ez bada.

Zorionez, 80ko hamarkadan goraldia izan zen, eta edari tradizional hori berriz hasi zen kontsumitzen; horrek sagarrondoen eta sagardoaren ekoizpena haztea ekarri zuen.

Euskal Herrian Gipuzkoa da oraindik ere sagardo ekoizle nagusia; alabaina, kontsumoak gorabehera asko izan ditu historian zehar, eta gainerako probintzietan ere sagardoaren produkzio eta kontsumoak gora egin du nabarmen.

Euskal Autonomia Erkidegoa

Euskal Herrian ekoizpen eta tradizio handien duen probintzia Gipuzkoa da; eta Gipuzkoan, Astigarraga dugu sagardotegi gehien eta tradizio handiena dituen herrietako bat. Baina azken urteotan Euskal Autonomia Erkidegoko gainerako probintzietan gero eta ekoizle gehiago daude. Horrek ez du esan nahi orain hasi direnik; leku horietan sagardoa ekoitzi izan dute lehendik ere, eta hainbat baserritan dolare zaharrak dituzte, baina ez dute sekula ekoitzi gaur egun bezainbeste.

Bizkaia da sagardoa ekoizten bigarren lurraldea; probintzia horretan hamabi sagardogile daude. Bizkaialdean garrantzi handia ematen zaio bertoko sagarraren erabilerari, eta egiten den sagardo gehiena Bizkaiko sagarrarekin eginda dago.

Horretaz gain, sagardo egun ugari antolatzen dituzte Biz-

kaialdean. Bertako sagardoari bultzada emateko eta izena zabaltzeko, jai edo egun hauek produktua, hau da, Bizkaialdeko sagardoa sustatzeko egiten dira.

Araban ere badu bere lekutxoa edari honek, nahiz eta lurralde honek edariren batekin lotura baldin badu ardoarekin duen nagusiki. Sagardogintzaren arrastoak nonahi aurki daitezke, baina Arabaren iparraldean egin izan da batez ere edari hau.

Azken urteotan sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da; gero eta jende gehiago aritzen da sagardogintzan. Euskal ohitura eta lanbide zaharrak berritzeko ahaleginaren ondorioa nabarmena da. Sagardogileek sagardogintzaren inguruko ohiturak erakutsi nahi dizkiete bertara biltzen diren arabarrei. Sagardoaren inguruko kultura horretan hezi nahi dituzte bezeroak. Azken finean, arabarrek ez baitute Gipuzkoako txotxaren kultura ezagutzen. Poliki-poliki, gero eta jende gehiago joaten da sagardotegira. Hala ere, askok oraindik ere nahiago dute eseri eta pitxarretik botatakoa edan.

Nafarroa

Nafarroak beti izan du harreman estuagoa ardoarekin sagardoarekin baino. Hala ere, Nafarroako lurraldean betidanik produzitu izan dute sagardoa, eta bertako jendeak betidanik kontsumitu izan du edari hau.

Nafarroako sagardogileek bertako sagarrekin egiten dute lan. Sagarrari izugarrizko garrantzia ematen diote, eta horren prozesua gertutik jarraitzen dute: inausi, jaso...Urtean gutxi gorabehera 200.000 litro sagardo egiten dituzte, sagardotegietako upelak bete arte.

Hala ere, aurten ez dute beren sagarrekin nahikoa eduki, Jesus Angel Garcia Sagardogileen elkarteko lehendakariak adierazi digunez. Eta iaz ez bezala, sagarrak erosi egin behar izan dituzte. Nafarroan Sagardogile

GIPUZKOA
Euskal Herrian oraindik ere Gipuzkoa da sagardo ekoizle nagusia

BERTAKOA
Sagardoa egiteko garaian garrantzi handia ematen diote sagarra bertakoa izateari

GOZOTASUNA
Nafarroan Gipuzkoako sagardoa baino gozoagoa egitea lortu dute azkenaldian

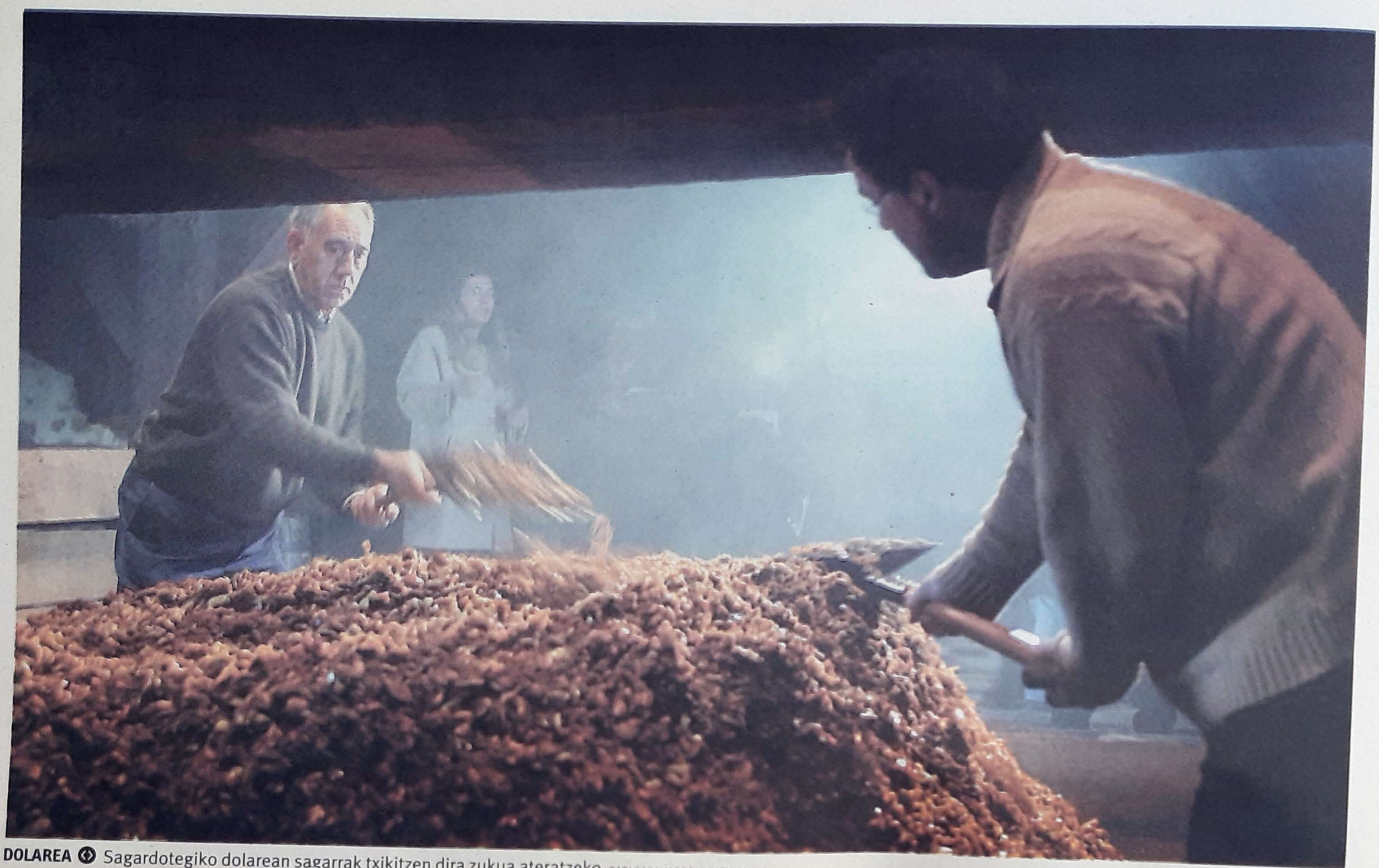
Elkartea duela 5 urte sortu zen elkarte gisa, nahiz eta 10 urte badaramatzaten lanean. Elkartearen helburua, besteak beste, sagardo eta sagardotegien gaia bateratzea da. Horretaz gain, sagardotegien kanpainen aur- [illegible] dira eta dolare sagardotegi gisa identifikatu direla ere aipatu beharra dago.

Azken urteetan, gainera, hainbat aurrerapauso egin dituztela ere esan behar da. Izan ere, sagarren garraztasuna gutxitzea lortu dute (duela 10 urte lortzen zuten sagardoa gozoegia zen); modu horretan, Gipuzkoan baino sagardo gozoagoa egitea lortzen dute Nafarroan.

Etorkizunari begira Sagardogile Elkarteko lehendakaria baikor agertu zaigu. Gauzek orain dauden bezala jarraitzen baldin badute behintzat ondo joango zaiela aitortu digu; izan ere, Nafarroako Eskulangileen barruan daude, eta duela 5 urtetik hona euskal labela lortzeko lanean ari direla azpimarratu du.

SAGARRA Sagar mota ugari izatea beharrezkoa da sagardoa egiteko. MARISOL RAMIREZ

HARAGIA Ohitura den bezala, txuleta ugari jango dira aurten ere. BERRIA



DOLAREA Sagardotegiko dolarean sagarrak txikitzen dira zukua ateratzeko. GARI GARAIALDE/ ARGAZKI PRESS

Sagarretik sagardora

Egungo teknika berriei esker, hobeto kontrolatzen da sagardoa egiteko prozesu guztia

Sagardoa mahaira ekarri aurretik eta gure ahoak edari horrekin gozatzeko modua izan aurretik, sagarra prozesu luze batetik pasatu behar da. Naturak ematen duen fruitua edari alkoholdun bilakatzeko prozesuari esaten zaio sagardogintza. Prozesua era batekoa edo bestekoa izango da, lortu nahi den sagardo motaren arabera; hala, sagar barietateak —gozoak, gezak, gaziak, garratzak...— neurri handiagoan edo txikiagoan nahasten dira. Adibidez, sagar garratzek sagardo bizia emango dute (txotx garairako egokia), baina uda alderako sagardo bikaina lortzeko gaziak eta gehienbat gozoak nahasi beharko dira.

Gaur egun izugarri aurreratu dira sagarrondotik ahalik eta etekin gehiena lortzeko teknikak. Alde batetik, nekazaritza munduan izan diren aurrerapenak ditugu (lur analisiak, ongarritze organiko eta kimikoa...); eta beste alde batetik, sagastietan bertan sagarrondoaren garapena kontrolatzeko egiten diren lanak, horrek fruitu kantitateari eta kalitateari eragiten baitio. Gaur egun, sagardogileak ere jabetu dira sagardogintzaren prozesu osoan ikerketa kimikoek duten garrantziaz. Horretaz gain, muztioa sagardo bihurtzeko baldintza ugari kontrola daitezke; horien artean garrantzitsuena tenperatura da. Hori dela eta, sagardotegi askotan aurki ditzakegu upelen tenperatura kontrolatzeko sistemak. Garbitasuna ere beharrezkoa da kalitate handiko produktua eta egoera sanitario oneko sagardoa lortzeko; lokalak, makina bera (dolarea)baita upela bera urarekin eta karearekin garbitu behar dira, eta ez da xaboirik erabili behar.

Aspaldian ardogileek hartutako bidetik abiatu dira sagardogileak, eta bazen garaia ere; hala, sagardogintzaren prozesu osoa oso ondo ezagutzen dute, ahalik eta sagardo hoberena lortzeko helburuarekin. Baina kalitateko sagardoa lortzeko gakoa sagarraren beraren kalitatean dago. Kalitateko sagarra izan behar da; fruituak heldua egon behar du, baina usteltzen hasi gabekoa izan behar du eta ondo zainduta egon behar du. Edozein sagarrek ez du balio sagardo ona egiteko; lehenago aipatu bezala, beharrezkoa da sagar egokiak izatea. Hala, lehenengo pausoa mahaiko sagarren eta

sagardorako sagarren arteko bereizketa egitea da. Sagardorako sagarra basoko sagarra da, ia kimika tratamendurik gabekoa.

Zuhaitzetik erortzen diren lehenengo sagarrek ez dute sagardorako balio, erretiratu eta bota egiten dituzte. Sagarra biltzen urri hasieran hasten dira, sagarra helduta dagoenean. Sagarra zuzenean hartzen da lurretik, eskuz edo kizkia deitzen zaion metro erdiko zigor kakodun batekin. Horiek jaso eta gurdi edo traktore batean baserri edo sagardotegira eramaten dira. Sagardoa egiteko prozesua nahiko antzekoa dute sagardogile guztiek.

Fruitua edari bihurtzea

Lortu nahi dugun sagardorako sagarrak egoki nahasi eta aukeratu ondoren, garbitu egiten dira. Horretarako, normalean danbor birako sistema baten bidez ur korronte batetik igaro-araziz, fruituari itsatsiriko lurra, belarrak, hostoak eta abar kentzen zaizkio, eta modu horretan sagar garbiak lortzen dira. Ondoren, sagarra txikituko duen makinara eramaten da. Birringailuak fruitua lehertzen du, barruko hazia hautsi gabe; horrek zapore txarra emango bailioke muztioari. Jotako sagar *honi pats deritzo eta hori zuzenean* dolarera sartzen da. Era zaharrean patsa dolarean geldirik uzten zen, *goza* zedin, baina orain jo ahala estutzea komeni dela jakina da, irakiten edo beste prozesu kimikoren bat has ez dadin. Beraz, patsa zenbat eta lehenago zanpatu, are eta muztio garbiago, finago eta osoagoa lortuko da.

Patsa prentsan pilatuko da, eta ondoren hau zanpatuko da, eskuz, karrakaz, palankaz, motorrez, hidraulikoki, etab. Euskal Herrian gehien erabiltzen den prentsa dolarea da; egurrezkoa da, eta mamitik ez da ateratzen %75 baino gehiago. Zanpaketaren helburua patsa horrek duen likido guztia ahal den neurrian kentzea da.

Behin sagarra txikituta eta mamia prentsatuta daudenean, ateratako muztioa barrikan sartzen dute, eta bertan irakin egiten dute; ontziaren barruan muztio zakar, gozo eta lodikotea sagardo arin, lehor eta bizi bilakatuko da, bi irakinaldiren ondoren.

GARBITU Sagarrak garbitu egiten dituzte, eta lortutako zukua upeletan gorde. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

Lehènengo irakinaldia motza, azkarra eta zaratatsua da. Muztioan nahasirik doazen legamiek irakite prozesua segituan hasten dute; hala, sagardoa garbituz joango da, material arinak aparretan gainezka eginez eta trinkoak prezipitatuz. Bigaren irakinaldia luzea izaten da, bareagoa eta lasaiagoa. Irakinaldi honetan, sagardoa gazituz joango da eta lasaiagoa da. Horren guztiaren ondorioa azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzea izango da: sagardo deitzen dugun edaria.

Hartzidura naturalki egiten da egurrezko edo altzairu herdolgaitzezko barriketan, 10 gradu eta 25 gradu zentigradutara arteko tenperatura kontrolatu batekin. Tarte delikatua da hori, 3 hilabetetik 4 hilabetera irauten du, eta horren mende dago prozesuaren azkeneko emaitza. Hala ere, prozesu guztia azkartu edo mantsotu egin daiteke muztio mota, ontzi eta batik bat tenperaturaren arabera. Gaur egun kontserbazio tekniken aurrerapenen arabera sagardogileak ederki kontrola dezake prozesua txotxerako edo botilaratzeko, esaterako, sagardoa prest egon dadin.

Sagardoa urtarril-otsail alderako egoten da txotxerako prest. Sagardoarekin batera, gure sagardotegietan bakailao arrautzopila, bakailaoa, txuleta, irasagarra gaztarekin eta intxaurrak eskaintzen dizkigute gure ahoen gozagarri. Sagardotegiko betiko menua. Baina sagardotegien lana ez da txotx garaian amaitzen, apiril-maiatz aldera sagardoa botilaratzen dute. Botilaratzeko orduan sagardogileek ez dute sagardoa iragazten beste edari askorekin egiten den bezala. Botilako sagardoa era natural batean kontserbatzen da; haa, bertan izaten dituen hondarrak benetako sagardo naturalaren seinale dira. Sagardoaren beraren bermea.

Sagardotegi IRUÑAZARRA
BAR-RESTAURANTE
Erreserbak: 948 22 51 67
Mercaderes, 15 IRUÑEA

ESTITXU EIZAGIRRE Hernaniko Bertso Eskolako kidea

IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

«Bertsotarako eskola handia da sagardotegia»

Bertsoa eta sagardotegia oso lotuta egon izan dira orain artean, eta era horretan jarraituko duela uste du Eizagirrek

Sagardotegiak gauza asko izan ditu oso bereak. Txotxaren inguruan makina bat agerraldi artistiko sortu da. Adibidez, bertsoa. Baina bertsolariak ez ezik, sagardotegietan hamaika kantu, dantza eta bertso egindakoak gara guztiak ere.

Horren guztiaren inguruan hitz egiteko, Estitxu Eizagirrerengana joan gara; Hernaniko Bertso Eskolako kidea da bera, eta gustuko du zurrutari ematen dion bitartean bertsoak botatzea.

Lehen sagardotegietara joateko ohitura oso loturik zegoen bertsolariekin: zer harreman zegoen bertsolaritzaren eta sagardotegien artean? Egia esan, ez dut horri buruzko tesirik egin, eta mito pila bat iritsi digute garai hartatik. Hernaniko Bertso Eskolan beti amestu dugu denboran atzera egin eta astebete Txirritaren ondoan pasatzearekin, sagardotegian, eserita, pitxarra bete sagardo mahai gainean eta orinala mahaipean zuela. Guk entzun dugunez, edo imajinarioan osatu dugunez, egunak ematen zituzten han, honi eta hari bertsotan.

IKASTEKO
«Larrua lazteko ez dago sagardotegian bertsotan hastea bezalako ariketarik»

Egun nola ikusten duzue ohitura hau? Gaurko gizartera egokituta. Esaten da sagardotegia zela orduko bertso eskola, eta orain, berriz, Hernaniko Bertso Eskolakoak sagardotegira joaten gara astero, bertsotara. Eta benetan da eskola handia. Inork ez daki bertsotara joan garela, jendea txuleta jaten edo buila batean aritzen da txotx egiten, eta, beraz, lehenengo bertsoa kantatzen duenak lortu behar du jendearen arreta bereganatzea. Hasi ahalik eta fuerteena kantari (hor ez dugu mikrofonorik), eta lehen bi puntuetan inork kasurik egiten ez badizu ere, segi. Bertsoa bukatzerako, ea jendearen arreta irabazten duzun. Larrua lazteko ez dago ariketa hoberik.

GIROA
«Kantuan eta hitz eginaz festa egiteko leku bakarrenetakoa da sagardotegia»

Gaur egun sagardotegiek kontratatzen dituzte bertsolariak? Gure kasuan, Hernaniko Bertso Eskolaren ekimena izan zen horrelako saioak egitea. Guk inguruko sagardotegietako nagusiekin hitz egin genuen, eta eskertzekoa da, oso ondo hartu zuten proposamena. Hirugarren urtez, astero joaten gara Hernaniko Larre-Gain eta Astigarragako Rezola eta Lizeaga sagardotegietara afari truke kantatzera.

Ba al duzue sagardotegietara joateko ohiturarik? Asteroko zita horrez gain, sagardoaren lurraldean bizi denak sagardotegira joan beharra dauka, lagunak mantenduko baditu. Koadrilako afaria sagardo garaia hasteko, eta afaria garaia ixteko. Laneko afaria, auskalo nongo koadrilen artekoa, familiakoena, tai-chi ikastarokoena eta beste edozerena.

Nola portatzen dira bertsolariak sagardotegietan? Dastatzera ala festara joaten zarete? Sagardotegira joateko ohitura duenak gustukoenak aukeratzea normala da. Alegia, «upel hau gozoagoa beste hura baino» edo «niri bukaeran indarra dutenak gustatzen zaizkit» eta halakoak. Ez gara ez espertoak ez aspertuak. Euskal Herrian txuleta jan eta puntuan eginda dagoen edo ez komentatzen ez duenik ez dago.

Kontatuko al diguzu sagardotegi batean bertsolariren batekin gertaturiko pasadizo bereziren bat? Behin eskoziar koadrila bat tokatu zen sagardotegian, eta haiekin kantari bukatu genuen: bertsoa ingelesez osatzeko kapaz ez ginenez, nola-halako koplak botatzen genizkien *ish* edo *ing* errimekin. Haiek beren herriko kantak kantatu zizkiguten, eta denok gustura.

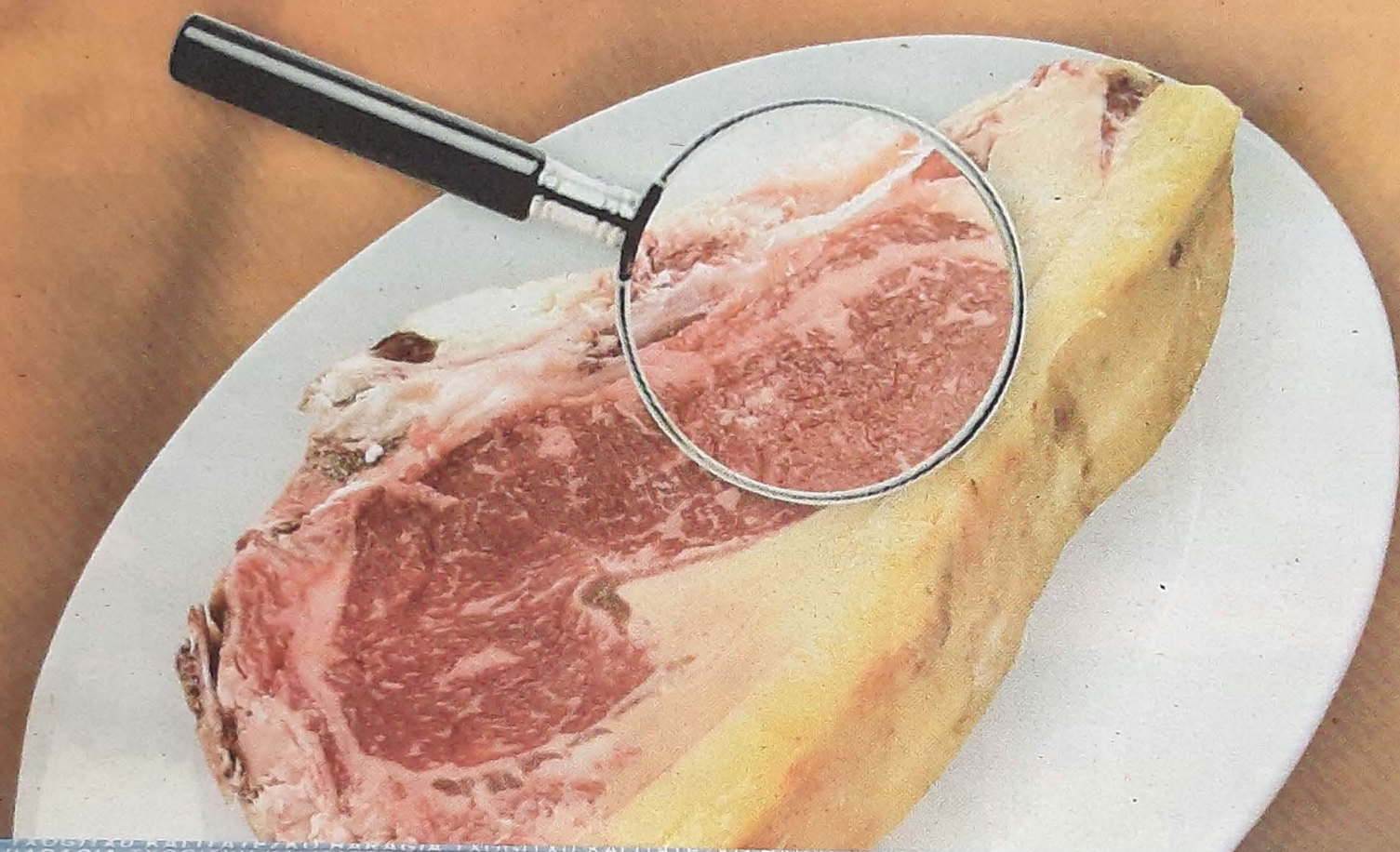
Jendeak kantuan hasiko garela espero ez duenez, pozarekin malkorik isuri duen entzulerik ere tokatu zaigu. Edo, esaterako, Donostiako Ospitaleko erizainek urteko afaria bertsolariak tokatzen ziren egunean jarri zuten propio iaz.

Gerora begira nola ikusten duzue sagardoaren eta bertsolarien arteko harremana? Natural. Kantuan eta hitz eginaz festa egiteko leku bakarrenetakoa da sagardotegia. Zorionez, oraindik inork ez du jarri upeltegian auskalo zenbateko dezibeliotan bezeroak mutu uzten dituen baflerik.

Gainera, aipatzekoa da txotx egiteko aitzakian, koadrilak nahastu egiten direla, jendea soziableago egoten da, lasaiago... Jende asko izaten da bertsolari sagardotegian.

D.M.P.
dimarpe, s.a.
mangerak eta ureztatzeko tresnak
tutueriak eta osagarriak
Oria etor.,6
Tel.: 943 37 26 86
Faxa: 943 37 33 03
20160 LASARTE-ORIA

Kalitatezko haragi gorria.



TXOGITXU KALITATEZKO HARAGIA

CARNICAS

TXOGITXU

HARAKINAK

TXOGITXU, KALITATE HOBERENAREN BERMAZ, LEHENGAI ONENETAZ ETA ARRETA PERTSONALIZATUAZ HITZ EGITEA DA.

GALDETU IEZAIGUZU ETA ZURE BEHARREI, GUSTUEI ETA LEHENTASUNEI EGOKITUTAKO ERANTZUNA EMANGO DIZUGU.

Ubarburu Pasealekua, 5 · 27 Poligonoa · 20014 Martutene · Donostia · Tel. 607 944 696 / 943 453 088

GARTZIATEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik Sagardotegia
BITTOR LIZEAGA
Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA

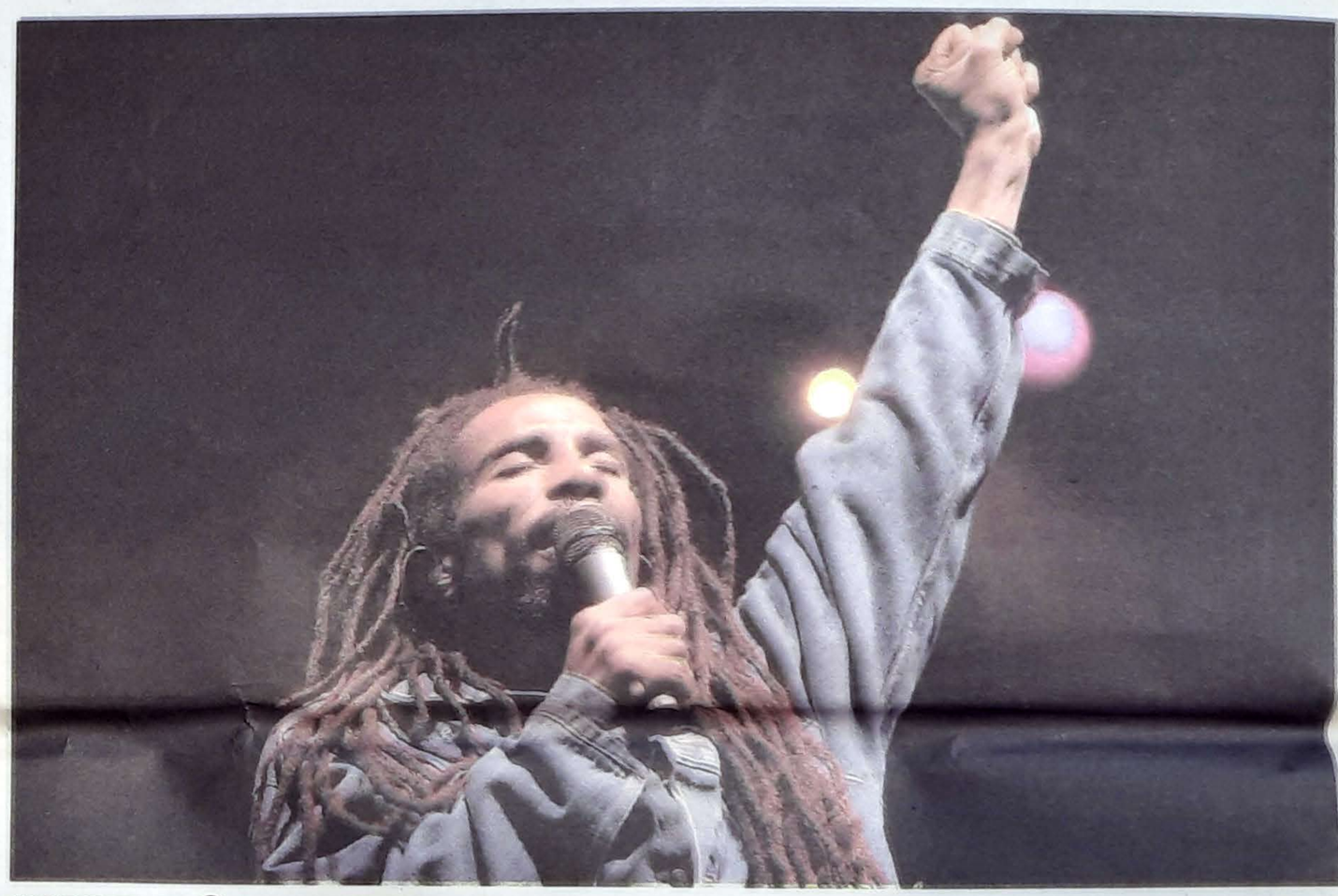
LINDDURRENBORDA
Urte osoa irekita
Tolare Sagardotegia
Nabaz auzoa
☎ 948 637212
LESAKA

AUZMENDI
sagardotegia
BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA
• Haragia eta arraina txingarretan erreak
• Sagardotegiko menua: 26 € Bez barne
Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19
Deitu lekua gordetzeko

PIL PIL
SAGARDOTEGIA
Pil Pil RESTAURANTE La SIDRERIA
Berezitasuna:
Solomillo Foie erara
Bakailaua Pil Pil erara
Etxeko postreak
Erreserbetarako telefonoa: 948 190 151
Acella zeharbidea, 3 - 5 • 31008 IRUÑEA (Unibertsitate Klinikaren aurrean)
www.pil-pil.net

Sagardoaren kultur ekitaldiak

Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak Sagarrondotik jaialdia prestatzeaz gain beste hainbat kultur ekitaldi bultzatzen ditu



KONTZERTUAK Gainerako aldietan bezala, aurten ere musika taldeen kontzertuetan jende andana biltzea espero da. SAGARRONDOTIK

Urtero bezala, heldu da txotxerako garaia, lagun artean une atsegina igaro, eztarriak sagardoz busti eta tripa bakailao arrautzopil, txuleta, gazta eta intxaurrez betetzeko momentua. Batzuentzat, ordea, neurri gabe edateko eta parranda galanta egiteko aitzakia besterik ez da; ez dute sagardoaren kulturatik edateko inongo interesik. Hori ikusita, Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak (SKSE) sagardoaren inguruan hainbat ekimen jarriko ditu martxan. Izan ere, sagardoak eta sagardotegiek inguruan azpiegitura sendo bat dute, eta edariaren inguruan hainbat ekimen egingo dituzte, edari hau hobeto ezagutarazteko eta behar duen sustapen soziokulturala emateko; sagardoarekin bat eta sagardoaren bueltan hezten baikara euskal herritar gehientsuenak, eta berarekin batera, oharkabean, ezagutzen baitugu gure kultura bera ere, euskal kultura.

Argi dago sagardoa egun ez dela edari soil bat; sagardoak berarekin kultura bat dakar, ohitura batzuk eta azkenaldian gertaera soziala bilakatu da. Garaiak irauten duen hiru hilabeteetan, Euskal Herriko edozein txokotatik jende andanamugitzen da sagardotegietara, eta, batik bat, Gipuzkoa da sagardozale gehien erakartzen dituen probintzia. Hori dela eta, sagardoaren inguruan bestelako eskaintza bat egin nahi dute, azkenaldian inguru honetako herritarren artean kezka sortzen hasia baitzen jendea bertara parranda egitera baizik joaten ez zela eta.

Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkartea sagardoaren kultura —kultura izaki— sustatzeko eta eraberritzeko helburuarekin jaio zen, lagun eta elkarte ugariren parte-hartzearekin. Hala ere, etorkizunari begira eta egungoari helduz, sagardoa moda hutsean edota folkloreko parte moduan gelditzeko arriskuez arduraturik sortu zen orain lau urte. Elkartea hainbat jende eta eragileren parte-hartzearekin osatua dago, eta *Sagardoaren Lurraldea* deritzonaren lur eremuko pertsonek osatzen dute: tabernariek, dendariek, sagardogileek, herritarrek... Horiek guztiek helburu bakarra eta komuna dute: Usurbil, Astigarraga, Hernani eta Urnietako udalerriak elkartzeko bide bat zabaltzea; baita inguru horretan lanean diharduten elkargoak (sagardogileak, kofradiak, elkarteak...) helburu berberean biltzea eta ahal den neurrian lurralde honen izaera, kultura eta bizimoldearen ispilu dena munduari erakustea ere.

Helburu hauekin, kultur elkarte gisa, herritar ororentzat eskaintza koloretsu eta jai girokoa antolatzen du, eta euskal espresio mota guztiak sustatzen: antzerkia, bertsoa, herri kirolak, olerkia eta baita elkarteak egiten dituen lanen artetik arrakastatsu eta ezagunera ere: Sagarrondotik jaialdia.

Aurten, urte osorako ekintzak prestatu dituzte; txotx hasierarekin batera aurkezpen ofiziala egingo dute; horretarako, euskal musikagintzan ezinbesteko

TXOTX HASIERA

Aurkezpen ofiziala egingo da, eta Benito Lertxundi musikaria bertan izango da

KONTZERTUAK
Sorkun, Chambao eta Loquillo y Trogloditas taldeak izango dira bertan, besteak beste

HERRI KIROLAK
Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Usurbilgo herritarrek kirol lehia egingo dute

HERRI KIROLAK Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Usurbilgo herritarrak lehia egiten dute kiroletan. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

erreferentzia bilakatu den Benito Lertxundi musikariaren emanaldiaz gozatzeko aukera paregabea izango dugu. Izan ere, txotx garaia hastearekin bat aurkeztuko dira Hernaniko kiroldegian 2006ko Sagarrondotik jaiaren nondik norakoak. Bertan, Benito Lertxundik emanaldiaz gain, orain arteko aldiak biltzen dituen Sagarrondotik bideoaren aurkezpena egingo da. Horretaz gain, txotx garaitik kanpo, maiatz-ekain aldera, Sagardo Mostra bat egingo dute; lehenago, sagardogileek lan gehien egiten zuten garaian antolatzen zirenez, parte-hartzea txikia izaten zen; hori dela eta, sagardo garaitik kanpo egingo dute oraingoan, sagardogileak ere lasaiago ibil daitezen.

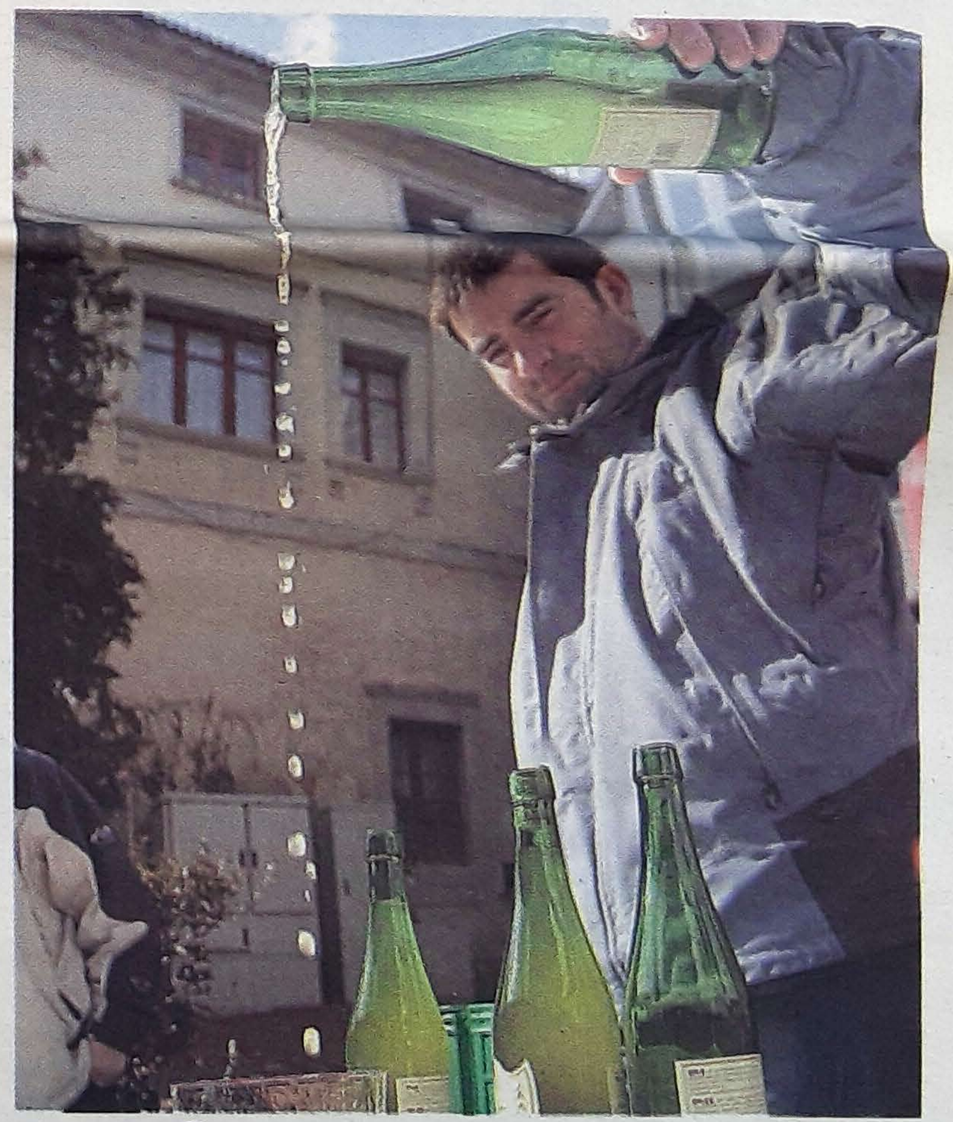
Sagarrondotik asteburua

Kontzertuak jarraitzen dute izaten Sagarrondotik jaialdiko erreferentzietako bat, eta dagoeneko laugarren jai honetarako ere guztia prest du Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak. 2006ko Sagarrondotik martxoaren erdialdera izango da aurten: martxoaren 16an hasi eta 19ra bitartean iraungo du, ostegunetik igandera bitartean hain zuzen ere. Ekimenez beteriko asteburu luze honi hasiera emateko, ostegunean, Urnietako arte eszenikoen zentroan, Saroben hain zuzen ere, gauza berezi bat izango dugu entzungai.

Ostiralean eta larunbatean, berriz, Hernanin izango dira gazteentzako kontzertuak. Aurten instalazio egokiagoak bilatzen saiatuko dira: aurreko urteetan baino karpa handiagoa, jendea erosoago ibil dadin, eta lur aproposagoa, eguraldia dela medio aurreko urteetako putzu eta lohia sortu ez dadin. Martxoaren 17an, ostiralean, hasiko dira Sagarrandotik jaialdi erraldoiko musika emanaldiak, eta hurrengo egunean, larunbatean, segida izango dute. Nahiz eta oraindik sekretupeko altxor gisa gorde aurten zein musika taldek parte hartuko duten, besteak beste, Sorkun, Chambao, THC eta Loquillo y Trogloditas taldeak arduratuko dira bertaratuko diren milaka lagunen gorputzak mugiarazten.

Igandean jada, eta asteburu luzea amaitzeko, Urnietan izugarrizko jaia egongo da egun osoan. Urnieta, Usurbil, Astigarraga eta Hernani herrietako jendea nor baino nor gehiago ibiliko da kirol jardunean. Lau herrietako parte-hartzaile ez profesionalak herri kiroletan ibiliko dira lehian. Gainera, Imma Otamendi ekitaldien antolatzaileak esan digunez, herrien arteko lehia horrek izugarrizko arrakasta izaten du, eta herritarrak jada prestatzen hasiak dira. Horretaz gain, Buruntzaldeko eskulangile, abeltzain eta nekazarien produktuak bilduko dituen azoka ere egongo da bertan, eta sagardogileen upelekin mostra txiki bat egingo da. Sagardoa dastatzearekin batera, zekor bat osorik erreko dute, eta ondoren banatu egingo dute bertara biltzen direnen artean. Beraz, badakizue, sagardoa gustuko baldin baduzue eta giro paregabean egotea atsegin baldin bazaizue, martxoaren 16tik 19ra bitartean ezin zaitezkete jai honetara etorri gabe geratu.

Aurtengoa laugarren aldia da jada oinarriak errotuak dauzkan ekimen erraldoi honentzat. Aurten ere ez da faltako ekimen sorta osatu baten eskaintza sagardoaren jaialdi nagusi honetan, ez eta jairako gogorik, sagardoaz gozatzeko gogorik, finean, gure kulturaz zipriztintzeko gogorik. Txotx irekitzea eginda, sagardo garaia hasirik, egutegiaren bueltan zain daukagu berriro ere irrikaz Sagarrondotik ekimena.

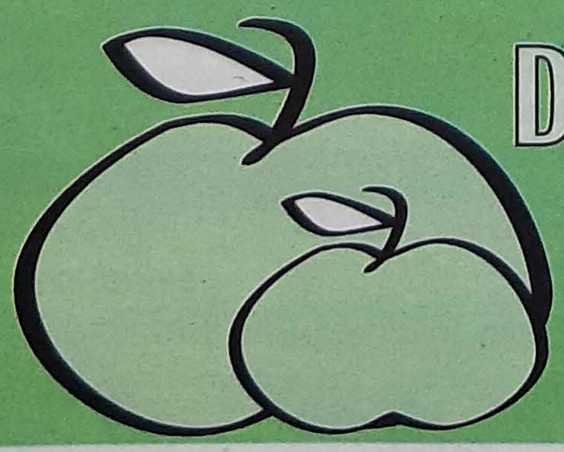


PROBATZEA Sagardoa dastatzeko aukera dago. G. GARAIALDE / AP

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
626 494 317



DOLAREA
TXOTX HASIERA

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESAKA
Linddurrenborda
948 637212

ISASTEGI
sagardotegia
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - 20400 TOLOSA - Tel.: 943 65 29 64
www.isastisagardotegia.com - tolare@isastisagardotegia.com

Sagarrean barna

Iñaki Santos kimikariak erresonantzia magnetiko nuklearra erabili du sagarraren eta muztioaren ezaugarriak argitzeko

LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia
TOLARE SAGARDOTEGIA
SARASOLA
ASTEASU
Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20

R.ZABALA
Sagardotegia
Larunbat eta igande eguerditan zabalik, enkarguz irekita; igande gauetan, beti.
Txotx denboraldian bakarrik
GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO III. SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA
Garagartza baserria
Tel.: 943 690 774
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia
Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - ✆ 943 65 28 37 - 607 36 57 43
Faxa: 943 18 74 06 • s.begiristain@terra.es

IKERKETA Iñaki Santosek sagarraren ezaugarriak ikertu ditu erresonantzia magnetiko nuklearraren bidez. BERRIA

Egun, elikadura arloan kontsumitzaileak kalitateko produktuak eskatzen ditu, eta sagardoan ere horrela gertatzen da. Oraingo sagardogileen helburua dinamizazio egokiaren eta baliabide teknikoen bitartez kalitateko sagardoa produzitzea da. Horregatik, sagardogintza ere asko eraldatzen ari da. Besteak beste, teknologia berriak aplikatzen dira muztioa eta haren konposizioak aztertzeko, antzinako sinesmen ez egokiak alboratuz doaz, dolare modernoak gero eta gehiago daude, mantxaka edo prentsa berriak erabiltzen dira, altzairuzko upelak jarri dituzte, eta abar.

Funtsezkoena, ordea, kalitateko sagarrak edukitzea da, eta hemen koka dezakegu Iñaki Santos kimikariaren ikerketa. «Nire asmoa sagarrak ahalik eta gehiena ezagutzea da eta sagardoaren kalitatea trabatzen duten eragileez jabetzea». Makina bat ikerketa egin du Santosek, eta erabilitako azken teknika, zehatz-mehatz, hau da: goi bereizmena duen erresonantzia magnetiko nuklearraren espektroskopioa.

Erresonantzia magnetiko nuklearraren espektroskopioak muztioaren, sagarraren eta sagardoaren analisia errazten du, antza. Hori frogatu du orain hilabete batzuk Iñaki Santosek bere Doktorego tesian. Erabilitako teknika berri honen bitartez, sagardoaren prozesua hobetu eta arinagotu du. Aipatu beharra dago medikuntzarako erabiltzen den teknika bera aplikatzen dela sagarrak analizatzeko.

Teknika honek, batetik, denbora aurrezten du; ohiko teknika baino 10 aldiz arinago egiten baita. Bestetik, erosoagoa da; lagina ez baita apenas tratatu behar; «Teknika honi esker, batez beste 10 minututan jakin daiteke sagar bakoitzaren ezaugarria: azidotasuna, fenol kopurua, azukreak eta abar. Era berean, segituan jakin daiteke zein sagar mota den», azpimarratu du Santosek.

AURRERAPENA
Teknika berri honi esker, sagardoaren prozesua hobetu eta arinagotu du

Esan gabe ezin utzi orain hilabete batzuk aurkeztu zuela Iñaki Santosek tesia Donostiako EHUko Kimika Fakultatean eta epaiak bikain baloratu zuela haren lana.

Ikerketaren nondik norakoak

Hasieran, «sagarrak analizatu eta haien hartzidura prozesuaren jarraipena egiteko analisi klasikoa egin asmo nuen. Artikulu batzuen bitartez, ordea, jakin genuen Erresonantzia Magnetiko Nuklearraren (EMN) espektroskopioa mahatsak, ardoak eta hartzidura prozesutik datozen zenbait produktu ikertzeko erabiltzen zela. Eta, beraz, sagarrak analizatzeko teknika egokia zelakoan geunden». Hala, bete-betean ekin zion lanari Santosek.

2000. urtean, sagardogileei sagarren nondik norakoak argitzeko asmoz, ikertzen hasi zen. «Sagardoa egiterakoan, sagar klase ezberdinak erabiltzea garrantzitsua da, hala muztio orekatua egin baitezakegu», azaldu du Santosek. Hala, Eus-

kal Herrian sagardotarako erabiltzen diren 27 sagar barietate analitikoki aztertu ditu kimikariak eta haien konposazioa (azido eta azukre kantitatea) ikertu. Horretaz gain, sagar horietatik 16 mota 2000, 2001 eta 2002ko uztetan analizatu eta haien konposizioak (hots, azido eta azukre kantitatea) aztertu ditu.

Ikerketan sei sagar mota erabili ditu, Gipuzkoako Foru Aldundiak gomendaturiko sei sagar mota. Hala nola: Moko, Gezamina, Goikoetxea, Txalaka, Urtebi Handi eta Urtebi Txiki. Eta bildutako sagarrak Gipuzkoako baserrietakoak (Aduna, Astigarraga, Hondarribia, Hernani, Urnieta eta Usurbil) eta Bizkaiko Zalla ingurukoak dira. Laginetan barietate bakoitzeko hiru edo lau kilo jaso zituen, eta fruitu arbolaren lau aldeetatik saiatu zen sagarrak eskuratzen: iparraldetik, hegoaldetik, ekialdetik eta mendebaldetik.

Santosen esanetan, «teknika horrek sagarraren ezaugarriak erraz bereizteko modua ematen du: sagarraren azidotasuna, fenol kantitatea, azukrea eta abar». Kalitateko sagardoa eskuratzeko, ezinbestekoa da sagarrak garratzak edo azidoak izatea, eta garratzak izateaz gain, fenol deritzogun substantzia asko izan behar dute..

Esaterako, fenol ugari duten sagarrak kosk egin eta berehala iluntzen direnak izaten dira. Sagar batzuk, ordea, erraz iluntzen badira ere, ez dira iluntzen fenol asko daukatelako. Ikerketa hau teknika tradizionalarekin alderatuz egin da, eta espektroskopioa honek abantaila handiak eskaintzen ditu: elikagaiak karakterizazioa egitean sinpleagoa delako eta azkar egin daitekeelako.

Abantailak ditu, baina etorkizun iluna

«Sagarrak, edozein fruituk bezalaxe, hiru konposizio familia mota dauzka. Analisi tradizionalarekin konposizio familia bakoitza banan-banan aztertu beharko litzateke: teknika ezberdinak erabili, lagina manipulatu... Horrek guztiak denbora eskatzen du. Erresonantzia Magnetiko Nuklearrarekin (EMN), aldiz, analisi bakar bat eginez hiru konposizio familien emaitzak erraz jakin ditzakegu, lagina ukitu beharrik gabe». Bateetik, modu errazean iker daiteke lagina, eta, bestetik, arin lor daiteke emaitza.

EMNren espektroskopioa eremu anitzetan erabiltzen da: medikuntzan, biokimikan, kimikan, fisikan... Oro har zientziaren adar guztietan aplika daiteke; alabaina, «lehen aldia da Euskal Herrian eta estatuan teknika hori sagarrari aplikatu zaiona», gaineratu du kimikariak.

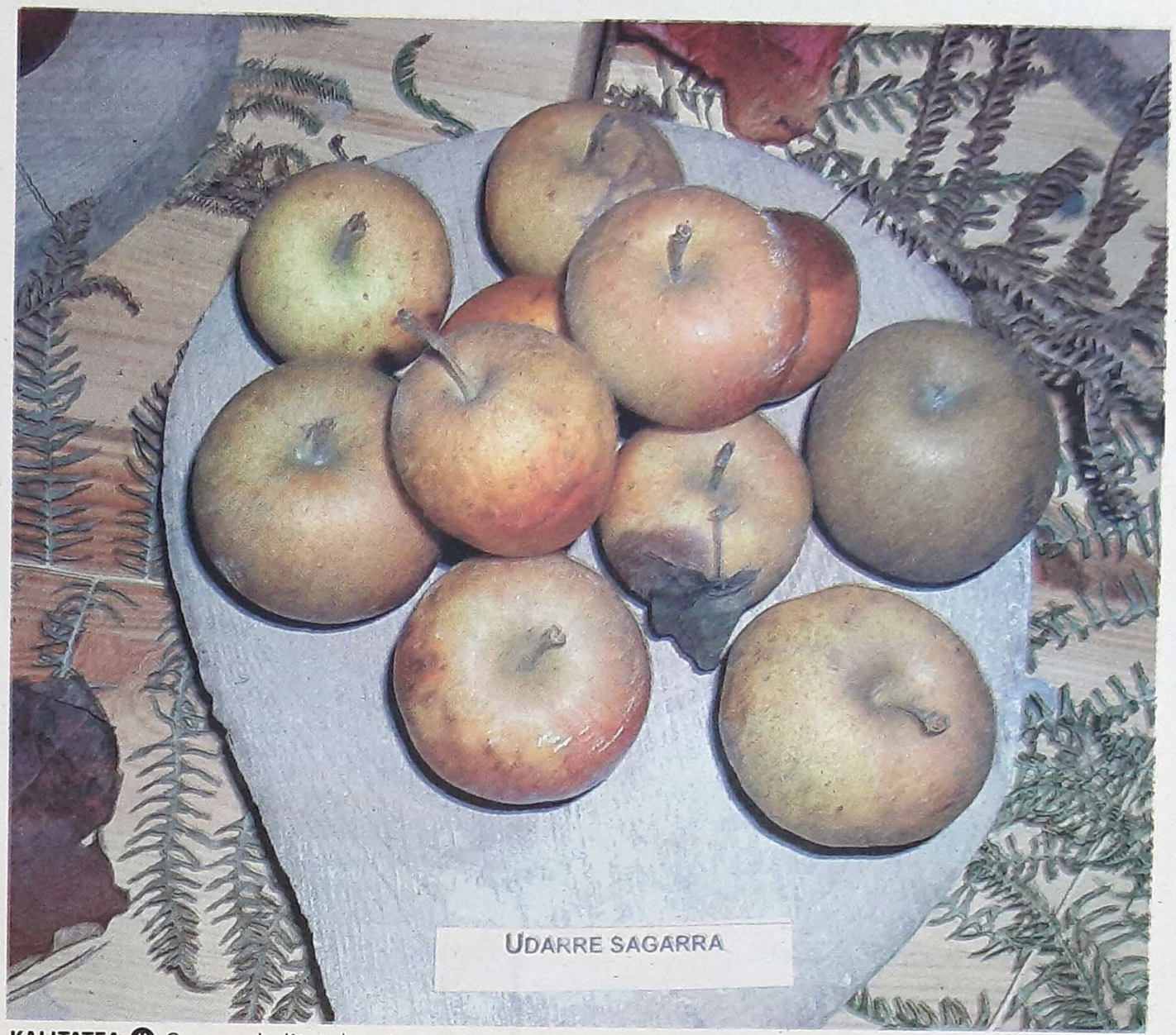
Eremu honetan asko dago ikertzeke. «Erresonantzia magnetikoaren bideari jarraiki egin ahalko dira analisi berriak, ate berriak irekitzeke daudelako. Halere, gaur egun proiektu honekin zerikusia duen ikerketarik ez dago martxan», zehaztu du ikerketaren egileak.

Nolanahi ere, «EHUren aldetik ez dut jaso inongo laguntzarik ikertzen jarraitzeko», argitu du arduraturik sagarraren ikerketa egin duen Santos kimikariak.

NAHASKETA
Sagardoa egitean garrantzitsua da hainbat sagar mota erabiltzea oreka lortzeko

KALITATEA
Kalitateko sagardoa egiteko sagar azidoak behar dira, eta fenol asko izan behar dute, gainera

BERRIKUNTZA
Euskal Herrian eta Espainian sagarrari halako teknika bat aplikatzen zaion lehen aldia da



KALITATEA Sagarra kalitatekoa izatea garrantzitsua da sagardo ona egiteko. ENEKO BIDEGAIN

SAGARRA Itxurak ez du dena esan nahi, zaporeak du garrantzia. BERRIA

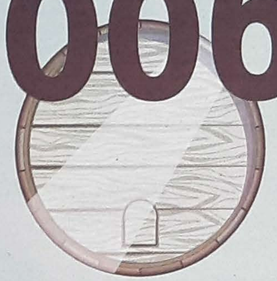
OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai urte osoan

sagardoa gida

Sagardotegien gida 2006



Sagardo egileak

Sagardo egileak soilik, ez dute jatekorik ematen

Haragia eraman daiteke

Zutik

GIPUZKOA

Abaltzisketa
ZALBIDE 943 652176

Aduna
ABURUZA 943 692452
ZABALA 943 690774

Aia
IZETA 943 131693
SATXOTA 943 835738

Altzaga
OLAGI 943 887726

Andoain
GAZTAÑAGA 943 591968
MIZPIRADI 943 593954

Asteasu
SARASOLA 943 690283/943 652622

Astigarraga
AKELENEA 943 333333
ALORRENEA 943 336999
ARTOLA 943 557296
ESTARRE 943 551571
BEREZIARTUA 943 555798
BUENAVENTURA 943 357322
ETXEBERRIA 670 533542/943 555697
GARTZIATEGI 943 469674
GURUTZETA 943 552242
IRIGOIEN 943 550333
LARRARTE 943 555647
LIZEAGA 943 468290
MINA 943 555220
MENDIZABAL 943 555747/943 331167
OIARBIDE 943 553199
PETRITEGI 943 457188
REZOLA 943 556637
SARASOLA 943 555746
ZAPIAIN 943 330033

Ataun
URBITARTE 943 180119/943 888331

Azpeitia
AÑOTA 943 812092

Beasain
ARTZAI ENEA 943 163116

Donostia
ALBIZTUR 943 211801
BARKAIZTEGI 943 451304
DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA 943 420421
IGELDO 943 213251
ITXAROPENA 943 424576
KALONJE 943 213251
SAN BARTOLOME 943 460333
URKIOLA 943 210168
PLAZA BERRI 943 293000

Errenteria
DONOSTI 943 526041
EGILUZE 943 523905
OARSO 943 515956

Ezkio-Itsaso
LABEKOA 943 722552

Hernani
ALBERRO 943 550019
ALTZUETA 943 551502
ELORRABI 943 550388
GOIKO LASTOLA 943 553272
IPARRAGIRRE 943 550328
IRUNTXI 943 555724
ITSAS-BURU 943 556879
LARRE-GAIN 943 555846
OIALUME ZAR 943 552938
OLAIZOLA 943 556405
OTSUA-ENEA 943 556894
RUFINO 943 552739
ZELAIA 943 551851

Hondarribia
LOKATE 943 645880
OILURTA AZPI 6557493
SAGARZAZU 943 641641

Ikaztegieta
BEGIRISTAIN 943 652837

Irun
OLA 943 623130

Irura
ERNESTO 943 691432

Itziar
TXINDURRI-ITURRI 943 199389

Lasarte-Oria
OTEGI 943 365029

Lazkao
AMEBI 943 162523

Leaburu
OTAZU 943 670044

legorreta
AULIA 943 806066

Oiartzun
ADURIZ 943 494353
ARISTIZABAL 943 492714
BALEIO 943 491340
BIDEBITARTE 943 492101
ORDUZELAI 943 491686
TOKI ALAI 943 492120
TXIKI-ERDI 943 354674

Olaberria
ETXE ZURI 943 882049

Ordizia
TXIMISTA 943 881128

Tolosa
EGUZKIZA 943 672613
ISASTEGI 943 652964
USABAL 943 674316

Urnieta
ALTUNA 943 554917
ARGERATE 943 330726
ELUTXETA 943 556981
EULA 943 552744
OIANUME 943 556683
SETIEN 943 551014
URRUZOLA 943 556981

Usurbil
AGINAGA 943 366710
AIALDE BERRI 943 365031
ARRATZAIN 943 580974
EGIOLETA 943 366327
IGUARTE 943 370113
ILUNBE 943 371649/943 371652
SAIZAR 943 362228
URDAIRA 943 372691

Zarautz
ARGOIN-TXIKI 943 890184
ARIZIA 943 130148
TXIKI POLIT 943 835357

Zerain
OTATZA-BEKOA 943 801757

Zizurkil
OLENTZO 943 693444

Zubieta
ARAETA 943 362049/943 366404
ASTIAZARAN 943 361229
IRUIN 943 361229

Zumarraga
BALENTINA 943 725041

BIZKAIA

Ajandiz
LARRASKA 946 257245

Berriatua
LAKA ERDI 94 6139178
SUTONDO 94 6139003

Bilbo
ANDER 94 4476666
ARRAIZ 94 4433191
ARRIAGA 94 4165670
LIZARRA 94 4337987/94 4333865
LA GABARRA 94 4477062
KUPELA 94 4437653
SALTSA 94 4240271
TARTALO 94 4100903

Dima
LAPURRIKETA 94 6338039

Elorrio
KATXARRO 94 6582967

Fika
FIKA 94 6153602

Galdakao
ELEXALDE 94 4571614

Gatika
ETXEBARRIA 94 6742010

Gernika
LUMOPE 94 6257830
ISASI 94 6251069

Gizaburuaga
LANEKO 94 6842211

Leioa
ITZEA 94 4601813

Lezama
LEZAMA 94 4556368
ERDIKOETXE 94 4573285

Markina-Xemein
AXPE 94 6168285

Mendexa
SEBASTIANEKO 94 6842642

Mungia
ARITXI 94 6741181
URRUTIA 94 6741446

Muxika
GOROZIKA 94 6309150
KANDI 94 6258040

Zeberio
ARTANDA 94 6481206

Zornotza
IBARRA 94 6731100
UXARTE 94 6308815

NAF. BEHEREA

Donaixti
EZTIGAR 559 378712

Jasu
BORDATHIO 559 491822

Lasa
ALDAKURRIA 559 371313

ARABA

Aramaio
ITURRIETA 945 445385

Lasarte
KUPELTEGI 945 130627

Lezama-Amurrio
IARRITU 945 386131

Gasteiz
ARMENTEGI 945 132101
SAGAR TOKI 945 288676
SOKATIRA 945 140440

Mendiola
MENDIOLA 945 133966

LAPURDI

Baiona
SAGARMUIN 559 591103

Biriatu
BELOKI 559 206625

Urruña
TXOPINONDO 559 546234

NAFARROA

Agoitz
ERROTA 948 336302

Aitzoain
AIZOAIN 948 302279

Albiazu
ETXETXOA 948 604691

Aldatz
MARTINTXONEA 948 604607

Arbizu
JUANITO 948 460404

Barañain
AUZMENDI 948 185957
LA CASONA 948 186715
SARALEGI 948 189097

Beruete
TXASENEKO BORDA 948 396017
BEHETXONEKO BORDA 948 503136

Burlata
EL BODEGON 948 231458

Erriberri
ERRIBERRI 948 741116

Gares
ILZARBE 948 340921

Iruñea
IPARTXO 948 246478
IRUÑAZARRA 948 225167
IRUÑEKO SAGARDOTEGIA 948 125401
KALEAN GORA 948 152300
MINDEGIA 948 152137
PILPIL 948 190151

Leitza
ERREKA 948 510625

Lekaroz
LARRALDEA 948 452021

Lekunberri
TOKI ALAI 948 504057

Lesaka
KOXKONTA 948 627503/948 627519
LINDAURRENBORDA 948 637212

Murugarren
ALDAIONDO 948 553218

Otsagi
KIXKIA 948 890517

Tafalla
IÑAKI 948 703653

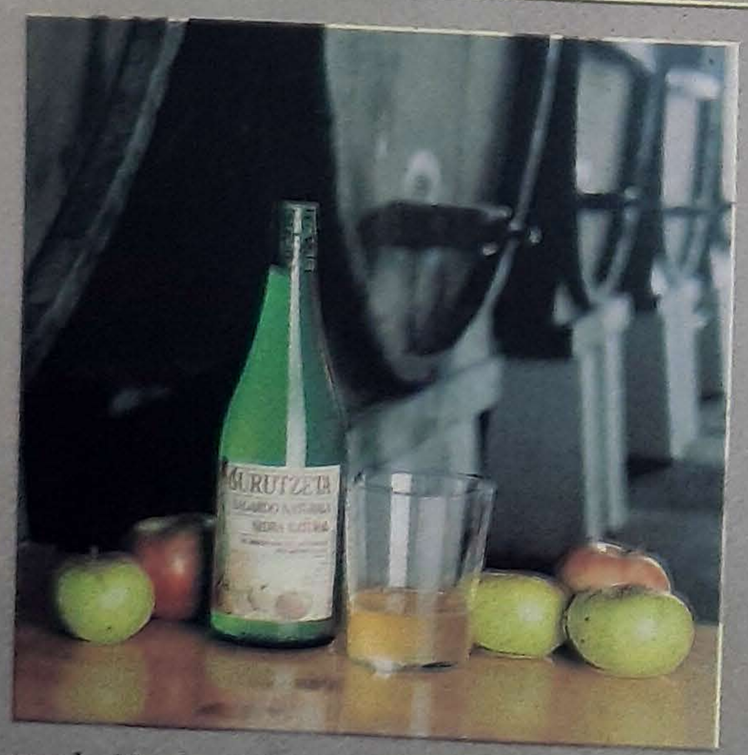
Valtierra
BORNAX 948 844646

Zizur Txikia
MARTINTXO 948 180020
LA SIDRERIA 948 180020

TXOPINONDO
SAGARNOTEGIA
www.txopinondo.com
Sagardotegiko Bidea Lari Zelai
64310 Azkaine • Tel.: 0033 559 546 234

SAGARDOTEGIA
TXOTX
ARDO UPATEGIA
Baiona
Jauregiberri 49
05 59 59 16 80
Miarritze
(Pantaleon deitzen duten tokian)
Verdun etorbidea, 36
05 59 22 32 67
Gauerdia arteko zerbitzua, eta gero ikuskizun guztiak!
Gure gau giroa ezagutzeko, sartu hemen
www.cheztxotxsidreria.com

LA CIDRERIE
R.N. 10 - 64700 BIRIATOU
CAMINO BERRY
ETXEKO SAGARNOA
LA CIDRERIE
SARL SAGARDOTEGIAK botilatua

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA
ALDEA NABARITUKO DUZU

Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.
GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN
Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.-Faxa: 943 55 22 42 • www.gurutzeta.com • gurutzeta@gurutzeta.com

Sagarnoaren kontsumoa gora Iparraldean

Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagardotegiek 65.000 litro produzitu dituzte

MAKINERIA Sagartzea elkarteak sagarrak biltzeko makina darabil. HARTZEA LOPEZ DE ARANA

Ezaguna da sagardogintza Gipuzkoan piztu egin zela orain hogeita hamar urte. Sarritan edari hau Gipuzkoako edaritzat hartu izan da. Sagardoa, ordea, ia Euskal Herri osoko baserrietan egin eta edan izan da. Hori frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki dezakegu Euskal Herriko hainbat txokotan.

Azken hamarkadan sagardoaren presentzia areagotuz joan da Araban, Bizkaian, Nafarroan eta baita Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan ere. Azken hauetan, poliki-poliki, Hego Euskal Herriko ohiturak emendatzen ari dira. Kontsumoa igotzen ari da, eta Iparraldeko jendea gero eta sarriago joaten da Gipuzkoara. Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan sagardoa egiten duten lauzpabost sagardotegi daude, eta beste hainbestek sagardoa botiletan eskaintzen dute, nahiz eta haiek ez duten produzitzen. Sagardoa ekoizten duten sagardotegi gehienek bertako sagarrak erabiltzen dituzte; bestela, kanpotik, Bretainiatik, inportatzen dituzte. Beste urte batzuetan Iparraldeko sagarrak Nafarroara, Gipuzkoara eta beste herrialdeetara eraman izan dituzte, baina aurten beren ekoizpenerako sagarrak soilik lortu dituzte, ez dute inora ere esportatu. Gutxi gorabehera 60.000 -65.000 litro sagardo produzitu dituzte aurten.

Duela 15 bat urte, Sagartzea elkartea sortu zenean, Iparraldean sagardoaren egoera oso bestelakoa zen; ez zegoen ia ekoizlerik; lehen, etxeetan eta etxerako ekoizten zen. Sagartzea elkarteak eta Eztigar kooperatibak seiehun sagarrarondo landatu zituzten 1989an. Elkarte horrek izugarrizko lana egin du sortu zenetik egun arte; sagarrondoen txertoetan eta landatzean, landareak saltzen eta sagarraren beraren inguruan ere lan aparta egin dute. Izan ere, bertako sagar motak ezagutzeko eta zaintzeko kezka aspaldidanik eduki dute, eta horren inguruan lan handia egiten ari dira.

Etorkizunari begira Mixel Bergouignan baikor agertu zaigu, Iparraldean ere sagardotegietara joateko gero eta ohitura handiagoa baitago eta astiro-astiro kontsumoa gora baitoa. Hala ere, argi azaldu digu Euskal Herrian sagar guti dagoela eta Hegoaldeko sagar motek lekua kendu diotela Iparraldeko sagarrei. Horretaz gain, Gipuzkoa aldeko moda Zuberoara, Behe Nafarrora eta Lapurdira ere heldu dela azaldu digu, nahiz eta kontsumoa aise gutxiago den.

BORDATTO ETXALDEA
Baxenabarreko sagarnoa
Sagarno idorra eta goxoa botiletan saltzen dugu urte osoan
Basajaun: sagarno idorra
Basandere: sagarno goxoa
Txalaparta: sagarno idorra, barrika haritzezkoetan ondua
Garazikо JATSU • Tel./faxa: 0033 559 491 822

DOMINIQUE LAGADEC SAGARDUNEKO ORDEZKARIA

BOB EDME

«Produkzioaren %10era iritsi nahi dugu»

Dominique Lagadec Azkaineko Txopinondo sagardotegikoa da eta Sagarduneko ordezkaria. Itxaropentsu agertu zaigu bere inguruan egiten den sagardoaz hitz egitean.

Ba al dago sagardoa egiteko ohiturarik Lapurdin, Nagarroa Beherean eta Zuberoan? Sagardo egiteko baino gehiago, sagarretik eratorritako edaria egiteko ohitura dago. Eraldaketa hori lau maneratan egiten da. Lehena, antzinako baserrietan, eta *pitarra* deritzogu; sagar lehorrak uretan beratuz egiten da zukua. Bigarrena, Bretainia eta Normandiako teknika erabiliz, *cidre* egiten da; burbuilak izaten ditu honek. Hirugarrena, sagarmuztio pasteurizatua da; eta laugarrena, sagardoa; batik bat Bizkai eta Gipuzkoa aldean egiten den sagardoaren antzera produzitzen dena.

Zenbat sagardotegi daude? Eta non daude? Gaur sei sagardotegi daude zabalik eta lanean. Lapurdiko lurraldean: Biriatun, Camino Berri; honek botilaratutako sagardoa produzitzen du, jatetxean edateko. Azkainen, *Txopinondo* dago; sagar zuku pasteurizatua, patxaka, sagargoa eta zenbait ozpin egiten ditu, eta sagardotegia ez ezik bere produktuak saltzen dituen denda dauka. Baionan, *Sagarmuin* jatetxeak bere sagastietatik hartutako sagarrak erabiltzen ditu edaritarako.

Nafarroa Beherean, Lasan Aldakurria dago; bere sagastiak erabiltzen ditu *cidre* produzitzeko, eta horretaz gain, ozpina eta muztio pasteurizatua egiten du. Jatsun Bordathio dago; honek *cidre* produzitzen du, baita muztioa eta ozpina ere. Donaixtin Eztigar; sagar autoktonoekin *cidre* erdi lehorra eta muztioa produzitzen ditu, botilatan soilik. Zuberoan, oraingoz, ez dago kanpora begirako produkzioa duenik.

Zein da *cidre* eta sagarnoaren arteko desberdintasuna? Legearekin arazoak izan dituzue, ezta? Hala da; Frantziako Estatuan, sagarrarekin egindako edari orok lege-arauen pean egon behar du. Hau da, produktua merkatuan sartu ahal izateko konposizio analitiko eta produkzioari begirako zenbait neurri bete behar ditu. Sagarnoa eta *cidre* merkaturatzean, *azido lurrunkor* izeneko substantziaren kantitatea desberdina da. Bada, *cidre* litro batean, azido lurrukorren kantitatea gehienez gramo batekoa behar du izan, edaria legearen barnean egiteko. Sagarno litroan, berriz, 1,2 eta 2,2 gramo artean egoten da azido lurrunkorren maila, eta horrek ematen dio freskotasuna edariari. Beraz, Frantziako Estatuan sagarnoari ezin zaio legalki *cidre* deitu, eta betidanik duen izena gorde dugu, beste hizkuntzetara itzulpenik ez duen izena alegia.

Arazoak arazo, sagardotegira joaten al da jendea? Sagardotegiak 90eko hamarkadan jarri ziren martxan inguru honetan, eta horrekin aipatu egitasmo berriak abian jarri ziren. Edaria egiten duten sagardotegiez gain, sagardoa zerbitzatzen duten erretegi anitz ireki dituzte, eta Euskal Herritik at sagardotegiak ugaritzen ari dira. Horrek guztiak euskal gastronomiak eskari handia duela esan nahi du.

Txotx garaia hastear dago. Ekimen berezirik prestatu al duzue egun horretarako? Txopinondo sagardotegikook hilaren 13an ekitaldi pribatua antolatuko dugu. Dena den, urtarrilaren 25ean Baxenabarreko eta Lapurdiko sei sagardogileak uzta berria aurkeztuko dugu barrikoteetan. Irukik prestatuko du ospakizuna.

Zer helburu dituzue etorkizunari begira? Oraingoz, *Lapurdiko, Zuberoako eta Baxenabarreko sagardogileok* ez ditugu mahaigaineratu etorkizuneko erronka bateratuak, ez baitugu talderik sortu. Halere, baditugu hainbat desira batean: lehenik, sagardotegiak mantentzeko eta garatzeko egiten ari garen ahalegina Euskal Herria osoan aintzat har dadila nahi dugu. Bigarrenik, sagarrarekin hamaika produktu osagarri egin daitekeela plazaratu. Ondoren, *sagarno* izena eta izana defendatu. Horretaz gain, sagasti autoktonoak sustatu nahi ditugu, sagardotegiek atzerriko sagarrik erabil ez dezaten. Eta azkenik, Euskal Herrian produzitzen den sagardoaren %10 produzitzera iritsi, eta egungo %1eko produkzioa amaitu.

KIXKIA
Sagardotegia Erretegia

Urrutia kalea, z/g - 31680 OTSAGABIA (Nafarroa) - Tel.: 948 890 517 - www.kixkia.com

IKASTEN Larre Gain sagardotegian sagardoa nola egiten den irakasten diete Hernaniko haurrei, sagardoaren kultura ezagut dezaten. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Sagarraz hamaika ikasteko

Sagarra eta sagardoa ikasleei ezagutarazteko ahalegina egin dute aurten Hernanin

Hernaniko ikastetxeek esperientzia berri eta berezi batean esku hartu dute; herriko bizimoduarekin eta usadioarekin lotura estua duen jarduera bat lantzen ari dira eskolan. Esan beharrik ez dago Hernaniko herria sagarra eta sagardoaren inguruan bizi izan dela eta bizi dela. Aurtengo ikasturtean, sagarrak eta sagardotegiak eskualdean duten garrantziaz jabetze aldera, hezkuntza proiektua antolatu du Artelatz kooperatibak.

«Proiektua Hernaniko Udalak egindako eskaera bati erantzuteko prestatu genuen», esan du Elixabet Gondatek, Artelatz kooperatibako kideak. Eta horren zeregin nagusia «herriko ikastetxeak sagardogintzaren berri izatea da». Bigarren Hezkuntzako ikasleentzako ikas programa da, lehen zikloko ikasmaileetarako hain zuzen ere, eta aurten «DBH duten Hernaniko lau ikastetxeekin lan egin dute», Artelatzekoak zehaztu duenez. Programarekin aurreko udaberrian hasi ziren, sagarrondoari kimuak ateratzen zaizkionean. Ordutik hona makina bat eraldaketa izan du sagarrak, eta pausoz pauso bilakaera hori ikusteko parada izan dute ikasleek. Aurki amaituko dute programa, txotx garaiaren hasierarekin.

Orain arteko esperientzia aztertzean, baikor agertu da Artelatzekoa: «Ikasleen erantzuna oso ona izan da. Kontuan izan behar dugu zerbait praktikoa eta gelatik kanpo antolatzen bada harrera ona izaten duela gehienetan». Ikasleek jakin-mina agertu dutela gaineratu du: «Askok sagardotegia zer den bazekiten, gurasoekin joan izan direlako, baina ez zekiten sagardoa lortzeko zer bide egin behar zen eta jakin-mina piztu zaie egindako ikastaroarekin».

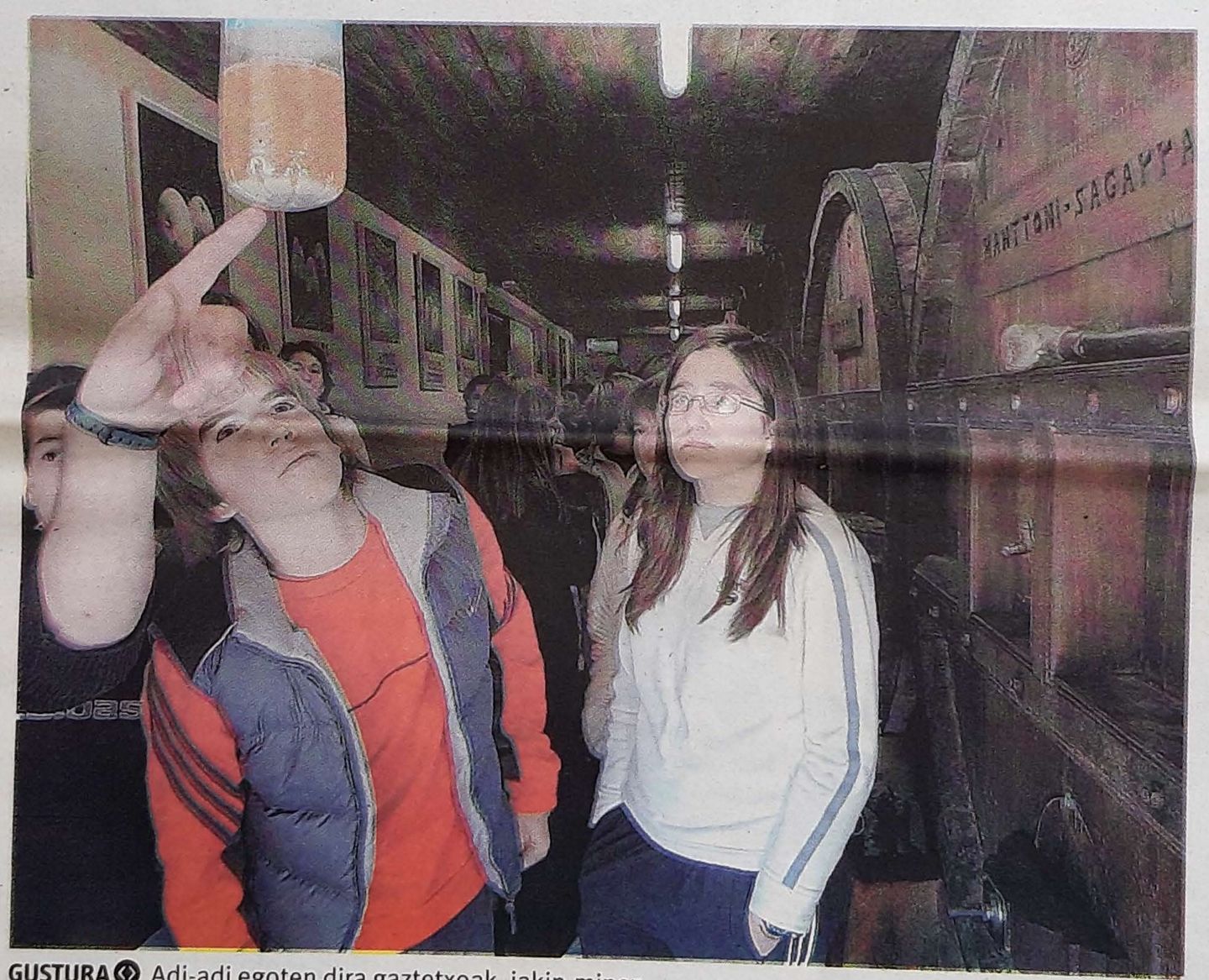
Bost helburu

Programaren helburuak bost izan dira eta zehazki azaldu dizki-

gu Gondatek: lehena, «sagarrak eta sagardoak Hernanin eta eskualdean izan duten garrantziaz jabetzea»; bigarrena, «diziplinen arteko elkarlana sustatzea ikasleek gaia orokorrean har dezaten»; hirugarrena, «gaiak herriko ondare historikoan, toponimian, paisaian eta kulturan eduki duen eta daukan eragina aztertzea»; laugarrena, «gaur arte izandako bilakaera eta etorkizunera begira gainditu beharreko erronkak ezagutzea», eta azkena, «herriko Sagardoaren Egunean, hots, urtarrilaren 22an, parte hartzea, lehenengo hiruhilekoan egindako lanak plazaratuz».

«Ipinitako helburuak betetzeko ahalegin guztiak egin ditugu», esan du Artelatzekoak. Dena den, proiektuaren ebaluazio zehatza egiteko goiz dela esan du. «Aurtengo esperientzia lehena izan da eta etorriko direnak hobetzeko balioko digulakoan gaude», dio Artelatzekoak. Esaterako, urtarril bukaeran ospatuko den Txotx Eguna dela eta, Udala parte-hartze zuzenaren aldeko azaldu da. Alabaina, irakasleak beldur dira ikasleek alkoholarekin arazoak izango ote dituzten. Hala, «ikastetxeek nahiago dute astegunean egitea aurtengo ekitaldia», esan du Gondatek. Aurreneko esperientzia honen balorazioa egitean gorabehera hauek guztiak aztertuko dituztela gogorarazi du.

Ikastaroa emateko «metodologia parte-hartzailean» oinarritu direla azaldu du Artelatzekoak. «Horretarako, ikus-entzunezko materialez baliatu gara eta Power Point bat egin dugu irakasle zein ikasleekin gaia gelan tratatzeko. Hori gelan eman dugu, irteeren aurretik. Bestalde, Hernaniko Ereñozu auzoan dagoen sagardotegi batean izan gara. Han, antzinako dolarea ezagutu eta gaur egungo dolarearekin alderatu genuen, eta sagarretik sagardorainoko prozesua ikusteko aukera izan dugu. Bisitan, sagarra prentsatu ondoren lortutako lehen muztioa dastatzeko aukera ere izan zuten ikasleek». Horretaz gain, «sagastiek behar duten zainketa tailerra egin dugu; urtaro bakoitzean eginkizun zehatza behar baitute sagastiek. Sagarrondoak kimatzen ikasi dute ikastaldeek, Manu Iradi herriko lorazainaren eskutik». Azken saioa hilaren amaieran egin nahi dutela esan du Gondatek: «Proiektua txotx garaia hastean amaituko da eta jolasean ospatu ko dugu ikasitako guzia».



GUSTURA Adi-adi egoten dira gaztetxoak, jakin-minez. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Ikasunitatea, urtaroka

Sagarrari eta sagardoari buruzko ikasunitatea urtaroka antolatu dute. Izan ere, urtaro bakoitzean oso egoera desberdinean egoten dira sagarra, sagarrondoa eta sagardoa, eta, hala, ikastaroaren gaiak eraldatuz doaz. Udaberrian hasten da zikloa, sagarrondoak kimuak ireki eta hostoak zein loreak sortzen direnean. «Garai honetan, ikuspegi historikoa landu dugu, hau da, euskal sagardoaren sorrera aztertu dugu. Bestalde, lorearen atalak, polinizazioa eta eragileak... ikasi ditugu», argitu du Gondatek.

«Udan, lorea fruitu bihurtzen da eta ikasleak sagar motak desberdindu eta sailkatzeko ahaleginak egin dituzte: mahaiko sagarra, sagardorako sagarra... Gainera, barietateak desberdintzen ikasi dute. Eta sagarra biltzeko erabilitako tresneria nola erabiltzen den ikusteko aukera izan dute; besteak beste, kizkia, saskia, zakua, gurdia...

»Udazkenean, berriz, sagarraren bilketa eta lanketa prozesuan esku hartu dugu: sagarretik sagarrondorainoko prozesuaren jarraipena egin dugu, hartzidura prozesua ikusi dugu, dolarea eta upategiak ezagutu ditugu.

»Neguan, sagardoa dastatzeko prest dago, beraz, sagardotegietan sagardoa upeletik zuzenean hartzea eta sagardoaren botilatze lana aztertu dugu. Sagardotegiek herriari eskaintzen dizkioten gauza onak eta txarrak eztabaidatu ditugu. Adibidez, ohitura, festa, zikinkeria, alkoholismoa...», azaldu du Gondatek.

Artelatzen ibilbidea

Hamabi ikasturte daramatzate herriko *Hi! Hernani eta Inguramena!* proiektua garatzen eta bertan ingurumen hezkuntzari buruzko programa dinamizatzen dute. Lehen Hezkuntzako ikasleentzat da eta ura, landaretza eta hondakinak dira jorratzen diren gaiak, Gondatek azpimarratu duenez. Hiru gai hauek ardatz harturik, herriko errealitatea aztertu gura dute.

«Oraingoan, gaia sagarra eta sagardoa izanik, aproposagoa iruditu zitzaigun Bigarren Hezkuntzako ikasle taldeei eskaintzea. Gure proiektuko zeregin nagusia herriko baliabideak ezagutaraztea eta jarduera parte-hartzaileak garatzea da», zehaztu du Artelatzekoak. Horretan ari dira eta horretan jarraituko dute lanean geroago ere. Aurrera, ba!

BERRIA
SIMAK S.L.
MAQUINARIA ENOLOGICA
SAGARDO BOTILAKO HONDARRA GARBITZEA
Errekatzo plaza, 5-6 · 20115 ASTIGARRAGA
Tel./ faxa: 943 55 56 51 • 609 428 622

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA
Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista gara
Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

TOLARE-SAGARDOTEGIA
JATORRIZKO SAGARDOA
EULA
URNIETA
• Urtarrilaren 20tik, ostirala, irekita.
• Asteartetik larunbatera gauez
• Larunbata eta jai eguerditan ere irekita
943 55 27 44
AITOR IGUARAN

TOLARE
Olaizola
SAGARDO NATURALA
URTARRILETIK AURRERA IREKITA
Osiñaga Auzoa - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)

Sagardo botila urte osoan salgai
LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
943 55 58 46 - 616 287 867
Ixabel Santa Kruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

Abian da Astigarragako Sagardo Etxea

Sagardun patzuergoak Astigarragako erdigunea hautatu du Sagardo Etxe berria egiteko

DOLAREA Dolare neolitikoa jarri nahi dute Magenta 3 gunean. Argazkian, Gamioxarreko dolarea. JO ALA JO

Sagardo Etxea egiteko proiektua eraikitzear dago. Sagardun Patzuergoak Astigarragako erdigune historikoa hautatu du Sagardo Etxe berria egiteko. Hain justu, kultur etxearen ondoan. Eraikin berriak hiru solairu eta 1.500 m2 erabilgarri izango dituela aurreikusi dute. Proiektuaren helbururik beilena sagasti didaktiko bat lantzea da, eta bertan, bisitaldi gidatuak antolatu asmo dituzte. Horretaz gain, interpretazio zentro bat prestatuko dute.

Sagardun Partzuergoak bultzaturiko proiektua bada ere, erakina Sagarlan SL eta Sagarteka SLren artean egingo dute. Hilabete honetan bertan hasiko dira eraikitze lanak egiten eta apiril aldera amaiturik egon behar duela aipatu du Joxe Mari Alberro Sagarduneko kideak. Astigarragako Udalak eta Eusko Jaurlaritzak diruz lagunduriko proiektua da.

Kultur etxearen ondoan dagoen lur sail publikoan eraikiko dute, eta biztanleria sagarraren kulturara eta sagarretik eratorritako produktuetara (hala nola, sagardoa, zukua, irasagar gozoa...) hurbiltzeko ahalegina egingo dute. Gainera, sagarra eraldatzeko erabiltzen diren Euskal Herriko sagar moten bilduma eskaini nahi dute; era berean, sagargintzaren historian erabilitako hainbat tresneria eta sistema ikusgai egongo dira.

Egitasmoak lau ardatz

Sagardo Etxeak lau ardatz nagusi izango ditu: kulturala, pedagogikoa, hezitzailea eta turistikoa. Lehenik eta behin, ekimen kulturala izango da; izan ere, sagardoak Astigarragako ohitura eta festan esku hartzen du. Herriko ondarearen zati bat da, alegia. Eta ezin daiteke ulertu dauden sagar barietateak, sagarrak zaintzeko modua, jatorria, landarekin duen lotura, herriko sagardogile eta dolareengatik ez bada.

Bigarrenez, pedagogikoa izan asmo du; sagarraren ezaugarriak, euren zainketa eta eraldaketa (sagardoa, muztioa...) eta abar modu didaktikoan azalduko baitira. Helduak eta haurrak, taldeak eta eskolak ikusi eta entzuteaz gain, bertan esku hartu, ukitu, dastatu eta hamaika kontu ikertzeko aukera izango dute. Leku bizia izango da, ikasi eta esperientziak partekatzeko egokia.

Hirugarrengoz, hezitzailea izan gura du; proiektuaren ezaugarrietariko bat lur sail batean sagargintzan erabiltzen diren formakuntza sistemak ikusteko parada izango da, antzinakoenetik hasita aurreratueneraino. Hala, sagargintzan norbere ezagutza aberastu nahi duenak aukera izango du.

Azkenik, turistikoa izango da; Astigarraga herriak kokaleku estrategikoa baitu —Donostiatik eta Hernanitik gertu—. Beraz, inguruko ohitura eta gastronomia ezagutzera datorrenarentzat bisita interesgarria izan daiteke Sagardo Etxea.

Asmoak

Egitasmo honekin, herriaren irudia indartuko dutelakoan daude Sagarduneko kideak, eta baita sagar, dolare eta sagardoaren kulturari lotu ere. Horretaz gain, ekologia errespetatzen duen herriaren irudia zabaldu nahi dute; hirigintza eta naturak bat egingo duen gunea bultzatuko omen dute. Horrez gain, Euskal Herriko gazteek antzinako usadioaren berri izan dezaten

SAGASTIA Sagasti pedagokikoa landatuko dute eta Euskal Herriko sagar motak erakutsiko dituzte. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

gura dute, eta gizakiaren eta sagarrondoaren arteko harremana *sustatzeko interpretazio zentro* bat osatu nahi dute. Bertan, museo interaktiboa egingo dute, eta sagardogintzaren alde tekniko eta soziokulturalei buruzko informazio ludikoa eskaini. Besteak beste, lehengaia, sagarra prozesatzeko sistemak, sagardoaren botilaratzea eta merkaturatzea, eta abar. Gainera, sagardoteka bat jartzeko asmoa dute, sagarretik eratorritako hainbat eta hainbat edari barietate dastatzeko aukera eskainiko duen gunea. Aipatutakoarekin, Astigarragara datorrenak izango du zer ikusi eta zer egin herritik atera gabe.

Sagasti pedagogikoa

Lehen aipatu bezala, sagasti pedagogikoa landatzekotan daude. Sagastian, Euskal Herriko barietateak jarriko dituzte, eta historian zehar nola landatu izan den aurkeztuko dute.

EGITASMOA

Sagarraren kultura eta lortutako produktuak hobeto ezagutzeko ahalegina egingo dute

Sagastia landatuko den lur saila iparrera begira dago, eta hori kontuan hartu beharko da; dena den, ez da oztopo izango; ezaugarri edafologikoak eta bertan dauden udare eta sagarrondoak ikusita esan baitaiteke lur sailak betetzen dituela gutxieneko baldintza agronomikoak.

Lur saila hainbat gunetan zatiturik egongo da. Bakoitzean barietate ezberdinak eta landatzeko hainbat modu landuko dituzte, klasikoenetik hasita aurreratueneraino. Gune horiek edukiko dituzten ezaugarri bereziak direla medio, sagastiaren mantetzea espezializatua izango da. Hau da, kimatzeak gunearen araberakoak izango dira, baita izurrite eta gaixotasunen kontrola ere. Ongarritzeak garapenaren beharrei eta frutifikazioari erantzungo dio.

GUNEAK:

GUNE HORIA: Euskal Herriko sagardo sagar barietateen bilduma bat osatzea da helburua. Landareek fruitua lehenbailehen eman dezaten, txertaka ahulean landatuko dituzte; mota bakoitzeko zuhaitz bana landatzeko asmo dago.
Landare kopurua: 60
Landareen forma: erdiko ardatzean adar guztiak okerturik. Fruitua azkar eta urtero emateko formarik egokiena. Arbolak 3,5 m luze eta 2,5 m zabal izango dira.

GUNE BERDEA: Betidanik ezagutu ditugun sagarrondoak landatuko dituzte. Bertan dagoen sagarrondo bat eta udare bat mantentzea proposatzen dute. 7 arbolak forma hartua duten landare erraldoiak izango dira , gutxienez 15 urtekoak. Zepeioiarekin birlandatuak izango dira. 15 arbolak 3 urtekoak izango dira, bakoitza tutore batekin eta birtxertatuak izango dira.
Landare kopurua: 22
Landareen forma: ontzian.

GUNE GORRIA: Asmatu berria den hesi forman bost landare ilara landatuko dituzte. Arbolaren formazio berriaz gain, sagarrondoetan egin daitezkeen txerto bilduma bat egitea proposatzen da.
Landare kopurua: 66
Landareen forma: hesian. 3,0 m luze eta 0,80 m zabal.

GUNE URDINA: Txertaketaren garrantzia eta balioa erakusteko eta praktikatzeko baratzea. Hainbat txertaketa mota egin ahal izango dira urtean zehar.

GUNE ARROSA: Eremu honetrako, 25 arbola erraldoi landtzea proposatu dute, MM 1 txertakan. Forma hartuta *arbolak izango dira, eta zepei* an birlandatuak. Gutxienez urtekoak izango dira. Bakoitza tutore bat eramango du
Landare kopurua: 37

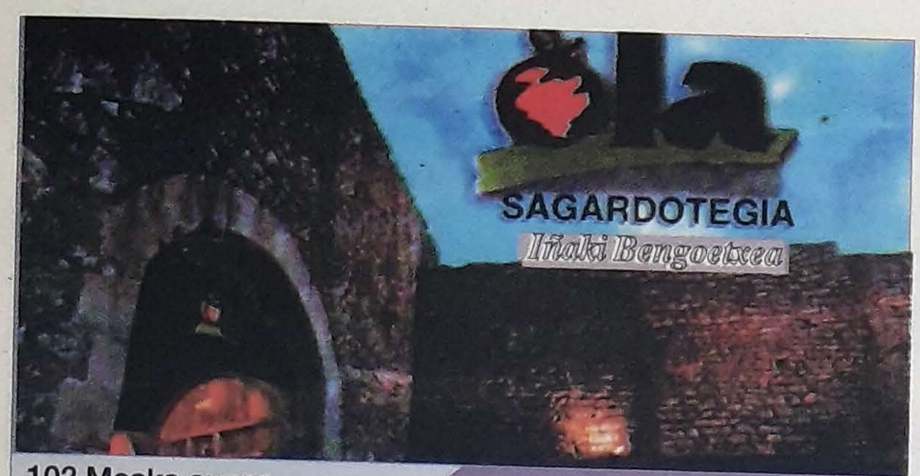
MAGENTA 1 GUNEA: Asmoleku libre bat uztea da, eta egi daitezkeen aktibitateak begiratzea.

MAGENTA 2 GUNEA: Hemen lurzoruaren bizitza azaltzea d helburua. Beira baten bitartez arbola baten sustraia nola garatzen den eta hor zein fauna azaltzen den fikusi ahal izango dugu.

MAGENTA 3 GUNEA: Gune honetan, dolare neolitiko bat jarriko dute, bertan dauden bi arbolen enborrak aprobetxatuz.

Txotx garaian
zatoz urnietara!

Urnietako Udala



102 Meaka auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130
www.olasagardotegia.com
• Klimatizatua
• Bertako sagarrekin egina
• Asteburutan egun osoan zabalik
• Egunero arratsaldez irekita

OTEGi
TOLARE - SAGARDOTEGIA

TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA
Sollaenea Baserria
Illarraltzueta bidea, 2
☎ 943 36 50 29 - LASARTE-ORIA

OIALVME ZAR SAGARDOTEGIA
MIKEL AROZAMENA BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA
943 55 29 38
943 33 21 27
igande eta astelehenetan izan ezik

ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagar guzti hoiek tajuz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri ditu urtero bezalaxe sagardo berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotx!
Urtarrilaren 28tik IREKITA
Tel.: 943 55 15 02 • www.altzuetasagardotegia.com
Altzueta, 7 - Osinaga Auzoa - Hernani

Zertarako da ona sagardoa?

Edurne Arkauz dietistaren arabera, neurrian hartuz gero, osagai onak ditu sagardoak aparatu kardiobaskularrarentzat

EGARRIA Probaketarako jende andana biltzen da Sagardo Egunean. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

Sagardoa ez da gaur egunetako edari modernoa. Sagardoak historia luzea dauka atzetik, gauza asko esan izan dira sagardoaren inguruan eta gauza askotarako erabili izan da. Euskal kulturan sagarrondoak izugarrizko garrantzia izan du eta ondare preziatua izan da sagardoa historian. Lehengo euskaldunentzat eguneroko edaria zen, eta otordu guztietan janaria laguntzeko hartzen zuten. Ordaintzeko ere erabiltzen hasi ziren aurrerago eta merkatuan sartzea ere lortu zuen. Sendagai funtzioa ere eman izan zitzaion. Bestalde, zenbait pasarteren arabera, euskal arrantzaleek Ozeano Atlantikoan barna maiz eraman omen zuten sagardoa, eta, barkuetan arrantzale asko eskorbutoarekin gaixotzen ziren arren, euskaldunek, sagardoa dela medio, ez zuten gaixotasun hori hartzen.

Horregatik guztiagatik, hau da, sagarra beraren eta sagardoaren benetako propietate eta onuraz informatzeko, Edurne Arkauzengana joan gara, dietetikan profesionala, jaki eta edari honen benetako propietateez hitz egiteko.

Sagarra

Sagarra fruitu ezaguna da denontzat, gizakiaren lagun izan da urte luzeetan. Badakigu egiptoarrek ere beren garaian landatzen zutela sagarrondoa, erromatar eta grekoek izugarrizko estimua zioten bere ezaugarri terapeutikoengatik. Adan eta Evaren denboretan, fruitu hori jateagatik izan ziren paradisutik kanporatuak, bekatuaren seinale izan zen, beraz. Egun, ordea, fruitu horren zaporea sendatzeko ahalmen eta propietate alimentarioei esker ezaguna da denon artean.

Sagarra hori guztia baino gehiago da; fruitu horrek dituen substantzia batzuk direla medio. Giza gorputzari odoleko kolesterola mantentzen laguntzen dio, hori igo ez dadin, eta estomaguko gaixotasunen tratamenduan ere erabilgarria da. Sagarraren zapore atsegin eta freskagarria kontsumitzeko nahikoa ez dela uste dutenentzat eduki dezatela kontuan ondorengoa: Sagarrak C bitamina, E bitamina, potasioa eta burdina ditu.

Sagarrek duten kaloria kopurua nahiko txikia da (55 kaloria 100 gramo sagarrengatik) eta duen fruktosa eta azukre kantitateagatik du zapore gozoa. Substantzia horiek poliki-poliki hartzen ditu gorputzak eta odolak duen glukosa maila kontrolatzen laguntzen du; hori gutxi izanez gero, duen zuntza dela medio, aseturik egotearen inpresioa ematen dio gorputzari eta idorreriaren aurkako ere fruitu egokia da. Modu honetan, argaldu nahi duten pertsonentzat produktu bikaina da.

Fruitu honen benetako bertutea da sagarrak duen pektina kantitate handia. Substantzia

horrek gorputzarentzat onak diren propietate ugari ditu; lehenik eta behin, eta aurrerago esan bezala, odoleko kolesterol maila jaisten laguntzen du. Bigarrenik, inguruneko kutsaduratik babesten du organismoa; beruna, merkurioa eta antzeko metal kutsagarriak desagerrarazten laguntzen du eta hiriburuko biztanleek arnasten dituzten bestelako substantzia toxikoak ere desagerrarazten ditu. Eta azkenik, *pektina* izeneko substantzia horrek ura du, horrela, beherakoari aurre egiteko egokia da.

Sagardoa

Sagarraren zuku hartzituak sagardoa egiteko balio du. Alkoholdun edari ezagunenetariko bat da bere leuntasunagatik. Sagardoa sagarraren azukrea hartzitutakoan sortzen da. Edari horrek, sagarrak bezalaxe, gorputzarentzat oso onuragarriak diren substantzia batzuk ditu, burdina eta potasioa besteak beste. Potasioa tentsio altuarentzat onuragarria da, jaisten laguntzen baitu, baina, aldi berean, alkohola izatean kontrajarri egiten da, alkoholak tentsioa igotzen baitu. Hala ere, Edurnek azaldu digunaren arabera, aparatu kardiobaskularrarentzat onuragarria da.

Sagarrak dituen C eta E bitaminei dagokienez, gauza bitxi bat gertatzen da. Bitaminak oso delikatuak dira eta erraztasun handiz galtzen dira. Adibidez, laranja zuku bat eginez gero, segituan edan behar da, denbora pixka bat utziz gero bitaminak galtzen baititu. Beraz, sagardoarekin ere antzeko zerbait gertatzen da; hartzidura prozesuan bitamina horiek galdu egingo ditu oxidazioagatik. Nahiz eta gero bitaminak gehitzen dizkioten, horiek ez diote inolako onurarik ekarriko gorputzari, iraunarazle funtzioa baitute.

Horretaz gain, sagarrak dituen beste propietate batzuk ere mantendu egiten ditu. *Fitokimiko* izeneko substantzia batzuk ere baditu, horiek minbizia eta ehunen zahartzea saihesten dute, eta sistema immunologikoa ere babesten dute, hau da gorputza gaixotasunetatik babesten duen sistema.

Aurreko substantziez gain, taninoak ere baditu. Tanino hauek astringente eta anti-inflamatorioak dira, eta horiek gorputzean duten eragina ondorengoa da: hesteak garbitzen dituzte; oro har digestio aparatuaren tratamenduan baliagarria da, estomaguko gaitzentzat egokia, lehen aipatu bezala beherakoari aurre egiteko... Baina sagarra eta sagardoaren beraren propietateak ez dira hor geratzen. Erdi Aroko Europako medikuek lo ezaren tratamendurako ere balio duela esaten omen zuten, beraz lo goxo-goxo egin eta aingerutxoekin amets egiteko ere balio du sagarrak. Edurnek esan zigunaren arabera, edari honek flabonoideak ere baditu, horiek antioxidanteak dira eta kolesterola arterietan lotu ez dadin laguntzen dute; arteriosklerosia ez izateko ona da.

Baina dena ezin da ona izan. Azken finean, sagardoa alkoholdun edari bat da eta alkoholak ez dio inoren gorputzari mesederik egiten. Alkoholak eta, beraz, sagardoak ere bai, «kaloria hutsak» ditu, hau da, edari alkoholdunek kaloria asko dituzte, baina ez dute inolako elikagairik. Adibidez, gurinak ere kaloria ugari ditu, baina, alkoholak ez bezala, horrek gorputzari elikagai asko ematen dizkio.

Beraz, edari honek gure organismoarentzat onuragarriak diren propietate asko ditu, baina kontuz! Sagardoaren gehiegizko kontsumoa, beste edozein gehiegikeria bezala ez da osasuntsua gure gorputzarentzat. Edurne Arkauzek esan digunaren arabera, egunean edalontzi bat hartzea ona da gorputzarentzat; izan ere, sagarraren propietate onak mantentzen ditu, eta kantitate txikian kontsumituz gero, duen alkohol kantitatea ere txikia da.

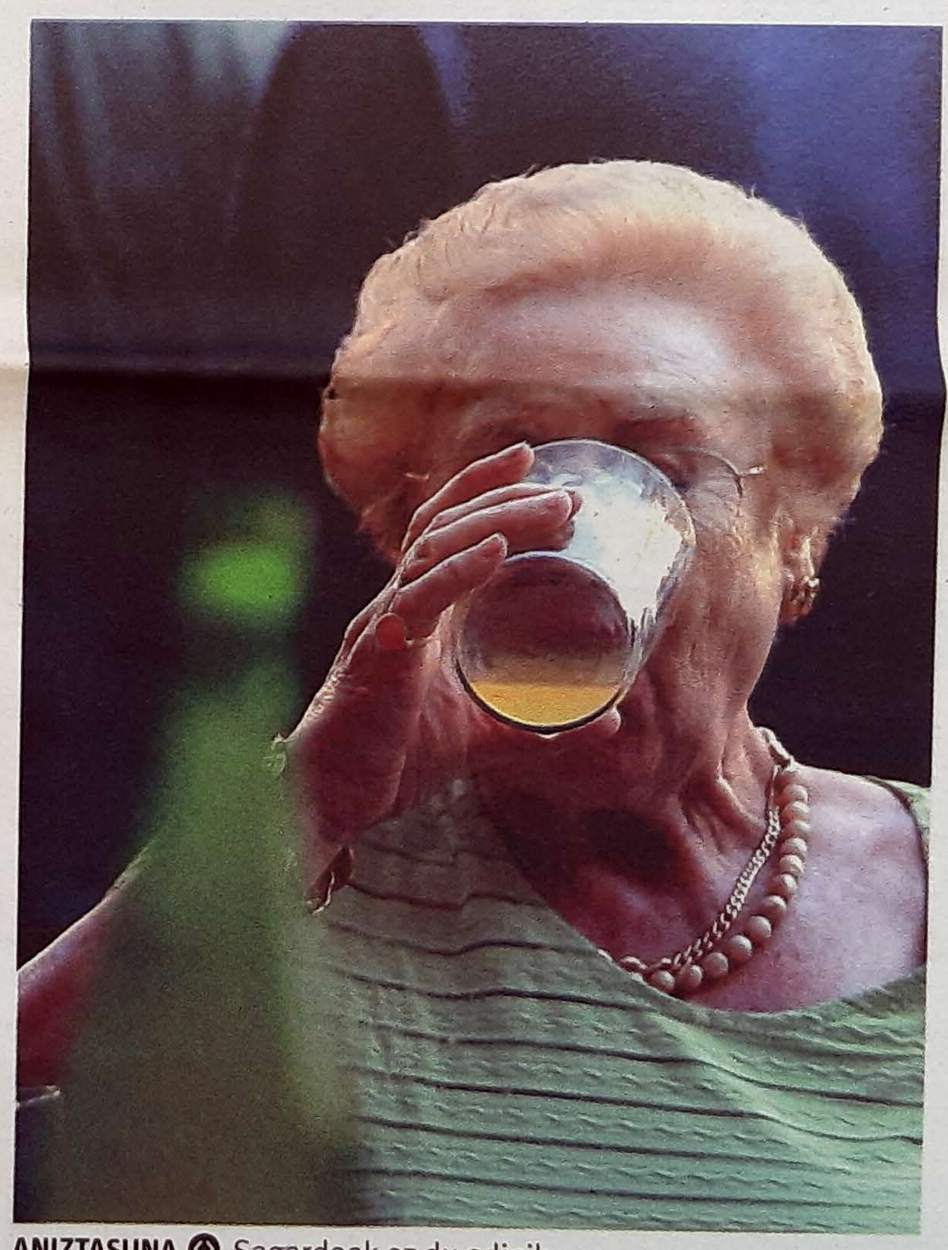
Esan daiteke ardoaren antzekoa dela sagardoa, kantitate txikitan oso propietate onak dituela aparatu kardiobaskularrentzat, baina gehiegikeriak eginez gero, gauza onik ez.

UMOREA Denek edalontzia bete eta topa egiten dute sagardoa hobeki dastatzeko. MADDI SOROA / BERRIA

ONURAK
Sagarrak duen 'pektina' substantziak odoleko kolesterola jaisten laguntzen du, besteak beste

TRATAMENDUAK
Erdi Aroko Europako medikuek lo ezaren tratamendurako sagardoak balio zuela aipatzen zuten

KALTEAK
Sagardoa alkoholdun edaria denez, kaloria asko ditu eta ez du elikagairik; beraz, asko kaltegarria da



ANIZTASUNA Sagardoak ez du adinik. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

SETIEN
SAGARDO NATURALA
943 55 10 14
Gurutzeta-Berri • Oztaran auzoa • URNIETA

MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA
Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • ☎ 943 593 964

TOLARE SAGARDOTEGIA
IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA
943 55 03 28
639 053 310
Osiñaga auzoa Hernani
Asteazkenetik ostiralera gauez eta larunbatean egun osoz irekita

sagardoa historia

Sagardotegia-Sidrería ERREKA
Erreka auzoa
Tel.: 948 51 06 25
LEITZA (NAFARROA)
(Autobiako Leitzako norabideko irteeran gaude)

UXARTE SAGARDOGINTZA
Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA
Tel.: 94 630 88 15
Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETEGIA
Iturrieta baserria • Arraga auzoa • ARAMAIO
Tel.: 945 445 385 • 605 706 451

TOLARE SAGARDOTEGIA
URBITARTE
Ergoiena auzoa
Tel.: 943 18 01 19
20211 ATAUN
Urtarrilaren 7tik aurrera zabaltzen dugu

aulia Sagardotegia
Aulia-enea
Tel.: 80 60 66
20250 LEGORRETA
Gipuzkoa

txotx festa 2006 urtarrilak 13
Afaria 9:00tan 22€
ARITZ SOUND SYSTEM
DUBBIN SALDA
DIRTY VINILS
TXALAPARTA
TXINDURRI ITURRI
SAGARDOTEGIA NEKAZALTURISMOA
ITZIAR
Tel: 943 199 389

BILKETA Sagarrondoetako sagarrak biltzen ari dira kizkiarekin. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Sagardoa, antzinako ura

VII. mendea baino lehenagoko idatzietan 'sagar' hitza askotan agertzen da herri honetako abizen eta toponimian

Gaur egun, *sagardoa* eta *sagardotegi* hitzak entzuten ditugunean txotx denboraldia datorkigu burura gehienoi. Garai honetan, Euskal Herriko sagardotegiak jendez lepo egoten dira sagardo berria dastatu nahian. Eta hala, sagardoak sagardotegiaren hormen artean gelditzen den noizbehinkako edaria dirudi.

Alabaina, sagardoak historian izan duen presentzia ez da gaur ezagutzen dugun modukoa izan. Gure aurreko euskaldunontzat sagardoa egunero-egunero, otordu guztietan, janaria laguntzeko erabiltzen zuten edaria izan da.

Ez dago batere garbi nondik eta noiztik ezaguna den sagardoa. Aditu batzuek diotenez, Egipto, Bizantzio eta greziar zibilizazioen garaian sagardoa edatea gustuko zuten. Antza denez, opari edo eskaintza baliotsuak egin behar zirenean, sagarrondoak oparitzen zituzten. Erromatarrek nahiago zuten ardoa sagardoa baino. Konkistatutako lurraldeetan ikusi zuten sagardoa egiteko zegoen ohitura eta sendagai gisa erabili zuten. Plinio enperadore erromatarra Asturiasen sartu zenean (23-79 K.o.), sagardoa «bertako edari tipikoa» zela esan omen zuen. Beste hainbat ikertzailek, aldiz, zeltek sagarrekin egiten zuten edarian aurkitu zuten sagardoaren jatorria. Haien arabera, zibilizazio horrek Europan ezagutarazi zuen edaria, baina arabiarrak izan ziren garatu eta zabaldu zutenak. Beren nekazaritza sistema aurreratuak erabiliz, sagar klase ezberdinak bultzatu eta horiek ekoizteko teknikak Europa osora zabaldu zituzten.

ARBASOAK
Sagardoa eguneroko otorduak laguntzeko erabiltzen zuten gure aurrekoek

Aipatutakoarekin beraz, ezin dugu sagardoaren historia Asturiasera eta Euskal Herrira mugatu, ezta gutxiagorik ere. Sagardoa betidanik, ohitura handiko produktua izan da Atlantiko kostaldeko herrialdeetan, Frantzia, Ingalaterra, Belgika, Irlanda eta Alemanian, batez ere.

Sagardoaren jatorria, zehaztugabea

Euskal Herrian ez dugu sagardoaren inguruko datu zehatzik. Jakin badakigu, ordea, sagarra eta sagarrondoa aspaldidanik ezagutzen ditugula. Izan ere, *sagar* hitza abizenetan eta toponimoetan sarri agertzen da. Jose Uria Irastorza, *Sagardoa* liburuaren egilearen arabera, gurean, VII. mendea baino lehenagoko idazkietan agertzen dira *sagar* erroa duten izen eta abizenak.

SAGARRONDOA Zuhaitz honek ematen du sagardoa egiteko horren fruitu preziatua. BERRIA

Dokumentaturik dagoen lehen toponimoa *sagarro* hitza da; antza, 1291n Nafarroan agertutako dokumentu batean jasota dago. XIV. mendeaz geroztik, *sagar* hitzetik datozen izen eta abizenei buruzko erreferentziak ugariak dira. Horrela, 1348. urtean, Azpeitian, *Sagastizabal* izena, 1347an Hernanin *Sagasti eta Beasainen Sagastigutxia* ageri dira.

Orain arte gurean aurkitutako zitarik zaharrena 1014koa da eta Luis Mitxelenaren *Textos arcaicos vascos* liburuan irakur daiteke. Data horretan, Nafarroako Antso Handia Erregeak diploma bat eskaintzen omen dio Leireko Monasterioari; bertan irakur daitezke sagar eta sagardoari buruzko erreferentzia zenbait.

Kontuak kontu, Euskal Herrian sagardoa ustiatu arren, Asturias izan da sagardogintzan nagusia eta ez produkzioan bakarrik, baita edateko ohituran ere. Historikoki, sagardoa eta sagarrondoak elementu preziatuak izan dira lurralde horretan, eta horretaz gain, hango erregeen edari maiteena izan omen da urte askoan. Herria zorren presiopean edo eskaintza bat egin beharrean zegoenean, sagardoa izaten zen ematekorik baliotsuenetakoa.

Historikoki, sagardogintzaren hazkundea erabat loturik dago herriaren egoera ekonomikoarekin. Izan ere, sagardo gehiago kontsumitu da onura ekonomikoko garaietan. Hala gertatu zen Asturiasen XII., XIII. eta XVIII. mendeetan.

Edari honentzako urte gogorrenak, XX. mendean, 36ko Gerraren ondorengo urteak izan ziren. Frankoren erregimenak

ASTURIAS

Sagardoa hemen ere ustiatu arren, Asturias izan da nagusi sagardogintzan

bere produkzioa eta kontsumoa debekatu egin baitzituen. Ondorioz, izugarri jaitsi zen sagardo kontsumoa eta edariak iraungo ote zuen beldur ziren asko. Baina 80ko hamarkadan, sagarrondoaren eta sagardotegien hazkundearekin sagardozaleak itxaropentsu agertu ziren etorkizunari begira.

Sagarrondoak babesturik

Euskal Foru eta ordenantza legeetan pasadizo bitxiak eta ugariak azaltzen dira sagarrondoa eta sagardoari buruz. Izan ere, foruek sagarrondoa babesten zuten eta isunak eta zigorrak ezartzen zizkieten sagastietan kalteak egiten zituenari. Sagarrondoa babesteko lehen arau idatzia, Lapurdin jasotakoa da, 1189koa, eta horren arabera, edozein animaliak debekaturik zeukan sagastietan sartzea eta sagarrak lapurtzen zituenari zigorra ezartzen zioten. 1457. urtean, Gipuzkoako eta Bizkaiko ordenantzaren arabera, bost sagarrondo moztu edo suntsituz gero, heriotza zigorra ezartzen zitzaion gaizkileari. 1587an, Hernaniko ordenantzaren esanetan, ahuntzaren bat sagastian sartuz gero, jabeak 24 marabedi ordaindu behar zituen, eta zigorra bi halako zen hori gauez gertatuz gero. Bitxikeria bezala, aipatu gabe ezin daiteke utzi Gipuzkoako Foruan suteei buruzko kapituluan irakur daitekeena: «Sutea izan eta ur falta gertatuz gero, ardoa eta sagardoa sua itzaltzeko erabiltzea onartzen da, baita etxeak botatzea ere, kalte-ordaina beharrezkoa balitz ere». Dokumentu horiek guztiek garai hartan sagardoak zeresana eduki zuela frogatzen dute.

Artoarekin, sagastiak gutxitu

XVII. mendetik aurrera, soroetan artoa lantzen hastearekin batera, Euskal Herriko sagastiak urritu ziren. Izan ere, artasoroek sagastiak ordezkatu zituzten, batik bat barrualdeko herrietan.

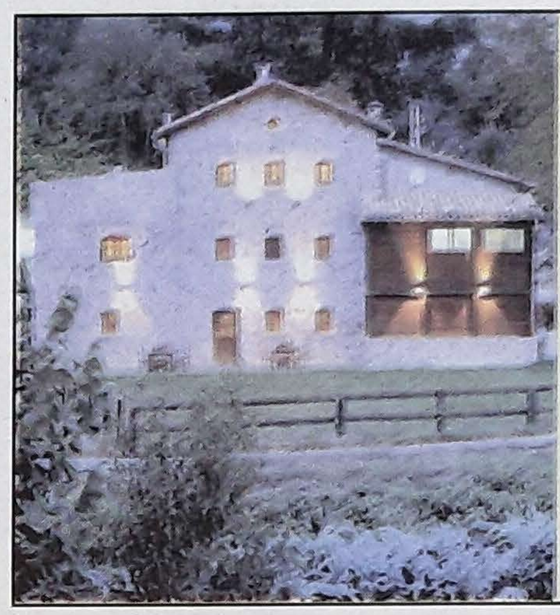
Horretaz gain, Arabako eta Nafarroako ardoa egiteko ohitura Euskal Herri osora hedatzen da, sagardoaren kaltetan. Gainera, lan gogorrak egiteko, ardoak sagardoak baino indar gehiago ematen zuelako ustea zabaldu zen baserritarren artean. Pitinka-pitinka sagastiak artasoro eta mahasti bihurtu ziren eta azkenean, neurri txikian, familiaren kontsumorako erabili zen XX. menderarte.

80ko hamarkadaz geroztik, sagardotegiak berriro ere modan jarri dira, batik bat Gipuzkoan. Txotx denboraldian sagardotegietara jende andana hurbiltzen da, baina, hortik kanpora eguneroko bizitzan sagardoak ez dauka euren egileek nahiko luketen presentziarik.

Hori da egun sagardogileen apustua. Botilako sagardoa bultzatu nahi dute eta edonon eta edonoiz kontsumitzeko egokia dela agertu nahi dute.

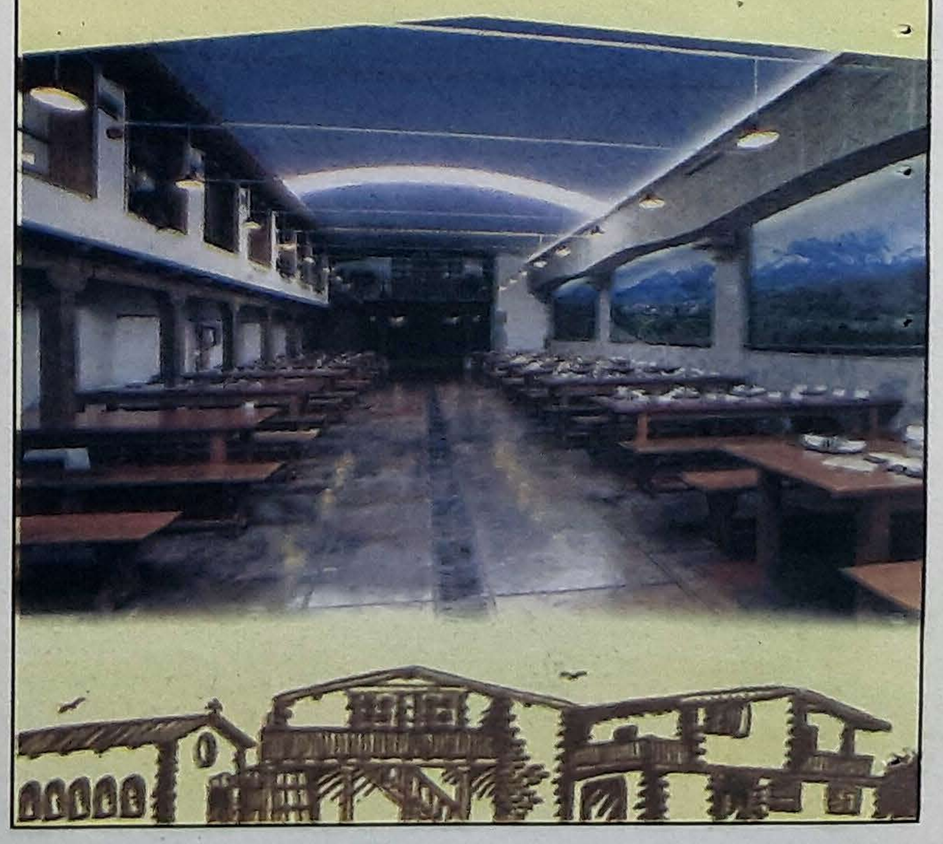
Olagi
Jatetxea
Sagardotegia
Tolosa
Legorreta
Altzaga
Olagi
Itsasondo
Arama
Ordizia
Zaldibia
Beasain
☎ 943 88 77 26
ALTZAGA

TXIMISTA
sagardotegia
Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua
943 88 11 28
www.ordizia.net/tximista
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA


ERROTA
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA
«Gauza asko ikusteko eta onena bazkaltzeko edukiko duzun leku xarmangarria»
Errotaren bidea
AGOITZ - Nafarroa
Erreserbak egiteko:
948 33 63 02

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Sagardo garaian txotxetik
Urte osoan, gosari, bazkari eta afariak astelehenetan izan ezik
Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA
Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07


Gurutzeta txapeldun

Gipuzkoako Foru Aldundiaren IV. Sagardo Lehiaketan sarituak dira Astigarragako sagardotegikoak

Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa joan den urteko ekainean ospatu bazen ere, garai honetan berreskuratuko du esangura. Aurki, 2005eko uzta zerbitzatzeari ekingo diote sagardotegiak.

Lehiaketa horren helburu beilena botilaratutako sagardoaren kalitatea aztertzea eta hau saritzea dira. Joan den urteko uztan, Astigarragako Gurutzeta izan zen txapeldun, eta harekin batera finalera heldu zirenak hauek izan ziren: Usurbilgo Urdaira, Zeraingo Otatza, Ikaztegietako Begiristain, Andoaingo Gaztañaga eta Irungo Ola.

Azpimarratzekoa da txapelketak sagardogileen artean eduki zuen harrera ona; izan ere, inoiz baino partaide gehiago bildu baitzen deialdira; 28 sagardo ekoizlek esku hartu zuten, orain dela bi urte baino zazpi gehiago. Lehiaketan esku hartzeko, botilatzaile errolda agiria eta Gipuzkoan kokatutako sagardo ekoizlea izatea derrigorrezkoak dira.

Astigarragako Ergobia auzoan dago Gurutzeta baserria, eta XIX. mendeaz geroztik sagardogintzan aritu da.

XX. mende hasieran Joxemari Urreaga buru-belarri sartu zen Gurutzetan. Orain ehun urtetik honaino, etenik gabeko jarduna izan du sagardotegiak; familiak belaunaldiz belaunaldi ohitura zaharrari eutsi baitio.

1979. urtetik aurrera. Jose Goñi Urreagak bere gain hartu zuen sagardotegia. Makina bat eraldaketa egin zuen bertan: dolare berriak jarri, sagardotegi berria eraiki eta lana mekanizatu. Horrekin guztiarekin, eraikin berria erabat modernizatu zuen.

1989. urtean, Jose Goñiren semeak, Jose Angel Goñik sagardotegiaren ardura hartu zuen eta ordura arte familia giroko jarduera hori guztiz profesionalizatzeko ahaleginak egin zituen. Besteak beste, altzairuzko upel herdoilgaitzak jarri eta hartzidura kontrolatzeko teknika berriak erabiltzen hasi zen.

TOPA Jose Angel Goñik topa egin du lortutako lehen postuarengatik. JON URBE/ ARGAZKI PRESS

JOSE ANGEL GOÑI Gurtzetako sagardogilea

«Kalitatezko sagardoa egiteko eskarmentua behar da»

Lehiaketa irabazteak ate berriak ireki al dizkizue? Izen ona eman al dio Gurutzetari? Horrelako txapelketa irabaztea ondo dator beti, sagardotegiaren izena indartzen baitu. Kontuan hartu behar da Gipuzkoan egiten den lehiaketarik serioena dela; guk, behintzat, ez dugu huts egiten; lehiaketa honetara urtero-urtero aurkeztu baikara.

Non biltzen dituzue sagarrak? Txapelketa irabazi genueneko sagar uztaren laurdena bertakoa zen eta gainerakoa Bretainiatik eta Normandiatik ekarri genuen. Beste urtetan, Galiziatik ere ekarri izan dugu.

Zein da sagardo ona egiteko sekretua? Ez dut uste sekretu handirik dagoenik. Eskarmentua eta esperientzia handia behar da kalitatezko sagardoa egin ahal izateko. Guk gaztetatik etxean ikasi dugu sagardotegia aurrera eramaten eta sagarra lantzen. Beraz, etxean ikasitakoa eta urtez urte hartzen den esperientzia garrantzitsuak dira sagardo ona egiteko.

Nola deskribatuko zenuke egiten duzuen sagardoa? Gure sagardoa, sagardo natural bizia da, hori kolore distiraduna eta sagar usain gozoa duena. Zapore orekatua eta fruta gustua uzten du ahoan. Edozein janarirekin batera edateko egokia da, batez ere haragi eta arrainarekin.

2004ko uztarekin irabazi zenuten txapelketa. Zer moduzkoa espero duzue 2005ekoa? Aurten zerbitzatuko ditugun sagarrak, batik bat, kanpokoak dira. Irakina azkarra izan da eta lehor puntua ondo hasi du eta *tanino* izeneko sagarraren substantziaz ongi horniturik dago. Itxura ona dauka.

Ate joka dugu sagardotegi denboraldia. Sagardoa dastatzeko gomendio batzuk? Sagardoa fresko zerbitzatu behar da, 10-12 gradutan, sekula ere ez hotza. Edalontzia ez da asko bete behar, hiru hatzen altueran betetzea nahikoa da, eta bete ondoren, berehala edan.

Hernaniko Udala

Sagardoa ta bizimodua
gazi, gozo eta gezamin
mama goxua punttu-punttuan
orain geronek irakin
lagun, familia, enpresa, eskola
egin txox lasai denakin
urteberria non gozatua
izango dezu Hernanin.

(Jexux Mª Irazu)