



(<http://www.etxeonenak.com/eu/>)



(<http://hernanikokronika.tumblr.com>)

(/)

[HERNANI \(/albisteak/hernani/\)](#) [GOIZUETA \(/albisteak/goizueta/\)](#)

[ARANO \(/albisteak/arano/\)](#) [EREÑOTZU \(/albisteak/erenozu/\)](#)

[ASTIGARRAGA \(/albisteak/astigarraga/\)](#)

[Albisteak \(/albisteak/astigarraga/albisteak/\)](#) [Elkarrizketak \(/albisteak/astigarraga/elkarrizketa/\)](#) [Kirolak \(/albisteak/astigarraga/kirola/\)](#)

[Jasota Bezala \(/albisteak/astigarraga/jbezala/\)](#) [Bereziak \(/albisteak/astigarraga/sberezia/\)](#) [Dokumentuak \(/albisteak/astigarraga/dokumentua/\)](#)

[Herritarren txokoa \(/albisteak/herritarrentxokoa/\)](#) [Eskelak \(/eskelak/\)](#) [Agenda \(/agenda/\)](#) [Bideoak \(/bideoak/\)](#) [Argazkiak \(/argazkiak/\)](#)

Idatzi bilaketa hitza(k)	Bilatu
Publizitatea	Bazkide egin
(/static	(/albisteak
/pdf/publizitatea.pdf/info	Hernanikokronika (/hernanikokronika/)



(/m/albisteak/argazkiak/None/barruan/140315astigar_sagardotegia2.jpg)

albisteak//TXOTX DENBORALDIA

Sagardozale finak dabilta txotxean

Txotx denboraldian bete-betea sartuta daude sagardotegiak. Krisiaren eragina nabaria da toki gehienetan, baina sagardozale finak badira.

ASTIGARRAGA

2014/03/15 00:00 Larunbata

Sagardotegi bakoitzak bere lan egiteko modua du; batzuek menu tradizionala bakarrik eskaintzen dute, eta beste batzuek menu zabalagoa; batzuk txikiak dira, familiarak, eta beste batzuk haundiagoak. Badira txotx denboraldian bakarrik irekitzen dutenak, eta urte guztian lan egiten dutenak. Eta horregatik, denetan ez da berdin bizitzen sagardo denboraldia. Hala ere, gauza batzuetan bat egiten dute denek.

Ipintzan, Sarasolan, Oialume Zarren, Gurutzetan eta Petritegin argi dute azken

Gaur	Bihar	Etzi
max:16C° min:9C°	max:15C° min:8C°	max:12C° min:4C°
http://www.euskalmet.euskadi.net/s07-5853x/eu/meteorologia/meteodat/zona_1.apl?e=8&z=2&dd=0&nombre=Hernani http://www.euskalmet.euskadi.net/s07-5853x/eu/meteorologia/meteodat/zona_1.apl?e=8&z=2&dd=0&nombre=Hernani Aemet http://www.aemet.es eskaintako datuak		

HERNANI

(/m/albizkaria/None/pdf/Martxoak%2017_Internet.pdf)

Martxoak 17

Gida komertziala (/gk/)

urteetan jendearen ohiturak aldatu egin direla. Orain jende gehiena larunbat eguerdian joaten da sagardotegietara, eta lehen baino gutxiagotan egiten du bixita. Bestalde, kalitatea gero eta gehiago zaintzen da, bezeroek hala eskatzen baitute; ez dira edozer gauzarekin konformatzen, eta ez du denak balio.

Beldurrarekin hasi, baina hobetzen segi

Krisia nabaritzen dela diote sagardogileek. Baina ez hainbeste lehenago urtetik hona. Badirudi beheranzko joera bukatzen ari dela eta mantentzen hasiak direla, pixkanaka.

«Beldurrarekin hasi genuen txotx denboraldia, baina oso pozik gaude orain, nahiz eta itxierara arte, maiatzaren 4ra arte, itxoin beharko dugun balorazioa egiteko», diote Oialume Zarren.

«Urtea xuabe hasi dugula» diote Petritegin, «baina lehenago urtean bezala».

Gurutzetan, aldiz, nabari dute jaitziera: «krisia nabaria da, eta lehenago urtetik hona zertxobait jaitsi da, baina oraindik bada sagardoa gustokoa duen jendea». Beherako joera bukatzen ari dela nabaritu dute, ordea, Ipintzan: «aurreko urteei begira, badirudi bezeroak gutxitzearen tendentzia bukatzen ari dela. Lehenago urtekoa mantentzen ari gara, eta arnasa hartu dugu».

Ohiturak aldatzen ari da jendea azken urteetan

Jendea joan, joaten da sagardotegietara, baina ez orain 3-4 urte edo lehenago bezala. Ohiturak aldatu egin direla argi ikusi dute sagardogileek.

«Ohiturak aldatzen hasi zirenean, larunbat gauak betetzen hasi ziren. Baina orain larunbat eguerdiak betetzen dira. Lehenago, berriz, ostiral gauak ere oso potenteak izaten ziren. Jendeak ohitura haundiagoa zuen ostiral gauetan ateratzeko. Orain gelditzen da garai hartako jende hori, baina gazteek ez dute segi», diote Gurutzetan.

Oialume Zarren eta Ipintzan ere iritzi berekoak dira. «Larunbat eguerdian etortzen den jendearekin denontzat eta gehiago dago lana! Jendea ez da kabitzen, eta inoiz baino lehenago betetzen dira larunbat eguerdiak». Ipintzan ziur daude:

«Astigarraga eta Hernanin beste 10 sagardotegi baleude, haiek ere erraz beteko lirake larunbat eguerdian! Baina gaua bereziki jaitsi da. Lehenago nahiko banatua egoten zen, baina orain jendea larunbatetan kontzentratzen da, eta bereziki, eguerdian».

Sarasolan ere nabaritu dute aldea: «ostiraletan jende gutxiago ibiltzen da, eta asteburu eguerdian, berriz, gehiago».

Bestalde, asteko egun jakin bakoitzean etortzen den jendearen artean desberdintasuna nabari dute Petritegin: «astean zehar etortzen dena izaten da betiko sagardozalet, probaketetan ibiltzen dena eta sagardotegiz sagardotegi mugitzen dena. Larunbat eguerdian, berriz, edo igandetan, familiak etortzen dira gehiago. Familia asko ospakizunak larunbat eguerdian egiten hasi dira, horrela, gazteek igandea libre izateko. Eta ostiralak jaitsi egin dira. Lehen gehiagotan etortzen zen jendea; ostiraletan lankide edo lagunekin eta asteburuan familiarekin, adibidez. Baina orain, bietako bakarra egiten dute».

Gehiegi aldatu ez dena da nongoa den etortzen den jendea. Sarasolan diote «txoko guztietatik etortzen dela jendea, baina gertukoak gehiago». Denek antzeko ikuspegia dute. «Astean zehar etortzen dena ingurukoa izaten da, gertukoa.

Asteburuetan gehiago da kanpotik etortzen den jendea: Goierrikoa, Bizkaikoa, Arabakoa, Nafarroakoa edota Iparraldekoa. Eta tarteka, urrutixegoko jendea ere bai, Europatik edo Ameriketatik etorritakoa».

Azken urteetan nabaritu da atzerriko komunikabideen eragina, erreportaje bat baino gehiago argitaratu baitira Euskal Herriko sagardoaren kulturaren inguruan,

Tweets
Follow

K

Urumeako Kronika
@KronikaNet

15h

Hernani - Errugbia - Ohorezko maila: El Salvador, pareta haundiegia, gainetik pasatzeko kronika.net/albisteak/hern...

Expand

K

Urumeako Kronika
@KronikaNet

10 Mar

ARANO: Herritarrek interesez hartu zituzten Albarranen argazkiak kronika.net/albisteak/aran... @KronikaNet(r)en bidez

K

Urumeako Kronika
@KronikaNet

10 Mar

GOIZUETA: Umore Ona 5-1 nagusitu zen ostiraletan, Aizarnazabalen kontra kronika.net/albisteak/goiz... @KronikaNet(r)en bidez

K

Urumeako Kronika
@KronikaNet

10 Mar

ASTIGARRAGA: Koordinatzaile posturako, curriculumak bidaltzeko azken eguna kronika.net/albisteak/asti... @KronikaNet(r)en bidez

Tweet to @KronikaNet

2 de 5

17/03/2014 9:46

eta ez dira gutxi txotx denboraldia ezagutu nahi duten atzerritarrek. Gainera, Sagardoaren Lurraldearen ekimenaren bitartez, gero eta eskaintza zabalagoa dute turistek, sagardoaren kultura eta Euskal Herriko kultura eta historia ezagutzeko.

Kalitatearen aldeko apustua, ezinbestekoa

Sagardotegietan aldatu den beste zerbait da eskaintzen diren produktuen kalitatea; bai sagardoarena eta baita jakiena ere.

«Buruhauste gehiago izaten dugu, baina kalitatearen aldeko apustua egin beharra dago, jendea ez baita edozerrekin konformatzen», diote Ipintzan. «Sagardotegi askotan urtetan erabili da filosofia perdigonero xamarra. Jendea erruz etortzen zen eta ez zen gehiegi kexatzen. Orain kalitateari asko begiratzen diote, eta guk ere bai».

Kalitatearen aldeko apustu horretan lan handia egiten dute sagardotegiek. Batzuek Gorenak markarekin, beste batzuek Eusko Labelarekin, eta beste batzuek eguneroko lana hobetzen. Kontrola ere gero eta haundiagoa da, bai sagarrondoena, nola sagardoaren ekoizpen prozesuarena. Eta baita eskaintzen diren jaki guztiena ere, izan sagardotegiko menu tradizionala edo karta zabalagoarena.

Eskaintza gero eta zabalagoa

Bezeroen eskaera dela-eta, kalitateaz gain, sagardotegien eskaintza ere haunditzen ari da azken urteetan. Batzuk txotx denboraldian bakarrik irekitzen dituzte; adibidez, Gurutzeta eta Oialume Zar. Baina Petritegi, Sarasola eta Ipintza urte osoan irekitzen dira, nahiz eta txotx denboraldian bereziki zentratzen diren.

Horrez gain, menuan berrikuntza batzuk sartzen dituzte, eta eskaintza kulturala ere egiten dute: probaketak, toleara eta bertako lanaren inguruko bisita...

Sarasola da urte guztian irekita egoten den sagardotegietako bat, eta menua zabaltzeko aukera ere izaten da. «Aukera ematen da sagardotegiko menu tradizionala edo beste gauza batzuk jateko, baina sagardotegiko menuak oraindik oso ondo funtzionatzen du denboraldiz kanpo ere».

Ipintza txotx denboraldian gehiago kontzentratzen da, baina urte osoan izaten da irekita, eta «udaran lan asko» egiten dutela diote, «terraza aprobetxatzen dugu».

Txotx denboraldiak iraun bitartean sagardotegiko menua izaten da nagusi, baina zertxobait zabaltzen dute karta: onddo rebueltoa, txipiroiak parrilan, sahieskia...

«Etxeko postreak ere egiten ditugu, eta oso sagardoazaleak direnak, pinoi fijora joaten direnak ere, eskertzen dute hori». Gero, urte osoan zehar kartan dagoen aukera are gehiago zabaltzen dute.

Petritegi ere urte osoan zehar irekitzen dute. Menua sagardotegikoa izaten da, «baina betidanik, -aitak sartu zuen ohitura hori-, bakailuaren orde besterainen bat ematen dugu, kogotea-edo. Gero, horrez gain, sasoiko produktuak sartzen saiatzen gara: onddoak, errezil sagarra... Sagardo sorbetea ere ateratzen dugu, eta denboraldiz kanpo, ostiraletan, adibidez, sahieskia». Oso ondo funtzionatzen ari den beste zerbait bisitak direla diote. «Orain gutxi hasi gara eskaintzen sagardotegira datorrenari sagardogintzaren inguruko bisita. Kultura, eboluzioa nolakoak izan diren erakusten dugu, azalpenak ematen ditugu, eta ondoren, bazkaltzera. Aurten interes handia ikusi dugu. Jende asko hurbildu da bazkaldu baino ordu erditxo bat lehen-txeago, bisita egiteko».

Horrelako bisitak eta bestelako eskaintza kulturalen aldeko apustua egin duen beste sagardotegi bat Gurutzeta da. Honek denboraldian bakarrik irekitzen du.

«Nahi duenari aukera ematen diogu sagardoa egiteko prozesua ezagutzeko. Kalifornia ingurutik etorri izan zaizkigu, han ardoa egiten dutela-eta, hemen sagardoa nola egiten dugun jakin nahian. Bestalde, dastaketa edo probaketak egiten ditugu. Orain gutxi antolatu genuen bat. Menua, berriz, tradizionala eskaintzen dugu guk: