

# Hasi da denboraldia



Sagardoa euskaldunon edari kuttunenetarikoa da eta sagardotegien sasoian erruz gerturatzen da jendea nahi beste sagardo edan daitekeen leku hauetara. Baliteke egun sagardotegiek

duten xarma ohitura zaharrak berreskuratu nahiak eragina izatea. Kontuak kontu, Euskal Herrian urtarriletik apirila bitartean sagardoa da ezberrik gabe edari guztien artean errege.

## Euskaldunok antzinatek ezagutzen dugu sagardoa

A. ORMAETXEA / ASTIGARRAGA

Sagardoa sagarren zukuaz egindako edaria da, izenak agerian uzten duen legez. Alkohol graduazioa 6,5 ingurukoa izan ohi du irakin (fermentatu) ondoren. Dena den, urte batetik bestera sagardoaren graduazioa ezberdina izan daiteke, bai irakite prozesuak bai sagarraren kalitateak eraginda. Sagarraren kalitatea hobea edo okerragoa izango da eguraldiaren arabera.

Sagardoa edatea, bestalde, errito bihurtzen da. Edalontzi zabal eta handian edan ohi da. Kristal finekoa gainera. Tragoxka batean edan behar denez, sagardo apur bat besterik ez da edalontzira isurtzen. Botatzean sagardoak sortzen duen aparrak esango dio sagardogileari sagardoa ona den ala ez. Herritar xeheok, ordea, zaporea hartuko dugu aintzat gogokoa dugun ala ez esateko.

Euskal Herrian edari hau noiztik edaten den zehatz-mehatz ezagutzea nahiko zaila bada ere, bertako edari gisa dugun idatzizko lehen aipamena XIV. mendeakoa da.

Hala ere, Astigarragako sagastien lehen berria 1104. urtekoa da. Dokumentu batzuen arabera, urte honetan Nafarroako Antso Handiak donazio bat egin

zion Iruñeko Katedralari. Euskal Herrikan kanpo Asturiasen eta Normandian edaten dela jakina da, baina azken herri honetako dokumentazio historikoa XIV. mendearen ostekoa da.



Sagardotegiak atek zabaldu bezain pronto betetzen dira jendez. Sagardoa gustukoa izan edo ez izan (hauek gutxi badira ere) ohitura bilakatu da bertara hurbiltzea. ANDER GILLENIA



# OTEGI

## SAGARDOTEGIA

Sollaenea Baserria  
Entidad Zabaleta auzoa  
☎ 36 50 29

LASARTE-ORIA  
(Gipuzkoa)

Orain urte gutxi arte Euskal Herriko baserri gehienek zituzten sagastiak. Sagardoa egin ere egiten zuten gehienek. Familiar-tean kontsumitzen zen batipat, baina apur bat herrian zegoen sagardotegira bideratzen zen beti.

Sagardotegietara joateko ohiturak indarra hartu zuen gure gizartean, eta bizitza tradizionalaren zati garrantzitsu bilakatu ziren honenbestez.

Mendearen lehen herenean nahikoa garrantzia zuten sagar-

dotegiak beraz. Egunak bertatik atera gabe ematen zituztenak ere baziren, Txirrita bertsolaria adi-

Sagardotegiak bizitza tradizionalaren zati garrantzitsua bilakatu ziren joan den mende amaieran eta mende honen hasieran.

bidez. Egun, ordea, produzitzen den gehiena da merkaturatzeko eta zati bat bakarrik bideratzen da sagardotegietara.

Sagardotegi bakoitzak diru kopuru bat finkatzen du bertara sartu ahal izateko eta trukean nahi beste sagardo edan dezake bertara hurbiltzen denak, baita bakailoa tortilan eta txuleta das-tatu ere.

Postrean, berriz, intxaurrek, gazta eta menbriloa jaten gozatzeko parada du hara sartzen denak.



## GARTZIATEGI

☆☆☆☆☆ Sagardotegia ☆☆☆☆☆  
BITTOR LIZEAGA

Sagardoaren Ibilbidea, 1  
GARTZIATEGI Baserria  
ASTIGARRAGA

Tel.: 46 96 74  
47 77 16



## Katxarro

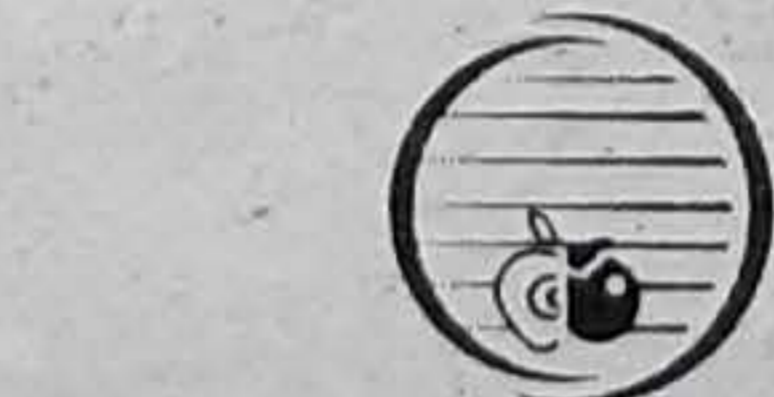
### SAGARDOTEGIA

San Fausto, 17

Tf.: 658 29 67

ELORRIO

## XXI. MENDEKO SAGARDOTEGIA



## LA GABARRA

Botica Vieja, 18 Tel.: 447 70 62 - 447 10 63 48014 DUSTU-BILBO

## SIDRERIA ASADOR

Egunkaria

## IRAGARKIAK

☎ (943) 46 90 22

# Sagardotegiak: giro bereziaz gozatzeko parada

A.O. / ASTIGARRAGA

Sagardotegia eta bertsolaritza lotuak zeuden garai batean. Gaur egun ere bertsolariak egoten dira bertsoak botatzen bai eta trikitilariak ere trikiti doinuarekin bertako giroa berotzen, horretarako sagardoa nahikoa izan arren, Txakolina edan zazu ondo dastatzeko eta sagardo ederra ondo dantatzeko esaldiak agerian uzten duen gisa.

Gaur egun, bai trikitilari bai bertsolarien presentzia ohitura zahar bat berpiztu eta jendea erakartzeko saioa izan daiteke, mende erdialdera gainbeheran baitzeuden sagardotegiak.

Sasoi haietan Euskal Herriko landetako sagarrondoak zahar-tuak zeuden eta birlanaketa berriak egin ez zenez dexente jaitsi zen produkzioa. Baserritar asko, gainera, landak utzi eta kalera jaitsi ziren, eta sagarrondoak nonnahi zeuden lurrak beste laborantza mota batzuetarako erabiltzen hasi ziren.

Horrezaz gain, merkatuan edari berriak azaldu eta apurka sagardoa egiteari nahiz edateari utzi egin zitzaion. Ordura arte sagardotegiak eta sagardotegiak gizartean izan zuten protagonismoa galdu zuten hein batean.

Garai ilun horiek gaididuta daude egun. Azken urteotan sagardotegiak ikaragarriko berriak egin daitezke edari preziazitu hau.

Denboraldia amaitu ostean sagardoa botiletan sartzen denez, urte osoan dasta daiteke edari preziazitu hau.

laxe baita Euskal Herriko beste lurraldeetan ere.

Sagardotegiak Gipuzkoan errotuta egon arren, Bizkaia nahiz Nafarroatik jende anitz etortzen da. Asko eta asko dira autoetan etorri beharrean autobusen 'espedizioak' antolatzen dituztenak.

Modaren poderioz edo, bai Bizkaian, bai Nafarroan ere sortu dira sagardotegiak. Hauek, ordea, ez dira ohizko sagardotegiak, denboraldian sagardoa txotxetik edan daitekeen arren urteko beste sasoiaren ere atek irekita izaten dituzte, eta botiletan zerbitzatzen da sagardoa,

beste edozein jabetzetan moduan beraz. Sagardotegiak ugaritzeak sagar beharra ekarri du eta Gipuzkoan eskasian dagoen sagarra beste lurraldeetatik ekartzen hasi dira sagardotegiak, hala nola, Asturias, Galizia eta Normandiatik batipat.

Sagardotegien sasoi urtarri-lean hasten denetik apirila edo maiatza bitartean sagardoa kupela handietan gordetzen da, honela edan nahi duenak txotxera hurbildu beharko du. Baina edari paregabe eta preziazitu hau dastatzeko aukera urte osora ere hedatzen da, sagardotegien denboraldia amaitu ostean botiletan sartzen baita.

Sagardoa egiteko prozedura aldatu egin da azken urteotan eta honek kalitatea hobetzea eta sagarretik eratorritako produktu berriak ekoiztea eragin du. Hone-la, sagardoaren arrakastaren atarian, sagardoza, ozpina eta beste pattar batzuk ikusi dute argia eta merkatuan onarpen zabala izan dute guztiak, sagardoak bezalaxe.



Sagardoa edan nahi duenak kupelera hurbildu, txotxa ireki eta edalontzia txorroaren azpian jarri besterik ez du egin behar. Ondoren, ordea, ez ahaztu ukalondoa tolestu behar dela ontzia ahora eman eta edariak gozatzeko. ANDER GILLENIA

Udaberrian joaten bagera goitik bota ta goxoago da sagardotegi batera ongi atereaz pitxa basoak hartu eta lerroan ta gultxurdiak garbitzen ditu kupeletik kupelera xamur egiten da pixa



«hau ona dago ta beste hori umore ona piztu arazi hau bezain ona ote da?» eta luzatu bizitza probatuzeko asmoan joan ta hobe genduke sagardo geio bapo edan ta etxera edango baldin balitza

Lazkao Txikirenak.



**Larrarte**



**Sagardotegia**

MUÑAGORRI - Enea Baserría

Tel.: 55 56 47

ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



**OSTEGUNETAKO TENTAZIOA**

GURUTZETAKO MENUA :

- Makailo tortilla
- Kostilla
- gazta eta intxaurrek
- sagardoa txotxetan

1600 pzta.

**...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN**

... ETA SAGARDO BOTILA BAT OPARI BEZALA ESKATU ORAINXE BERTAN ZURE TOKIA !!

Tfnos.: 55 22 42 • 55 78 49

Casa GURUTZETA • Pº Zamoka, 59

20014 ASTIGARRAGA

**Sagardogileei galdezka**

1. Zein ezaugarri ditu aurtengo sagardoak?
2. Sagardoak ona izateko zer behar du?
3. Euskal Herrikoaz gain nongo sagarra erabili da sagardoa egiteko?
4. Aurten sagardotegira zenbat jende hurbiltzea espero duzue?
5. Kupeletan dagoen sagardo guztia edaten al da denboraldia amaitzerako?

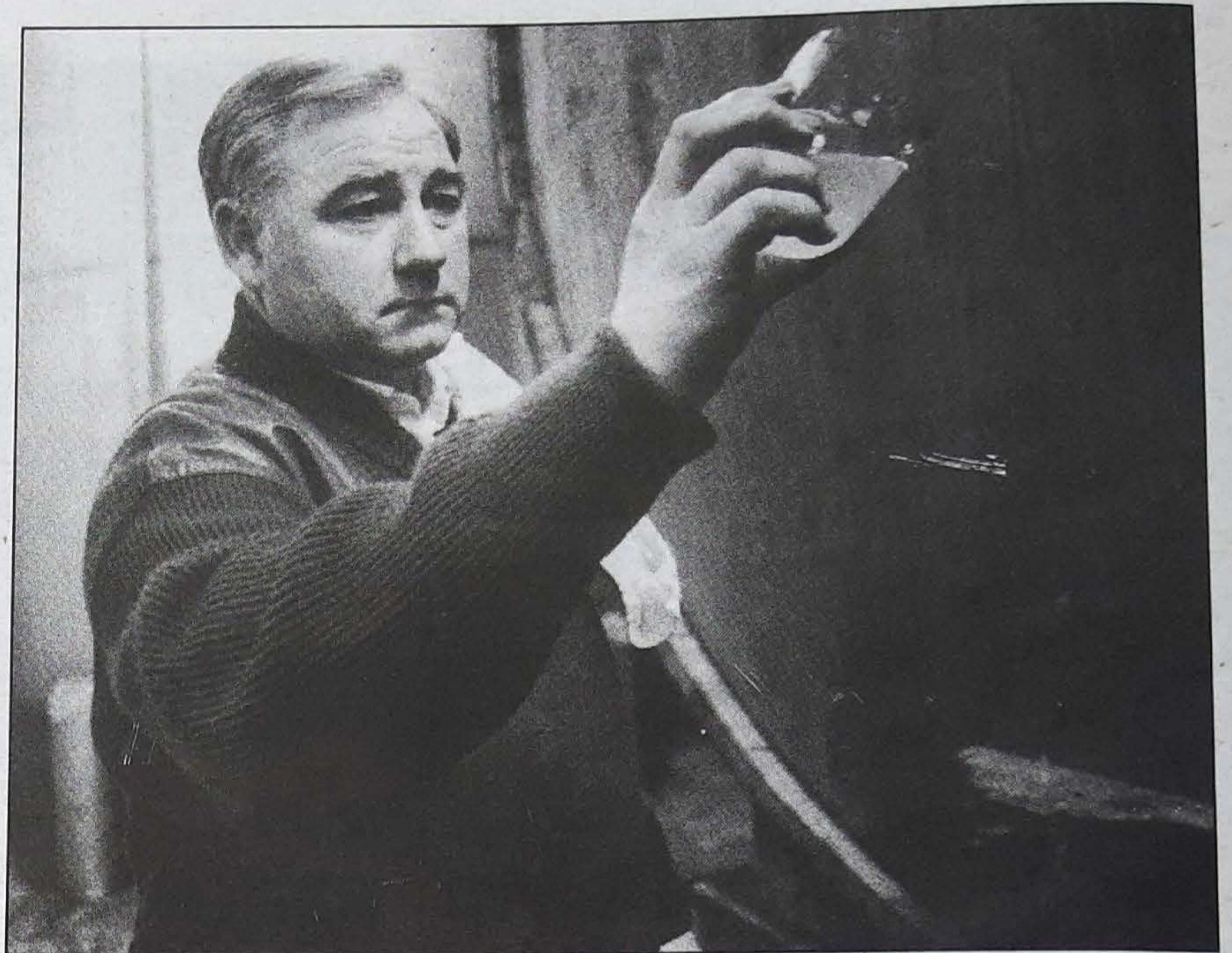
**Sebastian Zabalegi**

Oiarbide sagardotegia  
Astigarraga

1. Sagardoa aurten hasieran uste baino hobea da.
2. Alde batetik kolore ona izan behar du. Hau da, lasto kolorea edo hori antxera egiten duena da egokiena. Gainontzean, gustu ona ere behar du sagardoak eta baita bera xamarra izatea ere, azideza gutxi izan dezala.
3. Gipuzkoan sagar gutxi zen aurten, zegoen apurra Goierri zegoen. Sagardoa egiteko kanpotik ekarri beharrean izan gara. Bizkaitik, Normandiatik eta batipat Galiziatik.
4. Ba, joan zen urtean baino jende gutxiago etorriko dela uste dugu, badakizu krisia dela eta. Iaz jende asko ibili zen bai asteburuan, bai aste barruan ere.
5. Ezta pentsatu ere. % 7 edo % 8 bakarrik edaten da kupelatik, gainontzeko guztia botelatan sartzen da.

**Joxe Mari Irizar**

Aurtengo sagardoa sikua da eta alkohol graduazioari dagokionez 6 inguruan dabil, Joxe Mari Irizar Sagardogileen Elkarteko lehendakariak adierazi digunez. 5.000.000 litro ekoiztu da baina horietatik % 5 baino ez da kupeletik edango. Euskal Herrian sagardo asko kontsumitzen dela jakina da, baina eta Europan? Mugak desgertzearekin sagardoa kanporatzeko bide berriak zabaldu direla dio Irizarrek.



Irekita dagoen kupeleko sagardoa denboraldia amaitzerako ozpindu egiten dela dio Irizarrek. C. VILLAGRAN

## «Sagardoaren % 5 edaten da txotxetik»

Aurten 5.000.000 bat litro ekoiztu dituzte Gipuzkoako sagardotegiek

A. ORMAETXEA / ASTIGARRAGA

**EGUNKARIA.**— Nolakoa da aurtengo sagardoa?

**JOXE MARI IRIZAR.**— Aurtengo sagardoa dastatu duen jendea gustura azaldu da. Aurtengoa siku-sikua da, ez da sagardo gozoa. Iazkoarekin parekatuz gero, alde aldekoak direla ikusten da. Ez da aldaketa nabarmenik sagardoa

egiteko erabiltzen den sagarra joan zen urtekoaren leku berekoa delako.

**EGUNKARIA.**— Zenbat litro ekoiztu da, eta horietatik zenbat kontsumitzen da sagardotegietan eta zenbat sartzen da botilatan?

**IRIZAR.**— 5.000.000 bat litro ekoiztu da aurten. Bestalde, sagardotegietan % 5 baino ez da edaten. Gainera, kupelan dagoen

sagardoaren zati bat hondatu egiten da sagardotegien denboraldia amaitzerako. Txotxeko sagardoa ez da botilatan sartzen, ozpindu egiten baita. Hau beste modu batera aprobetxatzen da, hala nola, ozpinarekin nahasteko.

**EGUNKARIA.**— Gehiena botilatan sartzen da beraz?

**IRIZAR.**— Bai gehiena botilatan

sartzen da, ezbairik gabe. Azken finean horixe da edari guztien helburua.

**EGUNKARIA.**— Sagardoaren alkohol graduazioa zenbatekoa da denboraldi honetan?

**IRIZAR.**— 6 gradu ingurukoa. Iazkoaren antzerakoa beraz.

**EGUNKARIA.**— Alkohol graduazioan zein faktorek eragiten du?

# OTSUA ENEA

## SAGARDOTEGIA

Simon Etxeberria

OSIÑAGA AUZOA HERNANI Tf: 55 68 94

—EGUNERO ZUENTZAT IREKIA—

# DULANTZI

## SAGARDOTEGIA

BEREZITASUNA  
KAXUELITAN  
ENPRESETARAKO  
BAZKARIAK

Kale Nagusia, 4  
Tel.: 42 03 86

DULANTZI

# Etxe - Zuri

## Sagardotegia

Etxe-Zuri Baserria

Tf.: 88 20 49

O L A B E R R I A

# TXIKI-ERDI

## SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa, 28 Tf.: 49 06 78  
OIARTZUN

# URDAIRA

## Sagardotegia

URDAIRA baserria  
Tf: 37 26 91

AGINAGA



# ILLYNBE

## SAGARDOTEGIA

San Esteban Auzoa

Tf.: 37 16 49 - 37 16 52

USURBIL

**IRIZAR.**— Eguzkiak. Zenbat eta eguzki gehiago orduan eta graduazio altuagoa izango du sagardoak. Orain bizpahiru bat urte udazken oso eguzkitsua egin zituen eta sagardoaren graduazioa 7ra iritsi zen. Baina graduazioak ere eragiten du sagardoaren kalitatean, zenbat eta graduazio txikiagoa orduan eta hobea da sagardoa, konpentsatuagoa egoten delako.

**EGUNKARIA.**— 1993. urtearekin batera Europako mugak desagertu egin dira. Honek bide berriak irekitzen al dizkio sagardoari?

**IRIZAR.**— Lehendik ere esportatzen zen, Ipar Euskal Herrira batipat. Nere ustez, mugak irekitzeak bideak erraztuko dizkio sagardoari, baina lehengo mailari eustearrekin konforme nengoke. Hala eta guztiz ere, hemengo sagardoa kanpoan saltzea nahiko zaila egiten da, adibidez Ingaltarrakoak eta hemengoak berdintasun zipitzik ere ez dutelako. Normandia aldera joz gero ere, oso ezberdina dela antzematen da. Hemen sagardo naturala ekoizten den bitartean han sagardoa gasifikatua egiten dute.

**EGUNKARIA.**— Gipuzkoako Ostalarien Elkarte eta Sagardogileen Elkartearen arteko harremanak zer nolakoak dira?

**J.M. IRIZAR.**— Elkarren aurka ez dago ezertxo ere. Bien arteko hartuemanak onak dira. Bi urte barru sagardotegiak dituzten hutsuneak zuzenduta egongo direla adierazi nion Ostalarien Elkarteari orain bospasei hilabete. Sagardogileek sagardotegiak irekita edukitzeko hiru hilabete epea dute, apirilaz geroztik ateak irekita eduki nahi dutenek jabetxeen arau berberekin egin beharko dute lan eta ez sagardo-



Eguraldiak sagardoaren kalitatean eragiten du Irizarren ustez. BAYO

Denboraldia amaitu ostean sagardoa botiletan sartzen denez, urte osoan dasta daiteke edari preziatu hau.

tegi giza. Sagardotegietan egin beharreko gauza asko dago, hala nola, sukaldeak eta komunak berritu.

Jada, sagardotegi askok egin

dituzte berriketak eta besteak bidean dira. Hurrengo urterako eginak beharko dute eta hala ez izanik beraien aurka neurriak hartzeari legezkoa deritzot.

**Joaquin Petritegi**

Petritegi sagardotegia-Astigarraga

1. Aurten kalitate dexente du. Uste baino sagar gehiago izan da eta kolore polita dauka, hori-horia. Hau batez ere, sagarra garaia baino hamabost bat egun lehenago atera delako da.
2. Bat behintzat kolore ona izatea da. Kolore horia izan behar du.
3. Hemen sagar gutxi izan da, Goierri aldean zegoen lortu den gehiena. Galizian, berriz, uste baino gehiago izan da. Honenbestez, Galizia eta Normandiatik ekarri da sagarra batipat.
4. Joan zen urtean jendea kopuru politean izan genuen eta aurten honela segitzea espero dugu. Hori bai, asteburuetan astean zehar baino jende gehiago biltzen da sagardotegian. Astegunean jendea normal ibiltzen da eta egun txarrena larunbata izaten da.
5. Ez. Sagardo gutxi edaten da kupelatik, batez beste % 8 bakarrik. Gehiena botilatan sartzen da. Zipoteetan dabilen sagardoa ozipindu egiten da azkenerako eta hori gertatu aurretik botilatan sartzen da.

**Bitor Lizeaga**

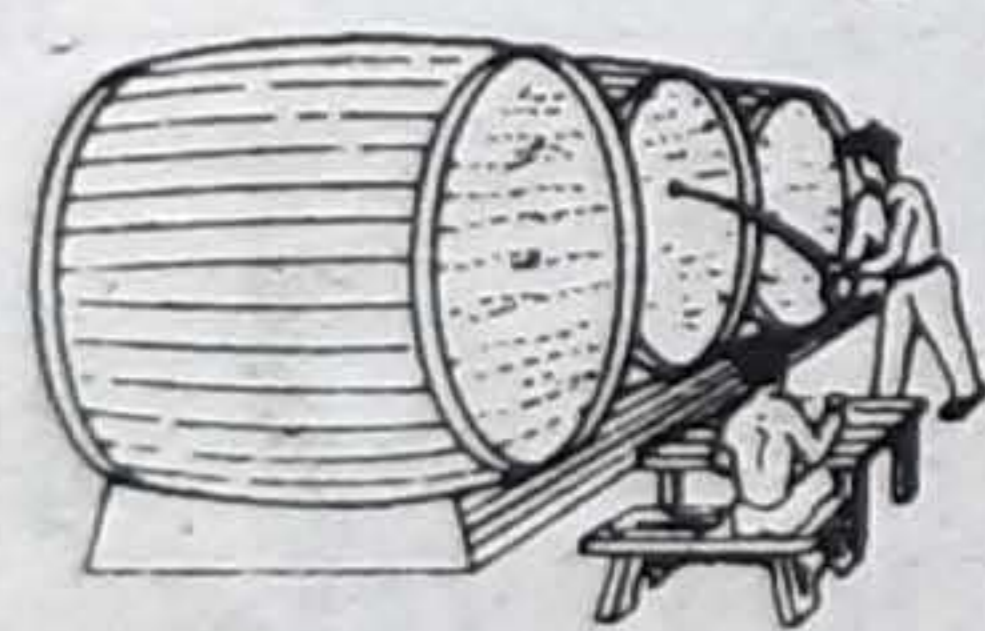
Gartziategi sagardotegia-Astigarraga

1. Iazko sagardoa bezalakoa da itxuraz behintzat. Oraingo nahiko gozoa da eta udaberri aldera gortzera, mikaztera egiten du apur bat.
2. Kolore ona eduki behar du, hau da, berde argia. Txinparta edukitzea ezinbestekoa da. Kupelatik, edalontzira isurtzean hautsi egin behar du sagardoak, aparra izan behar du. Gustua suabea izan behar du.
4. Zehatz-mehatz jakitea ezinezkoa da baina iaz bezainbat espero dugu. Joan zen urtean jende mordo hurbildu zen. Larunbatetan batez beste ehun pertsona ibili ziren eta aste barruan, 50 bat. Asteburuan astean zehar baino askoz jende gehiago etortzen da sagardotegira.
5. Ez, oso gutxi edaten da. Denboraldian % 15 inguru bakarrik edaten da eta gainontzekoa botilatan sartu eta saldu egiten dugu.

**Juan Felix Zapiain**

Zapiain sagardotegia-Astigarraga

1. Aurtengo sagardoa ona da. Urte sasoi ona izan da eta beraz, lortu den sagarra ere bai.
2. Azideza ahalik eta gutxiena izan behar du. Alkoholari dagokionez, 5 edo 5,5 gradu beharko luke. Lehorra ere izan behar du, baina gas karboniko pixka bat ere edalontzira botatzerakoan txinparta izan dezan. Kolorea, ez oso horia ez oso berdea ez du izan behar, tartekoa baizik.
3. Sagar gehiena Kantauri aldetik ekarri dugu, bertan zegoena eskasa zelako.
4. Bezeroak eta inguruko jendea etortzen da guregana, eta denboraldia iaz bezala joatea espero dugu.
5. Huskeria besterik ez da edaten sagardotegietan. Gehiena botilatan sartzen da.



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

**EGi-LVZE**

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

**SETIEN**  
SAGARDOTEGIA

GURUTZETA BERRI

Tel. 552739/555426

URNIETA

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

**ELORRABI**  
SAGARDOTEGIA

OSIÑAGA AUZOA

Tf.: 55 03 88

HERNANI



**JVAN MENDIZABAL**

SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

Sagardo Jatorrezkoa

Oiarbide - Txiki Baserría Tel.: 55 57 47 ASTIGARRAGA

**LARRETA**

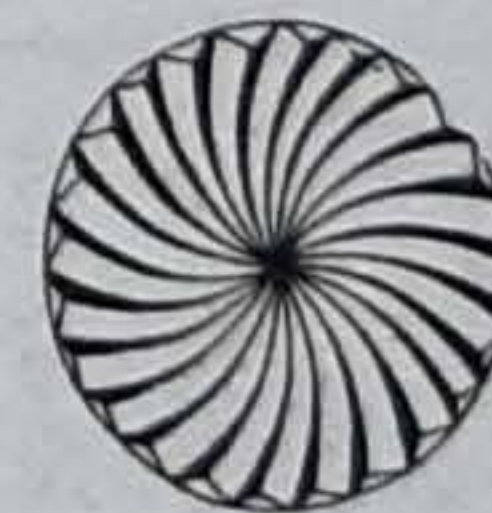
SAGARDOTEGIA

"Pernando Amezketarren" enparantzan.

Tel.: 65 21 27

AMEZKETA

Urruzola'tar Prantxixku  
Ansa'tar Miren



**ELUTXETA**  
Sagardotegia Baserría

Oztaran Bailara URNIETA Tel. 55 69 81

Sagarra zuhaitzetik bildu behar da eta hori da sagardoaren lehen urratsa. Gero pilatutako sagarra dolarean prentsatu eta zukua aterako da, baina aurretiaz sagarrak xehegailutik pa-

saraziko dira sagarra txiki-txiki egiteko. Zuhaitzetik dolarera bitartera sagarrak egiten duen bidea azaldu digu Bittor Lizeaga Astigarragako Gartziategi sagardotegikoak.

## Sagarrondotik jaio eta kupelan loratu

Sagar mota ezberdinak nahastuz kalitate hobea duen sagardoa lortzen da



Xehegailuak sagarrak txiki-txiki egiten ditu.

ANDER GILLENIA

A.O. / ASTIGARRAGA

Sagardoa egitean sagar mota bat edo bestea erabiltzeak gaur egun ez du hainbeste-  
rainoko garrantzia Bittor Lizeaga Astigarragako Gartziategi sagardotegiko sagardogileak EGUNKARIAri esan dionez. «Non-dik ekartzen den izaten da kontutan batipat» erantsi digu. Bi litro sagardo lortzeko gutxienez hiru kilo sagar dira beharrezkoak. Garai batean kutxiloko sagarrak edo mahairako sagarrak erabiltzen ziren edari hau egiteko, baita sagardo sagarrak deritzanak ere.

Egokiena zein mota den esatea zaila da Lizeagaren aburuz, baina bai Asturias bai Galiziakoa on samarrak direla gehitu digu. Euskal Herrikoa ere ona dela dio, baina bertako sagarra urria da eta kanpotik ekarri behar da sagardoa egiteko. Sagardoa egitean, bestalde, sagar mota ezberdinak nahastu egiten dira. Halaxe egiten omen da sagardo hobereana. Sagardoaren prozesua sagarraren bilketarekin hasten da. Sagarrak biltzeko sasoi iraila amaieran hasten da eta urrian amaitu. «Bildu aurretik sagarra lurrera erori zain egoten gara, helduta dagoenean erortzen delako» zehaztu du

«Sagardoa egiteko sagar egokiena non-  
goa den esatea zaila da, baina bai Asturiasekoa, bai Galiziakoa on samarrak dira» dio Lizeagak.

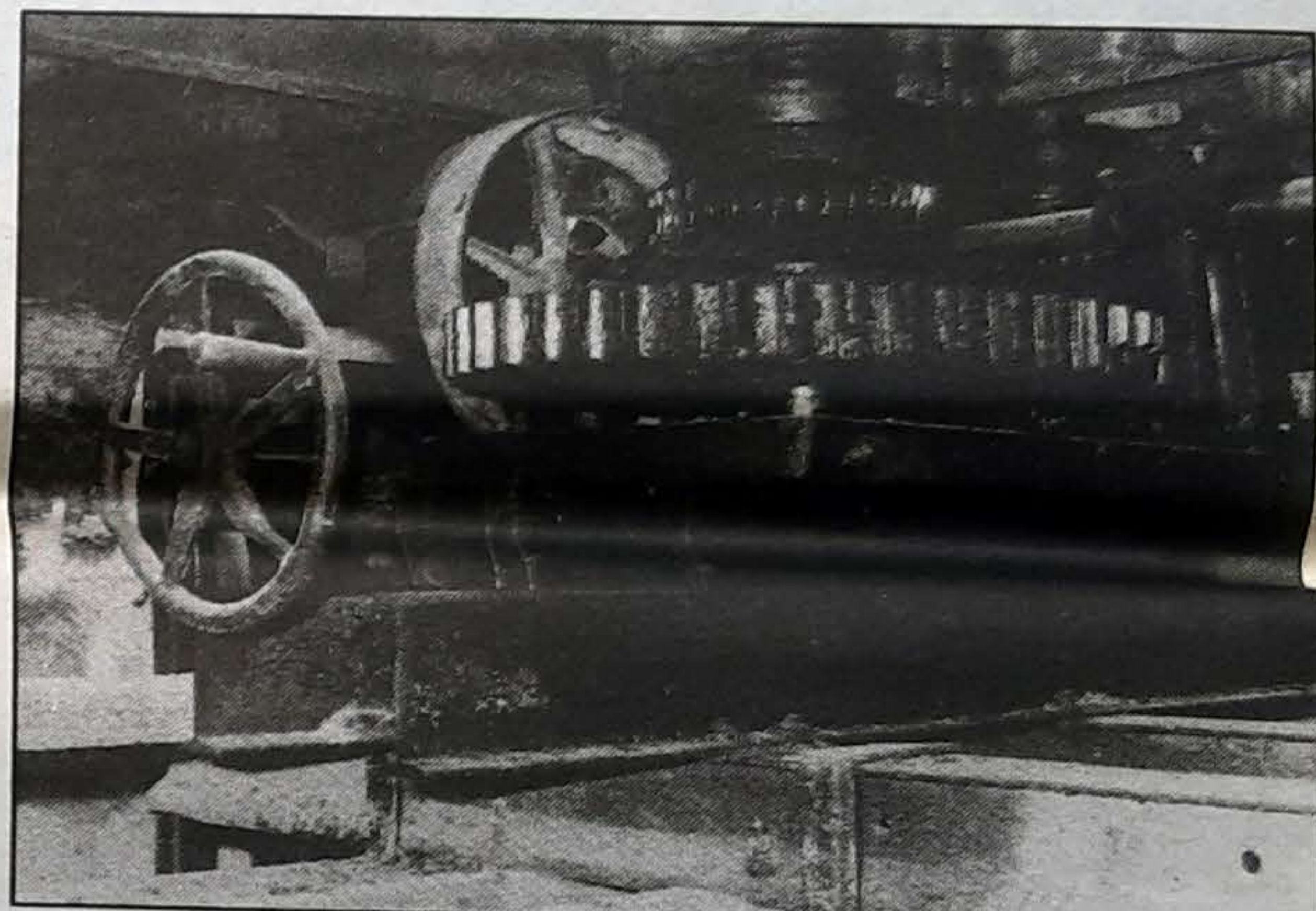
Lizeagak. Argi utzi digu sagar hobereana helduta dagoena dela. Bildu ostean ganbaran pila-



Bittor Lizeaga.

A. GILLENIA

tzen dira. Sagardoa egiteko dolarean prentsatu behar dira sagarrak, baina hori egin aurretik matxakadoran zanpatzea ezinbestekoa da, prentsatzean ahalik eta zuku gehien lortzearen. Txiki-txiki egin ondoren dolarera botatzen dira eta hemen lauzpabost egunez egongo dira patsa (txiki-txiki egindako sagarra) pixkanaka zanpatzen den bitartean.



Prentsak sagarra zanpatu egiten du zukua ateratzeko.

A. GILLENIA



- Txorizoa sagardotan
- Arrain eta okela erreak
- Paraje ederrean

Loroño Behekoa Tf.: 455 81 97 LARRABETZU

**koxkonta**



sagardotegia  
erretegia

Otsango Auzoa  
Tel.: (948) 62 75 19 - 62 75 03

**LESAKA**

**DONOSTI SAGARDOTEGIA**



ZAMALBIDE, 8 - ERRENERIA - TEL. 52 60 41

**SAGARDO JATORREZKOA**



**IPARRAGIRRE**  
HERNANI

☎ 55 03 28

Asteazken, ostiral eta larunbatean irekia

**Sagardotegia**  
**ALTZUETA**

Altzueta Baserria

HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI

**IREKITAKO**  
**EGUNAK**

- Asteartea
- Osteguna
- Ostirala
- Larunbata

☎ 55 15 02



