

ize zahalean

# Tentazioaren zukua

Orreaga Aranburu

**S**agardoa ekoizten duten zazpi baserri daude gaur egun Donostian: Astiazaran eta Araeta Zubietan, Kalongelgeldon, Urkiola Ibaetan, Barkaiztegi Martutenen, eta Lizeaga eta Gartziategi, berriz, Martutene eta Astigarraga arteko mugan.

Gehienetan, tradizio luzeko familia-negozioak izaten dira. Lizeaga sagardotegiaren kasuan, adibidez, aitonak hasi zuela negozioa esan digu Gabriel Lizeagak. Ibaetako Urkiola sagardotegiak ere 100 urte inguru ditu, Izaskun Urkiola gaur egungo jabeak esan digunez. Hala, belaunaldiz belaunaldi mantendu da sagardogintza.

Hala ere, garai batean, gaur egun baino sagardo ekoizle gehiago zegoen gurean. Hainbat faktorek eragin dute gutxitzea. *"Alde batetik, baserriko jende asko hirira joan da eta baserri asko desagertu dira. Gainera, 60ko hamarkadan, beste edari batzuek indar handiagoa hartu zuten"*, azaldu digu Izaskun Urkiolak.

Ohiturak ere aldatu dira Izaskun Urkiolaren esanetan. *"Garai batean beste giro bat zegoen; bestalde, sagar gehiago lantzen zen, eta sagardo guztia bertako sagarrekin egiten zen. Gaur egun, berriz, ez*

Donostian eta inguruko herrietan sagardoaz gozatzeko toki ugari dago. Sagardotegi batzuek bertan ekoizten dute sagardoa; beste batzuek, berriz, tola-re-sagardotegiei erosten dizkiete kupelak. Sagardotegi menuaz gain, beste jakiak ere eskaintzen dira.

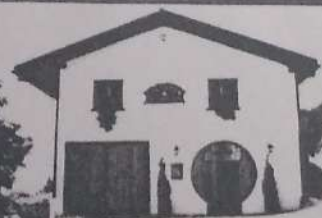
## REZOLA

Tolare-Sagardotegia  
Haunditu dugu

- Upeltegi berria sagardoa txotxetik eta botilatik
- Menua. Arraina parrilan eta arkumea burruntzian
- Urte osoan zabalik (lekua eskatu)
- Urte osoan sagardo botilak salgai



Ipintza baserria - Santia Zeharra - Tel.: 943-55 66 37 - ASTIGARRAGA



**ELUTXETA**  
Sagardotegia



Haurrentzako  
estalitako parkea

OZTARAN BAILARA • 943 55 69 81 • 20130 URNIETA

## AGINAGA SAGARDOTEGIA

Egunero zabalik  
astelehenetan ezik

Aginaga - USURBIL • Tel.: 943-366710 - 943-370668

## IPARRAGIRRE sagardotegia

Iparragirre baserria  
Osinaga bailara  
HERNANI  
Tel: 943 550328

Asteazkenetik larunbatera gauzez  
irekita. Larunbata eguerdia irekita.



da nahiko sagar lantzen, eta falta dena kanpotik ekartzen dugu".

## Jatetxe-sagardotegiak

Ekoizleez gain, hirian beste hainbat jatetxe-sagardotegi daude -Amaran, Antiguan, Grosen, Parte Zaharrean...-, sagardo beste ekoizle batzuei erosi eta jatetxean txotxerako kupelak jartzen dituzte. Sagardotegi-menuaz gain, bestelako jakiak ere eskaintzen dituzte.

Parte Zaharreko "Donostiako sagardotegia" da horietako bat. Inaki Nuñez bertako nagusiak azaldu digunez, sagardotegi menuaz gain, karta eta enpresentzako menuak ere eskaintzen dituzte. Horrek urte osoan jatetxea zabalik izateko aukera ematen die, sagardo sasoiara mugatu gabe. Txotxerako, berriz, Zelai, Zapirain eta Astarbe sagardo ekoizleek saldutako kupelak izaten dituztela azaldu digu Inaki Nuñezek.

Negozioak harrera ona duela esan digu. "Donostiara etorritako kanpoko jende asko datorrigu. Donostiarrez gain, Kataluniako, Frantziako eta Espainiako jende asko dator".

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarte enologo Miguel Angel Saenzen iritzia oso bestelakoa da, ordea: "horrelako sagardotegiak ez dira negozio ona; izan ere,

## Inguruko herrietara

Donostian sagardoaz gozatzeko aukera bada ere, donostiar askok inguruko herrietara jotzen dute sagardotegietara. Astigarraga, Hernani, Usurbil, Urnieta... gertu baititugu, eta sagardotegi aski ezagunak daude bertan: Elutxeta, Rezola, Artola, Aginaga, Arratzain, Iparragirre, Goiko Lastola eta Eizmendi, besteak beste. Gaur egun herri horiek hartzen dira sagardoaren lurraldetzat, Gipuzkoa osoan eta Euskal Herriko beste hainbat tokitan ere ekoizten den arren.

"Astigarragan sagardotegi asko dago bata bestearen ondoan, eta indar handiagoa dute. Hortaz, normala da jendeak sagardotegi horietara jotzea. Astigarragako izena asko entzuten da sagardoaz mintzatzerakoan". Gipuzkoako Sagardo Naturala elkartearen arabera, Gipuzkoa osoan 65 sagardogile daude, horietako 20 Astigarragan. Hala eta guztiz ere, Urola Kostan izan ezik, sagardo Gipuzkoa osoan ekoizten dela azpimarratu du Miguel Angel Saenzek.

jendea sagardo dastatzera doa horietara. Etxean bertan ekoizten duten sagardotegietan, kupel gehiago dago aukera egiteko". Sagardo etxean ekoizten duten sagardotegiek "Tolare Sagardotegia" izendapena dute, besteengandik bereizteko.

## Aurten, gutxiago

Donostiako sagardogileek 700.000 litro inguru ekoizti dituzte aurten, milioi bat kilo sagar erabilita. Gipuzkoa osoan, berriz, 9 milioi litro inguru ekoizti dira. Saenzen esanetan, aurten sagarrak etekin

txikiagoa eman du. "Bero handia egin duenez, sagarrek azukre asko eta zuku gutxi zuten. Bestalde, sagarrek azukre gehiago zuten zere gero, sagardoak alkohol gehiago izango du: 6,7 gradu inguru. Hala ere, gorputz eta garraztasun puntu egoia du aurtengo sagardoak".

Sagar kopurua ere urritu egin da Gipuzkoan. Ondorioz, ohi baino sagar gehiago ekarri behar izan dute kanpotik. Sagarren %15 da Gipuzkoakoa; gainontzekoa Frantzia, Galizia eta Asturiasetik ekarri dute. Iaz, berriz, erabilitako sagararen %50 Gipuzkoakoa izan zen.

### Sagardo naturala

Sagardotegiko menua: 22 €  
"txotx"-a urte guztian

Tel.: 943 457188  
ASTIGARRAGA  
www.petrilegi.com



GOIKO LASTOLA  
SAGARDOTEGIA

Ostegunetik igandera eta  
jaiegunetan eguerdian irekita

EREÑOTZU AUZOA · Tel.: 943 553 272 · HERNANI

# Bukoi

KAFFETEGIA  
TABERNA

Giro jatorrena

Tomas Alba kalea 2  
20115 ASTIGARRAGA  
Tel.: 943 551204

Igara bidea 37 IBAETA AUZOA  
20018 DONOSTIA  
Tel.: 943 210168 eta 615 786494

URKIOLA SAGARDOTEGIA

Txotx garaia eta  
urte guztian jatetxe bezala