

SAGARDO

berria

TESTUAK: FAUSTO BERAZADI

botila

**Nortasun
likidoa,
nortasun
botilaratua**



PHOTO: J. BARRAL



Sagardo Naturala
SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39
U S U R B I L
Tel. 943 364 597

WWW.sidrassaizar.com



SAIZAR

sagardo botila **produkzioa**



UDAN izandako bero sargoriak kalte egin zion hemengo sagarrari, eta aurreko urteetan baino kanpoko sagar gehiago erabili behar izan dute sagardogileek. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Lehorteak kalte egin zion bertako sagarrari

Iazko sagardoaren %40 hemengo sagarrarekin egin zuten; aurten, ordea, %5 bakarrik egin dute hemengoarekin, udako beroagatik

Hasiera batean sagarra bazen arren, sagarra garaia baino lehen desegin zen. Abuztuaren aurrenerako sagarraren produkzio erdia erori egin zen; beste erdia, ordea, irailerako amaitu egin zen. Euskal Herriko sagastietan sagar gutxi zegoen, lehortearen ondorioz. Orain bi urteko udan, adibidez, euriteak zirela eta, sagastietan sagar uga-

ri ikusten zen. Beroarekin, ordea, sagarrak segituan erortzen dira zuhaitzetik.

Abuztua oso garrantzitsua da nekazariarentzat, sagardoari begira badaude behintzat. Tenperatura epelekin batera hezetasuna behar baitu, euria alegia, baina neurrian. Euskal Herrian horrelako udak egin ohi ditu. Aurreko urtean, ordea, lehortearekin Eus-

kal Herriko sagar produkzioaren %5 soilik salbatu zen, eta kanpotik ekarri behar izan dituzte sagarrak, Europatik. Nahiz eta han ere bero egin, hemen baino gutxiago egin da. Galizian eta Asturiasen ere halakoxe panorama izan dute. Abuztuaren sagarra erori zenean jaso zuten sagardogileek sagardo gozoa izango dute, zalantzarik gabe. Aurreko den-

boraldian udako euriek ekarritako gozotasun faltarik ez du izango sagardo horrek; Euskal Herriko sagarrondoei emandako %5arekin egindako sagardoa, hain zuzen ere.

Hainbeste sagar kanpotik ekarrita, kezkatuta zeuden sagardogileak, zer nolako sagardoa lortuko zuten ez zekitelako. Hala ere, gustura daude emaitzarekin. Oro har, gradu bat edo beste gehiago du, eguzkitik jasotako beroak sagarrak gozatu egin dituelako, eta, ondorioz, sagarrek azukre gehiago izan dute. Sagardogileek diotenez, ondo hartzitu da eta sagardo suabea

atera da; gradutan pixka bat gehiagokoa eta fruta zaporekoa eta aromatikoia izan da aurtengo sagardoa.

Sagardotegietako nagusiak, beraz, gustura eta pozik daude, abuztuko beroek iragartzen zuten panorama beltzetik jendeak sagardotegietara joaten jarraitu duelako. Sagardoa, halere, ez da sagardotegietako amu bakarra, eta txuletak, bakailao tortillak, gaztak eta intxaurrek ere laguntzen omen dute. Hala ere, Euskal Herriko sagardoak kale egiten duen bezala, klima dela eta, jasnariari dagokion eskaintza ere pixkanaka zabaltzen ari da; badi-ra Alemaniako eta Danimarkako haragia edota Norvegiako bakailaoa eskaintzen duten sagardotegiak. Buffaloaren haragia ere sona hartzen ari da. Euskaldunak, beraz, hemengoaz gain, ari gara mugaz eta itsasoz haratago dauden beste herrietako jakiak probatzen, eta, sagarrarekin bezala, gureekin nahasten.



sagardo botila **kortxoa**

Kortxoa eta botilaratzea: gero eta garrantzitsuago

Kortxoak sagardoaren esentzia botilaren barnean iraunarazten du. Kortxo aglomeratuak eta naturalak daude. Etiketa sagardotegiaren berezitasuna da, legeak agintzen duena

Kortxoak artelatetik ateratzen da, haren enborreko azaletik. Jakina da ezinbestekoa dela botilak dakarren likidoaren jatorrizko osagaiei eusteko, egoki irauteko. Prozesua hau da: artelatzen azala alambre batean jarri, eta egosi egiten da. Ego-

sitako azal zatia makina batzuetatik iragan ostean kortxoak ateratzen da. Extremaduran produzitzen da sagardo botilentzako kortxoak. Artelatzen ugari dira han.

Bi kortxo mota daude: aglomeratuak eta naturalak. Sagardoa-

rentzat aglomeratuak da erabiliena; garai batean naturala izan ohi zen erabiliena. Aglomeratuak naturala baino astunxeagoa eta gogorragoa da, txinparta duten edarietan erabilia. Astigarragako Simak enpresak saltzen ditu sagardo botilentzako kortxoak

duela urte batzuetatik. Kortxo batek zenbat balio duen? Hara bada, 0,04 zentimo. Garestiagoak ere badira (erreserba handietako ardoentzat). Sagardo botilak produzitu eta lasterrera edaten direnez, ez du halako kortxorik behar.

Horrek, hala eta guztiz ere, ez du esan nahi garrantzitsua ez denik. Kortxoak behar bezala ez bada jartzen, inguruko usaina bereganatzeko arriskua du sagardoak, baita berezko txinparta galtzekoa ere. Duela urte batzuetatik hona, kortxoan sagardotegiaren izena jartzen da, eta etiketarekin batera sagardoaren identifikazio agiria erakusten dute. Hori dena, sagardogileak kortxoari eta etiketari garrantzi handiagoa ematen dien seinalea.

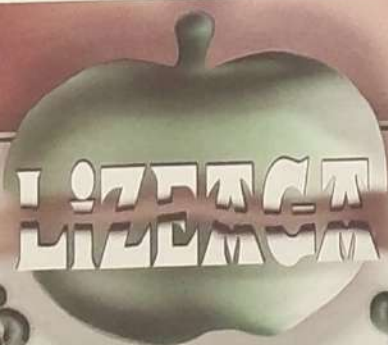


KORTXO aglomeratuak eta naturalak erabiltzen dira sagardoa botilaratzeko. ANDONI CANALLIEDA / ARGAZKI PRESS

Sagardoaren botilaratzea eta etiketa

Sagardoa egin eta botilaratu arteko lana luzea eta garestia da. Hala ere, azken urteetan sagardogintzako sektorea, nekazaritzarekin batera, teknifikatu egin da, eta prozesua laburtzea lortu dute horrela. Sagardoa, berez, nahiko produktu merkea da, baina sagardogintzan erabiltzen diren makinak ez. Horiek horrela, sagardogileak makinak ahalik eta denbora gehiena iraun dezaten saiatzen dira.

Euskal sagardogileek, egiten duten sagardo gehiena botilaratu egiten dute. Botilak, lehen esan bezala, kortxoak eraman behar du, etiketarekin batera. Legeak, produktu guztiek identifikazioa eraman behar dutela esaten du. Horretarako, kortxoak botilari sartzeko bezala, makinak dituzte sagardogileek. Makina hauek, batez beste, 10 bat urte irautean dute, eta Italian fabrikatzen dituzte, eta, hain garestiak dira, ez da harritzekoa sagardogileek 10 urte horiek 12 edo 14 izatea nahi izatea. Makinei ematen dieten trataera ere ez da halamoduzkoa; garbiketa zorrotzak izaten dituzte.



LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**

sagardo botila **errezetak**

Sagardoa sukaldean ere present

Hainbat plater prestatzeko erabiltzen da sagardoa osagai gisa

◊ Sagardoa ez da soilik edaten. Euskaldunok sukaldaritzarako dugun zaletasunak sagardoarekin plater ezberdinak sortzera eta esperimentazioa eraman gaitu. Baina badira urte batzuk, jada, horretaz. Euskal

sukaldeak munduan duen oihartzuna dela eta, euskal sukaldariak bertako produktuekin luxuzko platerak sortzera eraman ditu. Hauetako osagai bat da Euskal Herriko Sagardoa. Hona hemen errezeta horietako batzuk.



MARISOL RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

Ahatea sagardo saltsan

Osagaiak (4 lagunentzat): kilo t'erdiko ahatea, 50 gramo gurin, oliba olio, irlin gollarakadaxo bat, 30 zentilitro sagardo, ura, 200 gramo oliba, bi tipula, perexila, berakatz eta gatza.

Prestaketa: ahatea garbitu eta barrunbeetatik jateko dagoena gorde saltsa egiteko. Ahatea lotu eta eltze handi batean sartu gurina eta oliba olioz, ahatea gorritzen joan arte. Behin gorrituta eltzetik atera. Kazuela bereko olio eta saltsa probestuz, ahatea garbitzerakoan saltsa egiteko utzi ditugun barrunbe jangarriak bota bertara, tipula, perexil eta berakatz txikituarekin batera. Saltsa hau egindakoan, sartu ahatea berriz, ura eta sagardoa erantsiz. Estali eltzea eta ordu t'erdiz sutan utzi (su ertaina). Bitartean, olibei hezurra kendu eta egosten jarri 20 minutuz. Ahatea prest dagoenean, sokak moztu eta zatitu, eltzean bertan. Eltzeke saltsa iragazitik pasatu eta ahateari gaineratu, olibekin batera. Minutu batzuk su baxuan utzi eta mahairako prest dago.



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Arkumea sagardo erara

Osagaiak (4 lagunentzat): 4 kilo arkume, berakatz buru bat, ura, gatza, sagardo litro erdia, 4 patata, oliba olio.

Prestaketa: arkumea lau zatitan egin eta berakatz jarri. Ondoren, oliba olioz busti arkumea, lito gabe, eta gatzatu puntura. Arkumea laberatu behar dugun ontzia eta labea ondo berotuta, jarri arkume zatiak bertan, patatak xerretan ebakita eta laberatu ur pixkatekin. Arkumea prest egoteko hogeitatu minutu falta direnean isuri litro erdi sagardoa. Hau eginda, beste bost minutu utziko dugu arkumea, izerditziz. Mahairako prest dugu arkumea.



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Kokotxak sagardo erara

Osagaiak (4 lagunentzat): 2 kilo kokotxa, 25 zentilitro oliba olio, 8 berakatz ale, 2 piper berde "txorizero", perexil txikitua, 10 zentilitro sagardo eta kokotxen salda (10 zentilitro).

Prestaketa: lehenik kokotxak garbitu behar dira eta gero lehortu trapu batekin. Behin kokotxak garbituta geratzen diren hondakinekin salda egingo dugu: gero errezetaren osagai bilakatuak diren kokotxa hondakinekin, lito, lau den batean egosten jarri, su apalean. Buztinezko ontzi batean oliba olio, berakatz pikatua eta kokotxak jartzen dira eta zurezko sardeska batez nahasten dugu dena. Ontzia su ertainean dagoela, hartu ontzia bi eskuekin eta aurrera eta atzera mugitzea aholkatzen da. Bost minutu iraganda, ontzia sutatik kendu eta izerditziz utzi pixkatean. Zartagin bat hartu eta oliba oliotan berakatz ale zatitu bat gorritu. Behin berakatz gorrituta, kokotxen ontzia berriz berotu sutan eta berakatz gehitu. Segidan, aurrez eginiko mugimenduak errepikatuko ditugu, sagardoa goilarakadaka isurtzen dugun heinean. Sagardoa gainera isurtzen ari garen bezala aurrez prestatutako kokotxa hondarren salda ere gehituko diegu (dena ez). Salda eta sagardoa kokotxeekin ondo ezkondu eta gero bost minutuz utziko dugu ontzia su apalean eta ondoren sutatik kendu. Ondoren, zartagina hartu eta piper berde «txorizeroak» eta perexila frijituko ditugu. Kokotxen salda pixka bat isuri eta dena ongi nahastu ondoren eta kokotxen buztinezko ontzia berriz sutan ezarri, piperren saltsa gehituko diegu kokotxei. Bost minutuz sutan eduki eta mahairatzeko prest dira legatz kokotxak.

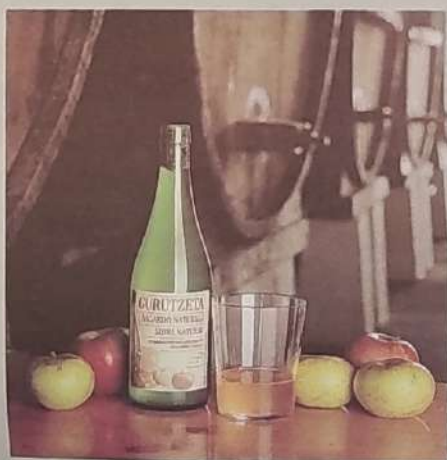
Sagardo sorbetea

Osagaiak: sagar berdearen izozkia eta sagardo litro bat.

Prestaketa: sagar berdearen izozkia pitxar handi batean jarri. Izozkia likidotu arte sagardoa isuri, pitxarreko izozkia urtu arte. Urtutzen denean ez isuri sagardo gehiago. Hau dena egiten den bitartean goilara batekin nahastu eta izozkia hausten saiatu, sagardoarekin errazago ezkondu dadin. Apartsua gera dadin, gehiago eragin goilarari.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egiua: Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax: 943 31 10 01 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

REZOLA

TOLARE-SAGARDOTEGIA

SAGARDOA BOTILAN SALGAI
ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta
ANTXUMEA ENKARGUZ.

URTE OSOAN
ZABALIK
TXOTXETIK ETA BOTILATIK

Ipintza baserria • Santio Zeharra
943 55 66 37 - 608 14 33 32 - ASTIGARRAGA



GIPUZKOAN 30 milioi litro sagardo egiten zen XX. mendearen hasieran. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Sardin zaharrak lehen; orain, berriz, txuleta

◀ Garai batean sagardoak ez zuen orain duen bezalako sonarik. Euskal Herria sagarrondoez josfa zegoen, Nafarroa eta Araban izan ezik; han baziren arren, mahastieta-

ko ardoak herrian zuen zaletasuna nabarmenagoa zen. Gipuzkoan mende hasieran urteko 30 milioi litro sagardo egiten ziren. Etxegintzarako pinua landatzearen errentaga-

rritasunak, nekazarien artean ardoa lan gogorrek egiteko aproposagoa izateak eta ardoa edateko ohitura zabaltzeak ez zuten sagardoa herriaren ohituretatik baztertzea besterik ekarri. 1967. urtean 1.250.000 litro sagardo egin ziren Gipuzkoan.

Gainbehera latza; sagardoa probatzera joaten zirenek sardina zaharrak eta atuna jaten zituzten, edo bestela baserritarrak etxeko abereren bat hiltzen zuen, sagardotegira hurbiltzen zirenak egunak pasatzen baitzituzten batzuetan. 1998. urtean 8 milioi litro sagardo egin ziren; badirudi sagardoa suspertzen ari dela pixkanaka.





TOLARE
SAGARDOTEGIA

eizmendi



Maixa Eizmendi

Osiñaga auzoa - Tel.: 943 55 64 05 - 616 450 380 HERNANI



D.M.P.

◀ **mangerak eta ureztatzeko t**

◀ **tutueriak eta osagarriak**

Sagararak badu historia

◀ XVII. mendearen hasieran euskaldun anitz hil ziren Bordeleatik etorritako Pierre de Lancre inkisitzallearenugarretan. Haien bekatu bakarra Adanek jandako fruitu 'madarikatuarekin' egindako edaria edatea nonbait. Denboran haratago joanez, milurtearen hasieran, 1014. urteko apirilaren 17an hain zuzen ere, Santxo Handia Nafarroako erregeak Leireko monasterioari diploma bat luzatu zion, idazkian bertako sagarrondoei erreferentzia eginez. 1189. urtean, garai batean Ingalaterrako errege izandako Rikardo Lehoi Bihotzek

Lapurdin sagarrondoak babes-tuko zituen lehen legea plazaratu zuen. Sagastietan kalteak sortzen zituen edozein animaliren jabeak eta pertsonak zigorrak izango zituzten. 1457. urteko Hernaniko lege batean, sakratuak kontsideratuak ziren bost sagarrondo moztuz gero, heriotz zigorra ezartzen zen. Eta Bizkaian gauza bera. Foru zaharretako dokumentuek erakusten digute, sagarrondoei, sagarrak eta sagardoak babes berezia izan dutela legedi eta gizarte mailan, herriari estuki atxikirik izan diren produktuen seinale.



SARDINAK ere jaten ziren sagardotegietan. IMANOL OTEGI

sagardo botila botilatzea

BERRIA

SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA

SAGARDO BOTILAKO HONDARRA GARBITZEA

Errekatzo plaza, 5-6 · 20115 ASTIGARRAGA
Tel./faxa: 943 55 56 51 · 609 428 622

OTSUA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

-Simon Etxeberria-

-Sagardoa botilan salgai

OSIÑAGA AUZOA
TEL: 943 55 68 94
HERNANI

ADURIZ SAGARDOTEGIA

Menuak 20-21€

Aranaben 7
Iturriotz auzoa • Oiartzun

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista gara

Errekatzo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

ITXASBURU SAGARDOTEGIA

BERTAKO SAGARRA

Tel.: 943 55 68 79 Osiñaga auzoa • Hernani

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

943 55 58 46 - 616 287 867

ixabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI



80ko HAMARDADAN sagardoa botilaratzeko botilak sortu ziren. GABU GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Sagardo botila

Xanpain botiletan botilaratzen zuten garai batean sagardoa; baina 80ko hamarkadan beste botila bat jaio zen: sagardoa botila, hain zuzen

Euskal Herrian egiten den sagardoa botilaratzeko erabiltzen den botilak halaxe du izena: sagardoa. Horrela deitu zuten patentatu zutenean; izan ere, 80ko hamarkada arte xanpain botiletan botilaratzen zuten. Orain, ezin da sagardo botiletan ezertxo ere botilaratu, sagardoa ez bada. Lehen Kataluniako Robira enpresan egiten ziren botila hauek, baina Madrilo enpresa bat ere badabil botilak egiten, sagardoak egiten, Vicasa izenekoa. Lan handia eskatzen du sagardoaren fabrikazioak; arreata handia

eskatzen duen prozesua da. Robira enpresan, urteko 1.500.000 sagardo botila egiten zituzten; orain, ordea, sagardogileek berrerrabili egiten dituzte, berrerrabilerari lehen tasuna ematen diote. 80ko hamarkadan ez zen sagardoa botilaratzeko botilak egiten zuen enpresarik. Enpresa katalanak aukera ikusi eta Euskal Herriko merkaturan sartzea erabaki zuen, gero eta gehiago kontsumitzen zen edari batenean hain zuzen ere: sagardoarenean.

Euskal sagardogileek badakite Euskal Herrian egiten den

sagardo gehiena merkaturatu egiten dela. Botilaratu beharra dago, gero jatetxe eta dendetan saltzeko. Sagardorako egiten den botila berezia da: 540 gramo inguru pisatzen du, gasa duten edariek presio gehiago dutenez pisu gehiagoko botila behar dutelako. Konparazio bat egiteko, ardo botilak baino gehixeago pisatzen du, baina xanpainarena baino gutxiago, xanpala gas gehiena duena baita.

Botilak berrerrabili

Gaur egun ohitura sagardoa txotx denboraldian edatea da, ordea. Sagardoarekin lan egiten dutenel gustatuko litzaieke sagardoa urte osoan paretsu edango balitz. Ardoa bezala, esaterako. Ardo, sagardo nahiz xanpain botilak egiteko material bera erabiltzen da, denok ezagutzen dugun beiraz. Guztia, ordea, prozesu bera erabiltzen egiten dira: moldea da aldatzen den gauza bakarra. Sagardogile bakoitzak ditu milaka botila, baina gaur egun garrantzi handia ematen zaio botilak garbitu eta berrerrabiltzeari, naturarako eta sagardogileentzat eurentzat onura izango delako. Sagardotegi ia guztietan topatuko dugu garbigailua izeneko makina. Botilak garbigailuan sartu eta garbitu egiten dira, eta, hala, sagardogileak berriz ere erabil ditzake botila horiek.

EGUZKI JATETXEA

Tel.: 943 34 12 25
Orereta kalea, 2 • ORERETA 20100

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Urte osoan sagardo botila salgai

Urte osoan, gosari, bazkari eta afariak

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81

Puntu egokia lortu bidean

Bizkaiko eta Gipuzkoako Aldundiek sagardoa hobetzeko abiatutako produkzio prozesuak lehenengo emaitzak eman ditu

Bizkaiko eta Gipuzkoako diputazioek eta hainbat unibertsitate eta elkarteek duela urte batzuetatik Euskal Herriko sagardoaren ezaugarriak, sagarrak eta sagardoaren produkzio prozesuak aztertzen dihardute. Diputazioek eta elkarteek interes handia dute gure saldaren kalitatea garatzeko.

Ez da erraza sagardoaren inguruan ikerketak egitea, lehen emaitzak ikusteko denbora dezentz pasatu behar izaten baita

lanean. Horrela, sagar mikatz eta garratzen arteko sagarren konbinaketan urtez urte emaitzak hobetuz doaz. Diputazioek elkarlanean dihardute sagardogileen elkarteekin mota berriak eskainiz, eta lehen pauso hau eman ondoren, sagardogileek hauek dastatzen dituzte.

Bizkaian 1987an hasi ziren ikerketa hauek eta egun, geroztik egindako hautaketen ondorengo 20 barietate preselektionatu dira, bereziak beren mikatzasun

eta polifenol mailengatik. Ikerketak bi ikuspuntu hartzen ditu bere baitan: produktuarena eta teknologikoa (bodegan egingo zaion trataera). Diputazioak sagardogileei barietate hauek eskaintzen dizkie eta hauek produkzio fasearen ondoren emaitzak alderatzen dituzte, sinbiosi moduko bat sortuz.

Bizkaiko diputazioak sagardoaren elaborazioan ikerketa batzuk egin ditu bide honetan, ezaugarri teknologiko ezberdinetan eta sagar barietate ezberdinen arteko nahasketan oinarrituz. Bide honetan, txotxerako sagardo klase bat bilatzen da eta maiatzetik aurrerako garaia irakurteko beste bat, karakter gehiagoz jantzia.

Bestalde, Kimika Analitikoko kanpusaren, Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen eta Gipuzkoa eta Bizkaiko diputazioen artean proiektu bat aurkeztu dute. Bertan sagar barietateen eta sagardoaren ezaugarri polifenolikoak eta sagardogintzan mikrofiltrazioek nola eragiten duten aztertzen dute.

Hala eta guztiz ere ez da sagardoaren inguruan egiten diren ikerketa bakarrak; Derion bada sagardoa eta txakolina ikertzen duen laborategi bat; Zallako Bodega Esperimentala-ren guneak, teknologiararen ekarpenak sagardogintzara hurbildu, sagardoa behatu eta Euskal Herriko sagardogileei sagardo ezberdinen dastaketak eskaintzen dizkie, hauek beren sagardoaren zapoaren ildoa pertsonalki aukeratzeko.



SAGARRAREN kalitatea aztertzen dute Aldundiek. JON URBE / AP

GARTZIATEGI
Tolare - Sagardotegia
XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tel.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA



ERRETEGIA
ARRATZAIN
TOLARE-SAGARDOTEGIA

Arratzain Zahar Baserria
Tel.: 943 58 09 74
USURBIL



ISASTEGI
sagardotegia

Isastegi Sagardotegia, S.L.
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A / 20400 TOLOSA
Tel.: (945) 65 29 64

ola
SAGARDOTEGIA

182 Meaka Auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130

- Klimatizaturak
- Bertako sagarrei eginakoa
- Menua 20 €
- Eguneroko arratsalde irekita

AKELENEA
Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegia



Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

Tel.: 943 692 452
Faxa: 943 692 153

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

ABURUZA
Tolare - Sagardotegia

sagardo botila sagardo eguna



GIRO aparta izaten da Usurbilen Sagardo Egunean eta herriko kaleak jendez gainezka izaten dira. ANDONI CANALDEA / ARGAZKI PRESS

Usurbilen urrezko hitzordua

Hogeitahirugarren urtez sagardo egunaz gozatzeko aukera dago Usurbilen

Orain 23 urte luze lehen sagardo eguna ospatu zenean, 12 sagardogilek aurkeztu zuten beren baserrietako *mama gaxoa*. Hasieran, ardoak irabazia zuen eremuan sagardoaren eta sagardotegietako kultura zabaltzea zen asmoa. Tabernek zuten izaera irauli eta sagardoa kalean aurkeztearen helburua, jendaurrean, jai giro batean bildurik. Orain jada, Sagardo Egunaren Lagunak elkarteak kideen arabera, sagardoa urte osoko edari bihurtzea da helburua; gizartearen sagardoa edateko kultura hedatzea, ez soilik urte hasieran eta sagardo-

tegietan, baita jatetxe, soziedade eta etxeetan, urte erdian edota bukaeran ere.

Igandean, ordea, urteroko giro alaiak gipuzkoako herri hau inguratuko duela espero da. 11:00etan emango zaio hasiera egunari eta herrian zehar 40-45 sagardogileren postuak banatuko dira.

Sagardogileek ere atseginez hartu ohi dute Usurbilgo ospakizuna, txotx garalari nolabait bukaera eman eta beraien sagardoa dastatzeko. Plazan, irekiera ospakizun bezala, Ramon Camino, Araeta sagardotegiko nagusiari omenaldi

bat egingo diote Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunaren elkartekoek. 11:00etatik aurrera jaigiroa nagusi izango da Usurbilgo kaleetan. Ez da musikarik faltako, trikitilariak herriko kaleak alaituz ibiliko baitira.

Kantabriako epaimahaia

Sagardo botatzaileen urteroko txapelketa 12:00etan hasiko da eta epaimahai bezala Kantabriako sagardozale elkarte bat izango da. Gorrotxategi sagardotegiak sagarrekin egindako postre ezberdinen postua jarriko du, sagarrak sagardoa egiteko soilik

balio ez duela adieraziz. Beste postu berezi bat tolaarearen erakustetarena da; bertan sagardoaren mostoa egingo da, jendeak dasta dezan. Sagardo naturalaren elaborazioak ere tarte txiki bat izango du erakusketa bat dela medio.

Jateko faltan geratuko denik ez da izango, pintxo ezberdinak eskainiko dituen beste postuak ere egongo baitira.

Usurbilgoa ez da hala ere Euskal Herriko sagardo egun bakarra izango. Iparraldean ari dira ahalegin berezia egiten. Han, sagardoa gizarteratu nahian, sagardo egun ezberdinak egingo

dituzte: «Sagardo Berri 2004»-lelopean. Hiruki elkartea da, hain zuzen ere, emeki lan horretan dabilena. Lehena apirilaren 25ean Hazparneko ikastolak antolatu zuen eta sagardo bazkari bezala aurkeztu zuten. Hurrengo maiatzaren 29an Baionako Sagardo Egunak beste tarte bat emango die sagardozaleei eta ekainaren 12an, berriaz, Hendaiako Sagardo Egunak. Irailaren 26, ordea, behin uda iraganda, Urruñan «Sagartinka» izeneko jaialdia burutuko da.

Hiriburu zaharrean, Iruñean, abuztuaren 15ean izango da hitzordua.



Usurbilgo Udala

Usurbil, sagardoaren lurraldea

'Sagardoa, txotxetik botilara'

