

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

**SAGARDOTEGIA**  
**TXOTX**  
**ARDO UPATEGIA**

**Baiona**  
 Jauregiberri 49  
 05 59 59 46 80

**Miarritze**  
 (Pantaleon deitzen duten tokian)  
 Verdun etorbidea, 36  
 05 59 22 32 67

Gauerdia arteko zerbitzua, eta gero ikuskizun guztiak!  
 Gure gan giroa ezagutzeko, sartu hemen  
 www.cheztxotxsidreria.com

**LA CIDRERIE**  
 R.N. 10 - 64700 BIRIATOU

**CAMINO BERRY**  
 ETXERO SAGARNOA  
 LA CIDRERIE

SARL SAGARDOTEGIAK botilatua

SAGARDOAN JAKITENA BAZARA  
 ALDEA NABARITZEKO DUTU



Sagard Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

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

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialtune bidea. Astigarra. 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 edarizat hartu izan da. Sagardoa, ordea, ia Euskal Herri osoko base-rietan 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

Arabian, Bizkaian, Nafarroan eta baita Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan ere. Azken haucetan, 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, Britainiatik, inportatzen dituzte. Beste urte batzuetan Iparraldeko sagarrak Nafarroara, Gipuzkoara eta beste herrialdeetara eraman izan dituzte, baina aurrean beren ekoizpenerako sagarrak soilik lortu dituzte, ez dute inora ere esportatu. Gutxi gorabehera 60.000-65.000 litro sagardo produzitu dituzte aurrean.

Duela 15 bat urte, Sagartzea elkarteak sortu zenean, Iparraldean sagardoaren egoera oso bestela-

koa zen; ez zegoen ia ekoizlerik; lehen, etxeetan eta etxerako ekoizten zen. Sagartzea elkarteak eta Eztigar kooperatibak seiehun sagarrarondo landatu zituzten 1989an. Elkarte horrek izugarriko lana egin du sortu zenetik egun arte; sagarrondoan txertotan 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 Nafarroara 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

Baxajaur: sagarno idorra  
 Basandera: sagarno goxoa  
 Txalaparta: sagarno idorra, barrika haritzezkoetan ondua

Garuzko JATZU • Tel./fax: 0033 569 461 622