

# Ilunagoa, baina hobea

◆ Sagardotegiak hasiak dira sagardozaleen mama egarria asetzen. Itaundutako Euskal Herriko 11 sagardogilek esan digutenez, aurtengo sagardoa, iazkoaren aldean, ilunagoa izango da (hemengo sagar

gehiago izan delako), baina hobea. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegien artean produktoreak direnak eta gainerakoak bereizteko sortu nahi duen Tolare-Sagardotegia izendapenari buruz ere

hitz egin dugu haiekin. Sagardoaren eta sagardotegien etorkizunari dagokionez itxaropentsuak diren arren, sagardo botilaren kontsumoa indartu behar dela azpimarratu digute.

**Joakin Otaño** • Petritegi sagardotegia (Hernani)



1- Urte hasiera gogorra izan genuen, baina, hala ere, uste baino sagar gehiago jaso ditugu hemen. Falta zen sagarra Espainiatik eta Frantziatik ekarri da. Nahiko ongi dator aurtengo sagardoa; izan den sagarraren kalitatea kontuan izanik, uste baino hobea. Kalitate aldetik ona dator.

2- Ez nago ez alde ez kontra. Akaso beharra izango da. Lehengo sagardotegiak tolare sagardotegiak ziren, baina orain zabaltzen diren askok ez dute dolarerik. Bakoitzak bere aukera egiten du, eta sagardotegi batzuetan upel txikiak jartzan ari dira, esaterako. Hobea edo txarra izango den? Nik uste dut ez dela inoren kaltean izango behintzat. Izendapenaren aurretik ere bereizita zeuden sagardotegiak, upelak bertan izaten baitira eta igartzen baita zein sagar-

**GALDERAK**

1. Nolako izango da aurtengo sagardoa? 2. Zein iritzi duzu indarrean jarri nahi den Tolare-Sagardotegia izendapenari buruz? 3. Zein da sagardoaren eta sagardotegien etorkizuna?

dotegitan egiten duten sagardoa eta non ez.

3- Sagardotegietako jendetza ez da jaitsiko. Gazteek sagardoa edaten dute.

Bestalde, sagardotegia asko aldatu da; onerako eta txarrerako. Txarrerako zergatik? Edozeri deitzen zaiolako sagardotegia. Onerako, berriz, jende gazteak sagardoa edaten delako.

**Joxe Lasarte** • Larregain sagardotegia (Hernani)



1- Ona dator sagardoa, oraingo behintzat. Sagardo lasaia da aurtengoa, eta zapore aldetik ere gustura gaude. Iazko sagardoa bezain ona edo hobea dator. Kolore aldetik pixka bat gorriagoa dator, baina gustuz ona.

2- Komenigarria iruditzen zait. Hala jakin daiteke sagardoa bertan egiten den edo ez. Horren abantaila? Hasierakoa eta oinarrikoa da sagardoa nola egiten den jakitea. Sagardotegietan, sagardoa saltzeaz gain, sagardoa egiten dela jakitea komeni da, hau ez dela denda bat jakitea. Sagardoa norberak egiten badu gehiago daki, gehiago mimatzen du sagardoa.

3- Geldiune batean gaudela uste dut, sagardotegiak aurrera edo atzera egingo duen ez dakigula. Oraingo etorkizuna ongi ikusten dut. Bere garaian sagardotegiei bultzada handia eman zitzaion, baina botilako sagardoari ez. Jendea ez da ohitu botilatik edatera, eta sagardoa berez hori izan beharko luke, botilatik edatekoa. Baina horren inguruan ez da aurrerapausorik ematen. Jendeak ikasi behar du urte osoko edari bat dela, ez txotx garaiak bakarrik.

**Marisa Eizmendi** •

Eizmendi sagardotegia (Hernani)



1- Aurtengo sagardoa nahiko ona izango da. Iazkoa baino kolore kargatuagoa izango du, hemengo eta Frantziako sagarrekin egin baitugu. Galiziatik eta Asturiastik oso gutxi ekarri dugu. Kalitatez, iazkoaren parekoa edo hobea izango da. Hori botilan ikusiko dugu.

2- Tolare-Sagardotegia izendapena egokia da produktoreak garenak eta ez direnak bereizteko, egiten dugunak eta guri erosten digutenak bereizteko.

3- Azken urteotan jende berdintsua ibili da sagardotegietan. Jende gazte asko hasi da sagardotegietara etortzen, eta gero eta

gazte gehiagok edaten dute sagardoa.

Hala ere, sagardotegietara jende asko etorri arren, gero kosta egiten da botilak erostea. Sagardoa edateko ohitura zabaldu egin behar dugu txotx garaitik kanpo.

**Joxe Migel Bereziartua** • Bereziartua sagardotegia (Astigarraga)



1- Gipuzkoan sagar askorik ez da izan, nahiz eta hasieran uste zen baino uzta hobea izan. Gero Asturias eta Galiziarra joan gara sagar bila, baina aurtan ez da izan sagarrik eta Frantziara joan behar izan dugu. Ez dago dudarik Frantziako sagarra ona dela, sagardo sagarra da, baina bakoitzak bere forma ematen dio, eta kolorez kargatuago eta garraztasun baxuagoa du. Sagardoa oso ona dator. Parametro aldetik esango nuke sagardo perfektuak datozela.

QUESERIA  
EL PASTOR VASCO

...GURE LURRA  
...GURE GAZTA

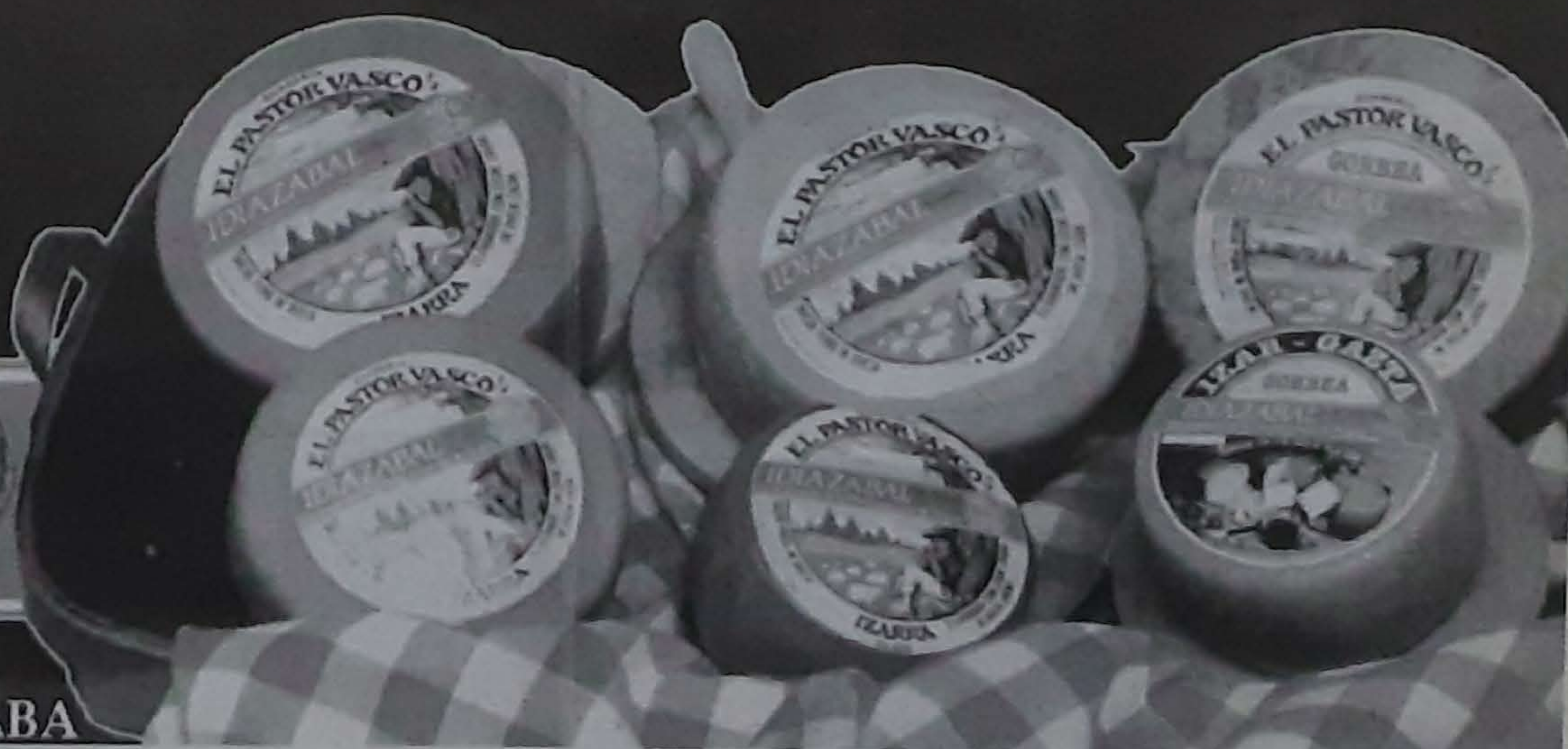
berme osoz

IDIAZABAL

Con la garantía de la Denominación de Origen

EL PASTOR VASCO S.A.

SAN VICENTE, 19. TLF. 945 - 43 71 54 - 01440 IZARRA-ARABA



2- Orain urte batzuk, behintzat, sagardotegi izena gurea genuen sagardogilek. Azken urteotan, aldiz, ikusi da edozein lekutan sagardotegi-jatetxeak sortu direla. Dolare izen horrekin bereizi egingo da sagardotegi-jatetxea eta sagardotegia zer diren. Beharbada, ez da hori egin behar zen guztia, baina lehen pauso bat da.

3- Izan dira egoera nahiko ilun ikusten ziren urteak, baina pixkanaka kontuak bereizten eta identifikatzen hasi dira. Alde batetik, jatetxeak daude, eta, bestetik, sagardotegiak. Hor apustu gogorra egin du askok. Sagardogileak finkatuta daudela uste dut, eta hori aurrerapauso handia da. Bide onetik goaz.

### Gabriel Lizeaga •

Lizeaga sagardotegia (Astigarraga)



1- Aurten sagar hutsunea nabarmen izan dugu. Hemengo sagarra nahi genuen, baina gutxiago izan dugu. Normandia aldera begira jarri ginen, eta han sagar geza-mikats nabarmena dago. Hala ere, oso sagardo ona dator: mikatz onekoa, kolore ederrekoa, eta gradu aldetik gehiago ditu.

2- Bereizteko garaia heldu da. Aurretik sagardotegiak egileak bakarrik ginen. Gaur, berriz, sagardo egileetatik aparte ere badira sagardotegiak. Bereiztea ona da. Tolare-sagardotegia alde batetik, eta sagardotegi-jatetxea bestetik.

3- Jende gaztea sagardoaren kontsumora irauli dela uste dut. Horregatik,

oso ongi ikusten dut etorkizuna kontsumitzaileen aldetik. Baita egileen aldetik ere. Gero eta hobeto eta garbiago eta mekanizatuago ikusten dut

### Jose Antonio Errea •

Aizoain sagardotegia (Aitzoain)



1- Ona dator sagardoa, aurreko urteetan baino hobea. Zaporea suabeagoa du, edateko errazagoa.

2- Ongi iruditzen zait bereiztea hori. Uste dut ezberdina dela, gainera, sagardo egileek saltzen duten sagardoa eta bestela upeletan izaten dutena. Sagardo egileena errazagoa dela uste dut edateko. Kontsumitzaileak jakin dezala zer edaten ari den.

3- Nik uste gaina jo duela sagardotegiak. Sagardotegi asko zabaldu dira. Uste dut sagardoaren kultura gordeko dela, gogor. Baina, batez ere, sagardoa edaten duen jendeagatik, egungo esnobismoagatik baino gehiago.

### Juan Joxe Urruzola •

Elutxeta sagardotegia (Umieta)



1- Ongi dator. Sagar gutxi izan da, baina azkenean osatu da. Gustuz nahiko ona dator.

2- Nolabait, sagardotegiak eta jatetxeak bereizteko jarritako izena da, baina, nire ustez, hobea zen beste sagardotegi izena ken-

zea. Sagardoa besteak egin eta upel batzuk jartzen dituzten horiei *erretegia sagardoarekin* jarri beharko litzateke izena. Asturiasen ere badago bereizketa hori.

3- Ongi ikusten dut etorkizuna, baina lan eginda. Urte osoan lan egin behar da sagardotegia aurrera eramateko. Dena dela, hemen sagardotegi garaian sagardoa edaten duten guztiek gero urtean zehar ez dute sagardoa edateko ohiturarik.

### Ximon Etxeberria •

Otsua-Enea sagardotegia (Hernani)



1- Aurten sagardoa ondo dator. Niretzat, politena da egin duela irakin bat natural-naturala. Irakin lasai horrek ekarri du sagardoa modu naturalean egitea, hotzik gabe. Sagardoa atzeratuxeagoa dator orain upelak irekitzeko, baina hobea. Oso zapore ona du momentuan, bukaera mikatzarekin.

2- Sagardotegiak izugarri zabaltzen ari dira, sagardoa upeletik eskaintzen duen edozeri sagardotegia deitzen zaio. Izendapena sortzea ona da, jendeak jakin behar baitu nora doan eta zer hartzen ari diren. Guztiok gara sagardotegiak, baina sagardotegien artean ezberdintasunak daude.

3- Etorkizun polita ikusten diet sagardotegiei, gazteek ere sagardoa gero eta gehiago edaten baitute, festetan, afarietan... Baina sagardoa urte guttiko edaria da. Hori konpondu egin behar da.

### Joseba Jauregi •

Txertota sagardotegia (Andoain)

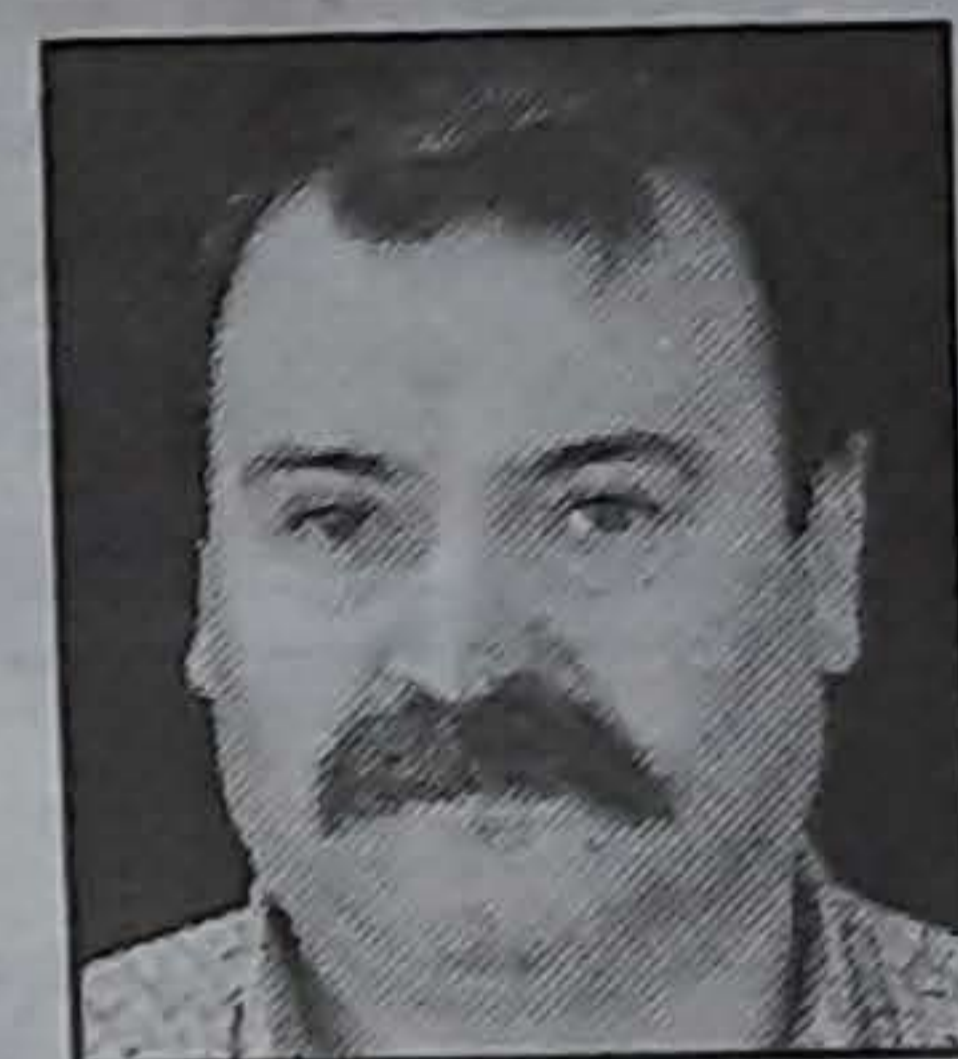


1- Iazkoaren aldean kolore ilunagoa izango du, tanino gehiago duelako; zaporea mikatzagoa ere badu. Hori eguraldiagatik gertatu da, eta iazkoaren aldean sagar mota ezberdina izan delako.

2- Norberaren bereiztasuna defendatu egin behar du. Ez nago gainontzeko sagardotegien kontra, beren sagardoa produzitzen ez dutenen kontra. Okindegiek ere ogia berak egin dezake edo ez. Horiek ere eskubidea dute sagardotegia izateko.

3- Sagardoaren kalitatea hobetu behar dugu. Sagardoa kanpora ateratzeko beharrezkoa du berdintasun bat, ez urte batean era batekoa eta bestean beste batekoa izatea. Txakolinak eta ardoak duten berdintasuna lortu behar dugu.

### Joseba Ruiz • Elexalde sagardotegia (Galdakao)



1- (...)

2- Nik uste dut ez direla bereizi behar sagardoa egiten dutenak eta egiten ez dutenak, sagardo motak baizik. Sagardoaren kalitatea bereizi behar da. Izendapena zuzenagoa da sagardoak bereizteko. Sagardoa nork saltzen duen ez du garrantzirik, sagardoa bera baita.

3- Sagardotegiak gora egiten ari dira. Sagardotegi kontzeptua definitu egin behar da.

Sagardotegietan gazte batzuen portaera ez da zuzena. Niri urte batean 1.500 eskuzapi falta izan zaizkit, eta hori ez da normala. Eskuzapi batek 500 pezeta inguru balio du, eta dirua da. Sagardotegiaz gozatu egin behar da, baina astakeriarik gabe. Portaera zaindu egin behar da.

### Juan Amallobieta •

Laka-Erdi sagardotegia (Berriatua)



1- Zapore ona du; baita txinparta eta kolorea ere. Zapore bizia du.

2- Bereizketa egin behar da. Nik nire dolarea dut eta nire aitonak, birraitonak... sagardoa egiten zuten etxeko dolarean. Egileak sagardoa hasieratik bukaerara kontrolatzen du, prozesu guztia, eta oso garrantzitsua da norberak gorabehera guztiak ikustea, akatsak konpontzeko. Jendeak jakin behar du zer hartzen ari den.

3- Sagardoaren zaporea oso ona da eta jendea gustatzen zaio. Gainera, ez dauka alkohol askorik. Sagardotegien inguruan oso giro ona sortzen da: koadrilak, jendea elkartu egiten da... Osasunari ere kalte gutxi egiten dio. Hemengo produktua da. Hala ere, jende askok eta askok oraindik ez du sagardoa ezagutzen, eta erakundeek publizitate gehiago egin beharko lukete, sagardoa promozionatu.



# L I Z E A G A

## T O L A R E A

## S A G A R D O A

edan eta eman edatera

Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA  
943 46 82 90 - Faxe: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA

