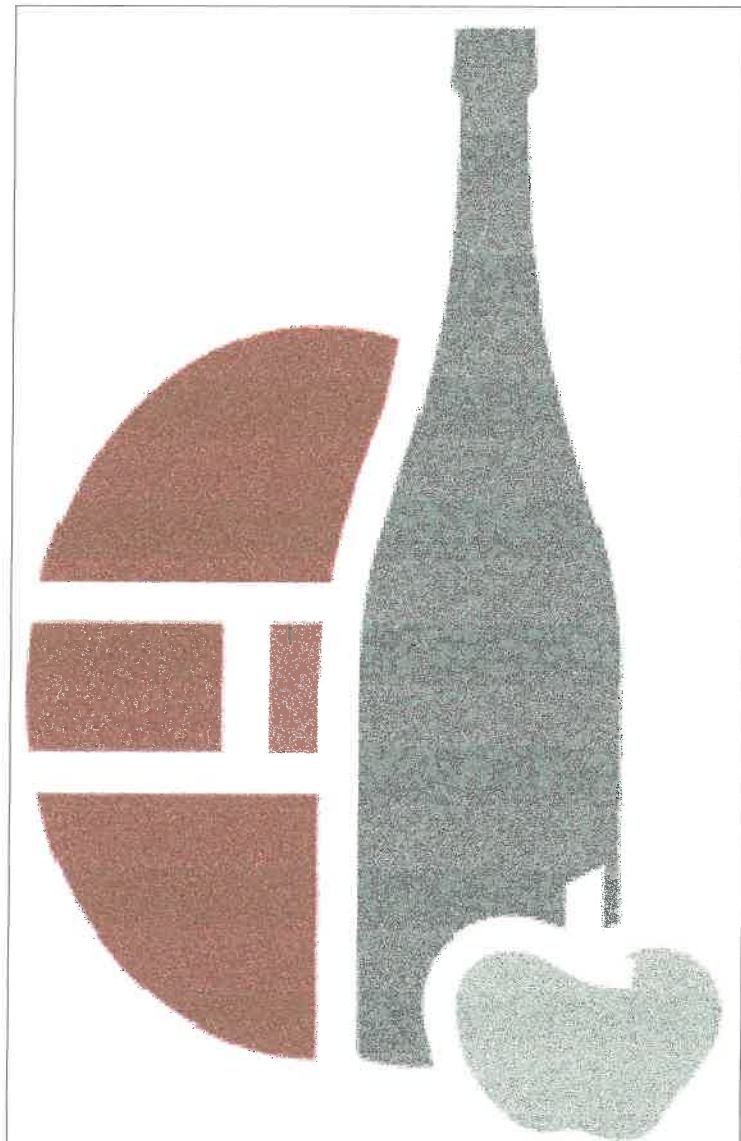


ONGI ETORRI

Astigarragara



SAGARDOAREN
BIHOTZA

A S T I G A R R A G A



Astigarragako Udala



Astigarragako Udala

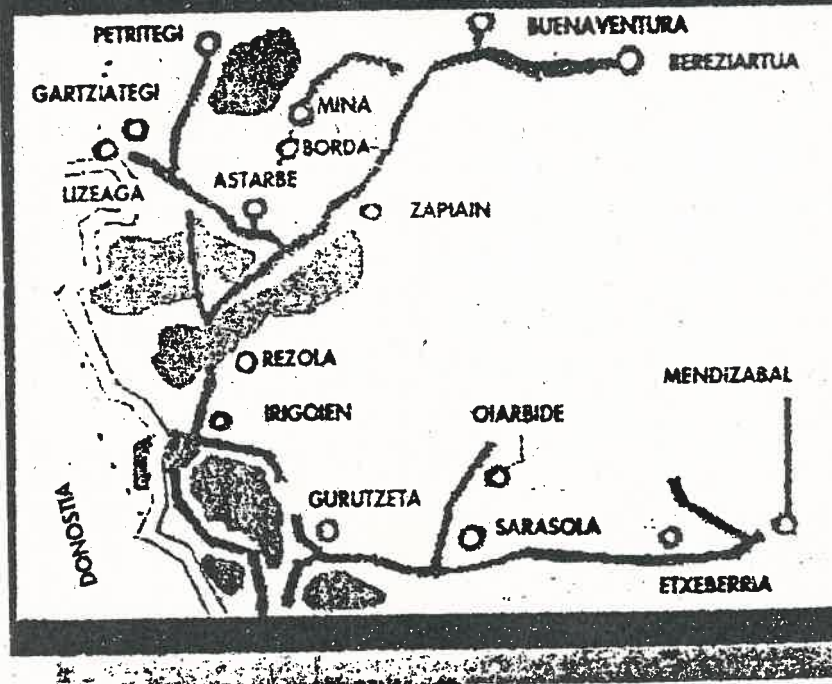
ASTIGARRAGAKO SAGARDETEGIAK

SAGARDETEGIA	EMPLAZAMIENTO	LICENCIA	
		ACTIVIDAD	FECHA
ASTARBE	Mendiola Baserria		
BERECIARTUA	Bere Aran Baserria		
BORDA	Borda Baserria	Fabricación de Sidra Natural.	08-09-87
BUENAVENTURA	Buenaventura Baserria	Sidrería	23-02-95
IRIGOIEN	Castaño Berri Baserria		
ETXEBERRIA	Santiago Enea Baserria		
GURUTZETA	Oialume Bidea 59	Licencia Provisional de Sidrería-Restaurante.	20-05-98
LARRARTE	Muñagorri Enea	Licencia Provisional de Sidrería	09-06-98
MENDIZABAL	Oiarbide Txiki Baserria	Elaboración sidra y asador. Ampliación Sidrería (Provisional)	29-09-89 03-03-99
MINA	Txoritokieta		
OIARBIDE	Oiarbide Baserria		
PETRITEGI	Petritegi Goia Baserria		20-03-95
REZOLA	Santio Zeharra 12 – Ipintza Baserria	Sidrería	20-03-95
SARASOLA	Oiarbide Baserria		
ZAPIAIN	Rekalde Etxea.		

OTRAS SIDRERIAS QUE SE VAN A CONSTRUIR

BARRENETXEA	Mikel Arozmana Bidea	Licencia provisional de Sidrería	02-08-1999
IRIGOIEN	Iparralde Bidea 12-14	Sin tramitar	
MARIEZKURRENA	Petritegi Bidea – Alorrane	Sin tramitar	

ASTIGARRAGA 2





Astigarragako sagardogileek

Datorren urtarrilaren 12an
ospatuko dugun
SAGARDO BERRIAREN
EGUNA elkarrekin igarotzera
gonbidatu nahi zaitugu.

Tiene el gusto de invitarte
con motivo del “Sagardo
Berriaren Eguna” que se
celebrará el próximo día 12
de enero .

Hauxe izango dugu egitaraua:
Udal Aretoan

- 11:00 Botila etiketatu pare bat
uztea.(Sagardogileek)
- 12:00 Prentsurrekoa.

Sagardotegian

- 13:30 Txalaparta soinuaz
ongi-etorria.
- 13:45 Agurra
- 14:00 Pedro M. Etxenikek
txiria irekiko du.
- 14:30 Bertsolariek bere lana
bete ostean...
- Bazkaria!

Programa:

En el Salón de Plenos del Ayuntamiento

- 11:00 Entrega de dos botellas
etiquetadas (Sidreros)
- 12:00 Rueda de Prensa.

En la Sidrería

- 13:30 Bienvenida al son de la
Txalaparta
- 13:45 Agurra.
- 14:00 Pedro M. Etxenike
abrirá la kupela
- 14:30 Los Bertsolaris nos
llevarán a la...
- Comida!

Astigarragan, 2000.go urtarrila



GONBIDAPENAK.

- GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEI.
- GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.
- BIZKAIako SAGARDOGILEEN ELKARTEA.
- NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.
- ARABAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.
- LAPURDI BEHE NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.
- DIPUTAZIOKO JON MIKEL MURUA.
- EUSKO JAURLARITZA. AXIER ALBISU.
LABEL, GERMAN MUNDUAMENDIARAZ.
- C.A.T. MANU NARVAEZ.
- D.O. IDIAZABAL. MERINO.
- SINDIKATUAK. ENBA, FRUITEL, EHNE.
- ASTIGARRAGAKO ALKATEA.
- ASTIGARRAGAKO UDALETXEA.
- ASTIGARRAGAKO TALDE KULTURALAK.
- BERTSOLARIAK.
- TXALAPARTARIAK.
- ARGAZKILARIA.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.

Miguel Angel Saiz.

Telefonia: 943.27.21.28

BIZKAIako SAGARDOGILEEN ELKARTEA.

Bº Garaioltza 23

48196 LEZAMA

BIZKAIA

Telefonia: 94.4555063

NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.

ARABAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.

LAPURDI BEHE NAFARROAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA.

DIPUTAZIOA

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

NEKAZARITZA ETA INGURUGIRO SAILA. JON MIKEL MURUA.

Gipuzkoako Enparantza

20004 DONOSTIA

Telefonia: 943.48.21.99

FAX. 943.43.11.54

EUSKO JAURLARITZA.

AXIER ALBISU - GERMAN MUNDUAMENDIARAZ.

NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

Duque de Wellington, 2

01010 GASTEIZ

Telefonoa: 945.01.80.00

FAX: 945.01.81.59

C.A.T. MANU NARVAEZ.

CENTRO DE ATRACCION Y TURISMO

Reina Regente Kalea, 8

DONOSTIA

Telefonoa: 943.48.11.73

FAX: 943.48.11.72

**D.O. IDIAZABAL
MERINO**

ENBA GIPUZKOA.

Andia Kalea, 7 - 1º

20400 TOLOSA

Telefonoa: 943.65.01.23

FAX: 943.65.26.68

EHNE GIPUZKOA.

Nafarroa Etorbidea 6 - 2º

20400 TOLOSA

Telefonia: 943.65.35.68

943.65.35.90

FAX: 943.65.01.67

FRUITEL.

Bº Bebaiara z/g

20159 ASTEASU

Telefonia: 943.69.30.74

FAX: 943.69.29.53

**ASTIGARRAGAKO ALKATEA
ELI LABURU LABAKA**

ASTIGARRAGAKO UDALETXEA

2 ZINEGOTZI E.H.

2 ZINEGOTZI E.A. - P.N.V.

ASTIGARRAGAKO TALDE KULTURALAK

BERTSOLARIAK

TXISTULARIAK**MIGUEL JOXE ASTARBE**

Txoritokieta bidea, 8. Mendiola baserria.

20115 ASTIGARRAGA.

Telefonia: 943.55.06.69

TXALAPARTARIAK**GOIKOETXEA GOÑI, XIMON**

Basozabal bidea, 19-21

DONOSTIA

Telefonia: 943.55.65.98

ICETA ITURRIOZ, RAMON

Santiago Zeharra, 7

20115 ASTIGARRAGA

Telefonia: 943.33.15.16



Astigarragako Udala

Astigarragan, 2000.go urtarrilaren 7an

Estimado amigo(a):

Kaixo lagun:

En nombre de los sidreros de Astigarraga y en el del Ayuntamiento, me complace convocarle a la rueda de prensa que tendrá lugar el próximo día 12, a las 12 horas, en el Salón de Plenos del Consistorio con el fin de presentar el Sagardo Berriaren Eguna 2000.

Asimismo nos gustaría contar con su presencia para el acto de apertura del "txotx" que en esta edición correrá a cargo del científico y catedrático de la UPV/EHU Pedro Miguel Etxenike, y la comida que tendrá lugar a continuación.

Astigarragako sagardogile eta Udaletxearen izenean urtarrilaren 12an, eguerdiko 12'00etan, Udaletxeko Pleno Aretoan, "2000.go Sagardo Berriaren Eguna" aurkezteko egingo den prentsaurrekora gonbidatzen zaitut.

Baita ere "txotx"-ari hasiera emateko egingo den ekitaldira eta ondoren egingo den bazkarira gonbidatzen zaitut. Aurten ekitaldiari hasiera zientzilaria eta EHU-ko katedratikoa den Pedro Miguel Etxenikek emango dio.

Un cordial saludo,

Agur t'erdi,

ASTIGARRAGAKO SAGARDOGILEEN IZENEAN

ALKATEA

ELI LABURU LABAKA



Astigarragako Udala

Lehenengo eskerrik asko honuntza etorri zareten guztioi. Aurkezpen honi hasera emateko, Altsasun, Presoek Euskal Herrira ditzaten eskatuz dauden nire 25 kideei nire agurrik beroena. Izan ere, fisikoki Astigarragan sortutako lanek hemen egotera behartu banaute ere, une hau aprobetxatu nahi dut aipatutako 25 alkateekin batera **Euskal Herriko erakundeei presoen alde urrats berriak egiteko eskatzen dut.**

Sarreratxo hau eginaz, har diezaiogun hariari eta Astigarragak ongi etorri berezi bat egin nahi dio gaur, aurtengo sagardo berria lehenengo probatuko duen gizonari. Badakigu ez duela aurkezpenik behar, baina aipamen txiki bat egin nahi genduke, hemendik, berak egindako lan mardulari; baditu tartean 200bat lan aldizkari eta txostenetan argitaratuak, oso oker ez banago, 11 tesi doktoral ere egin ditu, sarien tartean Principe de Viana, Principe de Asturias... eta euskaldunontzat loturarik handiena duena: **Euskaldun unibertsala** izendatua dugu.

Harro gaude bestalde, oraingo honetan sagardogintza eta kultura mundua lotzea lortu dugulako. Izan ere, sagardoa ez da edari soil bat. Ezin uka Astigarragak duen nortasun agiria sagardoa eta sagardogintza dela; sagardoaren inguruan badago bizitzeko eta gozatzeko era berezi bat. Astiatarrok bat egiten dugu sagardoaren munduarekin, gogoan hartuz gure eguneroko bizitzan duen eragina. Hitz batean esanda, sagardogintza gure egiten dugu eta ondorioz babesteko eta bultzatzeko ardura hartzen dugu denok. Horren adierazle dira, besteak beste, urtean zehar hainbat sektoreren eskutik datozkigun festa eta ospakizunak: Santa Ana eguneko sagardo dastaketa, AEKk antolatzen duen sagardo eguna, hainbat urtetan egin den Euskalerritarren arteko sagardo lehiaketa, asteburu honetan nobedade gisa daukagu tabernari eta herriko taldeek, ekintza kulturez beterik antolatu duten Txotx berri festa, oker ez banago behintzat, honen ondorenerako Udaletxe honetan bertan, goiko solairuan deituta zaudete hemen zaudeten hainbat komunikabide.

Une honetan ordea, aurkezten ari garena eta hona ekarri gaituena hau da: Astigarragako Sagardogileek, udalaren babesarekin 7. urtez segidan antolatu duen **Sagardo Berriaren Eguna**. Garbi dago, beraz, beraiei dagokiela egun honen helburua zein den adieraztea, Astigarragako sagardogileak baitira protagonista nagusiak gaurko honetan eta hala izan behar duela deritzogu.



SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2000

Pedro Miguel Etxenikek izango du aurten sagardo berriaren lehenengo basokada kupeletik ateratzeko ohorea. Oso-oso gazterik, 1980tik 1984ra bitartean, Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza eta Kultura sailburua izandakoa dugu, gaur egun Euskal Herriko Unibertsitatean Fisika eta Materia Kondentsatuko Katedraduna da. Asko dira gizon honek jasotako sariak eta esker onak. Aipagarriak dira, adibidez, 1997.urtean eskuratutako Principe de Viana Kultura Saria, 98. urtean Euskaldun Unibertsalaren izendapena, hala nola urte berean Ikerkuntzako Principe de Asturias Saria. Oraingo honetan, berriz, bere izena Sagardo Berriaren Egunarekin lotuko dugu; Andoni Egañak hasitako ibilbideari, Joxe Mari Bakero futbolariak, orduko Estatuko Selektioko arduradun eta egungo Errealeko entrenatzaile den Javier Clementek, Julian Retegi pilotariak, Miguel Indurain txirindulariak eta Juan Mari Arzak sukaldariak jarraitu diote eta zerrenda horri orain Pedro Miguel Etxenikereren izena gehituko diogu.

Ekimen honekin, Astigarragako Sagardogileek, herriko udalaren laguntzarekin, 99.urtean sortutako sagardo berria aurkeztu nahi dute, heldu den ostiralean, urtarrilaren 14tik aurrera, bai txotxetik bai botilatik dastatu ahal izango den sagardoa. Festa horretarako, noski, Euskal Herri osoko sagardogileak ere gonbidatuta daude.





4.760.000 litro

Astigarragako sagardogileen arabera aurtengo honetan 4.760.000 litro sagardo egin dituzte eta horietatik, ehuneko berrogeita hamarra baino gehiago Euskal Herriko sagarrarekin egindakoa da; sagardogileek diotenez, kopuru garrantzitsua da bertako ezaugarriak mantendu nahi badira. Bestalde, merkatuaren eskakizunei erantzuteko, sagardogileek teknologia berria bereganatzen ari dira, Euskal Herrian duten indarrari eutsi eta

Estatuko zenbait tokitan hedatzen jarraitzearen, ahaztu gabe, noski, komunitateko Europak eskaintzen dituen aukerak.

Usain gozoa eta kolore distiratsukoa

Inguru honetako sagardogileen arabera, aurtengo sagardoa oso usain gozokoa da, hori-berdaska eta lasto kolorekoa, zapore atseginekoa eta edan erraza. Hitz batez, urterik hoberenen parekoa, hala diote betiko sagardogileek.

Lortutako maila oso-oso ona bada ere, hasieran uste baino uzta txikiagoa izan da. Haseratik oso emaitza onak espero ziren, baina udaldi eguzkitsua eta lehorregia izan zen eta, horren ondorioz, sagarrondoek zeukaten sagar kopuru handiegia heltzeko gaitasunik ez zuten izan. Horrela, urriaren hasieran, uzta garaia iritsi zenean, zati handi bat galdu egin zen. Eguraldia dela medio beraz, 99ko sagarrek, iazkoak baino azukre gehiago dutela esan genezake.





Probaketaren garaia heldu da

Txiria atera eta Pedro Miguel Etxenikek “Hau da Astigarragako Sagardo Berria” esan bezain laster, festa honetara gonbidatutako guztiek, oraingoz kupel barruan dagoen sagardo berria probatu eta dastatzeko aukera izango dute. Era honetara hiru hilabeteko iraupena izango duen “Probaketa” garaiari ekingo diogu.

“Sagardoaren Bihotza”

Astigarragak duen sagardogintzarekiko grinak, Gerra Zibileko garai gogorretan ere iraun zuen eta, oso ugariak ez baziren ere, zenbait sagardotegik, bere ateak zabalik eduki ahal izan zituen. Sagardotegi horiek izan dira, gerora ikus ahal izan dugunez, ondoren sortu edo berrindartu diren beste askoren muina eta gure kulturaren oinarritutako ohituraren sustengu. Halaber, esan beharra dago, Astigarragako herritarrek betidanik gorde duten ohitura dela eta herritarren partehartzerik gabe galduta egongo litzatekeela. Guzti horren oinarri dugu Astigarragaren sena definitzearen sortutako logotipoa eta leloa: “Sagardoaren Bihotza”, sagardogintzaren inguruko hiru gai nagusi biltzen dituen: kupela, tradizioaren eredu; botila, produktua jasotzen duena; sagarra, ezinbesteko osagai nagusi gisa.





Internet

Eskuladeko sagardogileek Foru Aldundiko informatikako enpresa publikoaren (IZFE) eta Astigarragako Udalaren laguntzaz, Web orria badaukate Interneten. Bertan sagardoaren ezaugarriak eta historia aipatzen dira, hala nola sagardotegi bakoitzari buruzko informazioa: telefonoa, kokagunea, lokalaren ezaugarriak. Informazio hori eskuratzeko nahikoa dugu www.gipuzkoa.net/sagar-biho sakatzearekin.



SAGARDO BERRIAREN EGUNA 2000

A Pedro Miguel Etxenike le corresponderá este año el honor de sacar oficialmente el primer vaso de la nueva sidra de la kupela. El que fuera jovencísimo consejero de Educación y Cultura del Gobierno Vasco entre 1980 y 1984, es catedrático de Física de Materia Condensada en la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea y, entre los diversos reconocimientos que ha recogido, está el Premio Príncipe de Viana de la Cultura en 1997, Vasco Universal del 98 y Premio Príncipe de Asturias de Investigación en el mismo año. Su nombre se une así en esta fiesta del Sagarido Berriaren Eguna a la trayectoria iniciada por el bertsolari Andoni Egaña y continuada por el futbolista José Mari Bakero, el entonces seleccionador estatal y hoy entrenador de la Real Sociedad Javier Clemente, el pelotari Julián Retegui, el ciclista Miguel Indurain y el restaurador Juan Mari Arzak.

Con este acto los sidreros de Astigarraga, con el apoyo del Ayuntamiento de la localidad, presentan la nueva sidra de la cosecha del 99, que a partir del próximo viernes, día ~~19~~, podrá degustarse tanto en el txotx como en botella., una fiesta a la que también se ha invitado a participar a todos los sidreros de Euskal Herria.

4.760.000 litros

litros a delinear en botes

Los sidreros de Astigarraga estiman que han elaborado 4.760.000 litros de sidra, elaborada con manzana procedente de Euskal Herria en un porcentaje que supera el cincuenta por ciento, un nivel que este sector considera importante conservar como una de sus características propias. Consciente de las exigencias del mercado, el sector se va proveyendo de una buena tecnología con el fin de continuar con su amplia presencia en el mercado de Euskal Herria, seguir introduciéndose en diferentes puntos del Estado, sin olvidar las posibilidades que puedan abrirse en la Europa comunitaria.

Buen aroma y color brillante

Los sidreros de esta zona definen el caldo conseguido en esta cosecha como una sidra de muy buen aroma, de un color amarillero verdoso, pajizo,

, de sabor muy agradable y fácil de beber. En definitiva, muy en la línea de las buenas cosechas, según se pronuncian los cosecheros más antiguos de la localidad.

A la satisfacción por la calidad conseguida se enfrenta el hecho de haber logrado una cosecha menor de la esperada. Las expectativas en principio eran muy buenas, pero un verano excesivamente seco y soleado provocó el hecho de que los manzanos no fuesen capaces de conducir hasta la maduración la gran carga de manzana que tenían, de modo que cuando llegaron las fechas de elaboración, primeros de octubre, una parte considerable de cosecha se había perdido. Las mencionadas condiciones climatológicas hicieron que la manzana del 99 fuera más azucarada que la del año anterior.

Se inicia el tiempo de la “probaketa”

Tras la apertura del txiri y el “Hau da Astigarrako sagordo berria”, en boca de Pedro Miguel Etxenike, los invitados a esta fiesta inaugural tendrán la oportunidad de probar y degustar las características que se aprecian en la sidra que de momento encierran las diferentes kupelas. Se inicia así el rito de la “probaketa” que continuará a lo largo de los próximos tres meses.

“Sagardoaren Bihotza”

El espíritu sidrero de Astigarraga logró mantenerse incluso con los avatares de la guerra civil, una época en la que unos pocas sidrerías pudieron mantener abiertas sus puertas. Ellas fueron el foco del resurgir de otras muchas que han ayudado a mantener un fenómeno tradicional de nuestra cultura. Una costumbre en la que siempre ha tomado parte el pueblo de Astigarraga, sin cuya colaboración el mantenimiento de esta usanza no hubiera sido posible.

De ahí que el lema de “Sagardoaren Bihotza”, elegido para definir la zona de Astigarraga, surgiera como el más adecuado para acompañar el logotipo que aúna los tres elementos más destacados en el mundo de la sidra: la kupela, que representa la tradición; la botella, que acoge el producto; la manzana, como materia prima imprescindible.

Internet

Los sidreros de la comarca, con el apoyo de la empresa pública de servicios informáticos de la Diputación Foral de Guipúzcoa, IZFE, y el Ayuntamiento de Astigarraga, cuentan con una página web en Internet en la que se describe el producto y su historia y se recogen las sidrerías con su ubicación, teléfono y las características de los establecimientos. Para acceder a toda esta información basta con teclear

www.gipuzkoa.net/sidre-bihotze



KONTUEN LABURPENA

1999 KO AZAROAK 31an. SALDOA 189.812.- Ptas.

DATA	AZALPENA	ZENBATEKOA	SALDOA
31-11-99	Saldoa		189.812.- Pzt..
07-12-99	Kontuaren Likidazioa	39	189.851.- Pzt.
20-12-99	Astarbe Sagardoak	50.000	239.851.- Pzt.
22-12-99	Rezola Sagardoak	50.000	289.851.- Pzt.
24-12-99	Zapiain Sagardoak	50.000	339.851.- Pzt.
29-12-99	Gartziategi Sagardoak	50.000	389.851.- Pzt.
30-12-99	Sarasola Sagardoak	50.000	439.851.- Pzt.
04-01-00	Lizeaga Sagardoak	50.000	489.851.- Pzt.
12-01-00	Mendizabal Sagardoak	50.000	539.851.- Pzt.
12-01-00	Buenaventura Sagar.99	45.000	584.851.- Pzt.
14-01-00	Etxeberria Sagardoak	50.000	634.851.- Pzt.
17-01-00	Mina Sagardoak	50.000	684.851.- Pzt.
24-01-00	Bereziartua Sagardoak	50.000	734.851.- Pzt.
05-02-00	Gurutzeta Sagardoak	50.000	784.851.- Pzt.
08-02-00	Oiarbide Sagardoak	50.000	834.851.- Pzt.
09-02-00	Fra. 6897425	14.835 -	820.016.- Pzt.
09-02-00	Sagardogile gida	76.000 -	744.016.- Pzt.
09-02-00	Dekorazioa	13.560 -	730.456.- Pzt.
24-02-00	Korreo Gonbidapenak	33.680 -	696.776.- Pzt.
24-02-00	Gurutz San Miguel	38.000 -	658.776.- Pzt.
29-02-00	Kontuaren Likidazioa	106	658.882.- Pzt.
06-03-00	Marca 952 - 948	49.250 -	609.632.- Pzt.
06-03-00	Sagardoaren Bihotza	37.700 -	571.932.- Pzt.
06-03-00	Gametxo Errandonea	11.496 -	560.436.- Pzt.
06-03-00	Ikatza Taberna	98.875 -	461.561.- Pzt.
29-05-00	Irigoiñ Sagardoak	50.000	511.561.- Pzt.
31-05-00	Kontuaren Likidazioa	98	511.659.- Pzt.

2.000 KO URRIAREN 31an. SALDOA 511.659.- Pzt.

Astigarraga, 2.000ko Azaroak 10.



Astigarragako Udalak

SAGARDOGILEAK

2000 - XII - 11

BERTATUAK: Mina, Zapiain, Gurutzeta, Lizeaga, Oiarbide, Rezola, Etxeberria, Petritegi. Periodista Peio Garzia Amiano.

1.- Joane Somarriba.

Gure kontaktoarekin egon gara eta aste bete barru erantzuna emango diguteela, oso saila dela Joanerekin elkarrikatzea Italian bait dago. Beraz erantzunaren zain gaude.

2.- Prentsa Dosierria.

Banatu zen prentsa dosierraren borradore bat, bakoitzak irakurri eta galderei erantzun bat eman zezan.

Puntu honetan denbora galdu gabe planteatu zan kosetxa hain gutxia izan eta ezin zela egia guztia esan, beraz beste urteetan jartzen zen antzekoa jarri beharko litzatekeela. Hurrengo bilerarako prentsa dosierraren dokumentoa pres edukitzea eta bileran onartzea edo deustea izango litzateke egokiena.

Prentsa dosierria kazetari bakoitzari Udaletxean banatuko zaio.

Koordinadoreak galdera bat egiten du, ia nor izango den prentsaurrean hizlaria. Denen iritzia jaso eta Miguel Zapiain izatea onartzen da aho batez.

3.- Peio Garzia Amiano. Prentsa.

Peiori galdetzen zaio nola jarriko ginatekeen prentsarekin harremanetan. Berak dio prentsarekin harremanetan jartzeko bera dela egokiena eta gainera prentsa, irrati eta telebista guztie deitzeko aukera gehiago duela, beraz bera izango da prentsataz arituko dena.

Beste aldetik komentatzen dena da prentsari gonbidapenak emateko hoberena izango litzatekeela lehen konfirmazio bat edukitzea zenbat izango litzatekeen, eta gero sagardogileen koordinadoreari erantzuna eman da gero berak bidaliko lituzke gonbidapenak.

4.- Gonbidapena.

Gonbidapenaren kopia pare bat erakusten dira eta aldaketa batzuk egitekotan geratu gera. Alde batetik urtea gaizki jarrita dago eta kolore aldatzekotan komentatu zen, textoa pixka bat begiratu eta hobetu ere. Beraz aldaketa guztiak egin da gero hurrengo bilerarako gonbidapena aldaketa guztiekin ekarriko genuke.

Lehenik gonbidapenak bidali baino lehen idatzi bat bidaliko da, konfirmazio baten zain geratuko gera, beraz konfirmazioaren erantzuna jaso bezain pronto gonbidapenak bidaliko dira.

Koordinadoreak zerrenda bat prestatu du Gipuzkoa, Bizkaia, Nafarroa, Araba eta Lapurdi eta Behe Nafarroako sagardotegi guztiekin. Hemen sagardogile batzuen artean zerrenda hau hartuz markatzen dira Tolare Sagardotegiak.

Guzti hauek gonbidatzea gehiegizkoa izango litzatekeela adierazten da, beraz Gipuzkoako Tolare Sagardotegiak bakarrik gonbidatzea onartzen da. Alde honetik planteatzen da Bizkaia, Nafarroa, Araba eta Lapurdi eta Behe Nafarroako Sagardogileen Asoziazioei gonbidatzea.

Beste aldetik Astigarragako Talde Kulturalen zerrenda begiratzuz, talde bakoitzari eskutitz bat bidali zaio eta konfirmatzen denean zenbat etorriko diren talde bakoitzetik gonbidapenak bidaliko zaizkie.

Gipuzkoako Sagardogileek, Astigarragako talde kulturalak eta nortzuk gehiago gonbidatu beharko litzatekeenekin eginten da zerrenda bat.

5.- Aurkezpen eguneko bazkaria.

Koordinadoreak adierazten du beste urteetan ere aipatu izan dutela beste sagardotegi batean zergaitik ez den egiten, sagardo berriaren aurkezpen eguneko bazkaria.

Denen erantzuna adostasunez izan zen. Hemen sagardogile batzuk zioten beraien etxeak ez daudela hainbesteko bazkari bat emateko pres, bai leku aldetik, bai aparkaleku aldetik. Koordinadoreak planteatu zuen adibidez aurten zergaitik ez zen Bereziartua Sagardotegian egiten. Sagardotegi hau nahiko hurbil dago herritik eta bazkari hortarako egokia izango litzateke. Beraz bileran zauden sagardogileek ados zeuden Bereziartua Sagardotegian egiteko sagardo berriaren aurkezpen eguneko bazkaria.

Koordinadorea gelditzen da Joxe Miguel Bereziartuarekin harremanetan jartzeko.

6.- Gida.

Beste bilera batean aipatu bezala sagardogileen gida eta udaletxeak egindako abestien liburuxka bat egitea polita izango litzateke.

Koordinadoreak presupuesto bat eskatu du 1.500 eta 2000 ale, eta hau 176.000.- pzta eta 193.000.- pzta dira. Hemen komentatzen da oso garesti ateratzen dela.

Sagardogile batzuk diote zergaitik ez den beti bezala egiten, errazagoa baita patrikan emateko gida bakarrik.

Koordinadoreak proposatzen du beste presupuesto batzuk eskatuko dituela eta galdetuko duela ia Udaletxeak diru laguntzaren bat emango lukeen gida eta liburuxka elkarrekin egingo balira.

Beraz hurrengo bilerarako prestatuko da gai hau.

7.- Sagardo berriaren aurkezpen eguneko aktuzioak.

Koordinadoreak galdetzen du ia beste urteetan bezala dei egin behar zaien dantzari, txalapartari edota txistulariei.

Denek aho batez diote baitz eta lehen idatzi baten bidez jakin arazteko talde hauei eta erantzuna izan bezain pronto gonbidapenak bilaliko zaizkie.

8.- Sagardogileen koordinatzailearen egoera.

Koordinatzaileak banatzen du dokumentu bat, bertan berak eginten dituen funtzio guztiak adierazten du.

Beste aldetik koordinatzaileak dio jakin arazi nahi duela inork ez diola esan zeintzuk izango ziren bere funtzioak, zein izango zen bere ordutegia, non egon behar duen kokatua eta soldata aldetik ere lehendik jakin beharrekoa izan beharko lukeela. Beraz oraingo egoera nolakoa den jakin arazten du, alde batetik E.H. taldeak utzitako bulegoan ari da lanean, honek esan nahi du beraien telefonoa, ordenagailua eta material guztiak, etabar, erabiltzen dituela.

Koordinatzaileak dio soldataren kopurua, berak proposatu baino sagardogileek egin beharreko lana dela. Informazio pixka bat eskatu sagardogileen aldetik eta hurrengo bilera batean hitzegingo dela gai honetaz adierazten da.

Gai guztia hauek prestatzen direnean, beste bilera batetarako deia egingo da.



PEDRO MIGUEL ETXENIKE LANDIRIBAR
FISICO

Alkate Anderea, Milki esker!
Oro ongi pasa duen eguna! zuri eta
guztieri esker!

Za bertin biltzen garen!
Musa labea aurrera + 'endi'