

N!!

gehigarri berezia
XXV/III. Sagardo eguna

maizterak 24

09



NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

pil-pilean



XXVIII. SAGARDO EGUNA, GERTURATU ETA DASTATU

Hogeita zortzigarren edizioa izan arren, badira sekula aldatzen ez diren gauzak; bertaratzen direnen sagardo egarria eta jai giroako gogoia edota antolatzaileekin batera, zerbitzatzen ari direnen ahalegin eta pazientzia!

Hogeita zortzigarren edizioa ailegatuko da igandean, Sagardo Eguna. Urteetan aurrera doa bai, baina beste behin, betiko indarrarekin eta bertaratzen direnei ahalik eta harrera onena egiteko prest dator maiatzaren 24an. Pilotaleku zein Dema plazan kokatuko diren 45 sagardogileren postuetatik barrena osteratxo ederra egin ahal izango da. Zentzumen guztien gozamerako.



45 IZANGO DIRA IGANDEAN BILDUKO DIREN SAGARDOGILEAK.

Sagardo Egunak ohiko postuez gain, aurten ere, gutxienez beste bi eskenatoki nagusi izango ditu. Goiz pasa horretan ezin baita ahaztu, edariaz gain, jatekoa ere egongo dela Askatasuna plazan. Pintxo gozoak, sagardo edanari laguntzeko. Gainera, pilotalekuan indarrak baino sagardoa botatzeko batzuek zein besteek duten abilezia neurtuko da, urteroko txapelketaren bidez.

Jo eta su lanean

Sagardoa ahitu edota postuak biltzeko garaia ailegatu arte bestalde, jo eta su arituko dira lanean sagardo botatzaileak. Zerbitzatzeko mahaian edalontzien mugimendua etengabekoa

izango da. Aurten hain zuzen, txertatu nahi zituzten berrikuntza batzuk tarteko, sagardo botatzen aritu nahi zutenak Sutegin hila-ren 20an burutzekoa zen bilkura-ra deitu zituzten antolatzaileek.

Bazkalostean, txaranga eta erromeria giroa

Hitza eman eta betetzen duten horietakoak izan behar, izenari erreparatuta behintzat. "Jun da jo" txarangako kideek alaituko dituzte arratsaldeko lehen orduak. Akabera emateko, erromeria giroa nagusituko da pilotalekuan, Ostolaza eta Pujanarekin. Hortik aurrera, norbere kontu noiz eta nola amaituko duen eguna.

Girotzeko, dastatze-saioa

Berrikuntza gisa, aurten-goan Sagardo Eguneako antolatzaileek dastatze saioa prestatu dute Artzabalen. Ostiralean, **maiatzak 22**, Mikel Garaizabal enologoa gonbidatu gisa izango duen afaria burutuko da. Iluntzeko 20:00etan ekingo zaio ekitaldiari. Jada txartelak erostera joateko berandu da, maiatzaren 19a baitzen horretarako antolatzaileek finkatu zuten azken eguna.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

txiritik



SAGASTIAK ONDO GOBERNATZEKO IKASTAROA

Sagardogile, sagardozale eta sagar-ekoizleei zuzendutako ikastaroa antolatu dute Astigarragako Sagardoetxeak eta Zizurkilgo Fraisorok. Helburua, sagasti bat ondo zaintzeko ezagutzak zabaltzea. Maiatzean hasi eta abendura bitarte luzatuko da ikastaro teoriko-praktikoa.

Ikastaroa Astigarragako Sagardoetxean eskainiko da. Alde teorikoa landuko da baina baita alde praktikoa ere. Horregatik, lau zatitan banatuta egongo da ikastaroa; sagasti baten jarraipenean eta zainketan garrantzia duten lau momentuen arabera. Loraldia, inausketa, izurriteen jarraipena, muztio ezberdinen azterketa... Ikastaro honetan landuko diren kontuak izango dira.

A) Fruituen kudeatzea

Maiatzak 20 (10:00-14:00)

- Loraldia eta kuajatzeta.
- Ekoizpena erregulatzea.

Alternantzia.

- Fruituen bakanketa.

Kurtsoko irakaslea Aitor Etxeandia izango da.

B) Zainketa udan

Ekainak 17 eta

Ekainak 18 (10:00-14:00)

- Inausketa berdea.
- Eskuz egindako bakanketa.
- Gaixotasun eta izurriteen jarraipena.
- Txerto-motak.

Kurtsoko irakasleak: Aitor Etxeandia eta Josu Osa.



AITOR ETXEANDIA IZANGO DA IRAKASLEETAKO BAT. IAZ, IKASTAROA ESKAINI ZUEN USURBILEN, ALKARTASUNA KOOPERATIBAK ANTOLATUTA.

C) Tolareko sagarraren heltzea dastatzea, analitika

Irailak 17 eta

Irailak 18 (10:00-14:00)

- Sagarraren heltzea.
- Azukrearen eta almidoi regresioaren garapena.
- Sagar dastatzea.
- Muztio desberdinen errendimendu eta analitika.
- Praktikak.

Ikastaro honetako irakasleak Aitor Etxeandia eta Xabier Kamio izango dira.

D) Neguko inausketa

Abenduak 17 eta

Abenduak 18 (10:00-14:00)

- Fruituak emateko inausketa.
- Inausketa motak.

Irakaslea: Yves Barranco.

Izena-emateko

Fraisorora deitu behar da

Ikastaro teoriko-praktiko honetan izena emateko, Itsasmendikoi Fraisorora deitu behar da, telefono zenbaki honetara: 943 692 166.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

erreportajea



SAGARDO EGUNA EZ DA USURBILEN BAKARRIK OSPATZEN

Udaberriarekin batera, han eta hemen ugaritu egiten dira festak eta ospakizunak. Maiz, sagardoa da jai askotako protagonista. Usurbilgo Sagardo Eguna aitzindaria izan bazen, gaur egun Euskal Herriko txoko askotan ospatzen da antzeko egunik. Eta ikusiko duzuenetz, urte osoko kontua da sagardoarena, ez soilik udaberrikoa.

Maiatzak 30 Pasai-Antxo

Sagardo Eguna. Sagardo dastatzea egiten da, bertsolari, txalapartari eta txarangek azoka alaitzen dute. Alkartasuna Dantza Taldeak antolatzen du.

Maiatzak 31 Aia

Udaletxeak antolatuta, Nekazaritza eta Abeltzantza Azoka ospatuko da, eta bertan, sagardoa eta txakolina dastatzeko aukera izango da.

Ekainak 6 Donostia

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

erreportajea



Gipuzkoako sagardogileen sagardorik onenek Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako Sagardo Lehiaketan parte hartuko dute, Donostiako Gastronomiako Euskal Anaiartean.

Ekainak 21 Orio

Orioko Bisigu Egunean, sagardoa eta txakolina dastatzeko aukera izango da. Orioko Udaletxeak eta Arkupe Merkatarik Elkartek antolatzen dute.

Ekainak 26 Mutiloa

Mutiloako jaien barruan sagardo probaketa egingo da.

Uztailak 25 Azpeitia

Santio Egunean Azpeitian Baserritarraren Eguna ospatzen da. Plaza Nagusian eskualdeko ganaduaren azoka ospatzen da eta sagardo eta gazta lehiaketa egiten da.

Uztailak 26 Astigarraga

Santa Ana eguna izango da Astigarragan eta, bertan, Sagardo Eguna ospatuko da, egiten diren sagardo egunetan zaharrena dena.

Abuztuak 1 Ondarroa

Nekazaritza eta Artisautza Azoka. Baserriko produktuen erakusketa eta salmenta izango dira, hala nola, sagardo eta haragi dastaketa.

Abuztuak 7 Zumaia

Baserriko Produktuen Erakusketa egingo dute Zumaian, eta marmitako txapelketa eta sagardo dastatzea.

Abuztuak 22 Lekeitio

Nekazaritza eta Artisautza Azoka. Baserriko produktuen erakusketa eta salmenta izango dira eta sagardo eta haragi dastaketa.

Abuztuak 29 Elgoibar

Nekazaritza eta Abeltzantza Erakusketa, sagardoa dastatzeko eta herri kirolen erakusketa ikusteko aukera izango da.

Irailak 2 Bidegoian

Sardinak, sagardoa eta txakolina dastatzeko aukera.

Irailak 5 Donostia Euskal Jaia

Donostiako Sagardo Eguna ospatuko da Euskal Jaien barruan. 50 sagardo egile, 10.000 sagardo botila eta 7.000 baso. Gipuzkoako Sagardo Egile Elkartek eta Donostiako Kultura eta Turismo Bulegoak antolatzen dute.

Irailak 20 Hernani

Tolarea Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradiak, Sagar eta Sagardo Eguna antolatzen du. "Zizarra" edo sagardo gozoa eta herriko sagardoa dastatzeko aukera izaten da, eta sagar mota desberdinen erakusketa, sagar biltzea eta tolare zaharreko instrumentuen erakusketa.

Irailak 26 Irura

Sagardo Dastaketa festetan.

Urrian, Ezkio-Itxason

Igartubeiti Baserrian museoko Sagardoaren Astea ospatuko da Ezkio-Itxason. Tolarearen martxajartzea, sagardoaren elaborazio prozesua, dastaketa, Kortabarria

familiaren antzezlanak eta sagar erakusketa ikusgai izango dira.

Urrian, Eibarren

Eta Kitto elkarteak Eibarko Sagardo Eguna antolatzen du.

Azaroak 14 Ermua

XX. Nekazaritza Azoka ospatuko da Ermuan. Bertan, fruitu, barazki, gazta, ezti, ogi, sagardo eta txakolin onenen lehiaketa izango da.

Azaroan, Baionan

Lurruma Azoka ospatzen da Baionan eta bertan, sagardo dastaketa egiten da. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntza jasotzen du.

Azaroan, Arizkun

Kirikoketa Besta ospatzen dute Arizkun. Bertan sagardoa tolare zaharrean egiten dute eta sagar muztioa dastatzen da. Jo ala Jo Taldeak antolatzen du.

Abenduak 6 Errezil

Errege Sagarra edo Errezil-Sagarraren Eguna ospatzen da Errezilen. Bertan errezil-sagarra eta bere deribatuak (postreak, sagardoa, etb.) saltzen dira. Azokaz gain, sagardoaren elaborazio prozesua egiten da.

Abenduak 13 Usurbil

Santo Tomas azokan Babarrun eta Sagardo Lehiaketa ospatzen da.

Abenduak 26 Zestoa

IX. Gazta eta Sagardoaren Lehiaketa ospatzen da.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarrizketa



SAGARDOAK ERE BADU BERE HIZTEGI PROPIOA

LIBURUAK ARAKATU, SAGARDOGILEAK ELKARRIZKETATU EDOTA GERTUKOENGANDIK IKASITAKOREKIN, BOSTEHUN HITZEZ OSATUTAKO EUSKARAZKO SAGARDO HIZTEGIA KALERATU DUTE URKIRI SALABERRIA ETA MIEL JOXE ASTARBEEK. GALBIDEAN ZIRENAK, KONTZEPTU BERRIAK... DENETARIK AURKI DEZAKEGU, BETI ERE SAGARDO EKOIZPEN PROZESUARI ETA DASTATZEARI LOTUTAKOAK, TXOTX GARAIAN SAGARDOTEGIETAN BALIATU IZAN OHI DIRENAK, ATZO ETA GAUR... A-TIK Z-RA.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarriketa



NOAUA! Bostehuneko zerrenda osatu duzue. Sagardo mundua oso aberastzat jo liteke, erabili izan ohi diren hitzei dagokienez?

Miel Joxe Astarbe. Bostehun hitz jaso dira eta hau hasiera baino ez da. Hitz guztiak ez daude hiztegian bilduak. Herri batetik bestera aldaketak daude hitz askotan. Guk hemen bertan era batera esandakoak, Lasarten beste modu batera izendatu ohi direnak edota Hondarribian beste izen batekin erabiltzen direnak jaso ditugu. Alor honetan mundu bat dago.

N. Hiztegiak egitura berezia du, ezta?

M. J. A. Sagar loreak bost petalo ditu eta horri jarraituz, bost ataletan banatu dugu liburua; sagar biltzea, zanpatzea, irakitea, edatea. Orden bat jarraitu dugu. Atal horiei, amaieran, "herri baten erroak" izeneko txertatu diegu.

N. Sagardoaren ekoizpen prozesuko hitzak nagusitzen dira zuen hiztegian?

M. J. A. Tresneria guztia. Hitz asko sartu ditugu, baina oraindik dezente falta dira. Teknologia ere asko aldatu da eta horrek ere hiztegia baldintzatu du.

N. Hitz bilketa lana egiteko, ikertu beharra izango zenuen. Zu zeu ere informazio iturri izan zara?

M. J. A. Ni berez, sagardotegi, dolare eta sagastiak izan dituen baserri bateko semea naiz. Mutil kozkorretan gordeketa jolasten ginen. Non gordeko eta, dolare ertzean, kupela barruan... Orduan ikasi nituen lehen hitzak. Gero gaztetu nintzenean aitak



ASTIGARRAGAKO MUSEOAK ARGITARATU DU SAGARDOAREN HIZTEGIA.

anaiari eta niri esaten zigun, "osaba sagar biltzera doa eta lagundu beharko diozue". Lehengusuekin sagar biltzerakoan ezagutu nituen sagar motak. Gero, sagar bat jaten hasita, zapore hitzak; garratza, gazia, geza, mikatza... ikasi nituen. Aitak esaten zigun sagar jotzera zihoazela eta joateko laguntzera. Hor ere ikasi nuen hitz mordoak. Lehenbizi buruan biltzen joandako hiztegi hori guztia, gero idatzi egin nuen. 1983an, Astigarragako aldizkarirako lan bat osatu nuen, bertako sagardo munduari buruz. Hor txertatu nituen hiztegiko ehun hitz, 56 sagar mota eta hamar zapore hitz. Aldez aurretik, garai bateko sagardotegietan egindako elkarriketetan jasotako istorioetatik hitz batzuk jasoak nituen. Esate baterako, "mama".

N. "Mama goxua"?

M. J. A. Mama hitza halako

elkarriketa batean jaso nuen. Garai batean Arantzazuko fraide bat sagardotegi batera etorri zen. Izugarritzko beroa omen zegoen eta baso bat sagardo eskatu omen zuen. Eman zioten eta "hau mama goxua" zioen. Eta gero beste bat edan zuen, eta beste bat, eta kristoren atxurra harrapatu omen zuen. Hori guztia sagardotegi bertakoak kontatu zigun. Bestalde, aitari galdera asko egiten nizekion, sagardotegiko semea baitzen. Osabak zuen sagardotegia, eta bera elkarriketatu nuen, sagar mota gehiago ezagutzen zituen jakiteko. Horrela argitaratu nuen 1983ko hitz bilduma.

N. 1983an egindako ehunetik gora hitzen bilduma hura, oraingo lanaren aurrekari gisa defini liteke beraz?

M. J. A. Argitalpen honetako zuzendariak orduko lan hura nork egin zuen jakin eta deitu zigun.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarritzeta



Hiztegia kaleratzeko asmoa zutela esan zidaten eta hitzak biltzen has-tea nahi zuten. Horrela hasi ginen. Bi urte inguru aritu gara lanean. Urkiri Salaberriak, zuzendariak eta hirurok bilera mordoa egin ondoren kaleratu dugu liburu hau. Askok lagundu digute.

N. Zuen argitalpenari esker, hitz batzuk ez dira bidean galduko.

M. J. A. Bai. Garai bateko dolareak eta egungoak zeharo desberdinak dira. Lehen dolareak egiteko erabiltzen ziren tresna asko, pixkanaka galtzen joan dira. Neure garai-ko hitzak, "fuertatxoa" adibidez, aitarengandik jaso, aspaldi galdua zen. Azkeneko estualdiari ematen zaion zukua, hari deitzen zioten "fuertatxua". Hori neure baserrian. Hitz hori azaltzerakoan, Ergobiako gizonezko bat etorri zitzaidan eta hark esan zigun, bere garaian sagardoa ekoizten zutenean gauza berari "fortatxua" deitzen ziotela. Kilometro bateko tartean, gauza bera izendatzeko bi modu. Horregatik diot herri batetik bestera izenen artean, mundu bat dagoela.

N. Ba al dago hitzen bat, bereziki Usurbil aldean jasotakoa?

M. J. A. Lasarte aldean bai, "Kixkila" adibidez. Bertan idatzi zuten sagardoari buruzko liburu bate-tik atera nuen hitza. Hemen, sagarra biltzeko tresnari "kixkaya" deitzen diogu. Hondarriako baserri batean, "Makota". Hiru izen desberdin. Eta Goierri edo Bergara aldera joanez gero, hor beste hiztegi bat egiteko moduan egongo ginateke.



ANTTON OLARIAGAREN IRUDIEKIN OSATU DA HIZTEGIA.

N. Txotx denboraldian, sagar-dotegira joan eta denok dastatutako sagardoa epaitzea gustuko dugu. Hiztegi hau eskutan hartuta, zeregin horretarako zer

hitz izan daitezke lagungarriak?

M. J. A. Bat "etorriya" litzateke. Hitz horrek zeresana eman du. Beti entzun izan dut "etorriya", inguru-ko herrietan; "sagardo hau etorriya

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarrizketa



dago edateko edo botilaratzeko". Lagungarriak izan litezke baita, sagardo hau gozoa dago, ozpindua, mikatza dago, ona dator...

N. Bitxikeria moduan, atentzioa emateko moduko hitzik ezagutu duzu?

M. J. A. "Kaskabel", norbait mozkortzen denean erabiltzeko hitza da. "Hori kaskabel dago". Liburua kaleratu eta gero, Zapirain sagardotegikoak bere aitonari entzundako beste hitz bat aipatu zidan; "agostoketak".

Sagar bilketa noiz hasten zen erreferentzia egiteko erabilitako hitza zen. Sagar biltzen, abuztuan hasten zirelako.

N. Eta ezusteko asko izan duzue bilketa lana egiterakoan?

M. J. A. Txalaparta hitza esate baterako hiztegian txertatu dugu. Duela hilabete batzuk, Juan Mari Beltranek esan zidanez, txalapartari lotutako lehen datua 1880. urteko sagardo liburu batetik aterata dago. Bertan gogorarazten denez, sagardo ekoizpen lanak bukatzen zituztenean, txalaparta jo eta irrintzia botatzen zuten. "Bandua" hitza ere hiztegian dator. Garai batean, kupelaren bat irekia zegoela jakinarazteko bandoa baliatzen zen.

N. Bereziki nori zuzendua dago zuen lana?

M. J. A. Ez da asko salduko den liburu bat. Gehienbat, ikastola edo AEK euskaltegiatarako egina dago. Ariketak egiteko. Hogei urte barru, beste bat argitaratu beharko da, osatuagoa.

N. Belaunaldi desberdinetan erabili ohi diren hitzak jaso dituzue. Zer nolako eboluzioa izan dute?

M. J. A. Hitz asko desagertu dira. Dolarea izendatzeko adibidez, lehen 30 hitz erabiltzen baziren, gaur egun bi hitz soilik. Hitzen galera gertatu da. Baina bestalde, batez ere enologia alorreko hitz asko daude, garai hartan ez zeudenak. Gaur egun, enologia aurrera doa

eta hitz berriak sortzen ari dira. Ardogintza alorretik datoz asko.

N. Aurtengo sagardoa dastatuko zenuen. Hiztegia eskutan, nolakoa iruditu zaizu?

M. J. A. Urtero bezala denetarik dago. Onak, ez hain onak, kaxkarrak, denetarik. Produktu ona behar dute sagardo ona ekoizteko. Horretarako lehen gauza, sagar ona izatea.

HITZAK EZAGUTU ETA ERABILTZEKO EGOKIA

Sagardoari lotuta erabili izan ohi diren hitzak ezagutu eta erabiltzeko aukera ematen duen gida liburua Sagardoetxea Museoa, Astigarragan eskura daiteke, edo www.sagardodenda.com web orrialdean, 4,81 euroren truke. Nahi duenak gainera, ikasitakoa igande honetan Usurbilen ospatuko den Sagardo Egunean praktikan jar dezake. Sagar motak, sagarra ekoizteko erabiltzen den tresneria, sagardoaren ezaugarriak... Askok dago ikasi eta ezagutzeko.

SAGARDO HIZTEGIA

EGILEAK: Miel Joxe Astarbe, Urkiri Salaberria.

MARRAZKILARIA: Antton Olariaga.

ARGITALPENA: Sagardun Partzuergoa.



MIEL JOXE ASTARBEK ETA URKIRI
SALABERRIAK OSATU DUTE
SAGARDOAREN HIZTEGIA.

pil-pilean
III ➔

SAREAN ERE, SAGARDOA SALGAI

Interneten eskura dagoen denda honetatik, Sagardoetxea museoak banatzen dituen produktu guztiak daude eskuragarri: edariak (sagardoak, muztioa, likoreak eta pattarrak), delicatessen produktuak (bonboiak, sagar dultzea, gazta, intxaurrak, eztiak eta ozpinak), tresneria (edalonziak, txarroak...), edota ehunak (gizon, emakume eta haurrentzako kamisetak). Helbidea, oso erraza: www.sagardodenda.com



**SAGARDOAREKIN LOTUTAKO EDARIAK ERE EROS DAITEZKE
WEBGUNE HONEN BITARTEZ, BAITA SAGAR MUZTIOA ERE.**



egitaraua



SAGARDO DASTAKETA

Ostiral honetan, maiatzak 22, sagardo dastaketa egingo da Artzabalgo jatetxean. Mikel Garaizabal enologoaren eskutik, sagardoa hobeto ezagutzeko aukera izango da. 20:00etan hasiko da dastatzea eta, jarraian, afaria.

Honako menua dastatuko dute afarian: ahate "mousse"-a, onddo nahasia, legatza saltsa berdean, saiheskia patata eta piperrekin, postrea. Edaria eta kafea barne, guztia, 25 euroren truke.



DASTAKETA OSTIRAL HONETAN EGINGO DA, MAIATZAK 22.

TXARTELAK AURRETIK EROSI BEHAR DIRA.



**xarma
taberna**

ollaskoa eramateko
eta bertan jateko
karaokea
Wi-Fi zona

Xarma Taberna
Borda Berri kalea, 3 - Usurbil - ☎ 943 36 87 71

MARGOAK - PAPERAK

**FERNANDO
PINTURAK**

**ENPAPELAKETAK eta
PINTURAK OROKORREAN**



Ondo pasa jaietan!

Kale nagusia 1
943 366 019 • 943 363 460

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

egitaraua



Goizean zehar:

Frontoian eta Dema plazan,
sagardogileen 45 postu jarriko dira.
Askatasuna plazan pintxoak salgai egongo dira.

Hasiera ekitaldia albokari eta trikitilariekin.

Sagardo botatzaileen txapelketa.

Bazkalondoan, txaranga: "Jun da jo".

Erromeria frontoian: Ostolaza eta Pujana.

Antolatzailea: Sagardo Egunaren Lagunak.

Laguntzailea: Usurbilgo Udala.



Otar-Goxo
E l a g a i a k

Ondo pasa Sagardo egunean!!!

Zubiaurrenea, nº2 • 943 36 55 81 • 20170 Usurbil



Usurbilgo Udala

XXVIII

**Sagardo
e g u n a
maiatzak**

24

**Sagardoaren
txinpartak on
egin dagigula
denoi!**

 **Usurbil**
osasuna atez ate