

SAGARDOTEGI GARAIA

Egoerara egokitutako denboraldia

Sagardotegietan dena prest dago kupelak irekitzeko, nahiz eta momentuz sagardoa mahaian eserita dastatu beharko den

2-3



TEMPORADA ATÍPICA

Los sidreros afrontan con precaución e ilusión, a partes iguales, la apertura de las kupelas

4-5



IREKIERA EKITALDIA

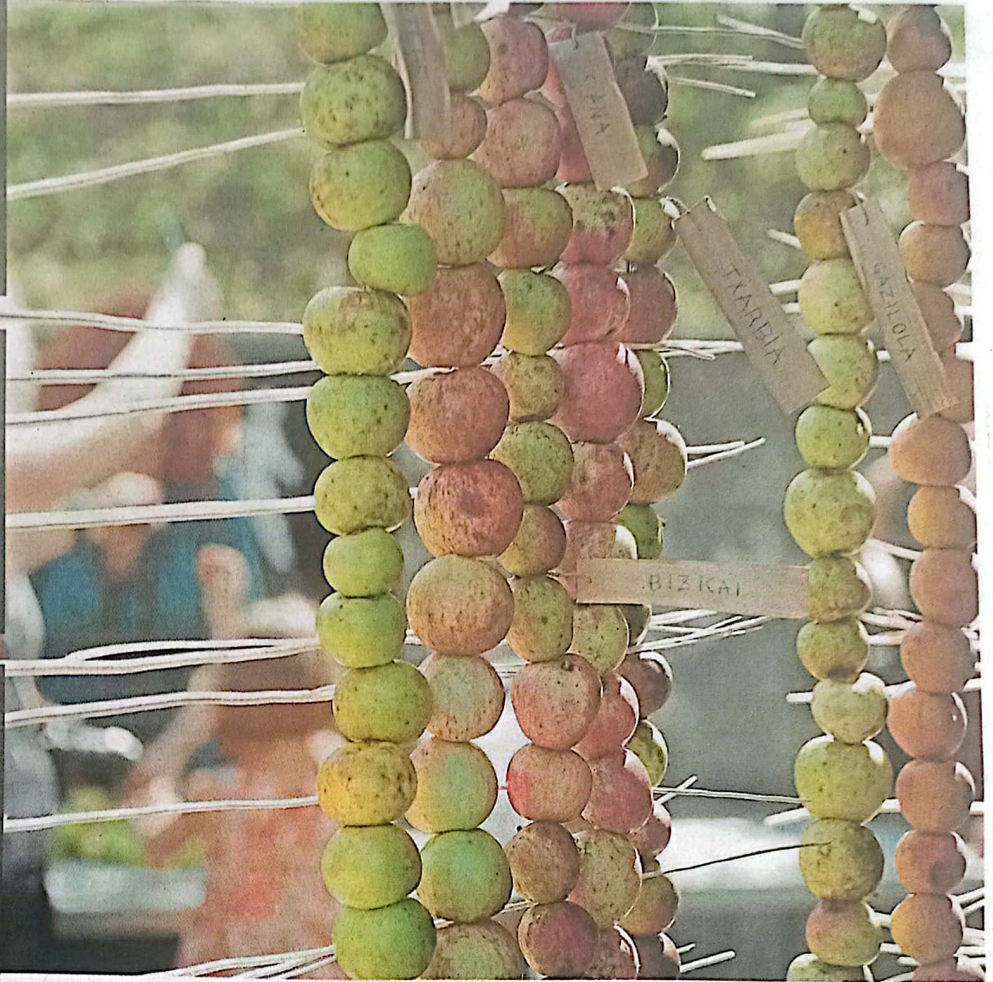
Amak taldeko lau musikariak izan dira Astigarragako Sagardo Berriaren Eguneko protagonistak

8



EUSKAL SAGARDOA

Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren koordinatzaileak aurtengo uzta "historikozat" jo du



Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.



SAIZAR

Sagardotegia



Sagardotegiko
TXOTX
denboraldia zabalik.

Batiko Sagardoa

Sagardo berriak dasta ditzakezue segurtasunez
gure sagardotegian!

www.sidrassaizar.com





Kris Solano, Amaia Oreja, Maixa Lizarribar eta Alaitz Telletxea, Gurutzeta sagardotegian, joan den urtarrilaren 12an. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Hasi da Astigarragako txotx denboraldi berri

AMAK TALDEKO ALAITZ TELLETXEA, MAIXA LIZARRIBAR, AMAIA OREJA ETA KRIS SOLANO IZAN DIRA XXIX. SAGARDO BERRIAREN EGUNAREN PROTAGONISTAK

© Oihana Prado

Atxurra eskuan. Halaxe ekin zioten joan den urtarrilaren 12an Amak taldeko kideek txotx bolada irekitzeko ekitaldiari. Izan ere, urtero bezala, eguneko protagonistek Astigarragako Sagardotegiaren sagardotegi berri bat landatu zuten eta ondoren etorriko zen unerik garrantzitsuenak. Txalapa dionuen artean egin zieten hamana Gurutzeta sagardotegian, non "Gure sagardo berria" oihukatu ondoren, musikariak lehen kupaletxo

sagardoa dastatu zuten. Amak taldeko kideek esandakoaren arabera, "sagardotegiak trikitilariekin beti izan dute lotura estua eta guretzako Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatuak izatea futbolari batentzat urrezko baloia irabaztearen parekoa da".

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako ekitaldian Aintzane Barandiaran (Astigarragako alkateordea), Jesus Garcia de Cos (Jaurkitzaileko Turismo eta Merkataritzako sailburordea), Iker Goiria (Aldundiko Turismo zuzendaria), Xabier Arruti (Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendaria), Raul Perez

Amak taldea: "Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatuak izatea futbolari batentzat urrezko baloia irabaztearen parekoa da"

(Elikagaien kalitate eta Industriako zuzendaria), Unai Agirre (Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko zuzendaria), Ion Zapiain (Sagardoaren Lurraldeko sagardogileen bozeramailea) eta Joxe Angel Goñi (Gurutzeta sagardotegiko arduraduna) ere egon ziren.

Aintzane Barandiaran alkateordeak "sagardogileek urte berezi honetan egindako lana eskertu eta sagardo denboraldiak herriari egiten dion onura" azpimarratu ditu, "herriko taberna, jatetxe, ostatu, komertzio nahiz Sagardotegi berari egiten dion ekarpena" goraitpatuz. Izan ere,

"sagardogintza herriaren izaeraren parte da, gure ondarea da", esan du.

Uzta historikoa

2021eko uztarekin 9,5 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurtengoa, inoizko uztarik handiena izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako eta 3,5 milioi litro Euskal Sagardo egin dira. Guztira 5 milioi kilo sagar bildu dira Jatorri Deiturako 250 sagastietan. Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Ara-



**DASTATU
UZTA BERRIA**

*Aurten ostiral eguerditan
ere irekita*





Oiharte

“Espero ez genituen gauza on asko gertatu zaizkigu Amak taldea sortu dugunetik”

Maixa Lizarribar MUSIKARIA

✶ Oihana Prado

ASTIGARRAGA - “Gurpila berriz dabil bueltara”, ondorioztatu du Maixa Lizarribarrek (Altzo, 1971). Izan ere, 90eko hamarkadan Maixa ta Ixiar taldearekin Euskal Herriko plazak dantzan jarri ondoren, arrakasta ezustean etorri zaio berriro Amak musika laukotearen eskutik. Trikitixaren munduan eskarmentu handia duten lau emakumek osatzen dute Amak: Alaitz Telletxea, Maixa Lizarribar, Amaia Oreja eta Kris Solano. Kasualitateak elkartu omen zituen, 2018ko Oñatiko Trikitixa Jaialdian elkarrekin jotzeko aukera izan zutenean. Geroztik, emanaldiak, kolaborazioak eta izen bereko lehen diskoa, *Amak*, etorri dira, besteak beste. Baita XXIX. Sagardo Berriaren Egunaren protagonista izateko gonbidapena ere.

Pozik hartu zenuten Astigarragako txotx bolada irekitzeko proposamena?

Sorpresas eta ilusio handiz hartu dugu. Egia esan, proposamena jaso genuenean sinistu ezinik geunden. Egun handia da sagardozale guztiontzat eta gainera, gure etxean oso sagardozaleak izanik, urtero gertutik jarraitzen dugun festa da. Ohore handia izan da.

Sagardotegira joateko asmoa duzue?

Pandemiak dena hankaz gora jarri du, baina pandemiak jo baino lehen, gure etxean sagardotegira maiz joateko ohitura genuen. Inauterien bueltan ekiten diogu sagardotegi garaia, eta ia astero joaten gara. Hori bai, sagardotegira astean zehar joaten garen horietakoak gara, jende gutxiago biltzen denean.

Amak musika taldeko kide zara. Nola sortu zen Amak?

Bakoitzak bere ibilbidea izan du musikaren munduan. Elkar ezagutzen genuen, baina aspaldian ez genuen batak bestearen berri. 2018. urtean, Oñatiko Trikitixa Jaialdiaren 10. urteurrena ospatu zen eta gutako bakoitzak bertan parte hartzeko gonbidapena jaso genuen. 10. urteurrena izanik, zerbait berezia egin nahi zuten antolatzaileek eta batera jotzeko proposamena egin



Maixa Lizarribar.
Argazkia: Arri Studioa

“Diskoa Xabi Solanoren etxean grabatzeko aukera izan genuen eta prozesua oso erosoa izan zen; gauzak ondo ateratzen ziren, zalanztza gehiegi izan gabe”

ziguten, Hiru pieza prestatu genituen eta oso ondo sentitu ginen. Hustu egin ginen. Hain gustura aritu ginen, emanaldi eta eskaera gehiago etorri zirena. Amak bezala eskaini genuen lehen emanaldia Oñartzunen izan zen, 2019. urtearen amaieran. Hor hasi zen gure abentura, eta hortik aurrera espero ez genituen gauza on asko gertatu zaizkigu. Proiektu berri pilo bat etorri dira: emanaldiak, kolaborazioak... Gurpila berriz dabil bueltara.

Eskarmentu handiko musikariak zarete denak, baina, orain arte, bikoteka aritu zarete. Ondo moldatzen zarete laukotean?

Bikote bezala aritu gara, ni Ixiarrekin, Alaitzen kasuan Maiderrekin, eta Kris Amaiarekin, baina bikotea izateaz gainera, banda bat genuen atzean, eta orain laurok gure banda propioa osatu dugu. Ezberdina da.

2021. urtean ‘Amak’ izen bereko diskoa etorri zen. Nolakoa da?

Kariño askorekin osatutako lana da. Denbora gutxian prestatu genuen. 2020ko martxoan, etxera bidali gintuztenean, udaberrirako antolatuta genituen emanaldi guztiak bertan beharra geratu zitzaizkigun. Urrian hasi ginen kontzertuak egiten eta hor ere kantutak sortzen hasi ginen. Diskoa 2021eko otsailean grabatu genuen, beraz, prozesua oso azkarra izan zen, baina aldi berean ilusio eta gogo handiko momentua izan zen.

Xabi Solanoren etxean grabatu duzue diskoa. Nolakoa izan da esperientzia?

Sekula sentitu ez naizen bezala sentitu nintzen, nahiz eta denbora gutxi izan, prozesua oso erosoa izan zen. Etxean bezala sentitu ginen. Dena erraza zen, kantuen grabaketa, argazkiak, eta abar. Zalanztza gehiegi izan gabe gauzak ondo ateratzen ziren.

Nola aurreikusten duzue 2022. urtea?

Udazkenean kontzertu bakarra suspenditu zaigu, Esne Beltzarekin genuena, eta otsailera begira kontzertu hori aurrera ateratzeko asmoa dugu. Martxoan ere kontzertu gehiago etorriko dira. ●

Ogi on batek
plater on bat hobetzen du.

Un buen pan
mejora un buen plato.



www.ogiberri.com

Gogoz ekin diote euskal sagardogileek denboraldiari, “merezi dugulako” lelopean

2021 URTEA EZ DA ERRAZA IZAN SEKTOREARENTZAT ETA PREZIO IGOEAREN ONDORIOZ, SAGARDOAREN PREZIOA ERE IGOKO DA. UZTARI BEGIRA, ALDIZ, URTE HANDIA IZAN DA

Urtetete igaro da joan den urtarilean egoera ezegonkor baten menpe sagardotegien denboraldiari hasiera eman zitzaionetik. Ordutik, hainbat arau eta egoerari aurre egin behar izan dio sektoreak, eta espazio seguru, erakargarri eta erosoa sortzeko konpromisoa izan da bere lanerako bidea. “Sagardotegi garaiak duen adierazgarri nagusia sagardo berria dastatzea da, otordu eder baten bueltan. Sagardotegi denboraldia merezi dugulako, sagardo berria dastatzeko merezi dugulako ekingo diogu gogoz 2022ko sagardotegi denboraldi berriari”, halaxe adierazi zuten joan den urtarilaren 11n Donostian Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak.

Denboraldi berezia izango da bai sagardogileentzat, bai kontsumitzaileentzat, egoerak bultzatuta, protokolo bereziki dastatuko baita aurtengo sagardoa. Gauzak horrela, urtarilaren 28ra bitartean, Eusko Jaurlaritzaren Dekretuak irauten duen bitartean, sagardogileek mahaia ekarriko dute sagardo berria, pitxer edo botila gardenetan eta bakoitza bere txartelxo edota azalpenarekin.

Sagardogileek azaldukoaren arabera, txartel bakoitzean egongo da kupelaren zenbakia, bezeroak aldioro jakin dezan zein sagardo ari den dastatzen. “Txartelxo horrek QR kodea ere izango du, sagardoaren informazio gehiago jaso ahal izateko”, argitu dute.

Sagardoa, mahaian

Otorduan zehar, pitxarra betetzera ere altxa daiteke mahaia bakoitzeko arduraduna, eta sagardogilearen laguntzarekin betekiko du taldeak dastatu nahi duen edo sagardogileak gomendatzen duen kupeleko sagardoa. “Protokolo hau garatu zen lehen unetik dekretu eta arautegi berrien arabera egokituz joan gara, baina beti oinarri bera errespetatuta: Sagardoa dastatzen eta sagardotegiko esperientzia seguritasuna bermatzea”, azpimarratu dute. Iaz bezala, denboraldi hasiera honetan, uztar berria mahaian dastatuko da. “Sagardotegi espazio zabalak dira, eta aukera handia ematen digute distantziak errespetatu eta sagardotegiko esperientziatz modu erosoa gozatzeko”, gaineratu dute.

Berrikuntza moduan, 2022ko sagardotegi denboraldian sagardo dastatzeko gidatuak eskainiko dituzte otorduaren aurretik, zenbait sagardote-



Gipuzkoa, Araba eta Bizkaiko sagardogileak, Donostian, joan den urtarilaren 11n. Argazkia: Euskal Sagardoa

gitan. “Beste hainbat bisita eta produktu eskaintzeaz gain, dastatzeko gidatua bezalako produktuak eskatu dizkigu joan den urteotan bertako bezeroak, eta hori dela eta hartu da hemendik aurrera hori eskaintzeko erabakia”, azaldu dute. Horretaz gain, bezeroari erraztasunak emate aldera, Euskal Sagardoaren online denda eta sagardotegietan otordua egiteko erreserba sistema ere martxan jarri dituzte. Sagardotegien automatikoki mahaia erreserbatzeko aukera ere ematen du sagardoa.eus webguneak.

Urte zaila, uztar oparoa

Ez da urte erraza izan 2021a, eta sagardoaren errentagarritasuna eta sagardotegien etorkizunari buruz hausnartzeko parada hartu dute

sagardogileek. Azken urteko prezio igoerak medio, sagardoa %10-%20 artean igoko da batz best 2022 urtean. “Sagarra, beira, kartoia, argindarra... guztiak egin du gora eta sagardoak ere gora egingo du ezinbestean”, argitu dute.

Uztari dagokionez, berriz, 2021a sagar urte handia izan da Euskal Herriko sagastietan kopuruz, eta sagardotegiek aukera paregabea izan dute upategian uztar eder hau baliatzeko. Euskal Sagardo desberdinak dastatzeko aukera izango

du kontsumitzaileak, Euskal Sagardoak biltzen dituen sagar mota desberdinak aukeran baititu sektoreak. Guztira 115 sagar mota berdin eta hauetatik 24 dira gure sagastietan gehien daudenak, gaziak eta gezak. Beraz, sagardo desberdinak dastatzeko aukera izango da sagardoazaleak, sagardotegiz sagardotegi kupelez kupel ere gauza bereziak probatu dastatzeko. Orokorrean, iaz baino sagardoa nagoak dira aurtun, lurrintsuak eta alkoholo duazio baxuegokoak.

Bestalde, aurtengoa inoizko uztar handia izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deituratzen. Guztira 5 milioi kilo sagar bildu da Jatorri Deiturako 250 sagardotegietan eta milioi litro Euskal Sagardo egin dira. Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardotegi biltzen ditu gaur egun eta sagargile. —N.G.

2021a sagar urte handia izan da Euskal Herriko sagastietan kopuruz, eta sagardotegiek aukera paregabea izan dute upategian uztar eder hau baliatzeko



DESDE NORUEGA HASTA HONG KONG EL TXULETON MÁS VENDIDO EN EL MUNDO

La gastronomía vasca está reconocida en todo el planeta.
Y su estrella es el **Txuleton de vaca vieja**. Una carne única.
Txogitxu selecciona las mejores piezas y provee con ellas
a los mejores restaurantes del mundo.



¿QUIERES PROBAR UN TXULETON EXCEPCIONAL?
CÓMPRALO **ONLINE** EN:

TXOGITXU.COM

"Jatorrizko Izendapenak ekonomia zirkularra eta bertako merkatua sustatzen ditu"

Unai Agirre EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAREN KOORDINATZAILEA

6 Ander Terrones

DONOSTIA - Unai Agirre Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren gerenteak esperantzaekin begitantzen du 2022ko denboraldia eta bereziki pozik agertu da urte honetako uztak ekarri duen sagar kopurua eta oparotasunarekin.

Aurtengo denboraldia nolako espero duzue?

Hiru urte daramazkigu oso denboraldi bereziak. Esperantza handiak ditugu, baina kezak ere, ez dut ukatuko. Ez dakigu egoera nola joango den eta nola lan egin ahalko dugun. Hasi egingo gara, urtero bezala, araudi jakin batekin: kontsumoa mahaian egin behar da, distantziak... Poliki-poliki ikusiko dugu, sagardotegi garaiak irauten duen bitartean, neurriek zer-nolako bilakaera duten. Guk lan egiteko gogo handia daukagu eta ilusio handiarekin hasiko dugu. Egoera zein den badakigu eta horri begira gaude.

Pandemiaren aurreko denboraldiekin alderatuta, zein balantze egiten duzu jazo denboraldiaz?

2020ko denboraldiak hasiera oso ona izan zuen, baina gero erdian moztu egin zen. Ixki egin behar izan genuen eta oso gogorra izan zen. Lehengo urtekoak garai onak eta garai zailak izan zituen. Momentu batean ireki dezakezu modu batean, gero itxi egiten da, gero beste modu batera irekitzen da neurri batzuekin edo besteekin... Azkenean kontsumitzailea ere nahasten da. Beharbada, udan irekita zeudenek hobeto egin zuten lan, garai hori hobea izan zelako. Denboraldiaren zailena arau jakin bat ez izatea da. Gure balorazioa? Ona izan zen sektoreak ahalagin handia egin zuelako egoerara egokitzeko, baina lana askoz guxtiago izan genuen beste urteekin konparatuta.

Sagardotegietan ez ezik, sagardoaren salmentan ere eragin du pandemiak?

Zuzenean eragin du, bai sagardotegi denboraldian, baita sagardoaren salmentan ere. Jendeak etxean kontsumitu du, baina ostalaritza itxita edo murriztuta egon den uneetan beharakada nabaritu dugu. Tabernetan eta antzeko establezimenduetan sagardo asko saltzen dugu eta kolpe handia izan da. Egia da supermerkatuetan gehiago saltzen dela eta jendeak kontsumitzen jarraitzen duela etxean bada ere. Gama aldatu da, guk sagardotegi



modu bat egiten genuen eta beste eredu bat egin behar izan dugu. Errespetatu dugu uztia berria gastatzeko modua, baina murrizketak handiak izan dira. Gainera, guretzat okerreza ezegonkortasuna da, alegia, ez izatea garbi arau jakin bat luzera begira. Beti gaude arau berrien zain eta horrek nahasmena sortzen digu; guri antolatzeko garaian, baita kontsumitzaileei ere. Mahai batean pertsona jakin batzuk bakarrik egotea, herri bat gorrian... Azkenean jendea galdu egiten da, beste esparru batzuetan bezala. Nahiz eta arau batzuk egon, baldin badakizu zer egin behar duzun, jendea animatu egiten da. Hori ostalaritza guztian gertatzen ari da. Egonkortasun hori lortzen dugun arte ez da erraza nola egin behar dugun lan jakitea.

Nola ikusten duzu aurtengo uztia? Ona izan da?

Aurtun Euskal Sagardoan datu historikoak

"Euskal Sagardoak datu historikoak lortu ditu aurtun; 5 milioi kilo sagar baino gehiago bildu dira, bertako 250 sagastietan, eta 3,5 milioi litro euskal sagardo ekoizti ditugu"

lortu ditugu. Bost milioi kilo sagar baino gehiago bildu ditugu, bertako 250 sagastietan. Horrekin egin ditugu Euskal Sagardoaren barruan hiru milioi eta erdi litro gutxi gorabehera. Datuak oso onak dira, orain arte egin ditugun hoberenak, eta horrek, gainera, sagardogileek sagar oso ona izatea eragin du. Gauza bereziak ikusiko ditugu sagardotegi batzuetan. Sagasti berriak produkzioan sartu dira eta beste modu batera antolatuta daude.

Horregatik, aurtun mota bakarreko sagar edo bi motatakoak egongo dira, beste batzuek artean. Froga asko egin dituzte sagardotegi Gero, aurrekoarekin konparatuz, aurtengo uztia handia izan da eta, horregatik, uztia honetako sagardoa pixka bat arinagoa da, lurrintsua, usain ederrekoa eta pasa urtekoa baino alkohol graduazio pixka txikiagoa du. Sagardotegi batetik bestera aldatzen da sagar mota askorekin lan egitea dugulako. 115 sagar mota desberdin ditugu Jatorri Izendapenaren barruan.

Jatorri Izendapena izateak nolaguntzen die ekoizleei?

Proiektu hau nahiko berria da, 2016an jarri zen martxan. Honen helburua kate guztia antolatzea da: ez bakarrik sagardotegiak, baita sagastiak eta sagar baserriak ere. Horrek eragin zuzena du sagarra eta sagardoa baloreen jartzen direla eta bertakoa, zero kilometrokoa, ekonomia zirkularra sustatzen dituelako. Hala ez da egun batetik bestera garatzen den proiektua. Epe luze eta ertainera begiratu behar duen proiektua da. Poliki-poliki merkatua irabazten ari gara. Hori da gure helburua: sagardo hau gero eta gehiago merkatuan sartu eta sagardo guztiak Jatorri Deitura izatea. Horrekin, sektore osoa baloreen jartzea da xedea sagarretik, sagastietatik, kontsumora arte.

Nola ikusten duzu sektorearek etorkizuna?

Datuek esaten digute etorkizun handia duela sektorea dela. Azkenean, sagardoak historia handia dauka, baina etorkizun handia ere izango du. Sagarretatik etortzen den produktua da eta, azken finean, sagardoa zenbait ezaugarri ditu baloreen jarriz gertatzen indar handia izan ahal dutenak: produktua naturala izatea, alkohol-graduazio txikia izatea, sagarrak dituen propietateak mantentzea... Hori guztia azpimarratu behar lortzen badugu, etorkizun handia izateko gaitasuna daukagu. Hala ere, garai berrietan egokitu behar gara argi izan behar dugun sagardoa ez dugu baloratu azken urteetan behar den bezala, proiektatutako irudirik adibidez. Hori guztia landu egin behar dugu. Baina, zalantzarik gabe, Euskal Herriko sagardoak indar handia du eta aurrera ateratzen gara, hori bai, lan handia eginez. ●

Egunero irekita eguerdi eta gauean, astelehenean gauez bakarrik, eta igandeetan itxita.

Menu berezia 26 € tan
astelehen gauean,
astearte eta
ostegunean, eguerdi
eta gauean ere.

GURUTZETA

Oialume Bidea, 63 - Astigarraga 20115

Petritegi eta Aburuza Sagardotegiak ibilgailu elektrikoei erraztasunak emateko pausoak ematen ari dira

BI SAGARDOTEGIETAKO APARKALEKUETAN KARGA ELEKTRIKORAKO POSTEAK JARRI DITUZTE KANPOKO ZEIN BARRUKO IBILGAILUENTZAT. BANAKETARAKO FURGONETA ELEKTRIKOA ERE IZANGO DUTE LASTER

Jasangarritasuna da momentu honetan sagardo sektorearen erronka nagusietako bat. Horri helduz, Aburuza eta Petritegi Sagardotegiak hasi dira beren pausoak ematen. Horren adibide dira bi sagardotegien parkinetan aurki ditzakegun karga elektrikorako posteak.

Bi sagardotegien hitzetan, ezinbestekoa da jasangarritasunaren bide honetan Sagardotegiak ere etxean bertan aldaketak egitea eta aukera berriak aurkeztea. Karga elektrikoaren funtzioa barrura eta kanpora begirako ibilgailuentzat izango da. Laster banatzaille honetan aritzeko furgoneta elektrikoak ere izango dituzte etxean, eta hartara energiaren bidez hornitu ahal izango dituzte beren bezeroen ibilgailuak ere.

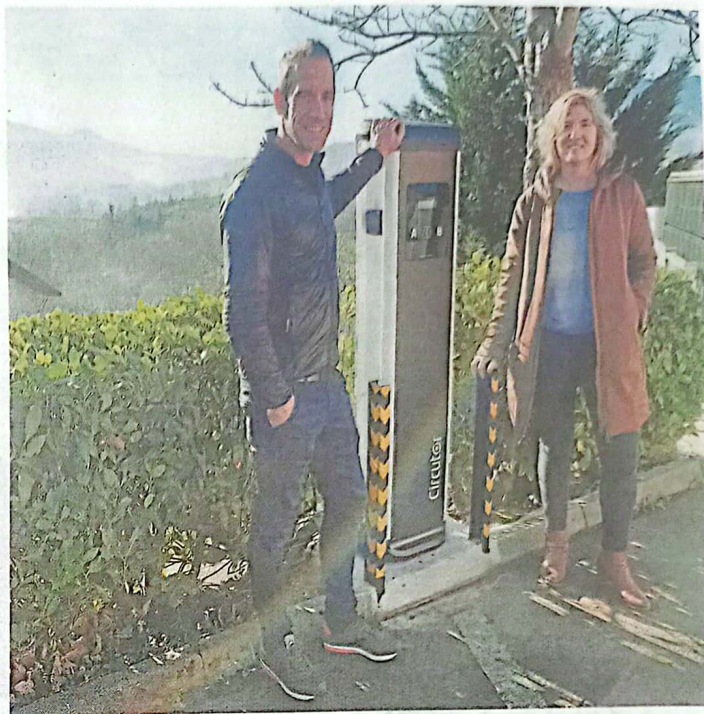
Hurtengo urtean Adunako Aburuza Sagardotegiak martxan jarri ditu eguzki plakak eta erakinerako auto elektrikoaren karga postea. Hurrengo urtean zehar pentsatu ondoren aurkitu dute hori egiteko aukera eta bidea. Hurrengo urtean, etxeko energiaren Kontsumoa

murritzteaz gain, autokonsumoaren bideari heldu nahi diote.

Bide horretan eguzki energiaren inguruko hainbat informazio biltzea egin ondoren plaken kokalekua eta sor lezakeen potentziaren inguruko ikerketak egin dituzte. Hala, Sagardotegien ibilbidean aurrerabide eta pausua eman nahi izan dute energia kontsumoaren bidean.

Petritegi Sagardotegiak urteak daramatza jasangarritasunaren inguruan hainbat proiektutan buru belarri lanean. Horren adibide ditugu sagastietan txorien kabiak jartzeko proiektua, produktuaren I+G lanketa guztiak eta etorkizunera begira jarrita energiaren kontsumoari dagozkion transformazioak.

Oraingo honetan, energia elektrikoaren alde egin du apustua bere ibilgailuak egokitze aldera eta beren bezeroei zerbitzua emate aldera. Hau noski, lehen pausua izango da etorkizun hurbilean ere beste hainbat erronkari eusteko. -N.G.



Petritegi eta Aburuzako ordezkariak karga elektrikorako poste baten ondoan. Arg.: Sagardoaren Lurraldea

EROSKI jatorri-bermea

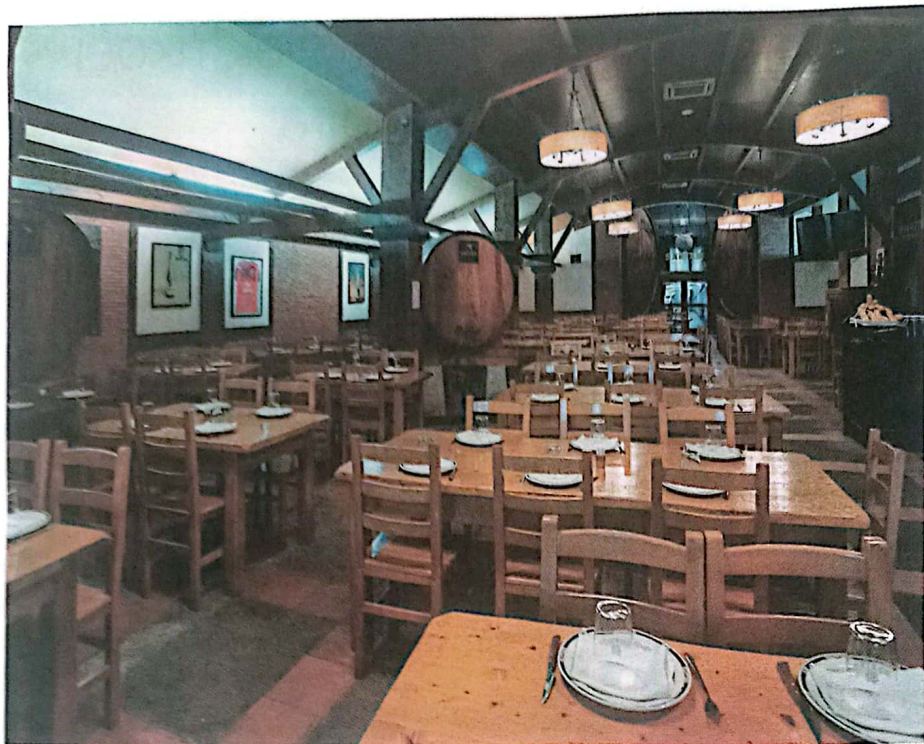
EROSKI
zurekin

EROSKIn Euskal
Sagardoa Jatorri
Deitura eta Gorenak
zigilu ofiziala
duten sagarrekin
egindako kalitate



Hemengoa
izatea ona da

GORENAK



La temporada de txotx está abierta en la sidrería Saizar, donde está todo preparado para degustar la nueva sidra. Fotos: Saizar



Entrada al alojamiento Olivi 1948, situado muy cerca de la sidrería

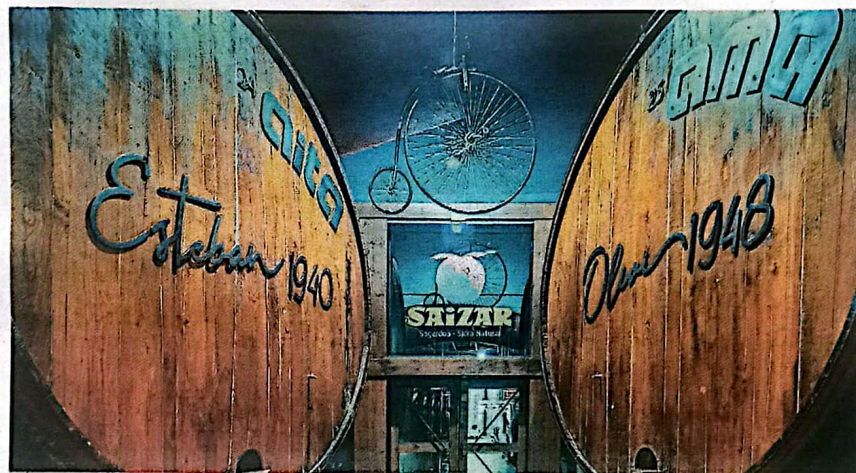
Olivi 1948: un remanso de paz para vivir la auténtica experiencia sidrera

SAIZAR HA DADO UN PASO MÁS CON EL FIN DE OFRECER UNA COMPLETA EXPERIENCIA ENTORNO A LA SIDRAY HA ABIERTO UNA PRECIOSA CASA RURAL, SITUADA MUY CERCA DE LA SIDRERÍA, EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

de Oihana Prado

Que el sector de la sidra tiene capacidad para reinventarse ha quedado más que demostrado a raíz de la dichosa pandemia. Pero hay casas como Saizar que en los últimos tiempos han decidido dar un paso más con el fin de ofrecer una completa y auténtica experiencia sidrera. Nos referimos a Olivi 1948, una preciosa casa rural situada en un entorno privilegiado. Se trata de un caserío restaurado ubicado en lo alto de una colina, resguardado del viento del noroeste, y que se encuentra a pocos metros de la sidrería Saizar en Usurbil. El nombre no es fruto de casualidad, y es que es un homenaje a Olivia Ibarguren, esposa de Esteban Lertxundi, fundador de la sidrería, y madre del clan de Saizar.

En los terrenos que rodean la casa rural se han plantado 4 hectáreas de manzanos, algunos alineados en superficie, y otros, escalonados colina abajo. Rodeado por un entorno vegetal donde reina la naturaleza y el silencio, es un lugar que transmite equilibrio y tranquilidad, haciendo que nos evadamos del mundanal ruido de las ciudades. Su orientación hacia el suroeste nos ofrece unas magníficas vistas paisajísticas de los alrededores y que nos brin-



Barricas Esteban y Olivi 1948, esta última con la sidra elaborada con la manzana producida en los terrenos del alojamiento.

dan unos atardeceres espectaculares, de escándalo. Un lugar ideal para la relajación y disfrute de un ambiente natural.

Pasar la noche en la casa Olivi 1948 nos ofrece la posibilidad de vivir una experiencia global entorno a la sidra, ya que se puede completar con visitas guiadas concertadas y disfrutar de la gastronomía que ofrece la casa Saizar con un buen menú de sidrería, donde nunca falta un buen txuleton. Las visitas, además de experi-

En los terrenos que rodean la casa rural se han plantado 4 hectáreas de manzanos con los que se elabora la sidra Olivi 1948

mentar de primera mano, no sólo el proceso productivo de la sidra sino también viendo el interior de la bodega, también ofrecen la oportunidad de pasear por los manzanales, degustar los diferentes caldos acompañados por un aperitivo, descansar en las confortables terrazas al sol, gozar de los jardines y de la tranquilidad que emana el lugar...

CONFORT Y ARMONÍA La casa Olivi 1948 está pensada para ofrecer

una estancia agradable y confortable. Todas sus habitaciones ofrecen amplios espacios y están decoradas en tonos cálidos y neutros como terracotas, arenas mojadas, ocre, verdes tabaco, que aportan una sensación de paz y sosiego, reflejando el entorno natural que le rodea.

El alojamiento está equipado con una habitación doble Deluxe, un estudio doble Deluxe, una habitación Junior y un estudio familiar. Los alojamientos están totalmente equipados hasta el último detalle. Los inquilinos pueden acceder libremente a su parking privado asignado. Dispone también de una terraza exterior con encanto, totalmente equipada para deleitarse observando el paisaje compuesto por manzanales y bellos jardines. Además, el auto check-in permite a la persona que ha reservado la estancia total independencia, mayor libertad y discreción.

BARRICA OLIVI 1948 Este alojamiento es una oda a la cultura de la sidra y muestra de ello es que la manzana producida en los terrenos de Olivi 1948, la sidrería Saizar elabora una sidra especial que se guarda en una barrica de madera de roble de 50.000 litros que lleva su nombre. Una bebida con personalidad propia y mucho sentimiento para la familia Saizar. ●

"Goierriin gugan sinisteko pauso asko eman behar dira eta sari hau aitortza bat da"

Haritz Eguren OIHARTE SAGARDOTEGIA · EUSKAL SAGARDOA KATEGORIAKO SARI NAGUSIA

ZERAIN - Oiharte Zerainen kokatua dagoen sagardotegia da, Maite Retolaza eta Haritz Egurenek zuzendua. 2010eko uztan hasi ziren sagardoa merkaturatzen eta ospatu berri den Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Lehiaketan Euskal Sagardoa kategoriako sari nagusia lortu dute.

Euskal Sagardo onena izan da zuena Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Zer garrantzia du halako sari batek?

Handia. Goierriin, bertako jendearengandik hasita, gugan sinisteko pauso asko eman behar dira eta horietako bat, horrelako lorpen bat da. Zorion asko iritsi dira gure etxera eta hori da nobelateko aitortza bat.

Nazioarteko Sagardo Azokan egoteko aukera ere izan zenuten. Ikusitako zer irudit zitzazun interesgarria?

Produktu asko. Weidmann & Grohren Cydonia produktua berezia eta ona irudit zitzaidan. Bazeuden gauza onak eta interesgarriak. Ikusten duzu Chicagoko garagardotegi izugarri bat eta aldi berean, produktu artisaua egiten duen Norvegiako ekoizle bat. Arreta pizteko moduko gauzak badira.

Munduko beste txokoetan egiten dena ezagutzeak laguntzen al dizue ideia berriak asmatzen?

Beti. Normalean, azokan dagoen sagardogileak reketia egoten da zuri informazioa emateko. Norvegiar, Bolzanon edo Frantziar dagoenaren lehiakideak ez gara, eta kontaktu egiten dizu nola egiten duen. Beti ekartzen duzu informazio ona eta baliagarria. Ideiaren bati beti ekartzen da.

Zuen familietan sagardoa egin izan bada ere, zuek izan zarete hura saltzen lehenak. Zergatik erabaki zenuten urrats hori ematea?

Bai, hala da. Etxean mutikotan sagardoa egin izan dut, etxerako eta familiarentzat. Ohitura bat izan da, gero negozio, sagardotegi, bilakatu dena. Seguru ez dakit zergatik, bizimoduak eraman gaitu horretara. Nekazal etxea jarri genuen lehendabizi, eta sagardoa egiten genuenez, etortzen zirenei ematen hasi ginen. Pixkana-pixkana. Osasun aldetik instalazioak egokitu egin behar ziren eta pausoa ematea erabaki genuen. Eta horrelaxe, gaur arte.

Sagardotegien erdigunetik pixka bat



Eguren (bigarren ezkerretik hasita), txapelarekin. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

urruti zaudete, Zerainen. Nola ikusten duzu Goierri eskualdeko sagardogileen egoera?

Pixka bat galduta gaude... Pandemiak etorkizuna pixka bat lainotu egin du. Duela lauzpabost urtetik Jatorri Deituraren sorrerarekin nahiko ondo zihoala zirudien. Dena nahasi du birus zikin honek, baina espero dezagun berriro lehengora bueltatzea. Astigarragako zentro horretatik aparte egonda ere, badu bere pisua eta afizio handia, nahiz eta sagardotegi asko ez egon. Garai batean baziren eta Gipuzkoako upelik handiena Ordizian omen zegoen.

"Duela lauzpabost urtetik, Jatorri Deituraren sorrerarekin nahiko ondo zihoala zirudien, baina pandemiak etorkizuna pixka bat lainotu egin du"

Goierritarrek, beraz, sagardotarako joera badute.

Bai. Egia da, afizio handia badago ere, Astigarraga-Hernanik eraman duela orain arte fama. Inor ez da profeta izaten bere herrian, jendea pixka bat kostatzen zaio hemen sagardo ona egiten dakigula ikustea. Lana ondo egitearen pöderioz uste dut gainditzen ari garela.

Zer esperientzia dituzue Oiharten sagardoari lotuak?

Txotx ohitura kanpoko batentzat esperientzia bat da. Horrez gain, bisita gidatuak egiten ditugu sagastituk hasita. Aldaketa 2016an egin genuen

"Gazteek oso ondo hartu dute lata formatoa; beiraren aldean erosotasuna eskaintzen du, pertsona batek trago bat egiteko ez duelako botila hasi behar"

eta forma hartzen ari da. Orain arte landare txikiak ziren, baina aurtun jada uztu nahiko polita izan dugu. Hor lana nola egiten den azaltzen zaie bisitariei eta horrek ikaragarri janzten du bodegaren bisita. Ustez zerbait dakienari ere ikuspegia asko aldatzen dio. Oso interesgarria da.

Berrikuntzari garrantzia handia ematen diozue. Zergatik jartzen duzue balioan?

Gure sagardoa asko maite dugu, asko gustatzen zaio jendea, eta hori da nahi duguna; baina hemendik kanpo sagardo mota asko egiten dira, lehen mailako produktuak. Egin dezagun saikera bat sagardoarekin beste gauza batzuk egiteko. Horretan gabilza, beti gure marxan; kalitatezko gauzak eginez eta esperimintatzen. Euskal Herrian sagardoa latan ateratzen lehenak izan zirenen. Nolako erantzuna izan du?

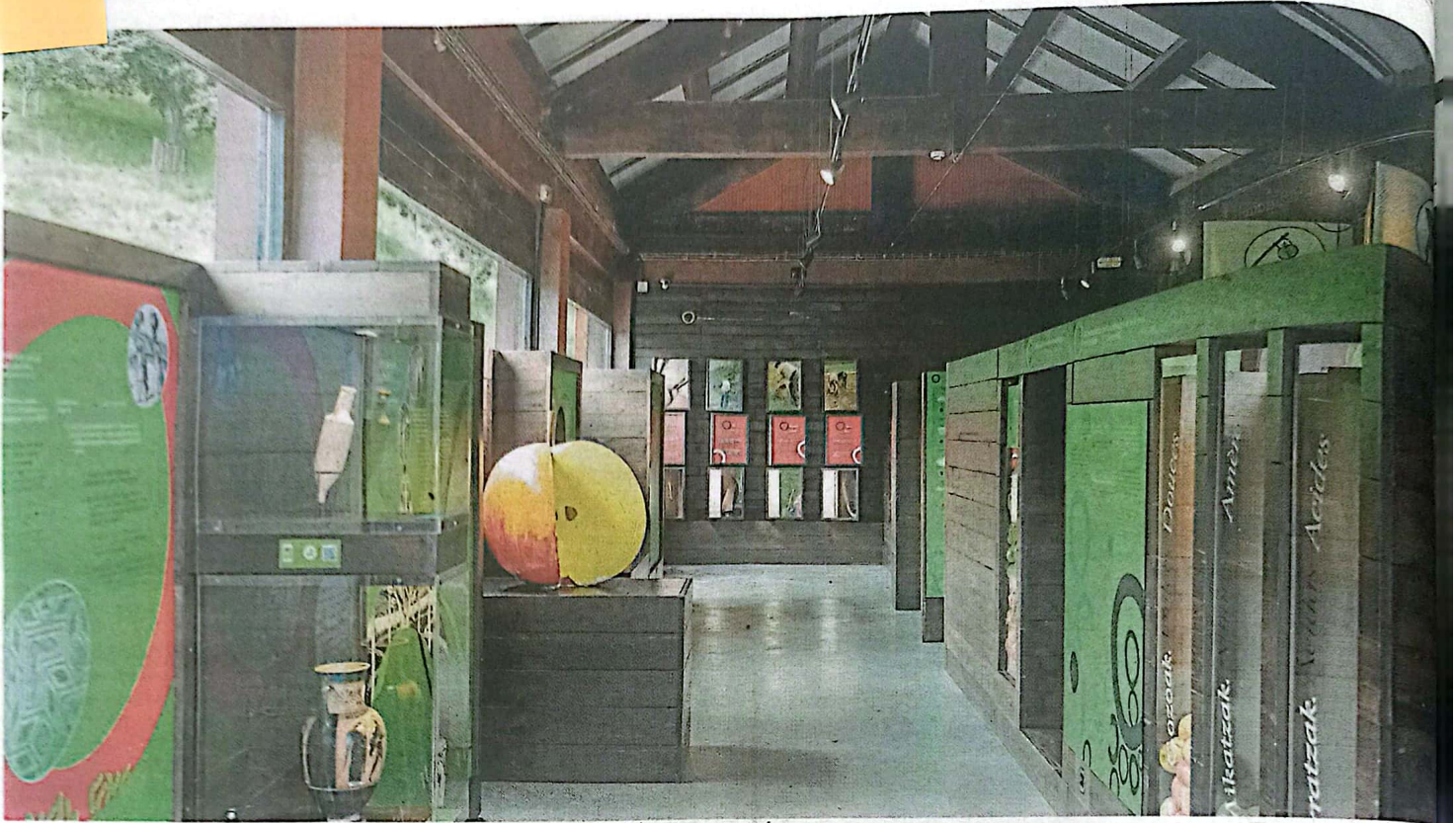
Tradizionalari edo adina duenari denetarik entzun diogu. Ohituta gaude kritikak jasotzera, lanbide honetan ez bazaude horretara jarrita, alperrik ari zara, kritikak etortzen dira eta. Jende tradizionalari ezin zaio eskatu, baina gazteak oso ondo hartu du lata. Beiraren aldean, erosotasuna eskaintzen du, pertsona batek trago bat egiteko ez duelako botila hasi behar. Autokarabanan dabilzanek eramaten dute. Esaten dute latarako joera handia dagoela. Ikusiko dugu bilakaera nolako den.

Produktu dibertsifikazioan ere ari zarete. Sagardo naturalaz gain, bestelakoak ere badituzue. Zergatik jo zenuten horiek egitera?

Hemendik kanpo gauza politik ikusten dira. Sagardo naturala sagar zukua da, baina iragaziz gero, beste barietate batzuekin lan eginez gero... beste sagardo mota batzuk lor daitezke. Desberdina izateak ez du berez txarra izan beharrik, nahiz eta ohitura egon gure sagardora. Gure sagardoa hor egongo da, hori da bere lekua eta kalitate oneko produktu on bat egin nahi dugu; baina horrez gain, beste produktu batzuek ere badaukate lekua. Uztartzeak modan daude gaur egun eta segun zer janariarekin oso ondo ezkontzen dira beste sagardo batzuk: izotzezkoak, aparduna... Gauzak probatu eta gauzatu egin behar dira. Ezer ez da sekula berdina izan betirako, gauzak aldatzen doaz, eta guk ere aldatu egin beharko dugu. Bizimodua halakoa da. -N.G.



Petritegi



Astigarragako Sagardoetxeak hausnarketa prozesua abiarazi du hamabost urteko ibilbidea osatu duen honetan. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Sagardoetxearen norabideari buruzko galdeketa

ASTIGARRAGAKO UDALAK HERRI GALDEKETA OSPATUKO DU OTSAILAREN 6AN HERRIKO ERAGILE, ELKARTE, UDALEKO ORDEZKARI ETA NORBANAKO EZBERDINEN ARTEAN LANDUTAKO PROIEKTUA ERABAKITZEKO

Astigarragako Sagardoetxearen hamabost urteko ibilbidea bilakaera handia izan du eta museoaren etorkizunari buruzko hausnarketa egiteko beharra eragin du. Aurreko urteetan hainbat proposamen landu badira ere, 2021eko udaberrian Astigarragako hainbat eragile, elkarteetako ordezkari, Udal Osoko Bilkurako hainbat ordezkari eta norbanakoren parte-hartzearekin, hausnarketa-taldea osatu da Sagardoetxearen etorkizunaren norabideari buruzko proposamena lantzeko. Honetaz gain, herritarrekin kontraste saioak ere ospatu dira landutako proiektua-

ren nondik norakoak azaldu eta beren ekarpenak jasotzeko.

Garatutako lan prozesu honetatik ateratako ondorio nagusiak, eta etorkizuneko Sagardoetxeak kon-tuan hartu beharko lituzkeenak, honakoak izan dira: Sagardoetxea herriaren dinamikan errotua ego-tea, Astigarragaren identitatearekin bat eginez; sagarraren kultura sus-tatzeko askotariko ekarpen eta eki-men bilgunea eta lankidetzarako eremua izatea; gaur egun Sagar-doetxeak biltegian dituen pieza-etnografikoak erakusteko eta tres-nak berritzeko lekua izatea (Erbite-gi Etxeberrri baserriko dolarea, kupe-

lak egiteko Gartziategiko tresnak, matxakak, etab.).

Bestalde, dokumentazio Zentroa-ri eskainitako gune bat egotea; gaur egungo sagastian aterpe bat eta azal-pen didaktikoak jartzea; eta sagarra-ren eratorriei produktua egiteko gune bat izatea izan dira identifika-tutako beste behar batzuk.

Hausnarketa-taldea landutako Sagardoetxearen etorkizuneko pro-posamenari baiezkua edo ezezkoa emateak berarekin dakarrena herri-tarrei azaltzeko asmoz, Astigarra-gako Udalak komunikazio kanpai-na bat martxan jarri eta informazio-bisitak antolatu ditu. -N.G.



Gudarien etorbidea 2, ORDIZIA •
943 881 128 • Urte osoan irekita
tximistasagardotegia@gmail.com
www.tximistasagardotegia.com

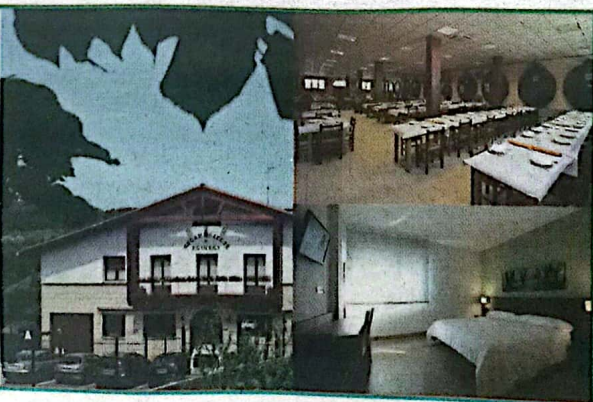
D.O.P
Euskal Sagardotegia
Sidra Natural
del País Vasco



agínaga

Aginaga Tolare Sagardotegia
Urte osoan irekita! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** • Lurraldebus UK09 a 50 m. •
Todo tipo de celebraciones.

Aginaga auzoa • 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginasagardotegia.com
info@aginasagardotegia.com



EULA
SAGARDOTEGIA

INGURUNE NATURAL BATEA

URTARRILAREN 28EGUERDITIK
MAITZERA ARTE IREKITA

943 552 744 / 647 437 703
WWW.EULASAGARDOTEGIA.COM