

Txotx denboraldia 2022

Gehigarri berezia



Kronika



ZAPIAIN

SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



Erreleboa sagardotegietan

«Ilusiorik haundiena», seme-alabek erreleboa hartzea

Erreleborik gabe geratzen ari dira hainbat sagardotegi, eta «sektoreko arazo haundi bat» ari da bilakatzen. Baina beste kasu batzuetan, belaunaldi aldaketa polita gertatu da, gurasoetatik seme-alabetara, ilusioz eta gogotsu, familiako negozioari segida emateko. Sagardotegi horietako bi dira Lizeaga eta Zelaia, eta etxeko ateak zabaldutik dizkigute, beraien esperientzia kontatzeko.

URUMEA SAGARDOTEGIAK

«Badaude une honetan bost edo sei sagardotegi, belaunaldi aldaketa egiteko momentuan edo gertu daudenak, eta ez daukatenak zeinek hartu. Sektoroko arazo haundi bat ari da bilakatzen». Axier Lizeagak jarri die ahotza hitzei, baina kezka konpartitua da sektorean; eta Oihana Gainerainek ere garbi dauka, bultzada bat behar dela arlo honetan: «ez da momentu erakargarriena erreleboa hartzea, eta sektoretik eta administrazioetik laguntza eman behar da, errelebo hori gertatzeko. Bestela, lehenengo sektorean gertatzen ari den bezala, hutsuneak sortuko dira gurean ere».

Kezka iturri da erreleboaren kontua, hainbat sagardotegitan; baina beste zenbaitetan, belaunaldi aldaketa polita gertatu da azkeneko urteotan. Eta horren bi adibide dira, hain justu, Lizeaga eta Zelaia sagardotegiak.

Zelaian, Oihana, Jaione eta Maialen Gaineraiek azizpeko daramakite sagardotegia orain, Joxean Gaineraiek eta Nati Sanchez gurasoei erreleboa hartuta. Eta Lizeagan, hiru lehengusu dira, Axier, Unai eta Aitzol Li-

zeaga, sagardotegiaren ardura hartu dutenak. Gabriel eta Joxe Mari Lizeaga anaiek martxan jarritako sagardotegiari, gustura eta zailtzarik gabe eman diote jarraipena haien semeek.

Ezberdina izan da belaunaldi aldaketa egiteko modua, batean zein bestean; baina oso antzekoa gurasoek sentitu duten poza, ikusita etxekoek segida emango ziotela negozio familiarrari; eta oso antzekoa belaunaldi berriak erakutsi duen konpromisoa, sagardotegiarekin aurrera egiteko.

Erreleboa «modu naturalean», Lizeaga sagardotegian

«Hainbat gizaldi» dira, Lizeaga-tarren senideak sagardoa egiten hasi zirela, egungo kokalekuan bertan. XVI. mendekoa da tola-re-sagardotegia, eta hasieran maizter zeuden, baina Gabrielen eta Joxe Marien birbirraitonak izan zuen gaitasun ekonomikoa, baserria erosteko. «Gu izango ginatke, seigarren edo zazpigarren belaunaldia hemen, sagardoa egiten», diote.



Gertutik zaintzen dute Gabriele eta Joxe Mari, Lizeaga sagardotegian, Axier, Aitzol eta Unai semeek egiten duten lara.

Gartziategi izan da familiaren sagardotegia, betidanik. Eta horrela ezagutu zuten Gabriele eta Joxe Mari ere. Haien aitona hil zenean, aita eta osabak hartu zuten sagardotegiaren ardura, baina gazte zirela hil zitzaizaien aita: «16 urte geneuzkan guk, anai-arreba zaharrenak ginen; eta eskolan genbiltzan. Baina aita hiltzean, osabarekin batera egin genion aurre sagardotegiari». Pentsaera eta izaera aldetik bat ez zetoze eta, bakoitzak bere bidea erabaki zuten, duela 35 bat urte; eta ondasunak banatu zituzten: Gartziategi denarekin geratu zen osaba, eta Lizeaga sortu zuten Gabriele eta

Joxe Mari, baserrian bertan.

Ofizioa etxean ikasita zeukaten: «kupelak ere, gure aitona egiten zituen, eta berari lagunduz, ikasi genuen horiek egiten, tola-rean, sagar biltzen... Etxeko inguruan ibilita, ikusi eta ikasi egin genuen. Baina lanean buru-belarri, aita hil zenean hasi ginen biak», kontatu dute.

Hiru hamarkada luze haue-tan zehar indartu eta sendotu dute, baserriko sotoan martxan jarri zuten sagardotegia. Eta bertan aritu dira, saltzeaz aurrera, laguntzen eta ikasten gero, eta ardura haundiagoa hartuta azkenik, haien hiru ondorengoak: Axier, Gabrielen semea; eta

Unai eta Aitzol, Joxe Mariarenak.

«Nahiz eta orain egin aldaketa, gazte-gaztetatik aritu gara sagardotegian laguntzen», kontatu du Axierrek. Hirurak zeukaten buruan, gainera, gurasoei erreleboa hartuko ziotela etorkizunean. «Betidanik izan dugu garbi, sagardotegia izango zela gure etorkizuna. Eskolan galdetzen zigutenean, zer izan nahi genuen haunditan, horixe erantzuten genuen, sagardotegian arituko ginela lanean», nabarmendu du Unai.

Eta hori berretsi du Aitzolek: «bakoitzak dauzkagu gure ikasketak, baina oso modu naturalean aritu gara hemen laguntzen».

Urtarrilaren 29an irekiko ditugu ateak

BERTAKOAREN
ALDEKO APUSTUA
EGITEN DUGU !!



Bertako produktuekin
bakarrik egiten dugu
lan, gure Eusko Label
behi txuleta bezala.



IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM.
SAGARDOTEGIA

Osinaga 10, HERNANI
943 550 328
www.iparragirre.com

Otsailaren 5ean
Txotx denboraldiari
hasiera emango
diogu

Erreserbak:
943 55 32 72

943 55 32 72 - 620 78 35 29

GOIKO
LASTOLA

Ereñotzu auzoa - Hernani

izen, lan batzuk egiten; gero eta gehiago. Horregatik, guretzako oso naturala izan da sagardotegiaren ardura hartzea».

Eta hiru lehengusuek bezala, buruhauste haundirik gabe bizitu dute belaunaldi aldaketak. Gabrielelek eta Joxe Marik ere: «guk nahiko garbi ikusi genuen, adina iristean utzi egin beharko genuela, sagardotegiak martxa hartu zuen; eta gazteek auzandria bazuten, beraiek hartuko zutela ardura. Eta horretan nahiko gertu eta animoso aritu dira. Ikusita zein joera zizuten, er geneukan zalantzarik, honekin jarraitzeko asmoa izango zutela. Eta guretzako ilusiorik haundiena horixe da, guk sortutako enpresa bati semeek ematea jarraipena».

Errelebo hori ez zen egun batek bestera gertatu, kolpean. «Lehendik ere hemen lanean arituta, bezeroek eta sagardoa-ren munduko jendeak ezagutzen gintuen, eta naturala izan da aldatzea», azaldu du Unai. Bera eta Aitzol izan ziren sagardotegian buru-belarri murgiltzen auzerakoak, ikasketak bukatzean. Azterrek, berriz, enpresa batean egin zuen lan 15 urtez, eta sagardotegiko lanarekin uztartzen zuten: «baina ezin nuen horrela segi, eta duela bi-hiru urte, aita eta osaba jubilatzean, erabaki nuen hona etortzea. Kanpoan lan eginda, ordutegi aldetik bestelatasitasun bat daukazu. Goizeko 07:00etatik 15:00etara egiten nuen lan, nire soldata neukan, eta asteburuetan jai. Eta hau lotuagoa da, baina zure kaxa antolatzen duzu lana, gustura egiten duzu; eta ez naiz damutzen. Gainera, familiako negozio bat izateak, eta Aitzolekin eta Unai-ekin batera eramateak, asko laguntzen du».

«aldaketarako prest ikusten genituen, baina izan dira kako batzuk, kosta zaizkigunak...» Etxe barruan ia konturatu gabe ematen ari zen errelebo hori, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak antolatu zuen ikastaro batean berretsi zuen boskoteak: «formakuntza bat jarri zuten martxan, ikusita arazo handi



Malalen, Jalone eta Oihana Gainera ahizpek hartu dute, Zelaia sagardotegian, Joxean eta Nati gurasoen erreleboa.

bat zegoela belaunaldi aldaketarekin, jendeak ez 'dituelako hartu nahi hain lotuak diren lanbideak; nahiago duelako izan funtzionario, irakasle, suhiltzaile... Ikastaro moduko bat izan zen, coach batzuekin, belaunaldi aldaketan laguntzeko. Gu horretan murgilduta geunden, puri-purian, eta ikastaroan parte hartu genuen. Urte eta erdi inguru izan zen, eta noizean behin egiten genituen saioak. Helburua zen, gazteak kontzientzia aurrerapauso bat eman behar genuela, eta orain arte ari zirenek ikustea atzerapausoa eman behar zutela, nolabait. Etxean dagoeneko ari ginen horretan, eta lagungarri izan zen ikastaroa», azaldu dute.

Lau sagardotegitako bi belaunaldik hartu zuten parte ikastaro horretan: sagardotegia utzi behar zutenak, eta erreleboa hartzekotan zirenak. «Baina besteen aldean, esango nuke gu sinetsita joan ginela, errelebo hori eman behar zela», kontatu du Gabrielelek: «eta ikastaro horrek gure sinismena indartuko bazuen, primeran. Beste hiru sagardotegiek, aldiz, bazekiten aldaketa hori emango zela

beraienean, bai; baina orain artekoek hor jarraituko zutela oraindik ere».

«Klaseak ematen zizkigunak berak ere esan zigun, guk oso aurrerata geneukala prozesua, eta beste sagardotegiek ere hala ikusten zuten», gaineratu du Aitzolek. Saio horietan, ari-keta batzuk bere aldetik lantzen zituen sagardotegi bakoitzak, baina beste asko taldean egiten zituzten, «sagardotegi batzuetakoak eta besteetakoak nahastuta, hemengo gazteak hango zaharrek... Eta oso aberasgarria izan zen, asko lagundu zigun», nabarmendu du Axierrek.

Ordurako, Gabrielelek eta Joxe Marik «aldaketarako eta ardura hartzeko prest» ikusten zituzten hiru semeak: «oso oso prestatuta ere ez dakit esango nuke... Izan dira kako batzuk, kosta zaizkigunak! Ezin atera eta ezin atera, eta ez genituen presionatu nahi, pazientzia izan nahi genuen. Eta azkenean, pixkanaka lortu ditugu horiek ere», kontatu du Gabrielelek.

Beste lauen barreak eragin ditu bere esanak, eta semeak erantzun dio: «prest ikusten ote gintuzten, galdera potolosa

«Ez da momentu erakargarria erreleboa hartzeko, eta sektoretik eta administrazioetik laguntza eman behar da, errelebo hori gertatzeko»

laneko moduetan, jarreraren... Gure sistema gainditu dute».

Zentzu horretan, hiru lehengusuek garbi daukate, «Lizeaga sagardotegiaren esentzia» mantendu nahi dutela: «ez dugu bihurtu nahi turistentzako jatetxe bat. Mantendu nahi ditugu gure bezeroak, bertakoak zaindu. Izan garenari heldu nahi diogu, eta uste dugu hori eskertzen dutela Gabrielelek eta Joxe Marik».

Hala baieztatu dute haiek: «zalantzarik gabe. Esentzia hori mantentzea nahi genuen, garai bateko ohiturak eta garai bateko instalazioak; eta ez bat-batean dena altxaizurkooa jarri, pabiloia egin eta dena kolorez margotu. Baserriko sotoa mantendu behar da, hor dago aberastasuna. Bezeroak hori nahi du ikusi, eta ez pabiloi bat kupelez josita».

«Bakoitzak bere alderdia daramaki, eta oso ondo moldatzen gara»

Erreleboa bera bezala, norberaren ardurak ere modu naturalean hartu dituzte hiru lehengusuek. Axierrek daramazki «jatetxeko martxa eta bulegoko burokrazia guztia». Eta Aitzol eta Unai arduratzen dira sagardotegiko aldeak. Aitzolek enologia ikasi zuen, eta bera arduratzen da alderdi horretaz; eta Unai arduratzen da sagardoa egiteko prozesuaz, botilaratzeaz, bezeroekiko harremanaz... «Oso ondo moldatzen gara, eta bakoitzak bere zatia daramaki, oso modu naturalean».

Gabrielek eta Joxe Marik ere, ondo bereizita zeuzkaten bakoitzaren ardurak. «Joxe Mari zen sagardoa egiteko gaur egungo

Ostirala bazkariak
Larunbata eta igandea
bazkariak eta
10.30-12.30etara
angeluXa hamaiketakoak

altzueta
SAGARDOA SIDRA NATURAL

HERNANI

943 55 15 02 Osinaga, 7
altzuetasagardotegia.com

LIZEAGA
SAGARDO

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus



enologoa dena, baina hitz hori erabili gabe. Bera arduratzen zen sagardoa egiteaz, bodegako lanaz... Nirea gehiago izan da bulegoko lana eta bezeroekiko harremana», dio Gabriele.

Lan bakoitzak izan du arduradun berria, baina guztiak etxe barruan. Eta hainbat sagardotegi erreleborik gabe geratzen ari diren honetan, «30 bat urterako ziurtatuta» dauka sagardotegiaren etorkizuna, Lizeagak.

Hiru ahizpak pausoz pauso, Zelaia sagardotegira

Laugarren sagardogile belaunaldia dira Oihana, Jaione eta Maialen Gincerain ahizpak, Zelaia sagardotegiko arduradun. Joxean Gincerain eta Nati Sancho gurasoei hartu diete erreleboa, azkeneko urteetan.

Joxeanen aitonak hartu zuen baserrira bertan, Idiazabaletik etorrita: «berak etxerako egiten zuen sagardoa. Eta ondoren, ni haurra nintzela, aitak egiten zituen garai bateko buko horiek, 600 litrokoak, sagardoarekin. Lauzpabost egiten zituen, eta saltzen zizkien ezagunei. Izan zen urte bat, 1958a uste dut, sagar sobrante haundia zegoela. Eta auzoan bazegoen bat, Evaristo Gelbentzu, zeukana kupel haundi bat, aspaldikoa. Hura garbitu zuten, eta egin zuten sagardoz bete, Evaristoren sagarrekin eta guri sobratutakoekin. Txotxean jarri zuten Aste Santuan, eta ikaragarritzko arrakasta izan zuen. Eta hurrengo urtean, aita hasi zen kupelak erosi eta sagardoa egiten», kontatu du Joxeanek. Eta hori indartzeko hautua egin zuen berak: «soldaduskatik bueltatu nintzenezan, esan nion baserritik ez zegoela bizitzerik hemen, eta sagardoarekin hasi nahi nuela. Utzi zidan, eta pixkanaka hasi nintzen nire kontura, sagardotegia puskaka egiten. Eta horrela iritsi gara gaurkora».

Orain, Joxean eta Nati jubilatu, hiru alabek daramakite sagardotegia. Hala behar zuenik, ordea, ez diete inoiz esan:



Oihana, Jaione eta Maialen Gincerain ahizpak, Zelaia sagardotegiko bodegan, txotx egiten.

«kontrakoa, esaten ziguten gure bidea egiteko, ikasteko gustatzen zitzaiguna, ikusteko zertan egin nahi genuen lan, eta orduan erabakiko genuela», azaldu du Oihanak. «Familia honetakoa zaren momentutik, beti izango duzu lotura sagardotegiarekin; eta beti erakutsi digute etxeko jarduna dela, eta guztiok lagundu eta inplikatzeko beharrezkoa zela. Baina gure etorkizunak ez zuen zertan hemen egon, eta ez digute inoiz esan sagardotegiari jarraitpena eman behar genioniko».

Txikitatik ibili dira hiru ahizpak sagardotegian, gora eta behera: «etxeko aktibitatean oso sartuta zegoen sagardogintza, eta guztiak zeuden inplikaturik. Denak biltzen ginen sagarraren inguruan, eta guk ez genuen ikusten aitarenean lanbidea bezala; etxeko egunerokotasuna zen». Gero, pixkanaka, gehiago hasi ziren hurbiltzen txotxera, «otorduak ematen zirenean. Sukaldean eta garbiketan laguntzen hasi ginen, eta oso gaztetatik, baita zerbitzatzen ere», azaldu du Oihanak.

Baina sagardotegiari segida emateko erabakia beranduago etorri zen: «garai hartan ez genuen pentsatzen, etorkizunean guk hartuko ote genuen sagardotegia». Gurasoen esanari kasu egin, eta ikasketak burutu zituz-

ten hiru alabek. Baina iritsi zen erabakia hartzeko eguna, eta Oihanak eman zuen aurreneko pausoa: «aitak adin bat zeukan, eta sagardotegiak berrikuntza potente bat behar zuen. Eta orduan bai, esan zuen erabaki beharra zegoela. Sagardotegiarekin aurrera jarraituko bagenuen, berrikuntza egingo genuen; baina bestela, beraiekin bukatuko bazen sagardotegiaren ibilbidea, ez zuen merezi berrikuntza bat planteatzea. Eta momentu horretan, erabaki genuen aurrera egitea. Orduan ni sartu nintzen, adinez hiruetan nagusia naizelako, eta unibertsitateko ikasketak bukatuta neuzkalako», kontatu du Oihanak. 2005 inguruan izan zen hori, eta bost urte beranduago batu zitzaion Jaione, berak ere ikasketak bukatuta, eta kanpoan lanean bi urtez aritu ondoren. Eta azkenik, Maialenek egin zuen sagardotegirako bidea, urte batzuk beranduago, aita jubilatutaz gero eta ikusi zuenean hirugarren bat ere behar zuela sagardotegiak.

Bakoitzak bere bidea egin ondoren, hirurak bueltatu ziren familiako negozioa, horri jarraitpena ematera lotuta ez egon arren. «Kontua da, bertan bizita eta txikitatik hemen ibilita, nolabait identifikazioa eta nortasun bat daukazula, sagardotegiari

lotutakoa. Sentitzen zara Zelaiairen parte, eta txikitatik sartzen zaizu hori. Eta pentsatzen duzunean, hemen lanean aritu beharrean kanpora joatea, sentitzen duzu zure parte bat galdutako zenukeela. Zaila da haustura hori egitea. Barrutik sortzen den zerbait da, eta ez kanpotik datorrena», azaldu dute.

Hala nahi zuen Joxeanek ere: «garbi neukan, sagardotegira gogoz kontra etortzea alperrik zela. Baina hirurek erabaki dute bertan aritzea, eta polita da hiru alabek sagardotegiaren martxa daramaketela ikustea, ilusioa egiten du. Zuk borrokatu duzu sagardotegiarengatik, baina ez badaukazu segidarik, beste batzuen eskuetan utzi behar duzu, edo itxi. Beste sagardotegi batzuetan gertatzen ari da, eta tristea da. Hau ez da etxetik 10 kilometrora enpresa bat edukitzea bezala. Etxearen parez pare daukazu, eta egunero ikusten duzu. Eta ikustea aurrera dioa, eta etxekoak bere borondatez datozela lanera, pozgarria da. Zerbait ondo egingo genuen...».

«Batzuetan pentsatzen dugu, asko konplikatu garela; baina hemen gaude gustatzen zaigun lana eta proiektua delako»
Edonola ere, aitortu dute ez zaizkiela «garai errazena» tokatu,

«Gurean erreleboa izan da, eta urte batzuetarako ziurtatu dugu sagardotegiaren etorkizuna; baina lehenengo sektorean bezala, gurean ere badator belaunaldi aldaketaren arazoa»

behin erreleboa emanda: «asko sufitzen ari gara momentu honetan, negozio bezala. Gaur asko kostata ateratzen ditugu aurrera. Eta une batzuetan pentsatzen duzu, beste bizitza mota bat errazagoa izango litzatekeela, asko konplikatu garela honen. Baina, bestetik, hemen gaude gustatzen zaigun lana eta proiektua delako. Eta zaila egiten zait, nire burua ikustea hemen-dik kanpo», dio Oihanak.

Ezagutzaren transmisioa eta ikasketa, modu naturalean egin dute sagardotegian. Joxeanek aitaren gainetik ikasi zuen zerbait: «berak minimo batzuk zekizkien sagardoa egiteari buruz, baina lau-bost kupel zenezuzkan arte, ez zenekien gauza askorik sagardoaren inguruan. Gero, ondorenean, joan nintzen ahal nuen guztia ikusten, batetik eta bestetik. Sagardogileen artean hasi ginen hitz egiten, enologoak azaldu ziren... Eboluzioa izan du, eta sagardogintzan ez diozu sekula uzten ikasteari».

Berarengandik ikasi dute asko, Oihanak, Jaione eta Maialenek. «Beti hemen inguruan ibilita, asko ikasten duzu modu naturalean. Oso jarraipen estua egiten diozu guztiari». Eta berrikuntzaren kontuarekin erabakia nahiko goiz hartu beharrrak, trantsizio fasea luzatu eta ikasketa erraztu zuen: «oso gutxinaka egin dugu trantsizioa, eta behin sagardotegira etortzean erabaki nuenean, hasi nintzen formazioa jasotzen, Haziren edo Fraisororen bitartez, inguruko aukera guztiak. Eta hasieran, lan egin baino gehiago, izan zen formazio hori jaso eta berraz-

Zelaia
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

AFARIAK
asteartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

943 55 58 51 www.zelaia.eus

ratzea, sektorea ezagutzea, sagardogileak... Mundu honetan sartzea, azken batean. Izan ere, sektorea bera nahiko konplexua da, eta ezin duzu zuzenean iritsi eta dena kontrolatu. Foliki-poliki murgildu behar duzu. Eta horretarako, momentu onean egin genuen trantsizioa, ez zelako izan egun batetik besterako kontua. Urte askotan egon gara aita eta biok elkarrekin», kontatu du Oihanak.

Nekazaritza-teknikari izateko hasi zuen unibertsitatean; hasiera batean, ez sagardotegiari begira. Baina azkeneko proiektua sagardoaren kalitate prozesuei buruz egin, eta sagardotegira bideratu zuen. Praktikak ere, sagardogintzari lotutakoak egin zituen, beste enpresa batean.

Antzeko gertatu zitzaion Jakieneri ere. Administrazio ikasketak hasi zituen, hori gustatzen ez zela; baina horretan ari zela, deskubritu zuen komunikazioaren eta marketinaren mundua, eta masterra egin zuen horri begira. Administrazioaren lotutako enpresa batean aritu zen lanean, baina ikusi zuen sagardotegian ere bazeukala zereginia, eta berari gustatzen zela guzti hori Zelaian ere erabili zezakeela. «Hona etorriak ez zion eskatuko berak ikasleak alde batera uztea; alde berritik, aukera pila bat zeukan hemen, guzti hori lantzeko. Eta oso argi ikusi zuen zein zen bere aldea hemen. Bulegoko lan guztiak, komunikazioa eta markatzea lantzea, bere gain hartu zuen; eta aurretik landu gabe zegoen arlo bat sortu zuen. Hu-

tsune hori geneukan, eta berak bete zuen. Primerakoa izan zen negozioarentzat», dio Oihanak.

Maialenek urte gehiago egin zituen kanpoan lanean, ingeniari-ritza agronomoa ikasi ondoren, eraikuntza enpresetan. «Berak sagardotegiari begiratzen zion, etortzeko asmoarekin; baina bere momentuaren zain. Hasieratik zeukan argi hona etorriko zela noizbait, baina nahi zuen bere momentua topatu. Aitaren tokia hartzea zen Maialenen egitekoa, eta hala izan zen; aita jubilatzeke zegoenean sartu zen, eta bere lekua hartu zuen».

Horrela, bakoitzak bere lekua eta bere ardurak hartu ditu Zelaian, Lizeagan bezala. «Alabek orain daramakiten bezala, egungo ereduarekin, nik frakasatu egingo nuke. Administrazioa kontuak, kalitate kontrolak, laginak... Bakoitzak ezagutzen duenarekin eta bere ikuspegiarekin, ondo moldatzen dira, eta hori pozgarria da guretzat», nabarmendu du Joxeane.

Aita ez da guztiz alendu, edonola ere. «Ikuskaritzan dabil orain», dio Oihanak barrez: «bera oso lotuta dago honekin, bere bizi-tza da; eta oso gertutik jarraitzen du gure jarduna. Zalantzak dauz-kagunean ere, beregana jotzen dugu. Eta askotan, ikusten duzu berak ez dakielako azaltzen, zerbait zergatik egiten duen horrela; baina gero konturatzen zara zentzu asko daukala, egiten duen horrek badaukala zergati bat».

Joxeane berak aitortu du, jubilatuta egon arren, «gustura» joaten dela sagardotegira, «ikusita beraiek ondo dabiltzala».



Bakoitzak bere arloa lantzen du Lizeaga sagardotegian, eta «oso ondo» moldatzen dira horrela.

Hurrengo belaunaldiarekin, errelebo «gero eta zailagoa»

Lizeaga sagardotegiak bezala, Zelaia ere ziurtatuta dauka etorkizuna, urte batzuetarako. Hurrengo belaunaldian? «Nik bi seme-alaba dauzkat, eta Jaio-nek seme bat; baina txikiak dira oraindik. Hala ere, gero eta zailagoa ikusten dut hurrengo belaunaldiak sagardotegiari jarraipena ematea», dio Oihanak. «Ez dakit baloreak eta bizi-modua aldatzen doazen, baina seme-alabek esan izan didate: Ama, zuk zein ordutegi arraroa daukazun, edo Zergatik zaude beti lanean? Ikusten dute beste guraso batzuen ordutegiak konpatibleagoak direla beraiei bizitzarekin, eta oso ondo bizi direla. Eta zaila iruditzen zait beraiek honi segida ematea. Ezagutzen dute, ibiltzen dira

sagardotegian, eta batzuetan baloratzen dute, gustatzen zaie. Baina besteetan, iruditzen zaie ez dagoela konpentsatua, esfortzua eta ikusten duten emaitza. Eta ulertzen dut hori. Alabarekin ikasketen inguruan ari nintzela, galdetu zidan unibertsitatean ikasi ote nuen. Eta zergatik ez zenuen jarraitu, lan postu on bat edukitzeko? Oposaketak gogorak direlako izan zen, ezta? Eta esan nion ezetz, nire lanpostua ona dela, eta daukadana nire proiektua dela; nire aukera izan zela. Baina ez zuen ulertzen erabaki hori. Bizi baldintzak beste modu batera baloratzen dituzte. Denbora edukitzea, segurtasuna izatea... Beraz, gero eta zailagoa iruditzen zait grin hori sortzea beraiei. Lehenengo sektorean ikusten ari gara, belaunaldi aldaketan arazo haun-

dia dagoela; eta sagardogintzan ere badator arazoa».

Zentzu horretan, garbi dauka Oihana Gaineraiek, «guztiz libre» izango direla haien seme-alabak, hiru ahizpak izan ziren bezala, beraien etorkizuna erabakitzeke. «Hau izan da gure proiektua, eta gurekin amaitu daiteke; eta ez da ezer gertatuko. Gustatuko litzazuke jarraitzea, baldin eta beraien erabakia hori bada, baina ez beste aukerarik ez dutelako. Tristeia izango litzazuke, hemen sartzea beraien gustuko lanbideetan tokirik aurkitu ez dutelako. Hori ez nuke nahi. Nahiko nuke izatea beraiek benetan horrela sentitzen dutelako». Barru-barruan grina sortu zaielako, hain justu, Zelaia hiru ahizpei eta Lizeagako hiru lehengusuei gertatu zitzaien bezalaxe. **k**



Argazkia: Felix Etxeberria

**Txotxetik tira
eta bultza
elkarbizitza**



Astigarragako Udala

2021eko uzta

Gaziak eta gezak, 2021eko uztatik ateratako sagarrak

Pasa den urteko udako eguraldiek sagasti askotan heldutasun garaia atzeratu bazuten ere, sagar uzta «haundia» izan da, eta honi buruzko hainbat argibide eman dituzte sagarra eta sagardoan adituak diren kideek, besteak beste, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoa Routek.

URUMEA SAGARDOA

2021garren urtea «sagar urte haundia» izan dela ziurtatu dute sagardogileek 2020arekin alderatuta, izan ere, urte txikia izan zen 2020koa, Euskal Herriko kopuruetan oinarrituta. Guztira 115 sagar mota desberdin izan direla azaldu du Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak «eta hauetatik 24 dira gure sagastietan gehien daudenak, gaziak eta gezak». Aurtengoa, beraz, kontsumitzaileek aukera paregabea izango dute sagardo emendinat dastatzeko, sagardotegi sagardotegi, eta kupeluz kupeluz esperientzia berriak probatu eta sagarraren munduan murgiltzeko.

«Sagar osasuntsua» da aurtengoa, «poliki-poliki heltzen joan dena, udarako eguraldiak medio» diote sagar eta sagardoaren adituak. Aurtengo sagardoak, 0,5 alkohol gradu gutxiago emateko traza du, eta horrek, «sagardogileari lan egiteko aukera paregabea ematen dio».

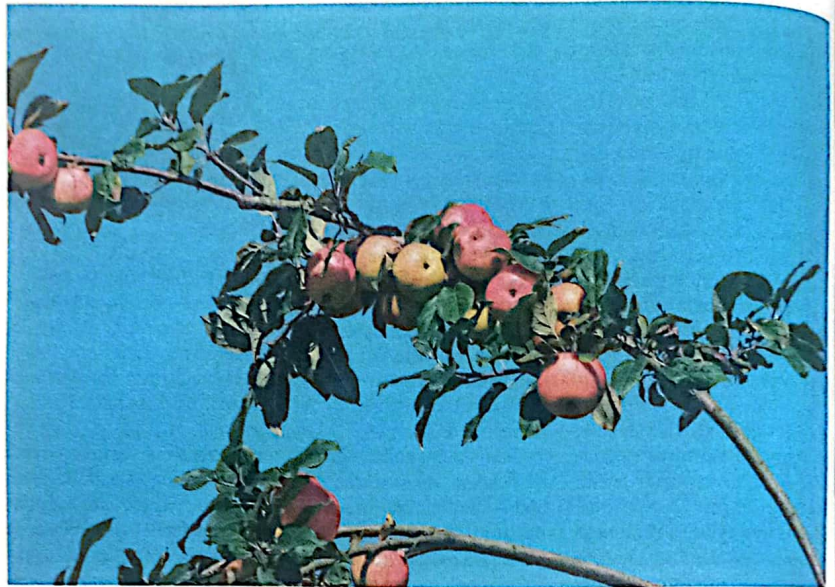
Sagar mota ezberdinen nahasketa egokitik, sagardoaren izaera

Sagardoaren izaera, sagar mota ezberdinen nahasketa egokitik dator, baita sagardotegi bakoitzaren ukitutik ere, «eta geroztik gehiago dira sagar mota ba-

karreko edo 2-3-4 sagar motaren nahasketarekin merkaturatzen ari diren Euskal Sagardoak». Prozesuak sinplea dirudi hitzekin deskribatuta: sagarra bildu, jo eta tolarean zanpatu. Ziklo bakoitzaren ondoren ateratzen den murtioa joango da kupeletara, irakinaldia hasteko. Azaroa eta abenduan bukatu eta urtarrilean dastatzen da: urteko lehen kupela irekita. Aldiz, udaberrietik aurrera izango dira 2021eko uztako lehen Euskal Sagardo botilak.

Urte urte, geroztik eta sagar gehiago

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoa Routek aditza eman dute, orokorrean, 2020an baino sagardo arinagoak direla 2021ekoak: «aurten, lurrinsuak eta alkohol graduazioa baxuagoak dira». Gainera, uzta haundiak direnean, normala izan ohi dela diote, eta aurtengoa inoizko uzta haundiena izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako. Guztira, 5 milioi kilo sagar bildu dira Jatorri Deiturako 250 sagardotegietan, eta 3,5 milioi litro Euskal Sagardo egin dira. Urte urte, geroztik eta sagar gehiago ari da izaten bertako sagastietan, «dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta



2021a sagar urte haundia izan da Euskal Herriko sagastietan, kopuruz. Orokorrean, laz baino sagardo arinagoak dira aurtengoa.

produkzioan sartu ahal» diote sagardo munduko adituak. Bide honetan gainera, sagarzaile eta sagardotegien arteko akordioak lotzen ari da Euskal Sagardoa Jatorri Deitura, «luzerako elkar-lana baita bertako produkzioa haunditu, sektoreak indartu, produktuak prozesatu eta kalitatea bermatzeko modurik egokiena».

Bertako sagarra eta ekoizpena jomuga

Gaur egun, Euskal Sagardoaren barruan, 250 sagargile daude, eta 480 hektarea inguru sagasti. Sagarrak guztiak, Jatorri Deiturako 48 sagardotegietara joaten da, Euskal Sagardoa ekoizteko. Sagasti hauetan, zaharrak eta berriak daude, eta beste 110 hektarea dira produkzioan sartutako berriak eta datozen urteetan produkzioan sartuko direnak.

Azken urteetan pausu naharmenak eman dira Euskal Sagardo proiektuak bultzata eta adituak jakinarazi dute, datozen urteetan ere ezinbesteko izango dela sagar sektoreak egiten duen bidea: «bai kalitatearen alde eta baita geroztik eta bertako sagar gehiago izatearen alde ere». Helburu nagusi bat ere jarri dute, epe luzerako: «15 urtean, %100 bertako sagar hutsez egitea hemengo sagardo guztia».

Jatorri Deiturako sagar sektoreak, lehentasunezko hiru proiektu aurkeztu zituen 2020garren urtean, eta hain justu, pasa den urtean jarri dituzte proban. Lehenik, polinizazioa: «bertako sagar motek elkar polinizatzeko duten gaitasuna aztertzen ari da sektoreak, Fruitel elkartearen eskutik. UPNAREkin ari dira proiektua aurrera eramaten eta laster jakingo dute

gu azterketaren emaitzak eta publikatuko dira». Bigarrenik, bakanketa: sagarra bakanak izateko urtero uzta orekatuak izateko, izaz hasita, 9 sagar motekin egin da saiakera 2021 uztarekin, 3 sagasti desberdinetan, eta sagar mota bakoitzarekin 5 adierazle desberdin landu dira. Proiektu hau 3 urterako proiektua da eta lehen saiakera honek erakutsiko du datozen 2 urtetako saiakarak nola egin», gainera diote. Emaitzak 2023garren urtean ikusi ahal izango direla. Eta, azkenik, hirugarrena, lurra: «Geroztik eta garrantzia handiago ematen zaio lurraren lanketa eta horretan sektoreak formatzea ezinbestekoa da uztak orekatzea gain, kalitatezko sagarra izateko». Horretarako, ikastaro desberdinak antolatuta dira sagar sektorerako, datozen udazkene-rako. K

olaizola
Sagardotegia

Otsailaren 4tik
Maiatzaren 1era zabalik

Asteazkenetik larunbatera gauetz
Asteburu eguerditan irekita

Osinaga auzoa, 38. Hernani Tel. 943 33 67 31 / 690 698 484

ERRESERBAK

1526

Bidaia gure sagastian hasi zen, helmugara,
elkarrekin iritsiko gara.

Petritegi

Hernaniko txotx denboraldia

Txotx irekierarik ez, baina sagardotegi denboraldia aurrera doa

Dagoeneko martxan da sagardotegi denboraldi berria, eta Hernanin txotx irekiera ekitaldirik egin ez bada ere, dagoeneko irekita daude hainbat sagardotegi. Urtero moduan, sagardoa botilan dastatzeko aukera aurrerago eskainiko da, «ekitaldi berezi batekin».

HERNANI TXOTX DENBORALDIA

sagarra, sagardoa, sagardogilea eta kupela izango dira, besteak beste, datozen hilabeteetako programista nagusiak Hernanin, dagoeneko hasi baita txotx denboraldia. Urte honetan, pandemia medio, hernaniarrek ez dute aukerarik izan herriko txotx irekiera ekitaldiaz gozatzeko, baina sagardotegi denboraldia dagoeneko ireki da, eta 2021eko «uzta elerra» dastatzeko parada izango dute herritarrek.

Txotx irekierarik ez, baina sagardorekin lotutako «egun berria» ospatuko dela iragarri

du Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak: «txotxak indar handia badu ere, sagardo sektorearentzat eta sagardozalearentzat garrantzitsua da botilako uzta berria». 2019garren urtean egin zen aurrenekoz Uztaberri eguna, eta azken bi urteetan ez zen bere horretan antolatu, beraz, aurtengo aukerak zeintzuk diren erabakitzen dabiltza: «egoe-ra zein izango den ezin dugunez jakin, antolatzen ari gara, eta laster erabakiko dugu zer egingo dugun». Printzipioz botilako uzta berriaren aurkezpena maiatzean edo ekainean egingo dutela aurreikusi dute. **K**



2019an egin zen lehen aldiz Uztaberri Eguna ekitaldi ofiziala, eta herritarrek gustura probatu zuten uzta berria, botilatan.

Neurriak herrian, txotx denboraldirako

HERNANI UDALA

Munduko txoko ezberdinetako bisitari ugari izaten dira Hernaniko txotx denboraldian eta kopurua ez denez txikia, herritarrengatik kezka sortzen da. Horregatik, Hernaniko Udalak, neurri ugari hartzeaz gain, eskaintzen dituen zerbitzuak indartzen ditu, hala nola, kaleetako garbiketa, Udaltzaingoaren zerbitzua, eta sexu erasoen aurkako protokoloa martxan

jartzea.

Asteburuetakoa garbiketa «sakonagoa» egingo dute Kaxkoan, eta joan den urtean kaleko komunak jarri zituzten Plaza Berrin, Atzietza Kalean, Zinkoenean, Herriko Plazan eta Ibaiondo aparkalekuan. Hala ere, Udalak dio kaleko komun informazioa, LABik neurriak ezartzen dituen emando dela. Herritarren segurtasuna bermatzeko, txotx denboraldiak iraun bitartean, Udaltzaingoa-

ren zerbitzua indartuko da, eta aditzera eman dute aurtengoan ez dutela informazio gunea jarriko: «oraindik ez baitakigu nola joango den txotx denboraldia, eta printzipioz erabaki dugu Plazako informazio eta segurtasun gunea ez jartzea, pilaketak saihesteko aldera». Hala ere, aipatu moduan, Udaltzaingoaren zerbitzua indartu egingo da Kaxkoan zehar eta Andoni Pikabea Udaltzainburuak honakoak gaineratu du: «liskarrak edo erasoak gertatuz gero, herritarren segurtasuna bermatu nahi dugu».

Urtero moduan, kalean pixa egiteak izango du ondorioa: 200 euroko isuna; 60 euro momentuan ordainduz gero.

Hau saihesteko kartelak jarriko dira pasabideetan eta ezkutuan dauden zenbait txokotan.

Eraso sexisten aurrean, protokoloa

Segurtasunarekin jarraituz, aurrean ez dute indarkeria sexistenekin lotutako gune finkorik jarriko. Hala ere, Sexu Erasoen kontrako Erakunde Arteko protokoloa aplikatuko dute aurrean ere, herriko sagardotegiek eta tabernek: «ostalariek formakuntza jaso dute, eta erasoren bat gertatuz gero protokoloa jarriko da martxan».

Hernaniko Berdintasun sailak indarkeria matxista eta arrazakeriaren aurrean protoko-

lo bat ezarri zuen, eta aurrean ere aurrera eramango dute: «hemen, eraso sexistei gain (emakumeen kontrakoak) LGTBI+ ikuspegia ere txertatu dugu; homofobia, lesbofobia, transfobia bezalako erasoak ere kontenplatu dituzten, eta baita arrazakeria eta xenofobia ere». Beraz, erasorik gertatuz gero, arretarako telefonoa honetara deitu behar da: 688 685 164. Eta horrez gain, 24 orduz egongo dira erabilgarri Udaltzaingoaren telefonoa (092) eta larrialdietakoa (112).

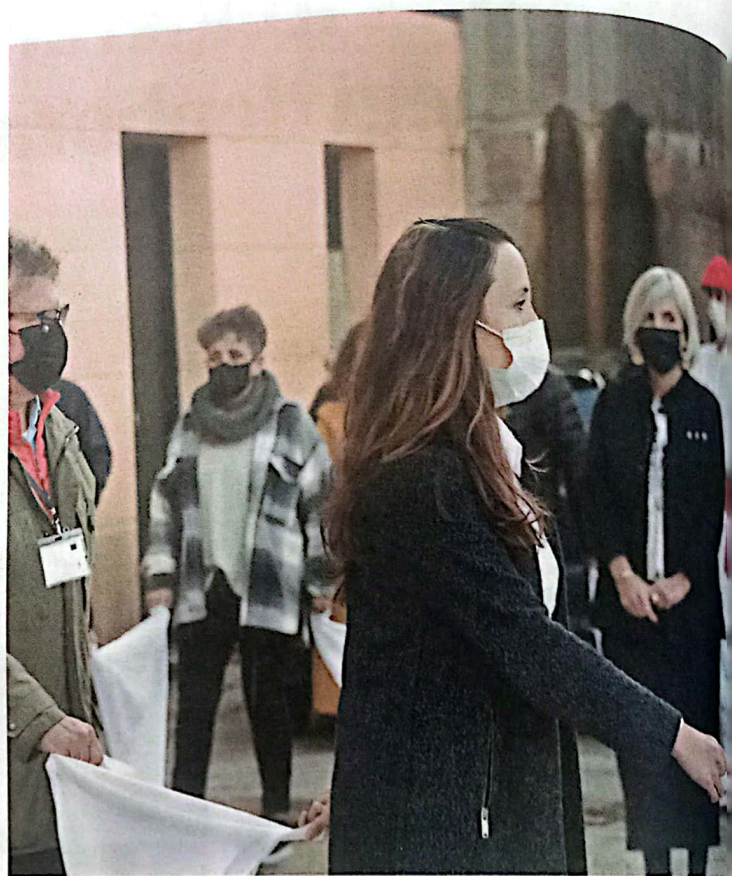
Eta Hernaniko Berdintasun sailak azaldu du eraso sexisten aurkako sentsibilizazio kanpaina datozen asteetan jarriko dutela martxan.

Sagardotegiak zabalik!
Gozatu dezagun bertako sagarrarekin eginiko sagardoaz

Gipuzkoako Foru Aldundia
Etorbizuna Orain



Atxurrean jardun zuen AMAK taldeak, urteko lehen sagardoa dastatu aurretik.



Soka dantzarekin gerturatu zituzten gonbidatuak denboraldi berriko aurreneko kupe.

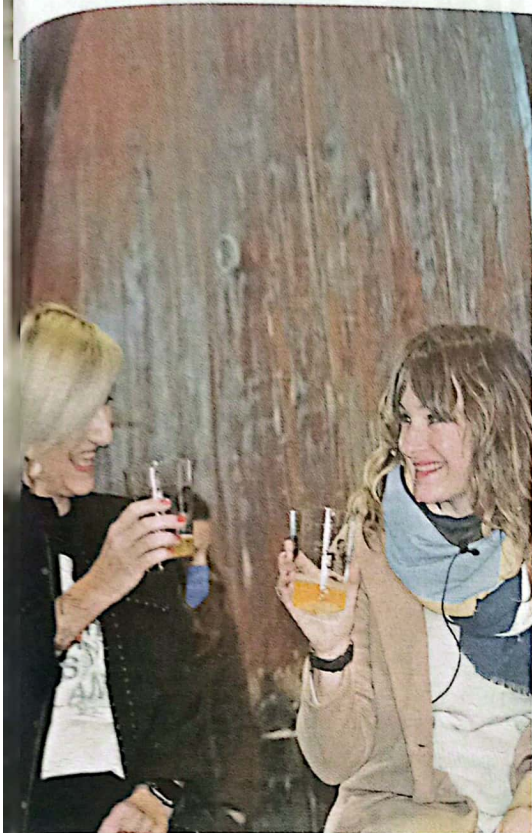


Sagar dantzarekin omendu zituzten gonbidatuak. Gurutzeta Sagardotegian.



Txistulariekin iritsi ziren dantzariak Gurutzeta Sagardotegi aurreko plazan.

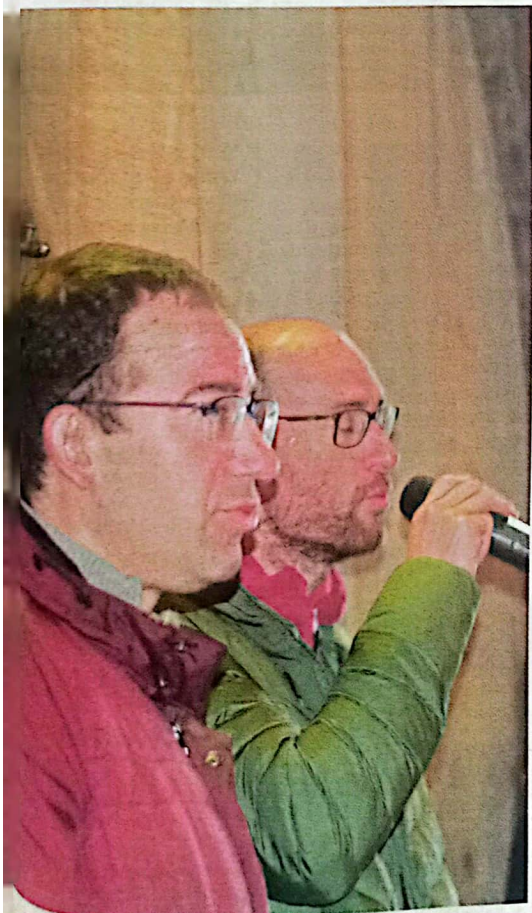
aren Eguna



AMAK taldeak probatu zuen urteko lehen sagardo gazi-geza.



Urteko lehen sagardoa dastatzeko gonbitea jaso zuen AMAK taldeak, dantzarien agurrarekin.



Ametsuk eta Aginek larritako doinu eta puntuekin, sekulako giroa sortu zen.



Irribartsu amaitu zuten AMAK taldeko kideak XXIX.Sagardo Berriaren Eguneko ekitaldia.

Sagardoetxea

Sagardoetxearen etorkizuna erabakitzeke, herri galdeketa

Sagardoetxeak 15 urte bete dituenean, herriko eragile, elkarte, udal ordezkari eta norbanakoen artean proiektu bat landu dute, etorkizuneko Sagardoetxearen inguruan. Eta proposamen horrekin ados dauden galdetuko die Astigarragako Udalak herritarrei, otsailaren 6an egingo duen herri galdeketa.

ASTIGARRAGA SAGARDOETXEA

15garren urteurrena ospatu zuen Astigarragako Sagardoetxeak, joan den urtean. Baina iragana begira baino gehiago, etorkizunera begira jarri zen. «15 urtetako ibilbideak bilakaera haundia izan du, eta museoaren etorkizunari buruzko hausnarketa egiteko beharra eragin du», azaldu dute Sagardoetxeatik.

Aurreko urteetan ere hainbat proposamen landu izan dituzten arren, iazko udaberrian osatu zuten hausnarketa taldea, Sagardoetxearen etorkizunaren norabideari buruzko proposamena lantzeko, Astigarragako hainbat eragile, elkartetako ordezkari, Udal ordezkari eta norbanakoren partehartzearekin. Zehazki, honakoek hartu zuten parte: Astigar Elkartea, Astigarragako Udala, Astiko Elkartea, Baratz Elkartea, Bereziartua sagardotegia, Gartziategi sagardotegia, Goldea Elkartea, Sagardun Partzuergoa, Zapiain sagardotegia, Zipotza Elkartea, Astigarragako Emakumeon Etxea, Astigarragako Gazte Asanblada, eta EAJ-PNV eta EH Bildu alderdiak. Prozesuko talde eragileak, berriz, osatu dute Astigarragako Udala, Sagardun Partzuergoak eta Elhuyar Aholkularitzak.

Lau hilabetetako lan proze-

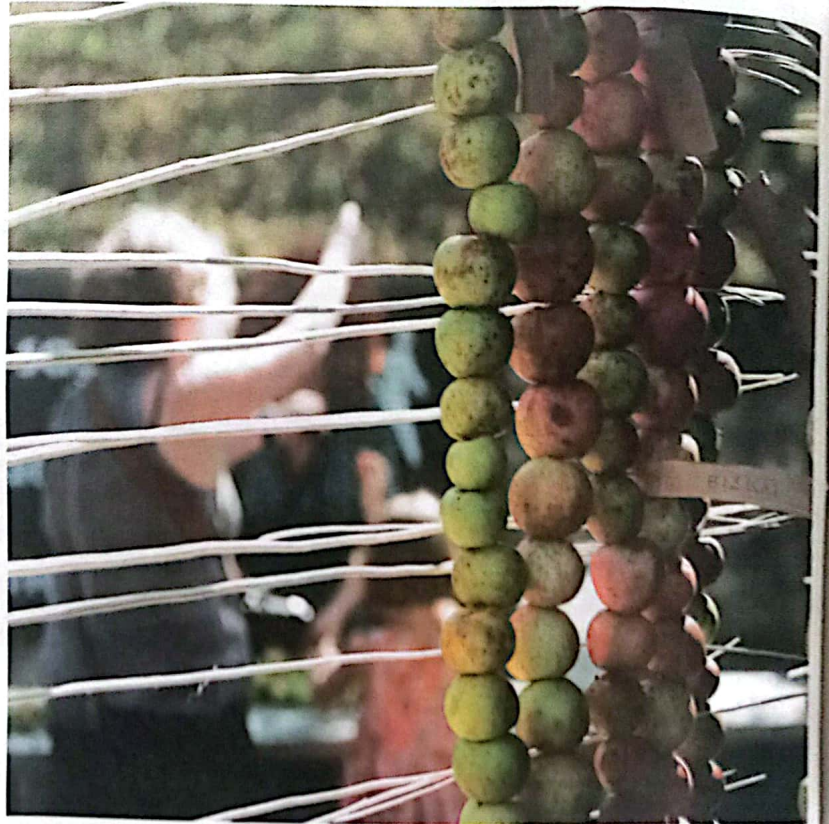
sua burutu zuen hausnarketa taldeak, hainbat bilera eta lan saio eginda. Eta horiez gain, kontraste saioak ere egin zituzten herritarrekin, hausnarketa talde horretan landutako proiektuaren nondik norakoak azaldu eta beraien ekarpenak jasotzeko.

Eta funtsean, kokaleku, eraikin eta erronka berriak izango litzuzkeen Sagardoetxea da mahai gainean jarri dutena. Proposamenak aurrera egitekotan, egungo egoitza utzi, eta eraikin berria izango luke Sagardoetxeak, Kontxa Etxeberria lorategiaren eta sagastiaren artean, lurpean. Baina kokalekua bakarrik ez, beste hainbat arlo eta kontu ere eztabaidatu eta landu zituzten, hausnarketa taldearen bilera eta saioetan.

Sei ondorio nagusi, etorkizuneko Sagardoetxeak kontuan hartu beharrekoak

Lan prozesu horretatik, hainbat ideia eta ondorio atera zituen talde eragileak; eta sei izan ziren, bereziki nabarmendu zituztenak: sei ondorio nagusi, etorkizuneko Sagardoetxeak kontuan hartu beharko litzuzkeenak:

1. Sagardoetxea herriaren dinamikan errotua egotea, Astigarragaren identitatearekin bat egitea.



2. Sagarraren kultura sustatzeko askotariko ekarpen eta ekimenen bilgunea eta lankidetzarako eremua izatea.

3. Gaur egun Sagardoetxeak biltegian dituen pieza etnografikoak erakusteko eta tresnak berritzeko lekua izatea: Erbitegi Etxeberri baserriko dolarea, kupelak egiteko Gartziategiko tresnak, matxakak...

4. Dokumentazio Zentroari eskainitako gune bat egotea.

5. Gaur egungo sagastian aterpe bat eta azalpen didaktikoak jartzea.

6. Sagarraren eratorriei produktua egiteko gune bat izatea.

Oinarri horietatik abiatuko litzateke, hausnarketa taldeak irudikatu duen etorkizuneko Sagardoetxea. Eta orain, Astigarragako herritarrei dagokie, beraien iritzia plazaratzeko. Izan ere, herri galdeketa prestatu dute, astigartarrei kontsulta egiteko.

Herri galdeketa otsailaren 6an. Erribera kulturgunean

Bi aste barru egingo dute Sagardoetxearen etorkizunari buruzko herri galdeketa, otsailaren 6an, igandearrekin. Erribera kulturgunean egingo dute, eta egun osoan zehar izango da bozkatzeko aukera, goizeko 09:00etatik iluntzeko 20:00etara. 16 urteko gorakoen artean, Astigarragan erroldatuta dauden guztiek hartu dezakete parte galdeketa. Gainera, aurretik ere izango da bozka emateko aukera, udal txeko idazkaritzan, urtarilaren

AKARREGI
sagardotegia

- Asteazkenetik igandera eguerditan
- Ostiral eguerditan irekita
- Autobus geltokia 20 metrok

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

ELORRABI
Sagardotegia
Tolara Sagardotegia

Otsailetik aurrera berriro zuekin

Osiango auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74

Proposamenak
aurrera egingo balu,
eraikin berria izango
luke Sagardoetxeak
etorkizunean, Kontxa
Etxeberria lorategiaren
eta sagastiaren
arte, hain haundi
batean lurpean.

etik otsailaren 1era bitartean:
09:00etatik 13:30etara,
astearte eta ostegunetan
onartu ere bai, 16:00etatik
18:00etara bitartean.

galdera bakarra egingo die-
n herritarrei, Sagardoetxearen
erakundeari buruz iritzia ema-
n, eta galdera zehatza izango
da honakoa, hain justu:

zauze Sagardoetxearen etorkizuneko proposamenarekin?

Erantzun posibleak, berriz,
eta EZ, bakoitza bere es-
paziora. Izan ere, boto bat
beste emateak zer esan
nahiko lukeen ere zehaztu du
hauskalkia taldeak, herri gal-
dearen aurretik.

Bazkaria bozkatzaren duenak,
hausnarketa taldearen
proposamenari oniritzia eman-
g du, eta honakoa adierazi eta
onartu du:

1. Sagardoetxearen proiektu
berriak Astigarraga sagardogin-
aren eta sagarraren kultura-
ren erdigunean jarriko du, eta
herri eta eskualde izaera eta
erakundeak gaindituko du.

2. Bertako ekonomia,
merkataritza eta turismoa
sustatuko ditu, eta askotariko
baitariak erakarriko ditu (ber-
riak nahiz atzerriko bisitariak,
sagardotegiak...).

3. Sagardoetxearen proiektu-
a landuko da sagardogile eta
sagarraren sektorearekin, beste
administrazio publikoekin, he-
rritarrekin eta eragileekin.

Datorren asterako,
doako bisita
gidatuak antolatu
dituzte, ostegunean
eta larunbatean,
«Sagardoetxearen
behar eta nahiak
bertatik bertara
ezagutzeko».

4. Egoitza berria Kontxa
Etxeberria lorategiaren eta sa-
gastiaren artean kokatuko da.
Egoitza hori lurpean egingo da
heine haundi batean eta, beraz,
lorategiak herritarrentzako ber-
degune eta aisialdirako eremu
izaten jarraituko du. Sagardoe-
txe berriak ez du Kultur Etxe
Zahararen eraikina erabiliko.

5. Sagardoetxe berriaren
finantzaketan Astigarraga
Udalak eta beste administra-
zioek parte hartuko dute. Sagar-
doetxe berriaren proiektuak ez
ditu inola ere baldintzatuko eta
ezerezean utziko bestelako udal
inbertsio eta zerbitzuak.

6. Sagardoetxe berriaren
proiektua estrategikoa da Asti-
garragarentzat. Sagardoetxeak,
sagardoaren kultura sustatuz
eta hedatuz, gure ondarea balio-
an jarriko du.

Aldiz, hausnarketa taldearen
proposamenaren kontra egin
eta ezezkoa bozkatzaren duenak,
honakoa esan nahiko du, beste
sei puntutan azalduta:

1. Sagardoetxeak, orain be-
zala, herri eta eskualde proiektu-
zioa izango du, eta sagardoa-
ren kultura sustatzen lanean
jarraituko du.

2. Proiektu berriak ekar-
ditzakeen bisitari kopuruak
herrian eragin negatibo batzuk
izango ditu, turismoak berekin
dakartzanak.

3. Oraingo egiturekin
jarraituko du lanean, herriko
eragileekin, sagardogileekin eta



Udalarekin lankidetzan.

4. Sagardoetxeak Kultur
Etxe Zaharrean okupatzen duen
espazioa nahikoa du. Dastaleku
eta dendaren kasetan bertan
mantenduko da. Beharren
arabera, gerta liteke Kultur
Etxe Zaharreko espazioaren bat
Sagardoetxearako erabiltzea.
Berdegunea eta lorategia bere
horretan geratuko dira.

5. Finantziazioaren aldetik,
orain bezalatsu jarraituko du,
aparteko ahalegin ekonomi-
korik egin gabe. Ez da aparte-
ko inbertsioak egiteko unea,
ordainketa Udalak edo beste
administrazio publiko batek
eginda ere.

6. Sagardoetxe berriaren
proiektua ez da estrategikoa
Astigarragarentzat, eta herriak
baditu beste lehentasun batzuk.

**Bisita gidatuak urtarilaren
27an eta 29an, Sagardoetxearen
«beharrak ezagutzeko»**

Joan den asteartean aurkeztu
zuen herri galdeketa, prozesua-
ren talde eragileak: «gaur egun
ezagutzen dugun Sagardoetxeak
15 urte bete ditu; hamaika dira
bertatik egiten diren lan eta
jarduerak. Hasi sagarren kul-
turaren ezagutza bildu eta za-
baltzeko jardueretatik, eta herri

mallan ospatzen diren eta he-
rriko eragileekin batera anto-
latzen diren ekimenetara arte.
Baina Sagardoetxea txiki gera-
tu da. Gaur egun egiten diren
jarduerak eta ekimenak aurrera
eramateko eta sagar kulturaren
inguruan bildutako dokumentu
eta pieza etnografikoak bildu
eta herritarren eskura jartzeko
leku nahikorik ez dago. Halaber,
sagar eta sagardo kulturaren
alorrean, gaur egungo lan il-
doak sendotu eta berriak zabal-
du nahi dira, beti ere lankidetzan
oinarri, nabarmendu zuten.
Eta hori guztia oinarri hartuta,

osatu dute etorkizuneko Sagar-
doetxearen proposamena, gal-
deketa baiezko botoaren sei
puntutan definitu dutena.

Gainera, doako bisita gida-
tuak ere antolatu dituzte, dato-
ren asterako, Sagardoetxearen
«behar eta nahiak bertatik ber-
tara ezagutzeko». Urtarrilaren
27an egingo dute aurrenekoa,
arratsaldeko 18:00etan; eta 29an
bigarrena, eguerdiko 12:00etan.
Bertan, Sagardoetxearen 15 ur-
teko bilakaera azalduko diete
Sagarduneko kideek bertara-
tuei, eta gaur egun egiten diren
jardueren berri eman. **K**



Zabalik ditugu ateak

Asteazken gauetik
igande eguerdira



Osmaga Anzoa, Hernani
943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com



Oialume Zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
tel. 943 55 29 38

Sagardo Foruma

Bertako eta nazioarteko adituak bat, sagarra eta sagardoaren kultura

Jardunaldi teknikoak egin zituzten Sagardoaren Lurraldeak antolatutako IV. Sagardo Forumean, «sagardoaren kultura nazioartean indartuz».

URUMEA SAGARDO FORUMA

Lau eguneko egitaraua prestatu zuen Sagardoaren Lurraldeak Astigarragan eta Donostian ospatutako IV. Sagardo Forumerako. Honekin, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren eza gutza zabaldu eta ekitaldiak nazioartean duen kokapena indartu dela diote antolatzaileek. Eta adierazle gisa jarri dute Estatu Batuetako Oregon Live egunkariak argitaratutako albisteak: Son of Man's upset silver medal victory at Spain's most acclaimed international cider competition serves notice to the world that Oregon's cider culture is on the rise, euskeraz honakoa esan nahi duena: «Son of Manek, Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarrian, Orengongo sagardoaren kultura goraka doala ohartarazteko balio du. Ekitaldi honi buruzko albisteak ez ziren Estatu Batuetan eta Euskal Herrian bakarrik zabaldu, izan ere, Kantabriako, Asturiako, Alemaniako, Norvegiako eta Italiako egunkarietan izan zuen espazio garrantzitsua, VI. Sagardo Forumak.

Burututako jardunaldi hauekin, «sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi



Sagardoan adituek, nazioarteko sagardoaren zapora ezberdinak dastatzeko aukera izan zuten, IV. Sagardo Forumean.

tekniko nahiz tailerretan jakintza arlo honen inguruko ezagutza berriztaila zabaldu» zela. Jardunaldi hauek, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira, eta Euskal Herria, Espainia, Alemania eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren 13 adituk parte hartu dute, mota guztietako hitzaldiak eskainiz.

Hortaz gain, estreinakoz, izotzke sagardoaren eta sagardo monobarietelen elaborazioari buruzko tailerra ospatu zen, Alemaniako Weidmann & Groh, eta Estatu Batuetako Eden Speciality Cider ekoizleen eskutik. Hori kontutan hartuz, jardun-

«Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze. Gainera, berrikuntza gisa, Euskal Sagardoa Jatorri izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu da».

naldi eta tailerrak adituen jakin-nahia erakarri dutela diote: «175 pertsonen parte hartzea lorut da».

IV. Sagardo Forumaren baitan, hainbat jarduera antolatu dira, eta haietako batek «arrakasta haundia» izan zuela ziurtatu du Sagardoaren Lurraldeak: Astarbe Sagardotegian egindako afari maridatuan, hain justu. Afari honetan, aukera egon zen bertako eta nazioarteko sagardoak ezagutu eta dastatzeko, Asturiasko Casa Marcial Jate-txeko Juan Luis Garcia sommelierak sagardoaren aurkezpena, kontakizuna eta egokitasunari buruzko gakoak eman zituen,

Mikel Garaizabal sommelierak gidaritzapean. Horrez gain, Astigarragako Ikatzeta tabernan, afari berezi bat izan zuten, bertako produktuekin, eta bertako eta nazioarteko sagardoekin. Guztira, 95 lagunek hartu zuten parte aipatutako afari maridatuetan, hau da, Astarben eta Ikatz tabernan.

III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketak geroz eta ospe gehiago Sagardoaren Lurraldeak antolatutako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetakoa bat bilakatu omen dela diote, eta 2021ean ez gehiago ez gutxiago, 15 herri-

OYARBIDE
SAGARDOAK

Urtarrilaren 20tik aurrera irekiko ditugu gure ateak
Astelehenetik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF. 943 55 31 99

LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz

© 943 55 58 46 - 616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - ERENÖTZU - HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

herrialdeetako 205 sagardok parte hartu zuten lehiaketan, hala nola, Espainia, Alemania, Austria, Frantzia, Erresuma Batua, Estatu Batuak, Estonia, Herbeherak, Italia, Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina. Adituen arabera, orain arte Nazioarteko Sagardo Lehiaketak izandako parte hartzerik haundiena lortu da: «Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze». Berrikuntza gisa, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren artean, Euskal Sagardoa Jatorri izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu zuten, eta saritu ere bai, noski. Ondorengo hauek izan dira, hain zuzen ere, ohorezko txapelen irabazleak: Best os show saria, Asturiako Sidra de hielu Panizalesi (Lagar Panizales) egokitu zitzaion. Eta jarraian, kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak: Euskal Sagardoa saria, Euskal Herriko Oiharte sagardotegiari eman zaio, Sagardo natural asturiarra, Asturiako Sidra Castañoni eman zaio. L'Insoumisi, sagardo tradizional frantsesaren saria izan zen. Sagardo tradizional ingelesa, berri, Bitter Stevenetzat izan zen. Gaur egungo sagardoa saria, Txekiak Errepublikako sagardoari eman zitzaion: Cervenka. Premiun sagardo apurduna Eder sider Metode Tradek irabazi zuen, eta Apflewinn sagardoa Speierling halbtrocken jaso zuen, Alemaniako sagardoa, hain zuzen ere. Zaporetako sagardoa eta udardoarena ere Alemaniak jaso zuen: Cydoniak.

Sagardogintzan erreferente

«Astigarragako lkatza tabernan eta Astarbe sagardotegian egindako afariek, arrakasta handia izan zuten, eta pozik gaude»

diren 10 herrialdeetako (Erresuma Batua, Estatu Batuak, Frantzia, Italia, Norvegia, Suedia, Alemania, Estonia, Euskal Herria eta Espainia) 20 erakuslek, munduan ekoizten diren sagardoaren berri eman zuten. «Gainera, pintxo solidarioak eskaini ziren Zaporeak elkartearekin batera eta azokaren bi egunetan 765 lagun hurbildu ziren bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera» jakinarazi dute antolatzaileek.

2023an, V.Sagardo Forum
Pasa den urtean, IV. Sagardo Forum ospatu zen, eta bi urtero egin ohi da. Hori horrela, datorren urtean berriro ere elkar egoteko aukera izango dute bertako eta nazioarteko sagardogileek. Sagardoaren Lurraldeak, aurreratu du, data oraindik zehaztu gabe badago ere, 2023ko azaroan izango dela, V. Sagardo Forum. **K**



Udazken Zaporez

Sagardoa ez ezik, sagarraren uzta garaia ere gozagarri

Orain da sagardo berria dastatzeko garaia, baina urte osoan zehar eskaintzen du Sagardoaren Lurraldeak sagardoaren kulturen murgiltzeko aukera. Horretarako, adibidez, Udazken Zaporez ekimena jarri zuten martxan: esperientziak, tailerrak edota bisitak, sagarraren uzta garaia ezagutu eta gozatzeko, familian bereziki.

URUMEA ESPERIENTZIAK

Urtarrilarekin batera, hilabete bereziak hasten dira, sagardogile zein sagardozaleentzat. Sagardo berria dastatu eta sagardotegiko menuaz eta giroaz gozatzeko garaia da batzuentzat, eta hilabetetako lanaren emaitza kupelatik atera eta edalontzietan talka egiten ikustekoa, besteentzat. Tradizionalki, txotx denboraldiarekin lotu da sagardotegira joateko esperientzia, eta bertako, estatuko zein nazioarteko milaka bisitari hurbildu ohi dira sagardotegietara.

Baina hilabete hauetan bakarrik ez, urte osoan zehar dago aukera, sagardoaren kulturen murgiltzeko. Gero eta gehiago dira urte osoan zehar ateak zabaliak dauzkaten sagardotegiak, eta sagardoaren kulturarekin lotuta, eskaintza turistikoaz ere urte osoan gozatu daiteke. Eskaintza zabala dauka Sagardoaren Lurraldeak horretarako, eta mota guztietako ekintzak jartzen ditu herritarren eskura, familian, lagunartean edo bikoitearekin gozatzeko.

Udazkenak ematen du ho-

rretarako aukera bikaina. Sagarraren uzta garaia da, sagarrondoak eta haien itzalpeko belazeak fruituz beteta ageri direnena. Eta horretaz gozatzera gerturatzen dira bisitari ugari, gero eta gehiago. Izan ere, uzta garaia eta sagardoaren kultura ezagutzeko, proposamen ugari prestatzen ditu Astigarragako Sagardoetxeak: familientzako tailerrak, ikastaroak, eta kultura, gastronomia eta kirola uztartzen dituzten esperientzia turistikoak.

Muztioa familian egiteko aukera, sagarraren uzta garaian

Horietako bat da Udazken Zaporez ekimenaren barruan prestatzen duten tailerra, urriko asteburuetan. Muztioaren elaborazio tailerra eskaintzen die te familiei, prozesu osoa gertutik ezagutu eta beraiek burutu ahal izateko. Horrela, familian joaten dira sagastira, eta sagar mota ezberdinak dastatu ondoren, elaborazio lanei ekiten diete, pausoz pauso. Haurrek zein helduek, kizkiarekin biltzen dituzte sagarrak, banan-banan;



Sagar muztioaren elaborazio prozesu osoa burutzeko aukera daukate familiek. Argazkia: Sagardoaren Lurraldeak

eta pisoiekin txikitu eta prentsatu egiten dute.

Horrela lortzen dute beraiek egindako muztioa, sagar uzta berriarekin egindako aurreneko edaria, txotx denboraldia hasi baino hilabete batzuk lehenago. Eta baita dastatu ere, egin berri-tan! Gainera, behin elaborazio prozesua bukatuta, bere muztioarentzako etiketa bat presta-

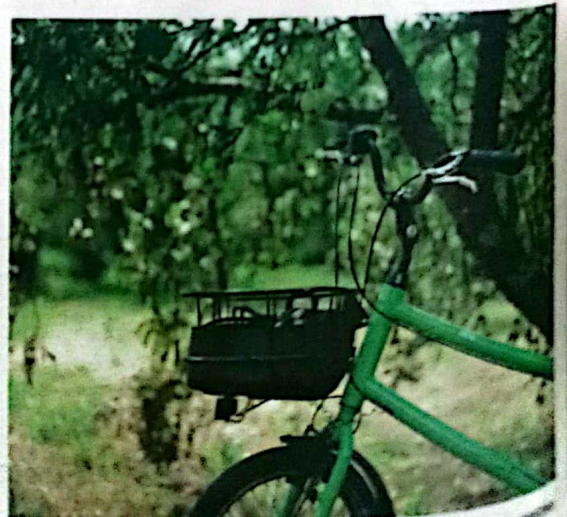
tzen du familia bakoitzak, eta sagar muztioa botilaratuta, bere etiketatxoarekin eramango du etxera, sagarraren uzta garaiaz gozatzeko jarraitzeko.

Muztioaren elaborazio tailerraz gain, bestelakoak ere izaten dira udazkenean. Esate baterako, etxeko sagardoa, sagar dultzea eta sagar deshidratatua egiteko ikastaroak ere antola-

tzen dituzte, bertakoentzat zein bisitariarentzat. Eta hainbat esperientzia turistiko ere bai: Sagarbike, Chillida eta sagardoaren kultura, Sagardoa eta itsasoa, Sagardoa eta gazta, Astigarraga ezagutuz... Horiei buruzko informazioa, Sagardoaren Lurraldearen webgunean dago eskuragarri: sagardoarenlurralde.eus. K



Familian gozaten dute udazkenean, sagar muztioaren elaborazioaz. Argazkia: Sagardoaren Lurraldeak



'Sagarbike' esperientzia ere badago aukeran. Argazkia: Sagardoaren Lurraldeak

Doberak antolatuta, bueltan da 'Bota bertsoa!' bertso paper lehiaketa txikia

VIII. edizioa da aurtengoa, eta aukeratutako gaia hau da: *Berriro itzuliko balitz...* Bakoitzak nahi duen doinu eta neurrian bota dezake bertsoa, eta, aurtengoa, gainera, betiko dinamikari jarraituz, bertsoa sagardotegietan idazteko aukera izango da. Martxoaren 27a da proposamenak aurkezteko azken eguna.

HERNANI BOTA BERTSOA

Urteroko zitari eutsiz, txotx denboraldiarekin batera, *Bota bertsoa!* bertso-paper lehiaketa txikia antolatu du Dobera Euskara Elkarteak. VIII. edizioa da aurtengoa, eta «indarberrituta eta berritu haundiz» antolatu dutela aitortu dute Doberako kideek. Urtean ere, osasun egoera medio, urtean den urtean formatu ezberdinean egin behar izan zen lehiaketa, bertsoak helbide elektroniko bidez bidalita. Aurtengoa, ordea, orain arteko dinamikari helduko dute, eta, beraz, emailaz bidaltzeko aukeraz gain, bertsoak sagardotegietan idazteko aukera ere egongo da.

«Berriro itzuliko balitz...»

Aurtengo gaiak, gainera, joko emango die sagardozale eta bertsozaleei: *Berriro itzuliko balitz...* Horixe da edizio honetarako aukeratutakoa. «Buruari eragin bazkaldu bitartean, eta lagunekin, familiakoekin edota bakkarririk idatzi dezakezue bertsoa», aipatu dute.

Betiko moduan, sagardotegi guztietan egongo da idatzitako bertsoak uzteko kutxa. «Hortaz, egin beharrekoa da bertsoa osatu norberak nahi duen doinu eta neurrian, izen-abizenak eta telefonoa jarri, eta papera kutxan sartu», aurreratu dute Doberako kideek. Horrez gain, aipatu moduan, bertsoa emailaz aurkezteko aukera ere egongo da. Horretarako, identifikazio datuak jarri eta bidali bertsoa

dobera@dobera.eus helbidera.

«Sari mordoia izango ditugu aurtengo edizioan ere» Parte hartzeko epea martxoaren 27ra arte izango da, eta parte hartzaileen artean sariak banatuko dira aurtengoa ere. Ez dira nolana hikoak, gainera: beste

hainbaten artean, jokoan izango dira bi lagunentzat otorduak, sagardo-kaxak, Bertsolari Txapelketa Nagusirako sarrerak, Reala eta Bartzelonaren aurkako partidurako sarrerak, eta beste asko.

Sari banaketa, era berean, apirilaren 8an izango da, Atse-

gindegin, arratsaldeko 19:00etan.

Beraz, animatu eta parte hartu lehiaketan, sagarraren, sagardoren eta bertsolaritzaren kulturaz gozatzeko aukera ederra baita Doberak proposatutakoa.

Gogoratu: *berriro itzuliko balitz...* Ondo pasa, gozatu eta bota bertsoa! **k**



Egin beharrekoa da bertsoa osatu, izen-abizenak eta telefonoa jarri eta papera kutxan sartu.

BOTA BERTSOA!

VIII. bertso-paper lehiaketa txikia

Aurtengo gaia:
Berriro itzuliko balitz...

SARI MORDOXKA AURTEN ERE...

- 2 lagunentzako otorduak
- Reala-Barça partidurako sarrerak
- Sagardo kaxak
- Bertsolari txapelketa nagusiko finalerako sarrerak

eta gehiago!

DOBERA
EUSKARA ELKARTEA

Antolatzaileak

Otsailean hasiko da sagardotegietara joateko autobus zerbitzua

Autobus zerbitzuko ordutegiak oraindik ez dira aditzera eman, Loidi eta Altzueta arteko bidea itxita dagoelako. Horrez gain, otsailean irekiko da turismo informazio puntua eta astebururo egingo dira hiriguneko bisita gidatuak.

HERNANI AUTOBUSA

Sagardotegietara joateko autobus zerbitzua, otsailaren lehenengo asteburutik aurrera jarriko da martxan, baina oraindik ordutegiak zehaztu gabe daudela jakinarazi du Hernaniko Udalak «Loiditik Altzueta doan bidea oraindik itxita baitago».

Urtero, autobusa Zinkoeneatik irteten da, eta bueltako geldialdia ere bertan egiten du. Osinagatik egiten duen ibilbidean honako sagardotegiak hartzen ditu: Itxas-Buru, Altzueta, Goiko Lastola, Iparragirre eta Otsua-ene.

Aipatu moduan, aurtengo autobus zerbitzuan aldatetarik daude, izan ere, duela pare bat aste, urtarilaren 8ko asteburuan hain zuzen ere, euriteen ondorioz lur-jausiak egon ziren

Loiditik Altzuetarako bidean, eta horrek bertako bidea ixtea eragin zuen. Beraz, Loiditik Altzuetarako bideak itxita jarraitzen du eta Lepatxikiko bidea ere itxita mantentzen dela dio Udalak. Altzueta, Iparragirre eta Elorrabira joateko, Lastaolakoa da bide alternatiboa.

Ondorioz, autobus zerbitzuak eskainiko duen ordutegia, oraindik ez dutela finkatu helarazi du Udalak: «Altzuetako bide hori itxita dagoenez, autobus gidariak ikusi behar du nola moldatzen den ibilbidea osatzeko, eta modu seguru batean bidaiatzeko. Beraz, horren arabera ordutegiak alda daitezke». Hala ere, autobus gidariak ibilbidea osatzen duenean, aurtengo autobus zerbitzuen ordutegiak zeintzuk izango diren aditzera emango da Kronikan.

Autobus zerbitzuaz gain, he-



Otsailetik apirilera bitartean, astebururo irekiko da Hernaniko turismo informazio bulegoa.

rritarrentzat eta bisitan etortzen diren sagardozaleentzat turismo informazio puntua irekitzen da txotx denboraldian zehar. Zinkoenean dago postua, eta otsailetik apirilera arteko asteburu

guztietan egongo da irekita. Hiriguneko bisita gidatuak ere eskaintzen dira, astebururo, goizeko 11:00etan hasita. Bertan parte hartzeko ez da beharrezkoa izena ematea, baina gomendagarria

dela aipatu dute. Beraz, apuntatu nahi duenak, telefono honetan deitu behar du: 943 33 70 28 edo bestela, helbide elektroniko honetan idatzi: turismoa@hernani.eus. **k**

Sagardotegiak

Akarregi

Akarregi auzoa-baserria, Hernani
943 330 713 / 660 144 560

Altzueta

Osinaga 7, Hernani
943 551 502
altzuetasagardotegia.com

Elorrabí

Osinaga auzoa, Elorrabí baserria, Hernani
943 33 69 90 / 630 42 96 74
www.elorrabí.com

Goiko Lastola

Ereñotzu auzoa, Hernani
943 55 32 72 / 620 78 35 29

Iparragirre

Osinaga 10, Hernani
943 550 328
www.iparragirre.com

Itxas-Buru

Osinaga auzoa, Hernani
943 55 68 79
www.itxasburusagardotegia.com

Larre-Gain

Larre-gain baserria, Ereñotzu, Hernani
943 55 58 46 / 616 28 78 67
www.larre-gain.com

Lizeaga

Gartzilategi baserria, Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 82 90
www.lizeaga.eus

Oialume zar

Mikel Arozamena 16, Astigarraga
943 552 938
www.oialumezar.com

Olaizola

Osinaga auzoa 38, Hernani
943 336 731 / 690 698 484

Otsua-enea

Osinaga auzoa, Hernani
943 556 894
www.otsua-enea.com

Oyarbide

Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Petrítegi

Petrítegi bidea 8, Astigarraga
943 457 188 / 943 472 208
www.petrítegi.eus

Zaplain

Kale nagusia 96, Astigarraga
943 330 033
zaplain.eus

Zelala

Martindegi 29, Hernani
943 555 851
www.zelala.es