

GEHIGARRI KOMERTZIALA

SAGARDOA

BERRIA

Ostirala, 2022ko urtarrilaren 28a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea

Sagardotegien sasoia

2021eko uztako sagarrekin egindako sagardo ederraz gozatu ahal izango da sagardotegietan.



Amak musika taldeko kideak, sagardotegi garaia hasteko ekitaldian. JON URBE / FOKU


ZAPIAIN®
SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033





Sagardogileek upeletik mahaira ekarriko dute sagardoa, pitxer edo botila gardenetan. JON URBE / FOKU

SAGARDOTEGIAK, ZABALIK

Sagardoaren sektoreak ezohiko egoera bati aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du, lanerako protokoloa zehazteko eta sagardo berria eta sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean eskaintzeko, osasun eta segurtasun neurri guztiekin.

Sagardo berria, 2021eko sagar uztarekin egindako sagardoa dastatzeko garaia iritsi da. Sagardotegietan, otordu bat egin ez. Iazkoa bezala, aurtengo

sagardotegi sasoia berezia izango da, ezohikoa, COVID-19a dela kausa. Ondorioz, egoera horri aurre egiteko erronka eta konpromisoa hartu du sagardoaren sektoreak, pasioarekin eta ilusioarekin: lanerako protokoloa zehaztu, eta sagardo berria eta

sagardotegiko esperientzia bezeroei modu erakargarri batean eskaintzeko, osasun eta segurtasun neurri guztiekin.

Aurtun ere, iaz bezala, mahaian eserita dastatu ahal izango da sagardoa. Sagardogileek mahaira ekarriko dute sagardo berria,

pitxer edo botila gardenetan, eta bakoitza bere txarteltxo edota azalpenarekin. Txartel bakoitzean egongo da upelaren zenbakia, bezeroak aldi oro jakin dezan zein sagardo ari den dastatzen. Txarteltxo horrek QR kode bat ere izango du, sagardoari buruz-

ko informazio gehiago jaso ahal izateko.

Otorduan, pitxerra betetzera ere altxa daiteke mahai bakoitzean arduraduna, eta sagardogilearen laguntzarekin bete ahal izango du taldeak dastatu nahi duen edo sagardogileak gomendatzen duen upeleko sagardoa.

Protokolo hori dekretu eta arautegi berrien arabera egokitu-ko da, baina beti oinarri bera errespetatuta: sagardoa dastatzeko eta sagardotegiko esperientzia segurtasuna bermatzea. Sagardogile bakoitzak moldatuko du protokolo hori bere sagardotegiaren ezaugarrietara. Eta, osasun egoeraren arabera, protokoloa bera ere egokitu ahal izango da.

Sagardogileek eta sagardozaleek egoera berrietara moldatzeko itxaropena dute. Izan ere, sagardotegiak espazio zabalak dira, eta aukera handia ematen dute distantziak errespetatu eta sagardotegiko esperientziak modu erosoan gozatzeko.

DASTATZEAK ETA BISITA GIDATUAK

Sagardotegietan, otordua ez ezik, beste hainbat jarduerak ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegitan sagardo dastatzeko gidatuak eskaintzen dituzte otorduen aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoen berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik. Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko.

COVID-19ak eragindako egoera dela kausa, sagardogileek etengabe moldatzen ari behar izan dira, eta dastatzeak eta bisitak sustatzeaz gain, botilen salmenta indartzen ahalegindu dira, Internetez saltzen eta sare sozialak sarriago erabiltzen.

Azken bi urteak gogorrak izan dira, baina poliki-poliki sektorea



ISASTEGI
~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOA~
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
ISASTEGI@ISASTEGI.COM



**DASTATU
UZTA BERRIA**
**AURTEN
OSTIRAL EGUERDITAN
IREKITA**
TOLOSATIK AUTOBUSA

suspertuko den itxaropena dute sagardogileek, garai onak etorriko direlakoan.

Orain, urte honen hasieran, 2021eko uztako sagarrarekin egindako sagardo berria dastatzeko aukera eskaintzen ari dira. «Sagardotegira etorri eta gozatu!», sagardogileen hitzetan.

SAGARDO BERRIAREN EGUNA

Urtarrilaren 12an, «Gure sagardo berria» oihu eginda, Amak musika taldeak zabaldu zuen aurtengo sagardotegi garaia Astigarragako (Gipuzkoa) Gurutzeta sagardotegian, XXIX. Sagardo Berriaren Egunean, eta pixkanaka hasi dira sagardotegiak atek irekitzen.

Amak taldeko kideez gain, ekitaldian izan ziren Aintzane Barandiaran (Astigarragako alkateordea), Jesus Garcia de Cos (Eusko Jaurilaritzako Turismo eta Merkataritzako Sailburuordea), Iker Goiria (Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria), Xabier Arruti (Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko Zuzendaria), Raul Perez (Eusko Jaurilaritzako Elikagaien Kalitate eta Industria arloko zuzendaria), Unai Agirre (Euskal Sagardoa jatorri izeneko koordinatzailea), Ion Zapiain (Sagardoaren Lurraldea elkarte sagardogileen bozeramailea) eta Joxe Angel Goñi (Gurutzeta sagardotegiko arduraduna).

HERRIAREN ONDAREA

Jesus Garcia de Cosek azpimarratu zuen sagardotegien sasoia Euskal herriko gastronomian «fun-tsezkoa» dela, «urtean milaka bisitari erakartzen dituen», eta datozen turismo azoketan ere sagardoaren kulturako esperientziak beren lekua izango dutela *Sagardomapa*-rekin.

Ildo beretik, Iker Goiriak sagardotegiek eta txotx egitearen esperientziak duen berezitasuna azpimarratu zuen: «Esperientzia



Otordu bikainak egin daitezke sagardotegietan. JON URBE / FOKU

bakarra da munduan». Horrez gain, sagardotegiek pandemia garaira egokitzeko izan duten gaitasuna goraipatu zuen.

Xabier Arrutik administrazioak sagardoaren sektorearengatik gertu egoten jarraitzeko asmoa aldarrikatu zuen. Hainbat proiektu gauzatu direla azpimarratu zuen, besteak beste, ikerketak, Frisoro Laborategia, sagarrondoak landatzeko diru laguntzak eta belau-

naldi aldaketa, eta sagardogintzak aurrera egiteko duen proiektzioari esker, epe luzerako erronketan ere administrazioak bidela-gun izango direla.

Raul Perezek, berriz, Eusko Jaurilaritzak bertako produktuak merkaturatzearen alde egindako lana nabarmendu zuen, eta bertako sagarraren presentzia eta Euskal Sagardoa sor-markaren ekoizpena geroz eta handiagoa

dela. Halaber, kontsumitzaileak urte osoan sagardoa kontsumitzera eta sagardoari bere balioa ematera jartzera animatu zituen.

Azkenik, Aintzane Barandiaranek sagardogileek urte berezi honetan egindako lana eskertu eta sagardo garaia Astigarragako herriari egiten dion onura azpimarratu zituen, herriko taberna, jatetxe, ostatu, komertzio nahiz Sagardoetxea Euskal

Sagardoaren Museori berari egiten dion ekarpena goraipatuz. Izan ere, «sagardogintza herriaren izaeraren parte da, gure ondarea da», bere hitzetan.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.sagardoa.eus
www.sagardoarenlurraldea.eus



Sagardoaren sektoreko zenbait eragile eta erakunde batzuetako ordezkari, sagar uztaren aurkezpenean, Donostian. ANDONI CANELLADA / FORU

SAGARDO ARINAGOAK

Oro har, iazkoak baino sagardo arinagoak dira aurtengoak, alkohol graduazio txikiagokoak.

Orokorrean, iazkoak baino sagardo arinagoak dira aurtengoak, 2021eko uztako sagarrekin egin-dakoak, lurrintsuak eta alkohol

graduazio apalxeagokoak, gradu erdi gutxiagokoak. Uzta handiak direnean normala izan ohi da hori, eta azken uztza oso handia izan da, oparoa. Gainera, sagasti berriak gero eta gehiago landatzen direnez, gero eta sagar gehiago biltzen dira. Horrela,

2021eko sagar uztarekin 9,5 milioi litro inguru sagardo ekoizti dira Euskal Herrian.

Sagarraren eta sagardoaren sektoreko hainbat ordezkari irailaren 7an egin zuten 2021eko uztaren aurkezpena, Donostian. Euskal Sagardoa jatorri izeneko

ordezkariek, Gipuzkoako zenbait sagardogilek eta sagargilek, eta Eusko Jaurlaritzako eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako Foru Aldundietako ordezkariak, hain zuzen.

2020ko uztza txikia izanik, 2021ekoa handia izatea aurreikus

zitekeela azaldu zuten. Sagasti gehienek loraldi bete-betekoak izan zuten iazko udaberrian, eta sagarrondoek sagar asko hartu zuten.

SAGAR ONA

Sagar ona eta sana da 2021eko uztakoa, poliki-poliki helduz joan dena, udako eguraldiak medio. Sagarrondo barietate gehienak sagar asko eman dute, eta horrek sagardogilei lan egiteko aukera paregabea ematen die, gustuko sagar motatatik sagarra aukeran izateak.

Horixe nabarmendu zuen Unai Agirrek Euskal Sagardoa jatorri izeneko koordinatzaileak. Sagar «oso osasuntsuak» direla, eta baikor agertu zen sagardo garaia-ri begira: «Oso uztza interesgarria da, sagar asko eta ona datorrenean sagardotegietan ere lan ona egin daitekeelako».

Beraz, sagar urtea izan da 2021a. Uzta ona izan da, bai kopuruz, baita kalitatez ere. Hau da, sagar asko eta kalitatezkoa bildu da Euskal Herrian, oro har. «Uztza oso ugaria eta oso osasuntsua dator», esan zuen Felix San Sebastian Fruitel Gipuzkoako frutagileen elkarteko lehendakariak, 2021eko sagar uztaren aurkezpen ekitaldian.

Eguraldiak baldintzatu du iazko uztaren oparotasuna. Udaberri-rik igartzen hasi ziren loraldia indartsu zetozeela, eta halaxe izan da, San Sebastianen esanetan: «Izugarritzko loraldia izan da sagarrondoetan, luzea gainera. Horrek eragin du aletzea oso ona izatea. Orain, gure sagarrondo mota guztiak frutarekin kargatuta daude». Udako giro kaskarra ere alde izan dute, fruitua modu progresiboan heldu baita.

Ekitaldira joandakoek sagarra zanpatu eta muztioa ateratzeko prozesua bertatik bertara ikusi ahal izan zuten Donostiako Trinitate plazan jarri zuten dolare batean, zukua edatearekin batera.



Asteartetik igandera, irekita

**Bakailaoa
saltsan,
enkarguz!**



LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

*Sagardo
botila
urte osoan
salgai*

943-55 58 46 • 616-28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

UDAZKENA, SAGARRAREN UZTA GARAIK GOZATZEKO SASOIA

Sagardoaren kulturaz gozatzeko aukera zabala izaten da udazkenean: esperientziak, tailerrak, bisitak, dastatzeak...

Tradizionalki, sagardotegira joateko esperientzia oso lotuta egon da txotxgaraiarekin, non herriko bertako, eskualdeko, Euskal Herriko eta kanpoko bisitari ugari hurbildu ohi diren sagardotegietara txotxaren errituaz gozatzera. Hala ere, gero eta gehiago dira urte osoan atek irekitzen dituzten sagardotegiak, eta, gaur egun, sagardoaren kulturari lotutako eskaintza turistikoak urte osoan zehar goza daitezke.

Eta udazkenak horretarako aukera bikaina eskaintzen du. Horrela, uzta garaiaren sasoi honetan bisitari ugari joaten da sagarraren kultura ezagutu eta hainbat jardueraz gozatzera, hala nola sagarraren kulturako esperientzia turistikoak, sagardotegietako otorduak eta botilako sagardoaren dastaketak.

Sagardoa nola egiten duten ikustez gain, prozesu osoa bertatik bertara ezagutzeko aukera izaten da. Izan ere, udazkena sagardoa egiteko garaia da, eta bisitariak egun batez sagardogile izateko aukera izan dezakete, sagardotegian nork bere sagardoa ekoizteko aukera izaten baitu. Bisita sagardotegian otorduan egin ez borobildu daitezke, gainera, eta nahi duenak asteburu-pasa ere egin ahal izango du landetxeren batean. Horren guztiaren inguruko informazioa www.sagardoa.eus webgunean aurki daitezke.

SAGARRARI ZUKUA ATERA FAMILIAREKIN

Halaber, Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardotxea Euskal Sagardoaren Museoaren (www.sagardoarenlurraldea.eus) udazkeneko eskaintza bereziaren barruan, sagarraren uzta garaiari dagozkion hainbat jarduerak izaten dira: familientzako tailerrak, ikastaroak eta kultura, gastronomia eta kirola uztartzen dituzten esperientzia turistikoak.

Udazken zapozekin bidea eren barruan, Sagardotxeak muz-

tioaren elaborazio tailerrak eskaintzen dizkie familiei urriko asteburuetan. Familiak sagastira joaten dira, eta, sagar mota ezberdinak bildu eta dastatu ondoren, elaborazio lanei ekiten die. Haurrek nahiz helduek sagarrak bildzen dituzte kizkiarekin, pisoekin txikitu, prentsatu eta egindako sagar muztioa dastatzen dute. Elaborazio prozesua amaitutakoa, familia bakoitzak etiketa bat prestatu eta sagar-muztio botila bat etxera eramaten du. Familia osoak plan eder batez gozatzeko aukera paregabea da.

Horrez gain, etxeko sagardoa, sagar dultzea nahiz sagar deshidratatua egiteko ikastaroak ere antolatzen dira herriar nahiz bisitari ororentzako, eta Sagardotxeak sagardoaren kultura gertutik ezagutzeko hainbat esperientzia turistiko eskaintzen ditu Sagardoaren Lurraldea markapean: Museoa eta sagardotegia, Sagar-



Famila bat, sagarrak biltzen, udazkenean. SAGARDOAREN LURRALDEA

doa eta itsasoa, Sagardoa eta gazta, Sagarbilke, Txillida eta sagardoaren kultura, sagardotegiko bazkariak edota afariak, Donostialdea ezagutzeko bisita gidatuak, Astigarraga ezagutuz, eta abar.

R. ZABALA
SINCE MORE THAN 200 YEARS

GARAGARTZA BASERRIA
20190 ADUNA, GIPUZKOA,
BASQUE COUNTRY.

INFO@RZABALA.COM

PHONE NUMBER
9034 943 69 77 74
WWW.RZABALA.COM

PROUDLY MADE IN EUROPE

DONOSTIA
SAN SEBASTIAN
FRANCE
SPAIN

URBITARTE
sagardotegia

Bazkariak ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan
Egunero, aurrez deituz gero, bazkariak ere bai • Asteazkenetan itxita

Ergoiena auzoa • ATAUN
943-18 01 19 • urbitartesagardotegia@gmail.com
www.urbiartesagardotegia.com

EUSKAL SAGARDOAREN UZTA APARTA

2021eko sagar uzta inoizko handiena izan da Euskal Sagardoa jatorri izenarentzat. Sor-markarekin aritzen diren 250 sagargileek 5 milioi kilo sagar bildu dituzte guztira, eta 3,5 milioi litro sagardo egin.

Iazkoa sagar urte handia izan da Euskal Herriko sagastietan kopuru aldetik, eta sagardotegietan aukera paregabea izan dute upategian uzta eder hori baliatzeko. Horrela, 2021eko sagar uzta inoizko handiena izan da Euskal Sagardoa jatorri izenarentzat. Sor-markarekin aritzen diren 250 sagargileek 5 milioi kilo sagar bildu dituzte guztira, eta 3,5 milioi litro sagardo egin.

Aurten, sagardozaleak aukera izango du Euskal Sagardoa sor-markako sagardo desberdinak dastatzeko, sagardotegiz sagardotegi eta upelez upel, Euskal Sagardoak biltzen dituen sagar mota desberdinak aukeran izan baitituzte sagardogileek. Guztira, 115 sagar mota dira, eta horietatik 24 dira Euskal Herriko sagastietan gehien daudenak, gaziak eta gezak.

SAGAR MOTA JAKINEKO SAGARDOAK

Gainera, zenbait sagardotegik sagar mota jakineko Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak dituzte aukeran aurten: sagar mota bakarrek, edo bi, hiru edo lau sagar motaz egindakoak. Sagasti berrien diseinuak, horiek produktzioan sartu izanak, eta sagarraren eta sagardoaren sektorearen arakatze nahiak eragina izan dute horretan. Ondorioz, georoz eta gehiago izango dira sagar jakinen izen-abizenak dituzten sagardoak merkatuan.

Hemengo sagarrez erabat egina



Euskal Sagardoa jatorri izeneko ordezkariak eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardogileen eta sagargileen elkarteetako ordezkariak, aurtengo sagardo garaiaren aurkezpenean, Donostian, urtarrilaren 11n. JON URBE / FORU

eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 49 sagardotegi eta 250 sagargile ari dira lanean Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa ekoizteko.

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarraren eta sagardoaren sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundie-

tako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat hemengo sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiaztatzeko. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Euskal Sagardoa marka duten

botilak saltokietan aurki daitezke, eta taberna eta jatetxe ugarietan ere zerbitzatzen dute.

Beraz, Euskal Sagardoa sor-markak bost urte bete ditu, eta sagarraren eta sagardoaren sektorea «gero eta ilusio handiagoz» dagoela esan zion Olatz Mitxelena, Euskal Sagardoa sor-markako teknikariak, Gipuzkoako

Hitza astekariari urtarrilaren 14an: «Sektorearentzat inportanteena dena lortzen duelako: bertako sagarraren kalitatea eta profesionaltasuna. Lortzen du lehen sektore bateratu bat izatea, lehen sektore profesional bat edukitzea eta ekonomia zirkularra ixtea».

Bezeroari erraztasunak emate

Zelaia
SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

AFARIAK
asteartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

943 55 58 51 www.zelaia.eus



Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa, sagardotegi batean. EUSKAL SAGARDOA

aldera, Euskal Sagardoa sor-markako sagardo online denda eta sagardotegietan otordua egiteko erreserba sistema ere martxan dira, www.sagardoa.eus webgunearen bidez.

Online dendan Euskal Sagardoa sor-markako 90 sagardo baino gehiago daude aukeran, jendeak eskatu eta etxean jaso ditzaketenak: ohiko sagardo naturalak ez ezik, sagar zukuak eta sagardo bereziak (Euskal Zider, lupulodun sagardoa, izotzezko sagardoa, sagardo aparduna...).

Sagardotegian automatikoki mahaia ere erreserba daiteke: sagardotegia aukeratu, mahaikide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu, eta klik batean mahaia erreserbatuta geldituko da. Deirik egin edo posta elektronikoz mezurik bidali behar izan gabe.

ETORKIZUNEN ERRONKEI AURRE EGITEN

2021a ez da urte erraza izan, ezta 2020a ere, baina sagardoaren sektoreak, bat eginda, oraingo eta

etorkizuneko erronkei aurre egiteko konpromisoa hartu du. Horren adibide da iaz sagardogile guztiek elkarrekin osatu zuten plan estrategikoa. Plan estrategikoa eta sektorearen bateratzea, Euskal Sagardoa jatorri izenaren proiektuaren barruan. Bertako sagarra eta bertako ekonomia zirkularra aktibatzeak helburu argiaren.

Baita sagardoaren errentagarritasuna eta sagardotegien etorkizuna lantzeko ere. Azken urtekoigoerak direla medio, sagardoa

%10-%20 inguru igoko da batez beste aurten. Sagarra, beira, karroia, argindarra... guztiak egin du gora, eta sagardoak ere gora egingo du ezinbestean, lehenik ere errentagarritasun txikiko produktua izaki, gaur egungo egoerara moldatzen joateko. «Bertako nekazaritza, bertako ostalaritza eta bertako banaketa sistemak uztartzen dituen eremua da sagardoa. Bertako ekonomia sustartzen du, lanpostuak eta aberastasuna bertan sortuz. Baina sagardogintzak, bideragarria izateko,

eskaintzen duenaren neurriko prezioa behar du. Sagardoari merezi duen aitortza eta balioa eman behar zaio. Sagardoak merezi duelako. Merezki duen edari bat merezi dugu, eta lehen sektore indartsu batean oinarritutako kalitatezko edaria merezi dugu», Euskal Sagardoa sor-markako ki-deek azpimarratu dutenez.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.euskalsagardoa.eus

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

**SAGARDOTEGI
DENBORALDIA**

merezi dugulako!

**SAGARDOTEGI
DENBORALDIA**

merezi dugulako!

Temporada de sidras. ¡nos la merecemos!

hazi

SAGARDO EDERRAZ GOZATU ARABAN

Sagardo ederraz, jaki bikainez eta giro atseginaz goza daiteke Arabako Iturrieta, Trebiñu eta Kuartango sagardotegietan.

Arabako txotx garaia zabalik dago, Aramaioko Iturrieta sagardotegian urtarilaren 20an egin den ekitaldian, eta Arabako sagardotegiek ateak ireki dituzte jadanik: Iturrietak berak, Askartzako Trebiñuk eta Zuhatzu Kuartangoko Kuartangok.

Sagardotegi menu gozoa eskaintzeaz gain, bisita gidatuak antolatzen dituzte, sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua erakusteko.

ITURRIETA

Aramaioko Iturrieta sagardotegian «oso pozik» dira 2021eko sagar uztarekin ekoitzi duten sagardoarekin, Juanjo Peciña arduradunak azaldu duenez: «Uzta ikaragarria izan da, sagar piloa bildu dugu. Oso sagar ona, gainera. Iaz baino sagardo litro gehiago ekoitzi ditugu, upategia bete egin dugu. Iaz uzta txikia izan zen, eta lan egiten ari gara urtero sagar nahikoa izateko; ez edukitzeko urteren batean piloa, aurrez bezala, eta beste urte batean gutxi».

Sagardo ona ekoitzi dute. «Enologoak ere hori baieztatu digu. Upel batzuetako sagardoa edateko moduan daukagu jadanik eta beste batzuetakoak hartziduraren bigarren fasean daude, egiten ari dira oraindik».

Sagardotegi garaian zabalik egongo da Iturrieta, baina aurrerago ere merendero gisa era ariko dira, afari-meriendak eskaintzen. «Lanik handiena urtearen lehen zatian izaten dugu, udara arte».

Sagardotegira joateko autobus zerbitzua eskaintzen dute. «Gasteiztik etortzeko, bereziki, urte dezente daramatzagu autobus zerbitzua erabiltzen sagardotegi garaian. Autobusa eguerdian eta gauean ateratzen da, eta jende ugari etortzen da. Arabako beste herri batzuetatik, eta Bizkaitik eta Gipuzkoatik ere antola daiteke daiteke autobusa, baina hori aurretik zehaztu behar da, gurekin hitz eginda».

Arabako gero eta ohitura handiagoa dago otorduak sagardotegietan egiteko, Peciñak baieztatu



Trebiñu sagardotegia. JUANAN RUIZ / FOKU



Kuartango sagardotegia. KUARTANGO SAGARDOTEGIA

«Sagarra oso sanaa etorri da, eta sagardo onak egin ditugu, iazkoek baino azukre apur bat gutxiago dute»

BENITO PECIÑA

Kuartango sagardotegiko arduraduna

«Gasteiztik, normalean, baina Mirandatik eta beste herri batzuetatik ere etortzen zaigu jendea sagardotegira»

KOLDO MARTINEZ

Trebiñu sagardotegiko arduraduna

«Arabako gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara. Sagardoaren kultura zabaltzen ari da»

JUANJO PECIÑA

Iturrieta sagardotegiko arduraduna

duenez. «Asko igotzen ari da, gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara. Arabako sagardoaren kultura zabaltzen ari da. Apurka-apurka lortzen ari gara Arabako sagardotegiak hori egotea eta gero eta ezagunagoak izatea. Badugu gure lekua».

Iturrieta sagardotegia, gainera, toki paregabe batean dago, Aramaion, mendiz inguratuta, inguru liluragarri batean, paisaia ikusgarriekin. «Jendea gustura gelditzen da, eta behin etortzen dena gehiagotan etortzen da».

Sagardo naturalaz gain, Iturrietan sagar zukua eta sagardo aparduna ere ekoizten dute. «Dena modu ekologikoan egiten dugu», Peciñak nabarmendu duenez.

Halaber, azterketak eta probak egiten ari dira beste produktu berrien bat ekoizteko, Euskal Herriko beste hainbat sagardogilerekin lankidetzan. «Produktu ona ateratzen bada denentzako ondo, guretzako eta bezeroarentzako».

Iturrieta sagardotegian (www.iturrieta.eus) otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita gidatu bat prestatzeko edo autobus zerbitzua erabili ahal izateko, telefonoz dei daiteke 685-72 15 93 edo 945-44 53 85 zenbakira, edo mezu bat bidali info@iturrieta.eus helbide elektronikora.

TREBIÑU

Askartzako Trebiñu sagardotegian ere pozik dira 2021eko sagar uztan bildutakoarekin eta sagar horiekin ekoitzi duten sagardoarekin, Koldo Martinez arduradunak esan duenez: «Bai, sagar uztza ona izan dugu. Iaz ere bai, eta normalean urte batean uzta ona izaten denean hurrengoan zuhaitzek sagar gutxiago ematen dituzte, baina gure kasuan aurrez berriro ere eman dute sagar kopuru handia eta horrekin pozik gaude».

Ekoitzi duten sagardoarekin ere, kopuruarekin eta kalitatearekin, gustura daude: «Sagardo piloa atera dugu, upelak bete ditugu, zukua ere egin dugu, eta sagardoa oso ona dago, dastatzeko moduan dago».

Izan ere, ohiko sagardo naturalaz gain, zukua egiten dute, eta sagarrezko beste produktu bat

ere, bai, Ulanzo izenekoa: «Sagardo berezi bat da, garagardoa-ren antzekoa. Ulanzo da gure lursailik handiena eta horregatik jarri diogu izen hori».

Ohiko txotx garaian ez ezik, urte osoan dago zabalik Trebiñu sagardotegia. «Sagardotegi garaian etortzen da jende gehiena, baina udan ere etortzen da jendea, oporretan daudenean. Pozik gaude, arazoa da pandemiarena, baina iaz urte osoan irekita eduki dugu sagardotegia eta jendea etorri zaigu».

Sagardotegira joateko autobus zerbitzua erabil daiteke. «Gasteiztik, normalean, baina Mirandatik eta beste herri batzuetatik ere bai. Edozein herritatik deituta, jende kopuru bat elkartzen bada autobusez egin dezakete joan-etorria. Gainera, plan polit bat da Gasteiztik Askartzara oinez joatea eta autobusez itzultzea, bi ordu eta erdian edo hiru orduan egiteko paseo ederra da».

Urtez urte, Araban sagardotegietara joateko ohitura eta sagardoaren kultura hedatzen ari dela nabaritzen du Martinezek: «Bai, hala ematen du. Guk talde handi

bat dugu, bezeroak, urtean behin baino gehiagotan etortzen zaizkigunak».

Trebiñu sagardotegian (www.trebinu.com) otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita gidatu bat egiteko edo autobus zerbitzua erabiltzeko, telefono zenbaki hauetako batera deitu behar da: 945-24 48 52 edo 657-73 65 99.

KUARTANGO

Zuhatsu Kuartangoko Kuartango sagardotegian ere pozik daude ekoizti duten sagardoarekin. «Aurtun sagardoa upeletan bage-neukan jadanik, eta sagar asko bildu denez, bertako sagargileei sagarra hartu diegu eta 40.000 litro sagardo inguru egin ditugu. Upele guztiak bete eta itxi ditugu. Sagarra oso sana etorri da, eta sagardo onak egin ditugu, orekatuak, iazkoek baino azukre apur bat gutxiago dute», Benito Peciña arduradunaren hitzetan.

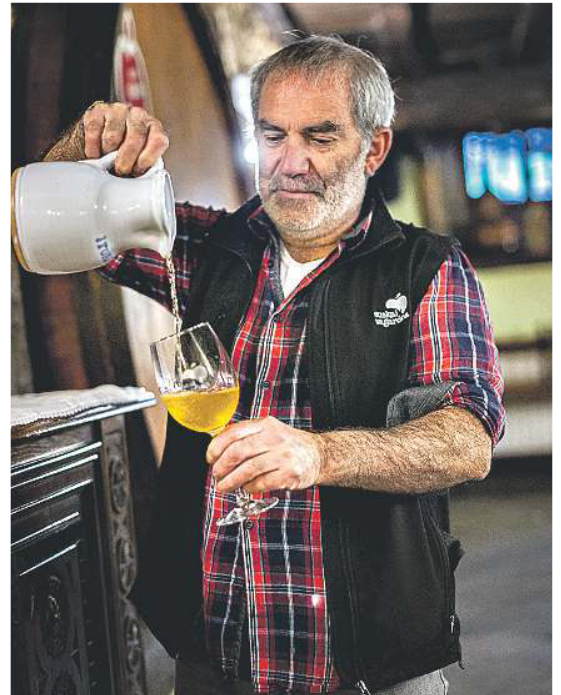
Sagardo garaian ez ezik, Kuartango sagardotegia urte osoan egoten da zabalik. «Dastatzeak egiten ditugu, talde txikietan, hemengo eta munduko beste herrialde batzuetako sagardoe-

kin, zona bakoitzeko pintxoekin eta gaztekin lagunduta, eta gure gainerako produktuekin».

Kuartango sagardotegian Euskal Sagardoa sor-markako sagardo naturala ekoizten dute, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarrekin egina, eta sagarrezko beste produktu batzuk ere bai: zukua, ozipina, sagardoa limoiarekin, Su Sagardoa –hamar gradukoa–, eta garagardoaren antzeko edari bat.

Proiektu bat badute eskuarte-an, Arabako sagarrekin bakarrik egindako Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa: «Mila litroko upel bat izango da. Analisi fisiko-kimikoak egin ditugu, eta emaitza martxo aldera ikustea espero dugu, sagardo hori egina dagoenean».

Kuartango sagardotegian (www.kuartangosagardotegia.com) otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita edo dastatze bat antolatze edo autobus zerbitzua erabiltzeko 699-74 77 30 telefono zenbakira deitu behar da, edo mezu bat bidali kuartangosagardotegia@gmail.com helbide elektronikora.



Juanjo Peciña, sagardoa zerbitzatzen, Iturrieta sagardotegian.

JAIZKI FONTANEDA / FOKU

TXOTX egin Arabako sagardotegietan!

Autobus zerbitzua hiru sagardotegi hauetara

TREBIÑU sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com
945 24 48 52 - 657 73 65 99

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
www.iturrieta.eus
info@iturrieta.eus

Kuartango SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
t.699 747 730 · 945 362 683

IRAUNKORTASUNA SUSTATZEN

Petritegi eta Aburuza sagardotegiak ibilgailu elektrikoei erraztasunak emateko pausoak ematen ari dira.

Iraunkortasuna da momentu honetan sagardo sektorearen erronka nagusietako bat. Horri helduz, Adunako (Gipuzkoa) Aburuza eta Astigarragako (Gipuzkoa) Petrítegi sagardotegiak hasi dira beren pausoak ematen. Horren adibide da bi sagardotegietako parkingetan aurkitu ditzakegula karga elektrikorako posteak.

Bi sagardotegietako arduradunen hitzetan, ezinbestekoa da jasangarritasunaren bide honetan sagardogileak ere etxean bertan aldaketak egitea eta aukera berriak aurkeztea.

Karga elektrikoaren funtzioa barrura eta kanpora begirako ibilgailuentzat izango da. Laster banatzaile lanetan aritzeko furgoneta elektrikoak ere erabiliko dituzte, eta, hartara, energiaren bidez hornitu ahal izango dituzte beren eta bezeroen ibilgailuak ere.

EGUZKI-PANELAK

Aurten, Aburuza sagardotegiak (www.sidrasaburuza.net) martxan jarri ditu eguzki panelak eta aparkalekurako auto elektrikoek karga postea. Urteetan zehar pentsatu ondoren aurten ikusi dute hori egiteko aukera eta bidea. Horren bidez, etxeko energiaren kontsumoa murrizteaz gain, autokontsumoaren biderei heldu nahi diote.

Bide horretan eguzki energiaren inguruko hainbat informazio bilketa egin ondoren, plaken kokalekuaren eta sor lezakeen potentziaren inguruko ikerketak



Aburuza eta Petrítegi sagardotegietan ibilgailu elektrikoentzako karga elektrikorako posteak jarri dituzte. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

egin dituzte. Hala, sagardotegien ibilbidean aurrerabidea eta pauso eman nahi izan dute energia kontsumoaren bidean.

Petrítegi sagardotegiak (www.petrítegi.com) urteak daramatza

jasangarritasunaren inguruan hainbat proiektutan buru-belarri lanean. Horren adibide ditugu sagastietan txorien hahiak jartzeko proiektua, produktuaren lkerketa eta Garapenaren arloko

lanketa guztiak, eta, etorkizunera begira jarrita, energiaren kontsumoari dagozkion transformadoreak.

Oraingo honetan, energia elektrikoaren alde egin dute, beren

ibilgailuak egokitze aldera eta beren bezeroei zerbitzua emate aldera. Hori, noski, lehen pausoa izango da, eta etorkizun hurbilean ere beste hainbat erronkari eusteko asmoa dute.



ERRESERBAK



1526

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

Petrítegi

SAGARDOETXEAREN NORABIDEA ERABAKITZEKO HERRI GALDEKETA

Astigarragako Udalak herri galdeketa egingo du otsailaren 6an, herriko eragilean, elkarteetan, udaleko ordezkarien eta norbanakoen artean Sagardoetxea museoari buruz landu duten proiektuaren gainean.

Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoaren hama-bost urteko ibilbideak bilakaera handia izan duenez, museoaren etorkizunari buruzko hausnaketa egin beharra eragin du.

Aurreko urteetan hainbat proposamen landu badira ere, iazko udaberrian Astigarragako hainbat eragile, elkarteetako ordezkari, Udal Osoko Bilkurako hainbat ordezkari eta norbanakoren parte hartzearekin, hausnarketa talde bat osatu zen Sagardoetxearen etorkizunaren norabideari buruzko proposamen bat lantzeko. Horrez gain, herritarrekin kontraste saioak ere antolatu dira landutako proiektuaren nondik norakoak azaldu eta haien ekarpenak jasotzeko.

ARDATZ NAGUSIAK

Lan prozesu horretatik ateratako ondorio nagusiak, eta etorkizuneko Sagardoetxeak kontuan hartu beharko lituzkeen ardatz nagusiak, honako hauek izan dira:

- Sagardoetxea herriaren dinamikan errotua egotea, Astigarragaren identitatearekin bat eginez.
- Sagarraren kultura sustatzeko askotariko ekarpen eta ekimenen bilgunea eta lankidetzarako eremua izatea.
- Gaur egun Sagardoetxeak bilte-



Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoa. GORKA RUBIO / FOKU

gian dituen pieza etnografikoak erakusteko eta tresnak berritzeko lekua izatea: Erbitegi Etxeberri baserriko dolarea, upelak egiteko Gartziategiko tresnak, matxakak, eta abar.

- Dokumentazio Zentroari eskainitako gune bat egotea.
- Gaur egun sagastian aterpe bat eta azalpen didaktikoak jar-tzea.

• Sagarraren eratorriei produk-tuak egiteko gune bat izatea.

Behar horiek identifikatuta, eta hausnarketa taldeak landutako Sagardoetxearen etorkizuneko proposamenari baiezkoa edo ezezkoa emateak berarekin dakarrena herritarrei azaltzeko asmoz, Astigarragako Udalak komuni-kazio kanpaina bat martxan jarri du informazio bideoak, eskuo-

rria, informazio panelak, infor-mazio bilerak, prentsaurreko bat, sare sozialen bidezko sustapena eta Sagardoetxeko informazio bi-sitak antolatuz.

Komunikazio euskarri horie-tan Sagardoetxe berriaren izaera, norabidea, egitura, kokapena edo finantzaketaren inguruko infor-mazioa zehaztu da. Izan ere, behin proposamena landuta, As-

tigarragako Udalak herri-galde-keta bidez astigarrakados dau-den edo ez jakin nahi du, eta ho-rretarako egingo du herri galde-keta otsailaren 6an.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

BIZKAIAN
BIZKAIKOA.

ETXEBARRIA SAGARDOA
LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.
UXARTE SAGARDOA
EGUSKIZA SAGARDOA
AXPE SAGARDOA
LAKA-ERDI SAGARDOA
ERDIKOETXE SAGARDOA
ETXERRIAGA SAGARDOA

www.bizkaikosagardoa.eus





SAGARDOAREN NAZIOARTEKO ELKARGUNEA

Sagardoaren Lurraldeak antolatutako IV. Sagardo Forumak Euskal Herriko eta kanpoko adituak elkartu ditu sagarra, sagardoa eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren inguruan.



Euskal Herriko eta beste herrialde batzuetako ekoizleen sagardo motak dastatu ahal izan dira IV. Sagardo Forumean egin den Nazioarteko Sagardo Azokan. SAGARDOAREN LURRALDEA

Sagardoaren Lurraldeak elkarteak IV. Sagardo Forumak antolatu du, azaroaren 18tik 21era bitartean, Astigarragan eta Donostian; topaketa horrek ekoiztutako sagardoaren ezagutza zabaldu eta sagardoaren kultura nazioartean indartu du.

Horren erakusgarri da, esaterako, Ameriketako Estatu Batuetako Oregon Live egunkariak argitaratu duena: «*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*» (Son of Man ekoizleak Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarriak Oregongo sagardoaren kultura goraka doala ohartarazteko balio du).

Baita Euskal Herriko mugetatik kanpoko komunikabideek ekitaldiari eskainitako tarte ere:

Kantabrian, Asturiasen, Alemanian, Ameriketako Estatu Batuetan, Norvegian edo Italian argitaratu dira ekitaldiari buruzko albisteak, besteak beste, Euskal Herriatik kanpoko ekoizle ugarik parte hartu eta sariak lortu dituztelako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan.

Halaber, Ameriketako Estatu Batuetatik, Alemaniatik, Frantziatik, Italiatik, Ingalaterratik, eta beste hainbat herritatik etorritako hizlariak, epaileak nahiz sagardogileak ere irudiak edota txioak partekatu dituzte haien sareetan, nazioarteko oihartzuna zabalduz. Hala, guztira, IV. Sagardo Forumarekin Euskal Herriatik kanpoko sare sozialetan, 100.000 inpresio inguru lortu dira Facebook, Twitter eta Instagramen.

JARDUNALDI TEKNIKOAK

Sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoetan nahiz tailerretan jakintza arlo honen inguruko ezagutza berritatzailerak zabaldu da. Jardunaldi horiek Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira eta Euskal Herriatik, Espainiako estatutik, Alemaniatik eta Ameriketako Estatu Batuetatik etorritako sagarraren, sagardoaren eta sagardo-

aren kultura nahiz turismoaren arloko 13 adituk parte hartu dute lehengaia (sagargintza) nahiz sagardogintza eta esperientzia turistikoaren inguruko hitzaldiak eskainiz.

Besteak beste, Gipuzkoako sagardo sagarrondo barietateen polenaren bateragarritasuna, uzten arteko oreka, sagasti ekologikoetako beharrak, sagardoak goi mailako sukaldaritzan dituen posizionamenduaren gakoak nahiz pandemia garaian upategiek izandako bilakaeraren inguruko ezagutzak zabaldu dira. Jardunaldi teknikoaren osagarri, izotzezko sagardoaren eta sagardo monobarietateen elaborazioari buruzko tailerra antolatu da estreinakoz Alemaniako Weidmann & Groh eta Ameriketako Estatu Batuetako Eden Speciality Cider ekoizleen eskutik. Jardunaldiak nahiz aipatu tailerrak adituen jakin-nahia erakarri dute, 175 pertsonaren parte hartzea lortuz.

Arrakasta handia izan dute IV. Sagardo Forumaren baitan antolatu diren jarduerak ere. Horieta-ko bat, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak Astarbe sagardotegian antolatutako afari maridatua izan da: bertako eta nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan da, eta Asturiasko

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREAN

Egunero irekita
eguerdian,
astelehenetan
izan ezik

26 €-ko MENUA
astelehen gauean eta
astearte eta ostegun
eguerdi eta gauean

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrak,
gazta eta irasagarra

Gurutzeta Sagardotegia
Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

BISITA GIDATUAK
ERRESERBATUTA

MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

ostirala, larunbata eta igandean irekita

Bº LEIZOTZ 20140 ANDOAIN (Gipuzkoa)
943 593 954



IV. Sagardo Forumean antolatu zen jardunaldi teknikoetako saio bat. SAGARDOAREN LURRALDEA

Casa Marcial jatetxeko Juan Luis Garcia sommelierak sagardoaren aurkezpena, kontakizuna eta egokitasunari buruzko gakoak eman ditu Mikel Garaizabal sommelieraren gidaritzapean. Horrez gain, Astigarragako Ikatz taberna ere afari berezia izan da Euskal Herriko produktuekin eta bertako eta kanpoko sagardoekin. Orotara, 95 lagunek parte hartu dute afari maridatu hauetan.

NAZIOARTEKO SAGARDO LEHIAKETA

Bestalde, Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatutako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu da. 15 herrialde-tako 205 sagardok parte hartu dute lehiaketan (Espainiako estatua, Alemania, Austria, Frantzia, Erresuma Batua, Ameriketako Estatu Batuak, Estonia, Herbehereak, Italia, Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina), orain arte lehiaketak izandako parte hartzerik handiena lortuz.

Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urrezkoak, 61 zilarrezkoak eta 53 brontzezkoak. Aurten gainera, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren artean Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu eta saritu da. Hauek izan dira ohorezko txapelen irabazleak:

Best of show saria. *Sidra de hielu Panizales*, Llagar Panizales (Asturias).

Ohorezko txapelak. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak:

- Euskal Sagardoa. Oiharte sagardotegia (Euskal Herria).

- Sagardo natural asturiarra. *Sidra Castañon*, Llagar Sidra Castañon (Asturias).
- Sagardo tradizional frantsesa. *L'Insoumis*, Domaine de la Mare (Frantzia).
- Sagardo tradizional ingelesa. *Bitter Steve*, Angry Orchard (Ameriketako Estatu Batuak).
- Gaur egungo sagardoa. *Cervenka*, Ciderka (Txekiar Errepublikak).
- Premium sagardo aparduna. *Edel sider-Metode Trad*, Edel Sider-Aakre Gard (Norvegia).
- Apfelwein* sagardoa. *Speierling halbtrocken*, Weidmann & Groh (Alemania).
- Zaporetako sagardoa eta udardoa. *Cydonia*, Weidmann & Groh (Alemania).
- Izotzeko sagardoa. *Sidra de hielu Panizales*, Llagar Panizales (Asturias).

SAGARDO AZOKA

II. Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri du. Sagardogintzan erreferente diren hamar herrialde-tako (Erresuma Batua, Ameriketako Estatu

Batuak, Frantzia, Italia, Norvegia, Suedia, Alemania, Estonia, Euskal Herria eta Espainiako estatua) 20 erakusketarik munduan ekoizten diren sagardoak bisitarien artean ezagutarazi dituzte, ekoizleek lehen eskutik beren sagardoaren berezitasunak azaldu-ta.

Aurten gainera, Zaporeak elkartearekin elkarlanean pintxo solidarioak eskaini dira eta azokaren bi egunetan 765 lagun gerturatu dira bertako eta kanpoko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumak, Euskal Herrikoek gain, kanpoko jendea ere erakarri du. Aurten, Asturias, Galizia, Portugal, Kantabria, Frantzia nahiz Errusiako jendea etorri da Sagardo Forumaren baitan antolatutako jardunaldi teknikoetan, tailerlean nahiz azokan parte hartzera eta horrek ekitaldiak duen erakargarritasuna agerian jarri du.

@ Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.sagardoarenlurraldea.eus

Montorra, 6 • 94-630 88 15 • 48320 ZORNOTZA

Jaiegun eguerditan
IREKITA
Igande gauean
ITXITA

SARASOLA
ASTEASU

Tel.: 943-69 02 83 617-44 67 29

ola SAGARDOTEGIA

- EUSKAL SAGARDOA ekoizten dugu.
- Sagardotegi menua, asteartetik larunbatera, gauez
- Aurten, sagardo ekologikoarekin!
- Larunbat eta igande eguerdian

Meaka auzoa, 102 • IRUN • 943-62 31 30 • www.olasagardotegia.eus

SATXOTA SAGARDOTEGIA

Urte osoan irekita
Txangurroa labean
Bisita gidatuak

Etorri eta gozatu!

Santio Erreka Auzoa
AIA (Orietik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com

Orietik oinez etortzeko aukera

TXIMISTA Sagardotegia

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, **ORDIZIA**
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

ZABALIK DITUGU ATEAK!

oialume zar sagardotegia

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38



IV. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketako sari banaketa ekitaldia. SAGARDOAREN LURRALDEA

«Erronkarik handiena da bezeroa ohitzea, sagardo kultura bat sortzea»

MAITE RETOLAZA ETA HARITZ EGUREN

● Oiharte sagardotegiko arduradunak

IV. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, Oiharte sagardotegiak lortu du Euskal Sagardoa kategoriako sari nagusia.

Oiharte sagardotegia Zerainen dago (Gipuzkoa). Maite Retolaza eta Haritz Eguren zuzentzen dute. 2010eko uztarekin hasi ziren sagardoa merkaturatzen.

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

Bai, hala da. Etxean sagardoa egin izan dugu umetan, etxerako eta familiarentzat. Ohitura bat izan da, gero negozio, sagardotegi, bilakatu dena. Seguru ez dakigu zergatik, baina bizimoduak eraman gaitu horretara. Nekazaritza etxea jarri genuen lehendabizi,

eta, sagardoa egiten genuenez, etortzen zirenei ematen hasi ginen. Pixkanaka. Osasun aldetik, instalazioak egokitu egin behar ziren, eta pausoa ematea erabaki genuen. Eta horrelaxe, gaur arte. **Sagardotegien erdigunetik pixka bat urruti zaudete. Nola ikusten duzue Goierri eskualdeko sagardogileen egoera?**

Pixka bat galduta gaude... Pandemiak etorkizuna pixka bat lainotu egin du. Duela lau-pabost urte, jatorri izenaren sorrerarekin, nahiko ondo zihola zirudien. Dena nahasi du birus zikin honek, baina espero dezagun berriro lehengora bueltatzea. Astiga-

rragako zentro horretatik aparte egonda ere, sagardoak badu bere pisua eta afizio handia, nahiz eta sagardotegi asko ez egon. Garai batean baziren, eta Gipuzkoako upelik handiena Ordizian omen zegoen.

Goierritarrek, beraz, badute sagardotarako joera.

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

Zer esperientzia dituzue Oiharten sagardoari lotuak?

Txotx ohitura esperientzia bat da kanpoko batentzat. Horrez gain, bisita gidatuak egiten ditugu sagastitik hasita. Aldaketa 2016an egin genuen, eta forma hartzen ari da. Orain arte, landare txikiak ziren, baina aurten jada uzta nahiko polita izan dugu. Hor lana nola egiten den azaltzen zaie bisitari, eta horrek ikaragarri janzten du upeltegiaren bisita. Ustez zerbait dakienari ere ikuspegia asko aldatzen dio. Oso interesgarria da.

Berrikuntzari garrantzia handia ematen diozue. Zergatik ematen diozue balioa?

Gure sagardoa asko maite dugu, asko gustatzen zaio jendea, eta hori nahi dugu; baina hemendik kanpo sagardo mota asko egiten dira, lehen mailako produktuak. Egin dezagun saiakera bat sagardoarekin beste gauza batzuk egiteko. Horretan gabilza, beti gure martxan, kalitatezko gauzak egiten eta esperimentatzen.

Euskal Herrian sagardoa lanatan ateratzen lehenak izan zineten.

Nolako erantzuna izan du?

Tradizionalari edo adina duenari denetarik entzun diogu. Ohituta gaude kritikak jasotzera; lanbide honetan, ez bazaude horretara jarritara, alferrik ari zara, kritikak etortzen dira eta. Jende tradizionalari ezin zaio eskatu, baina gazteak oso ondo hartu du. Ero-

soa da, ez delako beira, eta neurri egokia du, pertsona batek trago bat egiteko ez baitu botila hasi behar. Autokarabanan dabilzanek eramaten dute. Esaten dute latorako joera handia dagoela, ardoren mundua ere latara salto egiten ari dela... Ikusiko dugu bilakaera nolakoa den.

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

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

Zer lanketa egiten duzue produktu berri bat ateratzeko?

Lehenbizi, buruko lana: zer eta nola egin daitekeen pentsatu, eta, gero, barruko probak, eta ahal den neurrian, produkzioa eraman. Asmatu arte probatu.

Beste produkturen bat merkaturatzea aztertzen ari al zarete?

Momentu honetan, ez. Egurrarekin landu daiteke zerbait, pentsatu sagardoari nola eman egur ukitutxoa...

Merkatuan, zeinek erakartzen du erosle gehien?

Ez genuke jakingo esaten. Bezero mota bat badago apardunarekin pentsatzen duena cava edo xanpaina edango duela, eta dezeptio-natu egingo du, askoz suabeagoa baita. Sagardo batetik dator, lauz-pabost bat puntu alkohol gutxiagotitu... Apardun botila bat irekitzen dugunean, esan egiten diogu jendea: «Ez pentsatu xanpain bat edatera zoazenez; sagarretik dator, eta desberdina da». Hori esanda jendea burua pixka bat irekitzen zaio. Bada xanpaina baino hobe onartuko duenik, suabeagoa izanda gehiago gustatzen zaie. Euskal Sagardoa sor-marka go sagardo ona egitea lortuz gero, go mailako produktua dela uste dut. Lupuluarekin hasi berriak gara, eta ikusi beharko da. Guz-

tiak aukera ematen dute sagardo-arekin dastaketa polit bat egiteko, sagardo erabat desberdinekin jolas oso polita egiteko.

Nola ikusten duzu sagardo naturalaren etorkizuna?

Erronkarik handiena da bezeroa ohitzea, sagardo kultura bat sor-

«Sagardozale askok esan digute produktua orokorrean asko hobetzen ari dela; hori nabaritzen dute»

«Horretan gabilta, beti gure martxan, kalitatezko produktuak egiten eta esperimentatzen»

tzea; duela gutxi arte garagardoa ez zuena eta orain baduena bezalakoa. Ea lortzen dugun gauza bera. Orain dela urte batzuk edaten ziren sagardoek eta gaur egun edaten direnek ez dute zerikusirik. Sektorea ahalegin handia egiten ari bada kalitatezko produktu bat egiteko, bezeroak ere ikasi behar du. Sagardo on bat produktu on bat da, eta, hala, prezio duin bat izan behar-ko luke, nahiz eta gaur egun oraindik kostatzen den. Koska handi samarra du; espero dut gaudituko dugula.

Aurreiritzi batzuek bizirik dirautela, alegia.

Bai. Gabiltzanak badakigu zer falta zaion, baina ez dakit nola lortuko dugun kultura hori. Behin edo behin Euskal Sagardoa sor-marekin joan gara Bilbo ingurura dastaketa batera; ezer ez dakien produktu on bat gustura edaten du. Aurreiritziz josita daudenek nahi gabe ere gustuko edo



IV. Sagardo Forumeko III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, Oiharte sagardotegiari eman diote Euskal Sagardo onenaren saria. SAGARDOAREN LURRALDEA

konfiantzazko markara jotzen dute, normala da; baina aurreiritziz libre dagoena asko harritzen da sagardo on batekin. Etorkizuna ikusten diozu produktuari. Hori nola egin behar den? Nola lortu? Hori da zailena.

Ezagutza handitu dela iruditzen al zaizu?

Bai, baina hutsetik hasi gara. Noiz hasi dira bisitak sagardotegietan? Orain dela gutxi. Dena dago egiteko, sagardogintzan interesa pizteko tarte handia dago. Sagardozale

askok esan digute lehen sagardotegietan edaten zen sagardoa ez dela edaten, produktua orokorrean asko hobetzen ari dela; hori nabaritzen dute.

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

Handia. Goierrin, bertako jendearengandik hasita, gudan sineste-ko pauso asko eman behar dira, eta halako lorpen bat da horietako

bat. Askok zoriondu gaituzte, eta hori nolabaiteko aitortza da.

Nazioarteko Sagardo Azokan egoteko aukera ere izan zenuen. Ikusitako zer iruditu zitzaizuen interesgarria?

Produktu asko. Weidmann & Grohren Cydonia produktua berezia eta ona iruditu zitzaigun. Bazeuden gauza onak eta interesgarriak. Ikusten duzu Chicagoko garagardotegi izugarri bat, eta, aldi berean, artisau produktu bat egiten duen Norvegiako ekoizle

bat. Arreta pizteko moduko gauzak badira.

Munduko beste txokoetan zer egiten den jakiteak laguntzen al dizue ideia berriak asmatzen?

Beti. Normalean, azokan dagoen sagardogilea prest dago zuri informazioa emateko. Ez gara Norvegiar, Bolzanon edo Frantziar dagoenaren lehiakideak, eta konstatu egiten dizu nola egiten duen. Beti ekartzen duzu informazio ona eta baliagarria, ideien bat.

TXOTX TXOGITXU KO TX-REKIN

Aurkitu, zure sagardotegi gustukoenean, munduan gehien saltzen den TXULETOIA.

TXOGITXU.COM



Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Sagardotegiko **TXOTX** denboraldia zabalik.

Betiko Sagardoa



SAIZAR
Sagardotegia

Sagardo berriak dasta ditzakezue segurtasunez
gure sagardotegian!

www.sidrassaizar.com

