

BERRIA

Ostirala, 2022ko maiatzaren 6a

Testuak: Joxi Ubeda Goikoetxea

GEHIGARRI KOMERTZIALA

BOTILAKO SAGARDOA



Astigarragako (Gipuzkoa) Zapiain sagardotegiaren sagardo botila batzuk, Herri Urrats jaian, Senperen (Lapurdí). AUREO LUCAS / IPARLA


ZAPIAIN®
SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033





Sagardoaren sektoreko zenbait eragile eta erakunde batzuetako ordezkariak, 2021eko sagar uztaren aurkezpenean, Donostian. ANDONI CANELLADA / FOKU



Sagardo botila batzuk Donostiako Sagardo Egunean, orain dela urte batzuk.

JUAN CARLOS RUIZ / FOKU

SAGAR UZTA OPAROA

2021eko sagar uztza oso handia izan da, oparoa. Oro har, iazkoak baino sagardo arinagoak dira aurtengoak, alkohol graduazio txikiagoak.

Orokorrean, iazkoak baino sagardo arinagoak dira aurtengoak,

2021eko uztako sagarrekin egin-dakoak, lurrintsuak eta alkohol graduazio apalxeagoak, gradu erdi gutxiagoak. Uztza 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 ekoitzi

dira Euskal Herrian. Sagarraren eta sagardoaren sektoreko hainbat ordezkari irailaren 7an aurkeztu zuten 2021eko uztza, Donostian. Euskal Sagardoa jatorri izeneko ordezkariak, Gipuzkoako zenbait sagardogilek eta sagargilek, eta Eusko Jaurlaritzako eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako Foru Aldundietako ordezkariak, hain zuzen.

SAGAR ONA

Azaldu zuten espero izateko zela, 2020ko uztza txikia izanik, 2021ekoa handia izatea. Sagasti gehienek loraldi bete-beteko izan zuten iazko udaberrian, eta

sagarrondoek sagar asko eman zuten.

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

Horixe nabarmendu zuen Unai Agirrek Euskal Sagardoa jatorri izeneko (www.euskalsagardoa.eus) koordinatzaileak. Sagar «oso osasuntsuak» direla nabarmendu, eta baikor agertu zen sagardo garaiari begira: «Oso uztza

interesgarria da, sagar asko eta ona datorrenean sagardotegietan ere lan ona egin baitaiteke».

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. «Uzta oso ugaria eta oso osasuntsua dator», esan zuen Felix San Sebastian Fruitel Gipuzkoako frutagileen elkarteko (www.fruitel.eus) lehendakariak, 2021eko sagar uzta aurkezteko ekitaldian.

Eguraldiak baldintzatu du iazko uztaren oparotasuna. Udaberri ikertzen hasi ziren loraldia indartsu zetoze, 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.

BIZKAIKO SAGARDOA

Bizkaiko sagardo berria urtarilaren 19an aurkeztu zuten, Zornotzako Uxarte sagardotegian. Enbaxadorea Julen Baz Dimako Garena jatetxeko sukaldaria izan zen. Michelin izarra eman diote duela hilabete gutxi, eta «Bizkaian maila handiko ordezkarria da», Bizkaiko sagardogileen elkarteak ekitaldian azpimarratu zutenez.

Izan ere, haien hitzetan, kontsumitzaileen inplikazioa behar dute tokiko sagardoa dastatzeko. «Kalitatezko produktu bat lortzeko lanean jarraitzen dugu. Baina, bezeroaren konfiantzarik gabe, ez du ezertarako balio inbertitutako denbora eta ahalegin guztiak». Era berean, Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak presidentea azaldu duenez, «kontsumitzailearen babesa eta konfiantza inoiz baino beharrezkoagoak dira».



Jose Antonio Zamalloa Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak presidentea Sagardo Laguna saria eman zion Julen Bazi, Dimako (Bizkaia) Garena jatetxeko sukaldariari, Bizkaiko sagardogileen Bizkaiko sagardo garaia aurkeztu zutenean, urtarilean. BIZKAIKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Zamalloak berak Sagardo Laguna saria eman zion Julen Bazi, eta, horrela, Bizkaiko sagardoaren enbaxadorea da aurtengo sagardotegi sasoian. Sukaldariak Michelin izar bat jaso du Garena sukaldean egindako proposamen gastronomikoagatik, eta eskerrak eman zizkien Bizkaiko sagardogileei izendapen horrenagatik. Bizkaiko sagardoaren enbaxadorea izatea «ohorea eta pribilegioa» dela aitortu zuen. «Urte zailak igarotzen ari gara, eta guztiok lagundu behar dugu.

Niretzat, oso garrantzitsua da horrelako garai batean sagardoaren Bizkaiko sektorearekin egotea. Nire babes osoa dute, baidakidalako nolako ahalegina egiten duten kalitate handiko produktu bati eusteko».

Sagardo naturala egiten duten ekoizleen ahaleginari eta ilusioari esker egiten ari dira Bizkaiko sagardotegi sasoia. Aurtun 100.000 litro sagardo ekoiztu dute 2021eko uztan jasotako sagarrarekin. «Oro har, aurtun sagardo arinagoak dira, alkohol-

graduazio apalagoa dute, eta ezaugarri aromatiko interesgarriak. Erabilitako sagar motaren arabera, bakoitzak bere nortasuna duen sagardoa lortu du», Zamalloak esan zuenez.

AURRERA EGITEN

Azken batean, Bizkaiko sagardo lurraldeko ekoizleen lanaren emaitza da; tinko ari da hazten, eta laguntzen ari dira Euskal Sagardoa sor-markak aurrera egin dezan. Bizkaian lau dira Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardo

ekoizten duten sagardogileak: Uxarte, Axpe, Etxebarria eta Laneko, hain zuzen.

Bizkaiko Foru Aldundiaren frutagintza estazioan, Zallan, urteak daramatzate sagardo sagarrondoaren moten eta patroien portaera agronomikoa eta teknologikoa aztertzen. Iaz, sektoreko eragileen arteko elkarlanari esker, fenol lurrunkorren agerpenari buruzko azterlan bat osatu zuten, Zornotzako Uxarte sagardotegian egindako muztio bat erabiliz.

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

Astelehenetik
larunbatera
ZABALIK

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa
Sagardotegiak
Ekoizleak



Txotx egiten, Astigarragako (Gipuzkoa) Alorrenea sagardotegian, 2020ko Sagardo Berriaren Egunean. GORKA RUBIO / FOKU

TXOTX EGIN, SAGARDOTEGIETAN

COVID-19aren aurka indarrean zeuden neurriak bertan behera geratzearekin batera, txotx egiteko aukera itzuli da sagardotegietara. Itxaropentsu daude sagardotegietako arduradunak, eta erreserbetan nabaritzen da gorakada.

Pandemiak eragindako larrialdi egoera amaituta, COVID-19aren aurka indarrean zeuden neurriak bertan behera geratu dira, eta, ondorioz, txotx egiteko aukera

itzuli da sagardotegietara. Langileak eta bezeroak gogotsu zeuden ohiko girora itzultzeko, eta sagardotegietako arduradunak itxaropentsu daude. Izan ere, erreserbetan nabaritzen da gorakada.

Txotx egiteko ohitura oso erronka eta estimatua da, «txotx!»

oihukatu eta sagardoa dagoen upeletik zuzenean edatea. Izan ere, duela 50 urte inguru hasi ziren sagardoa modu horretan edaten elkarte gastronomikoetako kideak, elkarterako zein sagardo erosi aukeratzeko asmoz inguruko baserrietara joaten zirenean. Zutik

dastatzen zuten urteko uzta, eta, azkenik, ohitura bihurtu zen.

Txotxaren aurretik, pitxerretik edaten zen sagardoa, ordea. Sagardotegietan, azken bi urteetan, halaberharrez heldu behar izan zaio ohitura zahar horri, pandemiaren eraginez. Horrela, ma-

haien eserita dastatu behar zen sagardoa, eta sagardogileek mahaira ekartzen zuten sagardo berria. Otorduan, pitxerra betetzera ere altxa zitekeen mahai bakoitzeko arduraduna, eta sagardogilearen laguntzarekin betetzen zuen taldeak dastatu nahi zuen edo sagardogileak gomendatzen zuen upeleko sagardoa.

Baina, neurri murriztaileak bukatzearekin batera, txotx egiteko aukera itzuli da sagardotegietara. Sagardotegietako arduradunek ilusio handiz hasi dute aurtengo sasoi, pitxerrarekin hasi arren aurten txotxa izango zen esperantzaz, eta txotxaren itzuleraren berria pozik hartu dute.

BISITA GIDATUAK

Sagardotegietan, otordua ez ezik, beste hainbat jarduerak ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagar-

uxarte
bertoko sagardoa

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

bizkaiko sagardogileak

oialume zar
sagardotegia

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



Sagardoa upeletik hartzen, pitxer batean, Usurbilgo (Gipuzkoa) Aialde-Berri sagardotegian, iaz. GORKA RUBIO / FOKU

dotegitan sagardo dastatzeko gida-tuak eskaintzen dituzte otordua-ren aurretik, eta bezeroek sagar-dotegi 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.

ERRESERBAK

Sagardoa Route Euskal Herriko Sagardotegien Elkarteko agentzia estrategiko eta turistikoak horren guztiaren inguruko informazioa ematen du bere webgunearen bidez (www.sagardoa.eus). Hala-ber, Euskal Herriko sagardotegi ugartan erreserbak egin daitezke webgune horren beraren bidez.

Azken bi urteak gogorak izan dira, baina poliki-poliki sektorea suspertuko den itxaropena dute sagardogileek, garai onak etorriko direlakoan. Orain, 2021eko uztako sagarrarekin egindako sagardo berria dastatzeko aukera eskaintzen ari dira. «Sagardotegira etorri eta gozatu!», sagardogileen hitzetan.

Urtarrilaren 12an, «Gure sagardo berria» oihu eginda, Amak musika taldeak zabaldu zuen aurtengo sagardotegi garaia, Astigarragako (Gipuzkoa) Gurutzeta sagardotegian, Sagardo Berriaren 29. Egunean, eta pixkanaka hasi ziren sagardotegiak atek irekitzen.

Amak taldeko kideez gain, ekitaldian izan ziren Aintzane Barandiaran (Astigarragako alkate-ordea), Jesus Garcia de Cos (Eusko Jaurlaritzako Turismo eta Merkataritzako sailburuordea), Iker Goiria (Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaria), Xabier Arruti (Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko Zuzendaria), Raul Perez (Eusko Jaurlaritzako Elikagaien Kalitate eta Industria arloko zuzendaria), Unai Agirre (Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzailea), Ion Zapiain (Sagardoaren Lurraldea elkarteko sagardogileen bozeramailea) eta Joxe Angel Goñi (Gurutzeta sagardotegi-ko arduraduna).

Jesus Garcia de Cosek azpimarratu zuen sagardotegien sasoia Euskal Herriko gastronomian



Otordu bat egiten Astigarragako Oialume Zar sagardotegian, otsailean. ANDONI CANELLADA / FOKU

«funtsezkoa» dela, «urtean milaka bisitari erakartzen ditue-na», eta datozen turismo azoke-tan ere sagardoaren kulturako esperientziak beren lekua izango dutela *Sagardomapa*-rekin.

ESPERIENTZIA PAREGABEA

Ildo berean, Iker Goiriak sagardo-gegiek eta txotx egitearen espe-rientziak duten berezitasuna azpimarratu zuen: «Esperientzia bakarra da munduan». Horrez gain, sagardotegiek pandemia garaia egokitzeko izan duten gaitasuna goraipatu zuen.

Administrazioak sagardoaren sektorearengandik gertu egoten jarraitzeko duen asmoa aldarri-katu zuen Xabier Arrutik. Hain-bat proiektu gauzatu direla azpi-marratu zuen, besteak beste ikerketak, Fraisoro Laborategia, sagarrondoak landatzeko diru laguntzak eta belaunaldi aldake-ta, eta sagardogintzak aurrera egiteko duen proiektzioari esker luzera begirako erronketan ere administrazioak bidelagun izan-go direla.

Raul Perezek, berriz, Eusko Jaurlaritzak tokiko produktuak merkaturatzearen alde egindako lana nabarmendu zuen, eta toki-ko sagarraren presentzia eta Eus-kal Sagardoa sor-markaren ekoizpena geroz eta handiagoa dela. Halaber, kontsumitzaileak urte osoan sagardoa kontsumi-

tzera eta sagardoari balioa emate-ra animatu zituen. Azkenik, Aint-zane Barandiaranek sagardogi-leek egindako lana eskertu zuen, eta sagardo garaia Astigarraga-ko herriari egiten dion onura azpimarratu, herriko taberna,

jatetxe, ostatu, komertzio eta Sagardoetxea Euskal Sagardoa-ren Museoari berari egiten dion ekarpena goraipatuz. Izan ere, «sagardogintza herriaren izaera-ren parte da, gure ondarea da», haren hitzetan.





Txotx egiten, Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoarekin eta edalontzi batekin. EUSKAL SAGARDOA

EUSKAL SAGARDOA, BIKAINA

2021eko sagar uzta inoizko handiena izan da Euskal Sagardoa jatorri izenarentzat. Euskal Sagardoarekin aritzen diren sagardogileek 3,5 milioi litro sagardo egin dituzte guztira.

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. Sormarkarekin aritzen diren 250 sagardogileek 5 milioi kilo sagar bildu dituzte guztira, eta 3,5 milioi litro sagardo egin.

Aurten, sagardoazaleak aukera izango du Euskal Sagardoa sormarkako sagardo desberdinak dastatzeko, sagardotegiz sagardotegi eta upelez upel, eta baita botilatik ere, Euskal Sagardoak biltzen dituen sagar mota desberdinak aukeran izan baitituzte sa-

gardogileek. Guztira, 115 sagar mota dira, eta horietatik 24 dira Euskal Herriko sagastietan gehien daudenak, gaziak eta gezak. Gainera, zenbait sagardotegik sagar mota jakineko Euskal Sagardoa sormarkako sagardoak dituzte aukeran aurten: sagar mota bakarrekoak, edo bi, hiru edo lau sagar motaz egindakoak. Sagasti berrien diseinuak, horiek produkzioan sartu izanak, eta sagarraren eta sagardoaren sektorearen arakatzeko nahiak eragina izan dute horretan. Ondorioz, geroz eta gehiago izango dira sagar jakinen izen-abizenak dituzten sagardoak merkatuan.

Hemengo sagarrez erabat egina eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 49 sagar-

dotegi eta 250 sagargile ari dira lanean Euskal Sagardoa jatorri izena duen sagardoa ekoizteko.

KALITATEAREN BERMEA

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarraren eta sagardoaren sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako 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. Sagardotegietan ez ezik, Euskal Sagardoa marka duten botilak saltokietan aurki daitezke, eta taberna eta jatetxe ugarietan ere zerbitzatzen dute.

Beraz, Euskal Sagardoa sormarkak bost urte bete ditu, eta sagarraren eta sagardoaren sektorea «gero eta ilusio handiagoz» dagoela esan zion Olatz Mitxelena, Euskal Sagardoa sormarkako teknikariak, *Gipuzkoako Hitza* astekariari urtarilaren 14an: «Sektorearentzat inportantea dena lortzen duelako: bertako sagarraren kalitatea eta profesionaltasuna. Lortzen du lehen sektore bateratu bat izatea, lehen sektore profesional bat edukitzea eta ekonomia zirkularra ixtea».

ONLINE DENDA

Bezeroari erraztasunak emate aldera, Euskal Sagardoa sormarkako sagardoaren online denda eta sagardotegietan otordua egiteko

erreserba sistema ere martxan dira, www.sagardoa.eus webgunearen bidez.

Online dendan Euskal Sagardoa sormarkako 90 sagardo baino gehiago daude aukeran, jendeak eskatu eta etxean jaso ditzakeenak: ohiko sagardo naturalak ez ezik, sagar zukuak eta sagardo bereziak –lupuludun sagardoa, izotzezko sagardoa, sagardo aparduna...–.

SAGARDOTEGIA AUKERATU

Sagardotegi batean automatikoki mahai bat ere erreserba daiteke lehen aipatu webgunearen bidez: sagardotegia aukeratu, mahaikide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu, eta klik batean mahaia erreserbatuta geldituko da. Deirik egin edo posta elektronikoz mezurik bidali behar izan gabe.

Sistema honek azken urteetan arrakasta handia izan du bezeroen artean

ETORKIZUNEN ERROKAI AURRE EGITEN

2021a ez da urte erraza izan, ezta 2020a ere, baina sagardoaren sektoreak, bat eginda, oraingo eta etorkizuneko errokai 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 aktibatzeke helburu argiagerekin.

Baita sagardoaren errentagarritasuna eta sagardotegien etorkizuna lantzeko ere. Azken urteko igoerak direla medio, sagardoa %10-20 inguru igokoa da batez beste aurten. Sagarra, beira, kartoi, argindarra... guztiak egin du gora, eta sagardoak ere gora egingo du ezinbestean, lehendik ere errentagarritasun txikiko produktua izaki, gaur egungo egoerara moldatuz joan ahal izateko. «Bertako nekazaritza, bertako ostalaritza eta bertako banaketa sistemak uztartzen dituen eremu bat da sagardoa. Bertako ekonomia sustatzen 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 kideek azpimarratu dutenez.

BERTAKO SAGARRAREN LEGAMIA

Otaño familiak eta Petritegi sagardotegiko lantaldeak urte asko daramatza bere sagardoak ikertu eta hobetzeko lanean, eta horren fruitua da urtebi haundi sagar motan legamia natural bat aurkitu izana. Legamia hori bakartu eta ugaltzea lortu ondoren, 2019ko uztako Euskal Sagardoa sor-markako sagardoaren ekoizpenean erabili dute lehen aldiz, hartidura prozesuan, hain zuzen. Petritegi sagardotegia da sagardoaren ekoizpenean sagarren berezko legamia erabili duen Euskal Herriko lehen sagardotegia.

Legamiak, eta zehatz-mehatz *saccharomyces cerevisiae* organismoak, sagarren azalean daude bereziki, eta ezinbestekoak dira muztioen hartidurarako. Legamia horiek euren kabuz egin dezakete lan, baina, bakartu eta ugaltu ondoren erabilita, muztioen hartidura hobek lor daitezke, baita Euskal Sagardoa sor-markako sagardoaren ñabardura propioak indartzea ere.

Bertako sagarren legamiarekin, Petritegi sagardotegiak eza gutza eta balioa eskaintzen dizkio euskal sagardogintzari, eta etorkizun oparoagoa, Euskal Sagardoa jatorri izena duten sagardoei ñabardura berriak ekarriko lizkieketen bertako legamia berriak aurkitzeko aukera zabalduz.

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



Euskal Sagardoa ederra da mokadu gozoei laguntzeko, terrazan, adibidez. EUSKAL SAGARDOA



Euskal Sagardoa jatorri izeneko botila batzuk. SAGARDOAREN LURRALDEA



euskal sagardoa
Sidra del País Vasco

dakienak gorria nahi du

% 100 bertako sagarrekin egindako Euskal Sagardoa



hazi



%6 alkohola. Adin txikiekak kontsumoa galarazia dute. Euskal Sagardoak kontsumo arduratsuan alde egiten du.

SAGARRAREN INGURUKO JAKINTZA

Sagarraren Txokoa ikastetxeentzat sortu den proiektua da. Urte osoko unitate didaktikoa da.

Sagarraren Txokoa ikastetxeentzako proiektu berria martxan jarri du Sagardoa Route Euskal Herriko Sagardotegien Elkarteko agentzia estrategiko eta turistikoa (www.sagardoa.eus), Euskal Sagardoa jatorri izenarekin (www.euskalsagardoa.eus) eta Fruitel Gipuzkoako Frutagileen Elkartarekin (www.fruitel.eus) elkarlanean, sagarra oinarritzat hartuta.

Sagarraren Txokoa urte osoko unitate didaktikoa da, eta urtaro bakoitza bere berezitasunekin landuko da. Proiektu horrekin, aurrera begirako apustua egin nahi du sagarraren eta sagardoa-ren sektoreak, etxeko txikiak sagarraren paisaia kulturala landu eta uler dezaten.

FRUITUA, PAISAIA ETA KULTURA

Izan ere, sagarra Euskal Herriko fruitu garrantzitsu bat da. Sagarraren Txokoa proiektuaren bultzatzaileek azpimarratu dutenez: «Sagarra da euskal lurretako fruitua, gure baserrien etekin ekonomikoa eta gure edari nagusiaren oinarria. Hasi gure lurraldeko barnealdeko mendien magal malkartsuetatik eta Donostiako Kristina Enea parke-

ra bitartean, sagarra izan da erregina».

Hori dela eta, hurrekin landu nahi dute fruitu horren esanahia, paisaiarekin duen lotura, euskal kulturarekin eta hitzekin duen zerikusia eta gaur egun duen funtzioa. «Natura bizia da, eta naturaren bizitasun horrek eman dio freskura gai honi ere. Sagarra urte osoan bizirik dagoen fruta arbola delako. Eta baserria euskaldunon oinarri sendoa ere badelako».

Sagarraren Txokoa proiektua martxan jartzeko lehen urratsak Oihana Unanue Albizuri ingurumen hezitzaileak egin ditu, «bere jakintza eta pasioa eduki didaktiko bihurtuz». Hark egindako lanari bultzada eman nahi izan dio Sagardoa Routek, Euskal Sagardoa sor-markak eta Fruitel elkartek, sagarraren inguruko jakintza sustatzeko, ezinbesteko bultzada delako sagargile eta sagardogileen lanaren ezagutza lantzeko orduan.

Sagarraren Txokoa hainbat ardatz izango ditu, urtaroaren eta adinaren arabera. Hauek izango dira oinarri nagusiak: landaketa, txertaketa eta kimaketa garaia (urtarrila-martxo artean), loraldia (apirila-maiatza) eta uzta garaia (iraila-azaroa). Gipuzkoako zenbait sagastitan egingo dira aipatutako ekintzak.



Landaketa, txertaketa eta kimaketa garaia, loraldia eta uzta garaia dira Sagarraren Txokoa proiektuaren oinarri nagusiak. Bakoitza bere urtaroan landuko da. SAGARRAREN TXOKOA



Zelaia

SAGARDO NATURALA SIDRA NATURALA

AFARIAK
asteartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus

EROSKI jatorri-bermea



GORENAK

EROSKIn **Euskal Sagardoa** Jatorri Deitura eta **Gorenak** zigilu ofiziala duten sagarrekin egindako kalitate handiko sagardoa merkaturatzen dugu



Hemengoa
izatea ona da



EROSKI

zurekin

ZAPIAIN, SAGARDOAREN ENBAXADORE

Zapiain Sagardotegian urte asko daramatzate euskal sagardoa etxean eta nazioartean ezagutarazi eta merkaturatzen.

Azken urteotan makina bat azoka eta txapelketatan parte hartu du Astigarragako (Gipuzkoa) Zapiain sagardotegiak, eta hain gurea den produktua atzerriko hainbat herrialdeetara ere esportatu du. «Gure sagardoak gero eta interes handiagoa pizten du munduan, eta gure betebeharra da ikusmin horri kalitatezko produktu batekin erantzutea», adierazi du Ion Zapiain sagardotegiko arduradunak.

Poloniako Wroclaw hirian ospatu den Beer Geek Madness jaialditik iritsi berria da Ion Zapiain. Garagardoari eskaintako bilkura izan arren, beste produktu batzuek ere badute tokia han, hala nola sagardoak. Polonian sagardoaren ekoizpen eta kontsumoa asko handitu da azken urteotan, eta Euskal Herriko sagardoak ere badu bere lekua han.

«Garagardo artisauaren munduan euskal sagardoak oso onarpen handia du. Pasteurizatu, filtratu eta egonkortu gabeko produktu bizi eta naturala denez, craft munduaren balioekin oso ongi egiten du bat», azaldu du Ionnek, Zapiain familiako hirugarren belaunaldiko sagardogileak. Hain zuzen, Astigarragako Zapiain sagardotegiak Hernaniko Basque Landgaragardotegiarekin elkarlanean *Becada* izeneko garagardo garratza eta *Wild Apple* sagardo berezia merkaturatu dituzte.

Ez da garagardotegi batekin egin duten kolaborazio bakarra. Norvegiako Lervig garagardotegi artisauak ere Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardoa merkaturatu zuen nazioartean, *Basque Cider* izenarekin. Lervig sona handiko garagardotegi artisaua da, eta gure sagardoa mundu osoan zabaldu du kolaborazio honen bidez. Euskal Sagardoa bereziki onarpen ona du *sour* estiloko garagardo garratzak maite dituzten artean, eta oso gustuko dute Belgikako *Lambic* estiloaren zale direnek.

Euskal sagardoa nazioartean ezagutarazteko bide horretan, Zapiain Sagardotegiak etengabe egi-



Ion Zapiain, Frankfurteko Cider World azokako bisitariei sagardoa zerbitzatzen. HARITZ RODRIGUEZ / ZAPIAINEUS



Zapiain Sagardotegiak eta Lervig garagardotegi artisau norvegiarrak elkarlanean merkaturatutako 'Basque Cider' sagardoa. H. RODRIGUEZ / ZAPIAINEUS

ten du lan bere marketin eta esportazio lantaldeen bitartez. Maiatzaren 5etik 8ra Norvegiako Hardanger eskualdean ospatuko den sagardo jaialdi batean produktu dastaketa eskainiko dute, adibidez. Eta ekainaren 10etik 12ra, berri, Frankfurt-eko Cider World azokan stand propioa izango du Zapiainek, pandemia aurreko azken urteotan egin izan duen bezala. Alemaniako Europako sagardo azokarik garrantzitsuenak da.

«Gure betebeharra da kalitatezko produktu batekin erantzutea gure sagardoak munduan pizten duen interes handi horri»

«Gure etxean beti eman diogu garrantzi handia sagardoaren inguruko hezkuntza lanari, Euskal Herrian eta nazioartean»

ION ZAPIAIN

Zapiain sagardotegiko arduraduna

bidaieri, bisita gidatuak eta dastaketak eskainiz.

Pandemiaren ondorioz, azken bi urteotan asko baretu da joera hori, baina murrizketen amaierarekin berri ere indartsu piztu da sagardotegia bisitatu eta produktuak dastatzeko eskarien kopurua.

Azken bi hilabeteetan, txotxasoia eta Aste Santua tarteko, hainbat herrialdetako bisitariak izan dituzte Zapiain sagardotegian. Hala nola Portugal, Grezia, Danimarka, Suedia, Ameriketako Estatu Batuak, Costa Rica, Ingalaterra, Espainia, Katalunia eta beste hainbat herrialdeetakoak.

Ion Zapiainen esanetan, «gure produktua eta lan egiteko modua ezagutzeko interesa dutenei gure etxean harrera egitea ezinbestekoa da. Bai bertakoei, baita kanpotik datozenei ere. Horregatik eskaintzen ditugu bisita gidatuak, zeinetan historiaren, ekoizpenaren, kulturen, sagarren eta sagardoaren inguruan hitz egiten dugun».

DASTAKETAK

Gainera, bisita gidatu guztietan sagardo dastaketa eskaintzen dute Zapiain sagardotegian, bai kupeletik eta baita botilatik ere, «batetik bestera dauden ezberdintasunak eta nabardurak antzeman ditzaten». Horien artean, jatorri izeneko sagardoak ez ezik, sagardo ekologikoak eta Bizi-Goxo izotzezko sagardo bereziak interes handia sortzen dute nazioarteko bisitariengan.

«Gure etxean beti eman diogu garrantzi handia sagardoaren inguruko hezkuntza lanari, bai Euskal Herrian eta baita nazioartean ere. Hori egiteko, ezinbestekoa da lehenengo kalitate goreneko sagardoa ekoiztea. Hortik aurrera, jatetxeetan, azokatan edo bisita gidatuetan dastaketekin batera azalpenak emateak berebiziko garrantzia du, eta bide horretan lanean jarraituko dugu aurrerantzean ere», azpimarratu du Ion Zapiainek.



Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: zapiain.eus

Asiara ere iritsi da Sagardo Berraren Eguna, Zapiain Sagardotegiak bertan duen inportatzailearen bitartez. Urteko lehen sagardoa hegazkinez bidaltzen da, eta hango hainbat jatetxek sagardoz lagundutako otorduak egiten dituzte denboraldi berriari ongi etorrira egiteko.

Sagardoaren kontsumoa asko hazten ari da mundu osoan. Zapiainen uste dute joera horren barruan euskal sagardoa eta bere ezaugarriak ezagutarazteak berebiziko garrantzia duela. Horregatik, ahalegin berezia egiten dute nazioarteko ekitaldi entzutetsuenetan egon eta gure sagardoaren berri emateko.

Horrekin batera, esportazioan ere lan handia egiten ari dira. Gaur egun Euskal Herritik kanpo hainbat herrialdetan aurki daiteke Zapiain Sagardoa: hala nola Ameriketako Estatu Batuetan, Japonian, Irlandan, Kanadan, Eskozian, Kazakhstanen, Portugalen, Frantzian eta Ingalaterran.

BISITARIEI HARRERA

Nazioartera bidaiatzea edo produktuak esportatzea ez da munduan gure sagardoa ezagutarazteko modu bakarra, ordea. Zapiain sagardotegian aspalditik egiten diete harrera gurerari isten diren

SAGARRA, HERRIAREN ONDAREA

Sagartzea elkarteak Ipar Euskal Herriko tokiko sagarraren alde lan egiten du. Tokiko 70 sagar zerrendatu ditu jadanik.

Donaixtiko (Nafarroa Beherea) Sagartzea elkarteak 1990ean sortu zen, tokiko zuhaitz sagardunak sustatzeko, galtzear ziren sagarrondoak eta sagar moten errolda egiteko, sagasti berriak landatzeko eta laborariak diru osagarri bat eskaintzeko. Urteotan, lan handia egin du Ipar Euskal Herriko tokiko sagarraren alde.

Sagarrondo espezie zaharrak galtzen ari zirela oharturik, zerbait egin behar zela erabaki zuten hainbat laborarik urte hartan. Zuhaitz zaharrei txertoa egin eta Nafarroa Beherean desagertzen ari ziren sagar motak berreskuratzeko asmoz, 30 bat laborarik 16.000 zuhaitz landatu zituzten sagarnoa edo zukua egiteko. «Jateko fruituentzat 7.000-8.000 sagarrondo inguru ere landatu genituen», Sagartzea elkarteak Pantxika Maitiaren hitzetan.

PRESTAKUNTZA SAIOAK

Horrekin batera, elkarteak prestakuntza saioak antolatzen ditu Donaixin bertan eta beste zenbait herritan: sagarrondoak eta gainerako zuhaitz frutadunen mozte, artatze eta txertatze ikastaldiak. Horrela, martxoan, txertatze ikastaroak eman ditu Urruñan (Lapurdi) eta Maulen, Zuberoako hiriburuan, eta, urtarilean, fruitu zuhaitzen mozte ikastaroak eman ditu Urruñan bertan, Bardozen (Lapurdi) eta Urdiñarben (Zuberoa).

Badira hamabost urte Sagartzea elkarteak sagardien kudeatzeko ikastaroak egiten dituela. Hasieran, elkartearekin sagarrondoak landatzen hasi ziren ekoizleentzat antolatu zituzten. Urteekin, zale arruntek ere parte hartzen dute, eta, azken urteetan, gero eta arrakasta handiagoa izan dute. «Orain arte heldu zirenek etxean bazituzten fruitu zuhaitz zahar batzuk, eta nahi zuten ikasi nola iraunarazi; baina, azken urteetan, heldu dira landatzeko proiektu batzuekin», esan zion Maitiak *Ipar Euskal Herriko Hitza* astekariari urtarrilaren 2lean.



Sagartzea elkarteak bildutako sagar batzuk. SAGARTZEA



Sagartzea elkarteak iazko urtarrilean antolatu zuen mozte ikastaroa, Zuberoako sagasti batean. ELIANE HEGIAPHAL

Izan sagar zukua edo sagarnoa egiteko, izan jateko urteko sagarren ekoizteko, teknikak berak dira fruitu ondo batetik bestera. «Izaten ahal da sagarra, gerezia

edo beste fruitu ondoentzat», Maitiak berak azaldu duenez. «Txerto bat hartzea eta txertagaiari lotzea teknika bera da».

Duela 30 urte, jende ugari bu-

ruberotzat zeuzkaten Sagartzea elkarteak, fruitu arbolekin abiatzen ikusirik. Aldatu da munda, «eta jendea ohartzen ari da ez dela batere zozokeria Iparral-

dean fruituen landatzea eta pentsatzea fruitugintzatik bizitzeko ahalago dela. Euskal Herriko Laborantza Ganberak joan den urtean egin zuen inkesta bat: Nola elikatuko gara 2050. urtean? Hor agertzen da fruituen zaintzan eta baratze zaintzan eskaera handia izanen dela. Horri gehi Ipar Euskal Herriko lurra guziz egokia dela fruitu ondoen jinarazteko».

Tokiko sagar motak begiratzuz, landatuz, zainduz, sekulako jakintza metatzeko erdietsi dute Sagartzea elkarteak kideek. Jadanik tokiko 70 sagar mota zerrendatu dituzte, eta, orotara, ehun bat sagar mota desberdin. Horrela, orain abiatzen direnek esperientzia hori bali dezakete. «Orain landatzen dutenek xantza dute, alde batetik hautu handiagoa baitute eta, bestalde, guk egin hutse-
tarik ikasi baitugu anitz».

Jakintza horri esker, elkarteak, urte osoan sagarrondo txertoak bildu, eta etxean sagardi bat landatu nahi duenari saltzen dizkio. Bi kontserbategi ditu horretarako: bata, Lekorneko (Lapurdi) Garroan; bestea, Mauleko Agerrian.

Sagartzea elkarteari buruzko informazioa www.arrapitz.eus/eu/elkarteak/sagartzea-elkarte/ webgunean lor daiteke, eta argibide guztiak telefonoz ere ematen dituzte, 610-12 81 76 zenbakira deituta.

EZTIGAR KOOPERATIBA

Sagartzea elkarteak bere ekoizpena saltzeko aukerarik ez zenez, 29 laborariren artean Eztigar kooperatiba sortu zuten 1996an. Geroztik, sagarnoa nagusiki eta sagar zukua ere ekoizten dute. Gaur egun, 200.000 litro sagarno eta sagar zuku botilatzen dituzte.

Sagarrarekin lan egiten duten Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako laborariak biltzen ditu Eztigar kooperatibak. Donaixin dauka egoitza. Eztigar kooperatibari buruzko informazioa www.arrapitz.eus/eu/elkarteak/eztigar-kooperatiba/ eta www.cidre-eztigar.com webgunetan lor daiteke, eta argibide guztiak telefonoz ere ematen dituzte, 559-37 87 12 zenbakira deituta.



Sagastien loraldiaz goza daiteke Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoan, hainbat jardueraren bidez. SAGARDOETXEA

UDABERRIAREN OSPAKIZUNA SAGARDOETXEAN

‘Sagardoetxea loretan’ egitasmoaren barruan, udaberriko bisita gidatu bereziak, aldi baterako erakusketak eta beste hainbat ekitaldi izango dira Sagardoetxea museoan, sagarrondoan loraldia ospatzeko.

Udaberria iris-tearekin batera, sagarrondoak loratu eta Euskal Herriko landa paisaiak mantu zuriz estali dira. Sagastien loraldiarekin batera, Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museoak hainbat jarduera antolatu ditu urte sasoi eder hau ospatu eta jendea loraldiaren sekretuak ezagutzera gonbidatzeko, polinizatortik hasi eta erleen bizimodua

ezagutzera arte. Izan ere, azken urteotan sagastien loraldia ospatu da Sagardoetxean, Japoniako *hanami*-aren antzera. *Loreak ikusi* esan nahi du japoniarrez *hanami* hitzak, eta, urtero-urtero, japoniarrak parkeetara joaten dira gezirezondoen (*sakura*) loraldiaz gozatzera.

Usadioa oso errotuta dago Japoniako gizartearen, eta lagunak eta senideak elkartzeko ohitura dute. Sagardoetxean ere garrantzi handia ematen diote urte sasoi honi, eta sagarrondoan loraldiaz

gozatu eta naturaren zikloan duen garrantzia ezagutzeko jarduerak antolatzen dira herritarrentzat. Antolatutako ekitaldien artean, azpimarratzekoak dira *Sagardoetxea loretan* udaberriko Sagardoetxeko bisitak. Garai honetan polinizazio prozesuaren eta erleen bizimoduaren inguruko azalpenak ematen dituzte, sagardoaren ekoizpenaren alderdi garrantzitsua baita; izan ere, lore horietatik haziko dira sagardoa egiteko sagarrak.

Horrez gain, udaberriko edu-

kiak lantzeko erakusketa berezia prestatu dute museo gunean azalpen panelak eta erlezaintzako tresneria berezia ikusgai jarrita, Gipuzkoako Erlezain Elkarte eta Gordailuarekin elkarlanean. Erakusketa horrez gain, ardoaren munduko emakumeek sagardoaren lurraldea bisitatu eta Juan Celaya fundazioarekin elkarlanean sortutako *Emakumeak ardogintzan* aldi baterako erakusketa ikusi ahal izango da. Halaber, maiatzaren 18an, Museoan Nazioarteko Egunarekin batera, *Gure ondarea* ezagutzuz izenburuko bisita gidatu berezia egingo da Gordailuko pieza batekin. Eta, maiatzaren amaieran, berri, musika, dantza eta antzerkia uzartuko dituen ikuskizuna egingo da museoan sagastian.

SAGARRAREN KULTUR ONDAREA

Naturak garrantzi handia du Sagardoetxean, eta, sagarraren kultur ondarea herritarrei ezagutarazteko helburuarekin, eskola umeek Sagardoetxea bisitatzen dute sagasti loretsuaz gozatu eta udaberriko edukiak naturarekin kontaktuan lantzeko. Familiek ere natur ingurune eder horretaz

gozatzeko aukera izaten dute, eta Sagardoetxeak erleen lana ezagutarazteko bisita bereziak eskaintzen dizkiete, eskuzko polinizazioa landuz.

Jarduera horien guztien bihotza Astigarragan dago, Sagardoetxean. Museo horretan sagardoaren kulturaren ezagutza eta zabalpena sustatzen dira jarduerak eta esperientzia ugari bidez, eta, urtero bakoitzeko ekintza zehatz batzuek gain, urte osoan sagardoaren kulturaz gozatzeko zenbait esperientzia eskaintzen ditu, www.sagardoarenlurraldea.eus webgunean, besteak beste: *Museoa eta sagardotegia*, *Sagarrabike*, *Sagardoa eta itsasoa*, *Sagartrekking*, *Sagardoa eta gazta*, *Txillida* eta *sagardoaren kultura* eta Astigarragako bisitak.

Naturarekin kontaktuan, sagardoaren kulturaz gozatzeko eta kultur ondarea ezagutzeko proposamena aurki daiteke, beraz, udaberri honetan Sagardoetxean: sagarrondoan *hanamia*.



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

URBITARTE

sagardo t egia



URBITARTEKO SAGARDOAK

Ergoiena auzoa z/g • ATAUN (Gipuzkoa) • (+34) 943-18 01 19



Sagardoetxearen, euskal sagardoaren museoaren sagastia. GORKA RUBIO / FOKU

SAGARRONDOAK UGARITZEN

Gipuzkoako Foru Aldundiak lan handia egin du azken urteetan tokiko sagarrondoaren alde.

Gipuzkoan sagarrondoak ugaritzen ari dira, Gipuzkoako Foru Aldundiak azken urteetan tokiko sagarrondoaren alde egin duen lan handiari esker. Astigarragan (Gipuzkoa), ia azko martxoaren 24an, hau da, 28. Sagardo Berriaren Egunean,

Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapenerako zuzendariak azaldu zuen moduan, sagardogileek zer behar dituzten entzun ostean eta haien erronka tokiko sagarrondoekin egindako sagardoa lortzea zenez, horretarako diru laguntzak jarri dituzte, eta, horrela, sagarrondoak ugaritzen ari dira Gipuzkoako paisaian.

Izan ere, azpimarratzekoa da Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruko departamentuak azken urteetan tokiko sagarrondoaren alde egindako lana: 2016an hasita, 150 hektarea baino gehiago landatu dira, eta 1,5 milioi euro baino gehiago jarri dira diru laguntzetarako.

Martxoaren 9an, Gipuzkoan sagardotarako sagarrondoak lan-

datu, hobetu eta garatzeko diru laguntzen 2022ko deialdia egin zuen, eta, guztira, 325.000 euro jarriko ditu horretarako. Hain zuzen ere, 2023ko azaroaren 20ra bitartean eginiko inbertsioak diru laguntzeko, baldin eta deialdiak zehazten dituen baldintzak betetzen badituzte.

Horrez gain, Gipuzkoako Foru Aldundiko landa inguruko de-

partamentuak Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro laborategiarekin lan egiten du, eta sagardoaren bilakaeraren lekuko da hura, baita sektorea kalitatea hobetzeko eta jakintza zabaltzeko egiten ari den apustuaren lekuko ere.

Fraisoro laborategia Euskal Herrian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero, Enac (Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ikuskatzen du hartan egindako azterketen kalitatea, eta azterketa horiek zentzumen analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzen du.



Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.gipuzkoa.eus



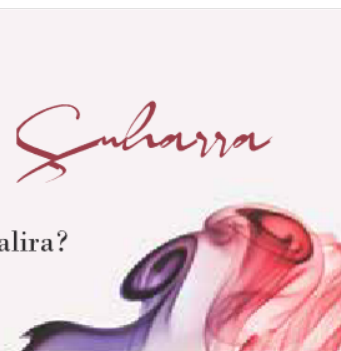
Alaitasuna *Ausardia* *Suharra*

Petritegi

Eta emozioak sagardo bihurtuko balira?

Laister, Petritegin...





PREBENTZIO KANPAINAK HERNANIN ETA ASTIGARRAGAN

Hernaniko eta Astigarragako udalek prebentzio kanpainak abiatu dituzte, indarkeria matxista eta arrazista eragozteko sagardotegi garaian. Sagardotegiek eta tabernekek ere parte hartzen dute kanpaina horietan.

Txotx garaian, Hernaniko (Gipuzkoa) eta Astigarragako (Gipuzkoa) udalek beharrezkotzat

jo dute prebentzio kanpaina bat martxan jartzea, indarkeria matxistaren eta arrazistaren aurka. Kanpainak hiru ardatz nagusi hauek ditu: protokoloa –indarkeria matxista eta arrazista kasueta-rako aholku eta jarraibide protokoloa Hernanin, eta eraso matxistak gertatzean bete beharreko protokoloa Astigarragan–; kartelak, eta erasoen kontrako guneak.

Sagardotegi garaian jende ugari elkartu ohi da bi herrietan, batik bat asteburuetan. Festa giroan halako erasoak izateko arriskua areagotu egiten zela ikusita erabaki zuten bi udalek esku hartzea, orain urte batzuk. «Ikusten dugu ezin diogula prebentzio lan hori egiteari utzi», Itsaso Lekuona Hernaniko Beldintasan zinegotziak kanpainaren aurkezpenean azpimarratu zuenez. «Argi utzi nahi dugu jarrera horiek ez ditugula onartuko, eta, gainera, erantzun bat izango dutela». Besteak beste, erasoen aurkako erantzun sozial gero eta handiagoa lortzea da helburua.

Protokoloak dagokienez, erasoak gertatzean hartu beharreko jarrera eta eman beharreko pausak azaltzeko dokumentu bat prestatu dute Hernanin, eta beste bat Astigarragan. Batetik, indar-



Kanpainaren aurkezpenean, otsailaren 21ean, Astigarragako (Gipuzkoa) Gurutzeta sagardotegian. HERNANIKO UDALA

keria matxistari heldu diote, eta horsartu dituzte indarkeria sexista, transfobia, homofobia, lesbofobia eta «gizarte honetan ezarritako arauak jarraitzen ez dieten gorputz edo pertsona guztien kontrako jarrerak». Bestetik, Hernanin, erabaki dute indarkeria arrazista ere protokoloan txertatzea, ikusi baitute halako erasoak ugari egiten direla azken urteotan. «Parrandaren testuinguruan, kalean saltzen ibiltzen diren pertsona migratuen kontrako

erasoak salatu izan dira». Lekuonaren arabera, erasoaren baten lekuko izanez gero, «nor bere kabuz ezer egiten hasi baino lehen», aurreneko pausoa pertsona horri laguntzarik behar duen galdetzea izaten da.

AHOLKUAK

Dokumentuan bertan badaude telefono batzuk, nora jo jakiteko, eta aholku sorta bat ere ageri da: erasoak jasan duenari jakinaraztea zerbait jaten edo edaten badu, edo

arropak aldatzen baditu, frogak ezabatuko dituela; jakinaraztea indarkeria sexista kasuetan medikuak behartuta daudela epaitegietara parte bat bidaltzera; erasoak jasan duenarekin egotea komeni dela haren konfiantzazko norbait etorri arte...

Horrez gain, kanpainaren aurkezpenean, Lekuonak nabarmendu zuen «lehenetsuna eta duten garrantzia» eman behar zaiela erasoek, hau da, ezin dela beste alde batera begiratu, bestela

berriro gertatzen direlako. Hala-koren bat gertatzen denean, beharrezkoa bada, tabernako musika kendu, argiak piztu eta erasotzailea kanpora bidali behar dela esan zuen.

Sagardotegiek eta tabernekek ere parte hartzen dute kanpainen. Udalak protokoloa bidaltzen die txotx sasoiaren hasieran. «Eta eskatzen diegu langile guztiei emateko honen berri, haren inplikazioa ere garrantzitsua baita». Kanpainarekin bat egitea erabakitzen duten sagardotegiei eta tabernei kartel batzuk ere banatzen dizkiete. *Hemen ez da jarrera matxista eta arrazistatik onartzen leloa dute, eta, herriko kaleetan ere itsatsi dituzte kartelak, leloan hemen jarri beharrean herriaren izena jarrita.*

Erasoen kontrako guneak dira kanpainaren hirugarren ardatza. Larunbatetan egoten dira, jende gehien biltzen den orduetan: Astigarragan, 18:00etatik 21:00etara, Kale Nagusian, eta Hernanin, 18:00etatik 22:00etara, Tilosetan. Orduantxe gertatutako zerbaiten berri edo aurreko egunen batean gertatutakoaren berri eman ahal izango da gune horietan, non gaiari buruz dakien jendea arituko baita lanean.

@ Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hauek:
www.hernani.eus
www.astigarraga.eus



Etxera eramango dizuegu sagardoa

**EGIN
ESKAERA!**



LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

*Sagardo
botila
urte osoan
salgai*

© 943-55 58 46 • 616-28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI



SAIZAR
Sagardoa · Sidra Natural

www.sidrassaizar.com



XVI ● Botilako sagardoa

BERRIA
Ostirala, 2022ko maiatzaren 6a

EUSKAL BASERRIAREN HISTORIAZ GOZATU IGARTUBEITI MUSEOAN

Ezkio-Itsason dago Igartubeiti baserri museoa, eta euskal baserriaren historia ezagutzeko aukera ematen du. XVI. mendeko dolare bat dauka.

Ezkio-Itsasoko Igartubeiti baserria (Gipuzkoa) XVI. mende erdialdean eraiki zuten, eta euskal baserriaren urrezko aroaren adibide paregabea da. Igartubeiti baserria XVII. mende hasieran iritsi zen bere aldirik onenera, bizimodu eta lan berriei egokitzeko asmoz zabaldu eta aldatu zutenetik aurrera. Jatorrizko egurrezko egitura bikain mantendu izanak eta barruan duen sagardo dolare handiak Euskal Herriko baserri-rik interesgarrienetakoa bihurtua dute Igartubeiti. Dolarea ere XVI. mendekoa da.

1990. urtera arte, Mendiguren familiaren esku egon zen baserria. 1992an, Gipuzkoako Foru Aldundiak erosi zuen, gal ez zedin, eta, 1993tik 2001era, zaharberritze lanetan aritu ziren, museo bilakatzeko asmoz.

Igartubeitik balio kultural eta arkitektoniko izugarria dauka. Eraikinaren barnealdea zein aurrealdea haritz zurezkoak ditu. Baserria zaharberritu zutenean, ahalik eta jatorrizko pieza gehien kontserbatu nahi izan zituzten, eta zutabeak, zoruak eta habeak jatorrizkoak dira. Jatorrizkoa da baserriaren ganbararen aurki daitekeen dolarea ere: museoko elementurik deigarrienetako bat. Dolareak baldintzatzen ditu eraikinaren dimentsioak, hamar metroko zutabe batek gidatzen baitu.

BISITAK ETA JARDUERAK
Halaber, Igartubeiti baserri museoan dagoen interpretazio zentroak mila urtetik gorako euskal baserriaren historia birsortzen du. Horrela, Igartubeitin bizi izandako familietako senideen eta bizilagunen ahotsten bidez, antzinako baserrien hazkundera eta bilakaera, biztanleen bizimodu eta lanak, elkarren arteko harremanak, sinesmenak, ekoizpe-



Igartubeiti baserri museoa inguru eder batean dago. JUANAN RUIZ/FOKU



Barrikote festa, Igartubeiti baserri museoan. IGARTUBEITI

na, elikadura, dibertsioak eta sufrimenduak ezagutzeko aukera eskaintzen du.

Interpretazio zentroan Igartubeitira egiten diren bisitak kudeatuta eta baserriaren historiaren inguruko jarduerak antolatzen dira. Esaterako, Barrikote festa, sagardoaren kulturaren inguruko tradizio-rik zaharrenetako bat berreskuratzeko. Garai batean, nekazaritza munduan, sagardogintzako lan guztiak amaitu ondorengo jaia izaten baitzen Barrikote festa. Horrela, martxoaren 26an antolatu den aurtengo Barrikote festan, haurrentzako jolasak, Kirioketa emanaldia, barrikote irekiera eta afari merienda trikitilarien doinuekin egin zuten, eta Igartubeitiko sagardoa dastatzeko aukera izan zen.

Igartubeiti baserri museoara bisitak familiarekin edo lagunekin egin daitezke, bai eta nork bere kontura ere. Urriaren 31ra arte, museoaren asteartetik larunbatera irekita egongo da, 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara. Igandeetan, 10:00etatik 14:00etara egongo da zabalik.

Bisita gidatu bat egin nahi izanez gero, erreserba aurretik egitea gomendatzen da, 943-725107 edo 943-722978 telefono zenbakira deituta edo mezu bat idatzita gartubeiti@gipuzkoa.eus helbide elektronikora.

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