

# SAGAR BILTZEA ETA MUZTIOA

*Sagardo ekoizleak irailean eta urrian aritzen dira sagarrak biltzen, eta sagardo bihurtuko den muztioa egiten hasten dira.*

**L**ehen lana sagarrondoek eman-dako sagarrak biltzea da. Batzuek kizkiarekin saskian sartuko dituzte sagarrak; beste batzuek eskuz bilduko dituzte, gerria makurtuta; guztiak bilduta, dolarera eraman behar dira. Saskiak eta zakuak hustu, eta sagarrak banan-banan begiratu behar dira, txarrak albo batera uzteko eta onak garbitzeko. Sagarra jo eta txikitutakoak pilatzen hasten direnean, lehen zukua aterako da, gozoa. Prentsatu ondoren, muztioa aterako da, eta upelean gordeko da, sagardoa egiteko. Upelean muztioa sagardo bihurtzeko aste batzuk itxaron behar dira.

Sagarra biltzeko eta muztioa egiteko jendaurreko ekitaldiak gero eta sagardotegi gehiagok egiten dituzte, sagardoa egiteko prozesua eta sagardoaren kultura ezagutarazteko, azken batean, eta haurrei, gazteei eta helduei parte hartzeko aukera ematen diete.

## Erakustaldiak eta jarduerak

Esaterako, Aiako Satxota sagardotegiak sagar biltze erakustaldia egin zuen urriaren 2an. Sagardotegiko sagastietan sagarra bildu zuten, eta ondoren hainbat sagar eta sagardo mota dastatu zituzten, pintxo gozoz lagunduta. Sagarrondotik dolarera, dolaretik upelera eta upeletik botilara, sagarra nola sagardo bihurtzen den erakutsi zieten jarduera hori egitera bildu zirenei.



Haur bat bere amarekin sagarrak kizkiarekin biltzen, Petritegi sagardotegiak urriaren 30ean antolatu zuen atea irekitzeko egunean. PETRITEGI SAGARDOTEGIA



Haur batzuk, bildutako sagarren artean. PETRITEGI SAGARDOTEGIA

## SATXOTA SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan

Kalitatezko produktusak

Beseroei arreta goxoa

Botilen zuzeneko salmenta  
Eusko Label sagardoa

Bisita gidatuak

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

**Jada  
zabalik!**

Oriotik oinez etortzeko aukera



Aulia baserria, 14  
Guadalupe auzoa  
943-80 60 66  
LEGORRETA

**AULIA** SAGARDOTEGIA  
LEGORRETA

Egun berean, Irungo Ola sagardotegiak 16. Sagar Eguna antolatu zuen. Sagar erakusketa, dastaketa eta txertaketa egin zuten. Sagardo bereziak dastatzeko aukera ere eman zieten herritarrei, musika doinu alaiz lagunduta.

Azkaineko Txopinondo sagarnotegiak ere urtero antolatzen du Sagarbiltzea ekitaldia. Abuztuaren 25ean, iaz. Sagarra bildu, jo, prentsatu eta zukua dastatzeko aukera ematen diete sagarnotegira biltzen direnei, eta baita Txopinondo sagarnoa dastatzeko ere.

Hernaniko Iparragirre sagardotegian, egun batez sagardogile izatearen esperientzia bizitzeko aukera eskaini zuten urriaren 9an, sagardotegiaren atea irekitzeko egunean. Kizkiarekin sagarrak bildu zituzten sagastian, eta sagarrak nola jotzen diren ikusi; lan horren ondoren, bildutako sagarren muztioa dastatzeko aukera izan zuten parte hartu zutenek. Gainera, Iparragirre Sagardotegiaren Sagardo Gunea eta sagardoa egiteko tokiko erakusketa ezagutu zuten.

Egun berezia izaten da Iparragirre sagardotegiak antolatzen duen egun hori, sagardotegiko arduradunek nabarmendu dutenez. «Egun berezia da familian gozatzeko eta ikasteko, sagarrak biltzeko lehiaketan parte hartuz. Goiza bazkari eder batekin bukatzeko aukera izaten da».

Astigarragako Petritegi sagardotegiak iaz ere antolatu zuen atea irekitzeko eguna, urtero bezala. Urriaren 30ean izan zen. Sagardogintzaren kultura, sagardotegiaren eguneroko lana eta sagardoa egiteko prozesua erakutsi zieten bisitariei. Besteak beste, sagar dastatzea, ikus-entzunezko emanaldi bat, bisita gidatu bat prentsa lekura eta haurrentzako hainbat jarduera anto-



Txikitutako sagarrak biltzen. PETRITEGI SAGARDOTEGIA

latu zituzten. «Gure familiak 100 urte daramatza sagardoa egiten, baina Petritegi duela 500 urteko dolare base-rria da. Sagardogintzak guretzat duen garrantzia erakustea da bisiten helburua. Azken batean, gure kultura erakustea da asmoa; produktutik pro-

duktura zein lan egiten dugun azaltzea eta guretzat sagardoak eta sagardogintzak duen garrantzia azaleratzea». Horixe esan zion Marijo Merketegi Petritegi sagardotegiko ekitzen arduradunak BERRIA egunkariari urriaren 22an.

*Konturik txikienak ere*  
**KONTU HANDIZ LANDUTA**

**Zelaia**  
Sidra natural

MARTINEGI 29  
20120 HERNANI | GIPUZKOA  
943 555 851  
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.es