



XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

2025/01/15
Prentsa Dossierra

#sagardoberria
#txotx2025

Kontaktua:

Sagardoaren Lurraldea
Leire Alkorta
(Prensa arduraduna)
943 550 575
info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus



XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025

DATU ESANGURATSUAK:

- Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 15ean** XXXII. Sagardo Berriaren Eguna 2025 izango da Astigarragan.
- **Gure Zirkua** izango da aurtengo gonbidatua. Usadioari jarraituz, **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan (3-4. orriak).
- 2025eko sagardo berriaren dastaketa Astigarragako **Alorrenea** sagardotegian izango da.
- Irekierari hasiera modu berezian emango zaio: urteetan Ximon Goikoetxeak eta Ramon Izetak gidatu duten **txalapartarien deian belaunaldi aldaketa** egingo da, eta **omenaldia** egingo zaio 2024an zendu zen Ximon Goikoetxeari bere kide, lagun eta sendiak lagunduta.
- Omenaldiaren ostean, **txalapartarien** deiarekin batera **sagar dantza** dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek zein kultur taldeetako ordezkariak Gure Zirkua **soka dantzan** parte hartzera gonbidatuko dute sagardo berria dastatzeko.
- Lehen kupelaren irekiera zuzenean emitituko da **streaming** bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean: <https://www.youtube.com/live/O01TvYbUHfI>
- **Joanes Illarregi** eta **Agin Laburu** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- 2024ko uzta iazkoa baina txikiagoa izan da kopuruz, eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 1.300.000 litro inguru ekoiztu dituzte 46 sagardotegik, bertako 250 sagargileren 2 milioi kilo pasa sagar erabilita. Uzta txikia izan da kopuruan, baina izaera handikoa. Beraz, kolore eta gorputz gehiagoko sagardoak izango dira orokorrean sagardotegietan, luzera bilakaera oso ona izango duten sagardoak (5. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurunekeko Departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana goraipatzekoa da: 2016an hasita, **131,8 hektarea landatu** dira eta **dirulaguntzetan 2.219.078,63 €** onartu dira (6. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia sagardoa ematen ari den garapenaren lekukoa da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren zein ezagutzaren alde egiten ari den apostuarena ere. 2024an **3.903 lagin** (muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzekeko puntuan zeuden sagardoak...) aztertu dira (6. orria).
- Gure lurraldeko sagardo ekoizleek **24** sari lortu dituzte **nazioarteko sagardo lehiaketetan** (7-8 orriak).
- Sagardoetxea Museoaren **"A la yuklak golpian bat"** erakusketak sagardotegietako aisialdia nolakoa zen ezagutarazi du, eta sagardoaren kulturako bitxikeriak azalera ditu (8-9 orriak).
- Sagardoaren Lurraldearen zortzigarren **urtekariak** sektoreko urteko albiste nabarmenenak bildu ditu: <https://goo.su/jgW9>



#sagardoberria #txotx2025

Jarraitu eta zabaldu Sagardo Berriaren Egunari buruzko edukiak



Astigarragako Udala



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



MUY
GIPUZKOA
SAN SEBASTIÁN

Egitaraua

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarilaren 15ean XXXII. Sagardo Berriaren Eguna izango da sagardo berriaz gozatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Gure Zirkua izango da.

Xabier Urdangarin Astigarragako alkateak hasiera emango dio 12:00etan **Erribera Kulturgunean** (Astigarraga) izango den **pentsaurrekoari**. Bertan izango dira Eusko Jaurlaritzako, Gipuzkoako Foru Aldundiko eta Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak, eta 2024ko sagarraren uza, sagardo berria zein sagardoaren sektoreko berrikuntzak aurkeztuko dira.

Ekitaldiaren hogeita hamabigarren edizio honetako unerik bereziena **lehen kupelaren irekierakoa** izango da: Astigarragako **Alorrenea sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo du Gure Zirkuak, eta 2025eko sagardo denboraldi berria irekiko du.

Aldez aurretik, ordea, **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan. Ekitaldi sinboliko horrekin naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira.

Alorrenea sagardotegiko irekierari modu berezian emango zaio hasiera aurten: urteetan Ximon Goikoetxeak eta Ramon Izetak gidatu duten **txalapartarien deian belaunaldi aldaketa** egingo da, eta **omenaldia** egingo zaio 2024an zendu zen Ximon Goikoetxeari bere kide, lagun eta sendiak lagunduta.

Txotx irekiera zuzenean emitituko da **streaming** bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean: <https://www.youtube.com/live/O01TvYbUHfI>

Egitaraua:

11:30-12:00: Akreditazioen banaketa Erribera Kulturgunean.

12:00: Pentsaurrekoa Erribera Kulturgunean. Bertan azalduko dira 2024ko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren sektoreko gertaera garrantzitsuenak.

12:45: Gure Zirkuak **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan.

13:30: Omenaldiaren ostean, txalapartarien deiarekin batera sagar dantza dantzatuko da Alorrenea sagardotegian, eta Astigarragako udaleko ordezkariak, kultur taldeak zein sagardogileek Gure Zirkua soka dantzan parte hartzera gonbidatuko dute sagardo berria dastatzeko.

13:45: Alorrenea sagardotegian "Gure Sagardo Berria" oihu eginda sagardo berria dastatuko du Gure Zirkuak eta horrekin, **2025eko txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio**. Ondoren, sagardotegiko ohiko menua dastatzeko bazkaria izango da.

Protagonista izan ziren...

1994, Andoni EGANA bertsolaria.
1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.
1996, Javier CLEMENTE entrenatzailea.
1997, Julian RETEGI pilotaria.
1998, Miguel INDURAIN txirrindularia.
1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.
2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.
2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.
2002, Martín FIZ lasterkaria.
2003, Abraham OLANO txirrindularia.
2004, Periko, Mikel eta Xabi ALONSO.
2005, Ainhoa ARTETA sopranoa.
2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.
2007, Juan MARTINEZ DE IRUJO pilotaria.
2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.
2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.

2010, REAL SOCIEDAD DE FUTBOL futbol taldea.
2011, Karlos ARGUÑANO sukaldaria.
2012, Julian IANTZI aurkezlea.
2013, La OREJA DE VAN GOGH taldea.
2014, KALAKAN taldea.
2015, LOREAK filmeko protagonistak.
2016, Aritz ARANBURU surflaria.
2017, Eneko ATXA sukaldaria.
2018, Alberto IÑURRATEGI mendizalea.
2019, Olatz ARRIETA kazetaria.
2020, IZARO abeslaria.
2021, "A BOCADOS" saioa.
2022, AMAK taldea.
2023, Aitziber GARMENDIA eta Jon PLAZAOLA.
2024, ETS Taldeko Iñigo Etkezarreta abeslaria.

Gure Zirkua

XXXII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

Gure Zirkuak "Gure Sagardo Berria" esanda 2025eko txotx bolada irekiko du XXXII. Sagardo Berriaren Egunean.



Gure Zirkua 2017an agertu zen euskal kulturaren esparruan, Tolosako zezen plazan altxatako karpa txikian, bere buruaren aurkezpen xumea eginda. Lehen 5 emanaldi horiek ordea nahikoa izan ziren jakiteko, zirkuarekiko grina eta talde lana uztartuz, proiektu hark bazuela gaitasuna Euskal Herrian aurrez esploratu gabeko bidea urratzeko: kalitatezko zirkua, karpa baten azpian, nomada eta euskara hutsean.

Berezko dituen ezaugarri horiei eutsiz, Gure Zirkuak ia 900 emanaldi eskaini ditu azken 7 urteetan. Euskal Herri luze

zabaleko 55 hiri eta herri zapaldu ditu; horietako zenbait, zirkurik sekula ikusi gabeko eskualde eta herri txikiak. Eta milaka eta milaka izan dira jada talde ibiltariaren ikuskizuna behin, bitan edota urtero ikusi dutenak.

Iker Galartzaren gidaritzapean, zirku tradizionalen oinarritutako ikuskizun garaikidea eskaintzen du Gure Zirkuak: askotariko zirku teknikak osatutakoa, zuzeneko musikaren etengabeko presentziarekin, eta umorea eta trebezia txertatuz. Erritmoa, intentsitatea eta ezustea dira ordu eta erdi inguruko emanaldiaren ezaugarri nagusiak; guztia euskal kulturaren eta kantagintzaren printzez zipriztinduta, atzerriko doinu eta melodiei muzin egin gabe.

Eta elementu horiekin guztiekin ahalegintzen da Gure Zirkua zirku-arteetan oinarritutako kalitatezko ikuskizuna gizarteratzen. Beste era batera esanda, zirkua Euskal Herrian jorratzen diren gainerako arte moldeen maila berean jartzen. Zirku diziplinen bitartez gure kulturaren esparruan zirrara eragiten, liluratzen, hunkitzen eta eraldatzen. Eta aldi berean, gure herriaren aukera artistiko, kultural eta sozialak zabaltzen.

Hotsandikoak edota utopikoak diruditen helburu horien atzean ordea, zirkuarekiko pasioak elkartu dituen eta karpa beraren azpian lanean aritzen diren artisauak baino ez daude. Elkarlanean, talde lanean aritzen diren zirkuaren artisauak. Akrobatak, eskujokari edo malabaristak, trapezistak, dantzariak, musikariak eta pailazoak. Izan gasteiztarrak, azpeitiarrak, bilbotarrak edota leiztarrak.

Guztiekin osatzen dute Gure Zirkuko familia. Eta Euskal Herriko beste edozein familiaren moduan, elkarrekin partekatzen dituzte pozak eta tristurak, barreak eta nekeak, garaipen txikiak eta gaixoaldiak, bazkariak eta afariak. Eta jakina, baita sagardoarekin egindako topak ere!

Sagardoa Kolore eta gorputz gehiagoko sagardoa

2024an Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin ekoiztu den sagardo litro kopurua, 1.300.000 litro ingurukoa izan da. Euskal Sagardoa egin duten sagardotegiak 46 dira: Arabarrak 1, Bizkaitarrak 3 eta Gipuzkoarrak 42. Euskal Sagardorako sagarra egiten duten sagargileak 250 dira eta guztira ia 500 hektarea erabiltzen dira horretarako. 2024an 2 milioi kilo pasa sagar bildu dira Euskal Sagardorako.

2024an uzta txikia izan da kopuruan, baina izaera handikoa. Beraz, aurten gure sagardotegietan dastatuko ditugun sagardoak **kolore eta gorputz gehiagokoak** izango dira orokorrean, luzera bilakaera oso ona izango duten sagardoak.

Alorrenea sagardotegian Gure Zirkua irekiko duen kupeleko sagardo berria, urriaren bukaeran beraien sagastiko Geza Mina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Goikoetxe sagar barietateekin egindako Euskal Sagardoa da:

- Usaintzeko orduan fruta usaina nabaritzen zaio.
- Ahoan garraztasunaren, mikaztasunaren eta gozotasunaren arteko oreka dauka.
- Edan ostean gorputza duen sagardoaren sentsazioa uzten du, eta ahoan luze mantentzen da.

Sagarra Uzta txikiagoa eta izaera handikoa

2024ko uzta aurrekoa baina txikiagoa izan da kopuruz. 2023 urtean uzta handia izanda 2024an txikiagoa espero zitekeen; eta aurreko neguko hotz eskasiak are eta txikiagoa eragin dute. Aurreko urtearekin alderatuta %60 sagar gutxiago izan da Euskal Herriko sagastietan, lurraldez lurralde eta zonaldez zonalde aldeak izan badirela ere. Kopuru murriztagoa izanda, izaera handiagoko sagarra etorri da.

Hogeita laugarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti batzuetako sagarren egoera ezagutzeko. Horretarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

2024ko sagar uztaren ezaugarriak:

- lazko datuekin alderatuta, almidoiaren erregresioari begiratuta heldutasuna atzeratuago etorri da eta azukre maila baxuagoarekin. Kostaldean barnealdean baino zertxobait atzeratuago etorri da.
- Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak batz bestea 10,1 °Brix ditu. Aurreko urtean baino 0,5 puntu baxuagoa da eta azken hamar urteetako daturik baxuena da.
- Almidoiaren erregresioa 2,7-ko indizean egon da, hau da, aurreko urtean baino 0,7 puntu baxuago.
- Heldutasun datuak ikusita, eta almidoiaren erregresioaren arabera, Goikoetxe barietatea kenduta 3 barietate talde izan dira:
 - Aurreratuenak: Patzolua, Mozolua eta Gezamina.
 - Erdikoak: Urtebi Txiki, Manttoni, Txalaka, Aritza eta Verde Agria.
 - Atzeratuenak: Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Errezila eta Moko.

Sektorea Kalitatearen alde lanean

Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Inguruneko Departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 131,8 hektarea landatu dira eta dirulaguntzetan 2.219.078,63 € onartu dira. Horretaz gain, Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia sagardoa ematen ari den bilakaeraren lekukoa da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere.

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatu dituen dirulaguntza deialdiei esker, **131,8** hektarea landatu dira. Makinariari dagokionez, dirulaguntzetan 236.102,35 € onartu dira, eta sagastien landaketarako, guztira 1.982.976,28 €. Hau da, **2016an hasita, dirulaguntzetan 2.219.078,63 €** onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiakk erreferente izaten jarraitzen du produktuen kalitatea hobetzeko orduan. 2013an martxan jarri zenetik, dastatze-panelean **1.215 dastatze saio** baino gehiago egin dira guztira. Aurten, dastatzaile berriak formatzeko prozesua abian jarri da, eta datorren urtearen hasierarako 8 dastatzaile berri guztiz prestatuta egotea aurreikusten da.

2024an, **3.903** lagin aztertu ziren (muztioak, hartzidura-prozesuan zeuden sagardoak, botilaratzeko prest zeuden sagardoak), 29.054 zehaztapen fisiko-kimikorekin. Analisi sentzorialari dagokionez, sagardo naturalaren **520** lagin dastatu ziren, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturari zein Gorenak zigiluari zuzenduak.

Aurreko urtearekin alderatuta, analisi fisiko-kimikoetarako lagin kopuruak zertxobait behera egin badu ere, lagin bakoitzeko zehaztapenek gora egin dute, eta dastatze-analisiei dagokienez, dastatutako lagin kopuruak ere gora egin du.

Fraisoro Laborategia **estatu guztian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra** da. Urtero ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzeko.

Nabarmentzekoak

Nazioarteko sariak bertako sagardo ekoizleentzat

Aurten ere sagardo lehiaketa, ekitaldi nahiz azoka ugari izan dira nazioartean.



2024an sagardoaren sektoreko nazioarteko **16 ekitaldi** baino gehiago izan dira munduan: CiderCon 2024 jardunaldiak eta lehiaketa Estatu Batuetan, Sagar Handia Fest 2024 ekitaldia Estatu Batuetan, Crafton 2024 jardunaldiak Erresuma Batuan, British Cider Week astea Erresuma Batuan, Cider World'24 lehiaketa zein azoka Alemanian, International Cider & Perry Competition 2024 lehiaketa Erresuma Batuan, Hardanger Internasionale Siderfest 2024 ekitaldia Norvegian, GLINTCAP 2024 (Great Lakes Internacional Cider and Perry Competition) lehiaketa Estatu Batuetan, XI Feira da Sidra ekitaldia Galizian, Sidrama 2024 jaialdia Portugalen, Ross Cider Festival jaialdia Erresuma Batuan, Armagh Food and Sider Weekend ekitaldia Erresuma Batuan, Salon Internacional de les Sidres de Gala 2024 (SISGA) lehiaketa eta azoka Asturiasen, World Cider Awards 2024 lehiaketa Erresuma Batuan, 2024 Australian Cider Awards lehiaketa Australian eta 2024 Fruit Wine & Cider Awards

lehiaketa Zeelanda Berrian.

Sagardo naturalaz gain, bertako sagardogileen sagardo apardunak, izotzezkoak eta hainbat zaporetakoak ere **sarituak** izan dira:

• GLINTCAP 2024 (Estatu Batuak):

Zapiain sagardotegiak 3 sari eta nazioarteko izendapen berezia eskuratu ditu:

- Zapiain: Zapiain Euskal Sagardoa Premium sagardoak lehen saria (sagardo naturala), Joanes de Zapiain sagardoak bigarren saria (sagardo naturala), Bizi-Goxo sagardoak bigarren saria (izotzezko sagardoa) eta International Cidermaker of the Year urteko nazioarteko sagardogileen sari berezia.

• World Cider Awards 2024 (Erresuma Batua):

Topa sagardotegiak sari 1 lortu du: Topa Brut Artisanal sagardo apardunak zilarra (sagardo aparduna).

• Cider World' 24 (Alemania):

Euskal Herriko sagardo ekoizleek 5 sari lortu dituzte:

- Bereziartua sagardotegia: Sidra Bereziartua sagardoak honor saria (sagardo naturala) eta Sidra Ona sagardoak honor saria (sagardo aparduna).
- Isastegi sagardotegia: Sidra natural Isastegi D.O. Premium sagardoak urrea (sagardo naturala).
- Zapiain sagardotegia: Euskal Sagardoa Premium sagardoak urrea (sagardo naturala) eta Bizi Goxo ice cider 2017 sagardoak urrea (postrerako sagardoa).

• SISGA 2024 (Asturias):

Euskal Herriko sagardo ekoizleek 15 sari lortu dituzte:

- Baldorba Naturel: Sabaiza sagardoak brontzea (kopako sagardo lehorra), Nahizhaga sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra), Orbaibar sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra) eta Licor Larra Barrik zilarra (sagardo likorea).



- Egiazki sagardotegia: Sagarnoa sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra), Pétillant sagardoak zilarra (Brut sagardo aparduna) eta Spiriteux Egiazki Patxakak urrea (sagardo likorea).
- Kuartango sagardotegia: Callabocas sagardoak zilarra (zaporetako sagardo), Sagartxo sagardoak urrea (zaporetako sagardo), Su-Sagardoa sagardoak premium (suzko sagardo) eta Vermut de sidra Kuartangok zilarra (sagardo bermuta).
- Petritegi sagardotegia: 1526 sagardoak urrea (kopako sagardo erdilehorra), La Petri sagardoak premium (sagardo aparduna), Vermut con sidrak zilarra (sagardo bermuta) eta Vermut con sidra y naranjak urrea (sagardo bermuta).

“A la yuklak, golpian bat!” erakusketa: sagardoa eta aisialdiaren zeharko ibilaldia



Sagardoetxea Museoak antolatutako erakusketa honen bidez, sagardoaren zein sagardotegien bilakaera aztertu da azken 200 urteetan zehar, eta txotxaren errituak sagardoaren aisialdia nola eraldatu duen ezagutzeko aukera eskaini du, tradizioa bizirik mantenduz eta garai berrietara egokituz.

Usadioz, **sagardotegia elkartzeko, ospatzeko eta aisialdirako gunea** izan da, non **bolo-jokoek, tokak zein bertsolariek** giro paregabea sortzen zuten.

XIX. mendearen erdialdetik hasita, gaur egunera arteko gertaera historikoak zein **bitxikeriak** ezagutarazi ditu erakusketak, besteak beste, erakusketari izenburua ematen dion **“A la yuklak, golpian bat” esaldiaren esanahia**: Luis de Urantzuren Un pueblo en la frontera argitalpenean jasota dagoen bezala, Irungo usadioaren arabera sagardo edalontzia kolpe bakar batez edan behar zen, “A la yuklak, golpian bat!” esanda.

Sagardotegien bilakaera historikoa

XIX. mendearen amaieran, Severo Aguirre-Miramon eta Vicente Laffitte bezalako zientzialariek Gipuzkoan sagarrondoaren landaketaren modernizazioa sustatu zuten. Diputazioak ekoizpena sustatzeko ahaleginak egin arren, frankismoan neurri horiek eten egin ziren.

“1882an sagar asko izan zen Azpeitian, eta sagardoari zerga jarri zioten agintariek. Herritarrek kentzeko eskatu arren, agintariek zerga kobratzen jarraitu zuten herriko kartzela egiteko.”

“XX. mendearen hasieran Mutriku Gipuzkoako sagardogintza gune nagusietakoa zen. 300.000 litro sagardo ekoizten zituen urtean.”

Sagardotegietan sagardoa **kanilatik** zerbitzatzen zen gehienbat, eta oso gutxi botilaratzen zen. XX. mendearen hasieran 600 sagardotegi zeuden Gipuzkoan eta 9 miloi litro sagardo ekoizten zituzten urtean.

Garai hartan, sagardotegiak ekoizpen zentro soilak izatetik aisialdirako eta gizarte topaketarako lekuak izatera pasa ziren. **Txotx berria!** kupel berri baten irekiera markatzen zuen, eta sagardoazaleek gogoz esperotako unea izaten zen. Bertan ez zen janaririk zerbitzatzen, beraz, bisitariak beren janaria eramaten zuten, eta bertsolariek eta boloak edo toka bezalako jokoek giro berezia sortzen zuten.

"Gaur egungo 'txotx bolada' eta 'txotxaren erritua' kontzeptuek sagardoa kupeletik dastatzeari egiten diete erreferentzia, eta iraganean kupelak irekitzeko erabiltzen zen makilean (zotzean) dute jatorria. Hala ere, aditu batzuen arabera, litekeena da usadio hau izendatzeko erabiltzen dugun txotx hitzak zotzarekin zerikusirik ez izatea. Izan ere, 'Txotx Berria' irekitzen zenean, sagardoa kanilatik dastatzen zen, eta ez txotxetik. Horregatik, litekeena da usadiok 'xoxa' hitzarekin lotura handiagoa izatea, hura baitzen sagardo edalontzia ordaintzeko erabiltzen zen hitza."

"Lasarteko Sasoeta Haundiko Zuaznabartarrak eta Astigarragako Erbetegi Etxeberriko Goikoetxeatarrak sagardo ekoizleak ziren, eta txalaparta bizirik mantendu zuten."

Usurbil, Lasarte eta Buruntzaldeako beste udalerri batzuek sagardotegi kopuru esanguratsua zuten, eta bertakoek zein bisitariak sagardoaz gozatzen zuten bertako sagardotegietan.

XX. mendearen hasieran, **Urumea bailara** ezaguna zen bertako sagardotegiengatik, eta sagardotegiek familia eta langileak erakartzen zituzten, batez ere Aste Santuan. **Txirrita** bertsolaria Urumea bailarako sagardotegietako ohiko bezeroa zen. Astigarraga, Hernani,

beste udalerri batzuek sagardotegi kopuru esanguratsua zuten, eta bertakoek zein bisitariak sagardoaz gozatzen zuten bertako sagardotegietan.

"Tolosako sagardotegietan tragoak upelean klerarekin apuntatzen ziren."

Belle Epoque garaian, Europako aristokrazia Donostiako luxuan murgilduta zegoen bitartean, **"XX. mendearen hasieran, Donostiak 101 sagardotegi zituen hirugunean zein kanpoaldean"**

herriar klase ertain-baxua sagardotegietara joaten zen bere aisialdiaz goatzera. XX. mendearen hasieran, Donostiak 101 sagardotegi zituen hirugunean zein kanpoaldean.

Frankismoan sagardoaren sektorea krisi larrian murgildu zen. Sagargileek arazoak izan zituzten, sagastiek gainbehera egin zutelako. 1967an sagardoaren ekoizpena puntu baxuenera iritsi zen 1.250.000 litroko ekoizpenarekin, eta sagardotegi asko itxi egin ziren. 50eko hamarkadatik aurrera, Gipuzkoako Diputazioak sektorea berpizteko neurriak ezarri zituen eta kalitatearekiko ardura hartzen hasi zen.

"1967an ekoizpen mailarik baxuena izan zen Gipuzkoako sagardogintzan."



Gerra Zibilaren ostean, Gipuzkoako sagardoaren negozioa ez zen oso errentagarria. Sagardotegiak herri gutxi batzuetan kokatuta zeuden, eta batzuek negozioa dibertsifikatu zuten bizirauteko. XX. mendearen erdialdean sagardoaren ekoizpenak behera egin zuen arren, sagardoaren kontsumoa elkarre gastronomikoetan mantendu egin zen, eta horrek **txotxeko errituaren sorrera** ekarri zuen.

Gaur egun sagardoaren kulturaz gozatzeko aisialdiko eskaintza zabala daukagu. Izan ere, 2006an **Sagardoetxea Museoa** ireki zen sagardoaren kultura sustatzeko. Sagardoetxeak bisita gidatuak, sagardoari zein sagarrari buruzko ekitaldiak eta esperientziak eskaintzen ditu. Gainera, Sagardoaren eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroaren bidez sagardoarekin lotutako dokumentuak eta piezak biltzen ditu.

Horretaz gain, azken urteotan, sagardotegi berritzaileek esperientzia gastronomiko eta dastaketa berriak eskaintzen dituzte, bertako eta nazioarteko sagardoekin. Sagardotegi tradizionalak ere bisita gidatuak eskaintzen dituzte, bisitariak sagardoaren ekoizpena erakusteko, tradizioa eta berrikuntza uztartuz. Horretan eragina izan du azken urteetan Fraisoroko Nekazaritza eta Ingurumen Laborategiak zein Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenak egindako lanak: izan ere, 2010eko hamarkadan Fraisoro Laborategiak sagardoaren kalitatearen aldeko lanari ekin zion, eta 2017an **Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena** sortu zen.

Sagardoa unibertsitatean

EDA Drinks & Wine Campusak urrats sendoak ematen jarraitzen du gastronomia likidoari buruzko prestakuntza emateko unibertsitate-zentro bat abian jartzeko. 2024 mugarriz betetako urtea izan da Elisa Ucarren zuzendaritzapean Basque Culinary Center ospetsuak sortutako hezkuntza-proiektu honentzat.



Urte hasieran, Gasteizko eta Guardiako egoitzak diseinatzeko lehiaketa abiarazi zuten, eta dagoeneko Carvalho Araújo portugaldar arkitektura-estudioari esleitu diote lan hori. Uztailean, Ardoaren Talentu Gazteen Topaketa egin zen Samaniegon, eta 80 ardogile baino gehiago bildu ziren. Ekainean, campusak bere Upeltegien Kontseilua aurkeztu zuen, eta irailean EDA Beer Summit, garagar-dogintzaren sektoreko profesionalen topaketa.

Urte amaieran mugarri ugari izan ziren, hala nola Batzorde Adituaren aurkezpena, WSET - Wine & Spirit Education Trust-ekin bere prestakuntza kualifikatua emateko akordioa iragartzea, eta Penedesen Ardoaren Talentu Gazteen hirugarren Topaketa egitea.

Abenduan, EDA Drinks & Wine Campusek sagardoari buruzko lehen ikastaroa eskaini zien sektoreko profesionaleri, Euskal Sagardoa DOrekin lankidetzan. Prestakuntza Haritz Rodriguezek eman zuen, Estatu espainiarreko sagardo ziurtatuaren lehen pommelier edo sommelierrak, eta beste urrats bat erakusten du campusak hain errotuta dagoen Euskal Herriko sagardoari eskaini nahi dion lekuan.

Sagardoaren kulturaz goatzeko sasoia

Txotx boladaren irekierarekin, sagardo berriaz txotxetik zein botilatik dastatzeko eta sagardoaren kulturako aisialdiko jardueraz urte osoan goatzeko garaiari hasiera ematen zaio Sagardoaren Lurraldean: Sagardoetxea Museoko bisitak, Sagardoetxea Loretan udaberriko bisitak, sagardoaren kulturako esperientziak, Udazken Zaporez ekitaldia, VI. Sagardo Forum nazioarteko jardunaldiak, etab.

Sagardo Berriaren Egunak urte osoan zehar **sagardo berriaz zein sagardoaren kulturaz goatzeko zikloari** hasiera ematen dio. **Txotx bolada** gure kulturaren errotua dagoen usadio berezia da, sagardoazaleei sagardo berriak dastatzeko eta lagun artean, familian, etab. partekatze aukera ematen diena. Beraz, upeltegiko giroaz eta sagardo berriaz goatzeko aukera izango dugu gure sagardotegietan, baita uza berria nolakoa izan den ezagutzeko ere txotxetik zein botilatik.

Horrekin batera, **sagardoaren kulturaz** urte osoan zehar goatzeko dugun aisialdiko eskaintza erakargarriaz goatzeko garaiari hasiera ematen zaio Sagardoaren Lurraldean. Izan ere, Astigarragan kokatua dagoen **Sagardoetxea Museotik** jarduera ugari antolatzen dira sagardoaren kultura sustatzeko. Horien artean daude, besteak beste, hauek: Sagardoetxeako bisita gidatuak, sagarrondoaren loraldiaz goatzeko "Sagardoetxea Loretan" bisita bereziak, sagardoaren kulturako esperientziak (museoa eta sagardotegia, Goxokata, sagardoa eta itsasoa, Sagarbike...), sagarraren uza garaiaz eta sagar muztioaren elaborazioz goatzeko aukera ematen duen "Udazken Zaporez" ekitaldia edo sagarra zein sagardoari buruzko jardunaldiak diren Sagardo Forum ekitaldi entzutetsuaren seigarren edizioa. Sagardoaren kulturaz goatzeko proposamenak www.sagardoarenlurraldea.eus webgunean aurki daitezke.