

BOTILAKO SAGARDOA



Udarako
ezin hobe

Sagardoa zerbitzatzen, Donostiako Sagardo Egunean, artxiboko irudi batean. JUAN CARLOS RUIZ / FORU



ZAPIAIN®
SAGARRETIK, URREA

GIPUZKOAKO SAGARDO LEHIAKETAN IRABAZLE

www.zapiain.eus | 943 330 033



SAGARDOTEGIAK ZABALIK

Euskal Herriko sagardotegi ugariak ateak ireki dituzte, protokolo eta segurtasun neurriak beteta.

Saso betean zeuden sagardotegietan martxoaren erdialdean, eta txotx garaia ondo zihola nabarmendu dute sagardogile ugariak. Baina COVID-19 gaitzaren izurritia iritsi zen. Sagardotegi guztiek itxi egin behar izan zuten, tabernek, jatetxeak eta ostalaritzako sektore osoak bezala. Larrialdi sanitarioa zegoen garai horretan, zenbait sagardotegi etxetik etxera aritu dira sagardo botilak banatzeko, eta harrera ona izan dute bezeroen aldetik.

Osasun alarmaren bigarren eta hirugarren fasean, Euskal Herriko sagardotegi ugari zabaldu dira, txotx garaitik kanpo, baina sagardozaleei zerbitzua eskainiz, protokolo eta segurtasun neurriak jarraituz. Sasoi berri bat da, azken batean, udan, ohiko sasotik kanpo, baina sagardozaleek atsegin handiz hartuko dutena, sagardotegira joateko gogoz baitaude.



Lizeaga sagardotegia zabalik da, behar diren segurtasun eta osasun neurriekin. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Dena den, ez dira sagardotegi guztiak izan ateak ireki ahal izan dituztenak, txotx garaian bakarrik irekitzen duten hainbatek 2020ko sagardotegi denboraldia bukatutzat eman baitute, baina beste askok bai, ireki dituzte uda

garaiari begira. Udan zabalik egongo diren Euskal Herriko sagardotegi guztien zerrendaren berri jakin daiteke Interneteko helbide honetan: www.sagardoa.eus/eu/bloga/udaran-irekitzen-duten-euskal-herriko-

[sagardotegien-zerrenda-b60.html](http://www.sagardotegien-zerrenda-b60.html).

Sagardotegi bakoitzak erabaki du ireki ala ez, eta bakoitzak bere neurriak egokitu ditu bere eskaintza eta instalazioak, protokoloak eskatzen dituen arau guz-

tiak errespetatuta: mahaiak segurtasun tartea mantentzeko moduan antolatuta dituzte, hainbatek QR kodeak ezarri ditu bezero bakoitzak karta digitala bere sakelako telefonoan ikusi ahal izateko, eskuak garbitzeko gel desinfektatzaileak bezeroen eskura jarri dituzte, koronabirusaren inguruko gomendioei jarraitzeko afixak...

Eta langileentzat, norbera babesteko ekipamenduak ezarri dituzte, eta mahaiak, aulkiak eta sagardotegi osoa desinfektatzeko produktuak erabiltzen ari dira. Hori guztia aurrera eramanez ahal izateko, sagardotegietako arduradun ugariak prestakuntza saioak egin dituzte.

Esaterako, maiatzaren 22an, sagardoaren sektoreko kideek formakuntza ikastaro trinko bat egin zuten ateak berriro irekitzeko protokoloaren inguruan. 55 sagardotegik hartu zuten parte, eta kontuan hartu beharreko puntu nagusiak aztertzeak aukera izan zuten. Ikastaroa Hazi fundazioaren eta Euskal Sagardoa jatorri izenaren bidez antolatu zen.

Natura ingurunea, espazio zabalak, eta zerbitzuaren egokitzeta dira egun sagardotegiek eskaintzen dituzten aukera nagusiak: zerbitzua eserita izango da. Sagardoa botilan kontsumituko da hein handi batean, eta txotxa egiteko aukera ere izango



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



da kasuren batzuetan, baina oso puntualki eta talde txikietan. Gehienetan, txotxa mahaikideekin bakarrik egin ahal izango da.

Horrela, sagardotegi askotan, botilako sagardoa izango da protagonista udan, osasun larrialdian martxan jarri diren arauak eta neurriak direla kausa.

UZTA OPAROA

2019ko uztan bildutako sagarra-ekin, Euskal Herrian guztira 12,2 milioi litro sagardo egin dira. Uzta «oparoa» izan da, kantitate eta kalitate aldetik, Euskal Herriko sagardogileek eta sagardoaren sektoreko ordezkariak 2019ko uztako sagardoa aurkeztu zutenean, Donostiako Sagardo Apurua ekitaldian, abenduaren 7an.

2019ko udaberria eguzkitsua izan zen, eta loraldia, luzea. Horren ondorioz, lore ugari izan zen sagarrondoetan. Sagar aleari dagokionez, hasierako sagar goiztiarrak txikiagoak izan ziren, eta geroago bildutakoak, handiagoak. Dena den, sagarrak «errendimendu altua» izan duela azpimarratu zuten sagardoaren munduko ordezkariak.

Irakinaldiei dagokienez, urriko tenperatura egokiek eraginda, azkar irakin dute sagardoek, eta usain ederra dute gehienetan. Horrela, ondo borobildutako sagardo ugari dago aurtan, sagardotegi batetik bestera desberdintasunak egon daitezkeen arren.

2019ko uztako sagardoa, oro har, usain aldetik intentsitate handikoa da, egitura, gorputz eta izaera handikoa, freskotasun handikoa, txinparta finekoa, eta alkohol gutxiagokoa, aurreko urteko uztako sagardoarekin alderatuta.

EKOIZPEN ONA

Gipuzkoan 11,3 bat milioi litro sagardo egin dira 2019ko sagar uztarekin, aurreko urteetako kantitate bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegiek 8 milioi litro egin dituz-



Botilako sagardoa izango da protagonista udako sagardotegi garaian. JUAN CARLOS RUIZ / FOKU

te, eta aipatzekoa da bertako sagarraren garrantzia, Gipuzkoako sagardogileen artean egindako sagardoaren % 73 izan baita bertako sagarrarekin egin.

Bizkaian 160.200 litro inguru sagardo eta muztio egin dira, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Bizkaia sagar ekoizle handia da, eta ekoizten duen sagardoa baino sagar gehiago dago bertan. Urtetik urtera adierazgarria da Bizkaian gero eta muztio gehiago ekoizten dutela: aurtan, 10.000 litro.

Arabako Sagarzale eta Sagardozale Elkarteak azaldu duenez, Arabako sagardogileek 110.000 litro inguru egin dituzte sagardoa eta muztioan; 95.000 litro sagardo, eta 15.000 litro muztio, 2019ko sagar uztarekin, eta

horretarako %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute. Araban, sagardoa egiten ez ezik, elkarrekin handia ari da egiten bertako sagar motak berreskuratzen, aztertzen eta gordetzen ere, eta sagar landareak landatzen.

Nafarroan, berriz, 200.000 litro egin dituzte 2019ko uztan bildutako sagarrarekin, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Nafarroan %100 bertako sagarrarekin egin dute sagardoa.

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan orotara 450.000 litro sagarno eta muztio egin dira 2019ko uztako sagarrarekin; aurtan ere, hirutik bisagarnoa, eta hirutik bat muztioa edo jusa, %100 bertako sagarrarekin. Horietatik 220.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira; kooperatiba hori

da Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagar ekoizlerik handiena.

SAGARRONDOTIK SAGARDORA

Usurbilen, Sagarrondotik Sagardora ikastaro praktikoa martxan dago, Usurbil: Sagarraren bihotza, sagardoaren kultura programaren barruan. Potxoenea kultur etxean dira saioak. Antolatzailerak Alkartasuna da, Usurbilgo Baserritarren Kooperatiba, eta laguntzaileak, berriz, Sagardoaren Unibertsitatea, Sagarki elkarteak, Bizi Sagardoa elkarteak eta Usurbilgo Udala.

Uztailaren 11n, Fruta-arbolen udako edo begiko txertaketa gaia landuko dute, eta bideratzailea Josu Osa izango da.

Irailaren 5ean, berriz, Sagarra-

ren heldutasun analisiak. Etxean sagardoa egiteko hastapenak izango da gaia, eta bideratzaileak Aitor Etxeandia eta Egoitz Zapiain izango dira.

Irailaren 19an, Etorikizuneko sagastiaren diseinua; biltzeko makineria, barietatea, mentuoinak, sagastien formatuak gaiaren inguruan ariko dira, Aitor Etxeandiarrek.

Azkenik, urriaren 17an, gaia hau izango da: Sagargintza eta sagardogintza ekologikoa. Betebehar tekniko-administratiboak. Bideratzailea, berriz, Eneke elkarteak Enrique Dapena.

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

Bizita eta gozatu!

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa

EUSKAL SAGARDOA, KALITATE BIKAINEKOA

2019ko uztan, guztira, Euskal Sagardoa sor-markako 3,2 milioi litro sagardo ekoiztu dira, bertako 5,5 milioi kilo sagarrekin.

Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren sagardogileek eta erakundeetako ordezkariak ekainaren 11n aurkeztu zuten Euskal Sagardoa sor-markako 2019ko uztako botilako sagardoa, Hernaniko Txillida Lekun. Euskal Sagardoa egiten duten 48 sagardogileen 60 sagardo aurkeztu zituzten, 250 sagargileren sagarrekin eginak. Uzta handia izan da 2019koa, guztira Euskal Sagardoa sor-markako 3,2 milioi litro sagardo ekoiztu baitira bertako 5,5 milioi kilo sagarrekin.

Sagardo lurrintsuak eta orekatuak lortu dira, aurreko uztakoe-kin alderatuta arinagoak ahoan eta alkohol graduazio baxuagoak orokorrean, nahiz eta sagardotegi eta sagardo bakoitzak bere ezaugarriak izan.

Euskal Herriko sagardotegi, jatetxe, taberna eta elkarte gastronomiko ugaritan dasta daiteke Euskal Sagardoa sor-markako botilako sagardoa.

Euskal Sagardoa zigilua darabaten sagardoek bi ezaugarri nagusi dituzte: %100 bertako sagarrarekin eginak dira, eta kalitate bermea dute. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoroko

laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

KATALOGOA

Euskal Sagardoaren katalogoan, sagardotegiek ekoizten dituzten Euskal Sagardoa markako sagardo guztiak biltzen dira, xehetasun guztiekin. Katalogo bizia da, eta urtez urte eta uztaz uztaz aldatuz joango da. Interneten dago, helbide honetan: euskalsagardoa.eu/katalogoa.



Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: euskalsagardoa.eu



Euskal Sagardoa sor-markako sagardo botila bat, taberna bateko terraza batean. EUSKAL SAGARDOA

Kalitatezkoa bada,
gorria da

euskal
sagardoa
Sidra natural del País Vasco

hazi

euskalsagardoa.eu

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrario
de Desarrollo Rural

URBITARTE

sagardo tegia



URBITARTEKO SAGARDOAK

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

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Urte osoan irekita
Txangurroa labean
Bisita gidatuak

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

Oriotik oinez etortzeko aukera

Ateak
zabalik ditugu!!!

SARASOLA

ASTEASU

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

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com

Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

R. ZABALA
SINCE MORE THAN 200 YEARS

GARAGARTZA BASERRIA
20150 ARDUNA, GIPUZKOA,
BASQUE COUNTRY.

INFO@RZABALA.COM

PHONE NUMBER
0034 943 69 07 74
WWW.RZABALA.COM

PROUDLY
MADE IN
EUROPE

DONOSTIA
SAN SEBASTIAN FRANCE
SPAIN

VI • Botilako sagardoa

BERRIA
Asteartea, 2020ko ekainaren 30a

SAGARDO MOTA BERRI UGARI

Sagarraren bidez egindako gero eta edari mota gehiago ekoizten dira Euskal Herrian eta munduko beste zenbait herritan.

Ikerkuntzaren eta berrikuntzaren bidez, sagardo naturaletik harago, Euskal Herriko sagardogileek gero eta edari mota berri gehiago ekoizten dituzte sagarraren bidez. Izan ere, Euskal Herriko sagarrek gaitasun handia dute sagardo naturalaz gain beste produktu batzuk sortzeko. Munduko beste zenbait herritan ere, zenbait produktu egiten dituzte sagarrarekin. Horrela, gaur egun, sagardo naturala ez ezik, gero eta gehiago ikus daitezke sagarrarekin egindako zukuak, muztioak, sagardo gozoak, sagardo aparduna –cava- ren eta xanpainaren estilokoa-, izotzezko sagardoa, suzko sagardoa eta likoreak ere.

Halaber, zaporetako sagardoak ere egiten dira, laranja, muxika, limoia, anisa eta beste zenbait fruituren zaporeak sagarrarekin



Sagarrarekin egindako edari berri ugari dastatu ahal izan ziren Nazioarteko Sagardo Azokan, Donostiako Kursaal jauregian. SAGARDOAREN LURRALDEA

nahastuta. Freskagarri modukoak izan ohi dira, eta Ameriketako Estatu Batuetan asko kontsumitzen dira.

Alemanian eta Austrian, berriz,

apfelwine-a egiten dute sagar garrazekin, eta ardo zuriaren tankerako edari bat da. Apfelwine-k sagar ardo esan nahi du alemanez.

NAZIOARTEKO SAGARDO AZOKA

Azaroan Donostiako Kursaal Kongresu Jauregian egin zen III. Sagardo Frumaren barruan, Nazioarteko I. Sagardo Azoka antolatu zen. Lehendabiziko eguna jende ororentzat izan zen, eta bigarren eguna profesionalentzat, eta Euskal Herrian hain ezagunak ez diren sagardo motak ezagutzeko aukera izan zen.

Euskal Herriko eta sagardoaren sektorean lan handia egiten duten beste herri batzuetako hogeikoizlek baino gehiagok beren produktuak aurkeztu zituzten. Laurogei produktu baino gehiago, guztira: sagardo naturalak, sagardo apardunak, izotzezko sagardoak, zaporetako sagardoak eta sagardo berriak.

Bi egunetan, bisitariak produktu horiek dastatzeko eta haien ezaugarriak ezagutzeko aukera izan zuten.

LARRE-GAIN
Tolara - Sagardotegia

Etxera eramango
dizuegu sagardoa
Egin eskaera!

943-55 58 46
607-42 91 02

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943-55 68 94 • HERNANI

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

SANTA ANA EGUNA ASTIGARRAGAN

Euskal Herriko I. Sagardo Eguna Astigarragan antolatu zen, 1976an, Santa Ana egunean, uztailaren 26an. Aurten 45 urte beteko ditu.

Astigarragan urtero Santa Ana egunean, uztailaren 26an antolatzen den Sagardo Egunak 45 urte beteko ditu aurten. Izan ere, 1976an egin zen lehen aldiz, eta Euskal Herrian antolatu zen lehen Sagardo Eguna da. Geroztik, urteotan, Euskal Herriko herri ugarian antolatu izan dira Sagardo Egunak.

Santa Ana eguna egun berezia da Astigarragako eta inguruko herrietako jendearentzat. Alde batetik, sagardogileek beren gustuko sagardoa eramaten dutelako, beren lagunekin, herritarrekin eta beste sagardogileekin batera dastatzeko; eta, bestetik, herritarrek badakitelako sagardo onak edango dituztela, eta dastatzeko eta sagardoaren inguruan eztabaidatzeko eguna izaten delako. Herritarrek sagardorik hoberena zein den irizten diote Santa Ana egunean egiten den dastaketan.

45 urteotan, hainbat elkartetako jende ugari hartu du parte Santa Ana eguneko Sagardo Egunaren antolaketan; hasieran, Astigar elkarteak; gero, Zipotza elkarteak; eta gaur egun, Sagardun partzuergoak.

Aurten ere, Astigarragako eta inguruko sagardogileak prest dira bere sagardorik hoberenak herritarrei dastatzen emateko, baina aurten, koronabirusaren



Sagardo dastaketa, Astigarragan 1976an antolatu zen lehen Sagardo Egunean. SAGADOAREN LURRALDEA

eraginez, festa egoera berrira moldatuko da, segurtasun eta osasun neurri guztiak zainduta.

Historian, Euskal Herriko jardura zaharrenetakoak diren sagarraren laborantzak eta sagardoaren elaborazioak gorabehera, oztopo eta krisi ugari aurre egin behar izan diete, baina beti gainditu izan dituzte, sormenez eta berrikuntzaren bitartez.

Dudarik ez dago koronabirusak eragindako egoera berezia ere gaindituko dutela, sagardoa kontsumitzeko modua aldatu egingo den arren.

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

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

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN

Sagardoa etxera eramango dizuegu

ESKAERAK:
943-55 22 42 edo
gurutzeta@gurutzeta.com

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

Itxas-Buru
Sagardotegia

SAGARDOA ETXERAINO ERAMATEN DUGU

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

Bertako sagarra

Sagardotegia irekita abuztuaren erdira arte

TOLARE
SAGARDOTEGIA

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

TOLARE
SAGARDOTEGIA

OIANUME SAGARDOTEGIA

Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com

Zelaia
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

bizi sagardoa!

www.zelaia.eus
943 555 581

Freskagarri
Naturala!



SAIZAR
Sagardoa · Sida Natural

www.sidrassaizar.com

Betiko Sagardoa

VIII ● Botilako sagardoa

BERRIA

Asteartea, 2020ko ekainaren 30a



Sagarberitu proiektuaren aurkezpena, Sagardoetxean. NOAUA

SAGARDO BOTILEN BERRERABILTZE SUSTATZEN

Ekonomia zirkularrean oinarrituta, Sagarberitu proiektu pilotua jarri da martxan sagardo botilak berrerabiltzeko.

Sagarberitu proiektu pilotua ekonomia zirkularrean oinarrituta dago. Sagardo botilak jasotzeko, garbitzeko eta berrerabiltzeko sistema iraunkor bati bideragarritasuna ematea da asmoa: tekniko, ingurumenari dagokiona, soziala eta ekonomikoa.

Ekonomia zirkularren ardatz nagusia garapen iraunkorra da, eta produktuen, zerbitzuen, hondakinen, materialen, uraren eta energiaren bizi zikloa ixtean oinarrituta dago. Beirako sagardo botilak berrerabiltzea, botila bakoitzaren iraupena luzatu nahi da, eta erabilitako produktua berriz ere lehengai bilakatzea lortu nahi da.

Sagarberitu proiektua azaroaren 19an aurkeztu zuten, Astigarragako Sagardoetxean. Beterri-Buruntzako lehendakari Mari Jose Izagurrek, Euskal Sagardoa Federazioko zuzendari Unai Agirrek, Gipuzkoako Sagardogile Elkarte zuzendari Olatz Mitxelena, San Markos Mankomuni-

tateko lehendakari Mikel Pagolak eta Beterri Errotuz laneratze enpresako koordinatzaile Ramon Elorzek parte hartu zuten aurkezpen ekitaldian.

HELBURU SOZIALA

Sagarberitu proiektuak hasieratik helburu sozial nabarmena izan duela azaldu zuten. Izan ere, sagardo botilak biltzeko lanpostu premia berriak sortu dira. Sartu Erroak laneratze enpresa eta Beterri-Buruntzako udalen lan hitzarmen bitartez, Beterri Errotuz laneratze enpresa sortu da, eta enpresa hori ari da proiektua kudeatzen. Irabazi asmorik gabeko sozietate bat da, eta pertsonen orientazioa, prestakuntza eta laneratzea sustatzea da haren helburua.

Astigarraga, Andoain, Hernani, Lasarte-Oria, Urmieta eta Usurbil herrietakoak dira Beterri-Buruntzako udalak. Eskualdean berrogei sagardotegi daude. 2018an egindako ikerketan oinarrituta, urte hartan 1.842.553 botila ekotzi zituzten, eta horien %22 ez ziren berrerabiltze.

Beterri-Buruntza eskualdeko sektore estrategikoetako bat da sagardogintza industria; proiektuaren bidez, indartu eta balioetsi egin nahi da. Nor bere burua aski izatean oinarritutako sistema iraunkorrako bat lortzeko, beirako botilak gertuen dauden instalazio egokietan tratatzeko, hondakin kopurua jaitsi eta energia kontsumoa murrizteko eta garraioetako CO₂-a jaisteko. Esperientzia bestelako egitasmo eta testuinguru geografiko eta ekonomikoetara transferitu nahi da.

Gipuzkoako Foru Aldundiko Ingurumen sailak diruz lagundu du Sagarberitu proiektua, eta Gipuzkoako Sagardo Elkarte eta Euskal Sagardoaren baitako entitateak dira sustatzaile nagusiak. Halaber, proiektuan parte hartu dute San Marko Mankomunitateak eta Tolosako Mankomunitateak, beren garbiguneetan sagardo botilak jasotzeko gune berezituak atondu baitituzte. Sagardotegiez gain, herritarrek ere aukera dute beren botilak garbiguneetara eramateko eta berrerabiltze zikloan parte hartzeko.