

SAGARDOA

Testuak: LUXIA IRIBONDO ETA IXONE SERRANO

berria



LANDER FERNANDEZ / ARGAZO PRESS

Ziriak ireki eta... txoootx!



Astigarragako Udala

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



sagardoa **aspaldiko ondarea**

Sagardoa euskal herritarren ondasun

Sagardoak egun presentzia izugarria dauka Euskal Herrian; edari soil bat baino gehiago da. Euskal Herriaren historian izugarrizko babesa eduki dute sagarrondoak eta sagarrak



UPELAK ◊ Dagoeneko sagardotegi guztietako upelak nahiko beteta egongo dira jendearen egarrria asetzeko. ION URBE / ARGAZKI PRESS

◊ Edari bat baino gehiago da sagardoa euskaldunontzat. Euskal Herriaren historian sagarrondoak eta sagarrak izugarrizko babesa eduki dute, eta hortik ondoriozta dezakegu honek gizartearen garrantzi handia zuela. Azken finean, euskaldunok betidanik jan eta edan dugu sagar eta sagardotik; hori

dela eta, babestu eta zaindu beharreko ondasunak ziren sagarrondoak euskaldunontzat. Gaur egun, Euskal Herrian egiten den sagardoak berezitasun nabarmen bat dauka munduko beste herrialdeetan egiten den sagardoarekin: gure lurreko sagardoa sagardo naturala da edo *hard cider*. Izenak dioen

moduan, bizi guztiko sagardoa da, hainbat sagar mota nahasita egiten dena; beste herrialdeetan egiten den sagardoak, aldiz, gasa du edo xanpain erako sagardoa da, sagardo artifiziala-goa, sagar zukuaren, mostoaren eta kontzentratuen nahasketarekin egina, eta gero gasa eta gozoa sartzen diote.

Sagardoa, ordea, ez da beti egon egun dagoen bezain ondo. Aurreko hamarkadetan gainbetera egin zuen ekoizpen eta merkaturatzean, eta sagardoaren etorkizuna inoiz baino beltzagoa ikusten zuten. Esate baterako, Espainiako gerran izandako sagastien suntsipenak eta diktadura garaian ezarritako

lurraldetasun politikak izugarri jaitsi zuen sagardo ekoizpena. Egoera hori gainditzeko, 70eko hamarkadan sagardoa txotxetik edateko aukera ematen hasi ziren, eta hori dela eta egin zuen aurrera sagardoa kontsumitzeko ohitura honek.

Baina azken urteotan ohitura hori ere sagardo ekoizleentzako jarri dela esan daiteke. Izan ere, orain sagardoa gutxi erosten da botiletan. Hala, ekoizleek txotx garaitik kanpora ez dute horrenbeste irabazten; hau da, kontsumitzaileek sagardotegietan bertan kontsumitzen dute urte osoan edaten duten gehiena, la guztia ez bada.

Zorionez, 80ko hamarkadaren goraldia izan zen, eta edari tradizional hori berriaz hasi zen kontsumitzen; horrek sagarrondoan eta sagardoaren ekoizpena haztea ekarri zuen.

Euskal Herrian Gipuzkoa da oraindik ere sagardo ekoizle nagusia; alabaina, kontsumoak gorabehera asko izan ditu historian zehar, eta gainerako probintzietan ere sagardoaren produkzio eta kontsumoak gora egin du nabarmen.

Euskal Autonomia Erkidegoa

Euskal Herrian ekoizpen eta tradizio handien duen probintzia Gipuzkoa da; eta Gipuzkoan, Astigarraga dugu sagardotegi gehien eta tradizio handiena dituen herrietako bat. Baina azken urteotan Euskal Autonomia Erkidegoko gainerako probintzietan gero eta ekoizle gehiago daude. Horrek ez du esan nahi orain hasi direnik; leku horietan sagardoa ekoizti izan dute lehendik ere, eta hainbat baserrietan dolare zaharrak dituzte, baina ez dute sekula ekoizti gaur egun bezainbeste.

Bizkaia da sagardoa ekoizten bigarren lurraldea; probintzia horretan hamabi sagardotegi daude. Bizkaialdean garrantzi handia ematen zaio bertoko sagarraren erabilerari, eta egiten den sagardo gehiena Bizkaiko sagarrarekin eginda dago.

Horretaz gain, sagardo egun-ugari antolatzen dituzte Biz-

REZOLA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

- SAGARDOA BOTILAN SALGAI
- ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta ANTUXUMEA ENKARGUZ

Ipintza baserria • Santio Zeharra
© 943 55 66 37 - 608 14 33 32 - ASTIGARRAGA

SAGARDO NATURALA ASTIGARRAGA

Petrítegi bidea, Astigarraga
Tel.: 943 45 71 88

PETRITEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA

kaialdean. Bertako sagardoari bultzada emateko eta izena zabaltzeko, jai edo egun hauek produktua, hau da. Bizkaialdeko sagardoa sustatzeko egiten dira.

Arabaren ere badu bere lekutxo edari honek, nahiz eta lurralde honék edariren batekin lotura baldin badu ardoarekin duen nagusiki. Sagardogintzaren arrastoak nonahi aurki daitezke, baina Arabaren iparraldean egin izan da batez ere eduri hau.

Azken urteotan sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da; gero eta jende gehiago aritzen da sagardogintzan. Euskal ohitura eta lanbide zaharrak berritzeko ahaleginaren ondorioa nabarmena da. Sagardogileek sagardogintzaren inguruko ohiturak erakutsi nahi dizkiete bertara biltzen diren arabarrei. Sagardoaren inguruko kultura horretan hezi nahi dituzte bezeroak. Azken finean, arabarrek ez baitute Gipuzkoako txotxaren kultura ezagutzen. Poliki-poliki, gero eta jende gehiago joaten da sagardotegira. Hala ere, askok oraindik ere nahiago dute eseri eta pitxarretik botatakoa edan.

Nafarroa

Nafarroak beti izan du harreman estuagoa ardoarekin sagardoarekin baino. Hala ere, Nafarroako lurraldean betidanik produzitu izan dute sagardoa, eta bertako jendeak betidanik kontsumitu izan du edari hau.

Nafarroako sagardogileek bertako sagarrekin egiten dute lan. Sagarrari izugarriko garrantzia ematen diote, eta horren prozesua gertutik jarraitzen dute; inausi, jaso... Urtean gutxi gorabehera 200.000 litro sagardo egiten dituzte, sagardotegietako upelak bete arte.

Hala ere, aurtan ez dute beren sagarrekin nahikoa eduki, Jesus Angel Garcia Sagardogileen elkarteak lehendakariak adierazi digunez. Eta ia ez bezala, sagarrak erosi egin behar izan dituzte. Nafarroan Sagardogile

GIPUZKOA
*Euskal Herrian
oraindik ere
Gipuzkoa da
sagardo ekoizle
nagusia*

BERTAKOA
*Sagardoa egiteko
garaian garrantzi
handia ematen diote
sagarra bertakoa
izateari*

GOZOTASUNA
*Nafarroan
Gipuzkoako sagardoa
baino gozoagoa
egitea lortu dute
azkenaldian*

Elkarte duela 5 urte sortu zen elkarte gisa, nahiz eta 10 urte badaramatzaten lanean. Elkartearen helburua, besteak beste, sagardo eta sagardotegien gaia bateratzea da. Horretaz gain, sagardotegien kanpainen aurkezpenaz ere haiek arduratzen dira eta dolare sagardotegi gisa identifikatu direla ere aipatu beharra dago.

Azken urteetan, gainera, hainbat aurrerapauso egin dituztela ere esan behar da. Izan ere, sagarren garraztasuna gutxitzea lortu dute (duela 10 urte lortzen zuten sagardoa gozoegia zen); modu horretan, Gipuzkoan baino sagardo gozoagoa egitea lortzen dute Nafarroan.

Etorkizunari begira Sagardogile Elkarteak lehendakaria baikor agertu zaigu. Gauzek orain dauden bezala jarraitzen baldin badute behintzat ondo joango zaiela aitortu digu; izan ere, Nafarroako Eskulangileen barruan daude, eta duela 5 urtetik hona euskal labela lortzeko lanean ari direla azpimarratu du.



SAGARRA Sagar mota ugari izatea beharrezkoa da sagardoa egiteko. MARISOL RAMIREZ



HARAGIA Ohitura den bezala, txuleta ugari jango dira aurtan ere. BERRIA

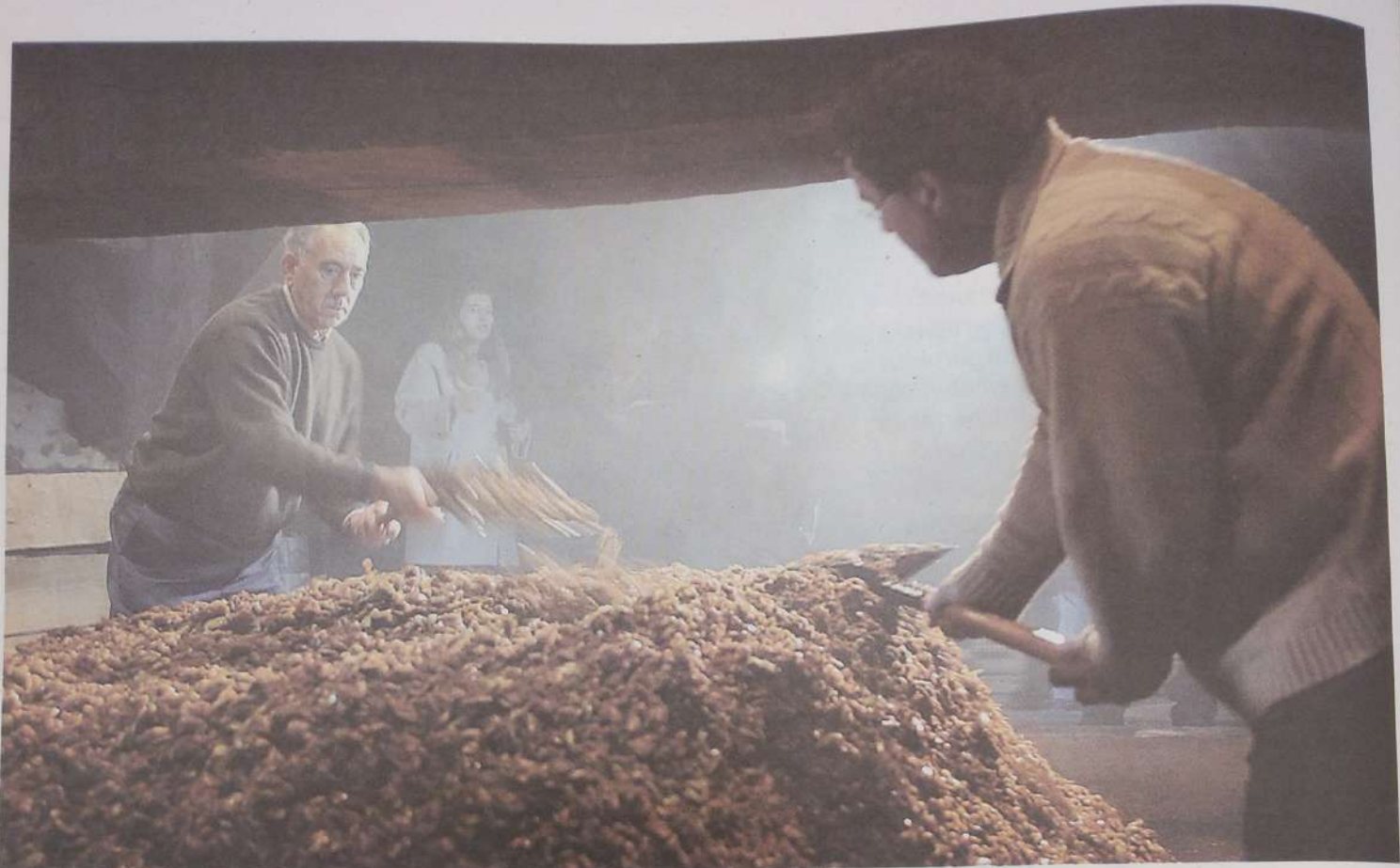
LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**





DOLAREA ◊ Sagardotegi dolarean sagarrak txikitzen dira zukua ateratzeko. GARI GARAIALDEJ ARGAZKI PRESS

Sagarretik sagardora

Egungo teknika berriei esker, hobeto kontrolatzen da sagardoa egiteko prozesu guztia

◊ Sagardoa mahaia ekarri aurretik eta gure ahoak edari horrekin gozatzeko modua izan aurretik, sagarra prozesu luze batetik pasatu behar da. Naturak ematen duen fruitua edari alkoholdun bilakatzeko prozesuari esaten zaio sagardogintza. Prozesua era batekoa edo beste-koa izango da, lortu nahi den sagardo motaren arabera; hala, sagar bariatateak —gozoak, gezak, gaziak, garratzak...— neurri handiagoan edo txikiagoan nahasten dira. Adibidez, sagar garratzek sagardo bizia emango dute (txotx garairako egokia),

baina uda alderako sagardo bikaina lortzeko gaziak eta gehienbat gozoak nahasi beharko dira.

Gaur egun izugarri aurreratu dira sagarrondotik ahalik eta etekin gehiena lortzeko teknikak. Alde batetik, nekazaritza munduan izan diren aurrerape- nak ditugu (lur analisiak, ongarrir- tze organiko eta kimikoa...); eta beste alde batetik, sagastie- tan bertan sagarrondoaren gara-

pena kontrolatzeko egiten diren lanak, horrek fruitu kantitateari eta kalitateari eragiten baitio. Gaur egun, sagardogileak ere jabetu dira sagardogintzaren prozesu osoan ikerketa kimiko- ek duten garrantziak. Horretaz gain, muztioa sagardo bihurtze- ko baldintza ugari kontrola dai- tetzke; horien artean garrantzi- tsuena tenperatura da. Hori dela eta, sagardotegi askotan aurki-

ditzakegu upelen tenperatura kontrolatzeko sistemak. Garbi- tasuna ere beharrezkoa da kali- tate handiko produktua eta ego- era sanitario oneko sagardoa lortzeko; lokalak, makina bera (dolarea) baita upela bera urare- kin eta karearekin garbitu behar dira, eta ez da xaboirik erabili behar.

Aspaldian ardogileek hartuta- ko bidetik abiatu dira sagardogi-

leak, eta bazen garaia ere; hala, sagardogintzaren prozesu osoa oso ondo ezagutzen dute, ahalik eta sagardo hobere- na lortzeko helburuarekin. Baina kalitateko sagardoa lortzeko gako- a sagar- raren beraren kalitatean dago. Kalitateko sagarra izan behar da; fruituak heldua egon behar du, baina usteltzen hasi gabe- koa izan behar du eta ondo zainduta egon behar du. Edo- zein sagarrek ez du balio sagar- do ona egiteko; lehenago aipatu bezala, beharrezkoa da sagar egokiak izatea. Hala, lehenengo pausoa mahaiko sagarren eta

BIZKAIKO TXAKOLINA

BASERRIKO SAGARDOA

AXPE SAGARDOTEGIA

94 616 82 85 655 73 46 25

AXPE Baserría - Atxondo auzoa 48270 Markina-Xemein
www.axpesagardotegia.com

10€ laguneko 8€
110 lagunentzako lekua 14 urtetik behera doan norberak janaria ekarrita

IBARRA SAGARDOTEGIA

Tel.: 94 673 11 00
ibarra-sagardotegi.com
Ibarra auzoa z/g ZORNOTZA AMOREBIETA

LA CASONA

Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak: ANA
948 18 67 13

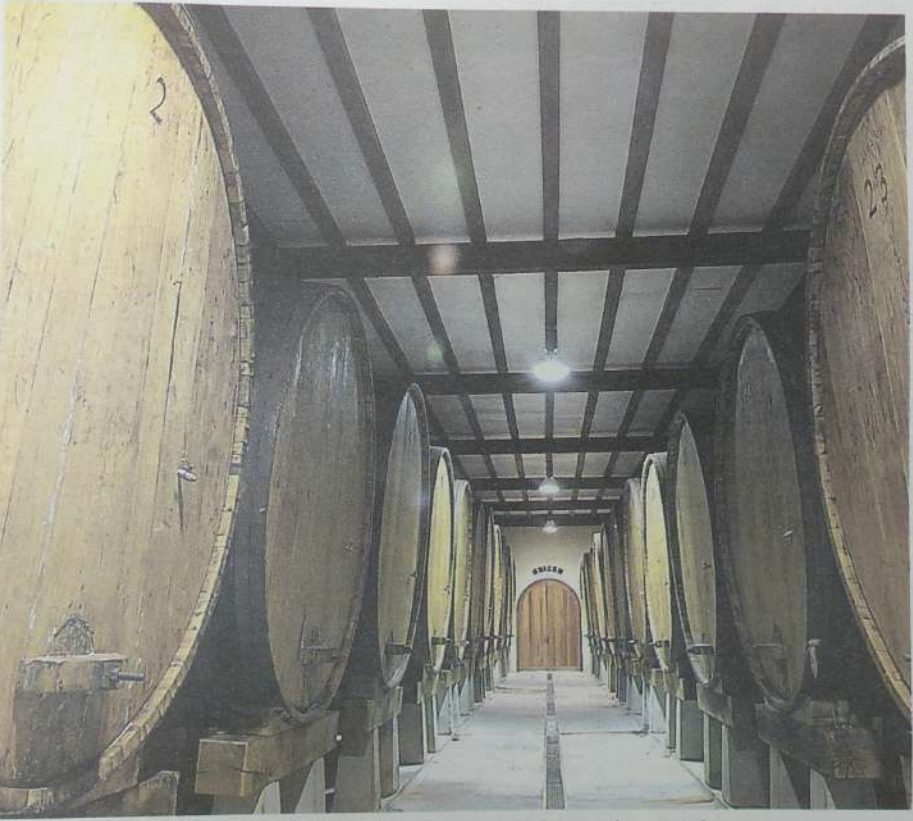
sagardorako sagarren arteko bereizketa egitea da. Sagardorako sagarra basoko sagarra da, ia kimika tratamendurik gabekoa. Zubaitzetik erortzen diren lehenengo sagarrek ez dute sagardorako balio, erretiratu eta bota egiten dituzte. Sagarra biltzen aurrerantzat hasten dira, sagarra helduta dagoenean. Sagarra zuzenean hartzen da lurretik, eskuz edo kizkia deitzen zaion metro erdiko zigor kakodun batenekin. Horiek jaso eta gurdi edo traktore batean baserri edo sagardotegira eramaten dira. Sagardoa egiteko prozesua nahiko antzekoa dute sagardogile guzniek.

Fruitua edari bihurtzea

Lortu nahi dugun sagardorako sagarrak egoki nahasi eta aukeratu ondoren, garbitu egiten dira. Horretarako, normalean dianbor birako sistema baten bidez ur korronte batetik igarotzen dira, fruituari itsatsirik lurra, belarrak, hostoak eta abar kentzen zaizkio, eta modu horretan sagar garbiak lortzen dira. Ondoren, sagarra txikituko duen makinara eramaten da. Biringailuak fruitua lehertzen du, barruko hazia hautsi gabe; horrek zapora txarra emango bailioke muztioari. Jotako sagar boni pats deritzo eta hori zuzenean dolarrera sartzen da. Era zaharrean patsa dolarean geldirik uzten zen, goza zedin, baina orain jo ahala estutzea komeni dela jakina da, irakiten edo beste prozesu kimikoren bat has ez dadin. Beraz, patsa zenbat eta lehenago zanpatu, are eta muztio garbiago, finago eta osoagoa lortuko da.

Patsa prentsan pilatuko da, eta ondoren hau zanpatuko da, eskuz, karrakaz, palankaz, motorrez, hidraulikoki, etab. Euskal Herrian gehien erabiltzen den prentsa dolarea da; egurrezkoa da, eta mamitik ez da ateratzen %75 baino gehiago. Zanpaketa- ren helburua patsa horrek duen likido guztia ahal den neurrian kentzea da.

Behin sagarra txikituta eta mamia prentsaturik daudenean, aterako muztioa barrikan sartzen dute, eta bertan irakin egi-



GARBITU Sagarrak garbitu egiten dituzte, eta lortutako zukua upeletan gorde. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

ten dute; ontziaren barruan muztio zakar, gozo eta lodikotea sagardo arin, lehor eta bizi bilakatuko da, bi irakinaldiren ondoren.

Lehenengo irakinaldia motza, azkarra eta zaratatsua da. Muztioan nahasirik doazen legamiek irakite prozesua segituan hasten dute; hala, sagardoa garbituz joango da, material arinak aparretan gainezka eginez eta trinkoak prezipitatu. Bigaren irakinaldia luzea izaten da, bareagoa eta lasaia. Irakinaldi honetan, sagardoa gazituz joango da eta lasaia da. Horren guztiaren ondorioa azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzea izango da; sagardo deitzen dugun edaria.

Hartidura naturalki egiten da egurrezko edo altzairu herdogaitzezko barrietan, 10 gradu eta 25 gradu zentigradutara arteko temperatura kontrolatu batekin. Tarte delikatua da hori, 3 hilabetetik 4 hilabetera irauten du, eta horren mende dago prozesuaren azkeneko emaitza. Hala ere, prozesu guztia azkartu edo mantsotu egin daiteke muztio mota, ontzi eta batik bat tenperaturaren arabera. Gaur egun kontserbazio tekniken aurrerapenaren arabera sagardogileak ederki kontrola dezake prozesuaren abiadura, komeni zaionean txotxerako edo botilaratzeko, esaterako, sagardoa prest egon dadin.

Sagardoa urtaril-otsail alde-rako egoten da txotxerako prest. Sagardorekin batera, gure sagardotegietan bakailao arrautzopila, bakailaoa, txuleta, irasagarra gaztarekin eta intxaurrak eskaintzen dizkigute gure ahoen gozagarri. Sagardotegiko betiko menua. Baina sagardotegien lana ez da txotx garaiari amaitzen, apiril-maiatz aldera sagardoa botilaratzen dute. Botilaratzeko orduan sagardogileek ez dute sagardoa iragazten beste edari askorekin egiten den bezala. Botilako sagardoa era natural batean kontserbatzen da; haa, bertan izaten dituen hondarrak benetako sagardo naturalaren seinale dira. Sagardoaren beraren bermea.




Sagardotegi
IRVINAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67
Mercaderes, 15

IRUÑEA

ESTITXU EIZAGIRRE **Hernaniko Bertso Eskolako kidea**



IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

«Bertsotarako eskola handia da sagardotegia»

Bertsoa eta sagardotegia oso lotuta egon izan dira orain artean, eta era horretan jarraituko duela uste du Eizagirrek

◆ Sagardotegiak gauza asko izan ditu oso bereak. Txotxaren inguruan makina bat agerraldi artistiko sortu da. Adibidez, bertsoa. Baina bertsolariak ez ezik, sagardotegietan hamaika kantu, dantza eta bertso egindakoak gara guztiak ere.

Horren guztiaren inguruan hitz egiteko, Estitxu Eizagirre-rengana joan gara; Hernaniko Bertso Eskolako kidea da bera, eta gustuko du zurrutari ematen dion bitartean bertsoak botatzea.

Lehen sagardotegietara joateko ohitura oso loturik zegoen bertsolariekin: zer harreman zegoen bertsola-

ritzaren eta sagardotegien artean? ◆ Egia esan, ez dut horri buruzko tesirik egin, eta mito pila bat iritsi digute garai hartatik. Hernaniko Bertso Eskolan beti amestu dugu denboran atzera egin eta astebate Txirritaren ondoan pasatzearekin, sagardotegian, eserita, pitxarra bete sagardo mahai gainean eta orinala mahaipean zuela. Guk entzun dugunez, edo imajinarioan osatu dugunez,

IKASTEKO
«Larrua lazteko ez dago sagardotegian bertsotan hastea bezalako ariketarik»

egunak ematen zituzten han, honi eta hari bertsotan.

Egun nola ikusten duzue ohitura hau? ◆ Gaurko gizartera egokituta. Esaten da sagardotegia zela orduko bertso eskola, eta orain, berriz, Hernaniko Bertso Eskolakoak sagardotegira joaten gara astero, bertsotara. Eta benetan da eskola handia. Inork ez daki bertsotara joan garela, jendea txuleta jaten edo

GIROA
«Kantuan eta hitz eginaz festa egiteko leku bakarrenetakoa da sagardotegia»

buila batean aritzen da txotx egiten, eta, beraz, lehenengo bertsoa kantatzen duenak lortu behar du jendearen arreta bereganatzea. Hasi ahalik eta fuertena kantari (hor ez dugu mikrofonorik), eta lehen bi puntuetan inork kasurik egiten ez badizu ere, segi. Bertsoa bukatzerako, ea jendearen arreta irabazten duzun. Larrua lazteko ez dago ariketa hoberik.

Gaur egun sagardotegiek kontratatzen dituzte bertsolariak? ◆ Gure kasuan, Hernaniko Bertso Eskolaren ekimena izan zen horrelako saiok egitea. Guk inguruko sagardotegietako nagusiekin hitz egin genuen, eta eskertzekoa da, oso ondo hartu

zuten proposamena. Hirugarren urtez, astero joaten gara Hernaniko Larre-Gain eta Astigarraga-ko Rezola eta Lizeaga sagardotegietara afari truke kantatzera.

Ba al duzue sagardotegietara joateko ohiturarik? ◆ Astero zita horrez gain, sagardoren lurraldean bizi denak sagardotegira joan beharra dauka, lagunak mantenduko baditu. Koadrilako afaria sagardo garaia hasteko, eta afaria garaia ixteko. Laneko afaria, auskalo nongo koadrilaren artekoa, familia koena, tai-chi ikastarokoena eta beste edozerena.

Nola portatzen dira bertsolariak sagardotegietan? Dastatzera ala festara joaten zarete? ◆ Sagardotegira joateko ohitura duenak gustukoena aukeratzea normala da. Alegia, «upel hau gozoagoa beste hura baino» edo «niri bukaeran indarra dutenak gustatzen zaizkit» eta halakoak. Ez gara ez espartoak ez aspertuak. Euskal Herrian txuleta jan eta puntu eginda dagoen edo ez komentatzen ez duenik ez dago.

Kontatuko al diguzu sagardotegi batean bertsolariren batekin gertaturiko pasadizo bereziren bat? ◆ Behin eskoziar koadrila bat tokatu zen sagardotegian, eta haiekin kantari bukatu genuen: bertsoa ingelesez osatzeko kapaz ez ginenez, nola-halako koplak botatzen genizkien *ish* edo *ing* errimekin. Haiek beren herriko kantak kantatu zizkiguten, eta denok gusturá.

Jendeak kantuan hasiko garela espero ez duenez, pozarekin malkorik isuri duen entzulerik ere tokatu zaigu. Edo, esaterako, Donostiako Ospitaleko erizainek urteko afaria bertsolariak tokatzen ziren egunean jarri zuten propio iaz.

Gerora begira nola ikusten duzue sagardoaren eta bertsolariren arteko harremana? ◆ Natural. Kantuan eta hitz eginaz festa egiteko leku bakarrenetakoa da sagardotegia. Zorionez, oraindik inork ez du jarri upeltegian auskalo zenbateko dezibeliotan bezeroak mutu uzten dituen baflerik.

Gainera, aipatzekoa da txotx egiteko aitzakian, koadrilak nahastu egiten direla, jendea sozialleago egoten da, lasaiaago... Jende asko izaten da bertso laria sagardotegian.



dimarpe, S.A.

◀ **mangerak eta ureztatzeko tresnak**
◀ **tutueriak eta osagarriak**

Oria etor.,6
Tel.: 943 37 26 86
Faxa: 943 37 33 03
20160 LASARTE-ORIA

GARTZIATEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA

LINDURRENBORDA



Urte osoa irekita

Nabaz auzoa
☎ 948 637212
LESAKA

Tolare Sagardotegia

AUZMENDI
sagardotegia



BETIKO EUSKAL
SAGARDOTEGIA

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua: 26 € Bez barne

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19

Deitu lekua gordetzeko

PIL PIL
SAGARDOTEGIA



Berezitasuna:

- Solomillo Foie erara
- Bakailaua Pil Pil erara
- Etxeko postreak

Erreserbelarako telefonoa: 948 190 151
Acella zeharbidea, 3 - 5 • 31008 IRUÑEA (Unibertsitate Klinikaren aurrean)
www.pil-pil.net

Sagardoaren kultur ekitaldiak

Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak Sagarrondotik jaialdia prestatzeaz gain beste hainbat kultur ekitaldi bultzatzen ditu



KONTZERTUAK ◊ Gainerako aldietan bezala, aurrean ere musika taldeen kontzertuetan jende andana biltzea espero da. SAGARRONDOTIK

◊ Urtero bezala, heldu da txotxerako garaia, lagun artean une atsegina igaro, ezarriak sagardoz busti eta tripa bakailao arrautzopil, txuleta, gazta eta in-txaurrez betetzeko momentua. Batzuentzat, ordea, neurri gabe edateko eta parranda galanta egiteko aitzakia besterik ez da; ez dute sagardoaren kulturatik edateko inongo interesik. Hori ikusita, Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak (SKSE) sagardoaren inguruan hainbat ekimen jarriko ditu martxan. Izan ere, sagardoak eta sagardotegiek inguruan azpiegitura sendo bat dute, eta edariaren inguruan hainbat ekimen egingo dituzte, edari hau hobeto ezagutarazteko eta behar duen sustapen soziokulturala emateko; sagardoarekin bat eta sagardoaren bueltan hezten baikara euskal herritar gehientsuenak, eta berarekin batera, oharkabea, ezagutzen baitugu gure kultura bera ere, euskal kultura.

Argi dago sagardoa egun ez dela edari soil bat; sagardoak berarekin kultura bat dakar, ohitura batzuk eta azkenaldian gertaera soziala bilakatu da. Garaiak irauten duen hiru hilabeteetan, Eus-

kal Herriko edozein txokotatik jende andanamugitzen da sagardotegietara, eta, batik bat, Gipuzkoa da sagardoazale gehien erakartzen dituen probintzia. Hori dela eta, sagardoaren inguruan bestelako eskaintza bat egin nahi dute, azkenaldian inguru honetako herritarren artean kezka sortzen hasia baitzen jendea bertara parranda egitera baizik joaten ez zela eta.

Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak sagardoaren kultura —kultura izaki— sustatzeko eta eraberritzeko helburuarekin jaio zen, lagun eta elkarte ugariaren parte-hartzearekin. Hala ere, etorkizunari begira eta egungoari helduz, sagardoa moda hutsean edota folkloreko parte moduan gelditzeko arriskuez arduraturik sortu zen orain lau urte. Elkarteak hainbat jende eta

eragileren parte-hartzearekin osatua dago, eta Sagardoaren Lurraldea deritzonaren lur eremu pertsonak osatzen dute; tabernariak, dendariak, sagardogileak, herritarrek... Horiek guztiak helburu bakarra eta komuna dute: Usurbil, Astigarraga, Hernani eta Urnietako udalerrak elkartzeko bide bat zabaltzea; baita inguru horretan lanean diharduten elkargoak (sagardogileak, kofradiak, elkarteak...) helburu bereberetan biltzea eta ahal den neurrian lurralde honen izaera, kultura eta bizimoldearen ispilu dena munduari erakustea ere.

Helburu hauekin, kultur elkarte gisa, herritar ororentzat eskaintza koloretsu eta jai giroko antolatzen du, eta euskal espresio mota guztiak sustatzen; antzerkia, bertsoa, herri kirolak, olerkia eta baita elkarteak egiten dituen lanen arteak arrakastatsu eta ezagunera ere: Sagarrondotik jaialdia.

Aurrean, urte osorako ekintzak prestatu dituzte; txotx hasierarekin batera aurkezpen ofiziala egingo dute; horretarako, euskal musikagintzan ezinbesteko

TXOTX HASIERA
Aurkezpen ofiziala egingo da, eta Benito Lertxundi musikaria bertan izango da

KONTZERTUAK
Sorkun, Chambao eta Loquillo y Trogloditas taldeak izango dira bertan, besteak beste

HERRI KIROLAK
Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Usurbilgo herritarrek kirol lehia egingo dute

erreferentzia bilakatu den Benito Lertxundi musikariaren emanaldiaz gozatzeko aukera paregabea izango dugu. Izan ere, txotx garaia hastearekin bat aurkeztuko dira Hernaniko kiroldegian 2006ko Sagarrondotik jaiaren nondik norakoak. Bertan, Benito Lertxundik emanaldiaz gain, orain arteko aldiak biltzen dituen Sagarrondotik bideoaren aurkezpena egingo da. Horretaz gain, txotx garaitik kanpo, maiatz-ekain aldera, Sagardo Mostra bat egingo dute; lehenago, sagardogileek lan gehien egiten zuten garaiari antolatzen zirenez, parte-hartzea txikia izaten zen; hori dela eta, sagardo garaitik kanpo egingo dute oraingoan, sagardogileak ere lasaiago ibil daitezke.

Sagarrondotik asteburua

Kontzertuak jarraitzen dute izaten Sagarrondotik jaialdiko erreferentzietako bat, eta dagoeneko laugarren jai honetarako ere guttia prest du Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak. 2006ko Sagarrondotik martxoaren erdialdera izango da aurten: martxoaren 16an hasi eta 19ra bitartean iraungo du, ostegunetik igandera bitartean hain zuzen ere. Ekimenez beteriko asteburu luze honi hasiera emateko, ostegunetan, Urnieta eta Hernani herrietako zentroan, Saroben hain zuzen ere, gauza berezi bat izango dugu entzungai.

Ostiralean eta larunbatean, berriz, Hernanin izango dira gazteentzako kontzertuak. Aurten instalazio egokiagoak bilatzen saiatuko dira: aurreko urteetan



HERRI KIROLAK Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Usurbilgo herritarrek lehia egiten dute kiroletan. G. GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

baino karpa handiagoa, jendea erosoago ibil dadin, eta lur aproposagoa, eguraldia dela medio aurreko urteetako putzu eta lohia sortu ez dadin. Martxoaren 17an, ostiralean, hasiko dira Sagarrondotik jaialdi erraldoiko musika emanaldiak, eta hurrengo egunean, larunbatean, segida izango dute. Nahiz eta oraindik sekretupeko altxor gisa gorde aurten zein musika taldek parte hartuko duten, besteak beste, Sorkun, Chambao, THC eta Loquillo y Trogloditas taldeak arduratuko dira bertaratuko diren milaka lagunengorputzak mugiarazten.

Igandean jada, eta asteburu luzea amaitzeko, Urnietan izugarrizko jai egongo da egun osoan. Urnieta, Usurbil, Astigarraga eta Hernani herrietako jendea nor baino nor gehiago ibiliko da kirol jardunean. Lau herrietako parte-hartzaile ez profesionalak herri kiroletan ibiliko dira lehian. Gainera, Imma Otamendi ekitaldien antolatzaileak esan digunez, herrien arteko lehia horrek izugarriko arra-

kasta izaten du, eta herritarrek jada prestatzen hasiak dira. Horretaz gain, Buruntzaldeko eskulangile, abeltzain eta nekazarien produktuak bilduko dituen azoka ere egongo da bertan, eta sagardogileen upekin mostra txiki bat egingo da. Sagardoa dastatzearekin batera, zekor bat osorik erreko dute, eta ondoren banatu egingo dute bertara biltzen direnen artean. Beraz, badakizue, sagardoa gustuko baldin baduzue eta giro paregabean egotea atsegin baldin bazaizue, martxoaren 16tik 19ra bitartean ezin zaitezke jai honetara etorri gabe geratu.

Aurtengoa laugarren aldia da jada oinarriak errotuak dauzkan ekimen erraldoi honentzat. Aurten ere ez da faltako ekimen sorta osatu baten eskaintza sagardoaren jaialdi nagusi honetan, ez eta jairako gogorik, sagardoaz gozatzeko gogorik, finean, gure kulturaz zipiritzintzeko gogorik. Txotx irekitzea eginda, sagardo garaia hasirik, egutegiaren bueltan zain daukagu berriro ere irrikaz Sagarrondotik ekimena.



PROBATZEA Sagardoa dastatzeko aukera dago. G. GARAIALDE / AP

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
626 494 317



DOLAREA
TXOTX
HASIERA

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESAKA
Linddurrenborda
948 637212



Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - 20400 TOLOSA - Tel.: 943 65 29 64
www.isastisagardotegia.com - tolare@isastisagardotegia.com

Sagarrean barna

Iñaki Santos kimikariak erresonantzia magnetiko nuklearra erabili du sagarraren eta muztioaren ezaugarriak argitzeko



BEGIRISTAIN tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - © 943 65 28 37 - 607 36 57 43
Faxa: 943 18 74 06 • s.begiristain@terra.es



IKERKETA Iñaki Santosek sagarraren ezaugarriak ikertu ditu erresonantzia magnetiko nuklearraren bidez. **BERRIA**

Egun, elikadura arloan kontsumitzaileak kalitateko produktuak eskatzen ditu, eta sagardoan ere horrela gertatzen da. Oraingo sagardogileen helburua dinamizazio egokiaren eta baliabide teknikoaren bitartez kalitateko sagardoa produzitzea da. Horregatik, sagardogintza ere asko eraldatzen ari da. Besteak beste, teknologia berriak aplikatzen dira muztioa eta haren konposizioak aztertzeko, antzinako sinesmen ez egokiak alboratuz doaz, dolare modernoak gero eta gehiago daude, mantxak edo prentsa berriak erabiltzen dira, altzairuzko upelak jarri dituzte, eta abar.

Funtsezkoena, ordea, kalitateko sagarrak edukitzea da, eta hemen koka dezakegu Iñaki Santos kimikariaren ikerketa. «Nire asmoa sagarrak ahalik eta gehiena ezagutzea da eta sagardoaren kalitatea tratatzen duten eragileez jabetzea». Makina bat ikerketa egin du Santosek, eta erabilitako azken teknika, zehatz-mehatz, hau da: goi bereizmena duen erresonantzia magnetiko nuklearraren espektroskopioa.

Erresonantzia magnetiko

nuklearraren espektroskopioak muztioaren, sagarraren eta sagardoaren analisia errazten du, antza. Hori frogatu du orain hilabete batzuk Iñaki Santosek bere Doktorego tesian. Erabilitako teknika berri honen bitartez, sagardoaren prozesua hobetu eta arinagotu du. Aipatu beharra dago medikuntzarako erabiltzen den teknika bera aplikatzen dela sagarrak analizatzeko.

Teknika honek, batetik, denbora aurrezten du; ohiko teknika baino 10 aldiz arinago egiten baita. Bestetik, erosoagoa da; lagina ez baita apenas tratatu behar; «Teknika honi esker, batez beste 10 minututan jakin daiteke sagar bakoitzaren ezaugarria: azidotasuna, fenol kopurua, azukreak eta abar. Era berean, segituan jakin daiteke zein sagar mota den», azpimarratu

du Santosek.

Esan gabe ezin utzi orain hilabete batzuk aurkeztu zuela Iñaki Santosek tesia Donostiako EHUKo Kimika Fakultatean eta epaiak bikain baloratu zuela haren lana.

Ikerketaren nondik norakok

Hasieran, «sagarrak analizatu eta haien hartxidura prozesuaren jarraipena egiteko analisi klasikoa egin asmo nuen. Artikulu batzuen bitartez, ordea, jakin genuen Erresonantzia Magnetiko Nuklearraren (EMN) espektroskopioa mahatsak, ardoak eta hartxidura prozesutik datozen zenbait produktu ikeritzeko erabiltzen zela. Eta, beraz, sagarrak analizatzeko teknika egokia zelakoan geunden». Hala, bete-betean ekin zion lanari Santosek.

2000. urtean, sagardogileei sagarren nondik norakoak argituzeko asmoz, ikertzen hasi zen. «Sagardoa egitekoan, sagar klase ezberdinak erabiltzea garrantzitsua da, hala muztio orekatua egin baitezakegu», azaldu du Santosek. Hala, Eus-

AURRERAPENA
Teknika berri honi esker, sagardoaren prozesua hobetu eta arinagotu du

kal Herrian sagardotarako erabiltzen diren 27 sagar barietate analitikoki aztertu ditu kimikariek eta haien konposazioa (azido eta azukre kantitatea) ikeritu. Horretaz gain, sagar horietatik 16 mota 2000, 2001 eta 2002ko uzteetan analizatu eta haien konposizioak (hots, azido eta azukre kantitatea) aztertu ditu.

Ikerketan sei sagar mota erabiltzen ditu. Gipuzkoako Foru Aldundiak gomendaturiko sei sagar mota. Hala nola: Moko, Gezamina, Goikoetxea, Txalaka, Urtebi Handi eta Urtebi Txiki. Eta bildutako sagarrak Gipuzkoako baserrietakoak (Aduna, Astigarraga, Hondarribia, Hernani, Urmieta eta Usurbil) eta Bizkaiko Zalla inguruak dira. Laginetan barietate bakoitzeko hiru edo lau kilo jaso zituen, eta fruitu arbolaren lau aldeetatik saiatu zen sagarrak eskuratzen: iparraldetik, hegoaldeetik, ekialdeetik eta mendebaldetik.

Santosen esanetan, «teknika horrek sagarraren ezaugarriak erraz bereizteko modua ematen du: sagarraren azidotasuna, fenol kantitatea, azukrea eta abar». Kalitateko sagardoa eskuarrak ezinbestekoa da sagarrak garratzak edo azidoak izatea, eta garratzak izateaz gain, fenol deritzogun substantzia asko izan behar dute.

Esaterako, fenol ugari duten sagarrak kosk egin eta berehala iluntzen direnak izaten dira. Sagar batzuk, ordea, erraz iluntzen badira ere, ez dira iluntzen fenol asko daukatelako. Ikerketa hau teknika tradizionalarekin alderatuz egin da, eta espektroskopia honek abantaila handiak eskaintzen ditu: elikagaiak karakterizazioa egitean sinpleagoa delako eta azkar egin daitezkeelako.

Abantailak ditu, baina etorkizun iluna

«Sagarrak, edozein fruituk bezalaxe, hiru konposizio familia mota dauzka. Analisi tradizionalarekin konposizio familia bakoitza banan-banan aztertu beharko litzateke: teknika ezberdinak erabili, lagina manipula-

NAHASKETA
Sagardoa egitean garrantzitsua da hainbat sagar mota erabiltzea oreka lortzeko

KALITATEA
Kalitateko sagardoa egiteko sagar azidoak behar dira, eta fenol asko izan behar dute, gainera

BERRIKUNTZA
Euskal Herrian eta Espainian sagarrari halako teknika bat aplikatzen zaion lehen aldia da

tu... Horrek guztiak denbora eskatzen du. Erresonantzia Magnetiko Nuklearrarekin (EMN), aldiz, analisi bakar bat eginez hiru konposizio familien emaitzak erraz jakin ditzakegu, lagina ukitu beharrik gabe». Batetik, modu errazean iker daitezke lagina, eta, bestetik, arin lor daitezke emaitza.

EMNren espektroskopia eremu anitzetan erabiltzen da: medikuntzan, biokimikan, kimikan, fisikan... Oro har zientziaren adar guztietan aplika daitezke; alabaina, «lehen aldia da Euskal Herrian eta estatuan teknika hori sagarrari aplikatu zaiotza», gaineratu du kimikariak.

Eremu honetan asko dago ikertzeke. «Erresonantzia magnetikoaren bideari jarraiki egin ahalko dira analisi berriak, ate berriak irekitzeko daudelako. Halere, gaur egun proiektu honekin zerikusia duen ikerketarik ez dago martxan», zehaztu du ikerketaren egileak.

Nolanahi ere, «EHUren aldetik ez dut jaso inongo laguntzarik ikertzen jarraitzeko», argitu du arduraturik sagarraren ikerketa egin duen Santos kimikariak.



UDARRE SAGARRA

KALITATEA ◊ Sagarra kalitatekoa izatea garrantzitsua da sagardo ona egiteko. ENEKO BIDEGAIN



SAGARRA ◊ Itxurak ez du dena esan nahi, zaporeak du garrantzia. BERRIA

OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

▼ Sagardoa botilan salgai urte osoan



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

GIPUZKOA

Abaltzisketa

ZALBIDE 943 652176

Aduna

ABURUZA 943 692452
ZABALA 943 690774

Aia

IZETA 943 131693
SATXOTA 943 835738

Altzaga

OLAGI 943 887726

Andoain

GAZTAÑAGA 943 591968
MIZPIRADI 943 593954

Asteasu

SARASOLA 943 690283/943 652622

Astigarraga

AKELENEA 943 333333
ALORRENEA 943 336999
ARTOLA 943 557296
ASTARBE 943 551527
BEREZIARTUA 943 555798
BUENAVENTURA 943 357322
ETXEBERRIA 670 533542/943 555697
GARTZIATEGI 943 469674
GURUTZETA 943 552242
IRIGDIEN 943 550333
LARRARTE 943 555647
LIZEAGA 943 468290
MINA 943 555220
MENDIZABAL 943 555747/943 331167
OJARBIDE 943 553199
PETRITTEGI 943 457188
REZOLA 943 556637
SARASOLA 943 555746
ZAPIAIN 943 330033

Ataun

URBITARTE 943 180119/943 888331

Azpeitia

AÑOTA 943 812092

Beasain

ARTZAI ENEA 943 163116

Donostia

ALBIZTUR 943 211801
BARCAIZTEGI 943 451304
DONOSTIAKO SAGARDOATEGIA 943 420421
IGELDO 943 213251
ITXAROPENA 943 424576
KALONJE 943 213251
SAN BARTOLOME 943 460333
URKIOLA 943 210168
PLAZA BERRI 943 293000

Errenteria

DONOSTI 943 526041
EGILUZE 943 523905
OARSO 943 515956

Ezkio-Itsaso

LABEKOA 943 722552

Hernani

ALBERRO 943 550019
ALTZUETA 943 551502
ELORRABI 943 550388
GOIKO LASTOLA 943 553272
IPARRAGIRRE 943 550328
IRUNTXI 943 555724
ITSAS-BURU 943 556879
LARRE-GAIN 943 555846
OIALUME ZAR 943 552938
OLAIZOLA 943 556405
OTSUA-ENEA 943 556894
RUFINO 943 552739
ZELAIA 943 555851

Hondarribia

LOKATE 943 645880
OILURTA AZPI 6557493
SAGARZAZU 943 641641

Ikaztegieta

BEGIRISTAIN 943 652837

Irun

OLA 943 623130

Irura

ERNESTO 943 691432

Itziar

TXINDURRI-ITURRI 943 199389

Lasarte-Oria

OTEGI 943 365029

Lazkao

AMEBI 943 162523

Leaburu

OTAZU 943 670044

legorreta

AULIA 943 806066

Oiartzun

ADURIZ 943 494353
ARISTIZABAL 943 492714
BALEIO 943 491340
BIDEBITARTE 943 492101
ORDUZELAI 943 491686
TOKI ALAI 943 492120
TXIKI-ERDI 943 354574

Olaberría

ETXE ZURI 943 882049

Ordizia

TXIMISTA 943 881128

Tolosa

EGUZKIZA 943 672613
ISASTEGI 943 652964
USABAL 943 674316

Urnieta

ALTUNA 943 554917
ARGERATE 943 330726
ELUTXETA 943 556981
EULA 943 552744
OIANUME 943 556683
SETIEN 943 551014
URRUZOLA 943 556981

Usurbil

AGINAGA 943 366710
AIALDE BERRI 943 365031
ARRATZAIN 943 580974
EGIOLETA 943 366327
IGUARTE 943 370113
ILUNBE 943 371649/943 371652
SAIZAR 943 362228
URDAIRA 943 372691

Zarautz

ARGOIN-TXIKI 943 890184
ARIZIA 943 130148
TXIKI POLIT 943 835357

Zerain

OTATZA-BEKOA 943 801757

Zizurkil

OLENTZO 943 693444



Fain duzu aurtengo sagardoa. Txotxi!
Sagardo Naturala

SAIZAR

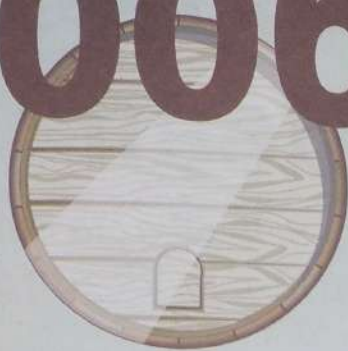
Kale-zahar Auzoa, 39 • U S U R B I L

Tel. 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com



Sagardotegien 2006



Leioa

ITZEA 94 4601813

Lezama

LEZAMA 94 4556368
ERDIKOETXE 94 4573285

Markina-Xemein

AXPE 94 6168285

Mendexa

SEBASTIANEKO 94 6842642

Mungia

ARITXI 94 6741181
URRUTIA 94 6741446

Muxika

GOROZIKA 94 6309150
KANDI 94 6258040

Zeberio

ARTANDA 94 6481206

Zornotza

IBARRA 94 6731100
UXARTE 94 6308815

NAF. BEHEREA

Donaixti

EZTIGAR 559 378712

Jasu

BORDATHIO 559 491822

Lasa

ALDAKURRIA 559 371313



Sagardo egileak



Sagardo egileak soilik, ez dute jatekorik ematen



Haragia eraman daiteke



Zutik

ARABA

Aramaio

ITURRIETA 945 445385

Lasarte

KUPELTEGI 945 130627

Lezama-Amurrio

IARRITU 945 386131

Gasteiz

ARMENTEGI 945 132101
SAGAR TOKI 945 288676
SOKATIRA 945 140440

Mendiola

MENDIOLA 945 133966

LAPURDI

Baiona

SAGARMUIN 559 591103

Biriatu

BELOKI 559 206625

Urruña

TXOPINONDO 559 546234

NAFARROA

Agoitz

ERROTA 948 336302

Aitzoain

AIZOAIN 948 302279

Albiazu

ETXETXOA 948 604691

Aldatz

MARTINTXONEA 948 604607

Arbizu

JUANITO 948 460404

Barañain

AUZMENDI 948 185957
LA CASONA 948 186715
SARALEGI 948 189097

Beruete

TXASENEKO BORDA 948 396017
BEHETXONEKO BORDA 948 503136

Burlata

EL BODEGON 948 231458

Erriberry

ERRIBERRI 948 741116

Gares

ILZARBE 948 340921

Iruñea

IPARTXO 948 246478
IRUÑAZARRA 948 225167
IRUÑEKO SAGARDOTEGIA 948 125401
KALEAN GORA 948 152300
MINDEGIA 948 152137
PILPIL 948 190151

Leitza

ERREKA 948 510625

Lekaroz

LARRALDEA 948 452121

Lekunberri

TOKI ALAI 948 504057

Lesaka

KOXXONTA 948 627503/948 627519
LINDAURENBORDA 948 637212

Murugarren

ALDAIONDO 948 553218

Otsagi

KIXKIA 948 890517

Tafalla

IÑAKI 948 703653

Valtierra

BORNAX 948 844646

Zizur Txikia

MARTINTXO 948 180020
LA SIDRERIA 948 180020



TXOPINONDO SAGARDOTEGIA

www.txopinondo.com
Sagardotegiko Bidea Lari Zelai
64310 Azkaine • Tel.: 0033 559 546 234

SAGARDOTEGIA

TXOTX

ARDO UPATEGIA

Baiona
Jauregiberri 49
05 59 59 46 80

Miarritze
(Pantaleon deitzen duten tokian)
Verdun etorbidea, 36
05 59 22 32 67

Gauerdia arteko zerbitzua, eta gero ikuskizun guztiak!
Gure gan giroa ezagutzeko, sartu hemen
www.cheztxotxsidreria.com

LA CIDRERIE
R.N. 10 - 64700 BIRIATOU

CAMINO BERRY
ETXERO SAGARNOA
LA CIDRERIE

SARL SAGARDOTEGIAK botilatua

SAGARDOAN JAKITENA BAZARA
ALDEA NABARITZEKO DUTU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialtune bidea. Astigarra. Gipuzkoa.
Tel.-Faxa: 943 55 22 42 • www.gurutzeta.com • gurutzeta@gurutzeta.com

Sagarnoaren kontsumoa gora Iparraldean

Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako sagardotegiek 65.000 litro produzitu dituzte



MAKINERIA ◊ Sagartzea elkarteak sagarrak biltzeko makina darabil. HARTZEA LOPEZ DE ARANA

◊ Ezaguna da sagardogintza Gipuzkoan piztu egin zela orain hogeita hamar urte. Sarritan edari hau Gipuzkoako edarizat hartu izan da. Sagardoa, ordea, ia Euskal Herri osoko baserrietan egin eta edan izan da. Hori frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki dezakegu Euskal Herriko hainbat txokotan.

Azken hamarkadan sagardoaren presentzia areagotuz joan da

Arabian, Bizkaian, Nafarroan eta baita Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan ere. Azken haucetan, poliki-poliki, Hego Euskal Herriko ohiturak emendatzen ari dira. Kontsumoa igotzen ari da, eta Iparraldeko jendea gero eta sarriago joaten da Gipuzkoara. Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan sagardoa egiten duten lauzpabost sagardotegi daude, eta beste hainbestek sagardoa botiletan eskaintzen dute, nahiz eta haiek ez duten produzitzen. Sagardoa ekoizten duten sagardotegi gehienek bertako sagarrak erabiltzen dituzte; bestela, kanpotik, Britainiatik, inportatzen dituzte. Beste urte batzuetan Iparraldeko sagarrak Nafarroara, Gipuzkoara eta beste herrialdeetara eraman izan dituzte, baina aurten beren ekoizpenerako sagarrak soilik lortu dituzte, ez dute inora ere esportatu. Gutxi gorabehera 60.000-65.000 litro sagardo produzitu dituzte aurten.

Duela 15 bat urte, Sagartzea elkarteak sortu zenean, Iparraldean sagardoaren egoera oso bestela-

koa zen; ez zegoen ia ekoizlerik; lehen, etxeetan eta etxerako ekoizten zen. Sagartzea elkarteak eta Eztigar kooperatibak seiehun sagarrarondo landatu zituzten 1989an. Elkarte horrek izugarriko lana egin du sortu zenetik egun arte; sagarrondoan txertotan eta landatzean, landareak saltzen eta sagarraren beraren inguruan ere lan aparta egin dute. Izan ere, bertako sagar motak ezagutzeko eta zaintzeko kezka aspaldidanik eduki dute, eta horren inguruan lan handia egiten ari dira.

Etorkizunari begira Mixel Bergouignan baikor agertu zaigu. Iparraldean ere sagardotegietara joateko gero eta ohitura handiagoa baitago eta astiro-astiro kontsumoa gora baitoa. Hala ere, argi azaldu digu Euskal Herrian sagar guti dagoela eta Hegoaldeko sagar motek lekua kendu diotela Iparraldeko sagarrei. Horretaz gain, Gipuzkoa aldeko moda Zuberoara, Behe Nafarroara eta Lapurdira ere heldu dela azaldu digu, nahiz eta kontsumoa aise gutxiago den.

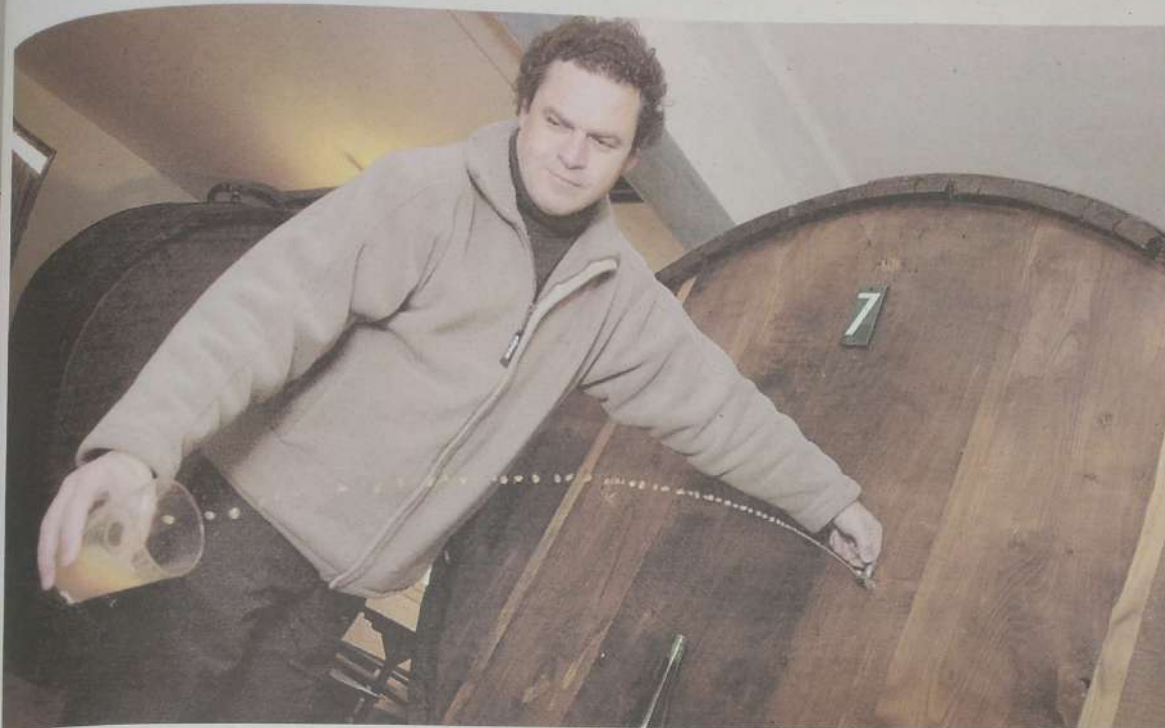
BORDATTO ETXALDEA

Baxenabarreko sagarnoa
Sagarno idorra eta goxoa botiletan saltzen dugu urte osoan

Baxajaur: sagarno idorra
Basandera: sagarno goxoa
Txalaparta: sagarno idorra, barrika haritzezkoetan ondua

Garuzko JATZU • Tel./faxa: 0033 569 461 622

DOMINIQUE LAGADEC SAGARDUNEKO ORDEZKARIA



BOB EDME

«Produkzioaren %10era iritsi nahi dugu»

Dominique Lagadec Azkaineko Txopinondo sagardotegiko da eta Sagarduneko ordezkaria. Itxaropentsu ageritu zaigu bere inguruan egiten den sagardoaz hitz egiteko.

Ba al dago sagardoa egiteko ohiturarik Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan? Sagardo egiteko baino gehiago, sagarretik eratorritako edaria egiteko ohitura dago. Eraldaketa hori lau mane-
retan egiten da. Lehena, antzina-
ko baserrietan, eta pitarra
egiteko; sagar lehorrak ure-
tan beratuz egiten da zukua.
Bigarrena, Britainia eta Nor-

mandiako teknika erabiliz, *cidre* egiten da; burbuilak izaten ditu honek. Hirugarrena, sagarmuztio pasteurizatua da; eta laugarrena, sagardoa; batik bat Bizkaia eta Gipuzkoa aldean egiten den sagardoaren antzera produzitzen dena.

Zenbat sagardotegi daude? Eta non daude? Gaur sei sagardotegi daude zabalik eta lanean. Lapurdiko lurraldean: Biriatuan, Camino Berri; honek botilaratutako sagardoa produzitzen du, jatetxean edateko. Azkainen, Txopinondo dago; sagar zuku pasteurizatua, patxaka, sagargoa eta zenbait ozpin egiten ditu, eta sagardote-

gia ez ezik bere produktuak saltzen dituen denda dauka. Baionan, *Sagarmuin* jatetxeak bere sagastietatik hartutako sagarrak erabiltzen ditu edaritarako.

Nafarroa Beherean, Lasan Aldakurria dago; bere sagastiak erabiltzen ditu *cidre* produzitzeko, eta horretaz gain, *ozpina* eta muztio pasteurizatua egiten du. Jatsun Bordathio dago; honek *cidre* produzitzen du, baita muztioa eta *ozpina* ere. Donaixin Eztigar; sagar autoktonoekin *cidre* erdi lehorra eta muztioa produzitzen ditu, botilatan soilik. Zuberoan, oraingoz, ez dago kanpora begirako produkzioa duenik.

Zein da *cidre* eta sagarnoren arteko desberdintasuna? Legearekin arazoak izan dituzue, ezta? Hala da; Frantziako Estatuan, sagarrarekin egindako edari orok lege-arauen pean egon behar du. Hau da, produktua merkaturatu sartu ahal izateko konposizio analitiko eta produkzioari begirako zenbait neurri bete behar ditu. Sagarnoa eta *cidre* merkaturatzean, *azido lurrunkor* izeneko substantziaren kantitatea desberdina da. Bada, *cidre* litro batean, *azido lurrunkor*ren kantitatea gehienez gramu batekoa behar du izan, edaria legearen barnean egiteko. Sagarno litroan, berriz, 1,2

eta 2,2 gramo artean egoten da *azido lurrunkor*ren maila, eta horrek ematen dio freskotasuna edariari. Beraz, Frantziako Estatuan sagarnoi ezin zaio legalki *cidre* deitu, eta betidanik duen izena gorde dugu, beste hizkuntzetara itzulpenik ez duen izena alegia.

Arazoak arazo, sagardotegira joaten al da jendea? Sagardotegiak 90eko hamarkadatik jarri ziren martxan inguru honetan, eta horrekin aipatu egitasmo berriak abian jarri ziren. Edaria egiten duten sagardotegiez gain, sagardoa zerbitzatzeko erretegi antz ireki dituzte, eta Euskal Herriatik at sagardotegiak ugartzen ari dira. Horrek guztiak euskal gastronomiak eskari handia duela esan nahi du.

Txotx garaia hastear dago. Ekimen berezirik prestatu al duzue egun horretarako? Txopinondo sagardotegikook hilaren 13an ekitaldi pribatua antolatuko dugu. Dena den, urtarrilaren 25ean Baxenabarreko eta Lapurdiko sei sagardogileak uzta berria aurkeztuko dugu barrikoteetan. Irudik prestatuko du ospakizuna.

Zer helburu dituzue etorkizunari begira? Oraingoz, Lapurdiko, Zuberoako eta Baxenabarreko sagardogileok ez ditugu mahaigaineratu etorkizuneko erronka bateratuak, ez baitugu talderik sortu. Hala ere, baditugu hainbat desira batean: lehenik, sagardotegiak mantentzeko eta garatzeko egiten ari garen ahalegina Euskal Herria osoan aintzat har dadila nahi dugu. Bigarrenik, sagarrarekin hamaika produktu osagarri egin daitekeela plazaratu. Ondoren, *sagarno* izena eta izana defendatu. Horretaz gain, sagasti autoktonoak sustatu nahi ditugu, sagardotegiek atzerriko sagarrak erabil ez dezaten. Eta azkenik, Euskal Herrian produzitzen den sagardoaren %10 produzitzera iritsi, eta egungo %1eko produkzioa amaitu.



KIXKIA
Sagardotegia Erretegia





IKASTEN ☉ Larre Gain sagardotegian sagardoa nola egiten den irakasten diete Hernaniko haurrei, sagardoaren kultura ezagut dezaten. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Sagarraz hamaika ikasteko

☉ Hernaniko ikastetxeek esperientzia berri eta berezi batean esku hartu dute; herriko bizimoduarekin eta usadioarekin lotura estua duen jarduera bat lantzen ari dira eskolan. Esan beharrik ez dago Hernaniko herria sagarra eta sagardoaren inguruan bizi izan dela eta bizi dela. Aurtengo ikasturtean, sagarrak eta sagardotegiak eskualdean duten garrantziaz jabetze aldera, hezkuntza proiektua antolatu du Artelatz kooperatibak.

«Proiektua Hernaniko Udalak egindako eskaera bati erantzute-

Sagarra eta sagardoa ikasleei ezagutarazteko ahalegina egin dute aurtien Hernanin

ko prestatu genuen», esan du Elixabet Gondatek, Artelatz kooperatibako kideak. Eta horren zeregin nagusia «herriko ikastetxeak sagardogintzaren berri izatea da». Bigarren Hezkuntzako ikasleentzako ikas programa da, lehen zikloko ikasmaileetarako hain zuzen ere, eta aurtien «DBH duten Hernaniko lau ikastetxeekin lan egin dute», Artelatzekoak zehaztu

duenez. Programarekin aurreko udaberrian hasi ziren, sagarrondoari kimuak ateratzen zaizkionean. Ordutik hona makina bat eraldaketa izan du sagarrak, eta pausoz pauso bilakaera hori ikusteko parada izan dute ikasleek. Aurki amaituko dute programa, txotx garaiaren hasierarekin.

Orain arteko esperientzia aztertzean, baior agertu da Artela-

tzekoa: «Ikasleen erantzuna oso ona izan da. Kontuan izan behar dugu zerbait praktikoa eta gelatik kanpo antolatzen bada harrera ona izaten duela gehiengotan». Ikasleek jakin-mina agertu dutela gaineratu du: «AskoK sagardotegia zer den bazekiten, gurasoekin joan izan direlako, baina ez zekiten sagardoa lortzeko zer bide egin behar zen eta jakin-mi-

na piztu zaie egindako ikastaroarekin».

Bost helburu

Programaren helburuak bost izan dira eta zehazki azaldu dizki-

ASTEARTETIK OSTIRALERA:

- EGUNEKO MENUA
- SAGARDOTEGIA
- KARTA

ASTEBURUETAN:

- SAGARDOTEGIA
- KARTA



BORNAX
SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

ESPEZIALITATEA:

- ARRAINAK
- TXULETOIA SOLOMILLOA
- ERRIBERAKO BERDURA FRESKOA

VALTIERRA-ARGUEDAS INDUSTRIALDEA - 11. PARTZELA

VALTIERRA NAFARROA
TEL.: 948 84 46 46



MiNA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA



Urtarrilaren 7tik aurrera
TXOTX denboraldia
ZABALIK

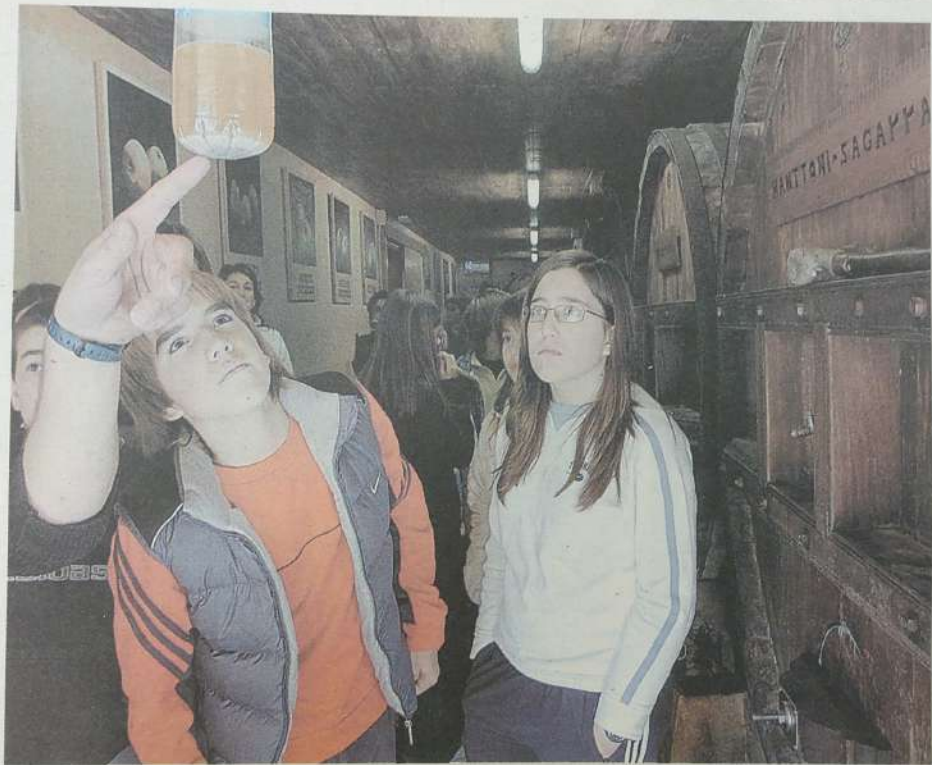
☎ 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO

gu Gondatek: lehena, «sagarrik eta sagardoak Hernanin eta eskualdean izan duten garrantziaz jabetzea»; bigarrena, «diziplinen arteko elkarlana sustatzea ikasleek gaia orokorrean har dezaten»; hirugarrena, «gaiak herriko ondare historikoan, toponimian, paisaian eta kulturen eduki duen eta daukan eragina aztertzea»; laugarrena, «gaur arte izandako bilakera eta etorkizunera begira ginditu beharreko erronkak ezagutzera», eta azkena, «herriko Sagardoaren Egunean, hots, urtarrilaren 22an, parte hartzea, lehenengo hiru hilabete egindako lanak plazaratu».

«Jipinitako helburuak betetzeko ahalegin guztiak egin ditugu», esan du Artelatzeoak. Dena den, proiektuaren ebaluazio zehatza egiteko goiz dela esan du. «Aurtengo esperientzia lehena izan da eta etorriko direnak hobetzeko balioko digulakoan gaude», dio Artelatzeoak. Esaterako, urtarril bukaeran ospatuko den Txotx Eguna dela eta, Udala parte-hartze zuzenaren aldeko azaldu da. Alabaina, irakasleak beldur dira ikasleek alkoholarekin arazoak izango ote dituzten. Hala, «ikasleek nahiago dute astegunean egitea aurtengo ekitaldia», esan du Gondatek. Aurreneko esperientzia honen balorazioa egitean gorabehera hauek guztiak aztertuko dituztela gogorarazi du.

Ikastaroa emateko «metodologia parte-hartzailean» oinarritu direla azaldu du Artelatzeoak. «Horretarako, ikus-entzunezko materialez baliatu gara eta Power Point bat egin dugu irakasle zein ikasleekin gaia gelan tratatzeko. Hori gelan eman dugu, irteeren aurretik. Bestalde, Hernaniko Erenozu auzoan dagoen sagardotegi batean izan gara. Han, antzinako dolarea ezagutu eta gaur egungo dolarearekin alderatu genuen, eta sagarretik sagardorainoko prozesua ikusteko aukera izan dugu. Bisitan, sagarra prentsatu ondoren lortutako lehen muztioa dastatzeko aukera ere izan zuten ikasleek». Horretaz gain, «sagastiek behar duten zainketa tailerra egin dugu; urtaro bakoitzean eginkizun zehatza behar baitute sagastiek. Sagarrondoak kimatzen ikasi dute ikastaldeen, Manu Iradi herriko



GUSTURA ◀ Adi-adi egoten dira gaztetxoak, jakin-minez. ION URBE / ARGAZKI PRESS

lorazainaren eskutik». Azken saioa hilaren amaieran egin nahi dituela esan du Gondatek: «Proiektua txotx garaia hastean amaituko da eta jolasean ospatuko dugu ikasitako guziaz».

Ikasunitatea, urtaroka

Sagarrari eta sagardoari buruzko ikasunitatea urtaroka antolatu dute. Izan ere, urtaro bakoitzean oso egoera desberdinean

egoten dira sagarra, sagarrondo eta sagardo, eta, hala, ikastaroaren gaiak eraldatuz doaz. Udaberrian hasten da zikloa, sagarrondoak kimuak ireki eta hostoak zein loreak sortzen di-

renean. «Garai honetan, ikuspegi historikoa landu dugu, hau da, euskal sagardoaren sorrera aztertuko dugu. Bestalde, lorearen atalak, polinizazioa eta eragileak... ikasi ditugu», argitu du Gondatek.

«Udan, lorea fruitu bihurtzen da eta ikasleak sagar motak desberdindu eta sailkatzeko ahaleginak egin dituzte: mahaiko sagarra, sagardorako sagarra... Gainera, barietateak desberdintzen ikasi dute. Eta sagarra biltzeko erabilitako tresneria nola erabiltzen den ikusteko aukera izan dute; besteak beste, kizkia, saskia, zakua, gurdia...

«Udazkenean, berriz, sagarraren bilketa eta lanketa prozesuan esku hartu dugu: sagarretik sagarrondorainoko prozesuaren jarraipena egin dugu, hartidura prozesua ikusi dugu, dolarea eta upategiak ezagutu ditugu.

«Neguan, sagardoa dastatzeko prest dago, beraz, sagardotegietan sagardoa upeletik zuzenean hartzea eta sagardoaren botilatze lana aztertuko dugu. Sagardotegiek herriari eskaintzen dizkioten gauza onak eta txarrak eztabaidatu ditugu. Adibidez, ohitura, festa, zikinkeria, alkoholismoa...», azaldu du Gondatek.

Artelatzen ibilbidea

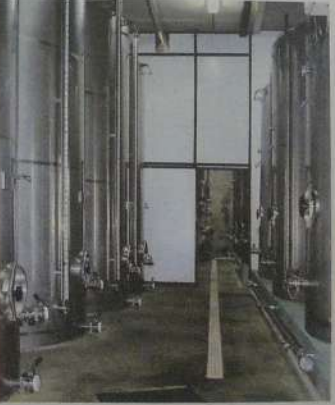
Hamabi ikasturte daramatzate herriko *Hi! Hernanin eta Ingurumena!* proiektua garatzen eta bertan ingurumen hezkuntzari buruzko programa dinamizatzen dute. Lehen Hezkuntzako ikasleentzat da eta ura, landareta eta hondakinak dira jorratzen diren gaiak, Gondatek azpimarratu duenez. Hiru gai hauek ardatz harturik, herriko errealitatea aztertu gura dute.

«Oraingoan, gaia sagarra eta sagardoa izanik, aproposagoa iruditu zitzaigun Bigarren Hezkuntzako ikasle taldeei eskaintzea. Gure proiektuko zeregin nagusia herriko baliabideak ezagutaraztea eta jarduera parte-hartzaileak garatzea da», zehaztu du Artelatzeoak. Horretan ari dira eta horretan jarraituko dute lanean geroago ere. Aurrera, bai!



GAZTANAGA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa z/g
Irurain baserria
20140 ANDOAIN
(Gipuzkoa)



Tel.: 943 59 19 68

BERRIA

SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA

**SAGARDO BOTILAKO
HONDARRA GARBITZEA**

Errekatzo plaza, 5-6 • 20115 ASTIGARRAGA
Tel./ faxa: 943 55 56 51 • 609 428 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista gara

Errekatzo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

Abian da Astigarragako Sagardo Etxea

*Sagardun patzuergoak Astigarragako erdigunea
hautatu du Sagardo Etxe berria egiteko*



DOLAREA ♦ Dolare neolitikoa jarri nahi dute Magenta 3 gunean. Argazkian, Gamiozarreko dolarea. JOAQUIN

♦ Sagardo Etxea egiteko proiektua eraikitzeaz dago. Sagardun Patzuergoak Astigarragako erdigune historikoa hautatu du Sagardo Etxe berria egiteko. Hain justu, kultur etxearen ondoan. Eraikin berriak hiru solairu eta 1.500 m² erabilgarri izango dituela aurreikusi dute. Proiektuaren helbururik beilena sagasti didaktiko bat lantzea da, eta bertan, bisitaldi gidatuak antolatu asmo dituzte. Horretaz gain, interpretazio zentro bat prestatuko dute.

Sagardun Partzuergoak bultzaturiko proiektua bada ere, erakina Sagarlan SL eta Sagarteka SLren artean egingo dute. Hilabete honetan bertan hasiko dira eraikitze lanak egiten eta apiril aldera amaiturik egon behar duela aipatu du Joxe Mari Alberro Sagarduneko kideak. Astigarragako Udalak eta Eusko Jaurlaritzak diruz lagunduriko proiektua da.

Kultur etxearen ondoan dagoen lur sail publikoan eraikiko dute, eta biztanleria sagarraren kulturara eta sagarretik eratorritako produktueta (hala nola, sagardoa, zukuua, irasagar gozoa...) hurbiltzeko ahalegina egingo

dute. Gainera, sagarra eraldatzeko erabiltzen diren Euskal Herriko sagar moten bilduma eskaini nahi dute; era berean, sagargintzaren historian erabilitako hainbat tresneria eta sistema ikusgai egongo dira.

Egitasmoak lau ardatz

Sagardo Etxeak lau ardatz nagusi izango ditu: kulturala, pedagogikoa, hezitzailea eta turistikoa. Lehenik eta behin, ekimen kulturala izango da; izan ere, sagardoa Astigarragako ohitura eta festan esku hartzen du. Herriko ondarearen zati bat da, alegia. Eta ezin daiteke ulertu dauden sagar bariatateak, sagarrak zaintzeko modua, jatorria, landarekin duen lotura, herriko sagardogile eta dolarengatik ez bada.

Bigarrenez, pedagogikoa izan asmo du; sagarraren ezaugarriak, euren zainketa eta eraldaketa (sagardoa, muztioa...) eta abar modu didaktikoan azalduko baitira. Helduak eta haurrek, taldeak eta eskolak ikusi eta entzuteaz gain, bertan esku hartu, ukitu, dastatu eta hamaika kontu ikertzeko aukera izango dute. Leuku bizia izango da, ikasi eta espe-

rientziak partekatzeko egokia.

Hirugarrenoz, hezitzailea izan gura du; proiektuaren ezaugarrietariko bat lur sail batean sagargintzan erabiltzen diren formakuntza sistemak ikusteko parada izango da, antzinakoenetik hasita aurreratueneraino. Hala, sagargintzan norbere ezaugutzat aberastu nahi duenak aukera izango du.

Azkenik, turistikoa izango da; Astigarraga herriak kokaleku estrategikoa baitu —Donostiatik eta Hernanitik gertu—. Beraz, inguruko ohitura eta gastronomia ezagutzera datorrenarentzat bisita interesgarria izan daiteke Sagardo Etxea.

Asmoak

Egitasmo honekin, herriaren irudia indartuko dutelakoan daude Sagarduneko kideak, eta baita sagar, dolare eta sagardoren kulturari lotu ere. Horretaz gain, ekologia errespetatzen duen herriaren irudia zabaldu nahi dute; hirigintza eta naturak bat egingo duen gunea bultzatuko omen dute. Horretaz gain, Euskal Herriko gazteek antzinako usadioaren berri izan dezaten

TOLARE-SAGARDOTEGIA

JATORRIKO SAGARDUA

EULA
URNIETA

• Urarrilaren 20tik, ostirala, irekita.
• Asteartetik larunbatera gauetz
• Larunbata eta jai eguerditan ere irekita

943 55 27 44
AITOR
IGUARAN

TOLARE

Olaizola
SAGARDO NATURALA

URTARRILETIK AURRERA IREKITA

Osiñaga Auza - Móvil 690 698 484 - HERNANI (Gipuzkoa)

*Sagardo botila
urte osoan salgai*

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

© 943 55 58 46 - 616 287 867
Ixabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI



SAGASTIA Ⓢ Sagasti pedagogikoa landatuko dute eta Euskal Herriko sagar motak erakutsiko dituzte. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

garru dute, eta gizakiaren eta sagarrondoaren arteko harremana sustatzeko interpretazio zentro bat osatu nahi dute. Bertan, museo interaktiboa egingo dute, eta sagardogintzaren alde tekniko eta sozio-kulturalari buruzko informazio ludikoa eskaini. Besteak beste, lehengaia, sagarra prozesatzeko sistemak, sagardoaren botilartzeara eta merkaturatzea, eta abar. Gainera, sagardoteka bat jartzeko asmoa dute, sagarretik eratorritako hainbat eta hainbat edari barietate dastatzeko aukera eskainiko duen gunea. Alpatutakoarekin, Astigarragara datorrenak izango du zer ikusi eta zer egin herriatik atera gabe.

Sagasti pedagogikoa

Lehen aipatu bezala, sagasti pedagogikoa landatzekotan daude. Sagastian, Euskal Herriko barietateak jarriko dituzte, eta historian zehar nola landatu izan den aurkeztuko dute.

EGITASMOA

Sagarraren kultura eta lortutako produktuak hobeto ezagutzeko ahalegina egingo dute

Sagastia landatuko den lur saila iparrera begira dago, eta hori kontuan hartu beharko da; dena den, ez da oztopo izango; ezaugarri edafologikoak eta bertan dauden udare eta sagarrondoak ikusita esan baitaiteke lur sailak betetzen dituela gutxieneko baldintza agronomikoak.

Lur saila hainbat gunetan zatiturik egongo da. Bakoitzean barietate ezberdinak eta landatzeko hainbat modu landuko dituzte, klasikoenetik hasita aurreratueneraino. Gune horiek edukiko dituzten ezaugarri bereziak direla medio, sagastiaren mantentzea espezializatua izango da. Hau da, kimatzeak gunearen

araberakoak izango dira, baita izurrite eta gaixotasunen kontrola ere. Ongarritzeak garapeneraren beharrei eta frutifikazioari erantzungo dio.

GUNEAK: Ⓢ

GUNE HORIA: Euskal Herriko sagardo sagar barietateen bilduma bat osatzea da helburua. Landareek fruitua lehenbailehen eman dezaten, txertaka ahulean landatuko dituzte; mota bakoitzeko zuhaitz bana landatzeko asmo dago. Landare kopurua: 60 Landareen forma: erdiko ardatzean adar guztiak okerturik. Fruitua azkar eta urtero emateko formarik egokiena. Arbolak 3,5 m luze eta 2,5 m zabal izango dira.

GUNE BERDEA: Betidanik ezagutu ditugun sagarrondoak landatuko dituzte. Bertan dagoen sagarrondo bat eta udare bat

mantentzea proposatzen dute. 7 arbolak forma hartua duten landare erraldoiak izango dira, gutxienez 15 urtekoak. Zepeioiarekin birlandatuak izango dira. 15 arbolak 3 urtekoak izango dira, bakoitza tutore batekin eta birtxertatuak izango dira.

Landare kopurua: 22
Landareen forma: ontzian.

GUNE GORRIA: Asmatu berria den hesi forman bost landare ilara landatuko dituzte. Arbola-formazio berriaz gain, sagarrondoetan egin daitezkeen txerto bilduma bat egitea proposatzen da. Landare kopurua: 66 Landareen forma: hesian. 3,0 m luze eta 0,80 m zabal.

GUNE URDINA: Txertaketaren garrantzia eta balioa erakusteko eta praktikatzeko baratzeara. Hainbat txertaketa mota egin ahal izango dira urtean zehar.

GUNE ARROSA: Eremu honetarako, 25 arbola erraldoi landatzea proposatu dute, MM 106 txertakan. Forma hartutako arbolak izango dira, eta zepeioan birlandatuak. Gutxienez 10 urtekoak izango dira. Bakoitzak tutore bat eramango du. Landare kopurua: 37

MAGENTA 1 GUNEA: Asmoa leku libre bat uztea da, eta egin daitezkeen aktibitateak begiratzeara.

MAGENTA 2 GUNEA: Hemen, lurzorua bizitzaz azaltzea da helburua. Beira baten bitartez, arbola baten sustraia nola gartzatzen den eta hor zelan fauna azaltzen den fikusi ahal izango dugu.

MAGENTA 3 GUNEA: Gune honetan, dolare neolitikoa jarriko dute, bertan dauden bi arbolaren enborrak aprobetxatuz.

Txotx garaietan zatoz urnietara!



Urnietako Udala



102 Meaka auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130
www.olasagardotegia.com

- Klimatizaturia
- Bertako sagarrekin egina
- Asteburutan egun osoan zabalik
- Egutero arratsaldean irekita

OTEGI

TOLARE - SAGARDOTEGIA



**TXOTX
DENBORALDIA
URTARRILEAN
HASIKO DA**

Sollaena Baserría
Ilarraltzuetan bidea, 2
☎ 943 36 50 29 - LASARTE-ORIA



OIALVME ZAR SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943 55 29 38
943 33 21 27

igande eta astelehenean izan ezik

ALTZUETA

TOLARE - SAGARDOTEGIA



Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztiako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagarrak guztiak jafuz nahastetik sortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri ditu urtero bezalaxe sagardo berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotx!

**Urtarrilaren
28tik IREKITA**

Tel.: 943 55 15 02 • www.altzuetasagardotegia.com
Altzuetan, 7 - Osinaga Auzoa - Hernani

Zertarako da ona sagardoa?

Edurne Arkauz dietistaren arabera, neurrian hartuz gero, osagai onak ditu sagardoak aparatu kardiobaskularrarentzat



EGARRIA ☉ Probaketarako jende andana biltzen da Sagardo Egunean. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

☉ Sagardoa ez da gaur eguneko edari modernoa. Sagardoak historia luzea dauka atzetik, gauza asko esan izan dira sagardoaren inguruan eta gauza askotarako erabili izan da. Euskal kulturaren sagarrondoak izugarriko garrantzia izan du eta ondare preziatua izan da sagardoa historian. Lehengo euskalduzentzat eguneroko edaria zen, eta otordu guztietan janaria laguntzeko hartzen zuten. Ordaintzeko ere erabiltzen hasi ziren aurrerago eta merkatuan sartzia ere lortu zuten. Sendagai funtzioa ere eman izan zitzaion. Bestalde, zenbait pasarteren arabera, euskal arrantzaleek Ozeano Atlantikoan barna maiz eramán omen zuten sagardoa, eta, barkuetan arrantzale asko eskorbutoarekin gaixotzen ziren arren, euskaldunek, sagardoa dela medio, ez zuten gaixotasun hori hartzen.

Horregatik guztiagatik, hau da, sagarra beraren eta sagardoaren benetako propietate eta onuraz

informatzeko, Edurne Arkauzengana joan gara, dietetikan profesionala, jaki eta edari honen benetako propietateez hitz egiteko.

Sagarra

Sagarra fruitu ezaguna da denontzat, gizakiaren lagun izan da urte luzeetan. Badakigu egiptoarrek ere beren garaian landatzen zutela sagarrondoak, erromatar eta grekoek izugarriko estimua zioten bere ezaugarri terapeutikoengatik. Adan eta Evaren denboretan, fruitu hori jateagatik izan ziren paradisuatik kanporatuak, bekatuaren seinale izan zen, beraz. Egutero, ordea, fruitu horren zaporea sendatzeko ahalmen eta propietate alimentarioei esker ezaguna da denon artean.

Sagarra hori guztia baino gehiago da; fruitu horrek dituen substantzia batzuk direla medio. Giza gorputzari odoleko kolesterola mantentzen laguntzen dio,

hori igo ez dadin, eta estomagu-ko gaixotasunen tratamenduan ere erabilgarria da. Sagarraren zapora atsegin eta freskagarria kontsumitzeko nahikoa ez dela uste dutenentzat eduki dezatela kontuan ondorengoa: Sagarrak C bitamina, E bitamina, potasioa eta burdina ditu.

Sagarrek duten kaloria kopurua nahiko txikia da (55 kaloria 100 gramo sagarragatik) eta duen fruktosa eta azukre kantitateagatik du zapora gozoa. Substantzia horiek poliki-poliki hartzen ditu gorputzak eta odolak duen glukosa maila kontrolatzen laguntzen du; hori gutxi izanez gero, duen zuntza dela medio, aseturik egotearen presioa ematen dio gorputzari eta idorreriarren aurkako ere fruitu egokia da. Modu honetan, argaldu nahi duten pertsonentzat produktu bikaina da.

Fruitu honen benetako bertutea da sagarrak duen pektina kantitate handia. Substantzia

horrek gorputzarentzat onak... propietate ugari ditu; lehe... eta behin, eta aurrerago esan... odoleko kolesterol maila... Bigarrenik, ... kutsaduratik babes... organismoa; beruna, ... eta antzeko metal... desagerrarazten... eta hiriburuko biz... dituzten... substantzia toxikoak... eragiten ditu. Eta... izeneko subs... ura du, horrela, ... aurre egiteko egokia

Sagardoa

Sagarraren zuku hartituak sagardoa egiteko balio du. Alkoholdun edari ezagunenetariko bat da bere leuntasunagatik. Sagardoa sagarraren azukrea hartututakoan sortzen da. Edari horrek, sagarrak bezalaxe, gorputzarentzat oso onuragarriak diren substantzia batzuk ditu, bitamina eta potasioa besteak beste. Potasioa tentsio altuarentzat onuragarria da, jaisten laguntzen baitu, baina, aldi berean, alkohola izatean kontrajarri egiten da, alkoholak tentsioa igotzen baitu. Hala ere, Edurnek azaldu digunaren arabera, aparatu kardiobaskularrarentzat onuragarria da.

Sagarrak dituen C eta E bitaminak dagokienez, gauza bitxi bat gertatzen da. Bitaminak oso onuragarriak dira eta erraztasun handiz galtzen dira. Adibidez, bitamina zuku bat eginez gero, eragintza edan behar da, denbora pisua bat utziz gero bitaminak galitzen baititu. Beraz, sagardoa ere antzeko zerbait gertatzen da; hartxidura prozesuan bitamina horiek galdu egiten dituzte oxidazioagatik. Hala ere, gero bitaminak gehitzen dituzkioten, horiek ez diote onurarik ekarriko gorputzari, iraunarazle funtzioa baitute.

Horretaz gain, sagarrak dituen beste propietate batzuk ere mantendu egiten ditu. *Fitokimikoen* izeneko substantzia batzuk ere baditu, horiek minbizia eta haren zahartzea saihesten



UMOREA Denek edalontzia bete eta topa egiten dute sagardoa hobeki dastatzeko. MADDI SORCIA / BERRIA

dute, eta sistema immunologikoa ere babesten dute, hau da gorputza gaixotasunetatik babesten duen sistema.

Aurreko substantzietan gain, taninoak ere baditu. Tanino hauek astringente eta anti-inflamatorioak dira, eta horiek gorputzean duten eragina ondorengo da: hesteak garbitzen dituzte; oro har digestio aparatuen tratamenduan baliagarria da, estomaguko gaitzentzat egokia, lehen aipatu bezala beherakoari aurre egiteko... Baina sagarra eta sagardoaren beraren propietateak ez dira hor geratzen. Erdi Aroko Europako medikuek lo ezaren tratamendurako ere balio duela esaten omen zuten, beraz lo goxo-goxo egin eta aingerutxoekin amets egiteko ere balio du sagarrak. Edurnek esan zigunaren arabera, edari honek flabonoideak ere baditu, horiek antioxidanteak dira eta kolesterola arterietan lotu ez dadin laguntzen dute; arteriosklerosia ez izateko ona da.

Baina dena ezin da ona izan. Azken finean, sagardoa alkohol-

dun edari bat da eta alkoholak ez dio inoren gorputzari mesederik egiten. Alkoholak eta, beraz, sagardoak ere bai, «kaloria hutsak» ditu, hau da, edari alkoholdunek kaloria asko dituzte, baina ez dute inolako elikagaririk. Adibidez, gurinak ere kaloria ugari ditu, baina, alkoholak ez bezala, horrek gorputzari elikagai asko ematen dizkio.

Beraz, edari honek gure organismoarentzat onuragarriak diren propietate asko ditu, baina kontuz! Sagardoaren gehiegizko kontsumoa, beste edozein gehiegikeria bezala ez da osasuntsua gure gorputzarentzat. Edurne Arkauzek esan digunaren arabera, egunean edalontzi bat hartzea ona da gorputzarentzat; izan ere, sagarraren propietate onak mantentzen ditu, eta kantitate txikian kontsumituz gero, duen alkohol kantitatea ere txikia da.

Esan daiteke ardoaren antzekoa dela sagardoa, kantitate txikian oso propietate onak dituela aparatu kardiobaskularrentzat, baina gehiegikeriak eginez gero, gauza onik ez.

ONURAK
Sagarrak duen 'pektina' substantziak odoleko kolesterola jaisten laguntzen du, besteak beste

TRATAMENDUAK
Erdi Aroko Europako medikuek lo ezaren tratamendurako sagardoak balio zuela aipatzen zuten

KALTEAK
Sagardoa alkoholdun edaria denez, kaloria asko ditu eta ez du elikagaririk; beraz, asko kaltegarria da



ANIZTASUNA Sagardoak ez du adinik. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

SETIEN
SAGARDO NATURALA
943 55 10 14
Gurutzeta-Berri • Oztaran auzoa • URNIETA

MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA
Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • 943 593 964

TOLARE SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA
943 55 03 28
639 053 310
Osinaaga auzoa • Hernani

Asteazkenetik ostiralera gauetz eta larunbatean egun osoz irekita

SAGARDOATEGIA-SIDERERÍA
ERREKA

Erreka auzoa
Tel.: 948 51 06 25
LEITZA (NAFARROA)
(Autobiako Leitzaiko norabideko irteeran gaude)



UXARTE

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA
Tel.: 94 630 88 15

Baserriko oilaskoa
eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan
txotx eran



ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETEGIA



Iturrieta baserria • Arraga auzoa • ARAMAIO
Tel.: 945 445 385 • 605 706 451

TOLARE

URBITARTE

Ergojena auzoa
Tel.: 943 18 01 19
20211 ATAUN

SAGARDOATEGIA

Urtarrilaren 7tik aurrera zabaltzen dugu



aulia
Sagardotegia



Aulia-enea
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa

txotx festa
2006 urtarrilak 13

Afaria 9:00tan 22€

ARITZ SOUND SYSTEM
DUBBIN SALDA
DIATY VINILS
THALAPARTA

TXINDURRI ITURRI

SAGARDOATEGIA
NEKAZALTURISMOA

ITZIAR Tel.: 943 199 389




BILKETA Sagarrondoetako sagarrak biltzen ari dira kizkiarekin. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Sagardoa, antzinako ura

VII. mendea baino lehenagoko idatzietan 'sagar' hitza askotan agertzen da herri honetako abizen eta toponimian

Gaur egun, *sagardoa* eta *sagardotegi* hitzak entzuten ditugunean txotx denboraldia datorkigu burura gehienoi. Garai honetan, Euskal Herriko sagardotegiak jendez lepo egoten dira sagardo berria dastatu nahian. Eta hala, sagardoa sagardotegiaren hormen artean gelditzen den noizbehinkako edaria dirudi.

Alabaina, sagardoak historian izan duen presentzia ez da gaur ezagutzen dugun modukoa izan. Gure aurreko euskaldunontzat sagardoa egunero-egunero, otordu guztietan, janaria laguntzeko erabiltzen zuten edaria izan da.

Ez dago batere garbi nondik eta noiztik ezaguna den sagardoa. Aditu batzuek diotenez, Egipto, Bizantziota eta greziar zibilizazioen garaian sagardoa edatea gustuko zuten. Antza denez, opari edo eskaintza baliotsuak egin behar zirenean, sagarrondoak oparitzen zituzten. Erro-

matarrek nahiago zuten ardoa sagardoa baino. Konkistatutako lurraldeetan ikusi zuten sagardoa egiteko zegoen ohitura eta sendagai gisa erabili zuten. Plinio enperadore erromatarra Asturiasen sartu zenean (23-79 K.o.), sagardoa «bertako edari tipikoa» zela esan omen zuen. Beste hainbat ikertzailek, aldiz, zeltek sagarrekin egiten zuten edarian aurkitu zuten sagardoaren jatorria. Haien arabera, zibilizazio horrek Europan ezagutarazi zuen edaria, baina arabiarak izan ziren garatu eta zabaltu zutenak. Beren nekazaritza sistema aurreratuak erabiliz, sagar klase ezberdinak bul-

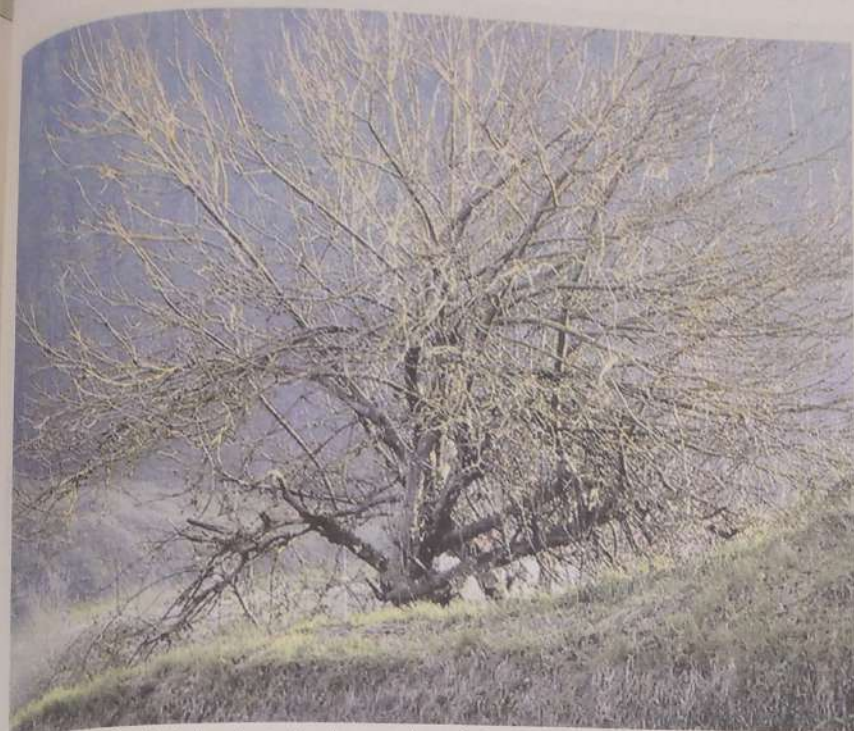
tzatu eta horiek ekoizteko teknikak Europa osora zabaltu zituzten.

Aipatutakoarekin beraz, ezin dugu sagardoaren historia Asturiasera eta Euskal Herrira mugatu, ezta gutxiagorik ere. Sagardoa betidanik, ohitura handiko produktua izan da Atlantiko kostaldeko herrialdeetan, Frantzia, Ingalaterra, Belgika, Irlanda eta Alemanian, batez ere.

Sagardoaren jatorria, zehaztugabea

Euskal Herrian ez dugu sagardoaren inguruko datu zehatzik. Jakin badakigu, ordea, sagarra eta sagarrondoak aspaldidanik ezagutzen ditugula. Izan ere, *sagar* hitza abizenetan eta toponimoetan sarri agertzen da. Jose Uria Irastorza, *Sagardoa* liburaren egilearen arabera, gurean, VII. mendea baino lehenagoko idatzietan agertzen dira *sagar* erroa duten izen eta abizenak.

ARBASOAK
Sagardoa eguneroko otorduak laguntzeko erabiltzen zuten gure aurrekoek



SAGARRONDOA Zuhaitz honek ematen du sagardoa egiteko horren fruitu preziatua. BERRIA

Dokumentaturik dagoen lehen toponimoa *sagarro* hitza da; antza, 129 In Nafarroan agerturako dokumentu batean jasota dago. XIV. mendean geroztik, *sagar* hitzetik datozen izen eta abizenen buruzko erreferentziak ugariak dira. Horrela, 1348. urtean, Azpeitian, *Sagastizabal* izena, 1347an Hernanin *Sagasti* eta Beasainen *Sagastigutxia* ageri dira.

Orain arte gurean aurkitutako zitirik zaharrena 1014koa da eta Luis Mitxelena *Textos arcaicos vascos* liburuan irakur daiteke. Data horretan, Nafarroako Antso Handia Erregeak diploma bat eskaintzen omen dio Leireko Monasterioari; bertan irakur daitezke *sagar* eta *sagardoari* buruzko erreferentzia zenbait.

Kontuak kontu, Euskal Herrian sagardoa ustiatu arren, Asturias izan da sagardogintzan nagusia eta ez produkzioan bakarrik, baita edateko ohituran ere. Historikoki, sagardoa eta sagarrondoak elementu preziatuak izan dira lurralde horretan, eta horretaz gain, hango erregeen edari maiteena izan omen da urte askoan. Herria zorren presiopean edo eskaintza bat egin beharrean zegoenean, sagardoa izaten zen ematekorik balioetsuena.

Historikoki, sagardogintzaren hazkundera erabat loturik dago herriaren egoera ekonomikoarekin. Izan ere, sagardo gehiago kontsumitu da onura ekonomiko garaletan. Hala gertatu zen Asturiasen XII., XIII. eta XVIII. mendeetan.

Idari honentzako urte gogorrenak, XX. mendean, 36ko Gerraren ondorengo urteak izan ziren. Frankoren erregimenak

ASTURIAS Sagardoa hemen ere ustiatu arren, Asturias izan da nagusi sagardogintzan

bere produkzioa eta kontsumoa debekatu egin baitzuten. Ondorioz, izugarri jaitsi zen sagardo kontsumoa eta edariak iraungo ote zuen beldur ziren asko. Baina 80ko hamarkadan, sagarrondoaren eta sagardotegiaren hazkunderarekin sagardozaleak itxaropentsu agertu ziren etorkizunari begira.

Sagarrondoak babesturik

Euskal Foru eta ordenantza legeetan pasadizo bitxiak eta ugariak azaltzen dira sagarrondo eta sagardoari buruz. Izan ere, foruek sagarrondoak babesten zuten eta isunak eta zigorrak ezartzen zizkieten sagastietan kalteak egiten zituenari. Sagarrondoak babesteko lehen arau idatzia, Lapurdin jasotakoa da, 1189koa, eta horren arabera, edozein animaliak debekaturik zeukan sagastietan sartzea eta sagarrak lapurtzen zituenari zigorra ezartzen zituen. 1457. urtean, Gipuzkoako eta Bizkaiko ordenantzaren arabera, bost sagarrondo moztu edo suntsituz gero, heriotza zigorra ezartzen zitzaion gaizkileari. 1587an, Hernaniko ordenantzaren esanetan, ahuntzaren bat sagastian sartuz gero, jabeak 24 marabedi ordaindu behar zituen, eta zigorra bi halako zen hori gauzez gertatuz gero. Bitxikeria bezala,

aipatu gabe ezin daiteke-utzi Gipuzkoako Foruan suteei buruzko kapituluaren irakur daitekeena: «Sutea izan eta ur falta gertatuz gero, ardoa eta sagardoa sua itzaltzeko erabiltzea onartzen da, baita etxeak botatzea ere, kalte-ordaina beharrezkoa balitz ere». Dokumentu horiek guztiek garai hartan sagardoak zeresana eduki zuela frogatzen dute.

Artoarekin, sagastiak gutxitu

XVII. mendetik aurrera, sorotan artoa lantzen hastearekin batera, Euskal Herriko sagastiak urritu ziren. Izan ere, artasorok sagastiak ordezkatu zituzten, batik batik barrialdeko herrietan.

Horretaz gain, Arabako eta Nafarroako ardoa egiteko ohitura Euskal Herri osora hedatzen da, sagardoaren kaltetan. Gainera, lan gogorrek egiteko, ardoak sagardoak baino indar gehiago ematen zuelako ustea zabaldu zen baserriarren artean. Pitinka-pitinka sagastiak artasoro eta mahasti bihurtu ziren eta azkenean, neurri txikian, familiaren kontsumorako erabili zen XX. menderarte.

80ko hamarkadaz geroztik, sagardotegiak berriro ere modan jarri dira, batik batik Gipuzkoan. Txotx denboraldian sagardotegietara jende andana hurbiltzen da, baina, hortik kanpora eguneroko bizitzan sagardoak ez dauka euren egileek nahiko luketen presentziarik.

Hori da egun sagardogileen apustua. Botilako sagardoa bultzatu nahi dute eta edonon eta edonoz kontsumitzeko egokia dela agertu nahi dute.

**Jatetxea
Sagardotegia**

943 88 77 26
ALTZAGA

TXIMISTA
sagardotegia

www.ordizia.net/tximista

Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua

943 88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA

**ERROTA
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA**

«Gauza asko ikusteko
eta onena bazkaltzeko
edukiko duzun
leku xarmangarria»

Errotaren bidea
AGOITZ - Nafarroa

Erreserbak egiteko:
948 33 63 02

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

**Sagardo garaiak
txotxetik**

Urte osoan, gosari,
bazkari eta afariak
astetehenetan izan ezik

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81

Tajonar kalea, 29 • IRUÑA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07

sagardoa **elkarrizketa**

Gurutzeta txapeldun

Gipuzkoako Foru Aldundiaren IV. Sagardo Lehiaketan sarituak dira Astigarragako sagardotegikoak

☉ Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa joan den urteko ekainean ospatu bazen ere, garai honetan berreskuratuko du esangura. Aurki, 2005eko uzta zerbitzatzeari ekingo diote sagardotegiak.

Lehiaketa horren helburu beilena botilartutako sagardoaren kalitatea aztertzea eta hau saritzea dira. Joan den urteko uztan, Astigarragako Gurutzeta izan zen txapeldun, eta harekin batera finalera heldu zirenak hauek izan ziren: Usurbilgo Urdaira, Zeraingo Otatza, Ikaztegiako Begiristain, Andoaingo Gaztañaga eta Irungo Ola.

Azpimarratzekoa da txapelketak sagardogileen artean eduki zuen harrera ona; izan ere, inoiz baino partaide gehiago bildu baitzen deialdira; 28 sagardo ekizleku esku hartu zuten, orain dela bi urte baino zazpi gehiago. Lehiaketan esku hartzeko, botilatzaile errolda agiria eta Gipuzkoan kokatutako sagardo ekizleia izatea derrigorrezkoak dira.

Astigarragako Ergobia auzoan dago Gurutzeta baserria, eta XIX. mendeaz geroztik sagardogintzan aritu da.

XX. mende hasieran Joxemari Urreaga buru-belarri sartu zen Gurutzetan. Orain ehun urtetik honaino, etenik gabeko jarduna izan du sagardotegiak; familiak belaunaldiz belaunaldi ohitura zaharrari eutsi baitio.

1979. urtetik aurrera, Jose Goñi Urreagak bere gain hartu zuen sagardotegia. Makina bat eraldaketa egin zuen bertan: dolare be-

rriak jarri, sagardotegi berria eraiki eta lana mekanizatu. Horrekin guztiarekin, eraikin berria erabat modernizatu zuen.

1989. urtean, Jose Goñiren semeak, Jose Angel Goñik sagardotegiaren ardura hartu zuen eta ordura arte familia giroko jarduera hori guztiz profesionalizatzeko ahaleginak egin zituen. Besteak beste, altzairuzko upel herdoilgaitzak jarri eta hartzidura kontrolatzeko teknika berriak erabiltzen hasi zen.



TOPA ☉ Jose Angel Goñik topa egin du lortutako lehen postuarengatik. JON URBE/ ARGAZKI PRESS

JOSE ANGEL GOÑI **Gurtzetako sagardogilea**

«Kalitatezko sagardoa egiteko eskarmentua behar da»

batez ere haragi eta arrainarekin.

2004ko uztarekin irabazi zenuen txapelketa. Zer moduzkoa espero duzue 2005ekoa? ☉ Aurten zerbitzatuko ditugun sagarrak, batik batik, kanpokoak dira. Irakina azkarra izan da eta lehor puntua ondo hasi du eta *tanino* izeneko sagarraren substantziaz ongi horniturik dago. Itxura ona dauka.

Ate joka dugu sagardotegi denboraldia. Sagardoa dastatzeko gomendio batzuk? ☉ Sagardoa fresko zerbitzatu behar da, 10-12 gradutara, sekula ere ez hotza. Edalontzia ez da asko bete behar, hiru hartzan altueran betetzea nahikoa da, eta bete ondoren, berehala edan.

Lehiaketa irabazteak ate berriak ireki al dizkizue? Izen ona eman al dio Gurtzetari? ☉ Horrelako txapelketa irabaztea ondo dator beti, sagardotegiaren izena indartzen baitu. Kontuan hartu behar da Gipuzkoan egiten den lehiaketarik serioena dela; guk, behintzat, ez dugu huts egiten; lehiaketa honetara urtero-urtero aurkeztu baikara.

Non biltzen dituzue sagra-

rrak? ☉ Txapelketa irabazi genueneko sagar uztaren laurdena bertakoa zen eta gainerakoa Britainiatik eta Normandiatik ekarri genuen. Beste urtetan, Galiziatik ere ekarri izan dugu.

Zein da sagardo ona egiteko sekretua? ☉ Ez dut uste sekretu handirik dagoenik. Eskarmentua eta esperientzia handia behar da kalitatezko sagardoa egin ahal izateko. Guk gaztetatik etxean ikasi dugu sagardotegia

aurrera eramaten eta sagarra lantzen. Beraz, etxean ikasitakoa eta urte urte hartzen den esperientzia garrantzitsuak dira sagardo ona egiteko.

Nola deskribatuko zenuke egiten duzuen sagardoa? ☉ Gure sagardoa, sagardo natural bizia da, hori kolore distiraduna eta sagar usain gozua duena. Zapora orekatua eta fruta gustua uzten du ahoan. Edozein janariarekin batera edateko egokia da,



Hernaniko Udala

Sagardoa ta bizimodua gazi, gozo eta gezamin mama goxua puntu-puntu orain geronek irakin lagun, familia, enpresa, eskola egin txox lasai denakin urteberria non gozatua izango dezu Hernanin.

(Jexux M^a Irazu)