

SAGARDO ONA DASTATU ARABAN

Sagardo ederraz, jaki bikainez eta giro atseginaz goza daiteke Arabako Iturrieta, Trebiñu eta Kuartango sagardotegietan.

Arabako txotx garala zabalik dago, Azkar-tzako Trebiñu sagardotegian urtarilaren 12an egin den ekitaldiarekin, eta Arabako sagardotegiek ateak ireki dituzte jadanik: Trebiñuk berak, Aramaio Iturrietak eta Zuhatsu Kuartangoko Kuartan-gok.

Sagardotegi menu gozoa eskaintzeaz gain, bisita gidatuak antolatzen dituzte, sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua erakusteko.

ITURRIETA

Aramaio Iturrieta sagardotegian pozik dira 2022ko sagar uz-tarekin ekoitzi duten sagardoarekin, nahiz eta sagar uzta txikia izan, Juanjo Peciña arduradunak azaldu duenez: «Kopuru aldetik, sagar uzta oso txikia izan da; litro gutxiago egin ditugu. Sagarrak erosi behar izan ditugu hemen, Araban».

Sagardo ona ekoitzi dute. «Eboluzio etengabe batean dago, baina oraingoz dastatzen ari gare-na ondo dago, itxura polita du. Gustura eta erraz edateko sagardoa da. Ea jendeak zer esaten duen, baina guretzat kalitate oneko sagardoa da. Pozik gaude, nahiz eta uzta txikia izan».

Sagardotegira joateko autobus zerbitzua eskaintzen dute. «Gero eta jende gehiago eskatzen du autobusa. Gasteiztik etortzeko, bereziki, urte dezentetara martzaguz autobus zerbitzua erabiltzen sagardotegi garaian. Arabako beste herri batzuetatik, eta Bizkaitik eta Gipuzkoatik ere, antola daiteke daiteke autobusa, baina hori aurretik zehaztu behar da, gurekin hitz eginda».

Arabian gero eta ohitura handiagoa dago otorduak sagardotegietan egiteko, Peciñak baleztatu duenez. «Jendea gogoz dago sagardotegian otorduak egiteko. Abendua hasi baino lehen, jadanik jende ugari enkarguak jasoa genituen. Gainerako sagardotegietan bezala, abendurako jadanik erreserba asko eginak genituen».

Sagardo naturalaz gain, Iturri-



Txotx egiten, Trebiñu sagardotegian. ARABAKO HITZA



Juanjo Peciña, sagardoa dastatzen, Iturrieta sagardotegian. JAIKO FONTANEDA / FORO

«Pozik gaude ekoitzi dugun sagardoarekin. Gustura eta erraz edateko sagardoa da, kalitate onekoa»

JUANJO PECIÑA

Iturrieta sagardotegiko arduraduna

«Urte berezia izan da: bero handia, ur gutxi; hori dela eta, sagar uzta ez da izan normala, baina uzta ona lortu dugu»

KOLDO MARKINEZ

Trebiñu sagardotegiko arduraduna

«Alaba sagardoa mugari bat izan da, Arabako sagardo bat egin baitugu. Urratsak egin jarraituko dugu»

BENITO PECIÑA

Kuartango sagardotegiko arduraduna

tan sagar zukua eta sagardo aparduna ere ekoitzen dituzte, modu ekologikoan. Bigarren urtea da sagardo aparduna egiten dutela. Horrez gain, Sagezia proiektuan aritu da Iturrieta sagardotegia, Hernaniko (Gipuzkoa) Iparragire eta Irungo (Gipuzkoa) Oñe sagardotegietan, Juan Zuriarrain enologoarekin eta Leartiker zentro teknologikoarekin. «Iaz, elkarlanean, produktu batzuk ekoitzi genituen, proiektu moduan. Aurten, sagarra eta ezia duten lau produktuekin frogak egin ditugu, eta horietako bi ekoitzi ditugu: Sagezia, sagardoa eztiarekin aromatizatua, eta Sagezia aparduna, sagardo aparduna eztiarekin».

Azplimarragarria da Iturrieta sagardotegian sagardondoak landatzen ari direla. «Iaz sagar batzuk jaso genituen duela hiru urte landatu genituen sagardonetatik. Aipagarria da sagardondo gehiago ditugula, sagasti hektarea gehiago».

Iturrieta sagardotegian (www.iturrieta.eus) otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita gidatu bat prestatzeko edo autobusa zerbitzua erabili ahal izateko, telefonoz dei daiteke 685-72 15 93 edo 945-44 53 85 zenbakira, edo mezu bat bidali info@iturrieta.eus helbide elektronikora.

TREBIÑU

Askartzako Trebiñu sagardotegian gustura daude 2022ko sagar uzta bildutakoarekin eta sagar horiekin ekoitzi duten sagardoarekin, Koldo Markinez arduradunak esan duenez: «Urte berezia izan da: bero handia, ur gutxi. Hori dela eta, sagar uzta ez da izan normala, baina uzta ona lortu dugu. Beroagatik, sagar batzuk txikiak izan dira, baina sagar piloa jaso dugu. Proiektu hori guretzat».

Sagardo «ona» egin dute: «Orain dastatuko dugu, baina parametroak oso onak dira. Aurreko urteko sagardoak baino gradu gehiago ditu, iaz egin nuen beroagatik».

Sagardo naturalaz gain, sagar zukua eta Ulanzo izeneko produktua ekoitzen dute: sagardo berezi bat, garagardoaren antze-

koa, botila txikietan. Ulanzo da Trebiñu sagardotegiaren lursailik handiena, eta horregatik jarri diote izen hori.

Sagardotegira joateko, autobus zerbitzua erabil daiteke. «Gasteiztik, normalean, baina Mirandatik eta beste herri batzuetatik ere bai. Batzuk menditik etortzen dira, eta autobusean bueltatzen dira».

Trebiñu sagardotegian (www.trebinu.com) otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita gidatu bat egiteko edo autobus zerbitzua erabiltzeko, telefono zenbaki hauetako batera deitu behar da: 945-24 48 52 edo 657-73 65 99.

KUARTANGO

Zuhatsu Kuartangoko Kuartango sagardotegian ere pozik daude ekoizti duten sagardoarekin, nahiz eta ekoizpen txikia izan. «Sagardoaren kalitatea oso ona da. Sagardo ederrak dira, gortuz handikoak. Aurten, ekoizpena txikia izan da, eta, batez ere, irregularra. Arabako beste sagardogile batzuek sagar gehiago izan dituzte, baina guk sagar gutxi izan dugu. Toki bakoitzaren ara-



Alaba Euskal Sagardoaren aurkezpena, Kuartango sagardotegian. EUSKAL SAGARDOA

bera izan da», Benito Pecina arduradunaren hitzetan.

Kuartango sagardotegian, enoturismoaren arloan ere lan egiten ari dira. «Bisita gidatuak eta sola-

saldiak egiten ditugu. Dastatzek ere bai, jakiekin uztartuak, dastamen tailerrak sagardo mota berriekin, sagardo lupuludunarekin, Su Sagardoarekin, sagar-

doa limolarekin... Horrela, produktu horiek ezagutarazten ditugu. Bisita gidatuetan, upategia erakusten dugu, eta sagardoa nola egiten den».

Abenduaren 23an, Alaba Euskal Sagardoa aurkeztu zuten. Arabako lau sagar motarekin egina da: greñas, udare sagarra, moctas eta quesica sagar motekin, hain zuzen. «Euskal Sagardoa sor-markaren barruan Arabako sei sagar mota daude, eta horietako laurekin lortu dugu Alaba sagardoa egitea, azken bi urtetan azterketak, analitikalak eta frogak egin ondoren».

Aurtengo sagardotegi garairako animatuta daude. «Lan handia da, eta ilusio handia daukagu. Alaba sagardoa atera dugunean, jende ugari galdetu digu sagar mota horiek ematen dituzten sagardondoak landatzearen inguruan. Alaba sagardoa mugarri bat izan da, Arabako sagardo bat egin dugulako, eta hortik aurrera urrats gehiago egiten jarraituko dugu».

Kuartango sagardotegian (www.kuartangosagardotegia.com) otordu bat egiteko, bisita edo dastatze bat antolatzeko, edo autobus zerbitzua erabiltzeko 699-74 77 30 telefono zenbakira deitu behar da, edo mezu bat bidali kuartangosagardotegia@gmail.com helbide elektronikora.

TXOTX egin Arabako sagardotegietan!

Autobus zerbitzua hiru sagardotegi hauetara



TREBIÑU
sagardotegia



Askariz (Trebiñu)
www.trebinu.com

945 24 48 52 - 657 73 65 99



ITURRIETA
SAGARDOTEGIA



Bº Arraga, 2 / Aramaio
© 945 44 53 85 / 685 72 15 93
www.iturrieta.eus
info@iturrieta.eus



Kuartango
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
t.699 747 730 - 945 362 683