



REZOLA
SAGARDOTEGIA
Urte osoa irekita
943-65 66 37 • e-posta: rezolasagardotegia@euzkalerria.org



OLA
SAGARDOTEGIA
102 Meaka auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943-62 31 30
www.olasagardotegia.com

- Klimatizatur
- Bertako sagarekin egina
- Asteburutan egun osoan zabalik
- Egutero arratsaldean irekita



GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik
Sagardotegia
BITTOR LIZEAGA
Gartziategi Baserría - Tf.: 943-46 96 74 - ASTIGARRAGA



ARRATZAIN **TOLARE**
SAGARDOTEGIA
Egutero irekita
www.sagardotegiaarratzain.com
info@sagardotegiaarratzain.com
Arratzain Zahar Baserría • Tel.: 943-36 66 63
20170 USURBIL



ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA
Sagardo garaietan
txotxetik
Urte osoan, gosari,
bazkari eta afariak
astaldunetan ban ezkiz
Ozteran bailara
URNIETA
Tel.: 943-55 69 81
www.elutxeta.com



IRABAZLEA. Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegi irabazi zuen txapelketa. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

SAGARDO OREKATUENA IRABAZLE

2009ko Jatorrizko Botilako Sagardo Lehiaketako irabazlea Oiarbideko Sebastian Zabalegi izan zen.

Sagardogintza ez da soilik sagardoa egitea eta txotx garai. Sagardogileek urte osoan izaten dute zeregina. Sagardo ona egitea ezinbestekoa da, ororen oinarria. Funtsa hordagoen arren, lana ez da soilik zukua egitea. Sagardogile asko dago Euskal Herrian zehar, eta horiek elkarren artean bereizi behar izaten dute, sagardozealek euren etxeetara era-

kartzeko. Bezeroak erakartzeko, lehiaketetan irabazle ateratzeko garrantzia hartzen du. Zenbat eta sari gehiago, zenbat eta sagardo hobea, orduan eta jende gehiago.

Horren garrantzitsuak bihurtu daitezkeen sari horien eredu argietako bat Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen Jatorrizko Botilako Sagardo Lehiaketa da. 2009an, zehazki, VIII.a egin zen. Finala ekainaren 6an jokatu zen, Do-

nostiako Euskal Gastronomía Elkarteak, eta, ohiturari jarraituz, diploma banaketa Igartubeitu base-rri museoan izan zen. Azken lehiaketako irabazlea, 77 punturekin, Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegi izan zen. Bigarrena, berriaz, Usurbilgo Urdairu sagardotegiko Patxi Azkonabietak, eta brontzeko saria Saizarko Napoleon Lertxundi usurbildarrak irabazi zuen. Lehenengo hiru postuetan gelditu izanaren izen onaz gain, sari ekonomikoa ere jaso zuten irabazleek: 2.250, 1.500 eta 750 euro, hurrenez hurren.

Iazko lehiaketan, guztira 32 sagardogilek hartu zuten parte, eta Gipuzkoako hamazpi herri ordezkatu zituzten. Hauek izan ziren lehiakideak: Astigarragatik 7, Hernanitik 6, Usurbildik 3, Urnietatik 3, Donostiatik 2 eta Abaltzisketa, Aduna, Aia, Andoain, Ataun, Irun, Ikaztegieta, Oiarzun, Tolosa, Zarautz eta Zeraindik baina.

Botilako sagardo lehiaketa honetan, edozeinek parte hartzeko



Olagi
Jatetxea
Sagardotegia
943 88 77 26
ALTZAGA



TXIMISTA
Sagardotegia
Sagardotegiko menua
Egutero menua
Aukerako menua
943-38 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA
www.ordizia.net/tximista

eskubidea du, betiere Gipuzkoako Foru Aldundiak zehazten dituen ezaugarriak betetzen baldin badira. Rafael Uribarren Landa Ingurunearen Garapeneko diputatuak esandakoaren arabera, lehiaketa hau sagardo naturalaren ekoizleentzat bakarrik da. Ondorioz, osagai kimikoek ez dute lekurik hemen.

Aipatutako xehetasun honi lekukotasuna zehazten edo mugatzen duen ezaugarria gehitu behar zaio. «Sagardoaren lehiaketa honetan parte hartu ahal izateko, lehenik, lehiakidearen sagardotegiak Gipuzkoan kokatuta egon behar du; bigarrenik, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industriaren Erroldan izana emanda egon behar du; eta azkenik, botilaratze erregistroa eduki behar du», zehaztu du Uribarrenek.

Sagardotegiaren tamainak ere zehazten dauka parte hartzeko aukera. 200.000 litro ekoizten dituztenek gutxienez bost upel beteak izan behar dituzte, eta gutxiago ekoizten dutenek, aldiz, hiru. Sagardogile bakoitzak bere upeletatik lehiaketara zeintzuk eramango dituen adierazi beharko du, eta horietatik bat aukeratzeko da, zozketa bidez. Aukeratuak gogoratu behar du zuzenean epaimahaiak, eta horixe aztertzen eta baloratzen da.

Irabazlea

Ezaugarri horiek guztiak beteta aurkeztu zen iaz Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegi. Parte-hartzearekin konformatu ez, eta zuzenean irabazi egin zuen. Foru Aldundiko diputatuak onartutakoaren arabera, Oiarbideko sagardoa aurkeztutako guztien artean orekatuena zen. «Aurtengo sagardo guztiak izan dira usaimenarekiko eta txinpartarekiko oso onak», adierazi du Uribarrenek. Urte urte, sagardogileen espezializazioa handiagoa da, zukuaren ezaugarriak eta kalitatea ere gehiago errepikatzen diote sagardogileek. Hala ere, diputatuak adierazitakoaren arabera, badirudi aurtengo sagardoak iazkoak baino gorputz gutxiago izan duela.

Kontuan hartzeko

Botilako sagardoaren lehiaketetan, sagardo bat bestetik bereizteko hainbat ezaugarri bete behar ditu. Parte-hartzaile asko daude, hainbat elkarren artean antzekoak izango dira, baina, hala ere, bat besteen artean gailendu egingo da, eta horregatik, ahalik eta xehetasun handienarekin aztertuz gero, ezberdintasunak ateratzea errazagoa izango da. Rafael Uribarrenek esandakoaren arabera, irabazlea izendatzeko, aurkeztutako sagardoaren ezaugarri hauek aztertzen dira: ikusmena, usaimena eta gustu edo zaporea. «Ikusmenari dagokionez, sagardoaren gasa, aparra, kolorea,



ANTOLAKUNTZA. 32 sagardogilek parte hartuzuten iazko lehiaketan. Argazkian, antolatzaileak eta irabazleak. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

itxura eta izan ditzakeen akatsak aztertzen dira. Usaimenarekiko aroma eta akatsak (ozpina, kortxo, lizuna...) begiratzen dira. Ahoan, berriz, zapora eta sagardoak ematen dituen sententzioak (gazi-gozoa, garratza...) aztertzen dira», esplikatu du diputatu gipuzkoarrak.

Lehiaketa guztietan bezala, epaimahaiak garrantzi handia du, nahiz eta hainbat irabazleak aukeratu baita. Lehiaketa honetan, epaimahaiak aukeratzeko sistema ez da ohikoena. Hamabi aritu ohi dira sagardo onena aukeratzeko: Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurunearen Garapeneko diputatua, aurtan Rafael Uribarren; departamentu horrek proposatutako bost pertsona (enologo, sommelier, dastaketan adituak); hurrengo bost epaimahaiak parte-hartzaileak erabakitzen dituzte. Lehiakide bakoitzak bost pertsona proposatzen ditu, eta horien artean lehenengo bost bozkatuenak epaimahaiakide bihurtzen dira.

Etorkizunari begira

Sagardogintzaren sorrera duela hamarkada asko kokatu behar du. Urte haiek egun arte egoera asko aldatu da, baina, hala eta guztiz ere, gizartearen eboluzioarekin batera, sagardogintzak aurrera egin du, eta egun, egoera onena da goela esan daiteke. Euskal Herrian, eskualde batzuetan gehiago, sagardogintza urte askoan ekono-

mian motorra izan da. Alde horretatik, Uribarrenek esan duenaren arabera, Gipuzkoako instituzio publikoaren ikuspegitik, Gipuzkoan, sagardogintza garrantziko sektorea da nekazaritza elikagaien industrian. «Azken urteetan, sagardoaren kalitatea hobetze aldera, sagardogileen azpiegituraren inbertsio garrantzitsuak egin ditu sektore honek», adierazi du Uribarrenek. Etorkizuneari arrakastaren bidetik orain arte bezala joateko, lan asko egin behar da oraindik. «Sektorea bera aurrerapauso garrantzitsuak emateko prest dago. Kalitateko marka ateratzeko ahaleginetan ari dira sagardogileak; hori lortu nahiak dakartzan hausnarketa, elkarlan eta ondorioak aurre egiteko prest daude. Gipuzkoako Foru Aldundiak ere bide horretan lagun izan nahi du, eta aurrerantzean ere bai», xehetasunez adierazi du Uribarrenek.

2010eko lehiaketa

2009ko lehiaketan 32 parte-hartzaile izan ziren. Zuzenrik, hainbat arrazoiengatik parte hartu gabe gelditu ziren batzuk. Aurtan ere, hori gerta ez dadin, hementxe informazioa baliagarria. Hurrengo lehiaketaren inguruko nondik norakoak 2010eko martxoan aterako dira, Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean. Bertan, sagardo lehiaketa arautuko duten oinarriak eta lehiatzeko prozedura azalduko dira.

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

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

GAZTAÑAGA
SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa
20140 ANDOAIN
Tel.: 943 59 19 68

MiZPIRADI
SAGARDOTEGIA

Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • 943-59 39 64

UXARTE
SAGARDOAGINTZA

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

Baserriko oilaskoa
eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan
txotx eran