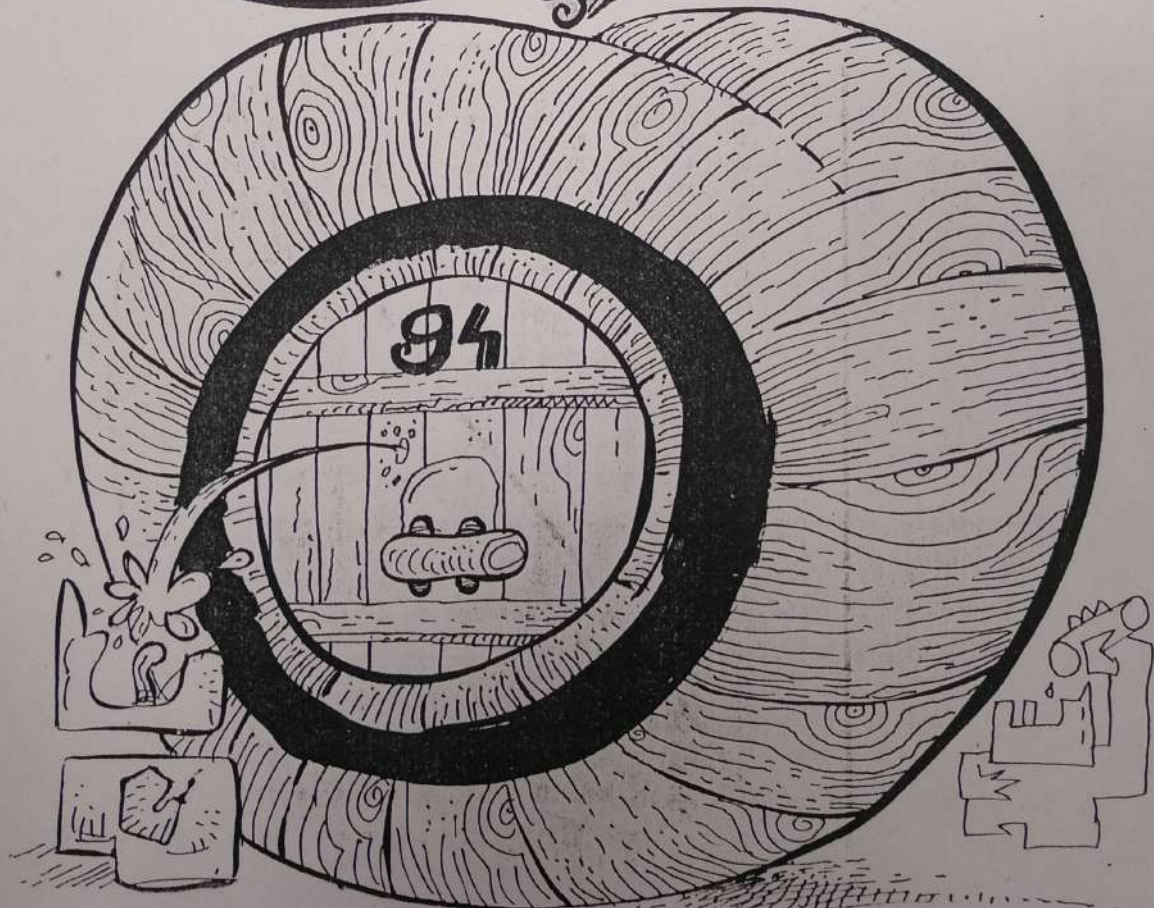
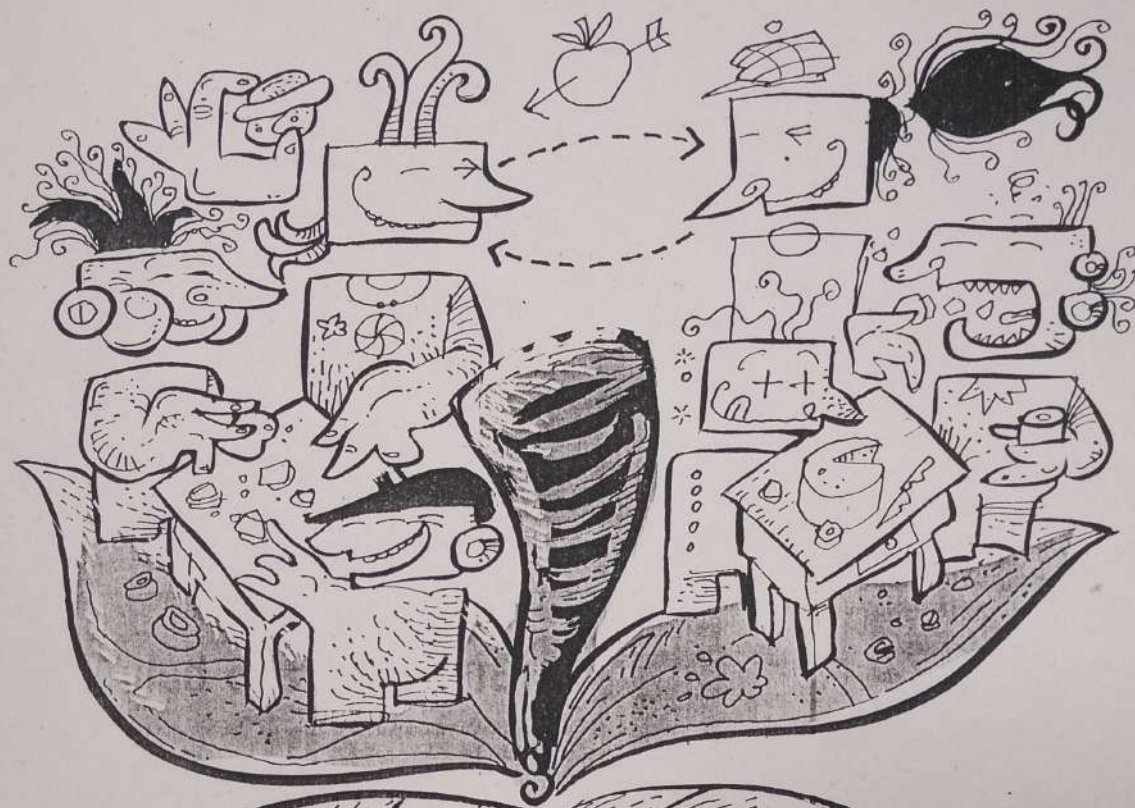


Txotxeko denboraldiak
lehen urratsa eman
zuen atzo. Lehen a eta
agian, garrantzitsu-
na, Astigarraga ingu-
ruko sagardotegiek
ateak zabaldu eta jen-
de andana bertara
burreratu zain bai-
taude. Hasi da sagar-
dotegitik sagardotegi-
rako erromesaldia, eta
amaitu da inguruko
errepideetako bakeal-
dia. Bakalao Bidea al-
bora utzi eta Sagard-
otegien Bideari ekingo
diote gazte nabiz ez
bain gazte koadrilek.
Baina aholku bat eman
behar dizuegu:
kontuz alkobolemia
kontrolekin.

Txotx dagizuela!



Sagardoaren
prozesua

III

Euskal Herriko
sagardotegien
gida

VI-VII

Autengo
sagardoaren
ezaugarriak

VIII

Sagardotegien
eboluzioa

IX

Botilaratze
prozesua

XI

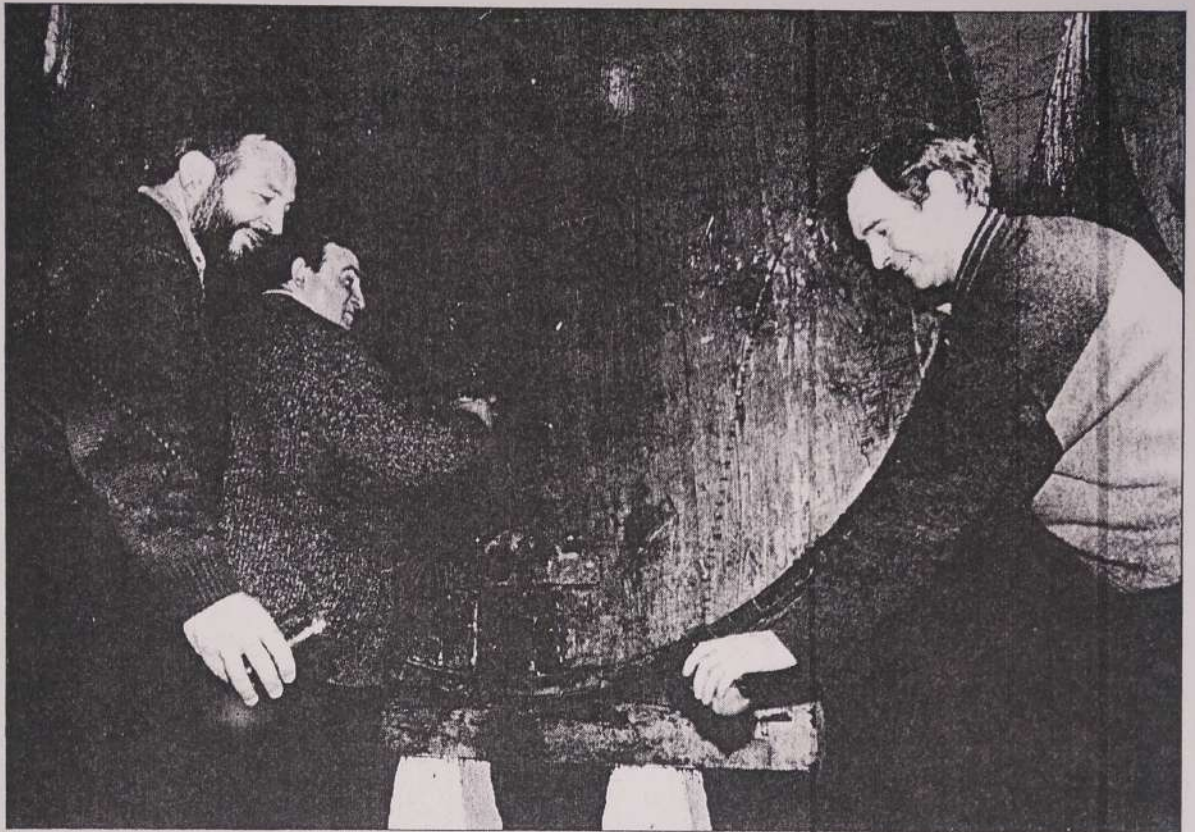
Sagardogileen
Elkarteko
lehendakariarek
in elkarrizketa

XII

Hasi da. Abian jarri da txotxeko denboraldia. Atzo, urtarrilak 14, San Sebastian eguna baino lehenagoko azken ostiralean ireki zituzten ateak Astigarraga eta inguruetako sagardotegiek. Honenbestez, datozen urteetarako sagardogileen asmoa da egun berezi honen aurreko ostiralean finkatzea denboraldiaren basiera. Txotxaren basiera ofiziala atzo izan bazen ere, joan den asteazkenean egin zen irekiera ekitaldia Astigarragako sagardotegi batean. Eta Andoni Egaña zein Sebastian Lizaso bertsolariek izan zuten sasoialdiko lehen txotxa dastatzeko pribilegioa. Sagardoa.

Olinpotik sortutako edari miresgarria baltz bezala, eguzkiaren errainuek gozoki eta emeki berotutako sagarrak emandako zukua da. Hori-berdeska kolorekoa, eta euskaldunok ia guritu egiten duguna. Sagardogileen esanetan, atzeratua dator aurten. Ilau da, behar baino gozo gebiago du oraindik. Baina laster etorriko da berera, denbora asko baino lehen leunduko da eta kalitate onekoa izango dela iragarri dute.

Eguzkiaren urrezko odola



Andoni Egañak eta Sebastian Lizasok zabaldu zuten txotxeko denboraldia.

ANDER GILLENIA

MAIALEN LUJANBIO Bertsolaria

IRITZIA



«Burua altxako balu...»

dek tranbia moduko hori? BI-4173-CL?

Aiba! eta nora zihozatik tranbiatik ateratako guzti horiek? Palaz...edo sagardotegira?

—Hik zer uste huan ba? Orain internazionalak dituk!

—Internazionalak!?

Baina...begira zak! Andreak! Andreak zer egiten ditek hor!

Berriz ere umeak marruz ariko dituk, holako emazte txarrak dauden bitartean! Ile eta gona motzak, muturra pinta-pinta eginda! Ez dituk goxuak izango!...eta aber, aber barrena...

—Barrenen, gaur ere, hi hintzan bezain alperrak dituk, denek eserita afaltzen diate!...hori bai, hiru egunez altxa gabea ez dituk egoten...

bezain alperrak dituk, denek eserita afaltzen diate!...hori bai, hiru egunez altxa gabea ez dituk egoten...

—Mekaeu SOS! Hi! Zer egiten dik muktzu koadrila horrek edaten! Harrapa zak, denak erderaz gainera!

—Badakik, orain eskolako afariak egiten dizkitek eta...

—Hori dek, hori! Don Geronimok ikusiko balizkik! Por zierito, kupel tartean zeoken kristal griszeko traste borobil haundi hori, zer dek?

—Joxe Manuel, kupel modernoak dituk!

—Altza..., altza, zer? Besterik ez genian falta! Eta sagardo partez, txanpaina igual emango ditek...

—Ez dek hainbeste, gizona!

Sagardotegiek, hire garaiko zerbait gordetzen ditek oraindik. Ba al dakik zer? Handik, denak bertso kantari ateratzen ditukela.

—Egon hadi isilik! Horiek bertsoak badituk, ni...Bueno, bueno, erotu ez diagu egin behar...Ni ez nauk engainatzen hori sagardotegia dela esanda! Gutxi egona niok ba, ez ezagutzeko...! Segi zak hemendik...

—Barrenen, gaur ere, hi hintzan bezain alperrak dituk, denek eserita afaltzen diate!...hori bai, hiru egunez altxa gabea ez dituk egoten...

Sagardoa, Idiazabalgo Gaztarekin, beti gozo.



Idiazabal Gazta Jatorrizko Izenaren Kontseilu Erregulazalea

Sagardoa, edari miresgarria. Eztarriak gozatu eta gure gorputzari gatzia pittin bat eransteko abalmena duena, nondik sortzen da? Zein dira bere osagaiak? Eta non gorpuzten da? Guzti hori eta prozesuak azken aldian izan dituen aldaketak argitu dizkigu Jose Angel Goñi sagardogileak, Astigarragako (Gipuzkoa) Gurutzeta sagardotegikoak.

«Sagardoa sagardogileak nahi bezalakoa da hein batean»

Sagarraren bilketa irailaren amaieran hasten da eta azaroaren erdialdera arte irauten du. Ondoren dolaretik pasatu, zukua aterarazi eta kupelara igaroko da behar duen gorputza har dezan. Hemen hilabete pare eman ondoren gorpuztuko da sagardoa. Edateko prest egongo da jada.

EGUNKARIA.— Guztiok badakigu sagardoa zer den. Baina nola egiten da, zein dira osagaiak?

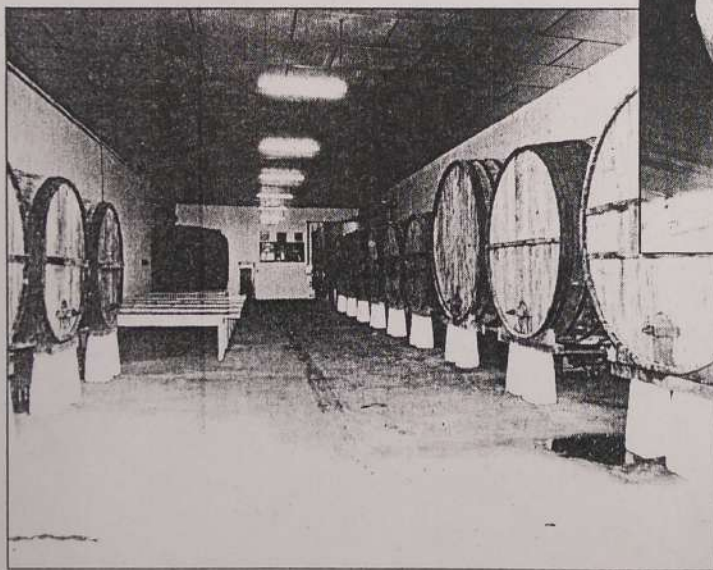
JOSE ANGEL GOÑI.— Gehienek jakingo duten bezala sagarra da garrantzitsua. Sagarra Gali-ziatik ekartzen da batipat, Asturiastik pixka bat, Santanderetik ere bai, hemengo ere erabiltzen da eta Frantziatik ere ekartzen da. Ondoren, sagarra dolaretik pa-

bidaltzen da, eta pala batekin masa sailhetsetan moztuz joaten da. Zaitutakoa patsa multzoaren gainera botatzen da eta berriro zainpatu. Multzoa urritu egiten da moztu eta zukua kentzen den heinean. Momentu bat iristen da agortu egiten dena. Prozesua hiru egunez luzatzen da.

Lehor-lehorra geratzen den patsa kendu egiten da, eta abereci ematen zaie jan dezaten. Zukua, bestalde, tiniletara erortzen da eta bonben bidez kupeletara bidaltzen nahasketak egiteko. Sagarra zein motatakoa edo zein zonatakoa den aintzat hartuta kupelara gehiago edo gutxiago botako da, bakoitzak nahi duenaren arabera.

Jose Angel Goñi azaldu digunez, bildutako sagarra dolarean zainpatu egiten da ahal den zuku gehien atera arte. Ondoren tinilera doa, eta hemendik kupeletara. Bi hilabete igaro ondoren zukua sagardo hilakotu da eta edateko prest dago.

ANDER GILLENDA



satzen da, prentsatzeko.

EGUNKARIA.— Dolareak, eta prentsak nola egiten dute lan, zer gertatzen da sagarra hor dagoe-nean?

GOÑI.— Dolareak ardatz bat dauka erdian. Deposito baten tinkerakoa da, errektangularra normalean. Sagarra txikitu eta hain edo hamabi mila bat kilo sagar sartzen da bertan. Prentsa azal bat da, eta ardatza nahiz makinaria ditu. Makinariak gora eta behera darabil prentsa. Honek sagar txikitu hori zapaldu egiten du. Zainpatu ostean, sagar masa hori sailhetsetatik moztu da, tarteka. Lau da, zainpatu gero sagarra patsa estu baten moduan geratzen da, eta momentu bat iristen da gehiago zainpatzea ezinezkoa dena, patsak ez baitu zukuri bo-
atzen. Onduan prentsa hori gora

EGUNKARIA.— Hortaz, sagardoa nolakoa izango den norberak aukeratzen al du?

GOÑI.— Gutxi gora-behera bai. Sagardogileek, zaharrek batipat, esperientzia daukate. Sagarra zein lekutakoa den jakinaren gainean daudenez eta zona bakoitzeko nolakoa den ezaguna denez, badakite hemendik gehiago ala gutxiago bota behar duen. Segurtasun txiki bat badauka.

EGUNKARIA.— Noiz biltzen da sagarra?

GOÑI.— Normalean irailaren azkenaldia hasten da biltzen. Urrian hil osoan egiten da eta azaroaren erdialdera amaitu. Sagarra biltzen den heinean botatzen da dolara. Irailetik azaroaren erdialdera bitartean dolareak martxan daude atengabe.

▼
«Hiru kilo sagarrek bi litro sagardo ematen dute, beraz, 10.000 kilok 6.600 litro inguru»

▼
«Sagardogileak sagarra zein lekutakoa den eta zonalde bakoitzeko nolakoa den jakinik, badaki hemendik gehiago ala gutxiago bota behar duen»

EGUNKARIA.— Sagardoa edateko moduan egoteko, zenbat denbora eman behar du kupelean?

GOÑI.— Kupel barruan hilabete pare bat emanaz gero edan daitekeela uste dut.

EGUNKARIA.— Sagardoak onak izateko zer behar da?

GOÑI.— Sagardoa ez da ardoa bezala. Ardoaren ezaugarri guztiak nahikoa finkatuak daude, gauza jakina da ardoak ona izateko hola edo hala behar duela. Sagardoarekin ez da hori gertatzen. Hemen bakoitzari iniditzen zaiona izaten da. Hala ere, badaude ezaugarri orokor batzuk. Adibidez, koloreaz garai batean lasto kolorea behar zuela esaten zen, ez oso iluna, ez eta oso argia ere. Erdi pareko kolorea. Mingain puntan, bestalde, bizigarria behar du, irakitean sortzen duen karboniko apur hori alegia. Gusto txarrik ere ez du eduki behar, noski. Sagardo gustoa bai, ordea. Gainontzean ez dago ezer finkorik. Orain artean, behintzat, ez da ezaugarri zehatzik lortu. Hobe hala izan balitz.

EGUNKARIA.— Bertako sagarra erabiltzeaz gain kanpotik ekartzen dela aipatu duzu arestian. Zure kasuan zenbat da bertakoa eta zenbat kanpokoa?

GOÑI.— Euskal Herrikoa % 15

da, gutxi baitago. Gainontzekoa kanpotik ekartzen dugu. Jendea apurka-apurka sagarrondoak aldatzen hasi da hemen, baina bertako produkzioa lortzeko asko geratzen dela uste dut.

EGUNKARIA.— Kalitateari dagokionez zein da hobea?

GOÑI.— Azken aldian aldatu berri diren sagarrondoetatik aterataki sagarren emaitzarik ez dugu eskuartean oraindik. Baina, lehenengo sagarrondoetako sagarrak oso gezak ziren gehienbat. Sagarrak azideza behar du sagardo bihurtzeko, eta hemengoak ez zeukan. Duela zortzi urtetik hona barietate dexenteko sagarrondoak aldatu dira, eta emaitzarik ez dugun arren badirudi onak izango direla. Hala ere, oraindik ezin da esan onak direnik.

EGUNKARIA.— Zein da sagardoa egiteko egurakli onena?

GOÑI.— Eguraldi beroa ez da ona. Zaharren ustetan epela hobea da patsa hobeto zapaltzen delako, baina ozpina sortzen da eta ez da hain ona. Freskoagoa hobeto.

EGUNKARIA.— 10.000 kilo sagarrek zenbat sagardo ematen dute?

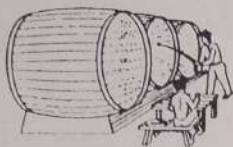
GOÑI.— Hiru kilok bi litro ematen dute, beraz, 10.000 kilok 6.600 litro inguru.



R. ZABALA Sagardotegia

Igande arratsaldetan zabalik

ADUNA (Gipuzkoa) 69.07.74 tel.



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGi-LVZE

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

Etxe - Zuri Sagardotegia

Sagardoa txotxetik urte guztian

Etxezuri Baserria 88.20.49 tel.

OLABERRIA

TXIKI-ERDI SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa, 28 Tf.: 49 06 78
OIARTZUN

ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64

TOLOSA

Prentsaren makineria elektrikoa biburtu da azken urteotan, baina funtsean orain dela ehun urtekoaren antzekoa da. Elektrikoa izanik, ordea, sagardoa egiteko prozesua azkartu egin da. Baita lana zertxobait erraztu ere.

Sagardoaren zaporea aldatzea eragin du tresneria berritzeak

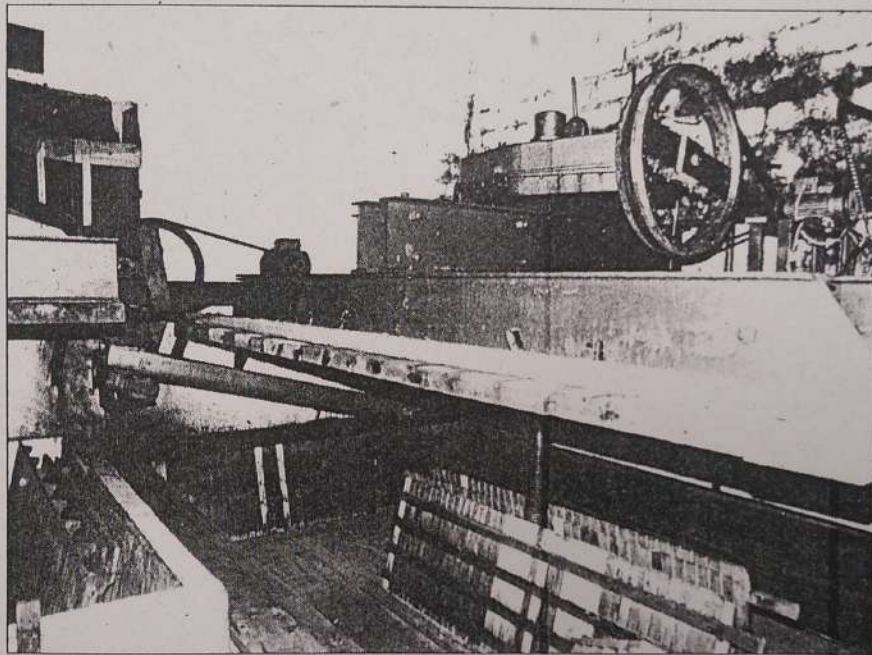
Oraingo betidanik ezagutu diren prentsa motak daude Euskal Herriko sagardotegietan, baina badute aldaketa bat: lehen egurrezkoak ziren eta orain, berri, burdinez egiten dira kanpotik plastikoa jarrita. Makineria orain chun urteko bera da Jose Angel Goñiren esanetan; baina gaur egun tresneria elektrikoa denez lana zerbait erraztu egin da.

Aldaketa nagusia azkartasuna izan da. Goñik dioenez, «tresneria berdintsua da, eta prozesua ere bai. Hala ere, dena azkarrago egiten da gaur egun. Orduan dena eskuz egiten zen, baina orain

«Makineria orain dela ehun urteko bera da, baina gaur egun tresneria elektrikoa denez zerbait erraztu da lana»

badu tolaean bertan irakiten hasten da eta orduan gaitzak sortzen dira. Batipat ozpindu egiten da eta prozesu hori tolaean hasten bada sagardoa edateko fuere samarra aterako da, gogorra», nabarmendu digu.

Eguno tolaerekin prozesua «oso luzea» egiten dela uste du berak, «egun batean hamar mila kilo sagar makinatik pasatu arren zukua ateratzeko prozesua ez baita hirugarren edo laugarren egunera arte amaitzen» argudiatuta. Haatik, makina berriekin hori «dexente azkartzea» lortuko litzatekeela argitu du. Ildo hone-
tan, «ozpinaren arazoa desagertu



prentsa gora eta behera motore batek eramaten du», zehaztu digu Gurutzeta sagardotegikoak.

Gaur egun zenbaitek prentsa hidraulikoak dituzte. Baita uhalak dituzten prentsak ere. Hauek alper batzuk dituzte eta berorien tartetik ohial bat pasatzen da. Ohial horretan txiki-txiki egin-dako sagarra doa eta horrela ateratzen dio zukua.

Prentsa hidraulikoei, berriz, pistoi hidrauliko baten bitartez presio handia egiten dute denbora txikian. Eta honela txikitzen dute sagarra.

Goñiren aburuan, aldaketa hauek hobetarako dira. «Gertatzen da, honelako aurrerapenak ikustean atzera begira geratzen dela jendea, uzkur ageri dela. Baina, arazo bat dugu prentsa zaharrek: sagardoa askotan eguraldia aintzakotzat hartuta egiten da. Bero samarra baldin bada, hau da, hego haize pixka bat egiten

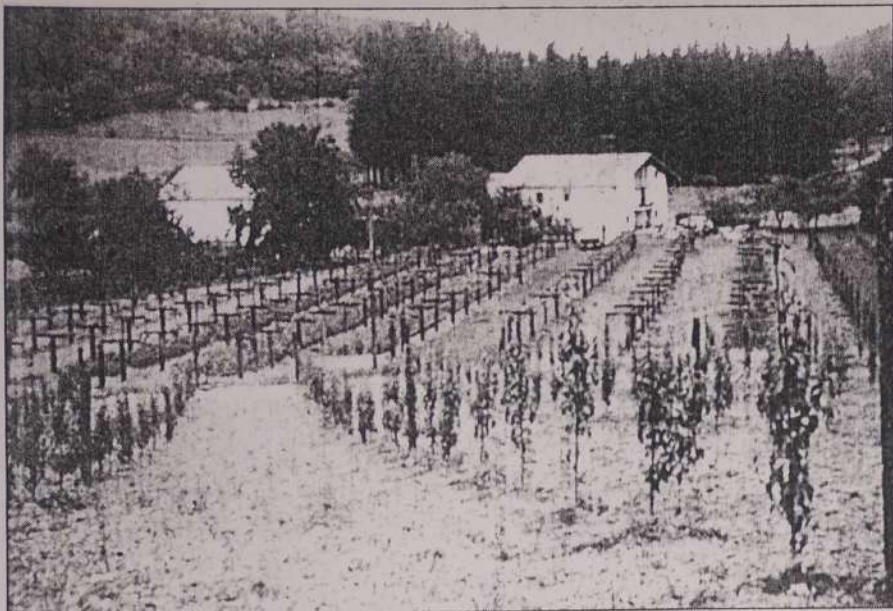
Prentsak modernizatu diren arren prozesua orain ehun urte bezalakoa da. Hala ere, gaur egun prentsa hidraulikoak nahiz uhalak dituztenak erabiltzen hasi dira. ANDER GILUENA

egingo litzateke».

Honez gain, sagardoa hozteko hainbat prozesu daude eta horiek ere mesedegarriak dira Goñiren iritziz. «Kuplean hoztutzen da baina baita tolaetik atera eta berehala ere; edo zukua tolaetara doala lehendabizi hozkailutik pasaraz daiteke, kupelera hotza joateko». Gauza hauek orain sartzen ari direla, berri antzekoak direla eta askotan zertarako diren ere jakitea zaila dela aitortu digu.

Prozesua ezberdina izaki emaitza ere ezberdina da eta, beraz, tresneria modernizatzeak sagardoaren zaporea apur bat aldatu duela erantsi du. Goñiren esanetan, «horiek ez du esan nahi, ordea, kalitate txarretako denik. Aitzitik, hobetu egiten dela uste dut. Gertatzen da jendea pixka bat lehengo zaporea ohitua dagoenez berrira ohitzea zaila egiten dela».

«Tresneria modernizatzea sagardoaren onerako da. Gertatzen da jendea pixka bat lehengo zaporea ohitua dagoela, eta zapore berrira ohitzea zaila egiten dela».



Sagarrondoak aldatzeko ezinbestekoa da arau finko batzuk betetzea.

Garai batez geroztik urrituz joan dira sagarrondoak Euskal Herrian. Gaur egun, berriz, sagastiak ugaltzen ari dira Gipuzkoan, eta Diputazioak diruz laguntzen du sagarrondoak landatzeagatik.

Gipuzkoako Diputazioak laguntzak ematen ditu sagastiak bultzatzeko

Gipuzkoan 2.220 sagasti-ustiakuntza ditu zentsatuak bertako Diputazioak. Orokorrean, sagarrondoek 800 hektareako eremua betetzen dute lurralde honetan. Ustiakuntza dexte dago baina ez dira zabalak, batez beste bakoitzak 3.600 metro baititu. Gainera, oso bananduak daude bata besterekin.

Luis Butron Diputazioko Landare Arloko koordinatzailearen aburuan, «Gipuzkoa lurralde menditsua izatean nahiz eraikuntzak altxatutako eremuak ugariak» izatean datza sagastiak handiak ez izatearen funtsa.

Orain gutxira arte urrituz joan dira jatorrizko sagarrondoak eta sagardogileek kanpotik ekarri behar izan dute sagardoa egiteko sagarra. Egoera aldatzeko asmoz, bertako sagarrondoak osatutako sagastiak diruz laguntzea erabaki zuen Diputazioak 1982. eta 1983. urteetan. Honenbestez, dirulaguntza politika abian jarri zuen urteotan.

Dirulaguntza ematearen helburuak argiak bezain arrazoizkoak dira Butronen hitzetan: «Alde batetik jatorrizko sagarrondoak ugaritzea da. Bestalde, baserri batzuentzat diru iturri bakarra izango liteke ustiaketa mota hau, eta beste batzuentzat osagari egokia. Honez gain, sagastiak egoera kaskarrean zeuden, behar bezala zaintzen ez zirelako eta landaketa nahiz txertaketa berriak egiten ez zirelako. Gainera, sagarrondoak esker bai ekonomiko bai ekologikoki hobeto

aprobetxatzen dira baserrietako zenbait eremu».

Sagastiaren jabeak gutxienez sagarrondoaren ehun landare erosi eta landatu behar ditu dirulaguntzak jaso ahal izateko. Landareak, bestalde, Diputa-



Sagarrak biltzen.

Diputazioak finkatutako arauak aintzat hartuta aldatu behar dira sagarrondoak. Hala izaki, landareak erostean ordaindu kopurua itzuliko zaio sagastiaren jabeari urtebeteren buruan.

zioaren jabeagokoa den Hondarribiko Zubietako Landetxea mindegian erosi behar dira. Landare bakoitzaren prezioa 500 pezeta-koa da.

Landareen aldaketa Diputazioak finkatutako arauen arabera egin behar da, izan ere, landatu eta hiru hilabetera Diputazioko teknikari bat joango baita hori hala dela ziurtatzeko. Honen onespina jaso ostean, landareak erostera ordaindutako kopuru bera itzuliko zaio sagastiaren jabeari urtebeteren buruan. Honez gain, beste bi laguntza finkatu ditu Diputazioak: bata landaketa egin eta hiru urtera, eta sei urtera bestea. Hiru urte barru emango lukeen laguntza, sagarrondo bakoitzeko 750 pezetakoa izango litzateke. Butronek azaldu digunez, laguntza hauek iaz jarri ziren martxan.

Landareak behar bezala aldatu eta ondo zaintzeko neurri batzuk zehazten ditu Diputazioak. Sakontasun gutxi duten edo erraz lohitzen diren lurretan ez da sagarrondorik landatuko. Lursaila, bestalde, aitzurtu egin behar da eta landarearen txertoaldea ez da inoiz lurperatuko, lur azaletik 5 zentimetrora geratu behar baitu. Illo honetan, sagarrondotik sagarrondora tarte bat utzi behar da, baita lerrotik lerrora ere.

Diputazioak sagastien jarraitzea egingo du eta egoera onetan daudela onartuz gero bai hiru bai sei urterako diru laguntzak eskuratu ahal izango ditu baserriarrak.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA BASERRIA

Oztaran bailara - URNIETA - 55.69.81 tel.



Sagardotegia - Jabetzea

MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA

55.57.47 tel. ASTIGARRAGA (GIPUZKOA)

SIDRAS ZELAIA, S.A.T.

Martindegia auzoa, 29

55 58 51 - 55 02 81

HERNANI

Txotxeko denboraldia

Otsailaren 2an hasiko dugu



BERECIARTYA

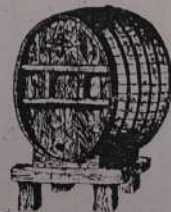
Sagardotegia

Astigarragako Benten bidean.

Tel.: 55 57 98

20014 ASTIGARRAGA

URBITARTE Sagardotegia



Ergolena auzoa - ATAUN - 88.27.19 tel.

ASTIGARRAGA

Mendizabal	55 57 47	○ E
Bereziartua	55 57 98	■ Z
Larrarte	55 56 47	○ E
Gartziategi	46 96 74 / 47 77 16	○ Z
Gurutzeta	55 78 49 / 55 22 42	○ E
Rezola	55 66 37	■ E
Mendiola	55 15 27	○ E
Lizeaga	46 82 90	■ Z
Petritegi	45 71 88	■ E
Borda	55 17 31	○ Z
Astarbe	55 15 27	■ E
Mina	55 52 20	○ Z
Etxeberria	55 56 97	○ Z
Zapiain	33 00 33	■ Z
Irigoin	55 03 33	■ Z
Oiarbide	55 31 99	○ E
Sarasola	55 57 46	○ E

URNIETA

Elutxeta	55 69 81	■ E
Setien	55 10 14	■ E
Eula	55 27 44	■ E
Altuna	55 49 17	■ E
Ikuza	55 55 20	■ Z
Oianume	55 66 83	○ E
Belauntza	33 18 07	■ E

HERNANI

Zelaia	55 58 51	■ Z
Elorrabi	55 03 88	○ E
Eizmendi	55 64 05	○ E
Iparragirre	55 03 28	■ Z
Otsua-Enea	55 68 94	○ E
Akarregi	55 34 95	■ E
Alberro	55 00 19	○ Z
Altzueta	55 15 02	■ E
Rufino	55 27 39	■ E
Itxasburu	55 68 79	○ E

LASARTE-ORIA

Otegi	36 50 29	○ E
-------	----------	-----

TOLOSA

Isastegi	65 29 64	○ E
Amondarain	65 33 54	○ E

ADUNA

Zabala	69 07 74	○ E
Aburuza	69 24 52	■ E

OLABERRIA

Etxe-Zuri	88 20 49	■ E
-----------	----------	-----

USURBIL

Urdaira	37 26 91	■ E
Ilunbe	37 16 49	○ E
Saizar	36 22 28	■ E
Aginaga	36 67 10	■ E

SAGARDOTEGIAK BANAN E

BILBO

La Gabarra

LARRABETZU

Ankapalo

Kalxarro

ELORRIO

EIBAR

AZPEITIA

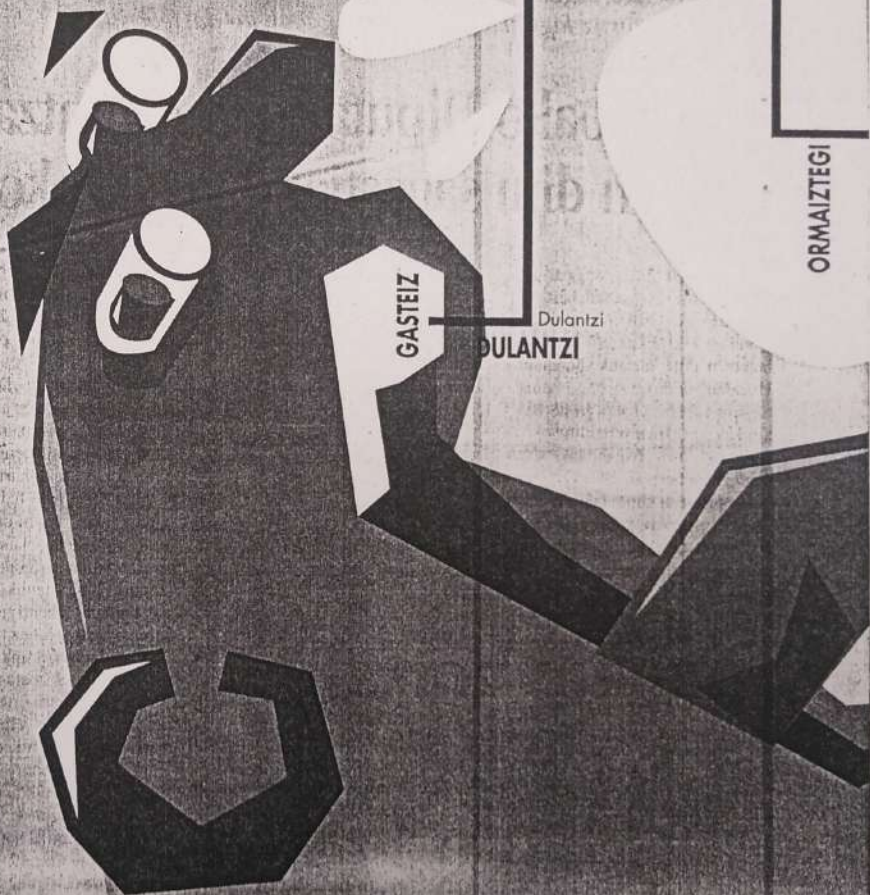
Añola

ORMAIZTEGI

GASTEIZ

Dulantzi

DULANTZI



URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI

SAGARDOTEGIA



OSINAGA AUZOA • HERNANI • 55-03.88 tel.

SETIEN

SAGARDOTEGIA

GURUTZETA BERRI

Tel. 552739/555426

URNIETA

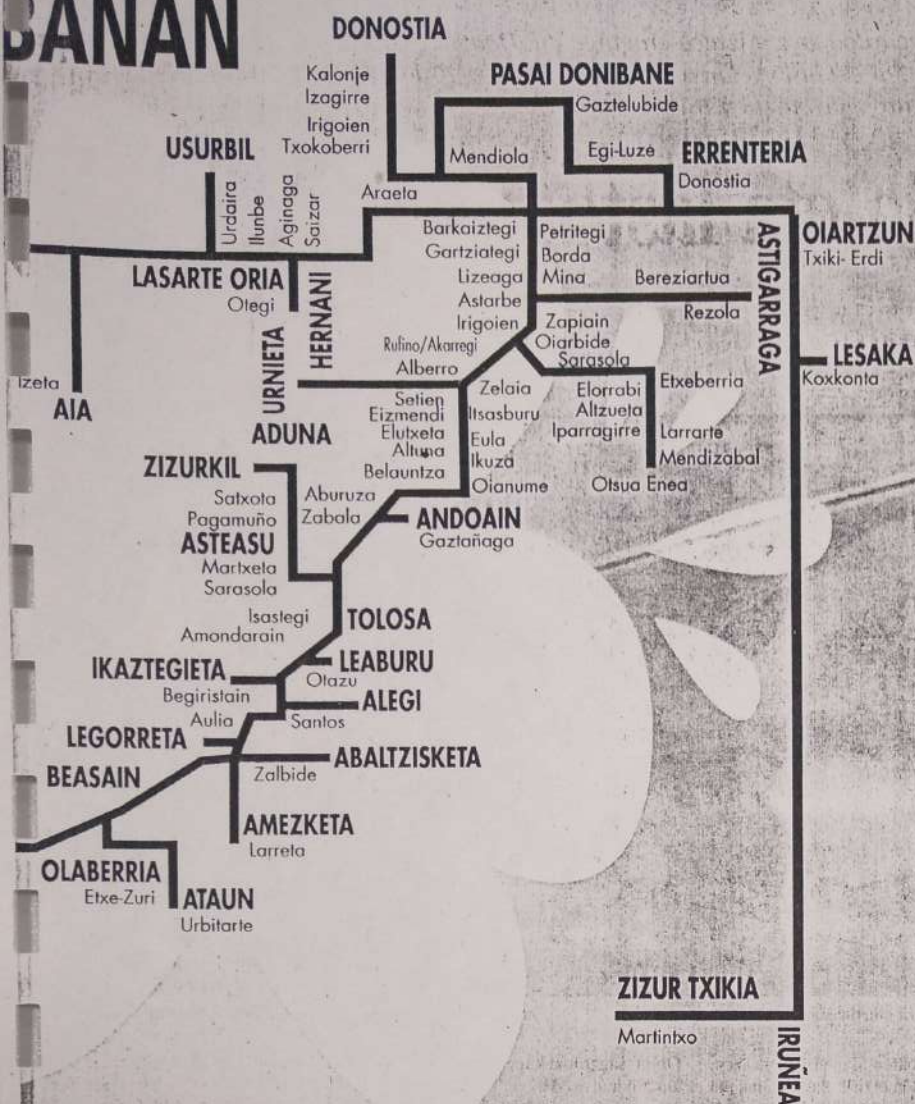
Larrarte



Sagardotegia

MUÑAGORRI ENEA BASERRIA - 55.56.47 telefonoa

ASTIGARRAGA



- ☐ Haragia beraiek jartzen dute
- ☐ Haragia eraman daiteke
- ☒ Haragia eta ogia eraman
- ☐ Eseri daiteke
- ☒ Zutik

PASAI DONIBANE

Gaztelubide	51 00 17	☐ E
OIARTZUN		
Txiki-Erdi	49 06 78	☐ E
ERRETERIA		
Egi-Luze	52 39 05	☐ E
Donosti	52 60 41	☐ E
AMEZKETA		
Larreta	65 21 27	☐ E
ATAUN		
Urbitarste	88 27 19	☐ E
AIA		
Izeta	13 16 93	☐ E
ANDOAIN		
Gaztanaiga	59 19 68	☐ E
ASTEASU		
Marxeta	69 22 22	☐ E
Sasasola	69 02 83	☐ E
AZPEITIA		
Añota	81 20 92	☐ E
IKAZTEGIETA		
Begiristain	65 28 37	☒ Z
LEABURU		
Otazu	67 00 44	☐ E
ZIZURKIL		
Pagamuño	69 15 83	☐ E
Satxota	69 02 64	☐ E
DONOSTIA		
Araeta	36 20 49	☐ E
Irigoien	36 12 29	☐ Z
Izagirre	36 14 70	☐ E
Kalonje	21 32 51	☐ Z
Urkiola	21 01 68	☐ E
Txokoberri	21 59 03	☐ E
Barkaiztegi	45 13 04	☐ E
LEGORRETA		
Aulia	80 60 66	☐ E
ABALTZISKETA		
Zalbide	65 21 76	☐ E
ALEGIA		
Santos	65 08 76	☐ E
BILBO (Bizkaia)		
La Gabarra	447 70 62	☐ E
ELORRIO (Bizkaia)		
Katxarro	658 29 67	☐ E
LARRABETZU (Bizkaia)		
Ankapalo	455 81 97	☐ E
DULANTZI (Araba)		
Dulantzi	42 03 86	☐ E
LESACA (Nafarroa)		
Koxkonta	62 75 19 / 62 75 03	☐ E
ZIZUR TXIKIA (Nafarroa)		
Martintxo	18 00 20	☐ E

LMARTIARENA - A.ORMAETXEA

JATETXEA
SAGARDOTEGIA
ILLUNBE
San Esteban auzoa • USURBIL • 371649 eta 371652 tel.

Sagardotegia **Erretegia**
GAZTELUBIDE
Bakailao eta Txuleta - Txixarro, Itsasapo eta Kokote erreak
Asteburuetan babarrun jatea (1.200 pta.)
Donibane, 139 • PASAI DONIBANE • 51.00.17 tel.

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
55.22.42 / 55.78.49 tel.
GURUTZETA ETXEA
ZAMOKA Pas., 59
ASTIGARRAGA

Ostegunetako Tentazioa

Gurutzetako Menua

- Bakailao tortila
- Gazta eta intxaurreak
- Saiheskia
- Sagardoa txotxetiki

1.600 pta.

...GURUTZETA
SAGARDOTEGIAN

eta botila bana sagardo opari
[Eskara oraintxe bertan zure tokia!!!]

Gozoa ala gazia, geza ala mikatza. Urte eguzkitsiak sagardoa gozoa izatea eragingo du. Haatik, euritsua izanez gero ez da bain gozoa izango. Gozoa tamainan, garraztasun puntua eta lasto kolorea dira kalitatezko sagardoaren ezaugarriak. Hona hemen sagardogile batzuen iritzia.

Gozoa baina gazia eta lasto kolorekoa

Simon Etxeberria

Otsua-Enea sagardotegia
(Hernani)

1. Esperantza guztiak ditugu, orain behintzat gustora gaude. Oraindik bera-bera dago baina gozoa utzi du eta mikatz ederra-ekin dago. Botilarako ere itxura ona du. Kolore polita dauka, batere kargatu gabea, lasto kolorea. Muztioa gozo-gozoa ateratzen da dolaretik. Irakitean gozoa utzi eta mikatzak gozoari irabazi behar dio. Azkenean, mikatza ere leundu eta botilarako pronto jartzen da.

2. Eguraldiak asko. Beroa egiten badu sagardoak azkarrago irakiten du eta hotza egiten badu, berri, berandago dator berera.

3. Berdintsua. Esperantzaz aurtentz gustorago gaude baina gero ikusi beharko da, sagardoak azken batean botilan bukatu behar duelako eta hori jakiteko maizta edo apirila behar duelako.

Jose Antonio Gainzerain

Zelaia sagardotegia
(Hernani)

1. Sagar asko ez da izan baina erabili duguna ona izan da eta, beraz, sagardoa ona izango delakoan nago. Momentuz itxura ona ematen ari dira; garraztasun aldetik oso ondo daude eta kolore aldetik ere bai, lasto kolorea deitzen zaiona baitute. Hemen ohitu gara oso sagardo berdea ikusten, baina hori ez da sagardo kolorea, lasto kolorea baizik. Aurtentz askok dute horrelako tankera. Garraztasun onko sagardoa da hau. Dena den, batzuk gozoak egonagatik ez du ezer esan nahi, azkena

egindakoak kupel handietan daudelako eta hauek denbora behar dute irakiteko.

2. Beno, urte guztiak ezberdina dira. Eguraldiak zerean handia du, baita zein zonatako sagarra erabiltzen den ere. Aurtent bertako sagarra ez da nahi beste izan, baina alera da pixka bat. Asturias nahiz Santanderren ere biltu da, eta hau ona da; Galiziakoa ere bai. Ibili dugun sagarra zonalde onetako da eta honek sagardo ona egiten laguntzen du.

3. Lazkoa ona izan zen, batez

1. Nolakoa izango da aurtengo sagardoa?
2. Zerk eragiten du hala izatea?
3. Beste urtekoarekin parekatuta ezberdina da?



Sagardo onak txinparta sortu behar du basora jaurtitzean.

ANDER GILLENIA

bestekoaren gainetik ibili zen. Sagardoa bizirik dago baina, eta ezin da gehiegi hitz egin; joerak gora-beherak izaten baititu. Itxuraz, hala ere, iazkoaren pareko jarriko dela dirudi.

Jose Manuel Astarbe

Mendiola sagardotegia
(Astigarraga)

1. Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu orduan eta sagardo bereziagoa eta hobea lortzen da. Orain hasi ditugu probaketa, baina itxura onarekin dator. Geroa zer gertatuko den ikusteko dago, hala ere.

2. Hemendik aurrera, eguraldiak hoztu egin behar du sagardoak garbitu eta bere graduak nahiz kolorea hartzeko. Gorpuzteko alegia.

3. Bai, aurtengoa bai. Lehengo urtekoak onak ziren baina aurtentz beste gehiago daukate; azukrea edo gozoa lehenago joan zaie. Lazkoa baino hobea izango den esperantza daukat nik behintzat.

Miguel Mari Las

Isastegi sagardotegia
(Tolosa)

1. Hori gerora ikusi behar da, irakiten bukatu arte ezin da jakin. Orain pixka bat gozoa dago, baina hori normala da. Gerorako leundu egingo da, eta txispa hori ere etorriko zaioa espero dut. Txispa, sagardoa basora bota eta atzeratzen duen txuritasuna da.

Orain sagardoa kupelean dago eta irakiten ari da.

2. Sagarrak eragiten du baina irakiteak ere bai; irakiten dagoenean zein eguraldi egiten duen, zein temperatura dagoen. Aurtent udazkena freskoa izan denez irakite prozesua mantsoago doa.

3. Ezberdintasun handirik ez du izango. Berdintsua izango da, sagarra betiko lekuetatik ekarri baita.

Jose Mari Otegi

Otegi sagardotegia
(Lasarte-Oria)

1. Nire ustez kalitate ona dauka. Hori zapoaren arabera eta kolorearen arabera neurtzen da. Zaporen dagokionez, orain hasi da gozoa uzten eta garraztari helitzen. Kolorez ere polita dator. Sagar ona erabili da, gehiena kanpokoak izan den aften hemengo ere dextente erabili da eta hemengoak kalitatea erantsen dio.

2. Sagarrak, baita eguraldiak ere. Urtea eguzkitsua bada, sagardoak azukre gehiago izango du, gozoagoa izango da.

3. Kalitatea ez. Joan zen urtean oso ondo ibili ginen. Ez dut esango hobea ala txarragoa denik.

Felix Garmendia

Etxe-Zuri sagardotegia
(Olaberria)

1. Hasieran egindakoak etorri dira berera baina azkenak oraindik oso gozoak daude. Sagardo

onak ez du mikatzik izan behar, gozorik ere ez eta edateko gusto ona behar du. Ozpin puntua oso txarra da.

2. Alde handia dago nola egiten den aintzat hartuz gero. Guk sagarra txikitu eta mazelatu egiten dugu. 24 bat ordutik mazelazioan edukitzen dugu, hau da, batere oxigenorik hartu gabe. Hemen-dik prentsara pasatzen da, beti ere kanpoko oxigeno gutxi hartuta.

3. Ez. Data batez gero bere onera etorriko dira. Hala ere, ez dira egurrezko kupelak eta neke-zago etortzen dira.

Juan Jose Urruzola

Elutxeta sagardotegia
(Urnieta)

1. Sagardo leuna dator, biguna. Gozoa denik ez dago esaterik, batzuei hala irudituko zaie baina. Azukrea tamainan dauka, txinparta behar duena dauka eta gorputzaldiekin dator.

2. Eguraldiak eragiten du. Eguzki handiarekin azukre gehiago izaten du. Ospelaldiak harrrapatuz gero, aldiz, azukre gutxiago izango du. Honez gain, sagardo mota batek azukre gehiago eta beste batek gutxiago izango du. Beraz, eguzkiak jota ere gozoa den barietateak azukre gehiago hartuko du.

3. Aurtent berdintsua joango da. Lazkoa sagar urte txarra izan zen. Zona batzuk sagar gutxiokoak izan dira aurtent, baina beste batzuetan dextente izan da. Dena den, aurtent hobea izango da.

Antonio Eguzkitza

Iparragirre sagardotegia
(Hernani)

1. Batez beste mikatz gehiago du. Mikatzak azukre jan egiten du, eta sagardoa gozo askokoa bada asko kostatzen zaio berera etortzea. Sagardo gozoa ez da ona izaten, mikatzasun pixkatekoa eta apur bat sekua izan behar du. Azukrea ona da, jakina, baina tamainan.

2. Sagarrondoak udan eguzki asko hartu badu, azukre gehiago izaten du sagardoak eta mikatz gutxiago irriten zaio. Dena den, sagar mota ere kontuan izan behar da. Iaz Galiziakoa asko zegoen; hau gazia da. Eta Frantziatik ere gazia etorri zen.

3. Ezberdina da. Aurtent joan zen urtean baino azukre gutxiago du, eguzki gutxiago eta euri gehixago izan baita. Beraz, iaz baino mikatz gehiago du. Lehengo urteko sagardoak, bestalde, gazi gehiago zuen eta aurtent so-soagoa dator, hemengo sagardo asko erabili delako eta hau geza-goa delako.

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Urtarrilaren 28an irekiko dugu

Asteazken, ostiral eta larunbatetan irekia

Sagardotegiek eboluzio bat izan dute azken urteotan. Batzuk antzinako eran aritzen dira: zutik jan behar da eta, agian, ez dira oso erosoak. 'Modernoagoetan' eserita bazkal eta afal daiteke eta besteak baina erosoagoak dira. Aniztasunean dago gustoa eta norberak aukera dezala zein nabiago duen.

Zutik eta deseroso...

Antzinako eran aritzen diren sagardotegiak, hau da, funtsa sagardoaren probaketa dutenak antizak dira Astigarraga aldean. Hauek urtarilaren erdialdetik apirilaren amaiera arte irekitzen dituzte ateak, eta sagardoa dastatzeko aitzakiarekin jende andana hurreratzten da afaria edo bazkaria egitera. Urteak dituen gainontzeko hilabeteetan ez dira zabalik egoten.

Sagardotegi hauek etorkizun «ona» dute Jose Antonio Gainzerain Hernaniko (Gipuzkoa) Zelaia sagardotegikoa eta Taldea Sagardo Egileak-eko lehendakariordearen hitzetan, «beste edozein enpresa baino karga gutxiago dituelako lege aldetik, hala nola, Gizarte Segurantzari dagokionez; eta kontsumitzaileak oso begikoa duelako honelako lekua, sagardogileak edaria minatu egiten duela uste baitu». Horretarako, ordea, sagardoa «ondo eta kalitatekoa» eman behar dela azpimarratu du. Kalitatea ziuratzeko neurria sagardogileak sagastiak gertutik ezagutzea, eta sagarra nolakoa den jakitea litzateke bere ustetan, «sagarri kontrolpean izanez gero jeneroari kalitatea» erantsi diezaioketula argudiatuta.

Bi sagardotegi mota bereizten ditu: bata, bodega gisa edo probaketa gisa funtzionatzen duena, «zutik eta deseroso egiten den probaketa» alegia; bestea, sagardoa txotxean eman arren atek urte gutzian zabalik ditutena. Sagardoaz gain ardoa eta bestelako edariak eman ohi dituzte. «Hauek erretegi-sagardotegiak dira», aitortu du.

Azken hauen aldeko hitzak aipatu dizkigu sagardoari «on egiten» dela argudiatuta. «Mese-derako dira, batetik sagardoaren kontsumoa igo egiten dutelako eta Euskal Herriko produktu bati kontsumoa ematen dietelako bestetik». Beraz, sagardotegi-erretegiak beharrezkoa direla diosku, sagardoa urte gutzian kontsumitzeko aukera ematen dutela arrazoituta.

«Jende asko dago sagardotegietara joan nahi baina zutik edo deseroso egoteko gogorik ez duena, eta hauek beren lekua bilatzen dute. Gainera, edaten den sagardoa zenbatekoa den ikertu da, eta garbi dago leku hauek gehiago kontsumitzen dela», zehaztu du. Denboraldiaz aparte sagardotegietara joan nahi duenak horretarako aukera izan behar duela uste du.

Azken aldiari, bestalde, jateke txinatar eta tankerako asko zabaldu da. Horregatik, jateke hauei aurre egin eta sagardotegiak bizi-iraiteko bertako produktuak eskaintzen ezinbestekoak da bere aburuan. «Sagardoa



Sagardotegi modernoetan eser badaiteke ere, betidaniko ohitura izan da zutik jatea.

ANDER GILLENIA

Antzinako eran aritzen diren sagardotegiek etorkizun «ona» dutela uste du Gainzerainek, «beste edozein enpresak baino karga gutxiago dituelako lege aldetik eta kontsumitzaileak oso begikoa dituelako horrelako lekuak».

Denboraldiaz kanpo sagardotegietara joan nahi duenak horretarako aukera izan behar duela dio Taldea Sagardo Egileak elkarteak lehendakariordeak.

...eta eserita ere bai

Ataungo (Gipuzkoa) Urbitarte sagardotegia 'moderno' horietako dela esan daiteke, urte gutzian baititu ateak zabalik. Sagardogile batzuen iritziz, antzinako eran aritzen diren sagardotegien kalterako dira beste hauek. Demetrio Terradillos bertako sagardogilearen aburuan, ordea, beraiek ere sagardotegi «kutsua» sortzen lagundu dute. Hau da, azken urteotan sagardotegiek ezagutu duten bultzadaren erantzuleak ere badirela aitortu du. Adibide gisa, Ataungo kasua aipatu digu: «Lehen jende gutxi joaten zen sagardotegietara hemendik, baina orain hona etortzeaz gain koadrila ugari abiatzen da Astigarraga edo Hernani aldera, sagardotegi giroan ibiltzera».

«Kalte egiten diegula? Ez dakit, zenbateraino, ekonomikoa behintzat ez. Baliteke lagungarri ez izatea, baina, beraiek sagardoaren kalitateari guk baino ho-

beto eutsi diezaiokete, kantitate gehiago egiten dutelako. Guk, berriz, sagardoa askoz gehiago zaindu behar dugu kalitateari eusteko», iragarri du. Honez gain, hauek jendea erakartzeko aukerak handiagoak dituztela uste du, «bizpahiru kupel ireki beharrean sei edo zazpi irekitzen dituztelako». Honenbestez, antzinako eran aritzen diren sagardotegietara jende gehiago hurreratzeko dela gehitu du Atauneko dagoen Urbitarte sagardotegiko jabeak.

Bere ustetan, ezberdindu egin behar dira bizimodua sagardotegitik soilik ateratzen duena, eta besteak. «Sagardotegitik bizi denak sagardo litro gehiago ekoizten du eta, beraz, botilartua ere salduko du; nik, ordea, 50.000 edo 60.000 litro produzitzen dut urtean eta beste aukera batzuk bilatu behar ditut», argitu digu atek urte osoan zabalik di-

tuztela arrazoitzeko. Hain zuzen, honen funtsa «errentagarritasuna» dela baieztatu digu, eta sagardotegia denboraldian bakarrik irekitzea «errentagarria izateko motza» geratzen dela gaineratu.

Terradillosen esanetan, antzinako sagardotegiek badituzte bi abantaila: bata, sagardotegi kutsu handiagoa dutela da; bestea, oraingo jabe gehienek sagardotegiak eginda hartu dituztela eta, beraz, bezeroak ezagutzen dituela. Baina, sagardotegi modernok «kontsumitzaileekiko harremana hobeto zaintzen» dutela uste du, «beraiek dena eginda hartu baitute». Hala ere, hau azken urteotan aldatzen ari dela erantsi du.

Ildo honetan, Osasun arloko arduradunek aginduta, lokalak gutxieneko osasun baldintza batzuk bete behar dituela azpimarratu du.

koxkonta

sagardotegia
erretegia

Oltsango Auzoa
Tel.: (948) 62 75 15 62 75 03

LESKA

SAGARDOTEGIA

REZOLA

Ipintza Baserria
Santiagomendi Zeharra

55.66.37 tel.
ASTIGARRAGA

URDAIRA
SAGARDOTEGIA

Gaur, larunbata, irekiko dugu

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil) - 37.26.91 tel.

Alegian

Tel.: 65 08 76

Santos
Sagardotegia



Sagardotegia
Erretegia

OTZUEN TXIKI BASERRIA
OSINAGA AUZOA

55.64.05 TEL.
HERNANI



EULA SAGARDOAK

Isidro Iguaran

EULA BASERRIA - URNIETA - 55.27.44 tel.



Txotxeko denboraldia urtarriaren 28an hasiko da

Sollaenea Baserrria
36.50.29 telefonoa

Zabaleta Entitatea auzoa
LASARTE-ORIA



Mendiola Sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.

OtsuaEnea
SAGARDOTEGIA

Simon Etxeberria

OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55.68.94 tel.

EGUNERO ZUENTZAT IREKIA

Sagardotegiak sagardoari lotuak daude, baina bapo asfal eta bazkal daiteke berorietan. Bestalde, azken urteotan sagardoaren inguruan bestelako produktuak sortu dira. Sortu eta ugaritu gainera.

Sabela ase-ase egiteko

Sagardotegira hurbiltzen denak badaki sabela zein jakirekin asetuko duen, sagardotegietan ohizko menu bat izaten baita. Bakailaoa frijituta, piper berdeekin edo tortilan; txuleta edo txekor saiheskia; eta postrean gazta, intxaurrak eta menbrilao. Batzuk lehen plateretik bat aukeratzaren dute, bigarrenetik bestea eta postrea. Taldeka joanez gero, ordea, normala da denetik probatzea. Prezioan aldea izaten da, baina sagardoa nahi adina edan daiteke, prezioaren barne baitago.

Koxkonta Lesakako (Nafarroa) sagardotegian bakailaoa tortilan edo piper berdeekin aukera daiteke. Bigarren platera gisa, bestalde, bai haragia bai arraina dago. Haragiari dago-kionez, txuleta eta txekor saiheskia dago eta arrainak, berri, txitarroa edo kogotea dira. Postre-rako ardi gazta, menbrilao eta intxaurrak eskaintzen ditu sagardotegi honek. Prezioa 2.200 pezetakoa da.

Katxarro Elorrioko (Bizkaia) sagardotegian haxe da menua: lehenik bakailaoa tortilan eta bakailao frijitua. Bigarrenik, txuleta eta postre gisa gazta nahiz intxaurrak jan daitezke. Prezioa 2.300 pezetakoa da.

Mendizabal Astigarraga-ko sagardotegian, bestalde, lehen plateran bakailao frijitua piper berdeekin eta bakailaoa tortila daude aukeran. Baita, entsalada mistoa, arrain zopa eta babarrunak ere. Ondoren, txuleta edo txekor saiheskia jan daiteke, edo arraina bestela. Arrainetan aukera zabala da: txitarroa, kogotea, sapoa eta abar. Postrea, aldiz, izozkia, tarta ugari, mamia, arroznea eta abar. Kafea, kopa eta puroa ere nahi duenak har ditzake. Hiru plater, postrea eta kafea hartuz gero 2.500-3.000 pezeta inguru ordaindu beharko dugu. Hala ere, aukeratzaren den jakieraren arabera merkeago ala garestiago izango da.

Elorriabi Hernaniko (Gipuzkoa) sagardotegian honako hau da menua: bakailaoa tortilan edo



Taldeka joanez gero plater guztiak dastatzen ditu jendeak.

A. BAYO

bakailao frijitua; saiheskia edo txuleta; eta postre-rako intxaurrak, menbrilao eta gazta. Prezioa 1.800-1.900 pezetakoa da.

Zabala. Adunako (Gipuzkoa) sagardotegian bakailaoa tortilan eta piper berdeekin frijituta jateko aukera dago lehen plater gisa. Gero, txuleta erre. Postre: gazta, urrak eta intxaurrak. Eta prezioa 2.000-2.500 pezetakoa da.

Gartziategin. Astigarragan, halaber, bakailaoa tortilan nahiz frijitua jan daiteke. Ondoren txuleta erre, eta postrean gazta zein intxaurrak. Prezioa 2.000 pezeta ingurukoa da.

Eizmendin. Hernanin da goen sagardotegian, lehendabiziko platera bakailaoa tortilan da edo, bestela, bakailao frijitua piper berdeekin. Bigarrenik, txuleta edo saiheskia; eta postrean etxeko menbrilao, intxaurrak eta gazta. Prezioa batez beste 2.000 ingurukoa da.

Larrarte Astigarragakoan lehen plater gisa bakailaoa tortilan edo tortila urdaiazpikoarekin jan daiteke. Bigarrenik, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta edo saiheskia. Eta postrean, intxaurrak, menbrilao eta gazta. Prezioa 2.000-2.500 pezeta ingurukoa da. Kafea ere har daiteke.

Sagarretik sortutako beste produktuak

Sagardoaren inguruan beste produktuak sortu dira azken urteotan. Ezagunena sagardo naturala da, hau da, sagardotegietan edaten duguna eta botiletan saltzen dena. Sagardotik eratorritako beste produktuak hauek dira:

Sagardo gasifikatua: Sagardoari gasa sartzen zaio. Gainera, azukrea botatzen zaio, filtratu egiten da eta honela sortzen da produktu hau. Sagardo industrialak izenez ere ezagutzen da.

Ozpina: Txotxeko sagardoa ozpindu egiten da askotan, kupe-

la irekitzeak eta itxeak kalte egiten baitio edariari. Honez gain, zukua irakiterakoan temperatura altu samarra bada txartu egiten da. Zuku hori ozpinetarako erabiliko da orduan.

Sagardoza: Frantzian Galvados deitzen zaio sagardoz edariari. Sagardoari alkohola kenduta sortzen da, hain zuzen sagardoari kendutako alkohola da. Prozesua honako hau da: alkohola kendu, alabikean irakin eta honela lortzen da. Produktua lortu aurretik likidoa bospasei urtez eduki behar da barriketan.

Urte hauek igarip ondoren prest dago.

Sagarzumoak: Beste frutetatik sortutako zumoak bezala, sagararren zumoa ere komertzializatu egin da azken urteotan.

Alkoholik gabeko sagardoa: Etxe batzuek kalean jarri dute, jada, alkoholik ez duen sagardoa.

Sagardo naturalaz gain beste bost produktuak ezagutzen dira, baina ezagunenak sagardo gasifikatua, ozpina eta sagardoza dira; sagardo naturalarekin batera, noski.

Sagardoa txotxean edaten delako dira ezagunak batipat sagardotegiak. Baina bauen etorkizuna produktuaaren industrializazioan datza eta hori botila bidez egiten da. Sagardoa udaberri aldera saritzen da botila berezitan, zuku natural bonetarako espreski egindako botilatan.

Botilako sagardoa dago etorkizuna

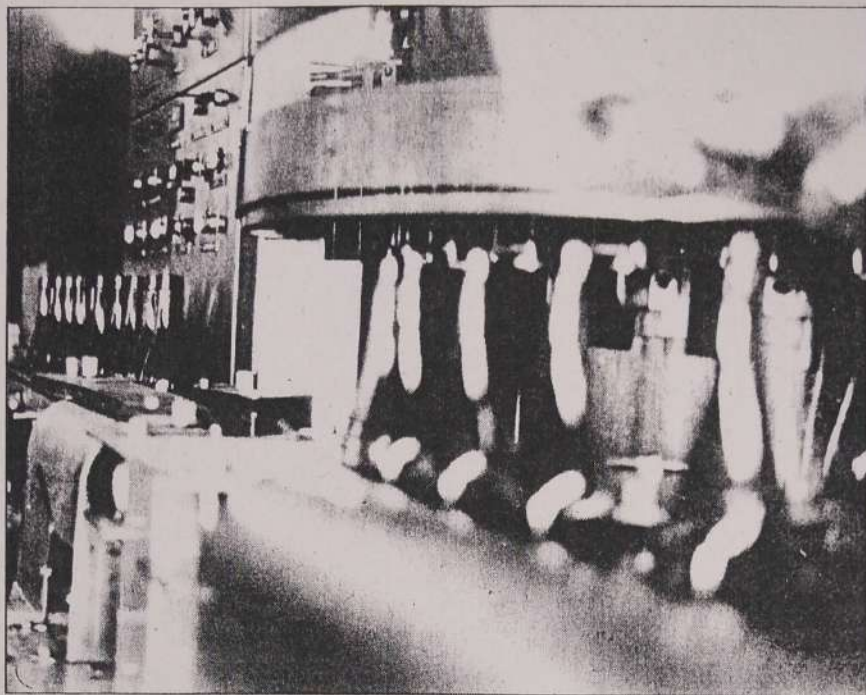
Sasoi honetan sagardoa kupeletan egoten dela jakina da, baina udaberri aldera botilatan sartzen da. Botilartze prozesua ardo al-mazenetan egiten denaren antzekoa da. Botilartze prozesurako, lehenik sagardoa behar dugu eta botila ondoren.

Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak azaldu digunez, produzitzen den sagardoa- ren gehiena saritzen da botilatan. «Sagardoa produktu bizia da eta bere arazoak izaten ditu; gaitz batzuk sortu edo oliotu egiten bada, baztertu edo ozpinetarako erabiltzen da». Txotxean edaten dena oso eskasa da bere aburuan. Batez beste % 4,5 edaten da txot- xean, beste % 10 ozpinetarako izaten da eta % 80 inguru sartzen da botilatan.

Prozesuak hainbat urrats ditu. Hasteko, osasun arloko ardura- dunek finkatutako araudiaren arabera garbitu eta desinfektatu behar dira botilak. Hori botilak ur azpian 60 edo 65 bat gradutara pasatuz egiten da. Ondoren, beste makina batera pasatzen dira au- tomatikoki eta sagardoarekin be- tetzen. Beie ostean, kortxoak jarri eta kaxatan sartzen dira. Komer- tzializatzeko prest daude jada.

Botilartzeko unerik egokiena zein den argitzea ez da erraza. «Irakitea dela eta sagardo batzuk lehenago etortzen dira berera eta beste batzuk beranduago; gaine- ra, ezberdina da sagardoa urrian egin edo abenduaren hasieran», arrazoitu du Bereziartuak. Egu- raldiak epeldu aurretik egin be- har da, sagardoak 18 edo 19 gra- duko temperatura hartzen due- nean «azideza» sortzen baitzaio. Gorpuzteko, bestalde, lau hila- betez egon behar du kupelean.

Garai bateko sagardotegiak otsailean hasten ziren botiletan sartzen eta uztailean azkenerako amaitua zuten prozesua. Arazo bat sortzen zen, ordea, botilak non pilatu alegia. «Sagardoa in- dustrializatu egin den heinean kupeletan mantentzen dugu ho- tzaren bidez, hau da, leku bere- zietan dauden kupeletan. Beste



Botilak garbitu eta zuzenean igitzen dira sagardoz beteko diren makinara. Hemendik irten, kortxoak jarri eta kaxatan pilatuko dira. Komerzializatzeko prest daude honenbestez.
ANDER GILLENIA

Batez beste % 4,5 edaten da txotxean, beste % 10 ozpinetarako izaten da eta % 80 inguru botilatan sartzen da.

Hiru laurdeneko botila berezia

Sagardoa botila berezitan sar- tzen da, espreski sagardoarentzat eginak daudenetan alegia. Garai batean elkarte gastronomikoetan erabiltzen zen litroko botilan oi- narritua dago, eta Sagardogileen Elkartearen nahiz Taldea Sagar- do Egileak-en onspena dauka.

«Aspaldian edozein botilatan sartzen zen, gerora txanpainare- nak erabiltzen ziren baina horiek zuku gasifikatuak eta apardunak sartzeko bakarrik balio zutela erabaki zuen Eusko Jaurlaritzak bere garaian. Sagardoa naturala zenez hor sarterik ez zegocla ikusi zen eta botila berria sortu genuen, jendeak dendan botila

ikustearekin sagardo naturala dela jakin dezan», adierazi digu Jose Miguel Bereziartuak. Li- troaren hiru laurdenak sartzen dira bertan.

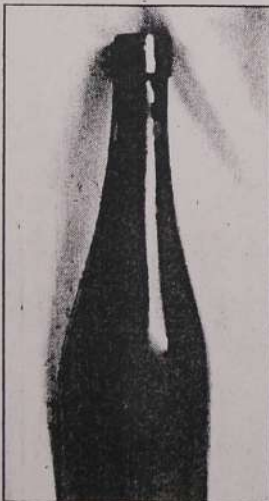
Sagardogileen Elkarteak na- hiz Taldea Sagardo Egileakck baietza eman zuten, eta botila finkatua geratu zen horrenbestez. Honez gain, bi elkarteetatik kanpo dagoen sagardotegiak ezin du botila hau erabili, horretarako derrigorrezkoa baita elkarteota- ko kide izatea.

Botilei etiketak jartzea beste- lako kontua da, arlo honetan ez baitago gauza handirik finkatuta. Legeak etiketa ezarri behar dela

batzuek, ordea, kupelean dituzte errefrigerazio sistemak», azpi- marratu du Bereziartuak. Honek badu abantaila; sagardoa ez da ozpintzen eta lasaia go aritzen da botilartzen. Honenbestez, «urte guztian sartzen da botilatan nor- malean».

Botilan dagoen sagardoa kon- tsumitzeko temperatura egokiena 10 gradutik 13ra bitartekoa da Bereziartuaren iritziz. «Taberna askotan kamaratan sartu eta ho- tzegia dagoela eskaintzen dute». Bere ustetan, kamaran sar liteke edan baino ordu laurden bat lehe- nago. Une horretan edan ezean, inoiz ez da kamaran hurrengo egunera arte utzi behar, «sagar- doa moztu eta aroma galtzen duelako». Halaber, egokiena ur pixka batekin edo jela bidez hoz- tea dela gaineratu digu.

Sagardoa botilatan sartzek garrantzi handia du sagardote- gientzat. Bereziartuak aitortu di- gunez, sagardo botilartua da sagardotegien helburua eta etor- kizuna. «Jatetxe gisa funtziona- tzen duenarentzat txotxkoa ko- menigarria izango zaio, baina Sagardogileen Elkartearen as- moa produktua industrializatzea da eta hori botila bidez egiten da», azaldu digu argi eta garbi Jose Miguel Bereziartuak.



GARTZIATEGI

☆☆☆☆☆ **Sagardotegia** ☆☆☆☆☆
BITTOR LIZEAGA

Sagardoaaren ibilbidea, 1
GARTZIATEGI Baserría
ASTIGARRAGA

Tel.: 46 96 74
47 77 16



Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

San Fausto, 17
ELORRIO - ☎ 658.29.67

Txotxeko denboraldia sagardoa gogoko dugunon plazererako bada ere, sagardogile batzuk ez dira iritzi berekoak. Jose Miguel Bereziartuaren aburuan, txotxeko denboraldiak ez luke existitu behar, honela dabilen sagardoa gerora botilaratzeko moteldu egiten delako. Izatekotan, beste seriotasun bat beharko luke.

«Txotxak ez luke existitu behar»

Aurten sei edo zazpi milioi litro sagardo egin da Gipuzkoako sagardotegietan, iazko kopuru bera

Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakaria da joan zen apirilaz geroztik. Lau urtez izango da kargu horretan, eta lehendakari den aldetik luze mintzatu zaigu zenbat sagardo ekoiztu den azaltzeko, sagarra nondik ekarri den argitzeko eta txotxeko denboraldia auzitan jartzeko.

EGUNKARIA.— Zenbat litro sagardo ekoiztu da aurten? Iazko kopuru bera edo gehixeago?

JOSE MIGUEL BEREZIARTUA.— Gauzak ez dira nahi bezala aterata eta sei edo zazpi bat milioi litro sagardo ekoiztu da Gipuzkoan. Aurrikusitako chumetik ehuna ez da egin, hemengo sagarra gutxi samar zelako eta Frantziatik behar adina etorri ez delako. Batez beste % 95 produzitu da beraz. Kopuru hori iazkoaren antzekoa da. Izango dira batzuk gehiago produzitu dutenak baina baita gutxiago egin dutenak ere.

EGUNKARIA.— Sagardoa egiteko erabilitako sagarraren % 30 Gipuzkoan sortu da. Gai-
nontze-
koa nondik ekarri duzue aurten?

BEREZIARTUA.— Garbi dago azken urteotan Asturiastik eta Galiziatik ekarri dela. Santandertik ere ekartzen da. Lehen Bizkaia aldetik desente etortzen zen; hau da, Lekeitio, Ipazter, Gernika eta inguru horretatik. Baina, hor gehientsuena galdu egin da eta Galiziatik ekartzen da batipat. Honez gain, pixka bat Frantziatik ekartzen da, Normandiatik alegia. Bertakoa % 30ean erabili dugu, Galiziatik % 40 ekarri dugu, Santandertik % 5, Asturiastik beste % 5, eta Normandiatik gainontzekoa.

Sagardoa egiteko ez du edozein sagarrek balio. Beti esaten dugu sagarrak sagardo-sagarra izan behar duela, eta hauek iparraldean egoten dira.

EGUNKARIA.— Zein da sagar egokiena?

BEREZIARTUA.— Gaur egun ezin da esan. Sagar konkretu batzuk nahastetik sortzen den sagardoa nolakoa den frogatzeko ikerketarik ez dago, eta beraz, sagar aniztasuna behar da. Sagarrak nahasiz sagardo polita eta hobea lortzen da.

EGUNKARIA.— Sagardogileek eta sagar saltzaileek ika-mika bat izan zenuten udazkenean, sagarraren prezioan adostasunik ezin lortu zenutelako. Nola konpondu zen?

BEREZIARTUA.— Beno, sagardogile eta sagar saltzaileen artean izan ziren arazoak. Beti gertatzen den bezala, saltzen duenak asko nahi du eta erosten duenak, aldi, ahal den merkeena lortu. Iazko sagarraren prezioa 26 pezetakoa izan zen kiloko, baina 8 pezetak ge-

higarria eman zitzaizen sagarzaileak sagarrondoak landatzera bultzatzeko; izan ere, bertako sagarra gutxi baitzen. Aurten, ordea, bertako sagarra % 30 zela ikusita kiloa 27 pezetara ordaintzea eta gehigarri gisa ematen zitzaiena murriztea aurrikusi genuen. Hori ez zen onartu. Sagar saltzaileen lehen proposamena, 26 pezetari bat gehitzea eta 8 pezetako gehigarriari ere beste bat gehitzea izan zen. Proposamen honen aldekoak ez ginen. Gero gauzak okertu egin ziren eta alde guztiak egoskortuta konponbide txarra zegoela ikusi genuen. Orduan, Gipuzkoako Diputazioari eskatu genion gauzak erdibidetzeko, bitarteko lanak egitea. Azkenean, Diputazioak pre-



Bereziartuaren esanetan, salmentan oreka mantendu egin da. Kanpora gero eta gehiago eramaten den arren Gipuzkoan kontsumoak behera egin baitu. EDURNE KOCH



zioa finkatu zuen eta inor ez zen aurka azaldu. Azkenean, 29 pezetara ordaindu da kiloa. Nik uste dut prezio polita dela.

EGUNKARIA.— Eta zenbatean da sagardo botila?

BEREZIARTUA.— Aurten, botila 105 pezetan salduko dugu sagardotegian. Erosi eta eramatea, bestalde, duro bat gehiago kobratzen dugu. Hori, ordea, gutxiene-ko kopurua da, ez baita berdina Astigarraga herrira eramatea edo Tolosara eramatea. Urruntasunaren arabera norberak erabakiko du zenbat gehiago kobratu. Zaila da esatea hala ere. Gastromoni elkarte asko dago sagardoa furgonetatik jaisten laguntzen duena, baina beste batzuetan ze-

rorrek eraman, zerorrek jaitsi eta dagokion lekuan ipini ere egin behar duzu. Eta duroa ez da dirua.

Bestalde, orain artean elkarte hauetako batzuek Donostiako Kontxan estropadak egiten diren eguncan ordaintzen zuten, irail-ean, nahiz eta sagardoa urtarilean edo otsail-ean eraman. Hori, ordea, aldatu egingo dugu kobratzeko sei hilabete itxioleia ez baita normala. Eraman den unetik bi hilabete epea jarriko dugu ordaintzeko. Hala izan ezean, % 5eko gehigarria ordaindu beharko dute botilako. Hori sagardoa hemen erosi badu, noski. Elkarera sagardogileak eraman badu, ordea, % 10 gehiago ordaindu beharko du. Gure helburua, logika-

txetan dagoela erakutsi behar dugu. Azken batean, urte guzian sagardoa edateko ohitura sortu nahi dugu. Sagardo gehiago edanez gero gehitu egingo litzateke salmenta, baina une honetan geldi dago. Gainera, Gipuzkoan kontsumoa pixka bat jaitsi egin dela esango nuke, nahiz eta Euskal Herriko gainontzeko herrialdeetara bidaltzen dena gero eta gehiago izan. Honek oreka bat sortzen du, urtero berdintsu saltzen da.

EGUNKARIA.— Udaberria iristean amaitzen da txotxeko denboraldia. Zergatik?

BEREZIARTUA.— Txotxak ez luke existitu ere egin behar. Hau giro mota bat da. Garai bateko sagardoa basoka erosten zen. Kupel bati kanila jarri, luzeka mahai ipini eta basoak ezartzen ziren. Orduan ia ez zen botilan saltzen eta sagardo probaketa ere ez zen izaten kupelletik. Txotxa pribilegio bat izaten zen; elkarte batek sagardoa urte guztian izateko erosi nahi zuenean, bizpahiru gizon etortzen ziren eta pare bat kupel probatzen zituzten erosi aurretik. Gainontzeko jendeak ez zuen kupelkoa edaten. Maiatz edo ekain aldera, berriz, sagardoa botiletan sartzen zen, eta beraz, txotxean ematen zen sagardoa ere amaitu egiten zen. Sagardotegiko denboraldia udaberrian amaitzeko ohitura ordukoa da, eta beti finkatu da sagardotegi denboraldia inauterietan hasi eta Aste Santuan amaitzea. Hiru hilabete t'erdi inguru irauten du beraz.

Gerora gauzak aldatu egin dira. Egun jendea hurreratzen da, baina ez sagardoa erosteko asmoarekin, festa giroaz gozatzeko baizik. Baina sagardoak ez du tratamendu hori behar. Normalean jendeak kupel guztiak probatu nahi izaten ditu, eta kupel guztiak irekitzea ez da ona izaten. Hau da, bi kupel irekitzeagatik ez da ezer gertatzen, baina bai sagardotegian dauden zazpi kupel irekitzeagatik. Kalte egiten dio sagardoari, moteldu egiten baita txotxean dabilela. Sagardotegi batzuek, jendea erakartzearen, dituzten kupel guztiak irekitzen dituzte, baina horrek ez luke hala izan behar, kupelen hiru laurdenetako sagardoa botiletan sartu beharko duelako eta sagardoa horrela dabilela moteldu egiten delako. Agian, txotxeko denboraldia bere horretan utz daiteke, baina beste seriotasun bat izan beharko luke. Sagardoaren etorkizuna kalitatean datza, eta sagardoa kalitatekoa izatea nahi badugu txotxa neurrian erabili behar da, oso neurrian.

▼
«Txotxeko denboraldia bukatu ostean sagardo giroa amaitu balitz bezala da, jendea ahaztu egiten da pixka bat»

ren arabera kobratzea da, eta sagardoa eraman eta sei hilabeteren buruan kobratzea ez da egokia. Berrikuntza hau izan ezik, iazko prezioa du botila sagardoak.

EGUNKARIA.— Noiz kontsumitzen da sagardo gehiago, txotxeko sasoiari ala gainerako hilbeteetan?

BEREZIARTUA.— Sagardotegietara jende asko hurbiltzen denez, badiudi txotxetik asko edaten dela. Baina ez da hala. Txotxeko denboraldia bukatu ostean sagardo giroa amaituko balitz bezala da, jendea ahaztu egiten da pixka bat. Eta honi aurrerabidea eman behar zaio, sagardoa urte guztian saltzen delako. Beraz, sagardoa botilaratua denda nahiz jate-