

SAGARDOA



SAGARDOTEGIAN. Bi lagun txotx egiten, Astigarragako (Gipuzkoa) Alorrenea sagardotegian. JON URBE / FOKU

Txotx garaiaz gozatu

2023ko uztan bildutako sagarrez egindako sagardo ederraz goza daiteke Euskal Herriko sagardotegietan, otordu bikain bat dastatzearekin batera, giro alaian.



ZAPIAIN[®]
SAGARRETIK, URREA
zapiain.eus



Urtarrilaren 16an izan da aurtengo txotx garaiaren irekiera ofiziala Astigarragako (Gipuzkoa) Erribera kulturgunean, eta ondoren Astigarragako bertako Alorrenea sagardotegian eman zaio jarraipena ekitaldiari. Horrela, Euskal Herriko sagardotegiak pixkanaka ateak irekitzen hasi dira aurtengo txotx garairako, eta 2023ko sagar uztarekin egindako sagardoa upeletik txotx eginez dastatu ahal izango da.

Txotx garaia berezia izaten da, sagardozaleei eta bezeroei sagardoz gozatzeko modu berezi bat eskaintzen dietelako urteko lehen hilabeteetan, sagardo berriak dastatzeko otordu eder bat eginez, lagun artean edo familiare-

Txotx egin sagardotegietan

Aurtengo sagardotegi garaian txotxetik dastatu ahal izango da 2023ko uztako sagarrarekin egindako sagardo berria. Sagardotegiak egunotan hasi dira ateak irekitzen.

kin, giro alaian eta landa ingurune paregabe batean. Sagardotegiek bereizgarri garrantzitsu bat baitute: sagardogileak dira dastatzera ematen den produktuaren ekoizleak, eta bezeroei upel bakoitzeko sagardoaren nondik norakoak ematen dizkiete. Otorduaz haratago, jatetxe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune dira.

DASTATZEAK ETA BISITA GIDATUAK

Sagardotegietan, otordua ez ezik, beste hainbat jarduera ere egin daitezke. Horrela, zenbait sagardotegitan sagardo dastatze gidatuak eskaintzen dituzte otorduaren aurretik, eta bezeroek sagardotegi bakoitzeko sagardoaren inguruko nondik norakoen berri jakin dezakete sagardogilearen eskutik.

Bisita gidatuak ere egin daitezke, sagardotegi bakoitzeko sagarrak, sagastiak eta sagardoa egiteko prozesua bertatik bertara ezagutzeko, eta sagarraren eta sagardoaren kulturaren murgiltzeko, azken batean. Horrez gain, hainbat sagardotegitan sagar zukua egiteko tailerrak eskaintzen dituzte.

Taldeentzako *team building* jarduerak ere antolatzen dira zenbait sagardotegitan, enpresa eta lagun taldeentzat: herri kirolen ginkanak (harri-jasotzea, txapela jaurtitzea, enborrak zerraz moztea, lokotxak, boloak, zaku lasterketa...), arrauna Orion (Gipuzkoa), erremontea Hernaniko Galarreta Jai-alai pilotalekuan (Gipuzkoa) eta pintxo txapelketak sukaldari batekin. Gainera,

BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Usabal/Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Urte osoan irekita
Txangurroa labean
Bakailua
pil pil erara

Urtarrilaren 19tik aurrera irekita

Etorri eta gozatu!

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

Oriotik oinez etortzeko aukera



sagardotegi batzuetan ostatu ere har daiteke. Familiarekin edo lagunekin egonaldi eder bat egiteko aukera bikaina da, leku xarmagarri batean, zelai berdez eta sagastiz inguratuta; sagardotegiko menuaz sagardo naturalarekin gozatu, atsedean hartu eta bertako paisaian murgiltzeko. Besteak beste, Gipuzkoako sagardotegi hauetan: Aginaga (Usurbil), Oianume (Urnieta), Oiharte (Zerain), Olagi (Arama), Petritegi (Astigarraga) eta Saizar (Usurbil).

SAGARDOA ONLINE EROSI

Sagardo erraz eskura daiteke Internet bidez. Izan ere, www.sagardoa.eus webgunearen bitartez ehun euskal sagardo mota baino gehiago eros daitezke: sagardo naturalak, ekologikoak, apardunak, zuku ekologikoak eta naturalak, Euskal Sagardoa sor-marka dutenak... Online dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da, jendeak eskatu



1 | PETRITEGI

Zenbait lagun txotx egiten, Petritegi sagardotegian.

JON URBE / FOKU

2 | LIZEAGA

Lagun talde bat, giro ederrean, Lizeaga sagardotegian. SAGARDOA ROUTE

3 | ALORRENEA

Txuletak erretzeko prest, Alorrenea sagardotegian.

GORKA RUBIO / FOKU

eta bere etxean jaso ahal izango dituenak.

Halaber, sagardotegi batean automatikoki mahaia erreserbatzeko aukera ere ematen du www.sagardoa.eus webguneak: sagardotegia aukeratu, mahai-kide kopurua jarri, aurrerapena ordaindu eta klik batean mahaia erreserbatuta geldituko da. Deirik egin edo mezu elektronikorik bidali gabe. Sistema honek joan den urteotan arrakasta handia izan du bezeroen artean, eta aurten sagardotegi gehiago automatikoki erreserbatzeko aukera izango da. Euskal Herri osoko sagardotegiak daude aukeran.

HISTORIA ETA BILAKAERA

Sagardo Euskal Herriko edaria izan da ehunka urtetan. Idatzi eta erreferentzia zaharrenek bertako edari garrantzitsua izan dela adierazten dute, urteetan ezinbestekoa elikaduran. Eta horren ispilua ere badira bertako 1.800 sagar mota desberdinak. XV-XVI. men-

deetan izugarritzko gorakada izan zuen sagardoaren kontsumoak, Euskal Herria herri industrial zelako eta jende multzo horrek sagardoa edaten zuelako. Hortik sortu ziren dolare baserriak, sagardoa egiteko lantegi handiak zirenak garai haietan. Milatik gora omen zeuden Euskal Herri osoan. Gaur egun, dolare baserri haien adibide bat geratzen da: Ezkio (Gipuzkoa) Igartubeiti baserri-museoa.

Besteak beste, marinelen edaria ere izan da sagardo itsasaldi luzeetan, eta, sagardo eramateko ohitura zuten euskal marinelek.

Sagardoak beherakada izugarria izan zuen 36ko gerraren ostean eta 1950eko eta 1960ko hamarkadetan, jendea baserriak uzten hasi zelako. Ondoren, zenbait sagardogilek berriz lanari heldu eta oraindik indarrean dagoen susperraldia eragin zuten.

Euskal Sagardoa jatorri ize-naren helburua da, garai batean

gertatzen zen moduan, berriz ere bertako sagarra izatea euskal sagardogintzaren ardatza.

Sagardoaren historia eta bila-kaera ezagutarazteko, eta beste jarduerak batzuk antolatzeko, Euskal Sagardoa sor-marka Sagardoa Route Euskal Herriko Sagardotegien Elkarteko agentzia estrategiko eta turistikoarekin lankidetzan ari da. Sagardoa Routek urte osoan garaian garaiko ekintzak sustatzen ditu, eta lehen sektoreari balioa ematen dio. Hiru eskaintza mota ditu Sagardoa Routek: oportetarako eskaintza, enpresentzako eskaintza eta eskolentzako eskaintza. Azken ekintza horrek gorakada handia izan du 2023an, unitate didaktikoen bidez sagastiaren eta sagarraren mundua modu praktikoan ezagutzen baitute hurrek. ●

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

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

Astelehenetik
larunbatera
ZABALIK

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa
Sida natural
del País Vasco



BILKETA. Kizkiarekin sagarrak biltzen, Hernaniko (Gipuzkoa) Iparragirre sagardotegia-
ren sagastian. ANDONI CANELLADA / FOKU



OTALARREA. Aitor Etxeandia, Otalarrea sagasti esperimentalako teknikaria, sagar
batzuk eskuan dituela. GORKA RUBIO / FOKU

Sagar urte oparoa izan da iazkoa

2023koa sagar urte oparoa izan da. Sagasti gehienek sagar asko eman dituzte, oso osasuntsuak eta ale handikoak, udako eguraldia dela eta.

Duela bi urteko sagar uzta txikia izan zen. Espero izatekoa zen iazkoa handia izatea, eta halakoxea izan da. Izan ere, loraldi bete-betekoa izan zuten sagasti gehienek udaberrian, eta sagar asko hartu zuten sagarrondoek. Horrez gain, uda nahiko euritsua izanik, sagar aleak asko hazi dira. Aurreko urtearekin konparatuz gero, orokorrean sagarra lehenago heldu da 2023. urtean.

Sagar oso osasuntsua da iazko uztan bildutakoa, poliki-poliki haziz eta helduz joan dena, udako eguraldia dela eta. Sagar mota guztietan izan da uzta oparoa. Horrek lan egiteko aukera paregabea eman dio sagardogileari, gustuko sagar motetatik sagarrak aukeran izan baititu, gezak eta gaziak.

Hori horrela, sagardogileek sagardo ederra ekoitzi dute 2023ko uztan bildutako sagarre-

kin: 2022ko uztakoarekin egin-dakoak baino alkohol gutxiago dauka, orokorrean.

Euskal Sagardoa sor-markako, Sagardoaren Lurraldea eta Fruitel elkarteetako, Ezkioko (Gipuzkoa) Igartubeiti baserri-museoko, Eusko Jaurlaritzako eta Gipuzkoako Foru Aldundiko ordezkariak hori azaldu zuten 2023ko sagar uzta-
ren aurkezpenean, irailaren 19an, Villabonako (Gipuzkoa) Otalarrea sagastian.

OTALARREA SAGASTI ESPERIMENTALA

Izen bereko baserriaren lurretan dagoen Otalarrea sagastian, sagarrondoak landatzeko teknika berriak aztertzen dituzte. 2012an ireki zen Otalarrea sagasti esperimental gisa. Gipuzkoako Foru Aldundiarena da lursaila, eta hark kudeatzen du sagastia. Lursailak bost hektarea pasatxo ditu. Aurretik, Hondarribian (Gipuzkoa)

bazegoen antzeko sagasti bat, baina lekuz aldatzea erabaki zuten.

Hainbat helbururekin ireki zuten Otalarrea. Batetik, Euskal Herriko sagar moten bilduma bat izateko, «ahal bezainbat biltzeko behintzat», Aitor Etxeandia sagastiko teknikariak BERRIA egunkariari esan zionez, irailaren 23an. Bestetik, gehien erabiltzen diren sagar motak landatzeko eta haiekin esperimentatzeko asmoa ere badute.

Otalarrea sagastian ez daude Euskal Herriko sagar mota guztiak, baina nagusiak behintzat bai. Bildumetan mota berriak eta aspaldikoak daude, eta bakoitzetik hiru zuhaitz izaten dituzte beti, zerbait gertatuz gero haren ordezkoa izateko. Motarik zaharrenei dagokienez, ikerketa lan handia egin dute Otalarrean: baserrietara joan dira, eta hango lursailetatik sagasti esperimentalera eraman dituzte. ●

TXOTX egin Arabako sagardotegietan!

Autobus zerbitzua bi sagardotegi hauetara

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebiñu)
www.trebinu.com
945 24 48 52 - 657 73 65 99

ITURRIETA
SAGARDOTEGIA

Arraga auzoa, 2 - Aramaio • 945 44 53 85 / 685 72 15 93
www.iturrieta.eus • info@iturrieta.eus

Zapiain, Gipuzkoako Lehiaketako irabazlea

Zapiain sagardotegiak irabazi du Gipuzkoako 22. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketa. Hogei sagardogilek parte hartu dute lehiaketan.

Gipuzkoako hogeit hamar sagardogilek hartu zuten parte 22. Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketan. Sari banaketa ekainaren 16an egin zen, Gipuzkoako Foru Aldundiaren jauregiko tronu aretoan. Astigarragako Zapiain sagardotegia izan zen irabazlea, eta epaimahaiak sagardo ekoizle hark egiten duen sagardoaren kalitate analitiko eta organoleptikoa nabarmendu zuen.

Sariak banatzeko ekitaldian parte hartu zuten Markel Olano Gipuzkoako diputatu nagusiak, Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritzako eta Lurralde Orekako zuzendariak, eta lehiaketan parte hartu zuten sagardotegi guztietako ordezkariak. Jose Antonio Garmendia Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritzako Sustapen eta Osasuneko atalburua izan zen aurkezlea.

Olanok azpimarratu zuen lehiaketaren helburu nagusia dela bertako sagarrarekin egingako sagardoa, Euskal Sagardoa sor-markara bideratutakoa, aintzat hartzea, sustatzea eta saritzea. «Sagardoa, txakolinarekin eta gaztarekin batera, Gipuzkoako produktu izarretako bat da, bere balio kultural, gastronomiko eta ekonomiko delako eta. Nazioartean ere posizionatzen gaituen eta izen ona ematen digun produktua da sagardoa, edonoren aurrean harro erakusteko moduko edaria, hain zuzen: gure lurretik sortua eta ekoiztia». Gipuzkoako Foru Aldundiak orain arte sagardogintzaren sektorea sustatzeko egin duen lanari balioa eman zion; hala nola urtero bertako sagarrondoa landatzeko 300.000 euroko diru laguntza lerroa.

Arrutik sagardogileen lana go-raipatu zuen. «Gure sagardogileek atsedetik gabe egiten duten jarduna aitortzeko helburuarekin egin zen lehen aldiz txapelketa hau duela 22 urte, eta gaur egun ere lan horri balioa ematen jarraitzen dugu». Berrikuntzaren eta



EKITALDIA. Egoitz Zapiain, Zapiain sagardotegiko ekoizpen arduraduna, eta Markel Olano, Gipuzkoako diputatu nagusia, sariak banatzeko ekitaldian. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

kalitatearen alde egin duten bidea ere azpimarratu zuen: «Merkatu aukerak aprobetxatu eta berrikuntzari heldu diozue sagardogileek, kalitatearen etengabeko hobekuntza oinarri izanik, eta hori zoriontzeko da. Aldunditik alboan izango gaituzue».

Aurreko aldia bezala, 22. Gipuzkoako Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapelketan lortutako puntuazioaren arabera bi kategoriatan banatu ziren sagardoak: urrea jaso zuten 72 puntutik gora lortu zuten sagardoak, eta zilarra 65 eta 72 puntu artekoak. Jarraian, urre kategorian lortu zuten sagardoaren artean bigarren dastatze-fase bat

egin zen, eta txapelduna aukeratu.

Hamabi izan ziren 65 puntutik gora lortu zituzten sagardo ekoizleak: zilarra Oiharte, Petritegi, Saizar eta Zelaia sagardotegiek, eta urrea, berriz, Aburuza, Akarregi, Alorrenea, Altzueta, Begiristain, Isastegi, Lizeaga eta Zapiain sagardotegiek. Txapelduetan txapeldun, ordea, Zapiain sagardoa gailendu zen. Saritu guztiek, euren botiletan, aurten egiaztagiri moduko zigilu bat eramateko aukera izango dute, urrezko eta zilarrezko sailkapena erakutsiko duena.

Urtero bezala, Aldundiko Fraisoro Laborategiko dastatzaileek

osatatuko epaimahaiak egin zuen sagardoaren lehen aukeraketa, eta haiek izan ziren lehen sailkapenean urrea eta zilarra esleitzearen arduradunak. Aurrez, aurkeztutako sagardo guztiei egin zitzaizkien analisi fisiko-kimikoa, dastatze organoleptiko fasera pasatzeko proba hori gainditzea ezinbesteko baldintza baita. Bigarren fasean urreen artean txapelduna aukeratzeko, berriz, sagardotegiek beraiek proposatutako hiru pertsonen —Joxemi Aierbe, Haritz Rodriguez eta Mikel Rodriguez— eta Fraisoroko dasta-paneleko hiru dastatzailek osatu zuten epaimahaia. Txapelduna aukeratzeko, lagin guztien alderdi

analitiko eta organoleptikoa aztertutakoak, eta dastaketa-panelak zentzumenezko analisiak egiteko metodoa erabili zuen.

SAGARDO BEREZIAK

Berrikuntza moduan, sagardo bereziei aipamen berezi bat egin zitzaizkien, haien lana eta ahalegina aitortzeko. Izan ere, 22 urteren ostean sagardo ekoizle batzuk bide berriak aztertzen dabiltza, eta sagardo bereziak ekoizten, monobarietarako, bibarietarako, egur eta ama gainean onduak edota lursail jakin bateko sagarrarekin egindakoak. Bertako sagarraren ezaugarriekin jokatu eta sagardo zapore ezberdinak lortuz. Sagardo berezi horiek, gainera, jabetxeetan eta ardo berezi moduan kokatzen hasi dira. Sagardogile horiei aipamen bat egin zitzaizkien, eta haien ahalegina aitortu. Honako hauek dira atal horretan dastatu ziren sagardoak: Joanes de Zapiain (Zapiain sagardotegiarena), Suhar (Petritegi sagardotegiarena), Bikoa (Itxas-buru sagardotegiarena) eta Markesaren Lurra eta Haritz egurrean ondutako sagardoa (Oiharte sagardotegiarena). Sagardo berezi horien artetik Oiharteren Markesaren Lurra sagardoak eskuratu zuten aipamenaren diploma.

SARIAK ESTONIAN

Irailaren erdialdean, Astigarragako Zapiain eta Petritegi sagardotegiak, Tolosako Isastegi eta Adunako R. Zabala saritu zituzten, Nordic International Cider Awards lehiaketan, Rigan (Estonia). Sagardo natural onenaren kategorian urrezko domina lortu zuten Zapiainen Joanes Zapiain 2022 sagardoak eta Isastegiren Premiumek, eta zilarrezkoa Petritegiren Petritegi Premiumek eta Zabalaren R-80k. Horrez gain, urrea lortu zuen Zapiainen Bizi Goxo 2017 sagardoak, izoztutako sagardoaren mailan. ●

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

Larunbat eta jaiegunetan eguerdian **IREKITA** Asteazkenetik larunbatera **afariak**



ASTEASU

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

Urtarrilean 20an IREKIKO DUGU



Gartziategi baserria
ASTIGARRAGA • 943-46 96 74 • www.gartziategi.com



Euskal Sagardoa sor-markarekin 250 sagargile aritzen dira gaur egun, eta 500 hektarea inguru sagasti erabiltzen dituzte. Sagar hori guztia Euskal Sagardoa jatorri izenarekin diharduten 50 sagardotegietan lantzen da.

Euskal Sagardoa sor-markako arduradunek irailaren 19an 2023ko sagar uztaren aurkezpenean jakinarazi zuten, iaz sei milioi kilo baino gehiago sagar bildu ziren Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa egitera bideratutako sagastietan.

Hemengo sagarrez erabat egina eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarraren eta sagardoaren sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat hemengo sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiazatzeko. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Euskal Sagardoa marka duten botilak saltokietan aurkitu daitezke, eta taberna eta jatetxe ugarietan ere zerbitzatzen dute.

Ekainaren 16an, Gipuzkoako 22. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak txapel-

Euskal Sagardoa, kalitatearen bermea

Hemengo sagarrez erabat egina eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa sor-markako sagardoa. 50 sagardotegik egiten dute Euskal Sagardoa.

ketako sari banaketa ekitaldian, Unai Agirre Euskal Sagardoa sor-markako koordinatzaileak aurrera begira dituzten erronken berri jakinarazi zuen. «Datozen urteetan %100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu. Datozen hiruzpatalu urteetan gure tabernetan eta jatetxeetan Euskal Sagardoaren presentzia areagotzea izango da beste erronka nagusi bat. Tabernetek eta jatetxeek sagardo kartak izatea da gure helburua, jendeak Euskal Sagardo desberdinak aukeran izan ditzan».

Agirrek azpimarratu zuen jatorri izena urte askotako lanaren

emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean egina.

Urtez urte geroz eta sagar gehiago ari da izaten hemengo sagastietan, dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta produkzioan sartu ahala. Bide horretan, sagarziale eta sagardotegien arteko akordioak lotzen ari da Euskal Sagardoa jatorri izena, luzerako elkarlana baita tokiko bertako produkzioa handitu, sektoreak indartu, produktuak posizionatu eta kalitatea bermatzeko modurik egokiena.

Alde horretatik, datozen urteetarako, Euskal Sagardoa sor-mar-

kak dei egiten die sagargileei, sagarra lantzeko interesa badute, alde aurretik sagardogileekin eta jatorri izenarekin harremanetan jartzeko, akordioak lortu eta sagarraren gestioa denborarekin lotuz joateko. Sagasti berri horietan azken orduan aritzeak arazoak sortu bailitzake, behin bilketa eta upategien lana planifikatuta dagoenean.

SAGASTI BERRIAK

Euskal Sagardora bideratutako sagastietan sagasti zaharrak eta berriak daude, eta beste 150 hektarea dira produkzioan sartu berriak eta datozen urteetan produkzioan sartuko direnak. Sagasti

berririk gehien Gipuzkoan jarri da, Gipuzkoako Foru Aldundiak emandako laguntzarekin gehienak, eta Bizkaia eta Araban ere jarri dira. Bide horretan, sagasti berriak jartzen saiatzeko ahalegin eta konpromisoak ere bere hartan dirau sagarraren sektorearen eta foru aldundien eskutik, eta sagar sektorea profesionalizatzen jarraitzea ere bada helburua, kalitatezko uztza orekatuak lortzeko bidean.

Pauso handiak eman dira azken urteetan Euskal Sagardoaren proiektuak bultzatuta, eta datozen urteetan ere ezinbestekoa izango da sagarraren sektoreak egiten duen bidea, bai kalitatea-



ISASTEGI

~ SAGARDOTEGIA ~

ALDABA TXIKI AUZOA-
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
ISASTEGI@ISASTEGI.COM



DASTATU UZTA BERRIA

AURTEN
OSTIRAL EGUERDITAN
IREKITA

TOLOSATIK AUTOBUSA



ren alde eta bai geroz eta hemengo sagar gehiago izatearen alde. Izan ere, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta sor-marka sustatzen ari diren erakundeek helburu bat garbi zehaztu zuten Euskal Sagardoa jatorri izenaren sorreran: hamabost urtean %100 hemengo sagar hutsez egitea euskal sagardo guztia; hau da, Euskal Sagardoa zigitupekoa izatea ekoiztuko den sagardo guztia.

Hala ere, urte asko dituzten sagasti txikietan bada arazo bat, belaunaldi-txandarik eza, eta azken urteetan nabarmentzen ari da arazo hori: sagastia zaindu eta sagarra biltzeko jendea falta dela, eta baserrietan lan egiten duen geroz eta gazte gutxiago dagoela. Gai horri ere heldu dio sor-markak administrazioekin batera.

PROIEKTU ESTRATEGIKOAK

Bide horretan, sagasti berriak jartzeaz gain, teknikoki garatu beharreko lehentasunezko hiru proiektu aurkeztu zituen Euskal

Sagardoa sor-markako sagarraren sektoreak 2022an, 2023an proban jarri direnak, Gipuzkoako Foru Aldundiaren laguntzarekin:

- Polinizazioa:** Sagarrak beste sagar mota bat behar du inguruan polinizatzeko eta sagar mota desberdinen arteko polinizazio gaitasuna neurtzea ezinbestekoa da sagasti berriak planifikatzeko. Hemengo sagar motek elkar polinizatzeko duten gaitasuna aztertzen ari da sektorea, Fruitel elkartearen eskutik. Nafarroako Unibertsitate Publikoarekin (NUP) proiektu bat martxan jarri da, eta emaitzak badaude dagoeneko.

- Bakanketa:** Sagar asko dagoen urteetan sagarra bakantzea garrantzitsua da, urtero uzta orekatuagoak izateko. Azken urteetan, hainbat sagar motarekin egin da saioa, sagasti ugaritan. Lehen emaitzak jaso dira dagoeneko.

- Lurra:** Geroz eta garrantzi handiagoa ematen zaio luraren lanketa eta osaketari, eta arlo horretan sektorea prestatzea



1 | HERNANI

2022ko uztako botilako sagardoaren aurkezpena Txillida Leku museoan, ekainaren 14an. PATRICIA LLAMAZARES RODRIGUEZ

2 | VILLABONA

2023ko sagar uztaren aurkezpena Villabonako Otaralrea sagastian, irailaren 19an. EUSKAL SAGARDOA

3 | DONOSTIA

36. Topa! Sagardo Eguna, Donostiako Konstituzio plazan, irailaren 2an. MENDI URRUZUNO

4 | BILBO

2022ko uztako botilako sagardoaren aurkezpena Euskalduna jauregian, ekainaren 27an. EUSKAL SAGARDOA



ezinbestekoa da, uztak orekatzeaz gain, kalitatezko sagarra izateko. Hainbat ikastaro egin dira horren inguruan.

Euskal Sagardoa jatorri izenak 106 sagar mota ditu onartuak, eta horietako 24 erabiltzen dira gehien, gezak eta gaziak (garratzak). Horien nahasketa egokiak emango dizkio sagardoari bere ezaugarriak eta sagardotegi bakoitzak bilatzen du bere gustuko nahasketa eta sagardoa.

Urte luzeetako lanaren emaitza da Euskal Sagardoa jatorri izena, eta lan horren guztiaren erakuslelhoa izan nahi du Euskal Sagardoaren katalogoak (euskalsagardoa.eus/katalogoa). Sor-markarekin aritzen diren Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardotegiaren informazioa ikus daiteke, eta gaur egun merkaturatzen ari diren Euskal Sagardo sor-markako sagardo guztiak ere biltzen dira, haien ezaugarriak zehaztuta: erabiltzen dituzten sagarrak, sagastiei buruzko informazioa eta produk-

tuei buruzko hainbat datu. Horrez gain, sagardotegi bakoitzarekin harremanetan jartzeko informazioa eskaintzen da.

BOTILAKO SAGARDOA

Euskal Sagardoa sor-markaren bultzatzaileek 2022ko uztako botilako sagardoa aurkeztu zuten ekainaren 14an Hernaniko Txillida Leku museoan (Gipuzkoa). Euskal Sagardoa sor-markarekin aritzen diren Araba, Bizkai eta Gipuzkoako 50 sagardogileen 80 sagardo aurkeztu ziren. Bilboko Euskalduna jauregian ere aurkeztu zuten 2022ko uztako botilako sagardoa, ekainaren 27an.

Azkenik, Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak dastatu ahal izan ziren 36. Topa! Sagardo Egunean, Donostian, irailaren 2an, eta Ordiziako (Gipuzkoa) Sagardo Egunean, irailaren 9an. ●

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

2024ko

TXOTX
DENBORALDIA

Bertako Plazerra

'Sagastitik sagardora' ibilbide ederra egin daiteke Adunan

Adunako plazatik abiatuta, 'Sagastitik sagardora' ibilbidea egin daiteke, eta sagardoaren kulturaren berri jaso. Bi kilometroko ibilbide zirkular bat da, eta sagasti zaharrak nahiz berriak ikus daitezke.

Adunan (Gipuzkoa) *Sagastitik sagardora* ibilbidea aurkeztu zuten ekainaren 30ean. Bi kilometroko ibilbide zirkular bat da, eta, panel informatiboen bidez, sagardoaren kulturaren sakontzeko aukera du bisitariak: sagasti motak, urtaroetako aldaketak, sagastiak zaintzeko egin behar diren lanak, ohiturak, erri tuak eta historia ezagutzeko. Ibilbidean, sagasti zaharrak, urteak eta urteak dituztenak, eta landatzen ari diren sagasti berriak ikus daitezke. Sagasti horietan hainbat barietatetako sagarrak daude.

Proiektua aurrera eramateko, honako hauek parte hartu dute: Adunako Udalak, herriko sagardotegiak —R. Zabala eta Aburuza—, Tolosaldea Garatzen erakundeko turismo sailak, Josu Ozaita antropologoak eta Julen Larruskain Zura diseinu talde-

ko kideak. Hala ere, *Sagastitik sagardora* proiektua ez da soilik ibilbide bat; aurrerantzean sagardoaren bueltan hainbat ekitaldi eta jarduera antolatzeko asmoa dutela jakinarazi dute.

Abenduaren 3an, R. Zabala eta Aburuza sagardotegietako arduradunek gidatuta —Luis Zabala eta Josu Aburuza, hain zuzen—, lagun ugari *Sagastitik sagardora* ibilbidea egin zuten, eta sagastien zaintzaren inguruko lanen berri izan zuten. Ondoren, Unai Agirre Euskal Sagardoa jatorri izenaren koordinatzailearekin batera, Tolosaldeko sagardoaren dastaketa egin zuten Aburuza sagardotegian. Aburuza eta Zabala sagardotegietako sagardoez gain, Isastegi, Eguzkitza, Goikoetxea eta Sarasola sagardotegietako sagardoak dastatzeko aukera ere izan zituzten bisitariak. Tolosaldea Turismoa, Euskadi Basque Country

Gastronomia eta Gipuzkoa Turismoa erakundeek babestu zuten ekitaldia.

SAGARDO LUPULUDUNA

Adunako R. Zabala sagardotegiak %100 bertako sagarrarekin egingako sagardoa ekoizten du, eta azaroaren 24an produktu berri bat aurkeztu zuen: sagardo lupuluduna. Lehen aldia da Euskal Herrian %100 bertako lupulua erabilia sagardoa egin dela.

Hiru urte egin ditu R. Zabala sagardotegiak Aleo Vitro enpresarekin *Sagardohopyng: sagardo naturala lupulatzen* izeneko proiektua aurrera eramaten. Euskadiko Landa Garapenerako Programaren bitartez, Feader nekazaritza eta landa garapenerako Europako funtsak finantzatu du zati batean. Proiektuan parte hartu dute Euskal Herriko Unibertsitateko SGiker Ikerkuntzarako Zerbitzu Orokorrek eta Bizkaiko Foru Aldundiak Zallako frutagintza estazio eta upeltegi esperimentalaren bitartez. Halaber, ENBA sindikatuak eta Derioko nekazaritza eskolak ere babestu dute egitasmoa.

Proiektu pilotua izan da, eta lupulua prestatzeko prozesuan egon da berrikuntza nagusia. Kimikaren eta biologiaren alorrean lan egiten dute Aleo Vitro enpresako Antonio Lasok eta Eneko Otxoak, eta, aurkezpenean azaldu zuten, sagar barietate komertzial eta autoktonoak aztertu dituzte lupuluak osagai guztiak mantendu ditzan eta sagardoarentzat erabilgarria izan dadin. «Lupulu prestakinaren industriaurreko eskalagarritasuna zehaztu dugu hainbat formatutan, eta osagarri bioteknologikoa kontuan hartu».

Garagartza baserriko lursailetan, sagastien aldamenen landatu dute azken bi urteetan bertako lupulua. Barietate komertzialak eta Adunakoak bertakoak aldatu dira sail horietan. Landare igokaria da lupulua, eta bospasei metro egiten du gora. Irail aldean jaso, loreak landaretik kendu, eta lore



IBILBIDEA. Adunako *Sagastitik Sagardora* ibilbidea ekainaren 30ean zabaldu zuten. NAIARA ROLDAN DE ARANGIZ



AURKEZPENA. Adunako R. Zabala sagardotegiko arduradunek azaroaren 24an aurkeztu zuten sagardo lupuluduna. JON MIRANDA

hori bera erabiltzen da. «Gargardoa egiteko erabiltzen den lupulua eta sagardoa nahastean ateratzen den edari berezia da» sagardo lupuluduna, Luis Zabala sagardogileak *Gipuzkoako Hitza* astekariari esan zionez. «Zaporea, freskotasuna eta nortasuna ditu». Edari hori egiteko bi osagai dira oinarrikoak: sagarra eta lupulu lore emea.

Lau mila litro inguru sagardo lupuludun ekoiztu dituzte, eta aur-

tengo sagardo garaiaren dastatzera emango dute. «Jendeari gustatu eta eskatzen badu, merkaturatzeko bideak topatuko ditugu», Zabalaren hitzetan. «Ekoiztu izan dugu sagardo aparduna eta baita irakinaldia eten zaion sagardo gozoa ere. Uste dut begirada zabaldu eta sagardo mota gehiago eskaini behar dizkiogula bezeroari. Sagardoazaleon lana ere bada probatzeko ematea eta eskaintza hori badagoela jakinaraztea». ●

Asteazkenetik larunbatera zabalik gauean. Ostirala eta larunbata eguerdietan ere bai.

Kontsultatu: beste egunak, ospakizunak, taldeak, ekitaldi bereziak etab.

R. ZABALA
SINCE MORE THAN 200 YEARS

GARAGARTZA BASERRIA
20150 ADUNA, GIPUZKOA,
BASQUE COUNTRY.

INFO@RZABALA.COM

PHONE NUMBER
0034 943 69 07 74

WWW.RZABALA.COM

PROUDLY MADE IN EUROPE

DONOSTIA
SAN SEBASTIAN
FRANCE
SPAIN

Sagarraren eta sagardoaren elkargunea

Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatuta, V. Sagardo Foruma izan da azaroaren 30etik abenduaren 2ra, Donostian eta Astigarragan.

Sagardo Forumaren barruan, sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, Nazioarteko Sagardo Azoka eta Cider Week astea antolatu ziren Donostian eta Astigarragan (Gipuzkoa), azaroaren 30etik abenduaren 2ra.

Sagargintzari, turismoari eta sagardogintzari buruzko jardunaldi teknikoetan jakintza arlo horiei buruzko ezagutza berriztatzailea zabaldu zen. Jardunaldiak Euskal Sagardoa sor-markarekin elkarlanean antolatu ziren eta Euskal Herriatik, Espainiatik, Frantziatik, Norvegiatik, Erresuma Batutik eta Ameriketako Estatu Batuetatik (AEB) etorritako sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren arloko aditu hauek hitzaldiak eskaini zituzten: Catherine Peix (Alma elkarte, Frantzia), Nuri Madeo (The Regen Academy elkarte, Katalunia), Joaquim Carbo (IRTA Mas Badia elkarte, Katalunia), Amaia Zubeldia (Sagardo Route elkarte, Gipuzkoa), Leire Alkorta (Sagardoaren Lurraldea, Gipuzkoa), Haritz Rodriguez (Ciderzale, Gipuzkoa), Paul Vander Heide (Vander Mill sagardotegia, AEB), Asbjorn Borsheim (Ulvik Frukt & Cideri sagardotegia, Norvegia), Adam Wells (Cider Review aldizkaria, Erresuma Batua), Jasper Smith (Son of Man sagardotegia, AEB) eta Charlie Burt (Anxo Cider sagardotegia, AEB).

Jardunaldi teknikoen osagarri, AEBetako Vander Mill sagardotegiko Paul Vander Heidek dastaketa gidatua egin zuen bere sagardoari buruzko azalpenekin. Berak ekoiztutako latak sagardoa ez ezik, bertako ekoizleen sagardoak latan dastatzeko aukera ere izan zen, Miniature Gastronomic Experience erakundeak eskainitako pintxoekin batera.

Halaber, arrakasta handia izan zuten V. Sagardo Forumean izan ziren jarduerak ere. Horietako bat, Donostiako Tabakalera-



AZOKA. Hainbat lagun, sagardo mota batzuk dastatzen, V. Sagardo Forumean antolatutako Nazioarteko Sagardo Azokan. SAGARDOAREN LURRALDEA

ko LABe Restaurant jatetxean izandako afari berezia izan zen. Euskal Herriko zein nazioarteko sagardoak dastatu ziren, eta ekoizleek sagardoei buruzko azalpenak eman zituzten. Horrez gain, Astigarragako Alorrenea sagardotegian txotx erritu afaria egin zen eta Donostiako Gastronomiazko Euskal Anaiartean bertako produktuak dastatzeko afaria.

Gainera, nazioarteko hainbat kazetari entzutetsuk parte hartu zuten V. Sagardo Forumean, eta ekitaldiari buruzko artikuluak eta erreportajeak kaleratu dituzte haiek lan egiten duten aldizkari eta egunkarietan: Erresuma Batuko Adam Wells (Cider Review), Suediako Sanna Lindberg (Dagens Nyheter), Portugaleko Ana Isabel

Pereira (Publico.pt) eta Elena Sierra (El Correo - Jantour).

ASKOTARIKO SAGARDOAK

Nazioarteko Sagardo Azokak agerian jarri zuen sagardoaren sektorearen dibertsifikazioa. Mundu osoko (Italia, Txile, AEB, Austria, Norvegia, Alemania, Polonia, Erresuma Batua, Frantzia, Euskal Herria, Espainia, Suedia, Portugal eta Finlandia) 24 ekoizleren eskutik, bisitariek bertako eta nazioarteko ehun sagardo baino gehiago eta ezagutzeko aukera izan zuten, besteak beste: Cidrie du Pays D'Auray (Frantzia), Son of Man (Estatu Batuak), Floribunda (Italia), Anxo Cider (Estatu Batuak), Pomologik (Suedia) Kühbrein Most (Austria), Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia), Nua Cider

(Portugal), Sidra Somarroza (Espainia), Sxollie (Hegoafrika), Alai Cider (Txile), Sidras Castañon (Espainia), Apfelweinkontor (Alemania), Cydrownia Zywer (Polonia), Weidmann & Groh (Alemania), Valle, Ballina y Fernandez (Espainia), Kuartango sagardotegia (Euskal Herria), Bizio (Euskal Herria), Zapiain sagardotegia (Euskal Herria), Txopinondo sagardotegia (Euskal Herria), L'Aubiniere (Frantzia), Lepola (Finlandia), Trabanco (Espainia) eta Vander Mill (AEB). Aurtun gainera, 115 Sagar Ore Ama jatetxearekin elkarlanean, pizzak eta pintxo bereziak eskaini ziren azokan.

Berrikuntza gisa, bi sagardo dastaketa gidatu egin ziren azokan: Amerikako sagardoa latan, Paul Vander Heidek gidatuta, eta

LEHIAKETA GARRANTZITSUA

Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat da jadanik. V. Sagardo Forumeko lehiaketa 19 herrialdeetako 262 sagardok parte hartu zuten (AEB, Alemania, Austria, Belgika, Erresuma Batua, Espainia, Euskal Herria, Finlandia, Frantzia, Herbehereak, Italia, Letonia, Norvegia, Polonia, Portugal, Suedia, Txekia, Txile eta Uruguai), eta orain arte lehiaketak izan duen parte hartzerik handiena lortu da. Horien artean 202 domina banatu ziren: 59 urre, 67 zilar eta 76 brontze. Sari guztiak Sagardoaren Lurraldearen webgunean kontsulta daitezke (sagardoarenlurraldea.eu/sagardo-forum/emaitzak). Hauek izan dira Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelen irabazleak:

- **Best of Show saria:** Repllicant Pin11or Noir (Pomologik) (Suedia).
- **Sagardo naturala:** Zapiain (Astigarraga).
- **Garratzasuna nagusi duen sagardoa:** Weidmann & Groh (Alemania).
- **Mikatzasuna nagusi duen sagardoa:** Tencai (Txile).
- **Premiun sagardo aparduna:** Gaec de L'Aubiniere (Frantzia).
- **Udardoa:** Seppelbauer (Austria).
- **Zaporetakoa edo mistoa:** Pomologik (Suedia).
- **Sagardo berria:** Valle, Vallina y Fernandez (Asturias).
- **Postrerako sagardoa:** Restauracja Tabun Agata Falkiewicz-Ponikowska (Polonia).
- **Kategoria irekia:** Pomologik (Suecia).

Dastaketa intuizio eta emozioei esker, Virginie Thomas Frantziako enologoak gidatuta. Azokak arrakasta handia izan zuen, mila lagun inguru gerturatu baitziren Euskal Herriko eta kanpoko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumean, Cider Week astea antolatu zen berrikuntza gisa. Hala, azoka egin aurreko astean, dastaketa gidatuak eta uztartze gastronomikoak izan zituzten hemengo eta kanpoko sagardoekin Gipuzkoako hainbat jatetxe, enoteka eta tabernatan. ●

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

«Uzta osasuntsu baten oinarria da nekazaritza birsortzailea»

NURI MADEO | Nekazaritza-ingeniari teknikoa



Nuri Madeo, jardunaldi teknikoetan. SAGARDOAREN LURRALDEA

Nuri Madeo, Francesc Font senarrarekin batera, *Agricultura regenerativa* (Nekazaritza birsortzailea) liburuaren egilea da, eta metodologia horren hedapenean lan egiten du, besteak beste, The Regen Academy elkartearen bitartez. Teknika horiei ekiteko zertan oinarritzen den azaldu zuen V. Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan. The Regen Academy elkartearen egoitza Gironako Pedret I Marza herrian dago, Herrialde Katalanetan.

Nola definituko zenuke nekazaritza birsortzailea?

Degradatu beharrean birsortzen den nekazaritza da. Funtsean, berriro lurra birsortzen hastea da, produktu nutritiboak lortzeko. Nekazaritza konbentzionalean ez da lurra kontuan hartzen, eta

«Nekazaritza birsortzailea edozein lur eta laboretan eta edozein aziendarekin erabil daiteke»

«Birsorkuntzaren arlo honetan animalia oinarritzak oso garrantzitsuak da, lagundu egiten baitigu»

nekazaritza birsortzailea, berriz, bai lurzoruan bai birsortzeko moduan oinarritua dago, hori baita uzta orekatu eta osasuntsu baten funtsa, baita gu ere, labore eta animalia horiek jaten ditugunok, orekatuta eta osasuntsu egon gaitzen.

Behin eta berriz esan duzu lurra dela labore nagusia. Hori aztertu behar da lehenik?

Horri erreparatzen diogu funtsean. Egia da nekazaritza lan egiten ari garela; horrek ematen digu jaten, eta bizimodua atera behar dugu haren bidez. Gero, laboreari eta ekoizpen on batzuei begira egon behar dugu, baina gure eremuetan egiten ditugun ekintza guztiak lurzorurako edo lurra ez degradatzeko eginak daude. Bertan mineralak, mikroorganismoak eta materia organikoa ditugu. Materia organikoa oso oi-

narrizkoa da, buztin heze konplexuaren zati bat da; esan dezakegu gure lurzoruen jaki-tokia dela. Mikroorganismoek laguntzen digute mineralak jaki-toki horretan jartzen edo kozinatzen, landareek xurgatu eta mikroorganismoek jan ahal izan ditzaten.

Beraz, hiru elementu horiei erreparatzen diezue.

Bai. Degradatzen ez dugula esaten dugunean, esaten ari gara hiru m-ak hobetzen ari garela: mineralen maila etengabe hobetzen ari gara, mikroorganismoen bizitza errazten ari gara eta eremueta-ko materia organikoa handitzen ari gara. Edo, behintzat, saiatzeko gara ez degradatzen.

Zer teknika aplika daitezke?

Landare-estaldura bat utz dezakegu, hemengo sagastietan beza-

la, eta animaliekin kudea dezakegu modu gidatuan, artzaintza arrazionala eginez, gehiegi larratu gabe. Birsorkuntzaren arlo honetan animalia oinarritzak oso garrantzitsuak da, lagundu egiten baitigu, eta prozesua asko bizkortzen baitu. Materia organikoa ere bota dezakegu, kimikoak erabiltzeari utzi...

Edozein lurzorutan erabil daitezke?

Edozein lurretan, edozein laboretan eta edozein aziendarekin.

Zeintzuk dira nekazaritza birsortzaileak eskaintzen dituen abantaila nagusiak?

Lehenik, isuri baino karbono gehiago harrapatzea eta lurzoruko karbono organikoa handitzea. Erromantikoagoak diren horiez gain, konbentzionalean landutakoekin alderatuta, oro har produkzio berdina ditugu, baina input gutxiago botatzen ari gara gure eremuetan, lurzorua birsortzeko lan gehiago egiten ari baikara. Modu honek ez du hasierako inbertsiorik behar; produktu asko aplikatzeari utzi eta ongarriekin ordeztu ditugu; baina produktibitate-bidesaria ordaintzen du emankortasunaren motorra berriro pizteko. Epe ertainerako apustua da, bi urteko, eta hirugarrena berreskuratu egin da. Horregatik gomendatzen dugu nekazariak hektarea asko badituzte dena bat-batean ez egiteko, nekazari gisa urtero dirua irabazi behar baita.

The Regen Academy elkartearen bidez, Francesc Font senarrak eta zuk nekazaritza birsortzaileari buruzko formakuntza ematen duzue. Erraza al da eredia aldatzea?

Bai, baina lehenik zure pentsamoldea aldatu behar da. Zure pentsatzeko eta eremua ikusteko modua aldatzen hasten bazara, jarraian dator bestea. Teknika erraza da, iraultza berdea baino askoz lehenagotik egin dena egitea besterik ez baita. ●

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

Asteartetik igandera
IREKITA

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

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

uxarte
bertoko sagardoa

Montorra, 6 • 94-630 88 15 • 48320 ZORNOTZA • www.uxarte.com

LASTER ZABALIK!!

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

TXIMISTA
Sagardotegia

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, **ORDIZIA**
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

TOLARE SAGARDOTEGIA

«Sagardoa oso harrigarria izan daiteke usaintzean edo ahoan edukitzean»

VIRGINIE THOMAS | Enologoa

Virginie Thomas enologoa da, Britainiako Bouscule Tes Sens (Astindu zure zentzumenak) elkarteko arduraduna, eta sagardozale amorratua. Sagardo Forumaren barruan antolatu zen Nazioarteko V. Sagardo Azokan —abenduaren 2an egin zuten, Donostiako Kursaallean—, sagardoez usainaren edo zaporearen bidez soilik gozatzeko irakatsi zuen.

Emozioen eta sentimenduen bidez dastatu; nola egiten da?

Modu arraroa da, badakit [barrez]. Emozioei buruz lan egitea gustatzen zait, forma teknikoa ezagutzen dugulako: azidotasuna, garratza... baina ekoizpenean edo ardoarekin lotutako zerbaitetan lan egiten ez duen jende gehienak ez ditu hitzak ulertzen, edo ez da gai sentitzen legitimitatez hitz egiteko. Horrela, sagardoa itsu-itsuan dastatu eta teknika baino zerbait gehiago bilatuko duzu. Sagardoaren mezua hobeto ulertu ahal izango duzu; paisaiak, janaria, familiaren oroitzapenak edo sentimenduak ikus ditzakezu. Emozioarekin hitz egitea beti da erakargarriagoa.

Edonork uler dezakeen hizkuntza bat da.

Horixe. Ezer ez dakien eta gozatu nahi duen jendearentzat errazagoa da bere zentzumenei buruz argi eta garbi hitz egitea, epaitu gabe. Ekoizleentzat, saltzeko



Virginie Thomas, Nazioarteko Sagardo Azokan antolatu zuen dastaketan. SAGARDOAREN LURRALDEA

«Sagardoa itsu-itsuan dastatu, eta paisaiak, familiaren oroitzapenak edo sentimenduak ikus ditzakezu»

«Ekoizleak kalitate handiko sagardoak egiten ari dira, eta kontsumitzeko modu berri bat ere badago»

erabil dezaketen modu osagarri bat da, batzuetan paisaiak edo koloreak ikus ditzakezulako eta, ondoren, janariarekin uztartzeko edo etiketa bat egiteko orduan erabil ditzakezulako. Aspaldi izan zen dastatzeko lehen modua, teknika baino lehen. Erabiltzen zutenek itsu-itsuan erabiltzen zuten, ardoak ahoarekin bakarrik probatzen zituzten, eta ardo bat leku batekoa edo bestekoa zen esateko gai ziren.

Zuk horrela egiten dituzu dastaketak, itsumustuka.

Oso forma originala da. Parte hartzaile bakoitzari baso beltz

bat eta begiak estaltzeko mozturro bat ematen dizkiot. Hasi aurretik, meditazio modu bat egiten dut; horrela, hobeto ulertu ahal izango dute sagardoaren mezua. Batzuetan oso hunkigarria da; sentsazioak indartsuagoak dira sagardoarekin, historiarekin, familiarekin... Sagardo Forumean Britainiako hiru sagardo aurkeztu nituen, eskualde bakar batean dagoen aniztasuna erakusteko. Jendeak Britainiari buruzko irudi bat du, baina garapen handia dago han ere. Bi sagardo ahoarekin bakarrik dastatu genituen, eta beste bi sudurrarekin bakarrik,

emozioak banan-banan konparatzeko eta haiei buruz banan-banan hitz egiteko, eta ondoren kolorea, botila eta abar erakutsi nizkien.

Sagardo dastatzeak fenomeno berriak dira?

Bai. Oso berriak. Lehen, sagardoa oso edari ezaguna zen, landarekin oso lotua; pentsatu, edan eta besterik gabe kontsumitzen zena. Kultura askotan, hala nola Frantzia, hemen Euskal Herrian eta Asturiasen, familiarekin hartzeko modu hori dugu, non ez baituzu dastatzeko astirik ere izaten; baina ardoa bezala, fruta baten edari hartitua da, eta, beraz, bere denbora behar du. Orain, ekoizleak kalitate handiko sagardoak egiten ari dira; asko hobetu dira, eta kontsumitzeko modu berri bat ere badago, zenbait gauza bilatuz: azidotasuna, natura, edari kultural bat dastatzea. Edateko eta produktu honi buruz gehiago ikasteko denbora hartzea da kontua, herrialdeko, eskualdeko... tokiko edo historiako ekoizpenari balioa ematea. Askotan esaten dut, nahiz eta jende askok ez dakien, bere ekoizpena ardoarena bezalakoa dela ia, baina oso etapa erabakigarriak daude sagardoaren kasuan. Beraz, denbora ere behar du.

Sagardoa oso harrigarria izan daiteke usaintzean edo ahoan edukitzean, inoiz ez baitugu hartu hura dastatzeko denborarik. Zoragarria da gero eta gauza gehiago aurkitzea.

Orain, esperientzia bat ere bada. Nola dastatu behar da sagardoa?

Lehenik eta behin, hobe kopa batean, eta kontuz ibili behar da tenperaturarekin, batzuetan hotzegi egoten da. Temperatura azidotasunaren arabera da; zenbat eta azidoago, orduan eta hotzago. Goxotasunarekin ere berdin. Baina mingostasuna badu, tenperatura handiagoa behar du, ia ardoak bezainbestekoa. Gero, koloreari begiratu behar zaio, horrek sagardo motari buruzko zantzuak ematen baitizkigu. Behin ahoan, zaporeak bereizten hasten dira. ●

EZ DA SAGARDOA, ZU ZARA.

HARTU ARDURA



Astigarragako Udala

Lekuari lotutako eskaintza Norvegian

Norvegiako sagardoa azken urteetan loratu da. Hardanger inguruak sagardoa gehitu dio naturaren erakargarriari, eta haren tradizioaren araberako esperientziak sortu ditu.

Asbjorn Borsheimek, Norvegiako Hardanger eskualdeko Ulvik hiriko Ulvik Frukt & Cideri sagardotegiko arduradunak, V. Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan azaldu zuen sagardoak Norvegian egindako ibilbidea.

Historia luzea bezain gorabeheratsua du sagardogintzak Norvegian. Sagarrak lehenagotik ere baziren, baina XIII. mendean Ingalaterratik iritsitako monjeek sagastiak landatzen eta fruta hartitzen irakatsi zieten bertakoei, sagarrak sagardo bilakatzeke. Goia jo zuen XIX. mendean, eta industria garrantzitsua izan zen duela 130 urte inguru, baina etena izan zuen 1920an, hain zuten, garagardo, ardo eta likoreen estatuaren monopolioa ezarri zenean: Vinmonopolet. Nahiz eta sagardogile gehienek behea jo zuten, nekazariak etxean sagardoa egiten eta edaten jarraitu zuten. 1990eko hamarkadaren bukaeran eta 2000ko hasieran, sagardoaren inguruko interesa suspertu egin zen, legea aldatu zuten, eta sagardo industria mar txan jarri zen berriro.

2003an, Hardanger Cider Organization sagardogile sarea sortu zuten, eta 2009tik jatorri izen babestua du. Aldaketa garrantzitsuena, ordea, urte batzuk geroago heldu zen. «2016an baserrietan saltzeko baimena lortu genuen. Gazte asko baserrira bueltatu ziren, eta, saltzeko aukera zuten, sagardoa egiten hasi ziren. Ondorioz, garatu egin da sektorea», Borsheimen hitzetan. Aldaketak bultzatuta, eta ekoizle kopuruarekin batera, sagastien azalera ere handituz joan da, nahiz eta landetxeen lursailak txikiak izan ohi diren: bi eta zazpi hektarea artekoak.

LEHENGAI BEREZIA

Norvegiako bigarren hiririk garrantzitsuena da Bergen, eta hiri horretatik 150 kilometrora dago Hardanger eskualdea, artisau sagardoaren erdigunea. Izen be-



SAGASTIAN. Asbjorn Borsheim sagardogilea, Norvegiako Ulvik Frukt & Cideri sagardotegiko sagastian. SAGARDOAREN LURRALDEA

reko fiordoak ingurune naturala baldintzatzeaz gain, bertako sagarrak ezaugarritzen ditu: argiaren islak mendi magal malkartsuetan hazten diren frutek jasotzen duten argi kopurua handitzen du, eta, era berean, udako beroa freskatzeko. Mikroklima horri lurraren mineralizazioa gehituta, emaitza askotariko sagarrak dira: gogorrak, lehorrak, gozoak, aromatikoak, mikatzak... Hardanger eskualdeko sagarrez egindako zukuak eta sagardoak munduko onenen artean daude. Jateko sagarrak dira, «azidotasun eta aroma handia dute, klima epe-laren, lurraren eta fiordoaren

ondorioz». Izan ere, lehengai oinarrikoa bada ere, urteak, uzta eta prentsatze denborak ere zaporeari eragiten die.

Norvegiako sagardogintzaren iraultzan zeresan berezia izan duten sagardogileetako bat da Borsheim, eta urteetan ekoizle elkarteko presidentea izan da. Profesionalki duela hamabost urte hasi zen sagardoa ekoizten, etxean lehenagotik egiten bazuen ere. «Aurretik beste bizitza bat nuen. 2004an baserri bat erosi nuen, eta Norvegiako sagardo ekoizle aitzindarietako bat izan nintzen».

Hakastad etxaldeak hiru hekta-

rea inguruko lursaila du, eta sagarra besterik ez du hazten bertan. Hori bai, askotarikoak. «Fruta ekoizle batek sei mota-edo ditu, eta nik 24 ditut». Uztaren zati txiki bat saldu egiten du, eta gainerakoa eta erositako batzuk, 15 tona inguru orotara, zukurako eta sagardotarako baliatzen ditu, erdibana. Zortzi sagardo mota ekoizten ditu, eta Norvegiako estatuaren monopolioari, jatetxei edo baserrira doazen bisitariei saltzen dizkie.

Kalitatea zaintzen dute, eta ikerketak egin dituzte, probatzeke. Horrekin batera, sagardoaren hizkuntza landu dute, eta zapore

txarrak eta onak atzematen ikasi dute, biak ezagutzeko «garrantzitsua» baita. Ahaleginaren adierazgarri da Norvegiako sagardoek sari ugari jaso izana azken urteotan, Frankfurtuko World Cider Awards lehiaketan edo Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, kasurako. Edonola ere, ez dute esportatzen, baina bisita egiten dieten atzerriko turistek saltzen diete.

NATURA, TURISMO ERAKARGARRI

Borsheimek lan handia egiten du bisitariekin. Izan ere, Ulvikeko sagardoaren eta sagarraren ibilbidearen parte da Ulvik Frukt & Cideri sagardotegia, Hardanger Saft-og Siderfabrikk eta Syse Farm landetxeekin batera. 2010ean abiarazi zuten elkartzea onuragarria izan dela dio: «Nahiz eta lehiakideak izan, turistentzat eta turismo agentzientzat gu bat gara. Hori oso garrantzitsua da. Horrenbeste hazi izanaren arrazoietakoa bat irekita gaudela da, elkarrekin lan egiten dugu. Normalean, Handargereko gizon zaharrek erregeen modura jokatzen zuten: bakoitza bere lekuan mantentzen zen, norberarentzat gordeaz berea. Gu irekita gaude, eta hori garrantzitsua da arrakasta izateko».

Sagastietara joan, baserriak bisitatu, dolarean sagardoak dastatu, produktuak erosi eta beste jardura batzuk egiteko aukera du bisitariak Ulvikeko sagardoaren eta sagarraren ibilbidean. Ulvik hiriaren erdigunetik gertu daude hiru landetxeak, eta, bakoitzak bere berezitasunak dituzte, zerbait desberdina eskaintzen dio bisitariari, bere sagardoaz gain.

Adibidez, Syse Gared hirian museo lantegi bat dago, eskulangintza tradizioak ezagutzeko. Horrez gain, urtean bi jaialdi egiten dituzte: Sidersleppet, maiatzean, sagardoak ospatzeko, eta Fruktleppet sagar uztaren festa, urrian. «Sagardo jaialdian txartela erosi eta hiru baserrietara joan zaitezke, esperientzia bizi, ekoizpena ikusi, eta sagardoak edo zukuak dastatu. Udazkenean, berriz, sagarren eta beste fruten dastaketa egiten dugu».

Turistekin jardutean, «diskurtso on bat izatea, istorio on bat» funtsezkoa dela uste du Borsheimek. Asmatu dutela dirudi: «Abuztuko aste bakarrean hogeit hamar pertsona izan ditut nire baserrian». Horrez gain, eskualdeko naturaz gozatzeko jarduerak egin, eta ondoren sagardogileen etxetara joateko aukera ere lantzen ari dira. «Inguruan dugun natura aprobetxatzea da helburua». ●

«Latan saltzeak lagundu egin digu gure produktua kontsumitzaileei iritsarazten»

PAUL VANDER HEIDER | Vander Mill sagardotegiko arduraduna

Paul Vander Heide ez da berria Sagardo Forumaren testuinguruan, Ameriketako Estatu Batuetako (AEB) Michigan estatuko Vander Mill sagardotegiko arduradunak Egoitz Zapiainekin lankidetzan egindako *Maiti fresh* zaporetako sagardoak Best of Show saria irabazi baitzuen 2019an. Oraingoan, AEBetako sagardogintza gerturatu die jardunaldi teknikoetako entzuleei, eta bere sagardo batzuen dastaketak gidatu ditu. AEBetako sagardoaz gain, Atlantikoaren bi aldeetako ekoizpenak duen antzekotasunez eta elkarrengandik ikas dezaketinari buruz mintzatu da.

Sagardoa edari tradizionala al da AEBetan?

Kolonizazio garaitik datorren tradizio luzea du. Sagastiek, jatekoa emateaz gain, sagardoa egiteko aukera ere eman zieten. Edari alkoholun debekua ondoan, garagardoa hedatu egin zen, bere ekoizpena hazi, eta sagardoa atzean gelditu zen. Azken hamabost bat urteotan suspertu egin da, garrantzia hartuz joan da, eta oso ondo hazten ari da.

2006an zabaldu zenuen Vander Mill. Nola aldatu da AEBetako sagardo industria urteotan?

Ekoizle askoz gehiago daude orain. Gu hasi ginenean, gutxi zeuden Michiganen eta MidWesten, baina orain askoz gehiago daude. Gainera, elkartu egin gara, herrialde osoan sagardoa nola sustatu ikusteko. Zalantzarik gabe, hazten ari da merkaturik. **Latan saltzen lehenetakoa izan zinen. Zergatik egin zenuen hautu hori?**

Hastapenetan aukeratu egin behar izan genuen latak edo botilak betetzeko makineria erosi. 2011n oraindik latan saltzea egokia ote zen eztabaidan zegoen, baina, berritzailea eta eroslearentzat berezia izan zitekeela pentsatuta, horren aldeko apustua egin genuen. Erabaki ona izan zen: lagundu egin digu hazten eta



SAGARDOAREN LURRALDEA

«Ameriketako Estatu Batuetan ekoizle askoz gehiago daude orain; gu hasi ginenean, gutxi zeuden»

«Azken hamar urteotan, sagardogintzari buruzko komunitatea batzen ari da mundu osoan»

gure produktua kontsumitzaileei iritsarazten. Normalean, AEBetan sagardoa garagardoaren antzera edaten da, pinta baten edalontzian. Badira kristalezko botilako sagardoak, eta horiek kontsumitzeko modua ardoaren antzekoa da. Ekoizleak erabakitzen du zer estilo eta zein edateko modu nahiago duen.

Zeintzuk dira lataren abantailak eta desabantailak?

Alde du arina eta eramangarria izatea, %100 birziklagarria denez iraunkorragoa dela, eta eroso.

Erosotasuna da nire ustez abantaila nagusia. Kontra, berriz, nahiko tekniko izan daitekeela, eta ez dela kristala bezain segurua; beraz, kontuz ibili behar da. Beste arazo bat da erosi beharreko kopura; oso handia da, eta ekoizle txikientzat garestiegia izan daiteke.

Hemen, txotx garaia eta sagardotegiak ditugu; han, halakorik ez duzue. Oro har, non edaten da sagardoa?

Ez ditugu, ez; baina gustatuko litzaidake! Txotxarena tradizio

zoragarria iruditzen zait, eta oso bizipen polita izan dut sagardotegian. Halakorik ez dugunez, munduko beste leku batzuetan egiten dutena ikusi eta ospatzen dugu. Hemengo sagardotegien moduko leku zehatzik ez badugu ere, jan eta edan daitekeen lokalak baditugu. Sagardogile askok jatetxe edo *taproom* bat dute, eta leku ona da jendeari sagardoari buruz irakasteko. Izan ere, ekoizle handiak eta oso txikiak daude, beren produktuen arteko aldea handia da; beraz, garrantzitsua da horren gaineko informazioa ematea jendeari.

Edonola ere, sagardoa tabernetan edo jatetxeetan edaten da nagusiki, eta dendetan erosi.

Zer-nolako harremana dago euskal ekoizleen eta estatubatuarren artean?

Duela bost urte inguru sagardoaren kulturaren sakondu eta sagardoa ekoizteko modua ikasteko Euskal Herrira eta Asturiasera bidaiatu egin zuten sagardogile estatubatuarren ordezkari batean parte hartzeko zortea izan nuen. Lagunak egin nituen sagardogileen artean, eta aukera izan dut bisita gehiago egin eta ekoizpen moduekin esperimintatzeko. Azken hamar urteotan sagardogintzari buruzko komunitatea batzen ari da, ez AEBetan eta Euskal Herrian bakarrik, baizik eta mundu osoan, eta oso pozik nago horren parte izateagatik. Jende atsegin eta maitagarriak osatutako talde txikia da.

Zer ikas dezakezue elkarrengandik euskal eta estatubatuar ekoizleek?

Produktua ekoizteko modua desberdina da, eta beste batzuek sagardoa nola egiten duten ikustea inspiratzailea da. Hemen badira latak zein lupulua eta beste osagai batzuk dituzten sagardoak, argi eta garbi, estatubatuarren eraginez. Hori dibertigarria eta zurraragarria da.

Ekoizpenari dagokionez, zer joera nabari dituzu AEBetan?

Azken hamarkadan bide ezberdinak jorratzen ari dira: batzuek beste herrialde batzuetan ikasitako metodologian jarri dute arreta, eta beste batzuek, berriz, ardogintzan. Ekoizpena ez dagoenez tradizioari hain lotuta, sagarraz gain bestelako osagaiak ere badiutuzten produktu bereziak egiten dira.

Sagardo naturala egiten duten ekoizleak badira, ezta?

Egia da badirela ekoizleak guk espainiar edo euskal estiloko sagardoa deritzoguna egiten dutenak, baina oso zaila da. Uste dut estiloa baino gehiago dela: frutari edo tradizioari lotuago dago. Oso zaila da sagardo naturala egitea, fruta ezinbestekoa baita. ●

Sagardoaren kultura eta zentzumetak

Sagardoetxea Sagardoaren Museoak bere eskaintza berri eta eduki berriak garatu ditu, bisitariekin zentzumetak landuz sagarraren unibertsoan barneratzeko.

Sagardoetxea Sagardoaren Museoak martxan jarri ditu zentzumekin jolasean aritzeko usaimenen gunea eta museoko sagastian aisialdi taldeekin egiteko ihes gela. Horiez gain, urte osoan sagardoaren kulturaz gozatzeko planak eta jardura be-

reziak eskaintzen ditu: Museoa eta Sagardotegia, Goxokata, Sagarbike, eta Sagardoa eta Itsasoa esperientziak, esate baterako.

Hamazazpi urteko ibilbidea eginga du Sagardoetxea Sagardoaren Museoak. Astigarragan (Gipuzkoa) kokatua, urtean 12.000 bisitari jasotzen ditu.

Urtetik urtera sagardoaren kulturaz gozatzera gerturatzen den bisitarien kopurua handitzen ari da, eta orain arte 130.000 pertsonak baino gehiagok bisitatu dute Sagardoetxea.

Gaur egun, museoak sagardoaren kulturako bitxikeria, historia eta elaborazio prozesuari dagozkion edukiak ezagutarazteko hiru gune hauek ditu: sagastia, museo gunea eta dastalekua. Eta azken hori izan da, hain zuzen, bisitariekin zentzumetak lantzeko eraberritu dutena, usaimenen gunea gehituta.

Bertan, sagarraren munduko eta naturako beste hainbat lurriekin esperimintatzeko nahiz gozatzeko aukera eskaintzen zaio bisitariari. Horrela, fruta-usainak, lore-usainak, natura-usainak eta abar ezagutu daitezke lurrin-ontziekin jolasean. Gune berria irudimenari hegan egiten uzten dion lekua da, eta bisitariak bere zentzumekin jolasean aritzeko eta museoko bisita beste modu batean gozatzeko aukera du.

Museoko erakusketa iraunkorra berritzeaz gain, sagarraren eta sagardoaren kulturako edukiak modu ludikoagoan zabaltzeko asmoz, bisitaren edukiak ihes gela —*scape room*— formatura egokitu ditu. Horri esker, bisitariak edukiak jolas, asmakizun eta proba ugarien bidez lantzeko aukera izaten dute.

SAGARDOAREN KULTURAZ GOZATZECO PLANAK

Horiez gain, sagardoaren kulturaz gozatzeko planak eta jardura bereziak eskaintzen ditu Sagardoetxeak urte osoan. Horien artean, Museoa eta Sagardotegia esperientziak museoko bista eta sagardotegiko otordua uztartzen ditu, eta esperientziarik salduena



USAIMENA. Bisitari bat, Sagardoetxea Sagardoaren Museoan usaimen gunean. SAGARDOAREN LURRALDEA



BIZIKLETAN. Bi lagun, bizikletan ibiltzen, Sagarbike esperientzian. SAGARDOAREN LURRALDEA

da. Goxokatak, berriz, usainekin jolastu eta Euskal Herriko produktu gastronomiko berezietan gozatzeko aukera eskaintzen du: sagardo naturala Idiazabal gaztarekin, sagardo aparduna sagar gozoa eta intxaurrarekin eta Bizi-Goxo izotzeko sagardo gatz duen txokolatearekin. Sagarbike esperientziak, berriz, bizikletan ibilaldia egiteko aukera eskaintzen du, eta Sagardoa eta Itsasoa esperientziak sagardoak itsasorekin duen lotura historikoa ezagutzeko.

Argi geratu denez, Sagardoetxean sagarraren fruta-arbolari zukua atera diote, eta sagarraren kulturaz gozatzeko hamaika ekin-tza eskura ditu jende orok. Horretarako, www.sagardoetxea.eus webgunearen bidez, urte osoan eskaintzen diren jardueren buruzko informazioaren berri izan daiteke. ●

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

URBITARTE

sagardotegia

Bazkariak ostegunetan, ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan

Ergoiena auzoa • ATAUN
943-18 01 19 • urbitartesarbordotegia@gmail.com
www.urbitartesarbordotegia.com

Euskal Herriko sagardoak latan

Ameriketako Estatu Batuetan erabat ohikoa da sagardoa latan edatea. Euskal Herrian, berriz, oraindik ere gutxi dira bide hori probatu duten sagardogileak.



ISASTEGI. Isastegi sagardotegiaren latak sagardoa. ISASTEGI



ZELAIA. Zelaia sagardotegiaren latak sagardoa. ZELAIA



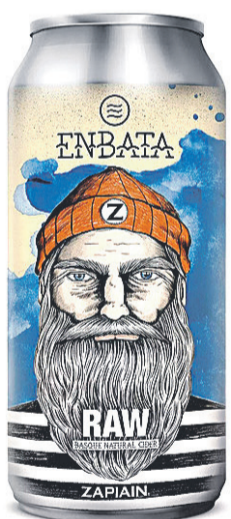
BIZIO. Turbia markako latak sagardoa. BIZIO



OIHARTE. Lupuludun Euskal Sagardoa. OIHARTE



ZAPIAIN. Zapiain sagardotegiak ekoizten duen Enbata Raw markako latak sagardoa. ZAPIAIN



PETRITEGI. Petritegi sagardotegiaren Sagarkrash Sagarra, Sagarkrash Limoia eta Sagardo Naturala latak sagardoak. PETRITEGI



SAIZAR. Saizar sagardotegiaren Red Bay sagardo naturala. SAIZAR

Euskal Herrian pixkaka ari da zabaltzen sagardoa latan edateko ohitura. Gero eta jende gehiagok edaten du sagardoa latatik. 2019. urtetik hona, hainbat sagardogile sagardoa latan merkaturatzen hasi dira, bai sagardo naturala, bai beste sagardo mota batzuk ere. Besteak beste, sagarraren bidez egindako edari freskagarriak, Euskal Sagardoa sor-markako sagardoak, lupuluarekin hartzitutako sagardoak, eta limoia, okarana eta gerezia frutekin egindakoak.

Oiharte sagardotegian (Zerain, Gipuzkoa), 2019an merkaturatu zuten lehen aldiz sagardoa latan, eta haien ondotik beste sagardogile batzuk hasi dira sagardoa latan ekoizten: Petritegi (Astigarraga, Gipuzkoa), Zapiain (Astigarraga), Bizio (Iurreta, Bizkaia), Zelaia (Hernani, Gipuzkoa), Isastegi (Tolosa, Gipuzkoa) eta Saizar (Usurbil, Gipuzkoa).

PETRITEGI SAGARDOTEGIA

● **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardoa du. Urtebi handi legamia erabiltzen dute muztioaren hartzidura egin ahal izateko. Sagardo orekatua eta fruta freskoaren usain atsegina duena da (edukiera: 250 cl).

● **Sagarkrash Sagarra:** Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta sagar zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio txikiko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna da (edukiera: 250 cl).

● **Sagarkrash Limoia:** Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta limoi zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).

OIHARTE SAGARDOTEGIA

● **Euskal Sagardoa:** %100 bertako sagarrarekin egindako sagardo naturala (edukiera: 440 cl).

● **Lupuludun Euskal Sagardoa:** Euskal Sagardo jatorri izeneko sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarrez eginikoa, lupuluarekin hartzitua. Sagardoaren freskotetasuna eta lupuluak ematen dion mikaztasun fina uztartzen ditu. Sagardo naturala da dastatzerakoan, baina lupuluaren lurrinak antzematen dira (edukiera: 440 cl).

ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

● **Enbata Raw:** Astigarraga, Tolosa eta Errezilgo (Gipuzkoa) sagarrarekin egindako Euskal Sagardoa, nagusiki urtebi txiki, txalaka, mikatza eta moko sagar bariatateen bidez egin. Sagar ba-

rietate bakoitzaren heldutasuna maila egokira iristen denean, jaso eta upategian aukeraketa eskuz egiten dute, sagarra garbitu ondoren. Duen karbonikoa naturala da, hartziduratik datorrena. Ez zaio ez gasik ez inongo kontserbagarririk gehitu. Sagardo hau ez da ez pasteurizatu ez iragazi (edukiera: 440 cl).

BIZIO

● **Turbia:** 2022ko uztan kale-ratutako lehen sagardoa da, eta orain arte latan egindako sagardo bakarra, uzta horretako lote esperimentalen zati gisa. Okararen eta gerezien bigarren erabileraren emaitza da; hau da, fruitu horiek Malandra eta Basoa sagardoak ekoizteko erabili zien oso mazerazio labur batekin. Sagardo hau aproposa da udaren edateko edota janari sendoak laguntzeko. Zorrotza, freskoa, bizia eta arabisagar kolorekoa. Gominola garratz bat edatearekin alderatu daiteke latak sagardo hau (edukiera: 330 cl).

ZELAIA SAGARDOTEGIA

● **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardo naturala du. Usaimen garbia eta intentsitate handikoa, fruta freskoaren usaina duena, jatorrizko sagarra gogora dakarrena. Ahoan, berezkoa duen karbonikoak freskura ematen du, eta azidotasan puntu bat nabarmentzen da. Orokorrean, sagardo oso orekatua da, iraunkorra eta atsegina (edukiera: 330 cl).

ISASTEGI SAGARDOTEGIA

● **Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa sor-markako sagardo naturala du. Tolosaldeko sagastietako sagarrarekin egiten da Isastegi Euskal Sagardoa eta horrek ematen dio izaera berezia. Sudurrean sagar berdeen freskotetasuna du eta orekatua da ahoan, taninoen eta azidotasan atseginarekin arteko harmonia perfektuan (edukiera: 330 cl).

SAIZAR SAGARDOTEGIA

● **Red Bay:** Euskal Sagardoa sor-markako sagardo naturala du. Fruitu tropikal eta zitriko usainak ditu, usain balsamikoe-tan ondo integratuak daudenak. Dastatzerakoan, ahoan, sentazio gazi, mikatz eta gozoak ageri dira, eta gorputz borobila eta ahaltsua. Eta bukaeran uzten duen lehortasunak edaten jarraitzeko gonbita egiten du. Legamia naturalekin egindako Euskal Sagardoa da, legamia komertzialik erabili gabe irakina. Euskal Herriko sagasti desberdinetako sagarrek dakartzaten legamiak erabiltzen dira latak sagardo hau ekoizteko (edukiera: 440 cl). ●

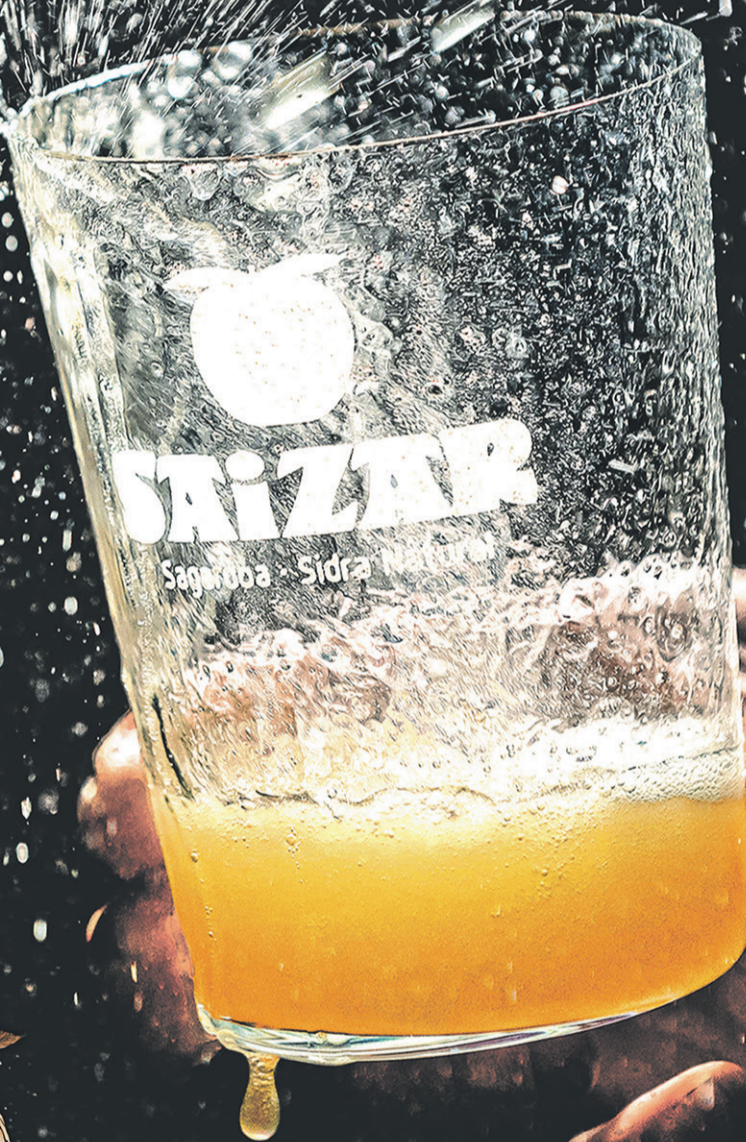
Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Urtarrilaren 13tik aurrera,

Sagardotegiko TXOTX

denboraldia zabalik.

Betiko Sagardoa



SAIZAR

Sagardotegia