

SAGARDOA

P8-4

berria

TESTUAK: ION ARANBURU

Txotx!

Txotx, zost eta ploust!



ION LURBE / ARGITATZEA

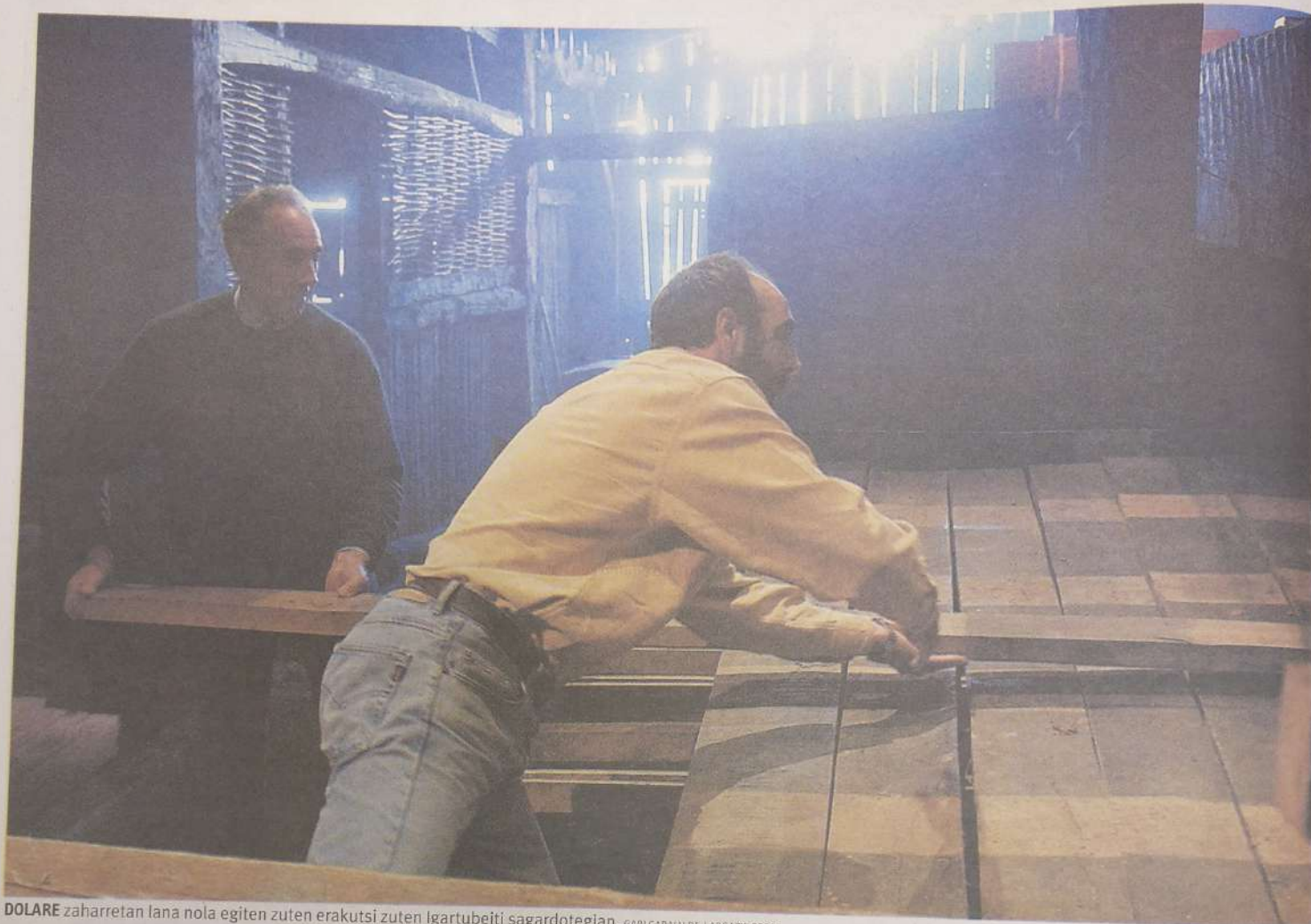


Astigarragako Udala

SAGARDOAREN
BIHOTZA
ASTIGARRAGA



Sagardoa, Euskal Herriko edari tradizionala?



DOLARE zaharretan lana nola egiten zuten erakutsi zuten Igartubeiti sagardotegian. GARI GARAIALDE / ARGAKZI PRESS

Sagardoa beti jo izan da gure kulturako edari tradizionaltzat. Sagardoaren jatorriari buruz teoria asko egin dira; baina, kontuak kontu, Euskal Herriko baserri gehienetan aurki genitzakeen dolareak orain urte batzuk

 Sagardoa, berez Euskal Herriko edari tradizionaltzat jotzen dugu gutariko askok. Eta gipuzkoarrek, are gehiago. Nor ez da joan kanpotik bisitan etorritako lagunekin sagardotegi batera afaltzera? Gure ohituraren isla baten moduan ikusi izan



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ Sagardoa
botilan salgai
urte osoan



dugu beti sagardoa, eta hala transmititzen saiatzen gara.

Baina sagardoa Euskal Herriko edari tradizionala izan arren, ez dago datu zehatzik bere jatorriari buruz. Teoria andana sortu izan da gai honen inguruan. Batzuek diotenez, sagar landarea Afrikatik sartu zen Euskal Herrira, arabiarrek ekarri zigutela diotenak ere badira. Eta, nola ez, erromatarrek sagardogileak zirela diotenak ere bai. Euskaldunoi horiek irakatsi omen ziguten sagardoa egiten. Plinio erromatarren idatzi baten gauzak pixka bat argitzeko balio izan du. 80. urtean euskaldunek jaki gozo bat egiten zutela dio idatzi horrek, iragasagarrenaren modukoa. Eta jaki horrek txikitutako ezkurra, ura, ezti eta sagardoa zituen. Beraz sagardoa Euskal Herrian 80. urtean existitzen zela badakigu. Baina sagardoaren inguruan aurkitu diren lehen idatziak XI. mendekoak dira. XV. mendean, foruetan, sagardoaren inguruko legeak eta agiriak aurki ditzakegu.

Baserrietako dolareak

Sagardoa bezain tradizionalak dira baserriak Euskal Herrian. Duela pare bat mende baserri zosiak zeuden Euskal Herriko lurraldeak. Abereak eta baratza zaintzeaz gain sagardoa egiten zuten inguruko baserri gehienetsuetan, jatordu guztietan



OHITURA Lehen Euskal Herriko baserri guztietan egiten zen sagardoa, jatorduetarako

mahai gainen egoten zen edaria zen-eta. Izan ere auzoan beti egoten zen dolarea eta matxaka zituen baserriaren bat. Sagardoa egiteko beharrezkoak ziren bi makinak. Normalean, baserri horretako nagusiak ez zuen ko-bratu ohi izaten bi makina horiek erabiltzea. Trukean, ordea, baserriko lanetan lagundu behar izaten zuten.

Sagardoa, orain antzera, urtean behin egiten zen. Sagarra jaso ondoren, sagarra jo egiten zen matxakan, gero dolarean ipintzeko txikitutako puskak. Sagarra ondo estutu ondoren zuen zuku guztia ateratzeko. Lehen estualdi horietatik ateratako zukua izaten zen onena eta, berau erabiltzen zuten sagardoa egiteko. Sobratzen zenarekin berriz, ura nahasten zitzaion pitarra egiteko. Pitar hori erabiltzen zuten eguneroko edari moduan, sagardoa egun berezietan edateko utzita.

Sagardoa egitea amaitu zutela ospatzeko festa edo erromeri moduko bat egin ohi zuten baserriarrek. Herriko plazan edo bestela baserriaren atarian biltzen ziren. Janaria ekartzen zuten eta egin berria zen muztioa edan. Muztio hori 100 bat litroko upelean gordeta egoten zen eta hura amaitu arte edaten zen. Jateko berriz, ardiren bat edo bakailaoa izan ohi zuten. Festa horiek erakargarriak bihurtzen hasi ziren eta sagardoa egiten zuten baserri horietara joan ohi zen jendea, egun-pasa egitera. Batek baino gehiagok sagardo gehiegi edan eta bertan lo gelditu behar izaten zuten.

Festa guneak bihurtzen hasi ziren. Bertara gerturatzaren zirenak jokoan edota boloetan aritu ohi ziren, nork birla gehiago bota, sagardotegi gehienek zuten eta bola tokia. Bertsolarien zat ere toki paregabeak bihurtzen hasi ziren. Baita apustu entzate ere. Batek baino gehiagok galdu zuen bere baserria sagardotegietan egindako apustuetan. Baina sagardotegiak 70eko hamarkada arte gizonen tokiak ziren. Hamarkada horretan etorritako emakumeen berdintasuna zela-eta hasi ziren lehen emakumeak sagardotegietara joaten.

sagardogileen apustua

Txotxetik botilara

Sagardoa, berez txotxetik edaten den edaria da, baina egun gero eta sarriagotan edaten da botilatik. Horixe da egungo sagardogileen apustua, botilako sagardoa.

Sagardoa, Euskal Herriko edari tradizionala da. Tradizio horretatik dator hain zuzen ere txotxetik edateko ohitura. Sagardotegi guztietan aurki ditzakegu kupel handiak, sagardo desberdinez betetakoak, txotx egiteko prest daudenak. Baina ohitura hori gero eta gutxiago

dago. Egungo sagardogileen apustua ez dago kupel horiei begira. Izan ere, sagardo denboraldia amaitutakoan sagardotegietara ez dator joaten eta sagardogileek ezin dute urte guztia sagardo denboraldiaren zain egon. 70eko hamarkadan hasitako moda da sagardoa txotxetik edatea, eta gaur egun oraindik mantentzen den moda da baina txotx horretatik kanpora zentratzen da egungo sagardogileen apustua, botilako sagardoa.



Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



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

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURELAN

Gurutzeta Sagardotegia egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax: 943 31 10 01 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

LIZEAGA

Astigarraga

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

EDAN ETA EMAN
EDATERA



Arreta handiz egin beharreko lana

Azken urte hauetan sagardoa egitea asko teknifikatu duten arren pauso guztiak ongi jarraitu behar dira sagardo ona atera dadin

Sagardogileentzat sagastiak ezinbestekoak dira eta ongi baino hobeto zaintzen dituzte zuhaitz horiek, bertatik ateratako sagarrekin egiten dute eta sagardoa. Sagarrak ateratakoan sagar horiek guztiak bildu egin behar izaten dira. Denak bildu ostean, sagar onak eta ustelak banatzen dituzte, sagardoa egiteko sagar egokien hautaketa egin. Banaketa hori egin ostean sagar guzti horiek garbitu egiten dituzte eta gero sagarrak txikitzeko makina batean sartu. Birrindutako sagar horiek gero dolarean sartzen dituzte. Han sagarrak zapaldu egiten dira, sagar zukua edo muztioa atera arte. Hortik ateratako zukua upel txiki batzutan sartzen dute tenperatura pixka bat hozteko, 4-5 gradu arte. Ten-

peratura hori jortutakoan egiten da bigarren aldaketa, upel handiagoetara, bertan irakiten edukitzea.

Upelera irakitera

Bildutako muztio guzti hori upeletan sartzen dute bertan irakiten egiteko. Irakite hau da sagardoa egiteko pausorik garrantzitsuenak, bertan baitago nahi bezalako sagardoa ateratzeko giltza. Bi irakinaldi egiten dira. Beroaren eta upelak duen tenperaturaren arabera kalkulatzeko irakite prozesu hau. Beraz, ezin da denbora zehatz bat eman, tenperaturaren arabera desberdina izaten delako. Irakite prozesu horretan, muztioaren azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzen da. Irakite

prozesu hau 20-25 gradu artean egiten da.

Upelak ere garrantzi handia du irakite prozesuan, asko alda baitezake sagardoa irakite prozesuan. Upelak tenperatura egokian egon behar izaten du. Sagardoak Legamia asko izaten ditu, eta legamia horiek muztioak duen azukreari esker bizi dira. Mikrobio horiek dira gero alkohola eta anhidrido karbonikoa sortzen dutenak. Upelak tenperatura txarra badu legamia txarrak sortzen dira eta ondorioz sagardo txarra ateratzen da.

Prozesu hori guztia egindakoan sagardoa egitea amaitu da. Orain bi aukera izaten dituzte sagardogileek: Upelean sartu Txotx garaian zehar edateko, edo bestela botiletan sartu jatekoei saltzeko. Botilako sagardoa



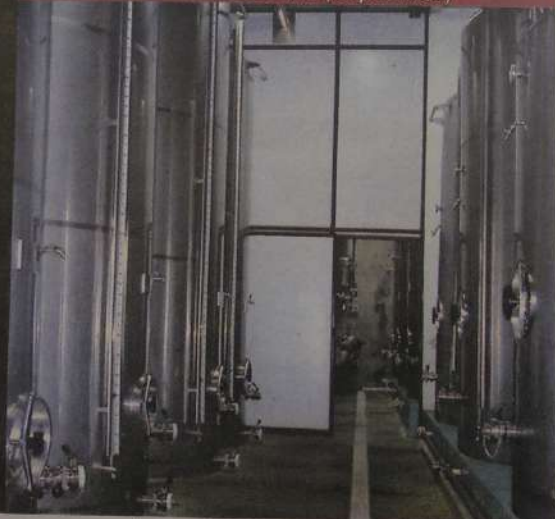
SAGAR piloak egiten dira sagardoa egiterakoan, sagardotegi atarrietan.



GAZTANAGA
TOLARE-SAGARDOTEGI

Tel.: 943 59 19 68

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



asko saltzen da eta sagardo ekoizle gehienak sagardoa botilaratu egiten dute. Txotxerako ere gorde egiten dute baina ekoiztutako sagardoaren %10a baino gutxiago izaten da upeletan gordetzen dutena.

Botilaratzea ere arretaz

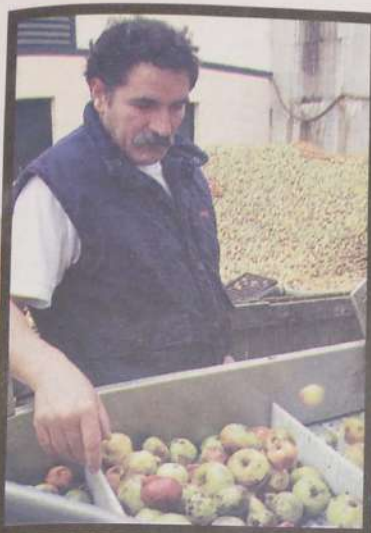
Botilaratze prozesu hau ere kontuz egin beharreko lana da. Garbitasuna ezin besteko elementua da. Ekoizle batzuk botila berriak erabiltzen dituzte baina beste batzuentzat hori nahiko garestia da eta lehendik dituzten botilak erabiltzen dituzte. Botila horiek ongi garbituta egotea ezin bestekoa da eta ekoizle gehienak botilak garbitzeko makinak izaten dituzte lan hori errazagoa suertatzen.

Botilak garbitu ostean betetzeko lana asten da. Horretarako makina berezi bat izaten dute, hodi baten antzekoa. Hiru motatako hodiak izaten dira: isobarikoa, karbonikoa eta hodi karbonikoetako. Gero botilak estaltzeko makinan sartzen dituzte. Makina horrek botila

guztiei kortxoak jartzen dizkiete. Azkenean, legeak agintzen duena egiteko garaia heltzen da, botila guztiei etiketak jarri, etiketarik gabe ezin baita sagardorik saldu. Etiketak jarritakoan sagardoa saltzeko prest dago. Furgonetari deitu eta eskatutako botila guztiak emango dizkiete erosleari.

Sagardoa egiteko prozesua konplikatu samarra da eta makineria asko eskatzen du. Makineria hori garestia izaten da eta toki asko hartu ohi du sagardotegietan. Askok beharrezko makineria guztia sartzeko tokirik ez dute izaten. Dena den, urte asko irauten duten makinak izaten dira horiek, eta teknifikazio guzti horri esker, sagardoa egitea errazagoa bihurtu da sagardogileentzat.

Baina, nahiz eta makinak oso onak izan, sagarrak txarrak badi-ra edo sagardoa egiteko prozesuan zerbait gaizki egiten bada, ezin da sagardo onik atera eta egindako lan guztira pikutara joaten da sagardogileentzat. Dena ez da eta teknologia izaten.



SAGARRAK

Sagarrak bildu eta garbitu egin behar dira lehenik eta behin, txarrak baztertuz

DOLAREAK

Dolare tradizional nahiz berrietan, sagarrak birrindu eta muztioa ateratzen da

UPELETARA

Hasieran metalezko upeletan irakiten dute zukua, eta gero, egurrezkoetara eraman



JOXE ANGEL GAZTAÑAGA

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko Lehendakaria

«Sagardoa ona izatea da gure helburua»

🍷 Joxe Angel Gaztañaga, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakari berria da. Kargua, duela gutxi hartu du. BERRIAREKIN egon da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteari buruz hitz egiten, Elkartearen nondik norakoak argitzeko. Sagardoren gorabehera buruz ere aritu da, Gaztañaga Sagardotegiko nagusia da eta.

Kargua hartu berri duzu. Nolanautu zaituzte lehendakari?

🍷 Bai, duela oso gutxi hartu dut. Norbaitek izan behar zuen lehendakaria eta zuzendaritza batzordean nire izena hautagai bezala ematea pentsatu zuten. Oso jende gutxi egoten da prest horrelako karguak hartzeko, berez izaten den baino lan gehiago edukitzea ekartzen duelako. Bozketa bat egin zen zuzendaritza batzordean, lehendakari izateko prest geundenen artean eta niri egokitu zitzaidan. Ahal dudan ondoen egiten saiatuko naiz nire lana.

Zer suposatzen du elkarteko lehendakaria izateak?

🍷 Lan asko eta konpromiso asko suposatzen ditu, gisa honetako kargu guztien antzera. Baina, denon borondatearekin aurrera aterako gara eta uste dut.

Zer lan egiten du zuen elkarteak?

🍷 Sagardoren promozioa eta elkarteko kideei sortzen zaizkien arazoak konpontzea da izaten dugun lanik nagusia. Elkarre garen momentutik denok batera indar handiagoa dugu edozein arazoren aurrean. Iritzi guztiak entzun eta gero, denon artean erabaki zer egin be-

har den arazoei irtenbidea emateko. Ikerketak eta sagarraren prezioekin eta antzeko lanekin ere aritzen gara. Dirulaguntzak eta elkarte bezala eskatzen ditugu eta gero elkartekoen artean banatzen ditugu, administrazio gisako lanak erraztearren.

Zenbat bazkide zarete? 🍷 65 bazkide gara elkartean. Gipuzkoa osoko sagardotegiak gauden arren gehientsuenak hemen ingurukoak gara. Hernani Astigarraga ingurukoak. Izan ere sagardotegi gehienak hemen inguruan biltzen gara.

ABANTAILAK

«Batera egin ahal diren gauzak halaxe egiten ditugu, lana errazteko»

XEDEA

«Sagardoa ona izatea eta lan prozesua erraztea dira gure helburuak»



ION URBE / ARGAZKI PRESS

Zer suposatzen du bazkide izateak? 🍷 Kanpoko sagarren erosketak eta elkarte bezala egiten dira, diru laguntzak eta administrazio lanak ere elkarte bezala egiten dira. Azken finean, batera egin daitezkeen gauzak batera egiten ditugu, guztion lana erraztearren eta baldintzak hobetzeko.

Gipuzkoan bakarrik al dago sagardotegien elkarteak? 🍷 Elkarre bera bai, 65 bazkiderekin. Gipuzkoatik kanpora ere badaude taldeak sagardoren ingurukoak. Guztiekin ditugu ha-

rreremak, denok gauza berean ari gara eta lanean.

Zer nolako harremana duzue? 🍷 Harreman ona dugu.

Guk zerbait lortzen badugu guztiontzako lortzen dugu, ez elkarteko kideentzat bakarrik. Eta haiek ere zerbait lortzen dutenean berdin egiten dute. Denok sagardogileak gara eta helburu berdina dugu: sagardoa ona izatea eta lan prozesua erraztea, hain zuzen ere.

Egun nola dago sagardotegien egoera? 🍷 Hasiara batean boom handi bat egon zen sagardotegiekin. Orain ere jende asko etortzen da sagardotegietara.

Baina, orain jendea erakartzen duten gauza asko daude, eta horietara ere joaten da jendea, ez baikaude sagardotegiak bakarrik. Hala ere, oraindik ere jende asko etortzen da sagardotegietara eta nire iritziz gauzak txukun eta ondo egiten jarraituz gero sagardotegietara jendeak etortzen jarraituko du. Sagardogoxo eta ona eginez gero jendea etorriko da.

Eta etorkizunera begira? 🍷

Nik uste, gauzak ondo egiten jarraitzen badugu aurrera egiteko moduan izango gara. Oraindik 2004an gaude eta hasi bakarrik egiten gara. Optimistak gara eta optimistak izaten jarraitu behar da gerora begira ere.

Eta aurtengo denboraldiari begira zer espero duzu? 🍷

Nik uste dut sagardoa ona izango dela, gorputz ederrekoa. Usain ederra izango du. Kolorea, agian pixka bat horiagoa izango da, baina sagardo goxoa izango da aurtengoa.

ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Estabimenduaren Altxura Sagardotegia S.L. Hernani (Gipuzkoa) • N.R.E. 529193

Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagur guztiak hoiak tajuaz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri digu urtero bezalaxe, Sagardo urte berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotxi!

**OTSAILTIK
AURRERA
IREKIA**



tel. 943 55 15 02 - Altzuetako Sagardotegia - Osinaga Auzoa, 7 - 20128 Hernani - Gipuzkoa

Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu,
sentimententzat opari. Geure-geurea da, naturala
eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz,
benetakoa, mokorik finenen gozagarri.

EZAGUTU EZAZU. GUSTATUKO ZAIZU ETA.



IDIAZABAL
Jatorri Izenaren Garantiarekin





BERTAKO sagar askorik ez dago aurten, udako lehortearen ondorioz; beraz, kanpotik ekarri beharko dute sagardoa egiteko behar den sagar gehiena. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Garaiz aurretik eroritako sagararak

Iaz ekoitzi zen sagardoaren %40 bertako sagarrarekin egin zuten. Aurten, %5 ingurukoa izango da bertako sagarrekin ekoitzitakoa



Sagardotegi
IRUNAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67
Mercaderes, 15

IRUÑEA

Aurtengo uda gogorra izan da nekazariarentzat. Beroak kalte ugari sortu dizkiete. Baserri askotan animalien izakia janaririk gabe geratu dira eta nekazariak gordezen ari zirena eman behar izan diete. Sagardogileentzat ere, uda gogorra izan da, iazkoarekin alderatuta. Iaz, Gipuzkoan sagardoa egiteko erabiltzen zuten sagarraren %40 inguru bertakoak zen. Izan ere, sagardoa egiteko erabiltzen den sagar asko bildu zuten sagardogileek. Aurtengoan, ordea, zifra horiezinezkoa den amets bat bilakatu zaie. Aurtun %5 inguruan ibiliko da sagardoa egiteko erabiltzen den bertako sagarra. Beraz, lehengo urtean baino sagar gehiago erosi beharko dituzte atzeritik, sagardoa egin ahal izateko.

Hasiera batean sagarra bazen arren, sagarra garaia baino lehen desegin zaie. Abuztuaren aurrenerako landutako sagarraren erdia erori egin zen. Beste erdia, berriz, irailera amaitu egin da. Aurtun oso sagar gutxi zen inguruko sagastietan, lehortearen ondorioz. Iazko urtean egindako eurite haiek, on egin zieten sagardogileei. Sagastietan sagarra franko ikusten zen eta. Eguraldi txarrekin sagarrak denbora gehiago behar izaten du helitzen eta erortzen. Eguraldi onarekin berriz derrepente jausten dira sagastitik, beroaren eraginez urtuta.

Lorea ateratzen hasten denean eguraldi ona behar da, ahal bada euririk gabea, eguraldi goxoak. Lorea ateratzerakoan egiten duen eguraldian alde handia dago eta. Hor eguraldi egokia egitea garrantzitsua da, baina gero ere jarraipena izan behar du, bestela nahiz eta hasiera ona izan, emaitza txarra izan daitekeelako. Euri pixka bat egin behar du eta baita eguzki pixka bat ere, azukrea izan dezan, eta baita fruitua ateratzeko ere. Bestela sagardoa gazi xamarra ateratzen da.

Abuztuaren garrantzia

Abuztuan egiten duen eguraldiak zer esan handia du sagardogileentzat, eguzkia tamaina egin behar baitu eta euri pixka bat ere bai. Euskal Herrian uda normalean izaten den modukoa, euri apur batekin. Goizean ihintz ederrekoak, gero 25 bat gradu inguruko tenperatura, 30 gradutatik pasa gabeak. Giza kioi gertatzen zaigun bezala gertatzen zaie, bero handiak kalte egiten digun bezala, sagastiei ere kalte egiten die. Aukeran jarritz gero, sagardogile batzuk nahiago izango zuten iazko uda, sagar kopuruaren aldetik, baina iazko sagardoak gozo puntu bat falta zuela diote sagardogileek.

Eguzkiak ematen die goxo puntu hori falta omen zuen.

Bero horren ondorioz aurtengo sagastiek produzitutako asko pikutara joan zaie sagardogileei eta, beraz, sagardoa egiteko beharrezkoa duten sagardoa atzeritik ekarri behar izan dute. Galizia eta Asturias aldean sagar asko izan zela pentsatzen zuten eta hara jo dute sagar bila. Baina, han ere antzeko panorama topatu dute. Alde horretan ere lehortea egin du eta hemengo ondorio

UZTA

Hasieran uztak itxura ona zuen arren, sagastiek ekoiztutako sagar asko pikutara joan dira udako bero latzaren ondorioz

berdinak ekarri zizkien sagardogileei, soilik hilabete eta erdi lehenago. Han ere bere denbora baino lehenago erori zaie sagarra sagardogileei. Hala ere, han erosteko modua izan dute, baina ez espero zuten adina. Falta zitzazkien sagarrak erostera Frantzia aldera jo behar izan dute. Han uda aspaldiko beroenetakoa izan den arren, hemen baino bero gutxiago egin du eta ez dituzte hainbesteko kalteak jasan nekazariak.

Hemengoa gozoagoa

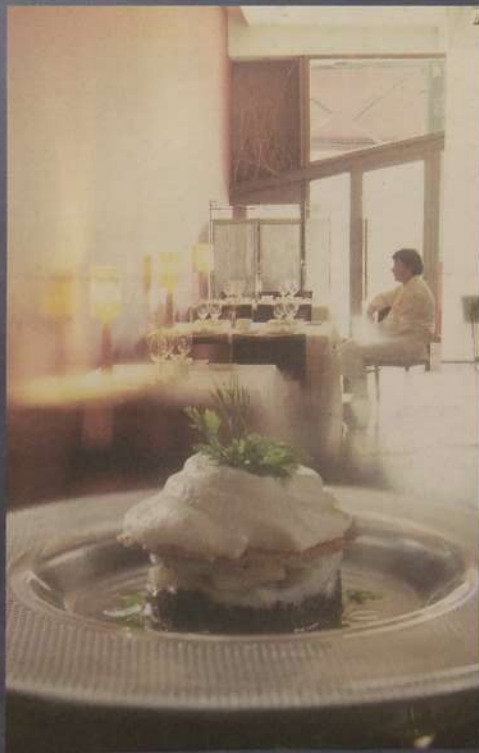
Aurtengo denboraldiko sagardo gehiena atzerriko sagarrarekin egindakoa izango da. Bertako sagarrarekin egindakoa nahiko erraza atzemango dela diote sagardogileek. Egin duen beroa dela eta, sagarra biltzea lortu dutenek, iazkoa baino sagardo gozoagoa izango dute. Izan ere, lehengo urtean eguzkiak zorretan utzi zuen gozotasuna ekarri baitie aurtengo sagarrei.

SARIA

Gure bakailaoak eta zure talentuak merezi dute saririk

6.000 €

Bakilao giraldoak dei egiten dizue bere produkturen batekin egindako Plater Onenari Saria II. Ediziora; urteroko sari hori **6.000 eurokoa** da eta herrialde jakin bateko sukaldari bati emango zaio. Horretarako irizpide hau erabiliko da: sukaldaritza sortzailea eta berritzailea baloratuko da zentzu orokorrean betiere; Epaimahia ikuskatzaile gastronomiko eta adituek osatuko dute.



Bakailao-xerrak, olliba beltzak eta antxoak
tomate zukuz keztatuak
(Yandiola jatetxea. Bilbo)

I. edizioako garailea
GIRALDO
BAKAILAO PLATERIK ONENA

BETE BEHARREKOAK

- Saria irabazi ahal izango dute soil-soilik Giraldo bakailaoarekin egindako platerak, eta derrigor jotetxeko kartan azaldu beharko dute 2003ko maiatzaren 1a eta 2004ko martxoaren 30^a bitartean.
- Aurreko betebeharra betez gero herri bateko edozein sukaldarik bere errezeta bidal dezake (argazkia barne) guregana email hau erabiliz: giraldo@bacalao.giraldo.com edo helbide honetara: Gojain industrialdea. San Blas kalea, Int. - 6, 7 eta 8 pabilioiak. 01170 Legutiano (Araba) Gisa horretara ere epaituko da bere errezeta. Epaimahiak hala nahi badu, dagokion ikuskaritza egingo du aurretik egin ez den kasuetan betiere.
- Epaimahiak sormena epaituko du batik bat. Bemikuntza teknikoa eta kontzeptuala. Tradizioa nola interpretatu (hala balegokio), baita plater egoki bati garrantzia ematen dioten aurkezpena eta gainerako ezaugarriak ere.
- Plater garailea eta bere argazkia (antolamenduak egingo du) hedabideetara zabaldu ahaliko du enpresa sustatzaileak egoki iruditzen bazaio.



El bacalao de los maestros

sagardoa **gaitzak**

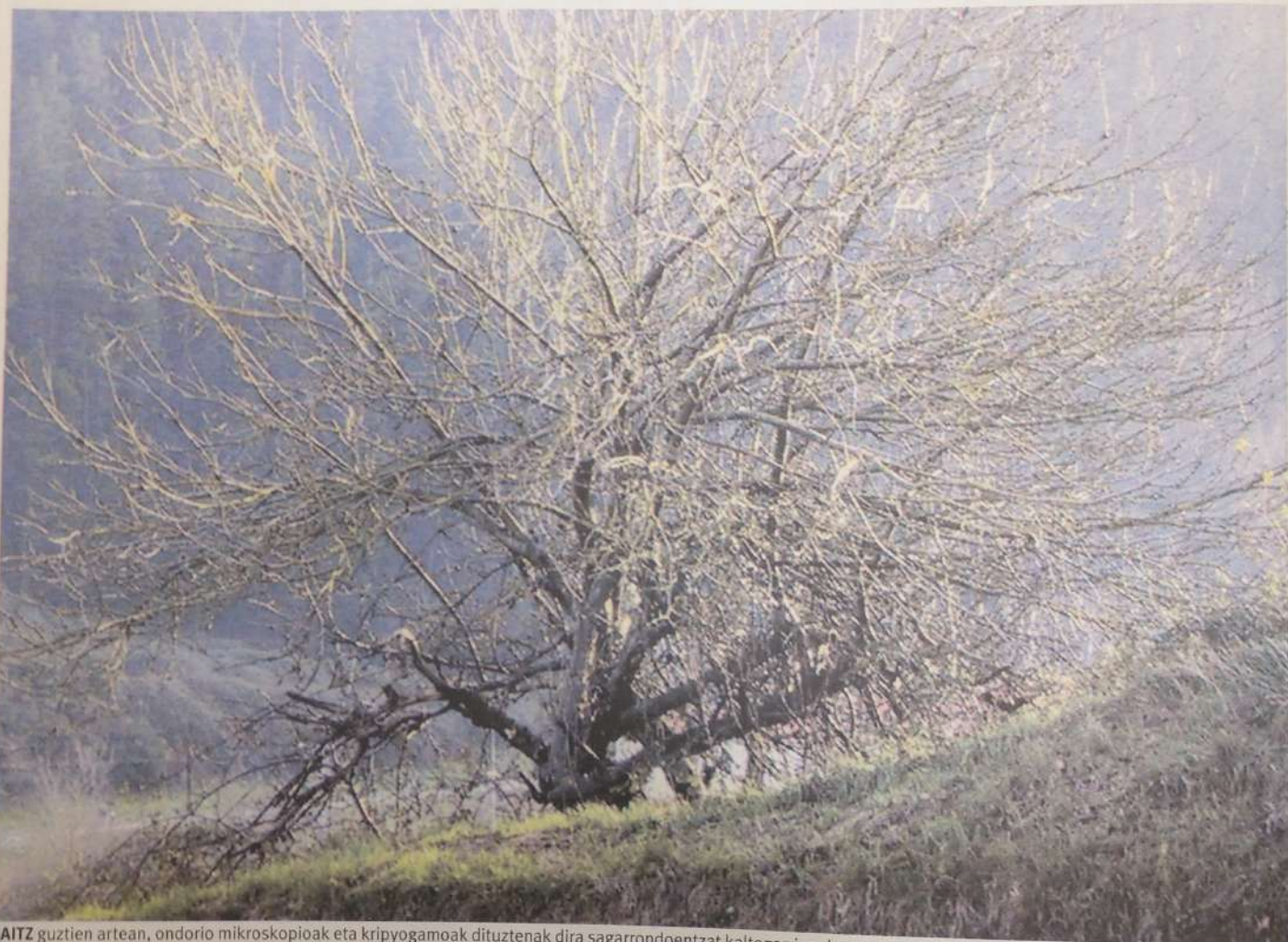
Sagastien katarroak

Gizakiok gaixotzen garen bezalaxe gaixotzen dira sagastiak ere. Sagardogileek kontuz ibili behar izaten dute sagastiek harrapatzen dituzten gaitzekin eta horiek sendatzeko ematen dizkioten botikekin

◊ Sagardoa egiteko behar-beharrezkoa da sagarra. Baina sagar horiek ezinbestekoa dute onak egotea, alegia gaitzik ez harrapatzea. Hori da, hain zuzen ere, sagardogileen kezka nagusietako bat, beraiek landatuta dituzten sagastiek gaitzik ez harrapatzea. Bestela, sagasti horietatik ateratzen diren sagar ho-

riek ezin dira erabili sagardoa egiteko.

69 gaitz desberdin identifikatuta dauden arren, 12 baino ez dira, benetan sagastiei eragiten dietenak eta horien artean ondo mikroskopikoek eta kripyogamoak eragiten dituztenak dira kaltegarrienak. Gaitz guzti hauek identifikatu dituzten



GAITZ guztien artean, ondorio mikroskopioak eta kripyogamoak dituztenak dira sagarrondoentzat kaltegarrienak. BERRIA

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ

Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ

Laraldeia
948 452121



**TXOTX
HASIERA**

LEKUNBERRI

Toki-Alai
948 504057

BERUETE

Txasenekoko Borda
948 396017

BERUETE

Behetxoneko Borda
948 503136

arren, gehienak ez diete kalterik egiten, oreka ekologikoaren barruan daudelako.

Sagarrondo batek zati desberdinak ditu eta gaitz horiek guztiek atal desberdinei erasaten diete: Adaxkei, begiei, enbor eta adarrei, fruituari, hostoei kimuei, loreei, sustrai eta lepoiei. Eraso horren sorreia ere desberdina izan daiteke sortzailearen arabera: akaroak bakterioak, birusak eta fitoplasma, intsektuak, nematodak eta onddoak.

Gaitz horiei guztiei aurre egiteko neurri desberdinak daude. Inguruan ditugun intsektuak lagun dezake. Bi intsektu mota daude, izurriteak sortzen dituztenak eta izurrite horiei aurka egiten dietenak. Izurriteei aurka egiten dietenak sortzaileei erasotzen diete eta bi horien arteko borrokaren ondorioz, askotan gaitza garaitu egiten da. Ikusten den bezala, intsektu guztiak ez dira txarrak izaten landareentzat. Mesedegarriak ere izan daitezke, askotan sagarrondoek harrapa ditzaketen gaitzak ekiditen laguntzen dutelako.

Fitosanitarioen erabilera

Produktu horiek kimikoak izan ohi dira, pestizidak eta antzekoak. Produktu horiek erabiltzerakoan kontuz ibili behar ditugu askotan, sagarrondoarentzako kaltegarriak izan daitezkeelako eta beste kasu batzuetan berriz inguruarentzat edo pertsonentzat. Hauek kontuz ibili behar izaten dira.

Produktu hauek erabiltzeko legezko baimen bat behar da, Eusko Jaurlaritzak ematen duena. Baina, baimen hori lortzeko Nekazaritza Sailak ematen duen homologatutako trebakuntza ikastaroa gaitzizko beharrezkoa da, bestela ezin baitira erabili.

Pestizidak jendeari egin die-

Teatela	Jatorria	Eragarriak	So-gorrina	Phitophtora	Zorri lanigera	Itomera	Oharra	Erabilera
M27 (M13-M9)	East Mailing Ingalaterra	Fruta ematen oso azkar hasten da. Ekoizpen oso ona					Indar osoa ahula	Landaketa oso intensiboak
PAJAM1 Lancep	CEP-CTIFL Frantzia	Fruta ematen oso azkar hasten da, ekoizpen ertaina, kalitate oneko fruituak, kalibre mardula eta ondo koloretzatua					Baldintza edafiko-klimatiko onuragarrientzat gorde	Landaketa oso intensiboak, ereduak barietatearen indarraren arabera egokitu behar dira
PAJAM2 Cepiland	CEP-CTIFL Frantzia							
M9 EMLA	East Mailing Ingalaterra							
M26 (M16-M9)	East Mailing Ingalaterra	M9 ereduak baino ainguraketa hobe					Indar osoa aldatkorra	
MM 106	East Mailing Ingalaterra	Ekoizpen ona					Lehortarekiko oso sentikorra	Landaketa erdi-intensibo edo gutxi-intensiboak
M7	East Mailing Ingalaterra	Ekoizpen oso ona					Lurzoru buztintu eta feskotara zuzendua	
MM 111 Northern SpyxMerton I-793	East Mailing Ingalaterra	Ekoizpen ona					Lurzoru piskat aske, sakon eta ondo drenatuetara zuzendua	
M25	East Mailing Ingalaterra	Indar handia baina ekoizpen egokia					Lurzoru lohitsueta zuzendua	
FRANKOA	Hazia	Indar handia, ainguraketa ona, fruta ematen manto hasten da, ekoizpen ugaria					Oso ondo egoitzen da lurzoru ezberdinetara, baita erdi-purdikoetara ere	Landaketa estensiboak

ITURRIA: GIPUZKOIA.NET

Gutxi sentikorra

Sentikortasun ertaina

Sentikorra edo oso sentikorra



ADAXKEI, enborrei, hostoei eta sagarrondoan atal guztiei erasaten diete gaitzek. BERRIA

PRODUKTUAK

Sagarrondoak sendatzeko erabiltzen diren produktuak oso kaltegarriak dira gizakientzat

zaioketen kaltearen arabera sailkatzen dira:

Arrisku txikiak: ahoz, azalez, edo arnastuta gorputzera sartzen direnak dira. Horiek gorputzari kalte gutxi egi ohi diote. Larritasun nabarmenik ez dutenak bezala katalogatzen dira.

Kaltegarriak: Bide berdinetatik sartutakoak, baina hauek kalte handiagoa egiten diote gorputzari, larritasun mugatuko kaltea gisa katalogatzen dira gisa honetako produktuak.

Toxikoak: Bide berdinetatik sartzen dira hauek ere: ahoz, arnasez edo azalez, eta gorputzari kalte handia sortzen diote; kasu askotan heriotza ekartzera ino. Larritasun handiko arriskua eta hiltzekoa bezala katalogatuta daude.

Oso toxikoak: Ahotik, azaletik eta arnas bideetatik sartzen dira. Oso larritasun handiko arriskua dute eta hiltzeko arriskua duten produktua gisa katalogatuta daude.

Produktu hauekin kontuz ibili behar da ondorio kaltegarriak sortzen dituztelako. Kasu askotan korrosiboak izaten dira, ukitutakoan ehun bizia suntsitu ditzaketenak. Beste batzuk erresumingarriak izaten dira, azala edo mukimintzak ukituz gero hanturak sor ditzaketenak. Sukoiakin eta leherkariekin ere kontuz ibili behar da, gutxien uste dugunean su har dezaketelako. Izakiei sor diezazkieten kalteez aparte animaliei ere sor diezaiokete, lur gainekoei nahiz uretakoei.



KIXKIA
Sagardotegia Erretegia

Urrutia kalea, z/g
31680 OTSAGABIA (Nafarroa)
Tel.: 948 890 517
www.kixkia.com



GIPUZKOA

Abaltzisketa

ZALBIDE 943 652176

Aduna

ABURUA 943 692452
ZABALA 943 690774

Aia

IZETA 943 131693
SATXOTA 943 835738

Aizarnazabal

UZTARRI 943 148321

Altzaia

OLAGI 943 887726

Andoain

GAZTAÑAGA 943 591968
MIZPIRADI 943 593954
TXERTOTA 943 590721

Asteasu

MARTXETAUNDI 943 692222
SARASOLA 943 690283/943 652622

Astigarraga

AKELENEA 943 333333
ALORRENEA 943 336999
ARRIZABALAGA 943 556780
ASTARBE 943 551527
BEREZIARTUA 943 555798
BUENAVENTURA 943 357322
ETXEBERRIA 670 535542/943 555697
GARTZIATEGI 943 469674
GURUTZETA 943 552242
IRIGOIEN 943 550333
LARRARTE 943 555647
LIZEAGA 943 468290
MINA 943 555220
MENDIZABAL 943 555147/943 330167
OIARBIDE 943 553199
PETRITTEGI 943 457188
REZOLA 943 556637
SARASOLA 943 555746
ZAPIAIN 943 330033

Ataun

URBITARTE 943 180119/943 888331

Azpeitia

AÑOTA 943 812092

Beasain

ARTZAI ENEA 943 163116

Donostia

ALBIZTUR 943 211801
BARKAIZTEGI 943 451304
BIDARTE 943 361470
DONOSTIAKO SAGAROTEGIA 943 420421
IGELDO 943 213251
IRIGOIEN 943 361229
ITXAROPENA 943 424576
IZAGIRRE 943 361470
KALONJE 943 213251
SAGASTIBELTZA 943 460333
URKIOLA 943 210168
PLAZA BERRI 943 293000

Errenteria

DONOSTI 943 526041
EGILUZE 943 523905
OARSO 943 515956

Ezkio-Itsaso

LABEKOA 943 722552

Gabiria

KORTA 943 887186

Gaintza

OTENE 943 889848

Hernani

AKARREGI 943 553495
ALBERRO 943 550019
ALTUETA 943 551502
EIZMENDI 943 556405
ELORRABI 943 550388
GOIKO LASTOLA 943 553272
IPARRAGIRRE 943 550328
IRUNTXI 943 555724
ITSAS-BURU 943 556879
LARRE-GAIN 943 555846
OIALUME ZAR 943 552938
OTSUA-ENEA 943 556894
RUFINO 943 552739
ZELAIA 943 555851

Hondarribia

LOKATE 943 645880
SAGARZAZU 943 641641

Ikaztegieta

BEGIRISTAIN 943 652837

Irun

OLA 943 623130

Irura

ERNESTO 943 691432

Itziar

TXINDURRI-ITURRI 943 199389

Lasarte-Oria

OTEGI 943 365029

Lazkao

AMEBI 943 162523

Leaburu

OTAZU 943 670044

Legorreta

AULIA 943 806066

Oiartzun

ADURIZ 943 494353
BALEIO 943 491340
BIDEBITARTE 943 492101
ORDUZELAI 943 491686
TOKI ALAI 943 492120
TXIKI ERDI 943 490678

Olaberria

ETXE ZURI 943 882049
ZEZILIOENEA 943 885829

Ordizia

TXIMISTA 943 881128

Tolosa

EGUZKIZA 943 672613
ISASTEGI 943 652964
ORIA 943 654688
USABAL 943 674316
UZTURRE 943 655772

Urnietia

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

Usurbil

AGINAGA 943 366710
ARRATZAIN 943 580974
ASTIAZARAN 943 361229
EGIOLETA 943 366327
IGUARTE 943 370113
ILUNBE 943 371649/943 371652
SAIZAR 943 362228
URDAIRA 943 372691

Zarautz

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

Zerain

OTATZA-BEKOA 943 801757



Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!
Sagardo Naturala

SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39 • U S U R B I L

Tel 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com



Sagardotegien 2004

Arkil	943 693444		
Arrieta	943 366404 943 361229		
Arriaga	943 725041		
Arriaga	94 4476666 94 4433191 94 4165670 94 4333865 94 4477062 94 4437853 94 4240271 94 4100903 94 4156003		
Arriaga	94 6338039		
Arriaga	94 6816519		
Arriaga	94 6582967		
Arriaga	94 6153602		
Arriaga	94 4571614		
Arriaga	94 6742010		

Gernika	LUMOPE 94 6257830		
Gizaburuaga	LANEKO 94 6842211		
Iurreta	AMEZKETA 94 6813800		
Leioa	ITZEA 94 4601813		
Lezama	LEZAMA 94 4556368		
Markina-Xemein	AXPE 94 6168285		
Mendexa	AURREKO 94 6842233 SEBASTIANEKO 94 6842642		
Mungia	ARITXI 94 6741181 URRUTIA 94 6741446		
Muxika	GOROZIKA 94 6309150 KANDI 94 6258040		
Sopuerta	GARAPE 94 4831867		
Zeberio	ARTANDA 94 6481206		
Zornotza	IBARRA 94 6731100 UXARTE 94 6308815		
NAF. BEHEREA	Lasa		
	ALDAKURRIA 59 371313		

 Sagardo egileak

 Haragia haiek jartzen dute

 Haragia eraman daiteke

 Esertzeko aukera

 Zutik

ARABA	
Aramaio	
 ITURRIETA	945 445385 
Dulantzi	
DULANTZI	945 420386 
Lasarte	
 KUPELTEGI	945 130627 
Lezama-Amurrio	
IARRITU	945 386131 
Gasteiz	
ARMENTEGI	945 132101 
SAGAR TOKI	945 288676 
SOKATIRA	945 140440 
Mendiola	
MENDIOLA	945 133966 
LAPURDI	
Biriato	
 BELOKI	59 206625 
Urruña	
 TXOPINONDO	59 546234 
NAFARROA	
Agoitz	
ERROTA	948 336302 
Aitzoain	
AIZOAIN	948 302279 
Albiazu	
ETXETXOA	948 604691 

Aldatz	MARTINTXONEA 948 604607		
Arbizu	JUANITO 948 460404		
Barañain	AUZMENDI 948 185957 LA CASONA 948 186715 SARALEGI 948 189097		
Beruete	TXASENEKO BORDA 948 396017 BEHETXONEKO BORDA 948 503136		
Burlata	EL BODEGON 948 231458		
Erriberri	ERRIBERRI 948 471116		
Gares	ILZARBE 948 340921		
Iruñea	ELKARTETXE 948 222174 IPARTXO 948 246478 IRUÑAZARRA 948 225167 IRUÑEKO SAGARDOTEGIA 948 125401 KALEAN GORA 948 152300 KIXKIA 948 890517 MINDEGIA 948 152137 PILPIL 948 190151		
Leitza	ERREKA 948 510325		
Lekaroz	LARRALDEA 948 452121		
Lekunberri	TOKI ALAI 948 504057		
Lesaka	KOXXONTA 948 627503/948 627519 LINDAURENBORDA 948 637212		
Murugarren	ALDAIONDO 948 553218		
Otsagi	IRATI 948 890517		
Tafalla	IÑAKI 948 703653		
Zizur Txikia	MARTINTXO 948 180020		



ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Sagardo garaian
txotxetik
Urte osoan, gosari,
bazkari eta afariak

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81

OTEGI

TOLARE - SAGARDOTEGIA



**TXOTX
DENBORALDIA
URTARRILEAN
HASIKO DA**

Sollaenea Baserría
Ilarraltzueta bidea, 2
☎ 943 36 50 29 - LASARTE-ORIA

ITXASBURU SAGARDOTEGIA



BERTAKO SAGARRA

Tel.: 943 55 68 79

Osiñaga auzoa • Hernani



**TOLARE
SAGARDOTEGIA**



eizmendi



Maixa Eizmendi

Osiñaga auzoa - Tel.: 943 55 64 05 - 616 450 380 HERNANI



☎ 943 55 27 44
**AITOR
IGUAN**

- Urtarrilaren 30etik irekita.
- Astelehenetik larunbatera irekita.
- Larunbatetan eguerdian (aurrez eskatuta)

«Lehiaketa
irabazteak ospea
eta fama ona
ekarri digu»



BITTOR LIZEA

Gipuzkoako Sagardo Txapelketako irabazlea

JON URBE / ARGAZKI PRESS

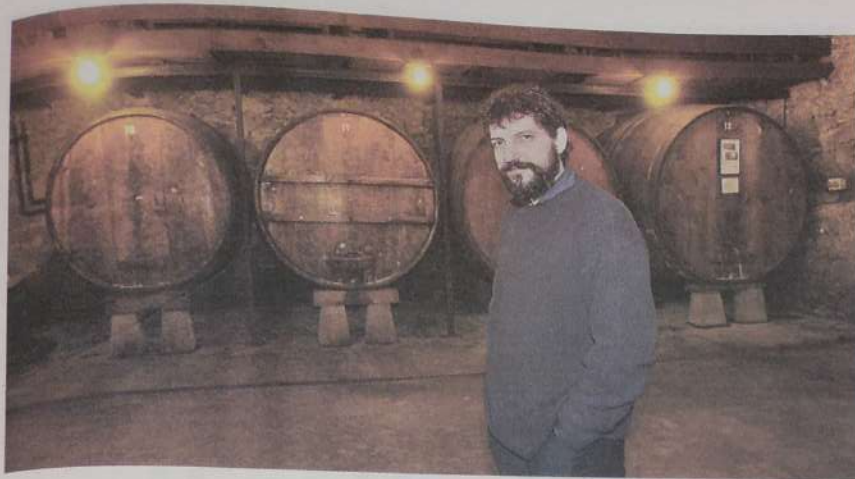
TOLARE-SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE

**HERNANIKO
SAGARDOA**

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatean irekita

OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28 HERNANI



✦ Bittor Lizeaga Gipuzkoako Sagardo Txapelketako irabazlea da. Gartziategi sagardotegiko nagusia da eta bertako sagardoa hautatu dute Gipuzkoako sagardo onenentzat. BERRIA berarekin egon da txapelketari buruz eta sagardoari buruz hitz egiten.

delako gurea dela Gipuzkoako sagardorik onena. Baina salmentak ez dira hainbeste igo, ez pentsa.

Noiz hasi zinen sagardogintzan? ✦ Nik txikitatik ezagutu izan dut sagardogintza gure etxean. Beti egon dira sagardogileak eta betidanik dakizkit sagardogintzaren nondik norakak.

Familiako tradizioa da, beraz. ✦ Bai. Gure sagardotegia XVI. Mendekoa da eta gure familiako tradizio bat da sagardogintza. Generazioz generazio pasatzen joan da.

Ohore handia izango da Gipuzkoako sagardorik onena izatea? ✦ Oso ohore handia da. Lehiaketara aurkeztu diren sagardo guztietatik zuk egiten duzuna hautatzea ohore bat da. Bigarren aldia da lehiaketa hau antolatzen dela eta bietara aurkeztu gara. Iaz bigarren postua lortu genuen eta aurreko berriz lehenengo.

Zein da hain sagardo ona egiteko sekretua? ✦ Gure Sagardoaren sekretua ez dizut esango. Baina erabiltzen diren lehengaiak ondo zaindu behar dira, baita ere sagardoa egiteko prozesu guztia ere. Sagarrak ondo hautatu behar dira, eta baita ondo garbitu ere, beraiekin lanean hasi aurretik. Dolarekin ere berdina egin behar da. Zukua atera eta berehala kendu behar da bertatik. Sagardoa gordetzen den upelekin ere berdina egin behar da. Guk, egur herdoilgaitzak eta poliesterezko

upelak erabiltzen ditugu, egurrezkoak baino hobetoak dira guretzako. Poliesterrak, gainera, sagardoaren tenperatura ondo mantentzen du.

Nola izaten da txapelketa?

✦ Edozeinek har lezake parte, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen du. Aldunditik gutun bat bidali ohi dute, eta baizkoa emanez gero hasten da lehiaketako prozesu osoa.

Zer esan nahi du txapeldu-na izateak? ✦ Ospea eta fama ona ekartzen du. Kalitatezko materiala erabiltzen dugula esan nahi du.

Aurretik irabazi ahal duzue txapelketarik? ✦ Bai irabazi izan ditugu. Txapelketa honetatik aparte herrietan eta antolatu ohi diren txapelketak daude, baina, ez dugu ohiturarik bertan parte hartzeko. Joaten garen txapelketetara tradizioz joaten gara, beti joaten garelako. Izan ere herrietako txapelketa horiek asko galdu dute. Epaimahaiak eta ezin osatuta ibiltzen dira eta batzutan sagardoaz gutxi dakitenez osatuta egoten dira. Lehen Gipuzkoako txapelketa antolatzen zen eta irabazi ere egin genuen txapelketa hori, duela 15-18 urte inguru.

Nolako sagardoa izango da aurtengoa? ✦ Gu nahiko kontentu gaude aurtengo sagardoarekin. Itxura ona dauka, kolore ona eta zaporea ere nahiko onak ditu. Iazko sagardoak baino alkohola gehiago izango du baina nik uste sagardo ona izango dela aurtengoa.

Petrítegi bidea, Astigarraga Tel.: 943 45 71 88

SAGARDO NATURALA ASTIGARRAGA SIDRA NATURAL

PETRÍTEGI

TOLARE SAGARDOTEGIA

GARTZiategi

Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

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

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

Tel.: 943 55 58 46 - 616 287 867

Ixabel Santa Kruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

REZOLA

TOLARE-SAGARDOTEGIA

- SAGARDOA BOTILAN SALGAI
- ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta ANTUXUMEA ENKARGUZ

Ipintza baserría • Santio Zeharra

943 55 66 37 - 608 14 33 32 - ASTIGARRAGA

ZelaiA

SAGARDOA Sidra Natural

Sagardoaren inguruan...

HERNANIKO SAGARDOA

Tel.: 943 555 851 - Faxe: 943 550 281

Posta elektronikoa: zelaia@zelaia.es

Martindegi auzoa, 29

HERNANI (Gipuzkoa)

Tel.: 943 692 452
Faxa: 943 692 153

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)



Tolare - Sagardotegia
ABURUZA



Upelak dis-dis utzi arte

Upelak garbitzea oso garrantzitsua da sagardotegietan. Sagardo berria sartu aurretik egiten dute, sagardo berriak ez dezan aurreko denboraldikoaren usainik izan. Bestela sagardoa 'alperra' dela esaten dute

Upeletan egoten da sagardoa denboraldi guztian. Baina sagardoa bertara sartu aurretik upel horiek prestatu egin behar izaten dira, alegia garbitu. Garbiketa hori normalean, udara amaiera aldera egiten da, upeletako sagardo guztia atera ostean.

Badira batzuk ordea, beranduago egiten dutenak, urria eta azaroa bitartean, sagardoa bertara sartu aurretik. Batzuen ustez ez da oso gomendagarria hainbeste denboran upelak garbitu gabe uztea, izan ere upelen barruan egoten den zikina bertan pilatzeko arriskua dago.

Hau irakurrita askok pentsatuko dute sagardotegietan edaten dugun sagardoa zikina egoten dela baina ez da horrela. Zi-

kin hori sagardoaren partikula zikinak izaten dira. Sagardoaren prestaketa prozesuan partikula horiek upelaren beheko partera jaisten dira eta hor gelditzen dira.

SASOIA

Uda amaiera inguruan egiten dute sagardogile gehienak garbiketa prozesua; gero, berriro, urria eta azaro inguruan

MATERIALA

Egun ur-pistolekin garbitzen dira upelak, lehen berriz dena eskuz egiten zen

Tokia desinfektatu

Garbiketan hasi aurretik, ordea, desinfektatu egiten da upelak egoten diren tokia. Gero, upel guztiak hustu behar izaten dira, bertan denboraldian zehar amaitu den sagardoa botiletara sartu. Hori egin ostean hasten dira garbitzen, horretarako beharrezkoa den material prest dutela: ur-mangera eta erratz la-tza.

Garbiketarako materiala beti berdina izan da, baina ez egiteko



**OIATZA
ZAR
SAGARDOTEGIA**

MIBEL KROZEMEN
BIDEK 16
20115 ASTIGARRAGA

943 55 29 38
943 33 21 27

Urtarrilak 16tik IREKITA
igande eta astelehenetan izan ezik

KORTA
Sagardotegia - Itsaskitegia



KORTA
RESTAURANTE

San Lorenzo • 20217 GABIRIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 88 71 86

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

Tajoniar kalea, 29 • IRUÑA • Telefonak: (948) 15 23 00 - 15 34 07




LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22

639 77 84 20



LA CASONA
Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak: ANA
948 18 67 13



JON URBE / ARGAZKI PRESS

modua. Egun ur-pistolekin garbitzen dira upelak, lehen berriz dena eskuz egiten zen.

Uda amaiera inguruan egiten dute sagardogile gehienak garbiketa prozesua hau. Gero berriro egiten dute, urria eta azaro inguruan, sagardo berria sartu aurretik. Baina orduan baporea ere erabiltzen dute, upelaren barrena ongi desinfektatzeko.

Badira, ordea azaro-urrian egiten dutenak aipatu garbiketa prozesu hori, eta hauek dena batera egiten dute, garbaldi bakar batean garbitzen dituztelako upelak.

Gasak ateratzen utzi

Upelaren atea irekitakoan ateratzen dira sagardoaren partikula zikinak. Horiek ateratzen dira lehenengo. Zikin handienak kendu ostean, egun bat pasatzen utzi behar da upela barrutik behar bezala garbitu aurretik. Izan ere upelaren barruan gasak sortzen dira eta gas horiek upeletik atera aurretik bertara sartzea oso arriskutsua da, barruan itota gelditzeko arriskua dago eta. Hurrengo egunean upel barrura sartzen dira eta berau garbitzen dute.

Upelera sartzeko zulo txiki bat egoten da, 35 zentimetro inguruko altuera du eta 25eko zabalera duena. Upel garbiketa ikusten dutenak harrituta gelditzen dira gisa horretako zulo batetik pertsona bat sartzen dela ikustean, baina hala da, zulo hori edozein pertsona kabitzeko modukoa izaten da.

UPEL TXIKIAK
Hasieran upel txikietan gordetzen dute dolaretik datorren sagardoa, 4-5 gradu inguru arte hozten uzteko



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Kupel barrura sartutakoan hasten da garbiketa prozesua. Bertara erratzarekin eta mangelarekin upel barruan gelditutako zikin guztiak atera behar izaten dira sagardo aberria sartu aurretik. Izan ere ez bada ondo garbitzen, upelak usaina hartu lezake, are gehiago upela egurrezkoa bada.

Usaina hori geldituz gero sagardoak alfer usaina duela

esaten da, lehendik zegoen usain hartzen duelako.

Upelerako prozesua

Upel garbiketa amaitutakoan sartzen dute sagardoa berria upel barrura, sagardotegira hurbilduko den jendeak dastatzeko. Hasieran upel txikietan gordetzen dute dolaretik datorren sagardoa. Bertan sagardoa hozten uzten dute, 4-5 gradu inguru arte. Gradu horik hartzen ditueanean, beste upel handiago batera pasako dute, bertan 20 bat egun irakitan igarotzeko. Eta azkenik upel garbitu berrietara pasako dute.

Alderik ere ba omen da egurrezko upeletik herdoilgaitza den upelera. Herdoilgaitzek ez dute usainik hartzen, eta bertatik ateratzen den sagardoa sekula ez da izango alperra. Berdin geratzen da poliesterezko upelekin ere. Sagardotegietan gero eta gehiago ikusten dira gisa horretako upel handi eta zuriak. Aldiz egurrezkoak, usain hori har dezake eta sagardotegi askotan daude gisa orretako upelak. Sagardogile horien iritziz, nortasuna ematen omen diote kupel horiek sagardoari eta sagardotegia-ri. Frantzian ere ezagunak dira egurrezko upelak xanpaingileen artean. Han hemen bezalaxe, egurrezko upeletara pasatzen dute xanpaina, herdoilgaitzetan eduki ostean. Sagardori bezala gertatuk zaio xanpainari egurrezko upeletan, falta zaion nortasun puntu hori hartuko du bertan.

BUENAVENTURA

Tolare Sagardotegia



Eskaerak:

Tel./faxa: 943 35 73 22 • 659100392
Txoritokieta auzoa • ASTIGARRAGA



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea
Tf.: 80 60 66

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa



ISASTEGI
sagardotegia

Isastegi Sagardotegia, S.L.
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A / 20400 TOLOSA
Tel.: (943) 65 29 64

GIPUZKOAKO SAGARREN UZTA



R. ZABALA

Sagardotegia

Larunbat eta igande eguerditan zabalik,
enkarguz irekita; igande gauetan, beti.

Txotx denboraldian bakarrik

Garagartza baserria

Tel.: 943 690 774 - 20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Txiki
poli
T
PENTSIOA
TABERNA
JATETXEA

Tel.: 943 83 63 57
Musika plaza
20800 ZARAUTZ
txikipolit@euskalnet.net
www.euskalnet.net

BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia



Iturriotz baserria 20267 Ikaztegieta tel.: 943 65 28 37 - 607 36 57 43
faxa: 943 18 74 06 e-mail: s.begiristain@terra.es

TXIMISTA
sagardotegia

Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua

943 88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA

www.ordizia.net/tximista

ARRATZAIN
TOLARE-SAGARDOTEGIA

Arratzain Zahar Baserria
Tel.: 943 58 09 74
USURBIL

EGYZKITZA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

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

ola
SAGARDOTEGIA

- Klimatizaturia
- Bertako sagarrekin egindakoa
- Menua 20 €
- Egunero arratsalde irekita

102 Meaka Auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130

ITUBBIETA
SAGARDOTEGIA

TFNOA 945 44 53 85 ARRAGA AUZOA - ARAMAIO

TOLARE
URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Ergolena auzoa
Tel.: 943 18 01 19
20211 ATAUN

Sagardoa, Gipuzkoan bakarrik?

OHITURA
Sagardoa beti Gipuzkoa-
rekin lotu izan den edaria
da. Baina horrek ez du esan nahi
sagardoa Gipuzkoan bakarrik
egiten denik Euskal Herrian.
Gipuzkoaz gain Araban, Nafar-
roan, Bizkaian eta Iparraldean
ere egiten baita sagardoa.

Betidanik egin izan da Euskal
Herriko baserrietan sagardoa,
dolareak ez baitira Gipuzkoan
bakarrik aurki daitezkeen tra-
mankuluak.

Araba

Araba aldean ere badaude sagar-
dotegiak, 9 hain zuzen ere. Beti
ardoarekin erlazionatu den pro-
bintzia da baina bertan sagardo-
ak oinarri sendoak ditu, bere
arrastoak edozein bazterretan
aurki baitaitezke. Probintzi ho-
netako sagardotegiak desberdi-
nak dira Gipuzkoakoekin alde-
ratuta. Gainera, ez dute horrela-
ko ohiturarik sagardotegira
joateko.

Bertako sagardotegiak ezin
dute sagardotik bakarrik bizi eta
bestelako jatetxe moduan ere
funtzionatzen dute. Ez dago txo-
txerako zaletasun handirik. Zai-
la suertatzen zaie mahaitik jaiki-
tze hori sagardoa edatea nahi
duten bakoitzeari.

Hori guxi balitz sagardotegie-
tako menua mugatua dela irudi-
tzen zaie bezero askori eta ho-
rrek ere jendea pixka bat atzera-
tu egiten omen du. Baina, hala
ere, oztopo guzti hauek gaindi-
tzen ari dira arabarrak eta gero
eta gehiago joaten da bertan
dauden sagardotegietara, giroak
erakarrita.

OHITURA

*Betidanik egin izan da
Euskal Herriko
baserrietan sagardoa,
dolareak ez baitaude
Gipuzkoan bakarrik*

JATETXE MODUAN

*Batzuek ezin dute
sagardotik bakarrik
bizi, eta bestelako
jaketxe moduan ere
funtzionatzen dute*

Bizkaia

Bizkaian ere sagardoak gero eta
presentzia handiagoa du. Bertan
12 sagardogile aurki ditzakegu,
Gipuzkoa eta gero, probintzia
hau da sagardogile gehien di-
tuen probintzia.

Guztiak, gainera Bizkaiko Sa-
gardoa izeneko elkartearen bildu-
ta daude. Bizkaiko sagardogile-
ek, Bizkaia bertako sagarrarekin
egindako sagardoa egitea dute
helburu. Bizkaiko Foru aldun-
diak ere laguntzen die horretan.
Bizkaian lantzen diren sagarrekin
ikerketak bat egin zuten. Sagar
guztiak analizatu ostean sagar-
doa egiteko egokiena zen sagra-
ra hautatu eta berorekin egiten
dute sagardoa.

Sagardo tradizio honez gain
Bizkaia badu beste bat ere, txak-
olinarena. Sagardogile askok,
sagardoa ekoizteaz gain txakoli-
na ere ekoizten dute.



LANGILE BAT eta hainbat bezero

USABAL
SAGARDOTEGIA

Usabal Industrialdea, 22 - B • Amaroiz auzoa • Tel.: 943 67 43 16 • 20400 TOLOSA

SETIEN
SAGARDO NATURALA

943 55 10 14
Gurutza-Berri • Oztaran auzoa • URNIETA

MINA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokegi Zubillaga

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



egian, Iruñean. LANDER FERNANDEZ DE ARROYABE / ARGAZKI PRESS

Iparraldea

Iparraldeko kasuan etxerako sagardoa egiten dutenak asko dira, baina sagardotegiak berriaz gutxi, hiru hain zuzen ere. Baina hauek, kasu honetan ere bai, Euskal Herriko beste probintziek baino arazo gehiago dituzte. Hasteko izenarekin. *Cidre* izena ezin dute erabili sagardoa komertzializatzeko. Izan ere, hitz horrek ez du bere baitan hartzen sagardoa hitzak duen definizioa bere osotasunean. Beste izen bat erabiltzera behartuta daude, *sagarra oinarri duen edaria* esanahia duena.

Arazoei aurre egiten ari dira eta iparraldean ere elkarte bat sortzekotan dira, jendea sagardotegietara hurbiltzeko eta sagardoari bultzada emateko helburuarekin.

Iparraldean ere, sagardotegi gehienetan bezala ekoiztutako sagardo gehiena botiletan saltzen dute. Hemen ere ez dago tradizio handirik sagardotegira joan eta txotxetik edateko. Ekoizpenerako erabiltzen duten sagar gehiena atzeritik ekarritakoa da. Baina hemen ere, Bizkaian bezala, bertako sagarrarekin ikerketak egiten ari dira, sagardoa egiteko zein den sagarrik onena jakiteko.

Nafarroa

Nafarroan ere badira sagardo ekoizleak. Baztan inguruan aurkitzen dira gehienak. Izan ere Iruñatik gorako biztanleak, sagardotegira joatea otuz gero, Gipuzkoako sagardotegietara jotzen dute. Horrek nafarrei atzerapena ekarri die sagardoaren ohiturak landu eta gartzetarakoan.

Kontuak kontu 27 sagardotegi daude Nafarroan zehar banatuak. Hauek ere azterketak egiten hasi dira Nafarroan betan ateratzen den sagarrarekin. Azterketa horiek amaitutakoan aterako diren emaitzekin sagardoa ekoizteko zein den sagar nafarrik onena erabakiko dute eta berarekin ekoiztutako sagardoa egingo dute Nafarroan ere.



**TXINDURRI
ITUZURI**

SAGARDOTEGIA
NEKAZALTURISMOA

943 199 389 / www.txindurri.com

ITZIAIR



LINDURKRENBORRA



**Tolare
Sagardotegia**

Urte osoa irekita

Nabaz auzoa
948 637 212
LESAKA



TOKI ALAI

TOLARE • SAGARDOTEGIA

Tel.: 948 50 40 57

LEKUNBERRI (Nafarroa)



IPARTXO
TABERNA-ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA

Zangotza k., 40
Tel./faxa: 948 246 478
www.ipartxo.com

URDAIRA
Sagardotegia
TOLARE SAGARDOTEGIA

URTARRILAK 16tik IREKITA
Urdaira baserria - 943 37 26 91
20170 Aginaga-Usurbil

BERRIA

SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA

**SAGARDO BOTILAKO
HONDARRA GARBITZEA**

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

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

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

SAGARZAZU

SAGARZAZU TOLARE-SAGARDOTEGIA

Asteartetik igandera irekita

Barrenetxea baserria - Zimizarga auzoa
Tel.: 943 64 11 38 - 20280 HONDARRIBIA

Lehen sagardoa probatzera, orain parrandara



GAUR egun parranda egin asmoz joaten da jende gehiena sagardotegietara. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Duela urte batzuk sagardotegira sagardoa dastatzera joan ohi ziren, egun aldiz gehiago dira parranda botatzeko aitzakian joaten direnak

Duela urte batzuk arte sagardotegietara sagardoa dastatzera joan ohi zen jendea, bertan zeuden upel desberdinetatik txotx egin, eta gero, gehiena gustatutakoa erosi egiten zuten.

Egun, aldiz, gehiago dira sagardotegietara parranda botatzera joaten direnak. Bertan bapo afaldu, sagardo nahikoa edan eta alai-alai kalera joaten direnak, parranda giroan. Egun bi publiko horiek dituzte sagardotegiek, baina, normalean ez dira egun berdinetan joaten.

Astegunetan dastatzera

Astegunetan joaten den jendea normalean elkarteetako kideak edo gizon koadrilak izaten dira. Kupelaren bueltan lasai-lasai afaltzera. Izan ere aste egunetan giro lasaiagoa egoten da sagardotegietan eta afaldu ostean tertulian gelditzen dira. Elkarreteetako kideak aste egun horiek

aprobetxatzen dituzte sagardoa dastatzera joateko. Sagardo desberdinak probatzen dituzte eta gero gehien atsegin zaiena erosten dute, elkartera eramateko xedearekin.

Gizon koadrilak beti izan dira sagardotegietako jaun eta jabeak. Egun ere hala izaten jarraitzen dute. Astegunetan koadrila bat baino gehiago topatuko dugu edozein sagardotegitan. Bertara joaten dira, sagardoaren aitzakian afaltzera. Lasai-lasai afaldu ohi dute, eta afaltzea amaitutakoan askotan bertan gelditzen dira kafea, kopa eta purua erreaz kartetan jokatzeko.

Emakumeak ere joan ohi dira sagardotegietara. Duela urte gutxi hasi ziren emakumeak sagardotegietara joaten, baina, ere gero eta sarriago joaten dira. Gizonek betiko ohitura izan dutena emakumeak ere beren bihurtzen ari dira, gizonek bakarrik ez dutelako eskubidea sagardotegietara joateko.

Aste egun horietako egunik indartsuena osteguna izaten da, bertara jende asko joaten baita afaltzera. Elkarreetan ere egun horietan jende asko biltzen da, koadrila askok osteguna aprobetxatzen diu-eta afariak egiteko, nahiz eta hurrengo egunean lanera joan beharra izan.

Asteburuan parrandara

Aste bukaeretan berriz parranda giroa izaten da nagusi sagardotegietan. Beraz, zailagoa izaten da aste egunetan joaten den jendea bertan topatzea. Haiek giro lasaia biltzen dute aste egunetan, baina, aste bukaeretakoa ez da hain lasaia izaten. Izan ere, ondo pasatzera eta parrandara joan ohi da jendea aste bukaeretan.

Askorentzat moda bat bihurtu da sagardotegira joan eta pa-

UXARTE
BASERRIKO OILASKOA ETA ETXKO OKELA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-ara
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu.
Montorra, 6 • Tel.: 94 630 88 15 • ZORNOTZA

EGI-LVZE ZATOZ FRESKURARA!!
• Eros ezazu gure etxeko sagardoa •
• Sagardotegian bertan •
• Eskualdeko dendetan •
Zamaibide auzoa • 943 523 905 - ERRETERIA

URKIOLA SAGARDOTEGIA
Urte osoan irekita
Igara Bidea, 37 - IBAETA AUZOA
20018 DONOSTIA • 943 210 168 - 615 786

AXPE SAGARDOTEGIA
Txarolandeak
• Txotxa urte osoan
• Janaria prestatzeko bi sukalde
• Parrila, burduntzi eta gusti
• Afari-bazkariak lagun artean egiteko toki aproposa
• 120 lagunentzako tokia
• Janaria eraman behar da
AXPE baserria Atxondo auzoa • 655 734 625 MARKINA-XEMEIN

IBARRA SAGARDOTEGIA
Etxean egindako sagardoa
Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA
94 673 11 00

rranda egitea. Euskal Herriko bazter guztietatik joaten dira koadrilak sagardotegietara, askotan autobusean. Edanak ondorio izaten duen lez, mozkortzen badira ere, gero autorik hartu beharrik ez izateko. Normalean gipuzkoarrak ikusiko ditugu sagardotegietan baina nafarrak eta bizkaitarrak ere aurkitu ohi ditugu.

Koadrila askok dute ohitura urtean behin behitzat sagardotegira joateko, ondo pasatzera eta bide batez sagardoa probatzera. Horretarako aste bukarak aprobetxatzen dituzte, ostirala edo larunbatak, hurrengo egunean lanerako jaiki beharrik ez izateko.

Jende asko juntatzen da aste bukaeretan sagardotegietan eta guztiak asmo berdina izaten dute, ondo pasa, sagardoa dastatu eta parranda eder bat botatzera. Koadrilak, ikasleak, despedidak...edozer gauza ospatzen ari den jendea aurki daiteke aste bukaeretan sagardotegietan.

Bestalde, familiak ere joaten dira aste bukaeretan sagardotegietara. Hauek ere aste bukaeretan joaten dira sagardotegietara, hurrengo eguna jai izaten dutelako, baina ez dira parranda botatzera joaten. Hauek izaten dute asmoa lasaiagoa izaten da, sagardo pixka bat edanez bapo afaldu eta famili giroan egotera, nahiz eta askotan parrandara joaten direnek ez dituen uzten lasaitasun eta patxada handiegirik.

Aste bukaeretako eta aste egunetako jendeak, ordea, beti asmo bera izaten du sagardotegira joaten direnean, giro euskaldun batean ondo pasatzera eta nola ez sagardoa edatea. Batzuk, giro lasaiagoa atsegin dutenak, aste egunean joango dira; besteak, berriz, aste bukaeran.



GAZTEAK asteburuetan joaten diren bezala, zaharxeagoek aste egunak gustukoago dituzte. JON URBE / ARGAZKI PRESS

AMEBI



Sagardotegia

Urtarrilaren 10etik aurrera
TXOTX denboraldia
ZABAIK

☎ 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO

AUZMENDI sagardotegia



**BETIKO EUSKAL
SAGARDOTEGIA**

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua: 23,75 € Bez barne

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)

Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19

Deitu lekua gordetzeko



Bereztasunak:

- Bakailaoa
- Txuletoa eta solomilloa foie erara
- Etxeko postreak



Erreserbak: 948 - 19 01 51 - www.pil-pil.net
Acella zeharbidea., 3-5 31008 IRUÑEA (Unibertsitate klinikaren aurrean)

Denboraldia amaitutakoan, zer?

Sagardotegiak denboraldian zehar jendez lepo egoten dira. Hasi urtarril erdialdetik eta apiril amaiera arte koadrilak, erosleak, familiak eta abar izaten dira bertan. Baina denboraldia amaitutakoan, zer gertatzen da sagardotegiekin?



SAGARDOTEGIAK itxitakoan, upeletan geratzen den sagardoa botiletan sartzen dute, hostalaritzan-eta banatzeko. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

SUTONDO SAGARDOTEGIA

Sagardotegiko menua

Bakailaoa parrillan • zapoa • txuleta **goxo-goxoak**

☎ 94 613 9003

BERRIATUA

Olagi Jatetxea - Sagardotegia



☎ 943 88 77 26
ALTZAGA



berria

publizitatea: ☎ 943 30 40 30

Euskaldunok behar dugun **berria**

Oianume Sagardotegia

- **Sagardotegia (Urtarrilotik urrira zabalik):**
Etxean egindako sagardoa (tolarea). Txotx
 - **Jatetxea (urte osoan zabalik):**
3 jantoki pribatu enpresentzako eta interneten sartzeko aukera
3 jantoki kolektibo. Menua eta karta. Ezkon-bazkariak, otorduak,
jaunartze-bazkariak, agur-afariak...
 - Gasolindegiauren aurrean gaude. **Aparkaleku handia**
- ☎ 943 55 66 83 / 943 33 25 05 URNIETA
oianume@oianume.com / www.oianume.com



Sagardotegi batzuk sagardo denboraldian bakarrik egoten dira irekita, urtarrietik apirila bitartean. Epe horretarako langileak hartzen dituzte bezeroak zerbitzatzeko. Nahiko lan korapilotsua izaten omen da. Izan ere ostalaritzan lan egiteko jendea topatzea zaila da. Areago 3-4 hilabetetarako bakarrik bada, Bestalde, nahiago izaten dute langileak euskaraz jakitea. eta, horrek ere, gehiago konplikatu du langileak bilatzearen arazoa. Langile horiek askotan ikasleak izaten dira, sagardo denboraldian zehar sos batzuk ateratzera joaten direnak. Beste batzuk langileak ere izaten dira, 3-4 hilabetetan soldata estra bat jasotzera joaten direnak. Baina sagardotegietako nagusi gehienak bat datoz zerbitzari profesionalak bilatzea zaila dela esaterakoan. Hala ere, hori «normala» dela diote, «oso epe motzerako» lana da eta.

Denboraldia amaitutakoan sagardotegia bera itxi egiten dute eta bestelako lanak egiten hasten dira sagardogileak. Asko, banaketan. Izan ere tabernak eta jatetxeak denboraldia amaitutakoan hasten dira lehendik hautatu duten sagardoa erosten. Beraz sagardotegiak pare bat hilabetean sagardoa botiletan sartzen eta banaketan aritzen dira, txoko guztietara lehenbailehen iritsi nahian. Nahiko hilabete lanpetuak izaten omen dituzte maiatzekoa eta ekainekoa, sagardo guztia botiletan sartu eta erosleari emateko.

Zerbitzatzeara amaitzen dutenean jada datorren urteko denboraldiarekin pentsatzen hasi behar izaten dute. Sagastiak zaindu, landu eta abar. Lan horretan dagoelako datorren urteko denboraldiaren nondik norakoak. Batzuk abuztuaren sagarrak jasotzen hasten dira, beste batzuk urrian. Gero, bildurako sagar guzti horrekin sagardoa egiteko.

Sagardoa egitearen prozesua amaitzerako denboraldi hasiera gainera izaten dute eta urte guz-



DENBORALDIA hasi aurretik, lan handia ematen die sagardotegia atontzeak. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS



MAHAI eta upelak huts-hutsik geratuko dira denboraldia amaitutakoan. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

tian zehar itxita egon den sagardotegia denboraldirako prestatu behar izaten dute. Jangela atondatu, sukaldea eta ontziak distiratsu utzi... dena denboraldia as-teko prest egon arte. Lan haue-tan abendu aldean hasten dira, denboraldia hasteko hilabete eta erdi inguru falta denean. Ha-sierako egun horietan nahiko la-sai ibiltzen omen dira sagardo-tegia atontzen. Izan ere hori bi-garrengo maila batera utzita izaten dute, sagardoari azkene-ko ukituak ematen ibiltzen dira eta. Baina hasierako bi aste ho-riek pasatzean, atonketa lanetan ibiltzen dira buru belarri, 7-8 hi-labetean itxita egonda dena gar-bitzen eta prestatzen.

Sagardotegitik jatetxera

Sagardotegi asko urtean zehar ere irekita egoten dira, baina ez dute sagardotegi moduan lan egiten, jatetxe moduan aritzen dira. Bertan eguneko menua, karta eta antzekoak aurki ditza-kegu urte osoan zehar, edozein jatetxetan bezala. Baina denbo-raldia asten denean jatetxearen beste zati bat irekitzen dute, sa-gardotegia. Bertan upeletan sar-tutako sagardoa aurki dezakegu, betiko sagardotegietan bezala. Eta noski, sagardotegietan hain ohikoa den menu tradizionala-rekin. Gisa honetako sagardote-giak gero eta ugariagoak dira gure artean. Denboraldian zehar behar dituzten azpiegiturak—su-kaldea, jangela, langileak...—aprobetxatu egiten dituzte jate-txe moduan funtzionatzeko.

Beraz, denboraldian zehar, lan bikoitza izaten dute, egune-roko lanari sagardotegira dato-zenak gehitu behar baitzaizkio. Horretarako, langile gehiago hartzen dituzte, sagardo denbo-raldiak irauten duen bitartean. Hauek, beste sagardotegien mo-duan arazo berbera izaten dute langile horiek kontratatzeko.

Itxita ala irekita mantentzea jabe bakoitzaren esku dago, bai-na bi sagardotegi mota horietan beti aurkituko dugu sagardote-gietan topatu ohi den giro eus-kaldun eta jatorra.

Txotx garaietan zatoz urnietara!

Urnietako Udala



Aukeratu beharrik gabeko menua

Egun gero eta jatetxe eta jaki aukera zabalagoa dago. Baina sagardotegiek ez dute hau kontuan hartzen. Bertan betiko menu paregabea aurkituko dugu, dena kalitatezko eta bertako produktuekin egindakoa

✪ Sagardotegi batetara joatean duda gutxi izaten da jatekoa hautatzerakoan, ez baita aukera handiegirik egoten. Horretan ere badute xarma sagardotegiak. Berez sagardotegiak sagardoa dastatzeko lekuak dira, ez dira jan tokiak. Jateko ohitura hori ere hortik dator. Sagardo desberdinak probatzean, tartean jan egiten zen, sagardo desberdinen zaporeak ez nahasteko. Horrela egundaino. Egun, ez zaio sagardoari baka-rrik ematen garrantzia, baita jatekoari ere.

Sagardotegietan jateko antzekoa aurkitzen dugu. Gehienez, gainera, bertako jatekoa eta kalitatezkoa. Hasteko bakailao tortilla aterako digute. Gero bakailao frijitua edo, bestela, piper berdeak iritsiko zaizkigu mahaira. Eta azkenik, txuletaren txanda iritsiko da. Postrerako berriz, gazta irasagarrekin eta intxaurrak izaten dira jateko. Sagardotegi batzuetan Sagarki izeneko sagar gozokia ere ateratzen dute. Gaur egun, menu tradizional hau aurki dezakegu edozein sagardotegietara joaten garela ere. Baina, menu hau bestelakoa zen lehen. Bertara gerturatzen zirenek sardinzarrak eta atuna izaten zituzten mahaian.

Hau guztia sagardoarekin

bustita jan ohi da sagardotegietan. Baina sagardoarekin behar bezala bustitzeko gomendio hauei jarraitzea komenigarria da:

Sagardoaren **temperatura** egokia **10-13 graduen** artean da. Freskoa baina ez hotza.

Botilak leku freskoetan gordetzea da komenigarria. Epe-lak egonez gero, edo tenperatura egokian ez badaude urarekin hoztu behar da, tenperatura egokira iritsi arte.

Jada **botila irekitzen dugunean** **hoberena dena** **ustea** da. Bestela sagardoak duen usaina eta karbonikoa galdu egiten dira.

Sagardoa zerbitzatzerakoan, **30 bat zentimetrotako altueratik** atera behar da edalontzira. **Edalontzia, kristal finekoa, zabal eta garai** izatea da egokiena, sagardoaren esentzia guztia mantendu ahal izateko.

Sagardoa zerbitzatzen denean **kantitate gutxi** zerbitzatzea hobe da, **trago batean edateko** modukoa. Bestela, edalontzian utziz gero, bere betiko ezaugarriak galduko lituzke.

Botilaren ipurdian **liga** edo **kondarra** ikustea garrantzitsua da, **sagardoa naturala** den seinale.



TXULETA eta intxaurrak ezinbestekoak dira sagardotegietako menuan. BERRIA

*"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"*
(Antxon Agirre Sorondo)



Hernaniko Udala