

GEHIGARRI KOMERTZIALA

SAGARDOA

2017

berria

Testuak: Joxi Ubeda

TXOTX
GARAIAN
GOZATU

JON URBE / ARGAZKI PRESS



GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
I Gandetan itxita

22 €ko MENUA

astelehen, astearte eta ostegunetan

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrak,
gazta eta irasagarra



SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN
DITUGU

Gurutzeta Sagardotegia
Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com



GORENAK



Edan eta goza Gaztañaga sagardoa



Buruntza auzoa
ANDOAIN
943-59 19 68
info@sidreriagaztañaga.com
www.sidreriagaztañaga.com



Txotx egiten, Astigarragako Petrítegi sagardotegian. JUAN CARLOS RUIZ/ARGAZKI PRESS

AZKEN UZTAKO SAGARDOA, PREST

2016ko uztako sagardoa jadanik prest dago sagardotegietan, txotx garai berrian nahiz botilatuta dastatu ahal izateko.

Euskal Herrian, tokiaren arabera, uztza desberdina izan da, toki batzuetan sagar ugari izan bada ere, beste batzuetan gutxi jaso baita. Uda lehorra izan da oro har, eta leku batzuetako euri faltak uztza txikia izatea ekarri du. Sagar asko jaso den tokietan, berriz, kalitate oso onekoa izan da, izaera handiko sagardoa eman baitute gehienetan.

Bertako sagarrari dagokionez, orokorrean oso sanoa izan da sagarra, kopuruz iaz baino gutxiago jaso bada ere. Aurten, sagarrari kosta egin zaio hel-tzen orokorrean, eta sagar biltzea az-

ken urteetan baino beranduago egin da toki gehienetan.

Izaera handiko sagardoa

Aurtengo sagardoaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da erraza, sagarra jaso den tokiaren eta erabili den sagar motaren arabera ezaugarriak izango baititu sagardoak. Baina, baldintza orokorrak kontuan hartuta, izaera handiko sagardoak dira oro har, gorputz handikoak eta egitura sendokoak, oso usaintsuak, txinparta finekoak eta baita tanino ugari dutenak ere. Ibilbide luzeko sagardoak izango dira.

TXOTX GARAIA

Jende ugari dago txotx garaia iristeko irrikan, sagardotegieta-
ra otordua egitera joatea aspaldi-
ko ohitura baita Euskal Herrian,
sagardo berria eta jaki ederrak
dastatzeko. Euskal Herrian, sa-
gardotegiek nahiz hainbat elkar-
tek eta erakundek antolatutako
zenbait txotx irekiera ekitaldi
izango dira aurten ere:

Urtarrilaren 11: Txotx irekiera Astigarragan, Zapiain sagardotegian, Sagardoaren Lurraldeak antolatuta.

Urtarrilaren 12a: Arabako txotx garaiaren hasiera, Zuatzu-Kuartangoko Kuartango sagardotegian, Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkartek antolatuta.

Urtarrilaren 13a: Nafarroako txotx garaiaren hasiera, Aldazko Martitxonea sagardotegian, Nafarroako Sagardogileen Elkartek antolatuta.

Urtarrilaren 14a: Txotx garaiaren hasiera Hernanin, herriko plazan, Hernaniko Txotx Komisioak antolatuta.

Urtarrilaren 18a: Bizkaiko txotx garaiaren hasiera Zomotzako Uxarte sagardotegian, Bizkaiko Sagardogileen Elkartek antolatuta.

Urtarrilaren 28a: Goierniko sagardotegien txotx garaiaren hasiera, Legorretako Aulia sagardotegian. Goitur elkartek antolatuta.

Otsailaren 4a: Azkaineko Txopinondo sagardotegian Txotx Berri edo sagardo berriaren eguna.



LIZEAGA
Sagardotegia

ASTIGARRAGA • 943-46 82 90



Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!

edan
eta
eman
edatera



Lehen muztioarekin topa egiten XVI. Sagar Uzta ekitaldian, Astigarragan, irailaren 25ean. SAGARDOAREN LURRALDEA

SAGAR UZTA TXIKIAGOÀ

Guztira, 12,7 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2016. urteko uztan, eta, horretarako, %45 inguru erabili da hemengo sagarra, eta gainerako %55a kanpotik ekarri behar izan da.

Gipuzkoan 12 milioi litro inguru sagardo egin dira 2016ko uztan, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta, horretarako, hemengo eta kanpoko sagarra erabili behar

izan dute. Gehienbat, Frantziatik ekarri behar izan dute, baita Galiziatik ere. Gipuzkoan, kostaldeko leku batzuetan jaso da sagar kopururik handiena, eta Beterriko leku batzuetan. Goierrin ere izan da sagarra, leku batetik bestera kopurua oso desberdin izan bada ere. Gi-

puzkoan, oro har, 2016ko sagar uzta 2015ekoa «baino txikiagoa» izan da; leku batzuetan handiagoa ere izan da, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko arduradunek jakinarazi dutenez.

Bizkaian, 110.000 litro baino gehiago egin dira 2016. uztan, %100 Bizkai-

 <p>Iturrieta sagardotegia</p>  <p>Arraga auzoa / ARAMAIO Tel. 945 44 53 85 / 685 72 15 93 iturrietasagardotegia.blogspot.com</p>	<p>TREBINU SAGARDOTEGIA</p>   <p>Tel. 945-24 48 52 657-73 65 99</p> <p>ASKARTZA TREBINU</p>	<p>Kuartango SAGARDOTEGIA</p>  <p>Zuhatsu-Kuartango, 21 Tel. 699 747 730 / 945 362683</p>
<p>ARABAKO SAGARDO EKOIZLEAK</p>		<p><i>Egin txotxe!</i></p>

ko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkartek azaldu duenez. Aurreko urtekoarekin alderatuta uzta txikiagoa izan denez, iaz baino sagardo gutxiago egin dute. Horixe nabarmendu du Jose Antonio Zamalloa Zornotzako Uxarte sagardotegiko arduradunak eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak: «Uzta laburragoa izan da, eta sagar gutxiago egon da, aurreko uztaarekin alderatuta, baina sagarra nahiko sano batu da, eta itxura ona dauka sagardoak».

Sagardo ona izango da: «Lagin batzuk probatu ditugu, eta sagardoa nahiko orekatua da. Oro har, egitura eta gorputz handiko sagardoa da; taniño eta polifeno aldetik, karga ikusten zaio. Usain onak agertzen dira».

Txotx garaiari begira itxaropentsu daude Bizkaiko sagardogileak: «Garai interesgarria da, garrantzitsua. Botilako salmentatik aparte, laguntza ekonomiko handia da guretzat ostalaritza zerbitzu hori ematea, sagardotegiarena, eta, horrela, ongi osatzen dugu sagardoaren jarduera. Zornotzan daukagun sagardotegian urte osoan eskaintzen dugu sagardotegi zerbitzua, baina hasierako abiatze hori, txotx garaia, ona da guretzat».

Hemengo sagar motak berreskuratzen

Arabako sagardogileek 70.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2016ko uztan, eta, horretarako, %100 Euskal Herriko sagarra erabili dute, Arabako Sagarzale eta Sagardozale Elkarteko arduradunek esan dutenez. Arabako sagarra izan da gehiena, baina uzta «esperozena baino txikiagoa» izandenez, Gipuzkoako eta Bizkaiko sagarrarekin osatu dute.



2016ko uztaiko sagardoaren aurkezpena Donostiako Sagardo Apuruan, abenduaren 8an. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Arabian, sagardoa egiten ez ezik, lan handia ari dira egiten tokiko sagar motak berreskuratze eta aztertze. Garai batean sagardo asko egiten baitzen Arabian, eta sagar aberastasun hori oraindik toki askotan suma daiteke. Sagarrondoak aurkitu, sagarrak aztertu, eta etorkizunerako mantentzeko lan handia ari da egiten Arabako Sagarzale eta Sagardozale Elkartea. Galtzeko zorian zeuden sagardotarako sagar mota ugari bildu eta gordeak dituzte.

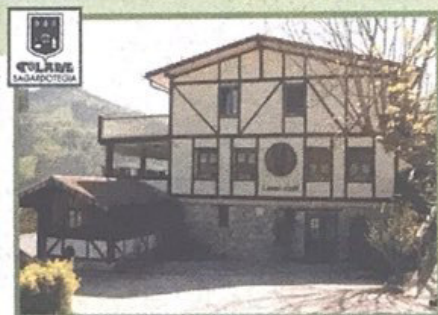
Nafarroan, 300.000 litro egin dituzte 2016ko uztan bildutako sagarraren bidez, Nafarroako Sagardogileen Elkartek jakinarazi duenez. Beren sagastietatik eta inguruko baserrietako sagastietatik lortu dute sagarraren %20 inguru, eta gainerako sagarra ekarri egin behar izan dute: Lapurditik, Nafarroa Beheretik, Zuberoatik eta Normandiatik batik bat. Gainerako herrialdeetan bezalaxe, uste zena baino sagar uzta txikiagoa izan da eta horren eraginez, kanpotik «normalean baino gehiago» ekarri behar izan dute. «Gorputz eta alkohol graduazioa han-

dixeagoko» sagardoak egin dituzte 2016an aurreko urtekoekin alderatuz.

Sagardoaren kultura indartzen

Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan, guztira, 250.000 bat litro sagarno eta muztio egin dira 2016ko uztan. Kopuru horren herena sagarno da; gainerakoa, muztioa edo sagar zukua. Azkaineko Txopinondo sagarnotegiak eta Biriaturko Camino Berry sagarno-jatetxeak sagarno egin dute, eta Eztigar kooperatiba da sagar ekoizlerik handiena. Eztigar kooperatibako arduradunek azaldu dutenez, «sagasti handietan sagar asko izan dute, baina sagasti txikietan gutxi izan da».

Beraz, ez dute urte guztiz aberatsa izan kopuru aldetik, baina kalitate aldetik bai, udara lehorra izan arren udazken hondarrean euria egin baitzuen, eta sagar onak izan dituzte. %100 tokiko bertako sagarrez egin dute sagarno, eta hori dute helburua aurrerantzean ere: beharrezko sagar guttia tokian bertan lantzea.



Urtarrilaren 13tik aurrera irekita

Astean zehar ERE eguerdian zabalik
Igande gauean eta astelehenean itxita

AUTOBUS ZERBITZUA
OSTIRALETAN 20:30ean
LARUNBATETAN
15:30ean eta 20:30ean
Biteri kultur etxe paretik



LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

Sagardo
botila
urte osoan
salgai

SAGAR BILTZEA ETA MUZTIOA

Sagardo ekoizleak irailean eta urrian aritzen dira sagarrak biltzen, eta sagardo bihurtuko den muztioa egiten hasten dira.

Lehen lana sagarrondoek emandako sagarrak biltzea da. Batzuek kizkiarekin saskian sartuko dituzte sagarrak; beste batzuek eskuz bilduko dituzte, gerria makurtuta; guztiak bilduta, dolarera eraman behar dira. Saskiak eta zakuak hustu, eta sagarrak banan-banan begiratu behar dira, txarrak albo batera uzteko eta onak garbitzeko. Sagarra jo eta txikitakoak pilatzen hasten direnean, lehen zukua aterako da, gozoa. Prensatu ondoren, muztioa aterako da, eta upelean gordeko da, sagardoa egiteko. Upelean muztioa sagardo bihurtzeko aste batzuk itxaron behar dira.

Sagarra biltzeko eta muztioa egiteko jendaurreko ekitaldiak gero eta sagardotegi gehiagok egiten dituzte, sagardoa egiteko prozesua eta sagardoaren kultura ezagutarazteko, azken batean, eta haurrei, gazteei eta helduei parte hartzeko aukera ematen diete.

Erakustaldiak eta jarduerak

Esaterako, Aiako Satxota sagardotegiak sagar biltze erakustaldia egin zuen urriaren 2an. Sagardotegiko sagastietan sagarra bildu zuten, eta ondoren hainbat sagar eta sagardo mota dastatu zituzten, pintxo gozoz lagunduta. Sagarrondotik dolarera, dolaretik upelera eta upeletik botilara, sagarra nola sagardo bihurtzen den erakutsi zieten jarduera hori egitera bildu zirenei.



Haur bat bere amarekin sagarrak kizkiarekin biltzen, Petritegi sagardotegiak urriaren 30ean antolatutako atek irekitzeko egunean. PETRITEGI SAGARDOATEGIA



Haur batzuk, bildutako sagarren artean. PETRITEGI SAGARDOATEGIA

SATXOTA SAGARDOATEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan

Kalitatezko produktuek

Bezeroei arreta goxoa

Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa

Bisita gidatuak

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

Jada zabalik!

Oriotik oinez etortzeko aukera



Aulia baserria, 14
Guadalupe auzoa
943-80 60 66
LEGORRETA

AULIA SAGARDOATEGIA
LEGORRETA

Egun berean, Irungo Ola sagardotegiak 16. Sagar Eguna antolatu zuen. Sagar erakusketa, dastaketa eta txertaketa egin zuten. Sagardo bereziak dastatzeko aukera ere eman zieten herritarrei, musika doinu alaiz lagunduta.

Azkaineko Txopinondo sagarnotegiak ere urtero antolatzen du Sagarbiltzea ekitaldia. Abuztuaren 25ean, iaz. Sagarra bildu, jo, prentsatu eta zukua dastatzeko aukera ematen diete sagarnotegira biltzen direnei, eta baita Txopinondo sagnarua dastatzeko ere.

Hernaniko Iparragirre sagardotegian, egun batez sagardogile izatearen esperientzia bizitzeko aukera eskaini zuten urriaren 9an, sagardotegiaren atea irekitzeko egunean. Kizkiarekin sagarrak bildu zituzten sagastian, eta sagarrak nola jotzen direnikusi; lan horren ondoren, bildutako sagarren muztioa dastatzeko aukera izan zuten parte hartu zutenek. Gainera, Iparragirre Sagardotegiaren Sagardo Gunea eta sagardoa egiteko tokiko erakusketa ezagutu zuten.

Egun berezia izaten da Iparragirre sagardotegiak antolatzen duen egun hori, sagardotegiko arduradunek nabarmendu dutenez. «Egun berezia da familian gozatzeko eta ikasteko, sagarrak biltzeko lehiaketan parte hartuz. Goiza bazkari eder batekin bukatzeko aukera izaten da».

Astigarragako Petritegi sagardotegiak iaz ere antolatu zuen atea irekitzeko eguna, urtero bezala. Urriaren 30ean izan zen. Sagardogintzaren kultura, sagardotegiaren eguneroko lana eta sagardoa egiteko prozesua erakutsi zieten bisitariari. Besteak beste, sagar dastatzea, ikus-entzunezko emanaldi bat, bisita gidatu bat prentsa lekura eta haurrentzako hainbat jarduera anto-



Txikitutako sagarrak biltzen. PETRITEGI SAGARDOTEGIA

latu zituzten. «Gure familiak 100 urte daramatza sagardoa egiten, baina Petritegi duela 500 urteko dolare base-ria da. Sagardogintzak guretzat duen garrantzia erakustea da bisiten helburua. Azken batean, gure kultura erakustea da asmoa; produktutik pro-

duktura zein lan egiten dugun azaltzea eta guretzat sagardoak eta sagardogintzak duen garrantzia azaleratzea». Horixe esan zion Marijo Merketegi Petritegi sagardotegiko ekintzen arduradunak BERRIA egunkariari urriaren 22an.

Konturik txikiak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

MARTINDEGI 29
28120 HERNANI · DIPUZKOA
943 555 851
zelaia@zelaia.es · www.zelaia.es

GIRO EDERRA HERNANIN ETA ASTIGARRAGAN

Hernanin eta Astigarragan tradizio handia dago sagardoaren inguruan, eta sagardotegi ugari daude. Txotx garaiak eragin handia izango du bi herrietan. Lagun ugari ibiliko da sagardotegietarako joan-etorrian, eta giro ederra egongo da.



Txotx garaiari begira, Hernaniko Udalak hainbat zerbitzu martxan jartzeaz gain, neurri berezi batzuk hartuko ditu, eta zenbait aholku emango dizkie sagardotegietara joan nahi dutenei, besteak beste, ardurarekin eta errespetuarekin ibiltzea.

Txotx garaian, Hernaniko eta Astigarragako udalek martxan jarriko dituzte hainbat zerbitzu

sitarietara. Horri guztiari buruzko informazioa, eta baita sagardoaren kulturaren ingurukoa ere, www.hernani.eus helbidean lor daiteke.

Halaber, hainbat ekitaldi antolatuko ditu, eta Hernani ezagutzeko zenbait aukera proposatuko dizkie txotx garaian etorriko diren bi-

Txotx garaiak eragin ekonomikoa handia izaten du herriko hainbat sektoretan, sagardotegietan, tabernetan, kafetegietan, janari dendetan eta beste hainbat saltokitan ere bai, eta enplegua eta aberastasun ekonomikoa sorrarazten du.

Txotx garaia antolatzeko eta egun horietan etorriko den jende uholdearen eragina neurtzeko txotx batzordea biltzen da urtero. Udaleko ordezkariak, sagardogileen, tabernarien eta hiriguneko auzo elkarteetako ordezkariak eta beste hainbat eragile biltzen dira batzorde horretan.

Autobus zerbitzuak

Txotx garaian, Astigarragako Udalak ere hainbat zerbitzu martxan jarriko ditu, neurri berezi batzuk hartuko ditu, eta sagardotegietara joango den jendeari hainbat aholku emango dizkio, begirunea sustatzeko asmoz. www.astigarraga.eus helbidean lor daiteke horri guztiari buruzko informazioa Astigarragako sagardotegien

AKARREGI
Sagardotegia



Akarregi auzoa, Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 660144 560 - 660 144 563
HERNANI

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA



SAGARDO
SALMENTA
SAGARDOTEGIAN

Urtarrilaren 20tik aurrera
ZABALIK!

943-55 32 72 / 620 783 529 • EREÑOZU AUZOA • HERNANI



Txotx egiten Astigarragako Bereziartua sagardotegian, ezkerreko irudian; lagun ugari Astigarragako Alorrenea sagardotegian, goian; eta topa egiten Hernaniko sagardotegi batean, behean. J. MANTEROLA / ARG. PRESS - J. URBE / ARG. PRESS - MADDI SOROA

zerrenda eta telefono zenbakiak ere ageri dira helbide horretan.

Txotx garaia begira, udala eta sagardotegiak elkarlanean aritzen dira, eta besteak beste sagardotegietara joateko autobus zerbitzu berezia antolatzen dute.

Hernanirentzat bezala, txotx garaia garrantzitsua da Astigarragarentzat. Bere eragin ekonomikoa nabaritzen baita, sagardotegietan, tabernetan eta dendetan, eta enplegua ere sortzen da sasoi horretan.



XVI. mendetik sagardotegia

Gartziategi baserria • 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA

Santio Zeharra 12 Astigarraga
TEL 638 81 17 24
www.ipintza.com
(ASTIGARRAGA ERDIAN)



Jatorri izena sortzeko eskaera Eusko Jaurlaritzan erregistratu zen irailaren 5ean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

EUSKAL SAGARDOA JATORRI IZENA

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak eta Eusko Jaurlaritzako eta hiru foru aldundietako ordezkariak Euskal Sagardoa jatorri izenaren marka berria aurkeztu dute.

Euskal Sagardoa jatorri izenaren bultzatzaileek, pauso esanguratsua eman, eta marka berria aurkeztu dute urtarrilaren 9an, Donostian. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak eta Eusko Jaurlaritzako eta Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundietako ordezkariak parte hartu dute Euskal Sagardoa jatorri ize-

naren marka berriaren aurkezpen ekitaldian.

Irudia aurkeztearekin batera, jatorri-deituraren eragileek jakinarazi dute txotx garaian upeletatik dastatu ahal izango direla jatorri-deitura eskuratzera bideratuta dauden sagardoak.

Udaberritik aurrera aurreikusten dute prozesuaren azken urratsa ematea, hau da, Euskal Sagardoa jatorri ize-

na duten lehen botilak merkatuan izatea.

Jatorria eta kalitatea

Euskal Sagardoa zigilua eramango duten sagardoek bi ezaugarri nagusi izango dituzte: %100 bertako sagarrarekin eginak izango dira, eta kalitate bermea izango dute.

Jatorri izena urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela azaldu dute prentsaurrekoan parte hartu dutenek. Ildo horretatik, jatorri-izenari atxikitako sagar eta sagardogileen nahiz erakundeen asmoa bertako sagarra sustatzen jarraitzea izango dela adierazi dute, urte batzuen buruan Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan beharrezkoa den sagar guztia bertan sortzeko.

Ehuneko ehun bertako sagarrekin egindakoa izateaz gain, Euskal Sagardoa izendapenak badu beste bereizgarri bat, hau da, kalitate bermea edukiko duela.



Bide horretan, sagardoari produktu moduan prestigioa emateko eta sagardozaleari kalitate onena eskaintzeko, sagardoaren sektoreak eta erakundeak bat eginda daudela adierazi dute prentsa agerraldian, eta, Euskal Sagardoa jatorri izena sortzeaz gain, Gorenak marka publiko bihurtu dutela azaldu dute.

Bi zigilu

Horregatik, hemendik aurrera kalitate onena ziurtatuko duten bi zigilu egongo dira merkatuan: Euskal Sagardoa eta Gorenak. Euskal Sagardoa jatorri izena bertako sagarra bakarrik erabiliz egindako sagardoa da, eta kalitate bermea duena. Eusko Label sagardoaren lekukoa hartuko du jatorri izenak, azken urteetan prestatu eta azaldu bezalaxe. Gorenak marka bertan egindako sagardoa da, han-hemengo sagarrak erabilia, eta kalitate bermea duena. Lehen dozena inguru sagardotegik baliatu zezaketena orain publikoa izango

da; hau da, baldintzak betetzen dituzten sagardo guztiak baliatu ahal izango dute. Euskal Sagardoa zein Gorenak

Udaberrian izango dira merkatuan Euskal Sagardoa jatorri izena bereizgarria izango duten lehen sagardo botilak

marka publiko eta ofizialen kalitatea bermatzeko, Hazi fundazioak ziurtatuko du prozesua. Panel organoleptikoa, berriz, Zizurkilgo Fraisorokolaborategian pasatuko dute sagardoek. Enac erakunde baimenduaren ziurtagiri ofiziala dute Hazi Fundazioak eta Fraisoro Laborategiak.

Eragileak

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo elkarte guztiak ari dira parte hartzen jatorri izen berriaren lanetan: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Sagardo Mahaia Elkarteak, Biz-

Euskal Sagardoa jatorri izenaren logotipoa.

EUSKAL SAGARDOA



euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

kaiko Sagardogileen Elkarteak, Sagar Uzta Elkarteak, Arabako Sagartzale eta Sagardogileen Elkarteak, Fruitel Sagartzale Elkarteak eta Bialka Sagartzaleen Elkarteak.

Guztira, hiru herrialdeetako 400 hektarea sagasti daude izena emanda, eta 35 sagardotegik egin dute jatorri izenaren zigilua eraman ahal izango duen sagardoa 2016ko uztarekin: Arabako Iturrieta (Aramaio), Bizkaiko Axpe (Markina-Xemein), Eguskiza (Gatika), Etxebarria (Gatika), Laneko (Gizaburuaga) eta Uxarte (Zornotza), eta Gipuzkoako Aburuza (Aduna), Aialde Berri (Usurbil), Alorrenea (Astigarraga), Altzuetak (Hernani), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Barkaiztegi (Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Bereziartua (Astigarraga), Eula (Urnietak), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Iparragirre (Hernani), Iruretxiki (Zestoa), Isastegi (Tolosa), Itxasburu (Hernani), Izeta (Aia), Lizeaga (Astigarraga), Oiharte (Zerain), Ola (Irun), Olagi (Altzaga), Otatza (Zerain), Petritegi (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Satxota (Aia), Tximista (Ordizia), Txindurriturri (Deba), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani).

Sagar eta sagardo sektoreko elkarteek iazko irailaren 30an erregistratu zuten Eusko Jaurlaritzan Euskal Sagardoa jatorri izena lortzeko eskaria, beharrezko dokumentazio guztiarekin batera. Arantxa Tapiak Ekonomia Garapen eta Azpiegituretako sailburuarekin elkartu ziren, egitasmoaren inguruko azalpenak emateko, Eusko Jaurlaritzako Ekonomia Garapen eta Lehiakortasun Saila baita jatorri izena lortzeko lehen faseko tramitazioak egiteko gai den organoa.



Uxarte sagar zukua. ARGAZKI PRESS

SAGAR PRODUKTU GOZOAK

Sagardo naturala ez ezik, zenbait sagardotegik beste produktu batzuk ere ekoizten dituzte sagarraren bidez. Merkatuan gero eta sagar produktu gehiago daude.

Sagardotegi ugari sagardoa eta beste zenbait sagar produktu ekoizten dituzte. Joera hori hedatzen ari da sagardo ekoizleen artean azken urteetan. Muztio pasteurizatua, sagardo aparduna, ondutako sagardoa, alkoholik gabeko sagardoak, zukua, eta sagarraren bidez egindako beste hainbat produktu eros daitezke gaur egun. Datozen urteetan merkaturatuko diren beste zenbait produkturen proiektuak ere burutzen ari dira.

Zornotzako Uxartesagardotegian beren sagarrondoek ematen dituzten sagarren bidez ekoizten dute sagardo na-

turala, eta sagar zukua ere egiten dute. «Azken batean, sagar zukua sagarrarekin lortu ahal den beste produktu on bat da», Jose Antonio Zamalloa Uxarte sagardotegiko arduradunaren hitzetan. Sagar motaren arabera, sagar moten arteko konbinazioen arabera, eta baita beste fruta batzurekin nahastuta ere, zuku ederrak ekoiz daitezke. «Arlo horretan, aztertze eta lantzeko eremu handi bat dago, interesgarria eta merezi duena».

Uxarte sagar zukuak «oso harrera ona» izan du. Sagar zapore ona eta indartsua dauka. «Ahoan sagar zapore handia uzten du, %100 zukua delako. Ez du bestelako gehigarrik». Normalean saltzen direnak ura gehitutakoak izaten dira, gainera. «Zaporeak, beraz, barriatu egiten dira. Gurean, kontzentratuta dago». Sagarra prentsatu ostean ateratzen den salda da pasteurizatua merkaturatzen dutena.

Uxarte sagar zukua Zornotzako eta Durangaldeko denda txikietan soilik aurkitu daiteke, eta Internetez ere eros daiteke (www.uxarte.com). «Oraingoz, ez da saltoki handietan banatzeko produktu egoki bat. Oinarrizko ezagutza daukan jendearentzat da, zuzenean

saltzeko edo denda txikietan. Merkatuan dauden zuku industrialek ez dute gure zukuarekin zerikusirik, orduan beste bide batzuk jorratu behar dira produktua ezagutarazteko».

Euskal Herrian dagoen sagar aukera zabala ikusita, oso sagar produktu interesgarriak egin daitezke. Esaterako, merkatuan gero eta sagar muztio gehiago aurki daitezke. Petritegi sagardotegiak (www.petritegi.com), esate-

rako, Sagarlore izeneko muztioa ekoizten du.

Azkaineko Txopinondo sagar notegiak (www.txopinondo.com) ere muztioa merkaturatzen du, Txopito sagar muztioa, eta beste produktu hauek ere bai: aperitibo-

«Azken batean, sagar zukua sagarrarekin lortu ahal den beste produktu on bat da; arlo horretan, lantzeko eremu handi bat dago»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Uxarte sagardotegiko arduraduna

an hartzeko moduko Sagarmahats edari alkoholduna, Manzina sagar berde likorea, Patxaka likorea, Berrogei ur bizia pattarra, ozpin naturala eta Balzamiko ozpina.

Saizar sagardotegian (www.sidras-saizar.com) ere, sagardo naturalaz gain sagar ozpina egiten dute, baita ere aparteko sagardo naturala ere, Sagardoz likorea eta Sagardoz Señorío de Belmont pattarra.

Sagardo bereziak

Zapiain sagardotegian (zapiain.eus) hiru pattar mota ekoizten dituzte: Sagardoz gozoa, Sagardoz zuria eta Sagardoz Añejo edo erreserbakoa. Halaber, Bizi-Goxo sagardo gozoa, postreakin edateko egokia, eta sagar ozpina ere egiten dituzte.

Beste zenbait sagardotegik ere ekoizten dituzte sagardo bereziak. Besteak beste, Urbitarte sagardotegiak (www.sagardotegiak.com/sagardotegiak/Urbitarte) botilan hainbat urtean ondutako Saarte sagardo naturala egiten du, Bereziartua sagardotegiak (www.bereziartuasagardoa.com) Gourmet sagardoa ekoizten du, Astarbe sagardotegiak (www.astarbesagardotegia.com) Byhur sagardo aparduna merkaturatzen du, eta Oiharte sagardotegiak (www.oiharte.com) Ama Oiharte sagardo natural aparduna.

Halaber, Araeta sagardotegiak (www.araeta.com) udare sagardoa egiten du, eta hainbat sagardotegik sagardo natural ekologikoa egiten dute, Iparragirre sagardotegiak (www.iparragirre.com), esaterako.

Sagardotegiez gain, beste zenbait elkarrek merkaturatzen dituzte sagarraren bidez egindako produktuak. Esaterako, Malus Mama (www.malusmama.com) alkohol dun edari gozoa. Astigarragako Etxeburua lursailean, Iñaki Otegi kimikaria eta enologoa eta haren lantaldea hainbat sagar mota jasotzen eta hautatzen aritzen dira muz-



Zapiain sagardotegiak ekoizten duen Bizi-Goxo sagardo gozoa. ZAPIAIN

tio kontzentratu bat lortzeko. Muztio hori upeletan urte batean hartzitu eta heltzen da.

Gizaburuagako Laneko kooperatibak sagar zukua ekoizten du. Sagar zuku ekologikoa da, eta Leartibai Ondarea markarekin merkaturatzen dute. Sagarra beren sagarrondoetatik biltzen dute. Laneko kooperatiba Bizkaiko Lea Artibai eskualdeko hamalau ekoizlekin osatzen dute, eta Okamika industrialdean daukate egoitza. Sagar zukua, sagardoa, sagar dultzea eta beste produktu batzuk merkaturatzen dituzte. Laneko kooperatibaren inguruko informazio gehiago lor daiteke 94-684 20 26 telefono zenbakira deituta edo mezu bat bidalita lanekoleartibai@euskalnet.net helbide elektronikora.

Usurbilgo Sagastia elkarteak ere (www.facebook.com/Usurbilgo-Sagastia-572248536225164/) sagar zukua egiten du, baita sagar dultzea ere, Sagarki markarekin.

Merkatuan sagar marmeladak ere aurki daitezke. Besteak beste, Abaltzisketako Nahera Haundi baserrian ekoizten duten Nahera (Tel: 943-65 40 33), Uhartan egiten duten Jam Jam (www.mermeladanavarra.es), Izpurako Etxeberria etxaldeak (Tel: 678-84 89 25) ekoizten duena eta Alozen egiten duten Les Confitures de Haute Soule markakoa (www.producteurs-basques.fr).

Baionan sagarnoaren bidez egiten dute Loreztia les Gouters Basques markako (www.loreztia-miel.com) marmelada mota bat, eta Larresoroko Bipia enpresak (www.bipia.com) Sagarroia izeneko produktua egiten du Ezpeletako piperra eta sagarra nahastuta.

Sagardoetxean (www.sagardoetxea.com) eta Igartubeiti baserri museoan (www.igartubeitibaserra.eus) sagarraren bidez egindako produktuei buruzko informazioa lor daiteke, eta zenbait produktu eros daitezke.

UXARTE
SAGARDOGINTZA
Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran
Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

Oiharte
SAGARDOTEGIA
Harramantarako telefonoak:
943-50 10 13 - 686-29 91 58
www.oiharte.com
ZERAIN

GERO ETA EZAGUNAGOA MUNDU OSOAN

Euskal Herriko sagardoa gero eta gehiago kontsumitzen da nazioarteko merkatuetan.

Ekainera arteko nazioarteko merkatuetan izanikosalmentek argi utzi dute euskal sagardoaren kontsumo gorakada, Astigarragako Petritegi sagardotegiko arduradunek jakinarazi dutenez. Beraz, azken urteetako joera hori indartzen ari da.

Ameriketako Estatu Batuetako ekitaldeko kostaldean, esaterako, euskal sagardoaren kontsumoa nabarmen ari da handitzen. Azken urteetako azterketek zioten Euskal Herriko sagardoak oihartzuna izan zezakeela hango merkatuetan, eta azken datuek ez dute jorera hori baieztatu besterik egin, hein handi batean sektorea egiten ari den lanari esker.

«Sagardoak salmenta aukera handiak ditu nazioarteko merkatuetan, sagardoaren kontsumoa gora doalako, batetik, eta gure produktuaren ezaguerriengatik, bestetik; gure sagardoa desberdina da, eta kanpoko kontsumitzaileari gustatu egiten zaio, baina azaldu egin behar zaio produktua eta bere kultura», Petritegi sagardotegiko Aina Orañoren arabera.



Euskal Sagardotegia ekitaldia New Yorkeko Txikito jatetxean, 2015. urtean. PETRITEGI

Horretarako, garrantzitsua da produktu bat nazioarteko merkatuetan sustatzea. Abuztuaren 2an eta 9an, Astigarragako Petritegi sagardotegiak sagardoari lotutako hainbat ekintzak egin zituen Ameriketako Estatu Batuetan, New Yorken eta Washingtonen, hain zuzen, Murray Cheese Bar tabernan eta Anxo sagardotegian, hurrenez hurren.

Saltzaileekin lan egiteaz gain, produktua ezagutarazi zuten, eta baita sagardoaren kultura, usadioa eta historia

ere. «Izan ere, merkatu horietan asko baloratzen dute kultura hori, historia eta euskal sagardoaren izaera naturala eta betikoa».

Petritegi sagardotegiko arduradunek bisita interesgarri batzuk ere egin zituzten: Angry Orchard Estatu Batuetako sagardo fabrika handiena ezagutzeko, Brooklyn Cider Hause sagardotegia eta sagardoarekin lan egiten duten euskal kutsuko jatetxeak, Txikito Jatetxea, esaterako.

2015ean, Petritegi sagardotegiak

ISASTEGI
sagardotegia



Aidaba Txiki Auzoa
Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - © 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es



Petritegi sagardotegiak egindako sagardoaren aurkezpena New Yorkeko Txikitotzatxean, 2015ean. PETRITEGI



Sagardoa zerbitzatzen Frankfurtan. BERRIA

Shacksbury Basque Ciders sagardoa aurkeztu zuen Bostonen, Petritegik Shacksbury enpresarentzat egiten duen euskal sagardoa. Hala, enpresa horrek bere izena duen sagardoaz gain ohiko Petritegi sagardoa ere saltzen du.

Urte berean, Michiganan egiten den Aintzira Handietako Nazioarteko Sagardo Lehiaketan Astigarragako bi sagardotegik sariak jaso zituzten, Bere-

ziartua eta Irigoi-en-Herrero sagardotegiek.

Astigarragako bertako Zapiain sagardoa Ameriketako Estatu Batuetan ere banatzen dute. Sagardotegiak sagardo azoka garrantzitsuetako batean parte hartu zuen 2015ean, Chicagoko Cider Conference ferian.

Azkaineko Txopinondoren sagardoa Ameriketako Estatu Batuetan ere ba-

natzen da, eta Europako iparraldeko hainbat herritan ere bai.

Bitxikeria gisa, Tolosako Isastegi sagardotegiko sagardoarekin eginiko Txiki Manzana koktela 2015eko edaririk onenen zerrendan sartu du Ameriketako Estatu Batuetako *The Seattle Times* egunkariak. Seattle hiriko The Cloud Room tabernako Jay Kuehner da koktelaren egilea.

Mexikon ere Euskal Herriko sagardoa gero eta ezagunagoa da. 2015eko azaroan Eusko Jaurlaritzako ordezkari batzuk Mexikora joan eta eta sagardoak «arrakasta izugarria» duela azpimarratu zuten, Mexikon sagardoak «etorkizun handia» duela.

Europan ere, kontsumoaren igoera

Sagardo kontsumoaren gorakada Estatu Batuetan antzeman bada ere, Europako zenbait merkatutan ere nabaritu da igoera hau Petritegi sagardotegiko arduradunek azaldu dutenez, Danimarkan eta Holandan, esaterako.

Frantziako Estatuan eta Alemanian ere sagardo naturalak gero eta oihartzun handiagoa dauka. Alemaniako Frankfurtoko Nazioarteko Apfelwein Weltweit Sagardo Ferian, Astigarragako Astarbe eta Bereziartua sagardotegiek, sagardoa aurkezteaz gain, sariak lortu zituzten 2015ean, eta Bereziartua sagardotegiari aurten ere sari bat eman diote aurten, Pomme D'Or saria.

Gorenak ziurtagiria duen sagardoa Euskal Herrikan kanpo ere banatzen da: Madrilan eta Espainiako Estatuko beste hainbat tokitan, Katalunian eta Europako zenbait herritan. Txinan ere bai, Zapiain sagardotegia Txinako merkatuan lan egiten hasi baitzen 2013an.

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.eus

EUSKAL HERRIKO SAGARDO TXAPELKETA HERRIKOIA

Andoainen egin zen, irailaren 24an. Berrehun pertsonak osatu zuten herri epaimahaia, eta guztira 36 sagardotegitako sagardoak dastatu zituzten afari eder batean, giro paregabean.

Euskal Herriko 2. Sagardo Txapelketa Herrikoia Andoaingo Zumea plazan antolatu zuten. Herriko Akarregi sagardotegia izan zen irabazlea; bigarrena Astigarragako Lizaga gelditu zen, eta hirugarrena, Herriko Itxas-Buru. Guztira, Euskal Herriko 36 sagardotegitako sagardoak dastatu ziren txapelketan. Finalaren aurretik, hiru finalaurreko egin ziren, eta, horietako bakoitzean, 36 sagardo horietako 12 sagardo dastatu ziren, zozketa bidez erabakita. Finalaurrekoetan puntuazio onena lortu zuten 12 sagardoak sailkatu ziren finalerako.

36 sagardotegitako sagardoekin afaltzera bildu ziren berrehun lagunek dastatu eta puntuatu zituzten sagardo horiek, afari eder batean. Herritarrek parte hartu zuten txapelketako epai-

mahaian, eta sagardoa gustukoa izatea izan zen epaimahaikide izateko baldintza bakarra.

Afaltzera eseri, eta atera zituzten sagardoak dastatu eta nork bere gustu eta iritzia araberan eman zuten puntuazioa, batetik hamarrera finalaurrekoetan eta bostetik hamarrera finalean, lagunarteko giroan. Ez zen txapelketa ofiziala izan, baina aukera eman zuten herritar ugari iritzia jakiteko, eta hori «oso interesgarria» izan zen sagardogileentzat.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatu zuen txapelketa, eta, afari menua zehazteko garaian, Basatxerri eta Lurlan elkarten laguntza izan zuen. Afaltzen hasi orduko, sagardoa mahaira ateratzen hasi ziren, eta jendeak sagardoari buruzko bere puntu-

zioa eman zuen zein sagardotegitako sagardoa dastatzen ari zen jakin gabe, azken klasifikazioa jakin arte.

Garai bateko ohitura

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak lehengo ohitura bati heldu eta 2015ean antolatu zuen Euskal Herriko lehen Sagardo Txapelketa Herrikoia. Orduan ere 32 sagardotegik parte hartu zuten. Garai batean egiten ziren horrelako txapelketak, eta 1967tik aurrera zenbait herri txapelketa antolatu zituen orduko sagardogileen elkarteak, hainbat herrirekin elkarlanean. Sare hori berreskuratzea da asmoa.

Herriz herri egiten diren eta sare horretan sartzeko interesa duten txapelketekin eta Sagardo Eguneekin elkarlanean antolatu du Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Eusko Jaurlaritzarekin eta Hazi fundazioarekin elkarlanean eta Andoaingo, Ordiziako, Azpeitiko eta Zarauzko udalen laguntzarekin.



Euskal Herriko 2. Sagardo Txapelketa Herrikoian eginiko sari banaketa ekitaldia. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA



Euskal Herrian txotx

Aburuza

Aduna



Tel.: 943-69 24 52
aburuza@sidrasaburuza.net
www.sidrasaburuza.net
Goiburu auzoa · Olatza etxea

Eguzkitza

tolare-sagardotegia
Tolosa



Tel.: 943-67 26 13
Usabal auzoa · Amaroiz

Goiko Lastola

Hernani



Tel.: 943-55 32 72
Ereñotzu auzoa, 89

Akarregi

Hernani



Tel.: 943-33 07 13
akarregisagardotegia@hotmail.com
Akarregi auzoa, 5

Gartziategi

Astigarraga



Tel.: 943-46 96 74
www.gartziategi.com
info@gartziategi.com
Martutene pas., 139

Gurutzeta

Astigarraga



Tel.: 943-55 22 42
www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com
Oialume bidea, 63

Amezti Gain

Zarautz



Tel.: 943-83 42 04
www.ameztigain.com
ameztigain@ameztigain.com
Talai Mendi auzoa

Gaztañaga

Andoain



Tel.: 943-59 19 68
www.sidreriagaztanaga.com
info@sidreriagaztanaga.com
Buruntza auzoa

Ipintza

Astigarraga



Tel.: 688-81 17 24
www.ipintza.com
ipintza@ipintza.com
Santio Zeharra, 12

Isastegi Tolosa



Tel.: 943-65 29 64
www.isastegi.com
isastegi@isastegi.com
Aldaba Txiki auzoa

Lizeaga Astigarraga



Tel.: 943-46 82 90
lizeagasagardoak@gmail.com
Gartziategi Baseria

Olagi Altzaga



Tel.: 943-88 77 26
olagi.altzaga@gmail.com
Urrutibera baseria

Itxas-Buru Hernani



Tel.: 943-55 68 79
www.itxasburusagardotegia.com
Osiñaga auzoa, 54

Oialume Zar Astigarraga



Tel.: 943-55 29 38 / 722-38 04 16
www.oialumezar.com
mail@oialumezar.com
Mikel Arozamena bidea, 16

Otsua-Enea Hernani



Tel.: 943-55 68 94
www.otsua-enea.com
info@otsua-enea.com
Osiñaga auzoa

Larre-Gain Hernani



Tel.: 943-55 58 46
616-28 78 67
Ereñotzu auzoa, 20

Oiharte Zerain



Tel.: 943-50 10 13 / 686-29 91 58
www.oiharte.com
oiharte@oiharte.com
Irukaketa gain auzoa

Petritegi Astigarraga



Tel.: 943-45 71 88
www.petritegi.com
sidreria@petritegi.com
Petritegi bidea



Arraina, enkarguz!

ORDUTEGIA:

astelehenetik ostegunera, 20:00etatik 22:30era;
ostiraletan eta larunbatetan, 13:30etik 17:00etara
eta 20:00etatik 22:30era;
igandeetan, 13:30etik 17:30era

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

R. Zabala

Aduna



Tel.: 943-69 07 74
www.rzabala.com
info@rzabala.com
Garagartza baserria

Satxota

Aia



Tel.: 943-83 57 38 / 618-303 584
www.sidrerasatxota.com
Santio erreka auzoa, 3

Tximista

Ordizia



Tel.: 943-88 11 28
www.tximistasagardotegia.com
tximistasagardotegia@gmail.com
Gudarien etorbidea, 2

Saizar

Usurbil



Tel.: 943-36 45 97
sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com
Kalezahar auzoa, 39

Setien

Urnieta



Tel.: 943-55 10 14
www.setien.net
sidrassetien@gmail.com
Gurutzeta Berri, "Moko"

Urbitate

Ataun



Tel.: 943-18 01 19
Ergolena auzoa

Ekonomia Sustapeneko, Landa Inguruneke eta Lurralde Oreekako Departamentua

Egiteko ordua da, Gipuzkoa aktibatzeke ordua. Lehenengo sektorea, baserritarren jarduera eta bertako produktuak sustatzeko ordua.

**Orain da Gipuzkoa.
Eta orain gaur da.**

gipuzkoa.eus

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



Zapiain
Astigarraga



Tel.: 943-33 03 33
www.zapiainsagardoa.com
gestionzapiain@terra.es
Kale Nagusia, 96

Uxarte
Zornotza



Tel.: 94-630 88 15
www.uxarte.com
Montorra, 6

Kuartango
Kuartango



Tel.: 699-74 77 30 / 945-36 26 83
Zuhatsu-Kuartango, 21

Zelaia
Hernani



Tel.: 943-55 58 51
www.zelaia.es
zelaia@zelaia.es
Martindegi auzoa, 29

Iturrieta
Aramaio



Tel.: 945-44 53 85
www.iturriasagardotegia.blogspot.com
Arraga auzoa, z/g

Trebiñu
Trebiñu



Tel.: 945-24 48 52
kmarkinez@euskaltel.net
Azkartza · Trebiñu

Beltchu	0033 559 37 87 12	Donalxiti ibarre	Behe Nafarroa
Bordathlo	0033 559 49 18 22	Jaxu	Behe Nafarroa
Laka Erdi	94-613 91 78 / 608-67 32 08	Berriatua	Bizkaia
Etxebarría	94-674 20 10	Gatika	Bizkaia
Isasi	94-625 10 69	Gernika	Bizkaia
Laneko	94-684 22 11	Gizaburuaga	Bizkaia
Erdikoetxe	94-457 32 85	Lezama	Bizkaia
Axpe	94-616 82 85 / 655-73 46 25	Markina Xemein	Bizkaia
Sebastianeko	94-684 26 42	Mendexa	Bizkaia
Kandi	94-625 80 40	Muxika	Bizkaia
Zalbide	943-65 21 76	Abatzisketa	Gipuzkoa
Izeta	943-13 16 93	Alia	Gipuzkoa
Mizpiradi	943-59 39 54	Andoain	Gipuzkoa
Sarasola	943-69 02 83 / 639-77 84 20	Asteasu	Gipuzkoa
Alorrenea	943-33 69 99	Astigarraga	Gipuzkoa
Artola	943-55 72 96	Astigarraga	Gipuzkoa
Astarbe	943-55 15 27	Astigarraga	Gipuzkoa
Berezartua	943-55 57 98	Astigarraga	Gipuzkoa
Etxebarria	943-55 56 97 / 670-53 35 42	Astigarraga	Gipuzkoa
Irigolen Herrero	943-55 03 33	Astigarraga	Gipuzkoa
Oiarbide	943-55 31 99	Astigarraga	Gipuzkoa
Urbitate	943-18 01 19	Ataun	Gipuzkoa
Añota	943-81 20 92	Azpeitia	Gipuzkoa
Barkalztegi	943-45 13 04	Donostia	Gipuzkoa
Calonge	943-21 32 51	Donostia	Gipuzkoa
Egлізуze	943-52 39 05 / 696-72 72 98	Errenteria	Gipuzkoa
Alberro	943-55 00 19	Hernani	Gipuzkoa

Altzueta	943-55 15 02	Hernani	Gipuzkoa
Elorrabl	943-33 69 90	Hernani	Gipuzkoa
Iparragirre	943-55 03 28	Hernani	Gipuzkoa
Rufino	943-55 27 39	Hernani	Gipuzkoa
Ola	943-62 31 30	Irun	Gipuzkoa
Otegi	943-36 50 29	Lasarte-Oria	Gipuzkoa
Aduriz	943-49 43 53	OIartzun	Gipuzkoa
Balelo	943-49 13 40	OIartzun	Gipuzkoa
Ordo Zelai	943-49 16 86	OIartzun	Gipuzkoa
Etxe Zuri	943-88 20 49	Olaberri	Gipuzkoa
Usabal	943-67 43 16 / 656-41 53 48	Tolosa	Gipuzkoa
Altuna	943-55 49 17 / 650-26 69 25	Urnieta	Gipuzkoa
Elutxeta	943-55 69 81	Urnieta	Gipuzkoa
Eula	943-55 27 44	Urnieta	Gipuzkoa
Arratzain	943-36 66 63 / 606-34 07 47	Usurbil	Gipuzkoa
Urdaira	943-37 26 91 / 630-77 73 46	Usurbil	Gipuzkoa
Alalde Berrí	943-36 50 31	Usurbil	Gipuzkoa
Arizia	943-10 04 89	Zarautz	Gipuzkoa
Txopinondo	0033 559 54 62 34	Azkaine	Lapurdi
La Cidreñe	0033 559 20 66 25	Birlatou	Lapurdi
Martinxonea	948-60 46 07	Aldatz	Nafarroa
Behetxonea	948-50 31 36	Beuete	Nafarroa
Laraldeia	948-45 21 21	Lekaroz	Nafarroa
Toki Alai	948-50 40 05	Lekunberri	Nafarroa
Lindurren Borda	948-63 72 12	Lesaka	Nafarroa
Aldalondo	948-55 32 18	Murugarren	Nafarroa



Gipuzkoako 15. Sagardo Lehiaketako sariak banatzeko ekitaldia. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

GIPUZKOAKO SAGARDO LEHIAKETA

Gipuzkoako 18 udalerritako 39 hemeretzi sagardotegik eman zuten izena Gipuzkoako 15. Sagardo Lehiaketan parte hartzeko, eta finala ekainaren 4an izan zen, Donostian. Zizurkilgo Fraisoroko laborategiko dasta-panaleko kideek erabaki zuten zein izan den Gipuzkoan 2016. urteko sagardorik onena.

Donostiako Gastronomiako Euskal Anaiartean izan zen Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako Gipuzkoako 15. Sagardo Lehiaketako finala. Sei sagardotegi hauek sailkatu ziren finalerako: Adunako Aburuza, Hernaniko Akarregi eta Altzueta, Astigarragako Alorrena, Andoingo Gaztañaga eta Aiako Izeta. Azkenik, irabazlea Gaztañaga sagardotegia izan zen.

Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoroko dastagunean ikasi eta diplomadun diren dastatzaileek osatutako epaimahaiak aukeratu zuen irabazlea. Hau izan zen epaimahaiaren emaitza-

ren arabera sailkapena: lehenengoa, Gaztañaga sagardotegia, 74 punturekin; bigarrena, Altzueta sagardotegia, 70 punturekin; eta hirugarrena, Aburuza sagardotegia, 65 punturekin.

Sagardogile irabazleari 3.000 euro eta txapela eman zioten, bigarren sailkatuari 1.500 euro, eta hirugarrenari 1.000 euro. Hirurek eskala ezberdinetara egina dagoen Donostiako Bidarte baserriko Garralea edo *karreto barrika* ezagunaren erreplika bat jaso zuten. Sagardo Lehiaketako Foru Aldundiaren sari nagusia Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendari Xabier Arrutik eman zion irabazleari.

Halaber, lehendabiziko hiru postuetan sailkatuan ez ziren finalistei, Akarregi, Alorrena eta Izeta sagardotegiei, diploma bana eman zieten sariak banatzeko ekitaldian.

Lanaren balioa eta kalitatea

Gipuzkoako Sagardo Lehiaketak bi helburu nagusi ditu, Gipuzkoako Foru Aldundiko arduradunek jakinarazi dutenez: «Ekoizpen prozesuan sagardogileak egin duen lanaren balioa nabarmentzea eta botilatutako sagardoaren kalitatea saritzea, bai ikuspegi organoleptikotik eta bai analitikotik aztertuta».

Lehiaketan parte hartu zuten sagardotegietako upeletatik hartu ziren laginak, eta horiek Fraisoroko laborategian aztertu zituzten. Sagardoetan 15 parametro neurtu ziren, baina analitika fasean lau bakarrik hartu ziren kontuan: azidotasun lurrunkorra, azukrerik gabeko guztirako estraktu lehorra, metanola eta glukosa-fruktosa.

Sagardotegi bakoitzak aukeratu zuen zein upeletatik hartu behar zen sagardo eta bakoitzetik hamahiruna botila jaso ziren apirilean. Botila horietako bi Fraisoroko laborategira bidali ziren aztertzera. Etiketa berdinak jarri zizkieten botila horiei, dastatze fasean identifikatuak izan ez zitezten.

SAGARDOAREN KULTURA SUSTATZEN

Badira urte batzuk sagardoaren sektorea, produktuaren ekoizpenean berrikuntzak egiteaz gain, sagarraren eta sagardoaren kultura sustatzen eta arlo turistikoan lan egiten ari dela. Sagardoaren kultura, ohiturak eta historia ezagutu nahi duten gero eta bisitari gehiago izaten dituzte sagardotegiek.

Euskal Herriko sagardogileen elkarten helburua da sagardotegia, txotx egiteko ohitura eta baserria ezagutaraztea, eta horrela euskal sagardoaren, ohituren, historiaren eta kulturaren balioa nabarmentzea. Izan ere, sagardoa izan da mendeetan Euskal Herriko bertako produktu bakarra eta dolare-baserriak milia-ka litro egiteko sortutako enpresa txikiak ziren, euskaldunen kontsumorako eta baita euskal arrantzaleek baleontzietan kanpora eramateko ere.

Euskal sagardoaren mundua ezagutarazteko Sagardoaren Ibilbidea proiektua lantzen ari da Bizi Sagardoa elkarteak

Euskal sagardoaren mundua ezagutarazteko Sagardoaren Ibilbidea proiektua lantzen ari da Bizi Sagardoa elkarteak. Proiektu horrek zenbait eskaintza turistiko, kultural eta gastronomiko biltzen ditu Euskal Herriko zein kanpoko jendearentzako. Ekital-

diak eta jarduerak ere antolatzen ditu; Sagardo Apurua, esaterako.

Etorkizunera begira, asmoa da Sagardoaren Ibilbidea proiektua zabaltzea Euskal Herrian bertan eta baita atzerrian ere. Horretarako gaur eguneko beharretara egokitutako eskaintzak sortzen eta proposatzen ahalegintzen ari dira sagardotegiak.

Bizi Sagardoa elkarteak 2013ko apirilaren 15ean aurkeztu zuten Donostia-ko Aquariumean. Euskal Herriko sagarraren eta sagardoaren kultura eta turismoa bultzatzeko asmoz sortutako elkarteak da. Euskal Herri osoko sagardogile elkarteak eta beste zenbait eragile biltzen ditu. Hirurogei kide baino gehiago dira guztira.

Euskal Herriko 60 sagardotegi inguru, eragile turistikoekin elkarlanean lanean ari dira sorta turistikoak osatzeko eta herritarrei eskaintzeko. Besteak beste, museoekin, aisialdi parkeekin, interpretazio zentroekin eta ostaluetekin. Gero eta gehiago dira esperientzia eta sorta turistikoak eskaintzen dituzten sagardotegiak eta



DAGOENKO IREKITA DAUKAGU SAGARDOTEGIA
BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

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

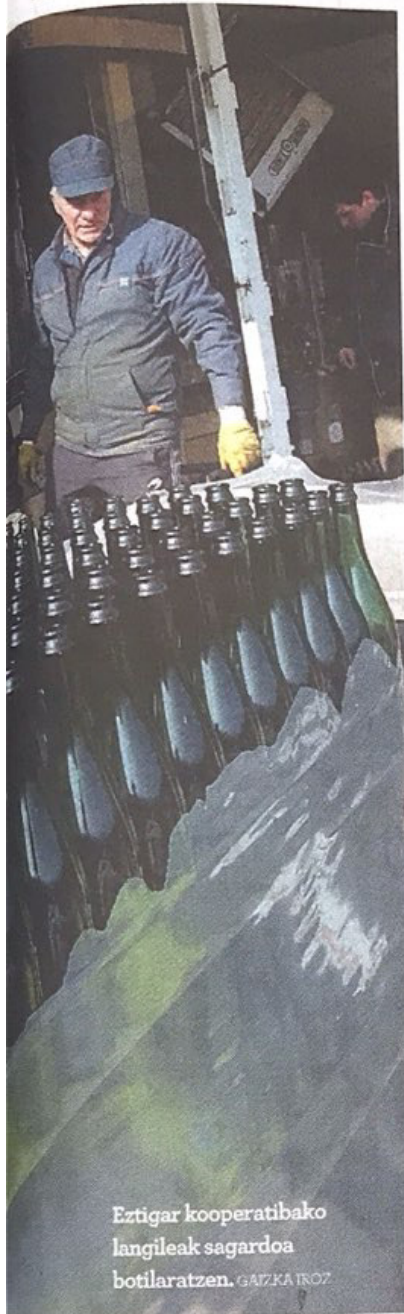
R. ZABALA
Sagardotegia

Astelehenetik larunbatara, gabez irekita. Ostiralean, larunbatean eta igandean, eguerdian zabalik (enkaraguz).

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDITAN

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Txotx denboraldian bakarrik



Eztigar kooperatibako langileak sagardoa botilaratzen. GAIZKA IKOZ

eragileak, eta 2015ean, esaterako, 900.000 bisitari inguru izan zituzten Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardotegiek.

Turismo eragileen topaketa

Donostiako Zubieta auzoan dagoen Araeta sagardotegia turismo eragile profesionalen topalekua izan zen irailaren 23an. 200 turismo eragile baino gehiago elkartu ziren. Besteak beste, Bilboko, Donostiako, Iruñeko, Gasteizko eta Miarrizteko kongresuen eta bestelako ekitaldien antolatzaileak, turismo bulegoetako zuzendariak, turismo egitasmoak eta ekitaldiak antolatzen aritzen diren hainbat erakundetako, agentziatako, enpresatako eta elkartetako ordezkariek, eta hoteletako, bidai agentziatako eta enpresa hornitzailetako kideak.

Araeta sagardotegiko instalazioak baliatu zituzten kontaktuak egiteko eta lan komertzialak lotzeko, eta Araetak ekoizten duen sagardoa dastatzeko aukera ere izan zuten.



Sagarrondo bat. MARISOL YABEN



Txotx egiten Askartzako Trebiñu sagardotegian. ARABAKO HITZA



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amalobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 76

Lorana
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguren Zarroza
Tel.: 94 457 32 85

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Itxiar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Gatika
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Zemoiz
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamañoa
Tel.: 94 630 88 15

Gizaburuaga
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Zemoiz
Eberriaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 601 925



bizkaiko sagardogileak



3. Sagardo Apuruaren inaugurazio ekitaldia, abenduaren 4an. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

APURUA, DONOSTIAN

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatu zuen 3. Sagardo Apuruan, uzta berriko sagardoak aurkeztu ziren Donostian, abenduaren 4tik 8ra; sagardotegi-baserri zahar bat eraiki zuten Bulebarrean, eta sagarraren eta sagardoaren kulturari lotutako hainbat ekitaldi egin ziren.

Garai bateko sagardotegi bat eraiki zen Bulebarrean, orduko Donostiako sagardotegi eta baserrien itxura eta giroa zituena. Inaugurazio ekitaldi ofizialean, parte hartu zuten Eusko Jaurlaritzako, Gipuzkoako Foru Aldundiko eta Donostiako Udaleko ordezkariak, Sagardo Apurua antolatzeko elkarlanean aritu ziren beste zenbait eragilerekin eta Gipuzkoako sagardotegietako ordezkariekin batera.

Donostia sagardoaren hiriburua izan baita mende askotan: Donostiako Parte Zaharrean ehun sagardotegitik gora omen ziren aspaldian. Garai haietan, upelak lehenengoz ireki eta dastatzeari deitzen zitzaion *apurua*, irekiera ofizialaren aurretik egiten zen dastatzea-

ri. Hori jakinda, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ez ezik, Euskal Herriko gainerako sagardogileen elkarteek ere 2016ko sagardo uzta aurkeztu zuten 3. Sagardo Apuruan, Donostian, abenduaren 8an.

Gainera, Sagardo Apururako, Bulebarreko sagardotegian dastatu zen sagardoa Astigarragatik jaitzi zen Donostiara Urumea ibaian zehar, garai batean egiten zen bezala. Horretarako, *ala* bat erabili zuten, garai batean sagardoa eta hainbat lanabes eta material garraiatzeko erabiltzen zen ontzia. Ekin-tza hori, Albaola Itsas Kultur Faktoriaren, eta Lizeaga eta Petritegi sagardotegien artean burutu zuten. Behin sagardoak Donostiara iritsita, egurrezko garabi baten bitartez, Albaola Itsas

Kultur Faktoriako kideek upelak gurdi batera igo, eta idi pare batek astoen la-guntzarekin Bulebarreko baserrira garraiatu zituen.

Sagardo Apuruaren helburua da sagardoaren kultura jendeari zabaltzea, garai bateko ohiturak eta gaur egungo joerak azaltzea, 2016ko uzta berria aurkezte eta hainbat eragileren arteko elkarlana bultzatzea Donostian.

Hainbat ekitaldi

Lehena eta oraina elkartzea ere bada Sagardo Apuruaren asmoa, sagardoaren kultura, ohiturak eta historia ezagutaraztera. Horrela, sagar eta sagardoaren kulturarekin zerikusia duten hainbat ekitaldi antolatu dira 3. Sagardo Apuruan, Bulebarrean eraiki zen dolare-baserrian: zenbait sagardo dastatzeko aukera izan zen, bertsoez, trikitiaz edo beste hainbat musikaz gozatzeko, herri kirol norgehiagokak ikusteko, eta beste hainbat ekitaldiz gozatzeko.

Pintxo lehiaketa bat ere egin zen, lehen aldiz antolatu baitzen Sagardo Apurua Pintxo Txapelketa. Meson Portaletas taberna izan zen irabazlea, baikailoarekin, onddo nahaskiarekin eta gaztarekin prestatutako pintxo batekin.



Pintxo Txapelketako epaimahaikideak. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bisitarietarako aisialdirako eta sagardo berria dastatzeko aukera ematez gain, Sagardo Apuruari beste zentzu bat ere eman nahi izan diote antolatzaileek. Gipuzkoan, eta, bereziki, Donostiako inguruetan, sagardoak izan duen garrantzia nabarmendu nahi izan dute, sagardoaren kultura sustatu, eta jendeari Gipuzkoa sagardoarekiko lotura estua izan duen herrialde bat dela erakutsi.

Donostian hirugarren aldiz antolatuta da Sagardo Apurua, eta urtetik urtera Sagardo Apuruak «gero eta arrakasta handiagoa» duela azpimarratu du Amaia Zubeldiak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen kidea.



Pintxo Txapelketako parte hartzaileak. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

ABURUZA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Olatza baserria • ADUNA • 943-69 24 52

Sagardoa natural

Larrarte
Sagardotegia

MAIATZA BUKAERA ARTE ZABALIK

Muñagorri Enea • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 56 47 • Mòbil 679 123 892

SAGARDOAREN INGURUKO SEKRETU UGARI ORIAN ETA URUMEAN

'Sagardo ibaiak, bizitza iturri' erakusketa sustatu du Sagardoaren Lurraldeak, Astigarragako, Hernaniko eta Usurbilgo udalekin eta Donostiako Aquariumarekin elkarlanean. 2017an Donostiako Aquariumean bertan ikusi ahal izango da.

Ibiltaria da Sagardo ibaiak, bizitza iturri erakusketa. 2016an Hernanin, Usurbilen eta Astigarragan zabalik egon da, eta 2017an Donostiako Aquariumean ikusteko aukera izango da (aquariumss.com). Gainera, haren oihartzuna Europara ere hedatu da, European Heritage Days erakundeak 2016ko irailean antolatu zituen Ondarearen Europar Jardunaldietako programak kontuan izan baitzuen. Migrazioak eta ondare kulturala aztertzeko egin zituzten jardunaldi horiek.

Oria eta Urumea ibaiak, Gipuzkoako bi ibairik garrantzitsuenek, sagardoaren inguruko sekretu ugari gordetzen dituztela erakutsi dute Espainiako, Gipuzkoako eta hainbat udaletako artxiobotan egindako ikerketek, eta berebiziko garrantzia izan zutela bi ibar horietako bizilagunen arteko komunikazioaren eta harreman ekonomikoen antolaketan eta Gipuzkoako garapen historikoan. *Sagardo*

ibaiak, bizitza iturri erakusketan hori guztia ezagutarazten duten agiriak, irudiak eta objektuak ikus daitezke.

Istorio ugari

Antzina Gipuzkoak izan zituen bi bizitza iturri nagusi eta inguruko bizilaguntzako aberastasunaren iturriak izan ziren Oria eta Urumea ibaiak. Garai batean, gainera, aurrendariak izan ziren, eta puntako teknologia erabili zuten ibai horietako zereginetan. Portu instalazioak eta zerbitzuak izan zituzten, eta beren ur bazterretan salerosketa gune ugari izan ziren.

Bi ibaiak istorio ugariren lekuko izan ziren: XVIII. mendeko langileen greba, Ergobiako bidesarian ordaindu behar zen tasa, itsasoarekin eta portuekin loturiko zenbait ogibidetan soldataren zati bat ordaintzeko sagardoa erabiltzen zela, Astigarragako alkate harakaren eta Murgiako jaunen haserre, Ignacio de Soroa ontzigile usurbildar

Hainbat agiri eta objektu ikus daitezke erakusketan.

SAGARDOAREN LURRALDEA



Ibaietan erabili zen txalupa bat. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Olagi Sagardotegia
Nekazaturismoa

Larunbatetan, autobusa
Lazkaotik (20:30ean abiatzen da),
Besaindik eta Ordizitik. 5 euro. Urte osoan zabalik

olagi.altzaga@gmail.com • 943-88 77 26 • ALTZAGA



Sagardotegiko
menua
28€

Sagardoa txotxetik

Hainbat sagardotegietako sagardoak dastatzeko aukera

Tel.: 943-83 42 04
ameztigain@live.com
Gran Camping
ZARAUZ



Sagarrak eta sasikiak, erakusketan. JON URBE/ ARGAZKI PRESS

ospetsuaren amodio kontuak... Ezezagunak eta aldi berean bitxiak eta interesgarriak dira iraganeko kontu horiek, eta Urumea eta Oria ibaien ahal-

Sagardoaren inguruko sekretu ugari gordetzen dituzte Oria eta Urumea ibaiek

www.sagardoarenlurraldea.com helbidean lor daiteke *Sagardo ibaiak*, bizitza iturri erakusketari buruzko informazio gehiago.

Erakusketa Astigarragako Sagardotxean zabalik zegoela, arraunlari talde batek txango bat egin zuen Urumea ibaian *stand up paddle* egiten, Loiolatik Ergobiko zubira, irailaren 17an. Petritegi eta Lizeaga sagardotegien laguntzaz egin zuten ibilbide hori, eta ibaier-

tzean Lourdes Odriozola Sagardotxean-ako historialariak ibaiaren inguruko sekretuak kontatu zizkien txangoa ikustera bildu ziren herritarrei.

Amaitzeko, Ergobian ekitaldi alaia egin zen, musikarekin girotuta, eta sagardorik ez zen falta izan. Andoni Arzallusek hainbat bitxikeria eta bizipen kontatu zituen XX. mende hasieran Ergobian zeuden sagardotegiak ezagutzeko. Besteak beste: Ramon Isasa (Joaquiten), Martin Berrondo (Pagua), Joxe Arrieta (Casa Otaño), Crispin Lete (Etxehandi), Antonino Arzallus (Estanco), Jeronimo Bereziartua (Iraberri baserria), Manuel Irigoien (Gaztañaga Berrri) eta Eduardo Alberro (Eprepa) sagardogileen eta haien sagardotegien inguruan. Andoni Arzallus Astigarragako Ergobia auzoan jaioa da, etxean denda eta taberna zituzten, eta baita sagardotegia ere.

IRITSI DA TXOTX DENBORALDIA • Eguneko menua
• Karta
• Sagardotegiko menua




Akelenea
Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegian

Astebukaeretan ere zabalik

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

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

Urtarrilaren 13an irekiko ditugu atea
-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

'EUSKAL BALEA ARRANTZALEEN AZTARNEN ATZETIK' ESPEDIZIOA

Kanadako Ternua eta Labrador inguruan dagoen euskal arrantzaleen ondarearen eta arrastoen atzetik, bidaia bat egingo dute ekainaren 15etik 22ra. Astigarragako Astarbe sagardotegiak parte hartuko du espedizioan.



Aimar Arizmendi, bidaiaren burua. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Espedizioa 250 pertsonarentzako itsasontzi batean egingo da. Hainbat herritako adituek azalpenak emango dizkiete bidaiariei Euskal Herriko balea arrantzaleek Ternua eta Labrador inguruetan utzitako ondarearen eta aztarnen gainean, eta toki

horietan egindako aurkikuntzen berri jakinaraziko diete.

Kultura eta historia izango dira espedizioaren oinarriak, eta, astebetean, euskal baleazaleak Kanadan ibili zirene gune esanguratsuenak erakutsiko dizkiete bidaiariei: Sant John's hiria, Fogo

irla, Chateu Bay eta Red Bay balea lekuak, Gros Morne portua, Saint-Pierre et Mikelune uhartea, eta inguruko naturparkeak.

Euskaldunek urtero Kanadara egindako bidaiek arrasto andana utzi baitute. Agian horietako garrantzitsuen

TXIMISTA Sagardotegia **elbete**

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan !!!

TXOTX

bertako sagardoaren ekoizleak

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

943-88 11 28

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTIA

Urtarrilaren 13an **ZABALDUKO DITUGU ATEAK!**

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com

Nikel Arizmendi le. ASTIGARRAGA tel. 943 55 79 38

San Joan baleontzia da, 1563. urtean Pasaian eraikia eta 1565. urtean Red Bayn hondoratua. Parcs Canada erakundeak berreskuratu du baleontzi hori 1978 eta 2013 urteen artean.

Halaber, Ternua inguruan hilobi ugari daude euskarazko idazkiekin, bi museo daude euskal arrantzaleei eskainitakoak, eta toponimian nabaria da eragina, besteak beste, Red Bay inguruan izen euskaldun kopurua handia baitago. Euskaldunek Kanadan utzitako arrastoen inguruan ikerketak egin dituzten zientzialariek diotenez, euskaldunen presentzia 1620. urtea baino lehenagokoa da.

Iñaki Arizmendi da espedizioaren sustatzailea. Beasainen jaioa, 25 bat urte daramatza New Yorken bizitzen. Hainbat turismo eta abiazio enpresatarako zuzendaria da. Aimar Arizmendi, bere semea, izango da bidaiako burua.

Robert Grenier eta Manu Izagirre urpeko arkeologoak, eta Latonia Hartery, Ozeano Artikoko arkeologian doktora, itsasontzian ere joango dira. Grenierrek eta Izagirrek San Joan baleontziaren aztarna arkeologikoen ikerketetan hartu zuten parte, eta Harteryk Ternuan izandako euskal komunitateen inguruan hitz egingo du.

Bidaiarien artean, besteak beste, Basque Culinary Center eta zenbait museo eta erakundetako ordezkariek izango dira.

Sagardoa eramaten zuten baleontzietan

Euskal arrantzaleek sagardoa eramaten zuten XVI. mendeko baleontzietan Ternuara egiten zituzten bidaietan. Ehunka litro sagardo eramaten zituzten ontzian, eta marinela bakoitzak egunean hiru litro inguru edaten omen zi-



Hur Astarbe sagardogilea. GORKA RUBIO / ARGAZKI PRESS

tuen. Nahiz eta garai hartan agian ez jakin, sagardoak zituen bitaminak derri-gorrezkoak izan ziren euskal arrantzaleak indartsu mantentzeko eta eskorbutoaren aurrean defentsak garatzeko. Hori dela eta, euskal arrantzaleen baleontzietan ez da eskorbuto kasurik aurkitu agiritan.

Astarbe sagardotegiaren aintzinasuna ikusita, sagardotegi horretan egindako sagardoa eramango dute *Euskal balea arrantzaleen aztarnen atzetik* espedizioan, eta Hur Astarbe sagardogileak sagardoari buruzko azalpenak emango dizkie bidaiariei. «Sagardoa eramango dugu. Baina, horrez gain, garai batean sagardoa nola ekoizten zen azalduko dugu, nola eramaten zuten sagardoa ontzietara, zergatik eramaten zuten, zenbat kontsumitzen zen...», azaldu zion Hur Astarbe *Gipuzkoako Hitza*-ri ekainaren 24an.

Iñaki eta Aimar Arizmendi aita-semeak 2015ean mintzatu ziren astarbetarrekin, eta espedizioan parte hartzeragönbidatu zituzten: «Kultur espedizio bat prestatzen ari zirela esan ziguten, eta duela 500 urte sagardoa eramaten zuten moduan guk ere espedizioan parte hartzea eta sagardoa eramatea nahi zutela. Balio erantsi bat izango zela gure parte hartzea espedizioan». Astarbetarrek baiezkoa eman zieten. «Oso proiektu interesgarria iruditu zitzaigun».

Astarbetarrena XVI. mendeko dolare baserria da, eta betidanik izan du harremana sagardogintzarekin. Baserriaren historia biltzeko lan handia egin dutela azaldu du Astarbek, eta XVI. mendeko agiriak ere topatu dituztela. «Kasualitatea da, baina *San Joan* baleontzia 1563an eraiki zuten, eta guk gure baserriari buruz topatu dugun lehen agiria ere garai hartakoa da».

Itxas-Buru
Sagardotegia

Bertako sagarra

Urtarrilaren 20an IREKITZEN DUGU

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

Osinaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

SOLEA SAGARDOTEGIA

SETIEN sagardotegia

XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11
Gurutza Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA



Sagarra jotzen, Sagardoetxea museoko gune batean, sagastian. SAGARDOETXEA

SAGARDOETXEA, MUSEO BIZIA

Astigarragako Sagardoetxea museoak sagardoa, ohiturak, historia eta natura uztartzen ditu. Urte osoan antolatzen ditu jarduerak eta ekitaldiak.

Sagardoetxea euskal sagardoaren museoa da. Hiru gune ditu, kanpoan daukan sagastia, museo barruko gunea eta dastaketa gunea, eta urte osoan egin daitezke bisita gidatuak, urtaro bakoitzerako jardueri lotuta. Bisita gidatu bat egiteko erreserba lehenago egitea komeni da. www.sagardoetxea.com helbidean lor daitezke bisita gidatu bat antolatzeko argibideak, eta baita Sagardoetxearen inguruko informazio gehiago ere.

Denda ere badauka, eta sagardoa eta sagarraren bidez egindako zenbait

produktu eskura daitezke. Horiei guztiei buruzko informazioa ere ematen dute Sagardoetxean.

Haren helburua da sagardoaren, sagardotegien eta txotx egiteko ohituraren inguruko guztia azaltzea, eta sagardoaren sustapen soziokultural eta turistikoa egitea. Hala ere, sagardoaren kultura hedatzeko ez ezik, artxibo bat eratzeko eta ikerketa egiteko ahaleginak egiten ditu.

2006. urtean ateak ireki zituenetik, urtero-urtero gero eta bisitari gehiago izaten ditu museoak. Urte osoan, gu-

txi gorabehera, 12.000 bisitari izaten dira.

Museo bizia da, eta urte osoan antolatzen ditu jarduerak eta ekitaldiak. Esaterako, urtarrilaren 11rako Sagardo Berriaren 24. Eguna antolatu dute Sagardoetxean, 2017ko txotx garaiaren hasiera dela eta.

Abenduaren 17an, Sagardoetxeak Astigarragako Herri Eskolak antolatutako San Tomas jaialdian parte hartu zuen, eta pinu bat sagarrekin eta kandlekin apaintzeko aukera eskaini zien familiei Astigarragako Foru Plazan.

Antzina egiten zen usadioa da hori, eta abenduko zubian, abenduren 3tik 11ra, Sagardoetxean bertan egin zuten, eta museora etorritako bisitariek apaindu zuten beste pinu bat.

Abenduaren 5ean Astigarragako Herri Eskolako haurren bisita izan zen, eta Santiagomendiko Inaxi amona zahar-raren eskutik pinua modu horretan apaintzearen arrazoia ezagutu eta beren desioak pinutik zintzilikatu zituzten. Astigarragako herritarrek ere pinua apaindu eta argiak pizteko aukera izan zuten egun horretan. Abenduko

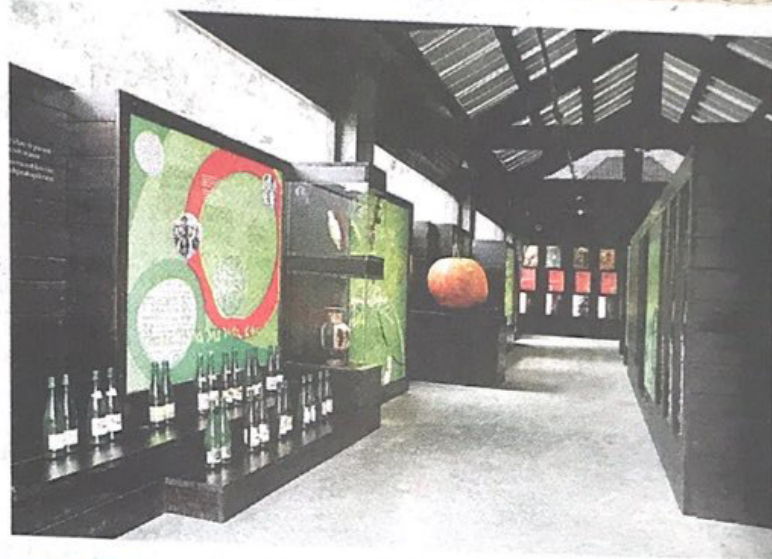
Sagardoetxeako bisita gidatuak urtaro bakoitzerako jarduerari lotuta daude

zubian beste hainbat jarduera izan ziren. Besteak beste, *Barrikotea* gaztainekin dastatze berezia. Antzina, sagardotegiko lanak bukatu ondoren, barrika muztioarekin betetzen zuten sagardogileek, eta, bi aste geroago, festa egiten zuten bizilagunekin.

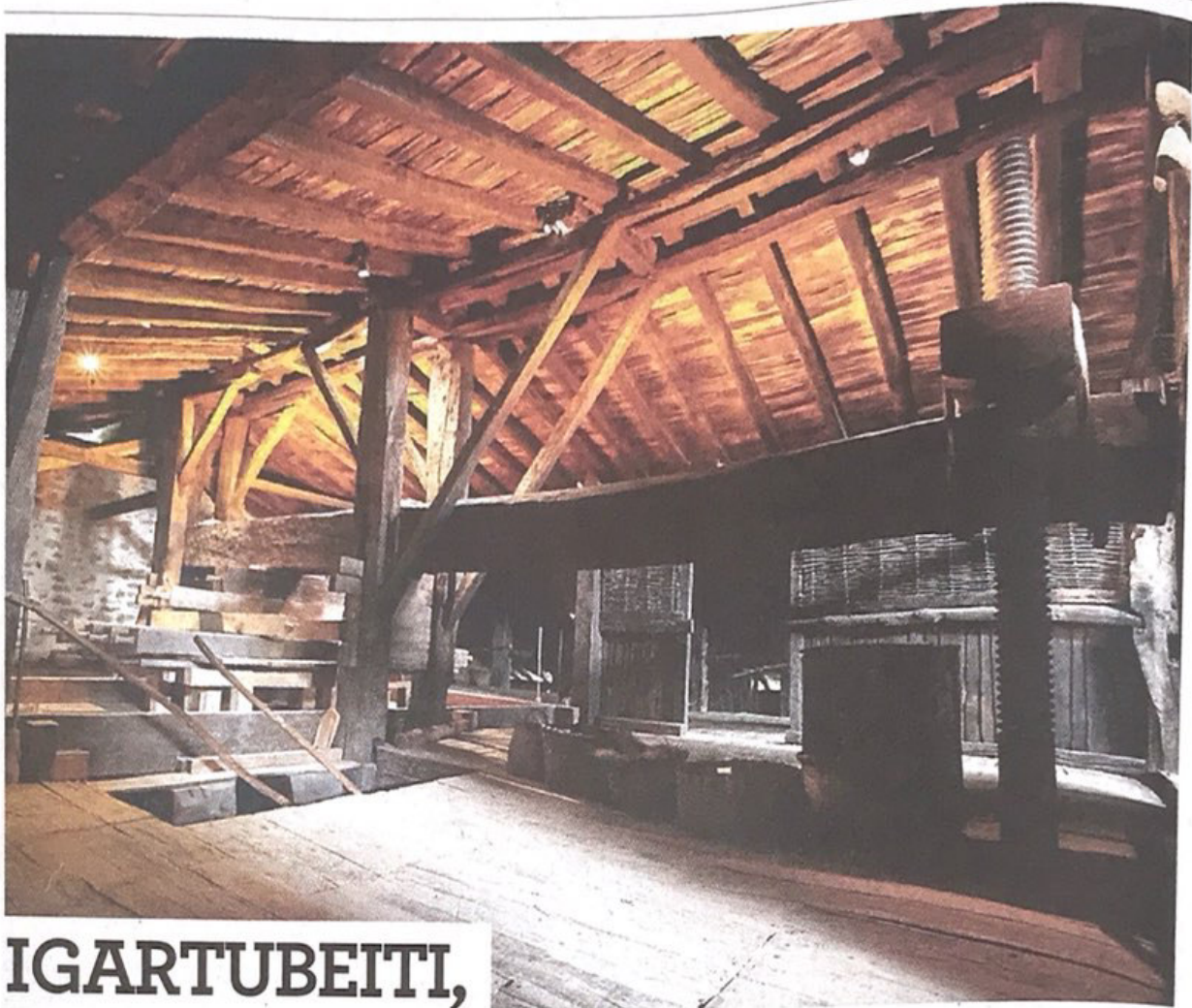
Plan ederrak

Sagardoetxeak plan ederrak antolatzen ditu. Besteak beste, *Sagardoetxea* eta *sagardotegia*, museoa ezagutzeko eta sagardotegi menu batez gozatzeko; *Sagar muztioaren elaborazioa*, sagarrak kizkiarekin biltzeko eta ondoren jotzeko eta prentsatzeko, eta egindako muztioa dastatzeko; *Sagardoa* eta *gazta*, sagardoa eta Idiazabalgo gazta batzen dituen eta gaztandegi bat bisitatzeko aukera eskaintzen duena; eta *Sagardoa* eta *itsasoa*, Aquariuma eta Albalola Itsas Kultur Faktoria bisitatzeko eta itsasontzi batean txango bat egiteko.

Halaber, beste hainbat jarduera antolatzen ditu urte osoan, familientzat, ikastetxeentzat, euskaltegientzat eta aisialdi taldeentzat. *Sagardogile egun batez!* egitasmoaren bidez bisita gidatua egiteko ez ezik sagar muztioa egiteko aukera ematen die familiei. *Txotx!* euskaraz jarduera euskaltegietako ikasleentzat antolatzen dute, eta sagardogintzako euskarazko hiztegia lantzeko bisita berezia da. Azkenik, *Udajolas* egitasmoa aisialdi taldeentzat antolatzen du, haurrek eta gaztetxoek bisita gidatua eta sagardoaren kulturaren inguruko joko eta tailer bereziak egin ditzaten.



Sagardoetxea museoaren ataria, barrualdea, eta hainbat lagun txotx egiten bisita gidatu batean. SAGARDOETXEA



IGARTUBEITI, BASERRI MUSEO INTERESGARRIA

Ezki-Itsasoko Igartubeiti baserri museoa bisitatuz gero, XVI. eta XVII. mendeetako baserritarrak nola bizi ziren jakin daiteke. Hiru gune nagusi ditu, baserria, interpretazio zentroa eta baratzea, eta dolarea da haren bihotza. Urrian, Sagardo Astean, urtero martxan jartzen dute.

Igartubeiti baserriaren egitura dolarean dago oinarrituta. Lehenik dolarea eraiki baitzuten, eta ondoren baserria, haren inguruan. XVI. mendekoa da Igartubeiti baserria, eta 2001az geroztik museo baten zeregina betetzen du, XVI-XVII. mendeetako baserrietan nola bizi ziren erakusteko asmoz.

Dolarea baserriaren erdigunean dago, sagardoa oso garrantzitsua baitzen garai hartako herfitarrentzat, eta Igartubeiti baserriaren inguruan sagar ugari baitzegoen. Igartubeitik bezala, garai hartako baserri guztiek zuten dolare bat. Baserri guztietan egiten zuten

sagardoa. Urtean behin egiten zuten, eta urte osorako gordetzen zuten, haientzat sagardoa elikagai bat baitzen.

Igartubeiti baserrian familia bat bizi izan zen 90eko hamarkadara arte. Eraikina Gipuzkoako Foru Aldundiari saldu zioten, aldundiak zaharberritu egin zuen, eta museo bat eraiki zuen baserri horretan oinarrituta. Dolarea ere berritu egin zuten, eta, zaharberritze lanak amaituta, 2001ean inauguratu zuten Igartubeiti baserri museoa.

Bisita gidatu baten bidez, baserriek XVI. mendean zein egitura zuten jakin daiteke. Logelak, sukaldea, ukuilua,

upategia, ganbara eta baserriko gainerrako txokoak nolakoak ziren ikus daiteke, eta garai hartako familien bizimoduaren nondik norakoen berri jakin daiteke.

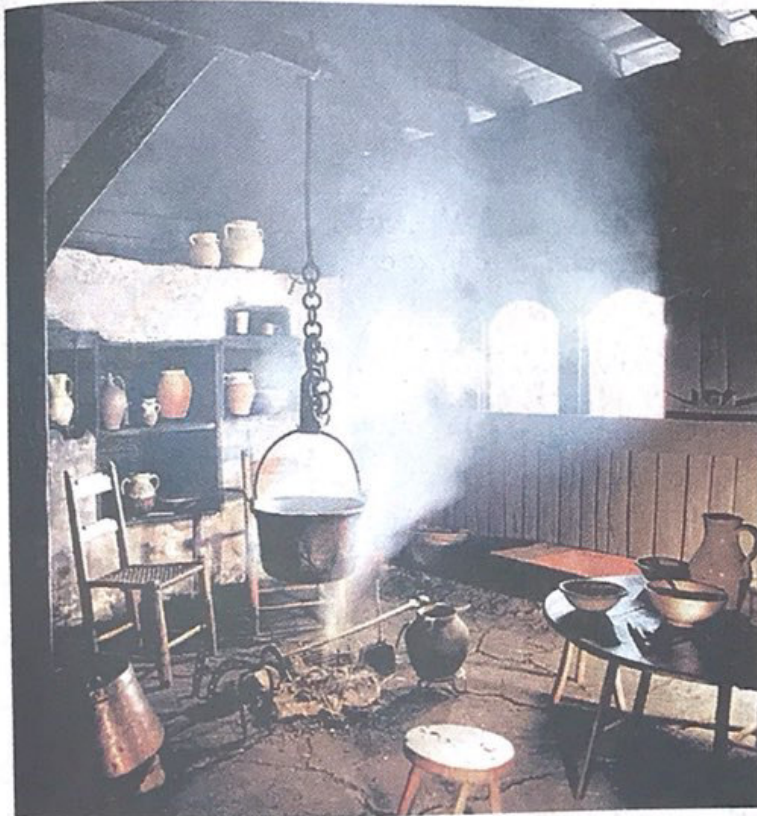
Urte batzuk geroago, Gipuzkoako Foru Aldundiak Igartubeiti baserriaren inguruko lurak erosi zituen, eta interpretazio zentroa zabaldu zuen baserritik hurbil, ehun bat metrora, eta 2007an inauguratu zuten.

Interpretazio zentroan, baserriko bizimoduaren inguruko tailerrak eta jarduerak antolatzen dituzte, haurrentzat, gazteentzat eta helduentzat. Halaber, ikus-entzunezko emankizunak



Ezkerreko irudian, Igartubeiti baserri museoan dagoen dolarea; goian, Sagardo Astean egiten den zanpatze eta krikokeka saio bat, eta, behean, museoko gela bat.

JAVIER LARREA - MAJALEN IGARTUA - IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA



egiten dituzte. Baserriaren historia eta garai hartako baserrien inguruko beste hainbat kontu azaltzen dituzte, besteak beste, familia egituren, sinesmenen eta iturri ekonomikoaren ingurukoak. Bestalde, baratzea ere badauka Igartubeiti baserri museoak. Baserriaren kanpoaldean lursail txiki bat dute, barazkiak landatzeko. Haurrentzako tailerrak antolatzen dituzte baratzean,

baserriko lana ezagutarazteko. **Igartubeiti baserri museoak** Igartubeiti bisita gidatuak serri museoan eta jarduera sagarrondoei eta ugari antolatzen dolareko sagaditu urte osoan rri buruzko informazioa bil daiteke, eta, museoko dendan, sagardo, sagar produktuak eta liburuak ere eskura daitezke. www.igartubeitibaserra.eus helbidean lor daiteke informazio gehiago.

Sagardo Astea

Igartubeitin dagoen dolarea urtero martxan jartzen dute, urriaren antolatzen duten Sagardo Astean. Museoeko ekintzarik esanguratsuena da. 2016an, urriaren 5etik 14ra izan da Sagardo Astea, eta, urtero bezala, dolarea martxan jartzeaz gain, garai batean sagarra nola zanpatzen zuten erakutsi zuten, kirikoketa saioak ere egin zituzten, eta sukaldaritza tailerrak ere bai. Sagardo Astean Igartubeiti baserri museoara etortzen direnek horko dolarea, XVI. mendeko zurezko egitura, indarrez nola bihurtitzen duten bertatik bertara ikusteko aukera izaten dute, sagarraren usaina eta lehen muztioaren lurruna sentitzen duten bitartean. Ikusizun ederra izaten da, zinez.

Beste hainbat ekitaldi eta jarduera ere izan ziren Igartubeitik antolatutako azken Sagardo Astean. Besteak beste, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako 15. Sagardo Lehiaketako irabazleei sariak eta diplomak eman zizkieten, Urretxu-Zumarragako Karmakros antzerki taldekoek XVII. mende hasieran baserrian bizi izandako Kortabarria familiaren gaineko antzezpena egin zuten, sagar erakusketa bat izan zen, Sagardo Astea Argazki Lehiaketa eta Sagar eta Sagardoa Errezeten Lehiaketak egin ziren, eta hainbat sagar motarekin egindako sagar dultzeen dastaketa ere egin zen.



Gipuzkoako sagardogileak 31. Sagardo Egunean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN FESTA HANDIA

Gipuzkoako 34 sagardogileren sagardoak dastatu ahal izan ziren Donostiako 31. Sagardo Egunean, irailaren 3an. Elhuyar fundazioa omendu zuten, eta giroa ederra izan zen.

Urtero bezala, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Donostiako Sagardo Eguna antolatu zuen, Donostiako Euskal Jaiei barruan. Horretarako, Donostiako Udaren, Donostia Festak erakundearen, Gipuzkoako Foru Aldundiaren, Eusko Jaurlaritzaren eta Hazi fundazioaren laguntza izan zuen.

Gipuzkoako 34 sagardogileren sagardorik onenak dastatu ahal izan ziren Konstituzio plazako arkupean ipiniriko postuetan. Guztira, 8.000 botila sagardo ireki ziren, eta Konstituzio plaza

jendez gainezka egon zen, giro ederrean. Hainbat trikitalarik giroa alaitu zuten, eta sagardoa dastatzen laguntzeko bakailao tortilla, txorizo eta gazta pinxoak banatu zituzten, aurreko urteetan bezala. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardogileez gain, Eusko Jaurlaritzako, Hazi fundazioko, Gipuzkoako Foru Aldundiko, Ostalaritza elkarteko eta Bertsozale Elkarteko ordezkariak izan ziren, eta zenbait herritako alkateak ere bai.

Donostiako Sagardo Eguna urteroko ekitaldi garrantzitsu bat baita Gipuz-

koako sagardogileentzat, baita Donostiako, Gipuzkoako eta Euskal Herriko sagardozaleentzat nahiz kanpokotik etorritako turista sagardozaleentzat ere.

Donostiako 31. Sagardo Egunean, Gipuzkoako sagardo naturala dastatzeko aukera eskaintzeaz gain, hainbat berrikuntza izan ziren. Sagardo Eguna edukiz hornitu eta izaera emateko asmoz, aukera izan zen Konstituzio plazan bertan sagarra jo eta zanpatzen ikusteko, eta muztioa nola egiten den ikasi eta muztioa dastatzeko.

Baita sagardogileekin hitz egiteko eta iritziak trukatzeko ere. «Sagardogintzak atzean duen lan eta kultura guztia» jendeari erakustea zen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen asmoa, eta haurrek, gaztetxoek eta helduek muztioa dastatzeko modua izan zuten. Horrekin batera, txertaketa postu bat eta informazio gune bat ere jarri ziren.

Informazio gunean, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek sagardoaren ezaugarriak jakinarazi zizkien sagardozaieei eta kanpotik etorritako ehundaka bisitariari: graduazio baxuko edaria dela, freskagarria, sagarrak dituen onura eta ezaugarri asko dituela, eta neurrian edanez gero oso osasungarria dela. Eta sagardoaren gaineko informazioa ematez gain, sagardotegiaren eta sagardoaren kulturaren inguruko informazioa ere eman zuten.

Omenaldia Elhuyar fundazioari

Elhuyar Fundazioa omendu zuen Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek, *Sagardoa Bidegile* dokumentala egiteagatik eta dokumentala egiteko elkarlana sustatzeagatik. Filma 2015eko Donostiako Zinemaldian aurkeztu zuten, eta, geroztik, Euskal Herriko hainbat herritan eman dute, eta baita Argentinan eta Polonian ere.

Mila esker bertsoaren bidez, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek eskerrik eman zion Elhuyar fundazioari. Hauxe dio bertsoak: «Elhuyarrentzat gure eskerrak/ Eta bejondeizuela/ Dokumentala nola izan den/ Oso gustuko kupela/ Sagar nahasketa egokiena/ Asmatu balitz bezela/ Ta irakaspen bat utzi digu/ Sakona eta itzela/ Gaur sagardoa asko den arren./ Lehenago ere bazela/ Eta geroa elkarlanean/ Eraiki beharko dela».

CRASH! ZAS!

PIIING! AY!

K

**Hernanin
gozatu
eta arduraz
jokatu**

F!

A

R

K

S

G

S

S

R

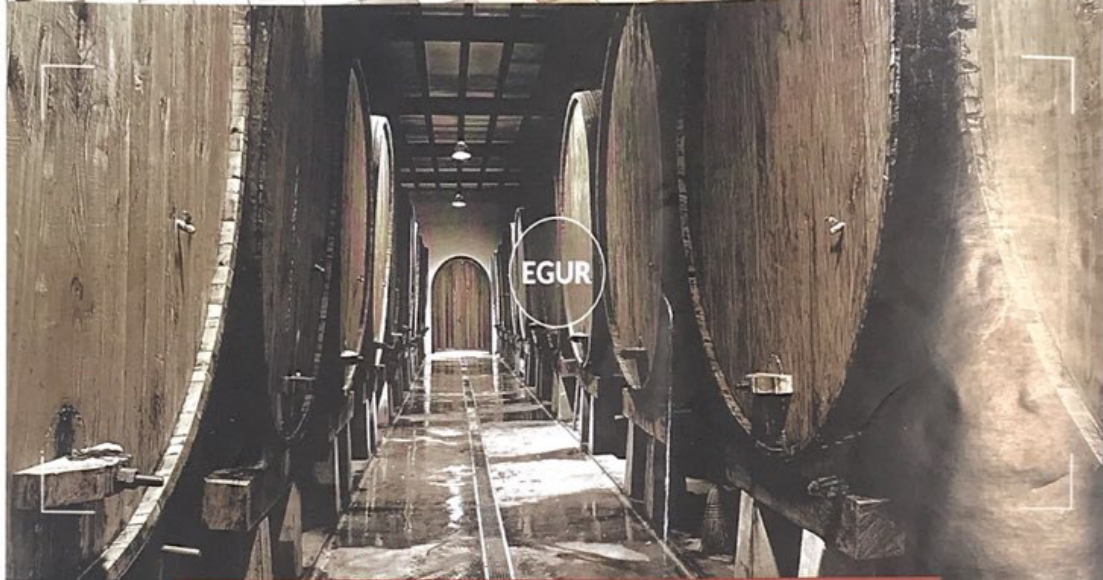
T

T

JOJOJO! PLAF

BUAAAA!





2017ko TXOTX denboraldia irekita



ABANGOARDIA
& TRADIZIOA

SAIZAR

Sagardotegia

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

     
www.sidrassaizar.com