

# SAGARDOA

2018

berria

Testuak  
Joxi Ubeda Golekorenza

TXOTX  
EGIN



**CRASH! ZAS!**

**PIITUNGI AY!**

**K**

**B**

**K**

**S**

**G**

**S**

**F!**

**A**

**S**

**R**

**!**

**!**

**!**

**!**

**Hernanin  
gozatu  
eta arduraz  
jokatu**



**JOO JOI PLAF**

**BUAAA!**





Txotx egiten, Astigarragako Zapiain sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

## SAGARDO BERRIA, ARINA ETA FINA

*Sagardotegietan jadanik prest dago 2017ko uztako sagardoa, txotx garaian nahiz botilan dastatzeko.*

**S**agar ugari jaso dira Euskal Herri ia osoan. Sagar asko, neurri eta kalitate onekoak, eta etekin ona eman dutenak. Ohi baino gehiago aurreratu da sagar goiztiarra, erdialdekoa pixka bat, eta urtero baino lehentxeago etorri dira azkenak heltzen diren sagarrak. Hori dela eta, iazkoak baino sagardo arinagoak, argiagoak eta finagoak dira aurtengoak oro har, toki bakoitzak bere ezaugarri propioak izaten baditu ere.

Aurtengo txotxean, oreka eta gorputz ederra duten sagardoak dastatu ahal izango dira. Iaz baino gorputz

gutxiago izan arren, ederki orekatuta daude, eta iaz baino alkohol gutxiago dute; 6 gradu, gutxi gorabehera.

Irakinaldiei dagokienez, azkar irakin dute sagardoek urriko temperatura egokien eraginez, eta usain ederra dute gehien-gehienek. Horrek, jakina, esan nahi du aurten txotxean bukatutako eta ondo borobildutako sagardo asko izango dela, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

### Usain gozoa

2017ko uztako sagardoan fruta eta lore usaina da nagusi, zeinak sagar freskoa gogoratzen duen. Gainera, sagarraren taninoak ematen dion gorritasuna eta bizitasuna ditu sagardoak.

Laburbilduz, 2017. urteko uztako sagardoa orokorrean freskoa da aromari dagokionez, sagar eta lore usainekoa, egitura eta gorputz orekatua du, eta txinparta finekoa da.

### TXOTX IREKIERAK

Txotx garaia oihartzun eta arrakasta handiko ohitura da Euskal Herriko sagardotegietan. Urtero 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek txotx garaian, urtariletik maiatzera, eta horrek eragin zuzena du inguruko ekonomian. Horrez gain, gero eta sagardotegi gehiago dira urte osoan edo denboraldi luzeagoan zabaltzen dutenak.

Hona hemen aurtengo irekiera ekitaldiak:

#### Gipuzkoan

**Astigarragan:** urtarrilaren 17an, 12:00etan, Gurutzeta sagardotegian.

**Hernanin:** urtarrilaren 13an, 12:00etan, herriko plazan (giro txarra bada, Atsegindegin).

#### Bizkaian

**Zornotzan:** urtarrilaren 24an, 11:00etan, Uxarte sagardotegian.

#### Araban

**Aramaion:** urtarrilaren 18an, 19:30ean, Iturrieta sagardotegian.

#### Nafarroan

**Berueten:** urtarrilaren 19an, 12:00etan, Behetxonea sagardotegian.

#### Lapurdin

**Azkainen:** otsailaren 3an, 20:00etan, Txopinondo sagardotegian.

**LIZEAGA**  
SAGARDOTEGIA

SAGARDO  
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa

## UZTA OPAROA



Sagarrez beteriko saski bat, Petritegi sagardotegiaren sagastian. PETRIZON

*Guztira 13,2 milioi litro sagardo inguru egin dira Euskal Herrian 2017ko uztan. Horretarako, % 85 inguru erabili da bertako sagarra, eta % 15 inguru ekarri da kanpotik. Aspaldian izan den sagar urte oparoena izan da.*

**U**daberrian eta udan oso eguraldi ona egin duenez, Euskal Herrian, oro har, sagarrondoak fruituz bete eta aurreratu egin da sagarra jasotzeko garaia. Normalean, irail erdialdea izaten da sagarra jasotzeko garaia, baina 2017an sagardotegi batzuk abuztuaren erdialdetik aurrera jadanik hasi ziren lanean.

### Gipuzkoan

Gipuzkoan 12,2 bat milioi litro sagardo egin dira 2017ko uztan, aurreko urteetako kopuru bertsua. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardotegiek 8 milioi litro egin dituzte, eta aurrean aipatzekoa izan da bertako sagarraren garrantzia, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko kideen artean egindako sagardoaren %90 izan baita bertako sagarrarekin egina.

Aurtengo uzta kalitatez eta kantitatez oso handia izan da Gipuzkoan, azken urteetan izan den handienetakoa. Sagarra ohi baino lehenago iritsi da,

**SETIEN** sagardotegia

*XII. sagardo txalpelketako sariduna*

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

**OTSYA-ENEA**  
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-  
Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI



Euskal Herriko sagardogileen elkarteetako ordezkariak 2017ko uztako sagardoa aurkeztu zuten Sagardo Apuruan, abenduaren 9an, Donostian. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

baita berandukoa ere. Gipuzkoa osoan parekatua izan da uzta.

### Bizkaian

Bizkaian 200.000 litro egin dira 2017ko uztan, %100 Bizkaiko sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Sagar uzta ugaria izan da aurtengoa; lehenago etorri ziren sagar mota batzuk, goiztiarretan batik bat, baina beranduko sagarrak ohiko garaian etorri dira.

Bizkaiko sagardogileek apustu garbia egiten dute beren sagardoa erabat bertako sagarraren bidez egitearen alde. Aurten, iaz egindako sagardo kopuruaren ia bikoitza egin da Bizkaian.

### Arabian

Arabako sagardozaileek 50.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2017ko uztan, eta, horretarako, %100 Euskal He-

rriko sagarra erabili dute, Arabako Sagazale eta Sagardozaile Elkarteak azaldu duenez.

2017ko uzta oso handia izan da Aramaion, baina Trebiñun, beranduko izotza dela eta, ingurutik ekarri behar izan da sagarra. Araban, oro har, sagar oso osasuntsua bildu dute, neurri onekoa, irailean egindako euria dela eta, errendimendu handikoa.

### Nafarroan

Nafarroan 300.000 litro egin dituzte 2017ko uztan, Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Beren sagastietatik eta inguruko base-rietatik lortu dute sagarraren %100.

Sagar oso ona izan dute, gainerako herrialdeetan bezalaxe nahiko aurreratua, eta, beraz, sagardo asko eginda, bukatuta egongo dira txotxa irekitzerako.

### Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan

450.000 litro sagarno eta muztio egin dira 2017ko uztan jasotako sagarrarekin. Aurreko urteetan bezala, aurten ere hirutik bi sagarnoa eta hirutik bat muztioa edo jusa. Horietatik 250.000 litro Eztigar kooperatibak eginak dira, hori baita sagar ekoizlerik handiena.

Eztigar kooperatibako ordezkariak azpimarratu dutenez, uzta «normala» izan da: «Sagar ona bazen inguruetan, baina ez adarrak hausteko adina-ko uzta, Gipuzkoan eta Bizkaian gertatu den moduan. Loraldi goiztiarra izan da, eta baita sagarraren etorrera ere. Beraz, ez da urte guztiz ona izan kopuruz, baina bai kalitatez».

Sagarnogileek bertako sagarrez egin dute sagarnoa, hori baita beren helburua: beharrezko sagar gutzia inguruan lantzea.

**Larrarte**  
*Sagardotegia*

**MAIATZA BUKAERA ARTE ZABALIK**

Muhagorri Enea · 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)  
Tel. 943 55 56 47 · Mobila 679 123 892

Urtarrilaren 18an **ZABALDUKO DITUGU ATEAK!**

**oialume zar**  
*sagardotegia*

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

# JATORRI IZENA SENDOTZEN ARI DA

*Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarzaileek eta sagardogileek Euskal Sagardoa jatorri izena sortu zuten 2016an. 2017koa bere bigarren uzta izan da, eta Euskal Sagardoa sendotzen ari dela erakusten dute datuek.*

**A**rabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagar eta sagardo sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako eta Eusko Jaurlaritzako ordezkariak izako urtarrilaren 9an aurkeztu zuten Euskal Sagardoa marka ([www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus)). Erabat bertako sagarrez egindako sagardoa da, eta kalitate bermea egiaztatua duena. Hazi fundazioak eta Fraisoroko laborategiak baieztatzen dute prozesu guztia.

Irailean eta urrian bildu zuten Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagarra, azken urteetako uztarik emankorrenean, herrialde guztietan sagar asko bildu baita, 10 milioi kilotik gora orotara. Beraz, Euskal Sagardoaren bigarren uzta bikaina izan da, «historikoa», teknikarien hitzetan, kopuruan eta aurreratu heldutasunari dagokionez.



Euskal Sagardoa jatorri izeneko sagardoak dastatzeko aukera izan da zenbait saltoki handitan. EUSKAL SAGARDOA

Ondorioz, guztira 4 milioi litro sagardo egin dira Euskal Sagardora bideratuak –lehen uzta sagarrarekin 1,3 milioi litro–, eta horretarako 250 hektarea sagastietako sagarra erabili da. 47 sagardotegi dira Euskal Sagardoa egin dutenak, aurreko urtean baino 14 gehiago.

## Botilak saltokietan

Kontsumitzaileak upeletan dauden sagartxoekin jakin dezake zein sagardoren Euskal Sagardora bideratua, eta botiletan sagartxo bat margotuta daukaten txapel eta lepoko gorrien bidez.

Sor-markaren bultzatzaileek ekainaren 5ean aurkeztu zituzten saltokietan salgai jarri diren lehenengo botilak, Pasaiaiko Albaola Itsas Kultur Faktorian. «Jatorri izena bereizgarri bat da sagardoarentzat, eta balio erantsia emango dio merkaturatzerakoan», adierazi zuen Arantxa Tapia Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapeneko sailburuak aurkezpenean.

Sor-marka berriaren helburuak ere azpimarratu zituen: «Sektorea elkartzea, sagardoaren kultura sustatzea eta sagargileei eta sagardogileei bultzada ematea, eta kontsumitzaileari tokiko

**Olagi Sagardotegia**  
Nekazalturismoa

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

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

Herrigunean gaude, trenbidearen ondoan!!!

**TXOTX**

bertako sagardoaren ekoizleak

Gudarien etorbidea 2, ORDIZIA  
www.txmistasagardotegia.com  
txmistasagardotegia@gmail.com

943-88 11 28

GIPUZKOAKO  
SAGARDOGILEEN  
ELKARTEA



eta goi mailako produktua ziurtaraztea». Eusko Jaurlaritzako ordezkariekin batera, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundietako ordezkariek eta sagardogileen sektoreko ordezkariek ere parte hartu zuten ekitaldian. Asmoa da datozen urteetan sagardogile gehiago batzea sor-markara, eta sagasti kopurua ere handitzea. Zehazki, 2032rako, sagardo guztia bertako sagarrarekin egitea jarri dute helburutzat sektoreak eta instituzioek. Hamalau urteko ibilbidean, bi marka egongo dira: bata, Euskal Sagardoa jatorri izena; bestea, Gorenak. Euskal Sa-



Datozen urteetan sagasti berri ugari izatea espero da. SAGARDOAREN LURRALDEA

gardo sor-marka sortzearekin batera, Gorenak marka pribatua publiko bihurtu dute: lehen, hamahiru sagardogilek erabiltzen zuten, eta, orain, baldintzak betetzen dituen edonork erabili ahal izango du. Gorenak zigiludun sagardoa egiteko, bertako eta kanpoko sagarrak erabiltzen dira. Nolanahi ere, asmoa da 2032rako bi marketa bakarra geratzea, soilik bertako sagarrarekin egindako Euskal Sagardoa.

### Sagasti berriak

Euskal Sagardoa jatorri izenaren bidetik sektoreak egindako ahaleginak eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldundiak lagunduta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan, eta aurreikusten da datozen urteetan sagasti berri ugari izatea. Horretarako, sagardorako sagarrondoak landatu, hobetu eta garatzeko diru laguntzak ematen ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak ([www.gipuzkoa.eus](http://www.gipuzkoa.eus)).

Horrez gain, orain dauden sagastietan ere hobekuntza planak egin dira, bertako sagardo guztia bertako sagarrarekin egiteko. Bidenabar, bertako ekonomiarik ere eman nahi zaio bultzada, bertako baserrietan sagastiak jarri eta bertako baserriarrei negozio bide berriak zabaldu.

Sagarrondoak sagarrak bi urtetik behin emateko joera du berez, baina nabarmentzekoa da sagastia ondo lantzen ari diren sagardoazaleak eta sagarazaleak urtero-urtero uzta nahiko orekatuak ari direla lortzen. Helburua izango da ahalik eta sagastirik gehienak ongi zaindu eta bide horretan sartzea, sagarraren kalitateaz gain, kopuruz ere uzta orekatuagoak lortzeko.

Sagastien zainketan ez ezik, planifikazioan ere aldaketa handia egin da azken urteetan, sagasti berrietan. Sagar motak nahasian aldatu beharrean sailka aldatzen dira orain, horrela kontrola eta bilketa sagar mota bakoitza aparte hartuta egin ahal izateko.

## BEGIRISTAIN

*tolare sagardotegia*



Iturriotz baserría - 20267 Ikaztegieta - ☎ 943-65 28 37 - 607-36 57 43  
Faxa: 943-18 74 06 • [s.begiristain@terra.es](mailto:s.begiristain@terra.es)

## SATXOTA

SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan  
Kalitatezko produktuek  
Berezari arreta goxoa  
Botilen zuzeneko salmenta  
Eusko Label sagardoa  
Bisita gidatuek

Santio Erreka Auzoa  
AIA (Oriotik kilometro batera)  
943 83 57 38 - 618 303 584  
[www.sidrriasatxota.com](http://www.sidrriasatxota.com)



Oriotik oinez etortzeko aukera

# «Sagardo ederra da, erraz edatekoa»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA • Uxarte sagardotegiko arduraduna

*Txotx garaiari begira itxaropentsu daude Uxarte sagardotegian. Sagar ugari eta ona bildu dute, eta sagardo ederra ekoitzi dute.*

Zornotzan dago Uxarte sagardotegia ([www.uxarte.com](http://www.uxarte.com)), izen bereko base-rian. 200 urte baino gehiago ditu base-riak, eta nekazaritza jarduerari lotuta egon da beti. Sagardotegia 1996an zabaldu zuten.

**Ona da txotx garaiari dastatu ahal izango den sagardoa, 2017ko uz-takoa?**

Orain arte ikusitakoaren arabera, usain interesgarriak ateratzen dira. Agian goiz samar da, sagardoak oraindik ez daukalako gorputz askorik, baina, nire ustez, erraz edatekoa eta ederra da sagardoa. Dena den, sagardoa bizirik dagoenez, ikusiko da denboraldian zer bilakaera izaten duen, baina uste dut sagardoa oso egoera onean dagoela hasiko dela txotx garaiari.

Upategian lehenengo hartzidurak amaitzen ari direla, sagardo dezentea, itxura onekoa ikusten dut. Orain, hori bai, upel bakoitza mundu bat denez, sagardo guztiek beharbada ez dute bilakaera berdina edukiko, baina, oro har, sagardo ona da. Muztioaren kopuru handia lortu da, eta horrek esan nahi du agian arin samarra izango dela sagardoa, fina; agian tanino apur bat faltako du, baina usainean eta ahoan oreka onak antzeman daitezke.

**Edateko samurra izango da?**

Bai, ona. Ez du edukiko karga fenoliko handia. Orokorrean hitz eginda, ezin baitaitezke denak berdinak izan, baina ezaugarriak horiek izango direla uste dut.

**Sagar uzta handia izan da, eta sagar ona bildu da.**

Sagar urtea izan da, kopuru aldetik ugaria, sagar asko batu dugu, eta urte oso ona izan da. Sagar asko eta ona, sano-sanoa eta ustelik ez. Osasun aldetik ona izan da sagarra. Bere garaiari batuz gero, sanoa egoten da,

baina, berandu batuz gero, beste gauza bat da. Pozik gaude, eta uste dut orokorra izan dela. Bizkaian eta Bizkaitik aparte ere fenomeno orokorra izan dela uste dut.

**Nolakoa espero duzu txotx garaiari? Jende asko ibiliko da?**

Gipuzkoan, Hernanin eta Astigarragan izaten den txotx garaiarekin alderatuta, ez da berdina. Bizkaian urtero-urtero jende askok deskubritzen du sagardotegia eta sagardoa existitzen dela. Nik nahiko positibo ikusten dut alde hori, azken batean beti gehituz goazeko, eta jendeak, ingurukoek fenomeno positibotzat hartzen dute sagardotegia. Modu positiboan eta itxaropentsu ikusten dut denboraldi hau.

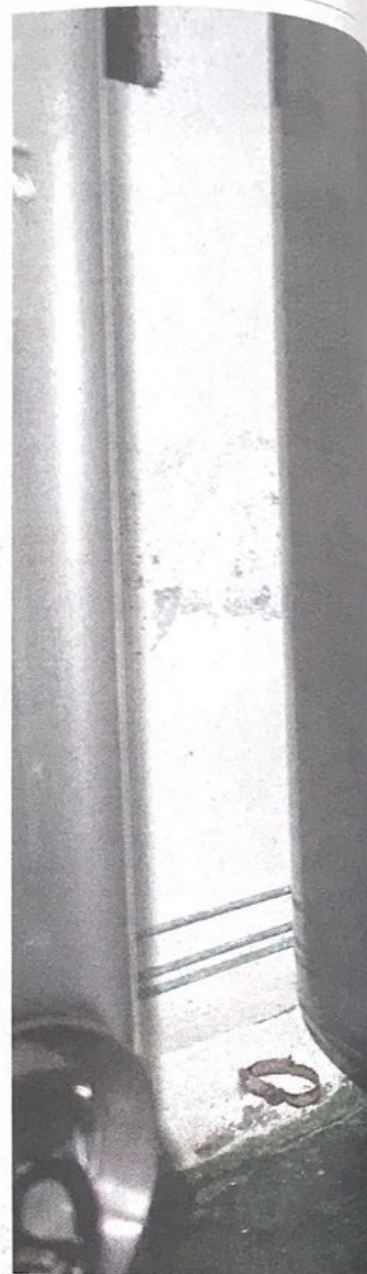
Nire ustez, normaltasun guztiarekin funtziona daiteke, txotx garaiari aparte

ere bai. Denboraldia hiruzpau hilabetera mugatzea ez dut logikoa ikusten, hiru edo lau hilabete bakarrik egitea. Urtean

zehar ere sagardotegiez disfrutatuta ahal da, sagardoaz eta menuaz. Nik nire esperientziak diot hori egiteko benetako aukerak daudela, urte guztiko egitasmo bat, nahiz eta erritmo berdinean ez egin. Guk horrela lan egiten dugu.

**Bizkaian gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara? Ohitura gero eta handiagoa da?**

Bai. Baina nik ez dut ikusten ohitura moduan bakarrik lotzea sagardotegia parrandarekin, sagardotegira kuadrillan autobusez joatea parranda egitera. Negozioaren parte bat da hori, baina niretzat ez da interesgarria, eta ez dut uste onuragarria denik. Nire ustez, urte guztian egiteko beste ohitura errealak,



interesgarriak dira sagardotegira joateko beste era batzuk: sagardoa benetan dastatzera joatea, benetan ikustea zer sagardo dagoen upeletan, eta menua dastatzera joatea familiarekin, bikotekidearekin edo banaka.

Bizkaian azken aukera horiek erreala dira. Sagardotegia turismoarekin lotzea ere oso erreala da. Jendeak sagardotegia benetan ikustea eskertzer dugu, bisita gidatu batean, sagardoteg batean zer egiten den eta zer ez den egiten azaltzea... Horrelako gauzak garrantzitsuak dira.



Jose Antonio Zamalloa,  
Uxarte sagardotegiko  
upel batetik sagardoa  
zerbitzatzen.

MARISOL RAMIREZ / ARGAZKI PRESS



## Bizkaian, bizkaiko sagardoa

**Bermatza**  
Laka-Erdi Sagardoa  
Juan Amallobieta Arriola  
Tel.: 94 613 91 78

**Lerama**  
Erdikoetxe Sagardoa  
Andoni Ojangueren Zorroza  
Tel.: 94 457 32 85

**Galika**  
Etxebarria Sagardoa  
Itxar Etxebarria  
Tel.: 94 674 20 10

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

**Galika**  
Malgarrazaga Sagardoa  
Maribel Abajo  
Tel.: 661 296 915

**Zornatza**  
Uxarte Sagardoa  
José Antonio Zamalloa  
Tel.: 94 630 88 15

**Gizaberraga**  
Laneko Koop  
Leartibal Sagardoa  
Tel.: 94 684 20 26

**Zornatza**  
Etxerriaga Sagardoa  
Unai Bilbao  
Tel.: 607 601 925



**bizkaiko  
sagardogileak**





Sagardoa dastatzen, Aramaioko Iturrieta sagardotegian. ARABAKO HITZA

## ARABAN ERE, SAGARDOTEGI GARAIAN

*Sagardoaren kultura zabaltzen ari da Araban. Azken urteetan, handitu egin da sagardoaren kontsumoa, eta gero eta jende gehiago joaten da sagardotegietara otordua egitera.*

**A**ramaioko Iturrieta sagardotegi egingo da Arabako txotx garaiari hasiera emateko ekitaldia, urtarrilaren 18an, Arabako Sagazale eta Sagardogileen Elkar-teak antolatua. Tradizioa da nagusi Iturrieta sagardotegian (*iturrietasa-gardotegia.blogspot.com*), eta bere sagastietan jasotako sagarrez eginiko sagardo ekologikoa eskaintzen dute.

Urtarrietik maiatzera zabalik izango dute txotx egiteko garaia, eta bezeroek

sagardoaz eta giro atseginaz gozatuko dute. Iturrieta sagardotegira autobu-sez joateko aukera dago. Gasteiztik, eta, erreserba egiteko, hauetako telefono zenbaki batera dei daiteke: 685-72 15 93 edo 945-44 53 85.

Bisita gidatuak urte osoan egin daitezke, alde zurretik deituta. Bisitariak barnetik ezagutuko du sagardotegia, sagastiak eta baserri ingurua ere bai, eta sagardotegian lana nola egiten den ikusi ahalko du, sagarra jasotzetik

zuku bihurtzera egiten den prozesua. Halaber, sagardoaren eta sagar zukua-ren ekoizpenari buruzko azalpenak eskainiko zaizkio, sagarraren ezaugarriak, sagarrondoak... eta, gainera, sagardoa eta sagar zukua dastatuko ditu, bertako txorizoz edota Idiazabalgo gaztaz lagunduta.

### Naturaren erdian

Askartzako Trebiñu sagardotegian ere ([www.trebinu.com](http://www.trebinu.com)) beren sagarrondoetako fruituekin egiten dute sagardoa. Duela hamabost urte inguru hasi ziren lehen sagarrondoak landatzen eta sagardoa egiten, eta Trebiñu markako sagardoaren ekoizpena gero eta handiagoa da, gaur egun dituzten 2.500 sagarrondo ingururi esker.

Sagardotegia naturaren erdian dago, toki zoragarri batean. Lagunekin edo familiarekin joateko eta egun eder bat igarotzeko ezin hobea, sagardo eta jaki bikainak dastatzeko, eta sagardotegi giroaz gozatzeko. Autobus zerbitzua eskaintzen dute. Erreserbak egiteko edo autobus zerbitzua erabiltzeko, te-



Kuartango sagardotegiak egiten duen sagardoa eta zukua. KUARTANGO SAGARDETEGIA

lefono zenbaki hauetako batera deitu behar da: 945-24 48 52, 657-73 65 99.

#### Interpretazio zentro bat

Zuhatzu Kuartango herrian dago Kuartango sagardotegia ([Kuartango-sagardotegia.com](http://Kuartango-sagardotegia.com)), garai batean aski ezagunaz bainuetxea zegoen tokian.

lazo urtarrilean, Arabako txotx sasoia zabaldu zen egunean zabaldu zituen ateak.

Urte osoan irekita dago, autobus zerbitzua ere eskaintzen du, eta hainbat menu prestatzen ditu: ohiko sagardotegi menua, beganoa, haurrentzako menua eta bezeroak aurretik

deituta eskatzen duena. Erreserbak egiteko edo autobus zerbitzua erabiltzeko, hauetako telefono zenbaki batera deitu behar da: 699-74 77 30 edo 945-36 26 83.

Sagardoaren interpretazio zentro bat eraikitzen ari dira Kuartango sagardotegian, museo txiki bat, sagardoa egiteko prozesua ezagutarazteko, dolarea erakusteko eta dastaketak egiteko, besteak beste.

#### Sagar aberastasuna

Arabian, sagardoa ekoizten ez ezik, sagardogileak eta sagarzaleak lan handia ari dira egiten tokiko sagar motak berreskuratzeke eta aztertzeke. Garai batean sagardo ugari ekoizten zen Araban, eta sagar aberastasun hori oraindik antzeman daiteke toki askotan.

Sagarrondoak aurkitzeko, sagarrak aztertzeke eta etorkizunerako mantentzeke ere lan handia ari da egiten Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkarteak.

Halaber, galtzeko zorian zeuden sagardotarako sagar mota ugari biltzen eta gordetzen ari dira Araban.

**TXOTX egin Arabako sagardotegietan!**

Autobus zerbitzua hiru sagardotegi hauetara

**TREBIÑU**  
sagardotegia



Arriaga / Trebiñu  
[www.trebinu.com](http://www.trebinu.com)  
t. 945 24 48 52 - 657 73 65 99

Iturrieta sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO  
☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93  
[iturrietasagardotegia.blogspot.com](http://iturrietasagardotegia.blogspot.com)



**Kuartango**  
SAGARDETEGIA

Zuhatzu-Kuartango 21  
t. 699 747 730 - 945 362 683



## NAFARROAKO SAGARDO NATURALA

*Sagardo naturala egiten duten zenbait sagardotegi daude Nafarroan. Txotx garaian sagardo eta jaki ederrak eta giro paregabea eskaintzen dute.*

**U**rtarrilaren 20tik maiatzaren lehenera arte zabalik egongo da txotx egiteko garaia Al-dazko Martitxonea sagardotegian. Upeletatik sagardo natural ederra das-tatu ahalizango da. Menuan, berriz, sagardotegiko ohiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak.

80-100 lagunek otordu bat modu onean egiteko tokia daukate jantokian, eta enpresako bazkariak, agurrak eta bestelako ospakizunak ere antolatzen dituzte. Erreserba egiteko, 948-60 46 07 telefono zenbakira deitu behar da.

Sagardoa botilan ere saltzen dute: «Urteko edozein garaitan, bai jatetxe, biltegi, saltoki edo partikularrei saltzen diegu 3 edo 12 botilako kaxetan». 60 litroko upeletan ere bai: «Upeltxoak alokatzen dira edozein jai edo ospakizunetara eramateko».

Lindurrenborda sagardotegia, berriz, Lesakan dago, herrigunetik oso hurbil, 300 bat metrora. Sagardo naturala ekoizten dute, eskuz, eta prozesu osoaz arduratzen dira: sagarra landatetik hasi eta sagardoa sagardotegian saltzen duten arte.

Ohiko sagardotegi menua zerbitza-

tzen dute: bakailao tortilla, bakailao zatiak piperrekin, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak. Erreserba egiteko, telefono zenbaki honetara deitu behar da: 948-637212.

Lekuberrin Toki Alai sagardotegia dago. Sagardoa egiten dute, eskuz, eta, upeletan txotxaren bidez emateaz gain, 3, 6 eta 12 botilako kaxetan ere saltzen dute. Otorduetan menu hauek eskaintzen dute: bakailao tortilla, txoria sagardotan, bakailaoa piper berdeekin, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak. Txotx sasoi urtarrilaren 16tik maiatzaren 31ra arte egingo dute ostiraletan afaltzeko, larunbatetan bazkaltzeko eta afaltzeko, eta igandetan eta jaiegunetan bazkaltzeko. Erreserba egiteko, hauetako telefono zenbaki batera dei daiteke: 647-44 46 78, 650-45 01 61 edo 948-50 40 57.



Giro ederra Lesakako  
Linddurrenborda  
sagardotegian.

JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

Behetxonea sagardotegia, berriz, Be-rueten dago, landetxe bateko beheko solairuan. Sagardoa egiten dute, eta ekoizpen prozesua bisita gidatuen bi- dez ezagutarazten dute. Txotx garaia urtarrilaren 19an zabalduko dute, eta



Txotx egiten Aldazko Martitxonea sagardotegian. JAGORA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

otorduetan menu hau dastatu ahal izango da: bakailao tortilla, txorizo sagardotan, entsalada, txuleta, arraina, gazta, irasagarra, intxaurrak eta etxeko postreak (Ultzamako mamia, natillak eta arroz esnea).

Txotx garaian erabiltzeko autobus zerbitzua eskaintzen du Behetxonea sagardotegiak. Autobusa Iruñetik ateratzen da. Sagardotegian otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita gidatu bat antolatzeko edota autobus zerbitzua erabiltzeko, 948-30 54 11 telefono zenbakira deitu behar da.

Lekarozko Larraldeak ere sagardo naturala egiten du, eskuz, eta sagardoa egiteko prozesu osoa arretaz zaintzen du. Nafarroan sagardoa ekoizten hasi zen lehen sagardotegia izan da. Toki eder batean dago, eta bisita gidatuak eskaintzen ditu. Sagardotegian erreserba egiteko edo bisita gidatu bat antolatzeko, 948-45 21 21 telefono zenbakira deitu behar da.

Deierrin, berriz, Lizarrako merinda-dean, Aldaiondo sagardotegia dago. Murugarren herrian, hain zuzen. Sagardo eta jaki bikainak dasta daitezke, eta giro atseginaz gozatu. Lagunekin eta familiarekin joateko toki ezin hobea da. Menuan eskaintzen dute bakailao tortilla, bakailaoa piperrekin, txuleta, Idiazabalgo gazta, irasagarra eta intxaurrak eta etxeko postreak. Erreserba egiteko, 948-55 32 18 telefono zenbakira deitu behar da.

Iruñean ere badago sagardotegi bat, Auzmendi. Arrotxapea auzoan, hain zuzen. Otordu bat giro alaian egin daiteke, eta, sagardotegi menuaz gain, eguneko menua, asteburuko menua eta jaki karta zabalda eskaintzen dute. Jabeak donostiarrek direnez, urtarrilaren 20an San Sebastian eguneko dandorradarekin zabalitzen dute urtero txotx garaia. Erreserba egiteko, 948-38 46 70 telefono zenbakira deitu behar da.

**KALITATE  
GUZTI  
GUZTIA**  
*daukagu  
zurretzat*

**MARTINDEGI 29**  
20120 HERNANI | GIPUZKOA  
943 555 851  
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus



Upeletik sagarinoa hartzen, Biriaturko Camino Berry sagarnotegi jatetxean. BOB EDME / ARGAZKI PRESS

## TRADIZIOAREN BIDETIK

*Lapurdin, Nafarroa Beherean eta Zuberoan jasotako sagarren bidez sagarinoa ederrak egiten dituzte. Zenbait sagarnotegi ere badaude, sagarinoa upeletik txotx eginez dastatzeko eta otordua egiteko.*

**A**zkaineko Txopinondo sagarnotegiak sagarinoa naturala egiten du usadioak erakutsi bezala. Sagarnotegi menua zerbitzatzear gain, bisita gidatuak antolatzen dituzte. Bisita gidatuetan sagarinoaren kultura ezagutarazten dute, sagarinoaren historiari buruzko dokumental bat ematen dute, eta Txopinondo sagarnotegiak ekoizten dituen produktuak eta Ipar Euskal Herriko beste hainbat produktu dastatzeko aukera ere eskaintzen dute.

Bisita gidatuak ez ezik, urtero beste hainbat jarduerak ere antolatzen dituz-

te: Txotx Berri edo sagarinoa berriaren eguna, Kukuaren Kupela festa udaberria iritsi dela ospatzeko, Battela marielen kantuen jaialdia ekainean, sagar biltzea abuztuaren amaieran edo irailaren hasieran, eta Urtezahar festa abenduaren 31n. Halaber, Azkaineko festetan, abuztuaren 8an Azkaineko otordua ematen dituzte, eta animazioak antolatu, eta urriaren 8an Azkaineko bertan izan zen Pastore Lore ekitaldian sagarinoa dastatzeko ere egin zuten.

Sagarnotegian bertan, denda bat daukate, eta urte osoan zabalik egoten da. Dendan, sagarinoa saltzen dute osta-

tuentzat eta elkarreentzat, 75 zentilitroko botiletan eta 20 litroko eta 30 litroko upeletan, eta baita sagarraren bidez ekoiztiriko beste hainbat produktu ere.

Sagarnotegian otordua bat egin nahi izanez gero edo bisita gidatu bat antolatu, 559-54 62 34 telefono zenbakira deitu behar da.

Biriaturko Camino Berry, berriaz, sagarnotegi jatetxea da. Urtero egiten dute sagarinoa, euren sagastitik bildutako sagarraren bidez. Apirilaren amaierara arte, upeletik izaten dute sagarinoa, eta, gero, botilatutakoa ematen dute, urte gutzian izaten baitute

irekia jatetxea. Sagarnoa etxekoa izateaz gain, jakiak ere gertutik ekartzen dituzte, inguruko herrietatik.

Camino Berry sagarnotegi jatetxean otordu bat egiteko erreserba egiteko, 559-20 66 25 telefono zenbakira deitu behar da.

Urruñako Beltzenia sagarnotegiak ere sagarnoa egiten du, beren sagar-rondoetako sagarraren bidez, eta sagar zuku pasteurizatua ere bai. Lande-

**Eztigar kooperatiba Ipar Euskal Herri osoko laborariekin aritzen da**

txea ere bada, eta igerileku bat ere badu; beraz, toki paregabea da lagunekin edota familiariekin ohiko sagarnotegi otordu bat egiteko edo egun batzuk igarotzeko. Erreserba egiteko, 559-47 85 76 telefono zenbakira deitu behar da.

### Tokiko sagarraren alde lan egiten

Donaixtiko Sagartzea elkarteak Ipar Euskal Herriko tokiko sagarraren alde aritzen da lanean. Hogei urtean baino gehiagoan egindako lanari esker, 60 sagar inguru zerrendatu ditu. Sagar-rondoak landatzen eta sagar motak identifikatzen dihardu, eta ikastaroak ere antolatzen ditu.

Sagartzea elkarteak Eztigar kooperatiba sortu zuen 1996an. Geroztik, sagarnoa, sagar zukua eta beste zenbait produktu ekoizten ditu Eztigar kooperatibak, eta, horretarako, sagarrarekin lan egiten duten Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako laborariekin aritzen da.

Eztigar kooperatibarekin harremanetan jarri nahi izanez gero, 559-37 87 12 telefono zenbakira deitu behar da.



Botilak kaxetara biltzen Eztigar kooperatiban. GAIKZA IROZ / LE JOURNAL.



Txopinondo sagarnoa botilatzen. TXOPINONDO



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

**AULIA** SAGARDOTEGIA  
LEGORRETA



Sagardotegiko  
menua  
**28€**

Sagardoa  
txotxetik

Hainbat sagardotegietako  
sagardoak dastatzeko aukera

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



# GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN EGUNA

Gipuzkoako sagardogileak  
topa egiten,  
Sagardo Egunean.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEENA

*Gipuzkoako 34 sagardogile bildu ziren Donostiako Sagardo Egunean, eta, urtero moduan, lagun ugari ikasatu zituzten haien sagardoak.*

**G**uztira, 8.000 botila ireki ziren eta edan zituzten Konstituzio plazara inguratu ziren 5.000 pertsona inguruk Donostiako Sagardo Egunean, irailaren 2an. Gipuzkoako 34 sagardogilek eraman zuten sagardo hori guztia.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatutako ekitaldia, Donostiako Udalaren eta Donostia Kultura erakundearen laguntzarekin, arrakasta handiarekin, Konstituzio plaza gainezka egon baitzen. Gipuzkoako sagardogileek egindako sagardoak dastatu ahal izan ziren, Euskal Sagardoasor-marka-

koak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak bereziak, horien artean. Eta hara bildutakoek egileekin hitz egiteko parada izan zuten, beren sagardoei, sagarrei eta sagardoa egiteko prozesuari buruz.

Halaber, sagarra jo, zanpatu eta muztioa dastatzeko aukera ere izan zen Konstituzio plazan bertan. Jendeak, muztioa nola egiten den ikusi, eta 2017ko uztako lehen muztioa dastatzeko aukera izan zuten. Horrela, sagardogintzak atzean duen lan eta kultura guztia ezagutarazi zuen Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak kontsumi-

tzaileei nahiz etxeko txikienei muztioa dastatzera emanez.

Azkenik, Donostiako Sagardo Egunean, omenaldia egin zioten Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak Joxe Miguel Bereziartuari, sagardogintzari eskainitako bizitza eta lanagatik.

## Erreserbak, klik batean

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak web bidez sagardotegietan erreserbak egiteko aukera eskaintzen du [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus) helbidean. Txotx garaian zein urte osoan sagardotegian lekua hartzeko aukera eskaintzen du, eta baita sagardoaren mundua ezagutzeko bisita gidatu, esperientzia eta ekintza turistikokoak ezagutu, erreserbak egiteko eta erosketak egiteko ere. Horrez gain, urte osoko agenda eta erabiltzaileen ztat interesekoa izan daitekeen informazioa aurki daiteke helbide horretan.

**BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA**

**EGYZKITZA**  
TOLARE SAGARDOTEGIA

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

**R. ZABALA**  
Sagardotegia

Astelehenetik larunbatera, gabez irekita. Ostiralean, larunbatean eta igandeetan, eguerdian zabalik (enkaraguz).

Txotx deuboraldian bakarrik

**GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDITAN**

Garagartza baserria  
Tel.: 943-69 07 74  
20150 ADUNA (Gipuzkoa)  
[www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)



# Euskal Herrian txotx

## Iturrieta

Aramalo



Tel.: 945-44 53 85  
[www.iturrietasagardotegia.blogspot.com](http://www.iturrietasagardotegia.blogspot.com)  
 Arraga auzoa, z/g

## Uxarte

Zornotza



Tel.: 94-630 88 15  
[www.uxarte.com](http://www.uxarte.com)  
 Montorra, 6

## Olagi

Altzaga



Tel.: 943-88 77 26  
[olagi.altzaga@gmail.com](mailto:olagi.altzaga@gmail.com)  
 Urrutibera baserria

## Kuartango

Kuartango



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

## R. Zabala

Aduna



Tel.: 943-69 07 74  
[www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)  
[info@rzabala.com](mailto:info@rzabala.com)  
 Garagartza baserria

## Urbirtarte

Ataun



Tel.: 943-18 01 19  
 Ergolena auzoa

## Trebiñu

Trebiñu



Tel.: 945-24 48 52  
[kmarkinez@outlook.com](mailto:kmarkinez@outlook.com)  
 Azkartza - Trebiñu

## Satxota

Aia



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

## Gurutzeta

Astigarraga



Tel.: 943-55 22 42  
[www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)  
[gurutzeta@gurutzeta.com](mailto:gurutzeta@gurutzeta.com)  
 Oialume bidea, 63

**Larrarte**  
Astigarraga



Tel.: 943-55 56 47 / 679-12 38 92  
Muñagorri Enea

**Zapiain**  
Astigarraga



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

**Larre-Gain**  
Hernani



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

**Lizeaga**  
Astigarraga



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

**Akarregi**  
Hernani



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

**Otsua-Enea**  
Hernani



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

**Oialume Zar**  
Astigarraga



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

**Itxas-Buru**  
Hernani



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

**Zelaia**  
Hernani



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

**AKARREGI**  
Sagardotegia



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

**Itxas-Buru**  
Sagardotegia

Urtarrilaren 20an IREKITZEN DUGU

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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



**Begiristain**  
Ikaztegieta



Tel.: 943-65 28 37 / 607-36 57 43  
begiristainsagardotegia@gmail.com  
Iturriotz baserria

**Tximista**  
Ordizia



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

**Isastegi**  
Tolosa



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

**Aulia**  
Legorreta



Aulia baserria, 14  
Guadalupe auzoa  
943-80 60 66

**Eguzkitza**  
tolare-sagardotegia  
Tolosa



Tel.: 943-67 26 13  
Usabal auzoa - Amaro

**Oianume**  
Urnieta



Tel.: 943-55 66 83  
www.oianume.com  
oianume@oianume.com  
Ergolen auzoa, 18. Urnieta.



**Asteazken zehar ERE eguerdian zabalik**  
Ilgande gauean eta astelehenean itxita

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

*Sagardo  
botila  
urte osoan  
salgai*



**LARRE-GAIN**  
Tolare-Sagardotegia

☎ 943-55 58 46 • 616-28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI



**ISASTEGI**  
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa  
20400 Tolosa (Gipuzkoa)  
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32  
isastegi@isastegi.com  
www.isastegi.com



**Setien**  
Urnieta



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

**Oiharte**  
Zerain



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

**Saizar**  
Usurbil



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

**Ameztigain**  
Zarautz



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



Beltchu	0033 559 37 87 12	Donaixti Ibarre	Nafarroa Beherea	Altueta	943-55 15 02	Hernani	Gipuzkoa
Bordathio	0033 559 49 18 22	Jaxu	Nafarroa Beherea	Elorralbi	943-33 69 90	Hernani	Gipuzkoa
Laka Erdi	94-613 91 78 / 608-67 32 08	Berriatua	Bizkala	Iparragirre	943-55 03 28	Hernani	Gipuzkoa
Etxebarría	94-674 20 10	Gatika	Bizkala	Rufino	943-55 27 39	Hernani	Gipuzkoa
Isasi	94-625 10 69	Gernika	Bizkala	Ola	943-62 31 30	Irun	Gipuzkoa
Laneko	94-684 22 11	Gizaburuaga	Bizkala	Otegi	943-36 50 29	Lasarte-Oria	Gipuzkoa
Erdikoetxe	94-457 32 85	Lezama	Bizkala	Aduriz	943-49 43 53	Oiartzun	Gipuzkoa
Axpe	94-616 82 85 / 655-73 46 25	Markina Xemein	Bizkala	Balelo	943-49 13 40	Oiartzun	Gipuzkoa
Sebastianeko	94-684 26 42	Mendexa	Bizkala	Ordo Zelai	943-49 16 86	Oiartzun	Gipuzkoa
Kandi	94-625 80 40	Muxika	Bizkala	Etxe Zuri	943-88 20 49	Olaberria	Gipuzkoa
Zalbide	943-65 21 76	Abaltzisketa	Gipuzkoa	Usabal	943-67 43 16 / 656-41 53 48	Tolosa	Gipuzkoa
Izeta	943-13 16 93	Aia	Gipuzkoa	Altuna	943-55 49 17 / 650-26 69 25	Urnieta	Gipuzkoa
Mizpiradi	943-59 39 54	Andoain	Gipuzkoa	Elutxeta	943-55 69 81	Urnieta	Gipuzkoa
Sarasola	943-69 02 83 / 639-77 84 20	Asteasu	Gipuzkoa	Eula	943-55 27 44	Urnieta	Gipuzkoa
Alorrenea	943-33 69 99	Astigarraga	Gipuzkoa	Arratzain	943-36 66 63 / 606-34 07 47	Usurbil	Gipuzkoa
Artola	943-55 72 96	Astigarraga	Gipuzkoa	Urdalra	943-37 26 91 / 630-77 73 46	Usurbil	Gipuzkoa
Astarbe	943-55 15 27	Astigarraga	Gipuzkoa	Aialde Berri	943-36 50 31	Usurbil	Gipuzkoa
Bereziartua	943-55 57 98	Astigarraga	Gipuzkoa	Arizia	943-10 04 89	Zarautz	Gipuzkoa
Etxeberría	943-55 56 97 / 670-53 35 42	Astigarraga	Gipuzkoa	Txopinondo	0033 559 54 62 34	Azkaine	Lapurdi
Irigolen Herrero	943-55 03 33	Astigarraga	Gipuzkoa	La Cidrerle	0033 559 20 66 25	Biriartu	Lapurdi
Oiarbide	943-55 31 99	Astigarraga	Gipuzkoa	Martintxonea	948-60 46 07	Aldatz	Nafarroa
Urbíarte	943-18 01 19	Ataun	Gipuzkoa	Behetxonea	948-50 31 36	Berute	Nafarroa
Añota	943-81 20 92	Azpeltia	Gipuzkoa	Laralde	948-45 21 21	Lekaroz	Nafarroa
Barkalztegi	943-45 13 04	Donostia	Gipuzkoa	Toki Alai	948-50 40 05	Lekunberri	Nafarroa
Calonge	943-21 32 51	Donostia	Gipuzkoa	Lindurren Borda	948-63 72 12	Lesaka	Nafarroa
Egлізуze	943-52 39 05 / 696-72 72 98	Errenteria	Gipuzkoa	Aldalondo	948-55 32 18	Murugarren	Nafarroa
Alberro	943-55 00 19	Hernani	Gipuzkoa				

# EDARI OSASUNGARRIA

*Neurrian edanez gero sagardoak osasunerako onurak dituela erakusten duten hainbat ikerketa zientifiko egin dira azken urteotan.*

**S**agardoa neurrian edaten bada, gozamenerako edaria da, eta, gainera, onuragarria osasunarentzat. Azken batean, dastatzerakoan edari gozoa baino gehiago baita sagardoa.

Euskal Herriko Unibertsitatean egindako ikerketa batek erakutsi du sagardoa osasunerako onuragarria izan daitekeela. Ikertzaileek sagardoaren konposizio polifenolikoa eta gaitasun antioxidatzailea aztertu zuten, eta,

ikerlanak dioenez, sagardoaren gaitasun antioxidatzailea laranja zukuaren antzekoa da.

Euskal Herriko Unibertsitateko Kimika Aplikatua Saileko Andoni Zuriarrain, Juan Zuriarrain, Ana I. Puertas, Maria Teresa Dueñas, Miren Ostra eta Iñaki Berregi irakasleek egin zuten ikerketa hori, eta *Journal of The Science of Food and Agriculture* aldizkarian argitaratu zuten 2015eko abenduan.

## Kolesterola eta glukosa maila kontrolatzeko egokia

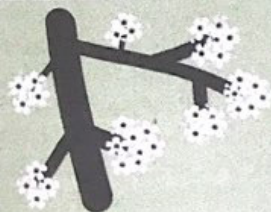
Sagardoaren dohainak ere azpimarratu dituzte azken urteotan Espainiako Estatuko zenbait unibertsitateetan egindako ikerlanetan. Esaterako, Oviedoko Unibertsitateak, Madrilgo Montepincipe Ospitale Unibertsitateak eta Asturiasko Nekazaritzako Elikagaien Ikerketa eta Garapenerako Zerbitzu Erregionala (Serida) erakundeak 2017an egindako ikerketa batek ondorioztatu du

sagardoa ezin hobea dela kolesterola eta glukosa maila kontrolatzeko; eragingarria dela oxidazioaren, hanturen eta minbiziaren aurka; eta, aldi berean, lagungarria dela gaixotasun kardiobaskularren aurka eta azido urikoa erregulatzeko.

Txotx egitean, beraz, zapora onenaz dastatzeko aukera izateaz gain, norberaren osasunaren alde ere egin daiteke, sagardoa bere neurrian edanez gero, noski.



Sagardo botila batzuk, sagar saski baten ondoan. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS



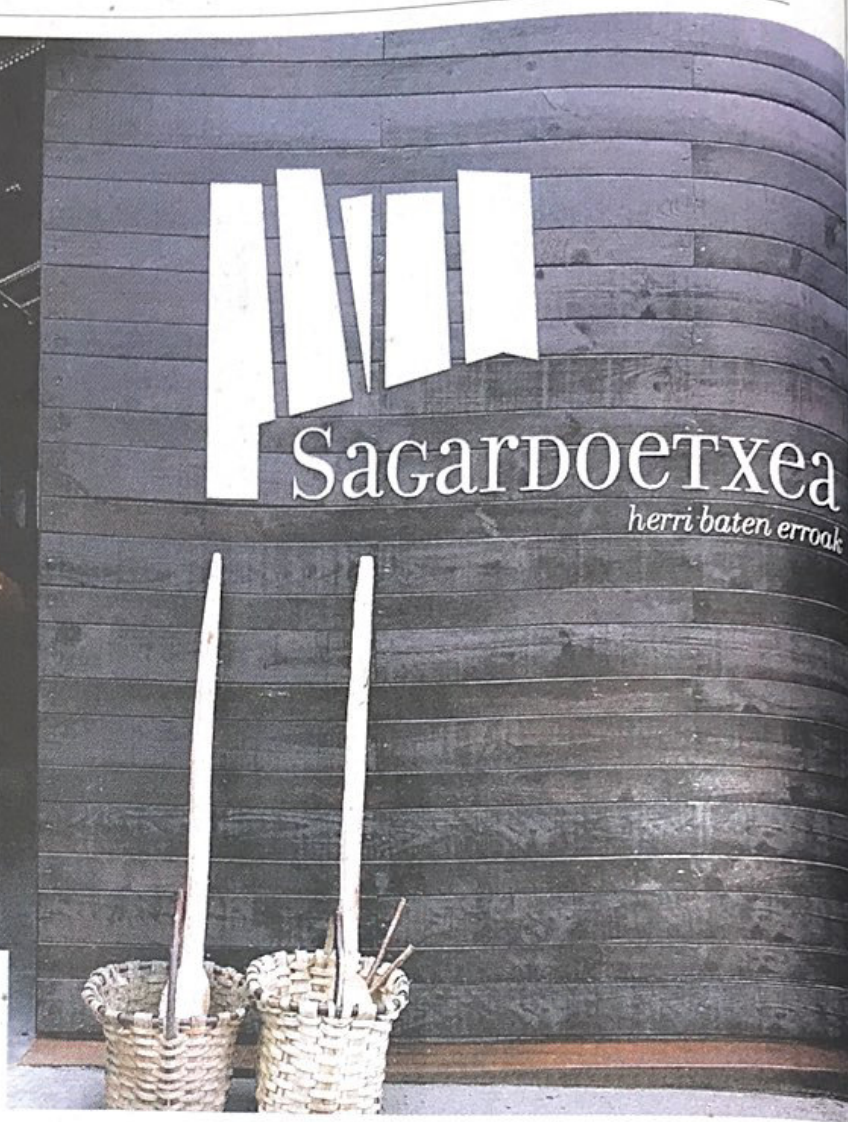
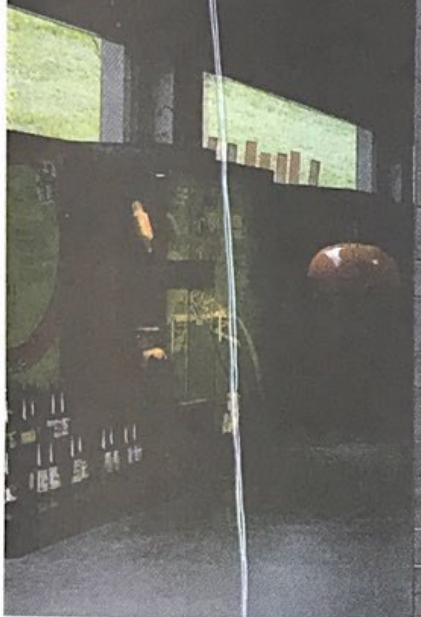
## 6. SAGASTIAK LORETAN OSPAKIZUNA '18



SAGARRONDOEN LORALDIAREN  
GORAZARRE EKIMENA USURBILEN



Sagardoetxea Museoan  
sagardoari buruzko  
historia ezagutzeko  
informazio ugari dago.  
SAGARDOAREN LURRALDEA



## MILAKA URTEKO EDARIA

*Diotenez, sagarrak  
Asia erdialdean du  
jatorria, egungo  
Kazakhstanen.  
Europara  
historiaurrean sartuz  
joan zen: neolito garaiko  
sagar haziak eta  
erretako hondarrak  
topatu izan dituzte.  
Arrastoek diote  
antzinako kulturek ere  
gozatu zutela  
sagardoaz.*

**H**istorian atzera egin ahala da-  
tuak bilatzea zailagoa bada  
ere, badira sagarrei eta sagra-  
rrondoei buruzko hainbat aipamen do-  
kumentatu Euskal Herrian eta mun-  
duko beste hainbat herritan.

Persiarrek, txinatarrek eta greziarrek  
sagarrondoak landatzen zituzten, eta,  
fruta jateko ohiturarik ez zenean ere,  
hainbat herrik lortu zuten sagardoaren  
antzeko edariak egitea. Esaterako, he-  
brearrek *shekar* delakoa edaten zuten,  
eta greziarrek, *sikera*. Hala ere, sagra-  
doaren sorburuak geroagokoa izan be-  
har du, garai hartako sagarrek ez bai-  
tzuten nahikoa azukre hartzitutako  
edari bat ekoizteko.

Tradizio luzeko beste kultura batzuk  
badiren arren, euskaldunek sagardo-  
rekin duten lotura antzinakoa da. Ho-  
rregatik, bada bere jatorria euskal Eus-

kal Herrian kokatzen duenik ere. Agi-  
rietan bilatuz gero, erromatarren eta  
greziarren idatzietara jo behar da leku-  
kotza bila. K.a. I. mendean Estrabonge-  
ografo greziarrak jaso zuen euskal lu-  
rretan *phitarra* zelakoa edaten zutela,  
hau da, sagar zatiak eta ezta uretan ira-  
kinda lortutako edaria.

Badira hori zalantzan jartzen dute-  
nak, ordea. Batzuek asturiarrez ari di-  
rela diote, eta beste batzuek aipua bera  
ukatzen dute, idatzietan erabilitako  
*zythos* hitzak ardoa ez beste edariak  
biltzen zituelako; bereziki, garagardoa.

Aldiz, euskal sagarrondoaren berri X.  
mendearen lehen erdiko abesti batek  
ematen du. Horrela dio, Don Lope Ortiz  
el Vizcainori iseka eginez: «sagarretan  
aberatsagoa da, gari edo ardotan bai-  
no». Ezagutzen den idatzizko lehen ai-  
pamena, Sagardoetxea Museoan do-



kumentatua dagoen moduan, 1014ko apirilaren 17an Nafarroako Antso III.a erregeak Leireko monasterioari egindako lur batzuen dohaintzari buruzkoa da, non sagarrondoak eta sagardogintza aipatzen dituen.

Bestalde, Gipuzkoari buruzko lehen testua 1342koa da. Bertan azaltzen denez, Alfontso XI.a erregeak babestu egiten du arrasatearren eskubidea ardo eta sagardoa saltzeko.

### Nilo ibaiertzean

Euskal Herrtik kanpo, badira K.a. 1300. urtearen bueltan Nilo ibaiertzean hazten ziren sagarrondoan aztarnak, nahiz eta ez dagoen zantzurik fruta sagardoa egiteko baliatzen zutelá adierazten duenik. Hala ere, ez litzateke erokeria izango, egiptoarrak izan baitziren garagardoa egiten lehenetako-

naiz SEKHAR présent dans la bible se re à tous les vins qui ne proviennent pas isan. Les vocables grec SIKERA et latin RV ont le même sens. ne partout on emploie le terme de vin me pour désigner la boisson ée tirée de ce fruit.



Los romanos, según algunos con fines medicinales y según otros con fines más mundanos, tomaban VINUM EXMALSIS o vino de la marzana. Al generalizarse el uso del latín vulgar en el norte de la Península Ibérica, la "sicera" evoluciona hacia SIZRA y, finalmente se consolida el término actual SIDRA.

Los romanos, basaban le VINUM EXMALSIS au vin de pommé, à des fins médicales selon certains auteurs, ou à des fins plus mondaines selon d'autres. Au moment de la généralisation de la langue romane au nord de la Péninsule Ibérique, la "sicera" se transforme en SIZRA et, finalement, en SIDRA à l'époque moderne.

Sagardoari buruzko aspaldiko idatzizko aipamen bat. SAGARDOAREN LURRALDEA

ak; beraz, bazekiten edari alkoholdu-nak fermentatzen.

Asturiarra da sagardoa egiteko ohitura duen beste kultura bat. Estrabon geografo greziarrak edo Plinio naturalista erromatarrak jasotakoaren arabera, erromatarren inbasioaren aurretik jada ekoizten zuten sagardoa, ardo urritasuna zela kausa. Gainera, esploratzaileek usadio hori arku atlantikoko biztanleek kultura zeltarekin zuten harremanari lotu zuten, zeinak sagarrari esanahi magikoa ematen dion.

### Karlomagnoaren inperioan

IV. mendean, burgundiarren germaniar tribuak Rodano ibarra inbaditu zuenean, sagarrak landatzera behartu zituzten frankoak. Mende batzuk geroago, Karlomagnoaren erregealdian (768-814), egun sagardotzat daukaguna agertu zen frankoen inperioan, Pirinioen iparraldetik egungo Frantziako estatuak eta Alemaniak hartzen dituzten lurretaraino. Sagastiei egindako ehunka erreferentzia daude garai hartako lege agerietan. Diotenez, Karlomagno *promatium* izena eman zion sagardoari; eta borobiletan landatu beharrean, sagarrondoak ilaretan landatzea sustatu zuen.

Karlomagnoaren inperioaren parte izandako Normandian, sagardoa izan zen industria nagusia hainbat mendetan. Frogatuta dago X. mendetik sagarrondoak landatzen zirela; sagardoa, berriz, Wace izeneko kronistaren testu batean agertzen da, 1130 eta 1140 urte inguruan. *Calvados* Normandiako

sagar brandy modukoari dagokionez, Giller de Goubervillek 1553an idatzitako egunerokoan ageri da lehenengoz.

Normandoek sagarrak Britainiara eramane zituztela esan ohi bada ere, kronika saxoiek diote lehenago bazela sagardoa edo sagar alkohola izeneko edari bat, eztiarekin gozotua. Hori bai, luxuzkoa zen, eta aberatsek bakarrik edan zezaketen. 1066an normandiarrarekin batera beren sagarra ere iritsi zen, gozoagoa, eta bertakoarekin nahastuta *costard* aldaera sortu zuten. XII. mendetik aurrera maiz erabili zen sagardotarako, eta ohikoa zen frogatzen Shakespearek *costard* hitza erabili izana bere lanetan, *burua* edo *garuna* adierazteko.

Europar zabaldu ostean, sagarrak ozeanoa zeharkatu zuen. Amerikaren kolonizatzaileekin batera. Edozein klimatan erraz hazten delako eramane zuten, eta sagardotarako erabili, noski. Sainte-Croix uhartean 1604-1605ean sagardoa izoztu izanaren erreferentzia dago, nahiz eta ez zen bertan egina. Quebec hirian, berriz, esaten da Samuel de Champlaine sagarrak eramane zituela 1608an, baina ez dago idatzizko frogarik. Idatzizko lehen aipamena 1633-1634koa da. Bertan, jesuiten arteko komunikazio batean, Le Jeun apaizak dio sagarrondoak dauzkala landatuta.

Sagardoetxea Museoan informazio ugari aurki daiteke sagardoaren historia ezagutzeko ([www.sagardoaren-lurraldea.eus/eu/sagardoetxea/museoa](http://www.sagardoaren-lurraldea.eus/eu/sagardoetxea/museoa)).



Sagarrak biltzeko makina. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

## PROIEKTU BERRITZAILEAK

*Sagardoaren ekoizpena etengabe berritzen ari da. Sagarrak biltzeko makina eta upelak monitorizatzeko egitasmo bat aurkeztu dituzte azken hilabeteetan.*

**S**agarrak biltzeko makina etorkizunerako bide bat da. 2017an 7 sagardogilek beren 18 lursailetan ibili dute makina hori euren sagar bilketarako. Guztira, 40 hektarea bil ditzaizake makinak. Proiektu pilotu arrakastatsua izan da, eta datorren urteari begira lan zehatza utzi du: sagastiak egokitzea makinak errazago ibiltzeko.

Sagarrak biltzeko makina irailean aurkeztu zuten Adunako Aburuza sagardotegiko sagastian. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Belarmendi enpresak elkarlanean martxan jarri dute proiektu pilotua. Mendiko nekazaritzaren arloan, makineria zerbitzuak eskaintzen dituen enpresa da Belarmendi.

Sagar biltzea eskuz egiten da hain handi batean, baina geroz eta zailtasun handiagoak daude sagarrak biltzeko jendea aurkitzeko, eta hilabete edo hilabete eta erdian Gipuzkoako sagardo sagar guztia bildu ahal izateko. Horri guztiari aurre egiteko jarri dute martxan sagar biltzeko makinaren proiektuak.

Hain zuzen, 2017ko uzta oparoan bildu diren sagar batzuk makina horrek bilduak izan dira.

Sagardogintzan, ikerketak beste arlo batzuetan ere egiten ari dira. Azken urteetan, azterketa ugari egin dira sagarren inguruan eta sagar mota desberdinek ematen dituzten sagardoaren inguruan, eta bide horretan jarraituko da 2018an eta hurrengo urteetan ere.

### Innokupela sistema

Hazi fundazioak eta Esafek (Euskal Sagardogileen Federazioa) lankidetzan eginiko proiektu bat da Innokupela. Sagardotegietako upategiak monitorizatzeko sistema teknologiko berriak ezartzea da bere helburua. Produktuaren trazabilitatearen inguruko kanpo berme bat izango litzake, bere egiaztagirako.

Innokupela proiektuak sistema teknologiko berriak aztertzen ari da, sagardoaren upelen arteko mugimenduak monitorizatzeko. Horretarako, merkatuan dauden gailu ezberdinak

bilatzen, aukeratzen eta aztertzen ari dira.

Gaur egun, upelen betetzea eta sagardoaren nahastearen erregistroak eskuz idatzi edo informatikoki gordeta egiten dira, eta upelaren ahokadura irekiaz bermatzen da prozesu hori ondo egin dela. Innokupelak berriz, upelak denboran zehar dituen nibel ezberdinak aztertzen ditu, beste datu batzuen artean. Neurketa horiek aurretiaz zehaztutako denbora bitarteetan egiten dira. Jasotako informazioa biltegi plataformara batera bidaltzen da, eman diren aldaketak zeintzuk izan diren eta noiz izan diren jakiteko.

Orain arte probatutako neurketa sistemek ultrasoinuak eta uhin elektromagnetikoak erabiltzen dituzte. Aterako informazioa, sagardotegiko langileek jasotako trazabilitate erregistroarekin alderatzen da. Horrela, upeletan ematen diren nibel aldaketak noiz eman diren identifikatu daiteke, eta informazio hori zuzenean webgune batean dagoen plataforman batean biltzen da.



Euskal Herriko 3. Txapelketa Herrikoiko sari banaketa. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

## SAGARDO TXAPELKETAK

*Euskal Herriko 3. Sagardo Txapelketa Herrikoiko eta Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako 16. Sagardo Lehiaketako irabazleak Gaztañaga eta Altzueta sagardotegiak izan dira, hurrenez hurren.*

**G**uztira, Euskal Herriko 41 sagardotegitako sagardok hartu zuten parte Euskal Herriko III. Sagardo Txapelketa Herrikoian. Final handia irailaren 30ean izan zen Azpeitiko Berdura plazan, eta, aurretik, 4 finalurreko egin ziren Ordizian, Andoainen, Zarautzen eta Oiartzunen, irailean.

Andoingo Gaztañaga sagardotegia izan zen irabazlea, eta Adunako Aburuza eta Astigarragako Irigoien-Herrero sagardotegiak gelditu ziren bigarren eta hirugarren, hurrenez hurren.

210 pertsonak osatu zuten herri epaimahaia, eta afari bikainak eta giro paregabeak lagunduta bete zuten beren zerregina. Euskal Herriko Sagardo Txapelketa Herrikoia Herritarren neurria egindako txapelketa da, eta 2017ko aldian Euskal Herriko 41 Sagardotegitako sagardo dastatu eta puntuatu ziren afaltzera inguratu diren guztien artean. Epaimahaikide gisa herritarrek parte hartu zuten txapel-

ketan, sagardoaz gozatzea baita baldintza bakarra.

Afaltzera eseri, eta ateratzen zituzten sagardoak dastatu, eta nork bere gustu eta iritziaren arabera nahi zuen puntuazioa eman zion, bostetik hamarre-

ra. Beraz, epaile izatea, afaltzera eseri eta sagardoak dastatzea zen, lagunarteko giroan. Bidenabar, aukera ematen zuen herritar ugariren iritzia jakiteko, eta hori oso interesgarria da sagardogileentzat.

Jendea afaltzen hasi orduko, hasi ziren sagardoa mahaia ateratzen, eta jendeak sorta bakoitzari puntuak ematen zizkion. Inork ez zuen jakin zein sagardotegitako sagardoak dastatu zuen sari banaketaren garairira arte.

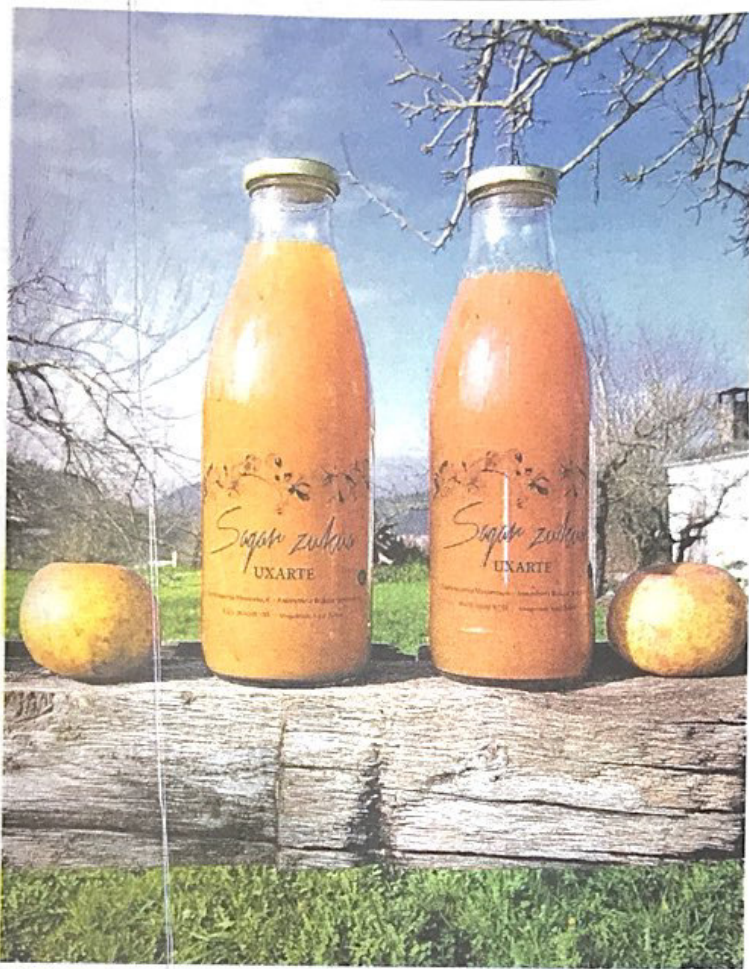
Finalean dastatu ahal izan zen menua euskal produktuetan oinarritu zegoen, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak nahiz Basatxerri eta Lurlan elkarteek duten elkarlanerako proiektua dela eta.

Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatutako 16. Sagardo Lehiaketa, berriz, Hernaniko Altzueta sagardotegiak irabazi zuen. Adunako Aburuza sagardotegia bigarren postuan geratu zen, eta Asteasuko Sarasola sagardotegia, berriz, hirugarren. Donostian izan zen ekit aldia, ekainaren 3an, eta Fraisoroko dasta-paneleko kideek erabaki zuten zein den 2017ko Gipuzkoako sagardorik onena.

Gipuzkoako 18 udalerritako 29 sagardotegik eman zuten izena Gipuzkoako 16. Sagardo Lehiaketan parte hartzeko.



Gipuzkoako 16. Sagardo Lehiaketako sari banaketa. TOLOSALDEKO ATARIA



Uxarte sagardotegiak egiten duen sagar zukua. ARGAZKI PRESS

## SAGAR EDARI UGARI

*Sagardoaz gain, sagarraren bidez egindako edari ugari ekoizten dituzte sagardotegiek: muztioa edo zukua, izotzezko sagardoa, aparduna, edari destilatatuak eta beste hainbat.*

**J**akina da sagardo naturala dela euskal sagardotegietako edari nagusia. Sagardotegi gutxitan edan daiteke edari hori ez den beste ezer. Aukera dirudien baino zabalagoa da, ordea. Joxe Mari Alberro Sagardoaren Lurraldeko zuzendariak azaldu duenez, «eskaintza geroz eta handiagoa da». Sagardo naturalaz gain beste zaporetako sagardoak dastatu nahi dituztenengan pentsatutako merkatu-rako aukera berriak dira. Sagarraren bidez ekoiztiriko beste edari mota batzuk, bakoitzak bere ezaugarriak dituztenak. Izan ere, sagarretik eratorritako produktu berriak ez dira soilik nazioarteko ekoizleen eskaintzen artean topatzen, euskal sagardotegiak ere hasi baitira edari berriak ekoizten. Hauék dira, besteak beste, Euskal Herriko sagardotegiek eta sagarrarekin lan egiten duten zenbait elkartek sagardoaz gain sagarraren bidez ekoizten dituzten edarietako batzuk:

### Muhtioa

Prentsatutako sagar zuku pasteurizatua da, alkoholik gabea. Txopinondo sagardotegiak Sagariztia, Txopito eta Txopito a l'hibiscus markako muhtioak ekoizten ditu, Eztigar kooperatibak Sagar Jus Bixi eta Eztigar Sagar Jusa, Sagardoetxea Museoak Gozo-Gozo, Petritegi sagardotegiak Sagar-Lore eta Zelaia sagardotegiak Zelaia Muhtioa.

Halaber, Uxarte, Iparragirre, Oiharte, Ola, Izeta, Beltzenia eta Kuartango sagardotegiek, Laneko kooperatibak zein Sagastia elkarteak sagar zukua ere egiten dute.

### Edari destilatatuak

Sagardoaren destilazioz edo mazera-zioz ekoiztitako produktuak dira. Txo-



“Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko”

petritegi.eus



pinondo sagardotegiak Patxaka (sagar basatien mazerazioa anisean), Manzi-  
na (sagar zuku eta aromekin destilatu-  
tako sagarnoa) eta Berrogei (sagarno  
destilatua) egiten ditu.

Zapiain sagardotegiak, berriz, Sagar-  
doz Gozoa (sagardo destilatua maze-  
ratu den hautatutako sagarra), Sagar-  
doz Txuria (sagardo destilatua) eta Sa-  
gardo Añejo (3 urtez haritzeko  
barrikan egondako sagardo destila-  
tua). Saizar sagardotegiak, azkenik,  
Sagardo Señorío de Belmonte marka-  
ko edaria egiten du, zenbait urtetan ha-  
ritzeko barrikan egondako sagardo  
destilatua.

### Izotzeko sagardoa

Sagar berantiarrak prentsatuta, izoz-  
tutako sagarrak prentsatuta edo izoz-  
tutako sagar muztioarekin egindako  
edaria. Azukre asko duenez, hartzidu-  
ra bere kabuz gelditzen da legamiak  
hiltzen dituen alkohol maila altua lor-  
tuz.

Zapiain sagardotegiak Bizi-Goxo  
markakoa merkaturatzen du, Borda-  
tto upategiak Mokofin 2016 markakoa

eta Oiharte sagardotegiak Oiharte izo-  
tzeko sagardoa.

### Zaporetako sagardoak

Sagardo hauek egiteko prozesuan, sa-  
garraz gain, beste fruta batzuk, zukuak  
edo espezieak eranstean dira: besteak  
beste, udarea, masustak, intsusa, jen-  
gibrea eta lupulua. Txopinondo sagar-  
dotegiak Kalipoko Peche du vigné, Ka-  
lipoko Citron eta Sagarmahats marka-  
koak egiten ditu.

Udardoa, berriz, udarearekin erabat  
egina da. Araeta sagardotegiak ekoiz-  
ten du Araetako Udardoa markarekin.



### Sagardo aparduna

Sagardo naturaletik abiatu, eta botila-  
ko bigarren hartzidura bidez edo Char-  
mat-Granvas metodoaren bidez egin-  
dako sagardo apardunak dira. Cava,  
xanpaina edo Alemaniako Sket ardo  
apardunen antzeko sagardoak izaten  
dira.

Astarbe sagardotegiak Byhur eta By-  
hur 24 egiten ditu, Petritegi sagardote-  
giak Petritegi aparduna, Bordatto upa-  
tegiak Basandare 2016 eta Basajaun  
2016, Eztigar kooperatibak Sagar go-  
xoa eta Bikaina 2014, eta Oiharte sagar-  
dotegiak Ama Oiharte.

### Sagardo alemana

Apfelwein edo sagardo alemana Ale-  
mania edo Austria bezalako herrialde-  
etako sagardoa da. Nagusiki, sagar ga-  
rratzekin egindakoak. Sagardo leho-  
rarak dira, garraztasun maila onarekin  
edo ardo zuriaren tankerakoak.

Zapiain sagardotegiak Beirazko sa-  
gardo marka duena ekoizten du, Ur-  
bitarte sagardotegiak Jentilen lurra eta  
Bordatto upategiak Oreka 2016 eta  
Txalaparta 2016.

**Oiharte**  
SAGARDOTEGIA

Harremanetarako telefonoak:  
943-50 10 13 - 686-29 91 58  
www.oiharte.com

ZERAIN

**UXARTE**  
SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela  
Sagardoa urte osoan txotx eran

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

**URBITARTE**  
sagardotegia

Txotxa jada zabalik!!!

Urte osoan irekita • Afariak egunero (asteazkenetan ez) •  
Bazkariak larunbat eta igandetan

Ergolena auzoa • ATAUEN  
943-18 01 19 • urbitartesagardotegia@gmail.com  
www.urbiartesagardotegia.com



## CIDER CYCLING, ESPERIENTZIA ATSEGINA

*Sagardoaren Lurraldeak tokiko historia eta tradizioa zabaltzeko prestatutako egitasmo eskaintza zabaldu du. Cider Cycling jarduera berriak, esaterako, sagasti artean bizikleta elektrikoan txangoa egiteko aukera ematen dio bisitariari.*

**S**agardoaren Lurraldeak urteak daramatza sagardoaren eta sagardotegien mundua hiritarrei tei bertatik bertara eta sakon ezagutzeko sagardoa nola egiten den; baita sagardoaren lurraldearen beraren izaera eta historia ere.

Sagardoaren Lurraldea elkarrearen helburu nagusietako bat sagardoaren turismoa publiko berriei hedatzea da, ez bakarrik Euskal Herrikoari, baizik

atzerriko bisitariari ere. Horregatik, aurtun bere eskaintza zabaldu du jarduera berri bat gehituz: Cider Cycling.

### Sagasti artean

Bizikleta elektrikoan egindako txangoa da, partaideei aukera ematen diena sagardotegi zaharrak non zeuden ezagutu, sagasti artean paseatu eta txotx egitearen erritu tradizionalaren sekretuak ezagutzeko Astigarragako

Sagardoetxea Euskal Sagardoaren Museon.

Lau orduko iraupenena du txangoak. Bidean parte hartzaileek zortzi geldialdi egingo dituzte. Geldialdietan, gidak azaldutako argibideen eta bitxikerien bidez, bisitariak sagardoa egin ohi zuten Santiagomendiko (Astigarraga) baserrien historiari buruzko sekretu askoren berri izango du, baita sagardoaren kulturaren ingurukoak ere. Euskaraz, gaztelaniaz, frantsesez edo ingelesez egin daiteke ekimena, eta, betiere, beharrezkoa da aurrez erreserba egitea.

Txangoa Sagardoetxean hasi eta amaitzen da. Santiagomendi barrera joango dira, Donostiako Badiarantz dauden paisaia naturalez, mendiez eta



Bizikleta elektrikoarekin egiten den txango ederra da Cider Cycling jarduera.

SAGARDOAREN LURRALDEA

sagastiez gozatzeko aukera emanez, eta ondoren, museoko bisita egingo dute, sagardoa dastatuz pintxo batzuekin.

Cider Cycling jarduera urte osoan zehar egiteko aukera dago, asteko edozein egunetan, astelehenetan izan ezik. Irteera 10:00etan da.

### Jarduera ugari

Halaber, Cider Cycling esperentziaz gain, Sagardoaren Lurraldeak bestelako jarduerak ere eskaintzen ditu, bisitari bakoitzak bere neurrira bizi dezan sagardoaren kultura.

Horiei guztiei buruzko argibideak eta informazio guztia [www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus) helbidean aurki daiteke.

## JARDUERAK

**Museoa eta sagardotegia:** Sagardoetxea museoa osatzen duten sagastiaren eta museo gunearen bisita eta sagardo dastatzea. Ondoren, ikasitakoa praktikan jartzeko aukera sagardotegi batean. Denbora gehiago dutenek asteburu gastronomikoa aukera dezakete.

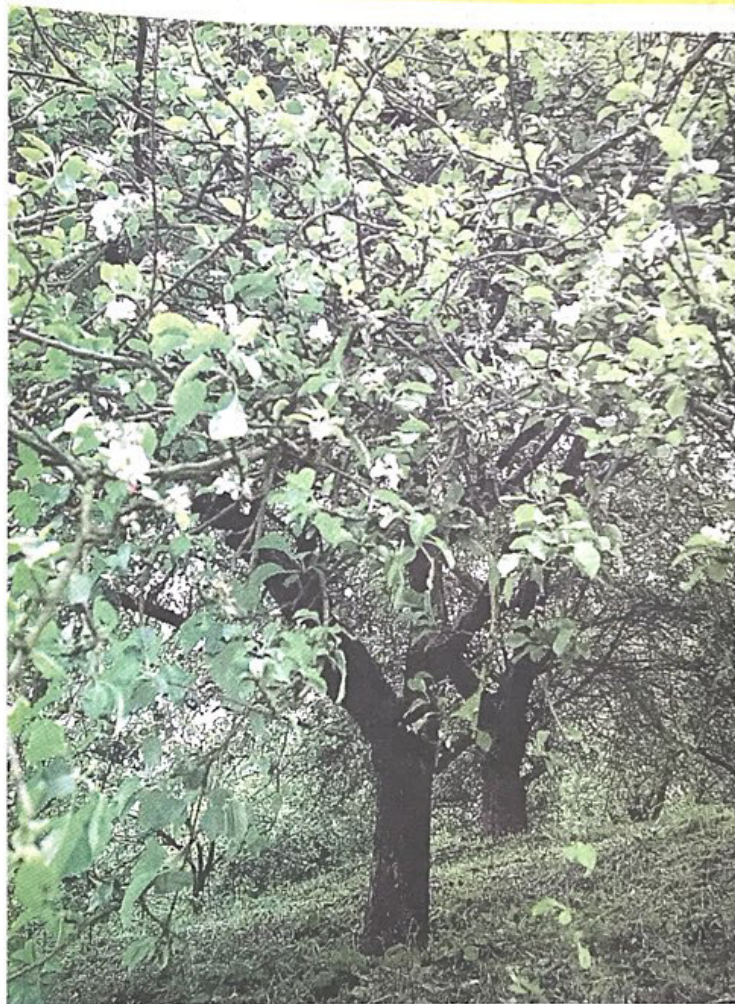
**Sagardoa eta itsasoa. Bidaia harrigarria:** Sagardoak itsasorekin duen harremana ulertzeko, Sagardoetxea ezagutu eta sagardotegi tradizional batean otordua egiteaz gain, itsasontzi batean bidaiatu eta kostaldeari edo itsas tradizioari buruzko museo bat bisitatuko du bisitariak, Albaola edo Aquariuma.

**Xendazaletasuna eta ibilaldiak:** Santiagomendiko paisaia

naturalaz oinez gozatzeko aukera, tokiko baserrien historia, biztanleen bizimodua eta Gipuzkoako Donejakue bidearen puntu esanguratsuenak ezagutzuz.

**Sagardoaren herrietara bisitak:** Astigarraga, Hernani eta Usurbilgo tourrak. Gainera, aukera dago erremontisten azalean jartzeko Galarretako frontoian, tren berdean Hernaniko kaleetan barrena joatekoa edo Usurbilgo *Harria Hitz* ibilbideaz gozatzekoa *app* baten laguntzaz.

**Sagardoa eta gazta. Egiatzko zapoaren uztartzea:** Bi produktu tradizional hauek hobeto ezagutzeko, Sagardoetxea eta Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa edo gaztandegi batera bisita lotzen ditu.



Sagarrondoan ondoan egiten da txangoa. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS



Sagardo Forum jardunaldiak Hernaniko Orona Ideo berrikuntza gunean egin dira, azaroan. SAGARDOAREN LURRALDEA

## MUNDU OSOKO ADITUAK SAGARDO FORUMEAN

*Sagardoaren ekoizpena, komertzializazioa, sustapena, kultura eta turismo arloetan diharduten mundu osoko aditu ugarik parte hartu dute 2. Sagardo Forum jardunaldietan.*

**A**zaroaren 23an eta 24an egin dira jardunaldiak Hernaniko Orona Ideo berrikuntza guneko instalazioetan, Sagardoaren Lurraldea elkarteak antolatuta.

Mundu osoko sagardo eskualde garrantzitsuenetatik etorritako 21 hizlari hainbat gairen inguruko beren ikuspegiak azaldu zituzten. Jardunaldien lehen dabisiko eguneko gai nagusiak

lehen sektorea, sagarraren laborantza eta sagardoaren ekoizpena izan ziren, eta Aitor Etxeandia (Sagarlan, Euskal Herria), Franz & Magdalena Egger (Floribunda, Italia) eta Daniel Exner (Finca Gallinal, Asturias) adituek sagasti mota ezberdinetan ahalik eta etekin gehiena lortzeko gakoak azaldu zituzten. Antxon Mendia (Fruitel, Euskal Herria) izan zen moderatzailea.

Jatorri izena duten sagardo batzuk dastatzeko tartea ere izan zen Unai Agirre (Euskal Sagardoa jatorri izena), Christian Bosshard (Normandia jatorri izena) eta Mark Gleonec-en (Breitania jatorri izena) eskutik. Ignacio Ruiz de Alegria (Iragest) eta Iñigo Fernandez (Sagardo Mahaia) sektoreak Euskal Herria izan duen bilakaeraren gainean mintzatu ziren, eta sagardoaren gaurko eta biharko erronken inguruan ere bai, eta Mike Nield (Erresuma Batua) eta Brian Rutzen (Ameriketako Estatu Batuak) adituek Ingalaterrako eta Chicagoko sagardoaren merkatuak ezagutarazi zituzten. Domingo Merino (Fraisoro Laborategia) izan zen moderatzailea.

Bigarren eguneko gai nagusia Euskal Herriko nahiz Asturiasko sagardoaren turismoa eta esperientzia gastronomikoak izan zen. Iker Urzelaik (Basquetour) Euskal Herriko turismo gastronomikoarengakoak azaldu eta *gastromapa* aurkeztu zuen, eta Maite Cruzadok (Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo



Zuzendaria) San Sebastian Region atarriak sagardotegien sustapenerako martxan jarritako Txotx proiektuaren nondik norakoak jakinarazi zituen Cider Truck ibiltaria egitasmoak egindako ibilbidea azalduz.

### Euskal sagardotegien ibilbidearen aurkezpena

Joxe Mari Alberro Sagardoaren Lurraldeko zuzendaria #ciderlovers merkaturari esker sagardoaren sektorea bizitzeari den igoera eta Sagardoaren Norakoen Nazioarteko Sarea aurkeztu zituen, eta Amaia Zubeldiak (Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte) euskal sagardotegien ibilbidea eta Petrítegi, Oiharte eta Iparragirre sagardotegiak aurkeztu zituen.

Halaber, Asturiasko sagardoaren turismoa eta Castañon sagardotegiaren turismo eskaintzak ezagutzeko tartea ere izan zen Begoña Medio (Bmedio turismo aholkularitza) eta Marta Garcia-ren (Castañon sagardotegia) hitzaldiei esker. Jardunaldia amaitzeko mahai-

inguru interesgarri bat egin zen Amaia Lopez de Heredia (Akimu, Euskal Herria), Rainer Brusis (Innova Management, Bartzelona) eta Iker Urzelai bezalako enoturismoko profesionalen eskutik.

### Nazioarteko Sagardo Lehiaketa

Sagardoaren Lurraldeak, Asturiasko Guerrilla Imports elkarteak eta Fraisoroko ingurumen laborategiak antolatuta, azaroaren 25ean lehen Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Lehiaketa egin zen. Mundu osoko 35 dastatzaile ospetsuk –sommelierrak, enologoak, sukaldariak, kazetariak eta blogger gastronomikoak haien artean– 170 sagardo dastatu zituzten, 9 kategoriatan sailkatuta: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturiarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingelesa, gaur egungo sagardoa, Premium sagardo apartuna, *apfelwein* sagardoa, zaporetako sagardoa, eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Lehiaketan herri hauetan ekoiztiriko sagardoak dastatu ziren: Euskal Herria, Espainia, Errusia, Suitza, Alemania, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Australia, Suedia, Portugal, Herbehereak, Polonia eta Ameriketako Estatu Batuak.

Orotara 147 domina banatu ziren (urrezko 24 domina, zilarrezko 55 domina eta brontzeko 67 domina). Lehiaketan parte-hartu zuten Euskal Herriko sagardotegiak 37 domina irabazi zituzten 5 kategoriatan: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, Premium sagardo apartuna, *apfelwein* sagardoa, zaporetako sagardoa, eta udardoa eta izotzezko sagardoa.

Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa kategorian, Astigarragako Zapiain sagardotegiak ohorezko txapela eta urrezko domina irabazi zituen, eta Sarasola sagardotegiari ere urrezko domina eman zioten. Zilarrezko domina, berriz, Begiristain, Aburuza, Izeta, Zelaia (bi domina), Zapiain, Araeta, Zabala eta Isastegi sagardotegiei; eta brontzeko domina Gurutzeta, Gaztañaga, Bereziartua, Gartziategi (bi domina), Alorrenea, Irigoien Herrero, Petrítegi, Rufino, Isastegi, Altzueta (bi

domina), Begiristain eta Oiharte sagardotegiak.

Premium sagardo apartuna kategorian Astarbe sagardotegiak bi zilarrezko domina jaso zituen By Hur eta By Hur 24 produktuengatik eta Bordatto sagardotegiak bi brontzeko domina Basajaun 2016 eta Basa ndere 2016 produktuengatik.

*Apfelwein* sagardoa kategorian brontzeko domina eman zieten Zapiain sagardotegiari Beirizko Sagardoa produktuagatik eta Bordatto sagardotegiari Oreka 2016 produktuagatik. Zaporetako sagardoa eta udardoa kategorian, Araeta sagardotegiak zilarrezko domina bat jaso zuen Araeta Udardoa produktuagatik eta Txopinondo sagardotegiak brontzeko bi domina Kalipoko Citron eta Kali-

poko Peche de Vigne produktuengatik. Izotzezko sagardoa kategorian zilarrezko domina bat irabazi zuen Bordatto sagardotegiak Mokofin 2016 produktuagatik, eta brontzeko domina bana Zapiain sagardotegiak Bizi Gozo produktuagatik eta Oiharte sagardotegiak izotzezko

sagardoa produktuagatik.

Halaber, aipagarriak dira kanpoko sagardogile hauek lortu zituzten sariak: lehiaketako produktu berezienarentzako *Best of show* saria Alemaniako Weidmann & Groh Gbr ekoizlearentzat *apfelwein* sagardoa kategoriako *Boskop* produktuagatik, Gaur egungo sagardoa kategoriako ohorezko txapela Angry Orchard ekoizlearentzat (Ameriketako Estatu Batuak) *Understood In Motion 01* produktuagatik, eta kategoriatatik kanpoko ohorezko saria Sidra Panizales ekoizlearentzat (Asturias) *Sidra Aperitivo Viesk* produktuagatik.

Azken batean, Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Euskal Herria mundu osoko sagardoaren norakoen barruan kokatzeko eta euskal sagardoa nazioartean ezagutarazteko eta sustatzeko balio izan du. Era berean, munduan ekoizten diren sagardo motak eta beren ezaugarriak ezagutzeko aukera ahalbidetu die Euskal Herriko sagardotegiei, etorkizuneko erronkak definitzeko balia deza keten informazioa bereganatu.

**Euskal Herrian ekoizten den sagardoa nazioartean ezagutarazi eta sustatu da 2. Sagardo Forum jardunaldien bidez**

## MUNIDUKO SAGARDO IBILBIDEAK

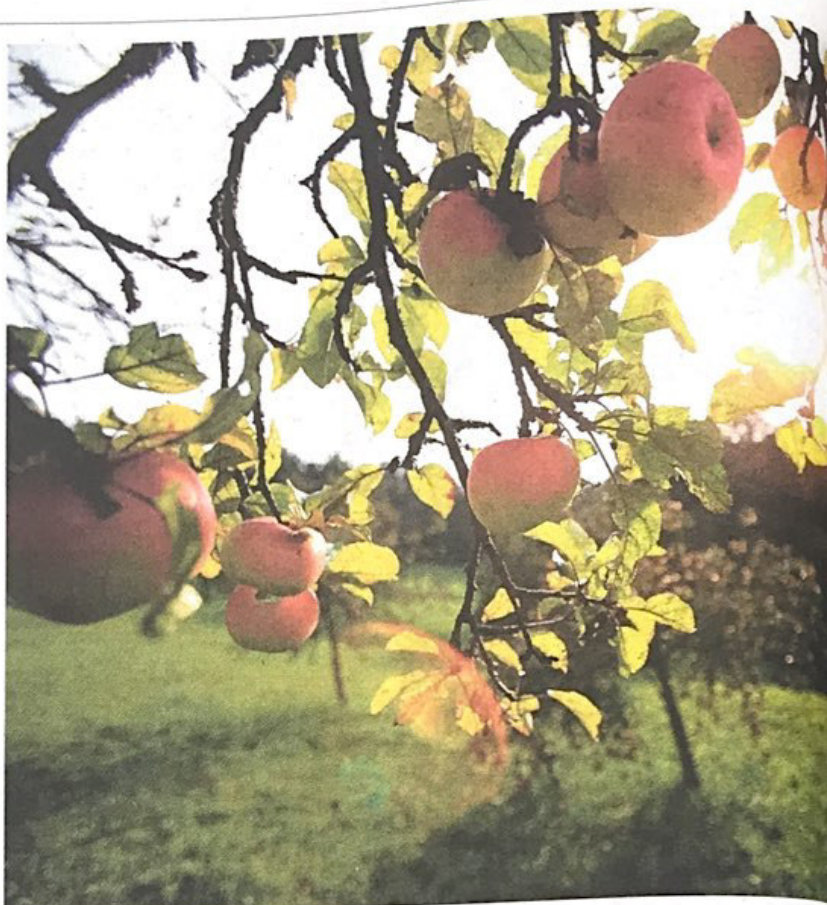
*Mundu osoko sagardoari lotutako helmuga turistikoaren berri ematen duen mapa osatu du Sagardoaren Lurraldeak.*

**S**agardoaren Lurraldeak Euskal Herria munduko sagardo turismoaren mapan kokatu nahi du. Xede horri jarraituta, 2017an hainbat lan egin ditu, besteak beste, nazioarteko hedabideetan eta sareetan komunikazioa indartzea eta atzerriko publikoari begirako esperientziak sortzea. Dena den, gauzatutako jardueren nabarmenena izan da azaro amaieran Orona Ideori (Hernani) egindako Sagardo Forum nazioarteko topaketa, eta haren barruan egindako Nazioarteko Sagardo Txa pelketa antolatzea.

Bi norabideko helburua da hori, ordea. Hemen goaren berri kanpoan ematez gain, Sagardoaren Lurraldeak Euskal Herrian zabaldu nahi baitu gainerako herrialdeetako sagardoaren kultura eta turismo esperientzien eskaintza. Izan ere, sagardoaren kontsumoa ez ezik, haren inguruko turismoa ere nabarmen indartzen ari da azken urteotan mundu osoan.

Guztiak batean biltzeko asmoz, Joxe Mari Alberro Sagardoaren Lurraldeko zuzendariak Sagardo Forum jardunaldietan aurkeztu zuen nazioarteko sagardo turismoaren mapa. Hamaika tokitako sagardo helmugak bildu dituzte, baina nolabaiteko azpiegitura turistikoa garatu dutenak ardatz hartuta.

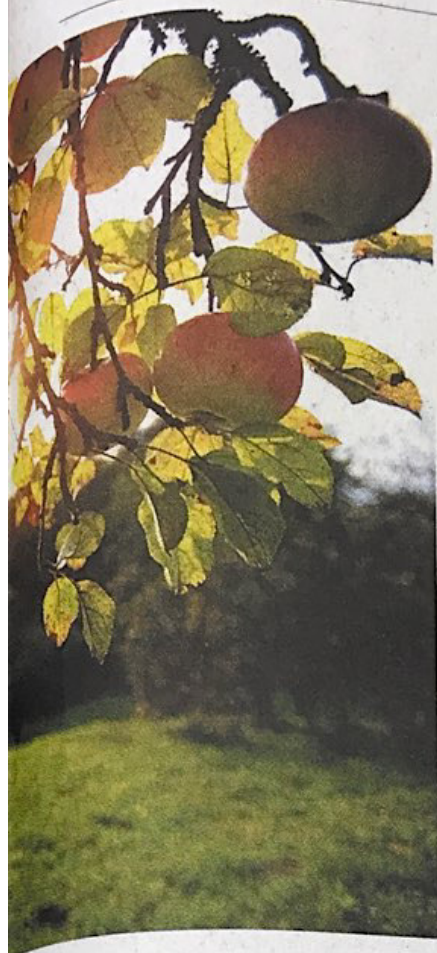
Lan ilko horri eutsiz, 2018. urterako helburu berri bat zehaztu dute: sagardo turismoaren inguruko nazioarteko sare bat osatzea. Dagoeneko eman dira hastapeneko pausoak, lehen kontaktuak eta bilerak eginez; eta datozen hilabeteetan bide horretan lanean jarraituko dute.



Austriako Apfelstrasse ibilbidean ikus daitekeen paisaia bat. APFELSTRASSE



AEBetako San Luis Obispo Cider Tour bidean dagoen ostatu bat. SAN LUIS OBISPO CIDER TOUR



Australiako Swan Valley Cider Trail ibilbideko irudi bat. SWAN VALLEY CIDER TRAIL



Bretainiako Cornouaille ibilbidean dagoen seinale bat. ROUTE DU CIDRE CORNOUAILLE

## MAPAN JASOTAKO HELMUGAK

### Ameriketako Estatu Batuak:

Ameriketako Estatu Batuetan sagardoaren zortzi ibilbide daude, ekialdean eta mendebaldean. Horien artean ezagunena, North East Cider Trail da, Apalatxeen bideari jarraituz osatutakoa; Mainerik Virginiara doa, hamahiru estatutan barrena. Badira beste ibilbide batzuk, hala nola George Cider Country And Trail, Hudson Valley Cider Route eta San Luis Obispo Cider Tour. Horiez gain, sagardogintza tradizio handia dago Indiana, Minnesota eta Michigan estatuetan. Horregatik, bertako Midwest Cider Trail eta Great Lakes Cider & Perry Association elkarteak ibilbide turistiko bat prestatzen ari dira.

**Britainia Handia:** Britainia Handian, berriz, bost dira nabarmendutako gunek. Horien artean ezagunenak dira Somerset eta Herefordshire. Lehenengoan, intereseko 16 gune zehaztuak dituzte tokiko sagar eta sagardo barrietate ugarien berri izateko. Bigarrenean, berriz, bizikleta txangoak egin daitezke landa eremuko ekoizleak ezagutzeko. Gainerakoak, Waveney Valley Cider Trail, Leicester Cider Trail eta Berkshire Cider Trail ibilbideak dira.

**Australia:** Hainbat helmuga dituen beste herrialde bat da. Lau dira, eta esanguratsuen Tasmanian Cider Trail da. Sagarraren uhartea delakoan, sagardoak duen loraldiari esker, modu tradizionalan edo berritzailean egindako sagardo dasta daiteke iparraldeko eta hegoaldeko sagasti eremuetan. Beste helmugak Riverina, Yarra Valley eta Swan Valley dira.

**Austria:** Austrian bi dira ibilbideak: bata udare murtioari lotua, eta bestea, sagardoari. Mostviertel da Europa osoan madari gehien landatzen dituen eskualdea. Haag hiriko murtioaren museotik Amstettera doan bidean, murtioan berezitatutako 29 taberna eta murtiorako udarea landatzen duten 24 nekazaritza ustiategi dau-

de. Bestalde, Apfelstrasse 25 bat kilometroko ibilbidea da, Puch sagarren herritik irtenda. Fruta freskoa, sagardo, murtioa, brandyak eta sagarraren bestelako produktuak ikusiko ditu bisitariak.

**Asturias:** Sagardoarekin lotura estua du Asturiasek. La Comarca de la Sidra ibilbidea sagardo komunean duten Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariiegu eta Villaviciosa udalek osatzen dute. Itsasotik mendira doan gunea, berriz, erakargarri turistikoak beteta dago. Halaber, aipagarria da Cabralesko gaztaren eta sagardoaren ibilbidea, etnografia eta gastronomia batzen dituen.

**Alemania:** The Viez Road nabarmentzen da. 150 kilometro dira Wallerfangemetik Konzera Saar-Mosel-Gaun zonako sagastietan barrena.

**Norvegia:** Ulvik Apple and Cider Route ibilbidea dago, Lekve-Syse-Hakastad ardatzean daude no hiru sagardogile eta esperientzia bilduz.

**Normandia:** La rute du Cidre dago. Pays d'Auge eskualdearen bihotzean, tokiko sagarra, sagardo eta calvados brandyaren inguruko 40 kilometroko bidea da.

**Bretainia:** Cornouaille jatorri izen babestua duen sagardoaren inguruan doa la Route du Cidre du Cornouaille ibilbidea.

**Argentina:** Argentinako Ruta de la Sidra Patagonica herrialdean fruta gehien ekoizten duen eskualdean kokatzen da. Ekoizleak ezagutu eta sagardotegiez gozatzeko aukera ematen du.

**Quebec:** La Monteregie sagardo ibilbidean, sagardoaren ekoizpenaren aniztasuna ezagutu eta izotzezko sagardo dasta daiteke.

**Euskal Herria:** Euskal Herrian Sagardoaren Lurraldea elkarteak urteak daramatza sagardoaren kultura zabaltzen eta sagardoaren inguruko esperientzia turistikoak sustatzen, berau lantzen duten lurri lotuta. Bestalde, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak Sagardo Route sagardotegien ibilbidea eskaintzen du.



Sagardo Apuruaren inaugurazioa, abenduaren 6an, Donostian. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

## SAGARDOTEGIEN IBILBIDEA

*Euskal Herriko zazpi lurraldeetako 59 sagardotegi bere barnean hartzeaz gain, sagardoaren inguruko esperientzia, ekitaldi eta eskaintza multzo bat biltzen du Sagardoa Route egitasmoak. Euskal jatorrira itzultzea eskaintzen du.*

**B**adira urte batzuk sagardo sektorea, produktuan berrikuntzak egiteaz gain, sagardoaren kultura sustatzen eta sektore turistikoan ere lanean ari dela. Euskal Herriko sagardogileen elkarten asmoa da ezagutaraztea sagarra eta sagastia, sagardotegia, txotxerritua eta baserria, «eta, hala, gure produktuari, gure ohiturei, historiari eta kulturari bere balioa ematea», Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen arduradunek azaldu dutenez.

Izan ere, sagardoa izan da hainbat mendetan Euskal Herriko produktu bakarra eta dolare-baserriak, milaka litro egiteko sortutako enpresa txikiak ziren, euskaldunen kontsumorako eta baita euskal marinelek baleontzietan nahiz garraioetan kanpora eramateko ere.

Hala, Sagardoa Route egitasmoak euskal jatorrira itzultzea eskaintzen du, sustraiak ezagutzea, sagardoa ardatz nagusitzat hartuta. «Sagardotegien etorkizuna lantzen duen proiektua da, sagardotegien, sagardoaren kulturaren baitako ekintzen eta inguruko eragile eta baliabideekin batera aurrera eramandako proiektua». Sagardoaren inguruko esperientzia, ekitaldi eta eskaintza multzo bat biltzen du, eta bere barnean hartzen ditu Euskal Herriko zazpi lurraldeetako 59 sagardotegi. [www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus) helbidean aurki daiteke informazio hori guztia.

### Sagardo Apurua

Urteko ekitaldi aipagarrien artean dago abenduan Donostian antolatzen

den Sagardo Apurua. «Bide horretan, gure egitasmo kutuna da Sagardo Apurua, bere barnean hartzen dituelako gure balio guztiak: sagardoaren presentzia, elkarlana inguruko eragile guztiekin eta tradizio modernoa».

Sagardo Apurua garai bateko baserri-sagardotegi baten berreraikuntza da. «Baserri honi bizitza ematen diogu hainbat eta hainbat ekintzaren bidez: herri kirolak, koktel lehiaketak, inguruko ostalarien arteko pintxo lehiaketak, dastatzeak, *maridajeak*, bazkari *maridatuak*, erromeriak, eta abar».

Hain zuzen ere, Arabako, Bizkaiko, Gipuzkoako, Nafarroako eta Ipar Euskal Herriko sagardogileen elkarteetako ordezkariak Sagardoa Route proiektua aurkeztu zuten Sagardo Apuruaren

# GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA  
SAGARDO NATURELEAN

Egunero irekia,  
eguerdi eta gauetan.  
Igandetan 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](mailto:gurutzeta@gurutzeta.com)  
[www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)



**OIANUME SAGARDOTEGIA**

Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83  
[oianume@oianume.com](mailto:oianume@oianume.com) • [www.oianume.com](http://www.oianume.com)

**SAGARDOTEGIA:**

**Urtarrilak 8tik aurrera irekita**

**Bestelako zerbitzuak:**

Ostatua

Oiandisk dantzalekua

Aparkaleku zabala

Txikientzako txokoa...

**50 pertsonatik gorako enkarguetan 26 € + bez-a bakoitzeko.**  
**Larunbat eguerdiak izan ezik**



Betiko Sagardoa



Sagar gazi eta gozoko  
aurreneko zuku tantak  
jaitsi dira.

**TXOTX 2018 Zabalik!**

**SAIZAR**

Sagardotegia

ABANGOARDIA  
& TRADIZIOA