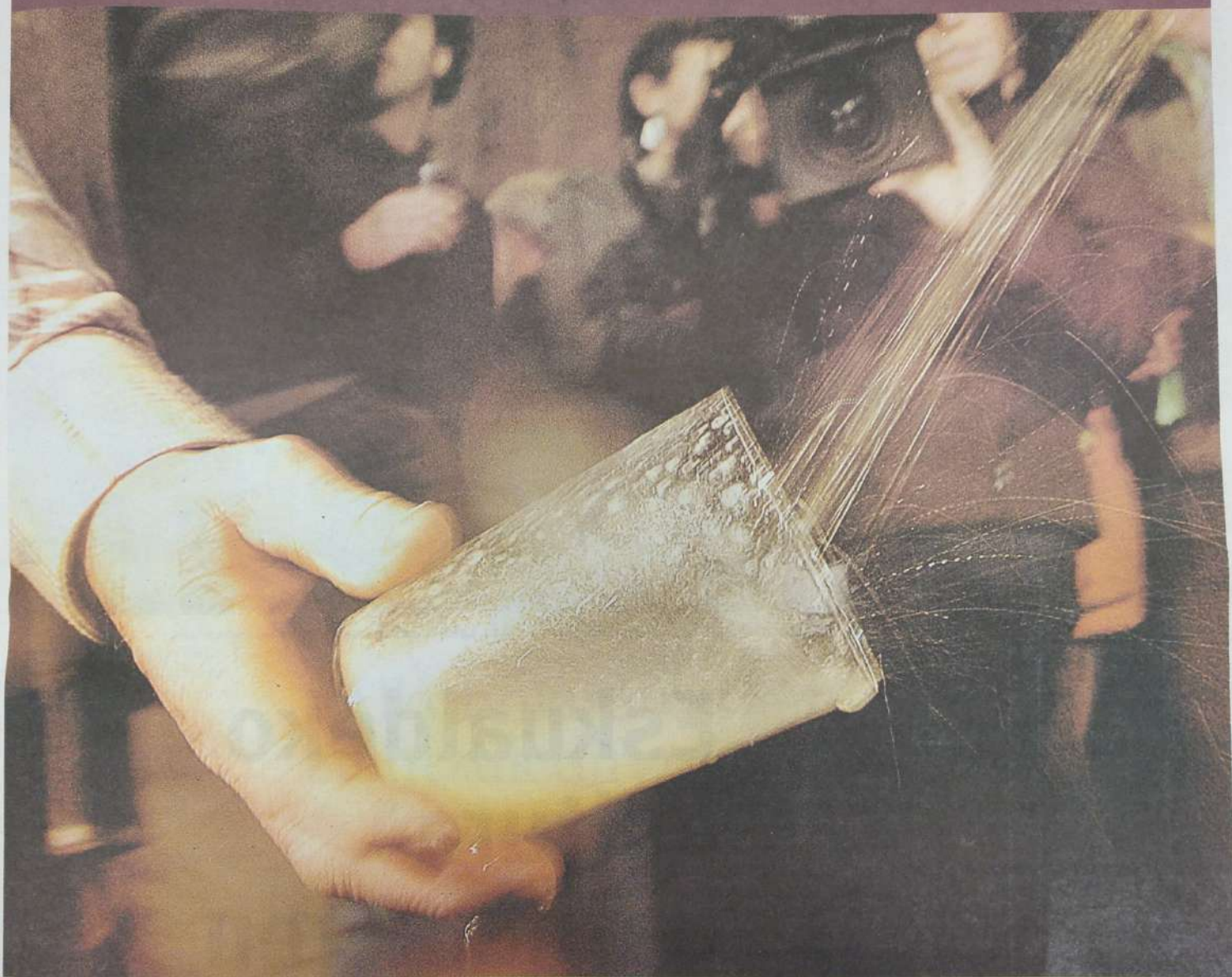


# SAGARDOA berria

Testuak: IMANOL CARBALLO



JON URBE / ARGAZKI PRESS

## Txotxarekin gozatu



Astigarragako Udala

SAGARDOAREN  
BIHOTZA  
ASTIGARRAGA





ZUKUA ☉ Jotako sagarra prentsatu ostean lortutako zukua ateratzeko iturria zabaltzen, ikasleen aurrean, Larre Gain sagardotegian. ION URBE / ARGAZKI PRESS

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA  
ALDEA NABARITUKO DUZU



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

**GURUTZETA**  
**TOLARE-SAGARDOTEGIA,**  
**BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA**  
**SAGARDO NATUREALEAN**

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

# Eskualdeko kultura barneratzen

*'Hernani eta sagardoa' DBHko lehen zikloko ikasleentzat antolatutako ekimena da, eta bigarren urtea bete du jadanik*

Udalak eskatuta, Artelatz kooperatibak *Hernani eta sagardoa* ekimena eraman du aurrera, Hernaniko lau eskolatan, eskualdeko kulturaren eta sagardoaren arteko lotura estua bertatik bertara ikas dezaten.

Urumea ikastolan, Inmakulada ikastetxean, Elizatxo ikastolan eta Langile ikastolan, DBHko lehen zikloko ikasleek sagardogintzaren alderdi guztiak ikusten dituzte, programa didaktiko baten bidez.

Eli Gondat Artelatz kooperati-

bako kidea da, eta *Hernani eta sagardoa* ekimenaren arduraduna. «Programa hau DBHko lehenengo zikloari eskaintzen zaio, baina normalean bi mailetako batean ematen da», Eli Gondaten hitzetan.

Programa hori lehen hiruhilekoan ematen da, ikasleen curriculumean txertatzeko, eta beste gaiekin batera lantzen da, ikastetxe bakoitzak aukeratutako saktotasunarekin.

Sagardogintzaren mundua zabalda da, eta gai ugari lantzeko

parada ematen du. «Ikasleei gaia azaltzeko orduan, lehenik eta behin, dossier antzeko bat ematen zaie, eskolan landu eta sagardoaren prozesua ezagutzen hasateko», dio Eli Gondatek.

Behin gaia barneratua dutenean, sagardotegi baterako bisita antolatzen dute, eta bertan, sagardoa ekoizteko prozesu guztia azaltzen zaie: sagarra biltzen dutenetik sagardoa edateko prest dagoen arte. «Azken batean, ikasleak eskualden daukaten kulturara gerturatzea da helburua

nagusia». azpimarratu du Elik. «Gaur egun, sagardotegia ezagutzen dute, eta bertara edatera joaten dela badakite. Baina hori ez da dena».

Gauzak erraztearren eta gertutasunaren garrantzia kontuan izanda, Hernaniko edo eskualdeko sagardotegi bat aukeratzeko dute.

Iaz, Larre Gain sagardotegia aukeratu zuten, bertan antzina-ko dolare bat ikusteko aukera aparta baitago. Dolareek gaur arte zer-nolako bilakaera izan duten gertutik ikusteko aukera paregabea izan zuten. Hala, ikasleak sagardoaren prozesuan izan den bilakaeraz eta automatizazioaz ohartzen dira.

Gainera, Eliren esanetan, Larre Gaingo sagardogilea oso prest agertzen da sagardoaren prozesua modu erraz eta argi batean azaltzeko. «Sagardotegiak aurrera eramateko zenbaterainoko lana egin behar den ikasten dute gazteek, programa honen bitartez, eta lehen auzolanean antolatzen zen zerbait zela. Hori guztia ez da galdu behar».

### Ikasitakoa erakusteko ordua

Ikasleek alde teorikoa landua dutenean, hirugarren pausoa ariketa praktikoen bidez ematen da.

Sagasti batean, tailer didaktiko bat ematen da, sagastia zaintzeko urte osoan egin behar diren lanak ezagutzeko: sagarrondoak nola landatzen diren, zein kimaketa egin behar den eta zein modutan egin daitekeen, sagarrondoek izaten dituzten gaixotasunak eta horiei aurre egiteko teknikak, zein sagar motak behar diren sagardoa egiteko, eta zein proportziotan erabili behar diren...

Hori guztia, aditu baten gidaritzapean beti. Eta, Eliren esanetan, ikasleak gustura aritzen dira: «Denok dakigunez, ikasleek primeran hartzen dute kanpoan eta modu praktikoa batean egiten den guztia».

Lehenengo sagastia askorik ez zituztela zaintzen ere erakusten zaie, eta zuhaitzak hondatu egiten zirela. Gauregun, berriaz, arau



**SAGARRA** ☉ Ikasleak, sagardoa egiteko erabiliko den sagarraren aurrean, Larre Gain sagardotegian. JON URBE / ARGAZKI PRESS

batzuei jarraituz landatzen dituzte, eta asko zaintzen da sagarraren jatorria eta manipulazioa.

Bukatzeko, sagardo garaia ofi-

ziaz hasten duen txotx egunaren aste horretan, ikasleei hainbat ekintza aurrera eramateko aukera ematen zaie. Ekintza horietako batzuk ikastetxean ber-

tan egiten dituzte, eta beste batzuk herrian.

Aurtengo sagardotegi garai hasierarako, adibidez, ikastetxez ikastetxe jolas bat eramate-

ko asmoa dute Artelatx kooperatibako kideek, ikasleek bi hilabetean *Hernani eta sagardoa* ekimenaren bidez ikasi dutena lantzeko, galdera eta proben bidez.

## ELI GONDAT 'Hernani eta sagardoa' ekimenaren arduraduna

# «Alkoholaren eragin kaltegarriak zeintzuk diren ere erakusten zaie ikasleei programaren bidez»

☉ Udalak, sagardoaren kultura gazteengana gerturatzeko gain, alkoholaren inguruko kontzientziakzioa ere garatu nahi izan du *Hernani eta sagardoa* ekimenarekin.

Eli Gondatek arazo honetan espezialista ez dela aitortu digu, baina argi dauka Artelatx kooperatibaren programa alkoholaren arazoari aurre egiteko baliagarria dela.

**Gaizki pentsatuta, norbait esan lezake alkoholaren apologia egiten ari zaretela.** ☉ Ikastetxeetako irakasle batzuk horren beldur baziren. Horregatik, aurtengo sagardoaren alderdi horretan sakontzea erabaki dugu. Udalak, kultura lantzeko gain, herrian txotx garaian sortzen diren arazoei aurre egiteko modu bat bilatu nahi izan du. Horregatik aukeratu zen

DBHko lehen zikloa. Adin horietan hasten direlako gazteak edaten.

**Gazteek ez al dakite sagardoa zentzuz kontsumitzen?**

☉ Lehen, sagardotegietara, sagardoa dastatzera joaten zuten jendea. Eta gaur egun gazte asko mozkortzera joaten dira. *Hernani eta sagardoa* programaren bidez, sagardotegira joatea zer den

eta alkoholaren eragin kaltegarriak zeintzuk diren ere erakusten zaie ikasleei.

**Zein mezu helarazi behar zaie gazteei?** ☉ Sagardoa, gauza guztiak bezala, neurrian kontsumitu behar dela, eta neurri hori pasatzeak ekartzen dituen kalteez eta ondorioez kontziente izan behar dutela gazteek.



# LIZEAGA

Astigarraga

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

**EDAN ETA EMAN  
EDATERA**

# sagardoa bizkaia eta nafarroa

**ELUTXETA**  
TOLARE - SAGARDOTEGIA



**Sagardo garaian txotxetik**

Urta osoan, gosari, bazkari eta afariak astetehoretan hain eskik

Oztaran bailara  
**URNIETA**  
Tel.: 943 55 69 81



Nabaz auzoa • Lesaka (Nafarroa) • Tel.: 948 637 212



102 Meaka auzoa  
20304 IRUN  
Tel.: 943 623 130  
[www.olasagardotegia.com](http://www.olasagardotegia.com)

- Klimatizatua
- Bertako sagarrekin egina
- Astaburuten egun osoan zabalik
- Egunero arratsaldez irekita

**ALTZUETA**  
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guzfitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagar guzti hoiak tajuz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri ditu urtero bezalaxe sagardo berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotx!

**Otsailaren 3tik aurrera zabalduko da**

Tel.: 943 55 15 02 [www.altzuetasagardotegia.com](http://www.altzuetasagardotegia.com)  
Altzuetako, 7 - Osinaga Auzoa - Hernani



**NAFARROAN** Manolo Arozena bertsolaria, Nafarroako 2006ko denboraldia zabaltzeko ekitaldian, Lesakako Lindurrenborda sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA / ARGAKZI PRESS

## Elkarlanaren indarra

*Bizkaian sagardo ekoizle gutxi batzuk daude, baina auzolanean arituz produktua ezagutarazi eta aurrera egitea lortu dute*

◆ Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak hamalau sagardogile biltzen ditu, eta urtean 300 mila litro sagardo ekoizten dituzte. Gipuzkoakoarekin alderatua, diferentzia handia da, baina horrek ez du esan nahi Bizkaian sagardo tradizio txikiagoa egon denik.

Aitor Intxaurreaga, Laneko kooperatibako lehendakariordea eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarte-kidea da. Bere ustez, Bizkaian sagardo ekoizle faltarik ez da inoiz izan. «Sagardoa etxean edo etxerako egiten zuten baserri asko egon da beti. Diferentzia, sagardoa salmentarako ekoizten dutenen artean dago. Haietako

asko ekoizle txikiak ziren orain dela hamabost urte; etxerako egindakoaren soberakinak saltzen zituzten». Baina, gaur egun, ekoizpen eredu horrek ez du etorkizun handirik.

Sagardoaren sektoreak lege eta araudi prozesu gogor batean murgildu behar izan du azken urteotan. Sagarraren manipulazioa erregulatu egin da, eta horrek ekoizpen sistemari aldaketa garrantzitsu batzuk ekarri ditu. Sagardoak gutxieneko kalitate eta osasun baldintza batzuk bete behar ditu, baldintza gero eta gogorragoak. Dolarea, adibidez, altzairu herdoilgaitzaz egina izan behar da, eta ez burdinaz-

koa, orain arte bezala. Eta gauza bera gertatzen da bestelako makineria guztiarekin.

Horregatik ez da hazi Bizkaiko sagardo ekoizleen kopurua Aitor Intxaurreagaren ustez: «Osasun arau berriek inbertsio kopuru handiak eskatzen ditu, eta inbertsio hau, askotan, gehiegizkoa da ekoizle xumeentzat».

Horrek guztiak sagardogile batzuen kanporatzea ekarri du. «Ekoizle txiki asko etxerako sagardoa egitera mugatu dira, beste batzuk pauso hori eman eta ekoizle berriak agertzen joan diren bitartean. Beraz, ekoizle kopurua beti hamabi eta hamalau artean mantendu da. Baina

ekoizpen kopurua, sagardo litro kopurua, goraka joan da dudarik gabe».

Ekoizpenaren gorakada, ordea, ez da progresio finko batean ematen. Urte batetik bestera, klimaren baldintzen arabera, sagar ekoizpena asko aldatzen da, eta dagoen sagar kopuruak markatzen du sagardo ekoizpena. «Azken urteotan sagar asko izan dugu, gehien bat azken denboraldi honetan». Baina sagar kopuruarekin bakarrik ez dago ekoizpena bermatuta.

### Bizkaiko sagardoa ezagutarazten

Duela hamabi bat urte, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak jaio zenean, jende gutxi zekien Bizkaiko sagardoaren berri. «Elkartearen bidez, sagardo egunetan eta hainbat azokatan parte hartuz, gure produktua ezagutarazi dugu», esan du Aitor Intxaurreagak. «Pixkanaka, bezeroak hemen ere sagardo ekoizpen garrantzitsu bat dagoela konturatu dira. Eta hortik etorri da, nire ustez, ekoizpenaren igoera».

Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak ildo horretan bildu ditu bere ahaleginak. «Lehen pausoa gure produktua identifikatzea izan zen. Logotipo bat eta izen edo marka bat sortu genituen. Horrela, Bizkaiko sagarrekin eta Bizkaian bertan egindako produktu bat genuela ezagutarazi genuen».

Gero, elkarteak publizitate eta iragarrikiak modu bateratu batean ateratzeko erabakia hartu zuen. Baina langintza bateratu batean aritzeak badakartza bestelako abantailak.

### Abantaila ekonomikoak

Gipuzkoan, ekoizle gehiago egoteaz gain, sagardotegi bakoitzak askoz sagardo litro gehiago ekoizten ditu, eta haien zat errazagoa da lehen aipatutako gastuei aurre egitea. Bizkaian, beraz, ezinbestekoa da elkarlana. «Elkartearen beste helburuetako bat gure arteko harremana eta beste elkatekikoak sendotzeaz gain, ekoizpenak dituen gastu batzuk denon artean partekatzea da», dio Intxaurreagak.



**BIZKAIAN** Lazko Bizkaiko sagardo botilaratuaren aurkezpen ekitaldia, Bilbon. Besteak beste, Onintza Enbeita bertsolariak eta Oier Zearra pilotariak parte hartu zuten. MONIKA DEL VALLE / ARGAZKI PRESS

Botilak erosteko orduan, adibidez, kopuru handiak erosten dituzte, hamalau sagardogileentzat, eta, era berean, etnologoen zerbitzuak elkarrekin kontratatu edo informazio teknika banatzen dute beren artean.

Sagardogileak edari tradizional horren maitale dira, azken batean. Urtean bitan, sagardo dastatzeak antolatzen dituzte, urteko sagardoaz hitz egiteko. Bilera horietan ekoizle bakoitzak bere esperientzia partekatzen du, sagardoaren ezaugarriak aztertzen eta kalitatea hobetzeko bideak bilatzen. Beti ere, elkarlanak ematen duen ikuspuntutik.

### ekoizleak

## Nafarroak ere bere elkarteak dauka

Nafarroako Sagardogileen Elkarteak sei sagardo ekoizle biltzen dira. Jesus Angel Garcia —Larralde sagardotegiko jabea— elkarteko lehendakaria da. Berak azaldu digu elkarte nafar horren lana: «Garrantzitsua irizpideak bateratzea da. Arau guztiak betez, ahalik eta kalitate bikainena lortzen saiatzen gara, elkarrekin ikerketa lanak eginez».

Koordinazioa ere ezinbestekoa

da administrazioarekin aurrera eramane beharrek harremanetan. Sagardo egunak antolatu ahal izateko edo azoketan parte hartzeko ekimen bateratuak antolatzen dituzte Nafarroako ekoizleek.

Elkarlanak ezinbesteko emaitzak ekartzen ditu, Jesus Angel Garcia azpimarratu duenez: «Nafarroako sagardoa gero eta ezagunagoa da, eta salmentak ere gora doaz. Duela hamahiru

bat urte, sagardoa ekoizten hasi nintzenez, Nafarroan sagardoa edateko ohitura gutxi zegoen. Jaretxe askotan ez zuten sagardoa eskaintzen eta hori ere aldatu da».

Hala ere, jaretxe askok ez dute hainbat sagardo izenak kartan jartzeko ohiturarik, ardoekin edo xanpainarekin egiten den bezala. Eta hori da, hain zuzen, Nafarroako sagardogileek duten erronketako bat, gaur egun.



**KIXKIA**  
Sagardotegia Erretegia



**Olagi**

**Jatetxea Sagardotegia**

Leizorrea  
Itzasmendi  
Ondizoa  
Tolosa  
Altoaga Olagi  
Arana  
Zaldibia  
Brazain

☎ 943 88 77 26  
ALTZAGA

**ERROTA SAGARDOTEGIA ERRETEGIA**

«Gauza asko ikusteko eta onena bazkaltzeko edukiko duzun leku xarmangarria»

Errotaren bidea  
AGOITZ - Nafarroa

Erreserbak egiteko:  
948 33 63 02

**AUZMENDI sagardotegia**

**BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA**

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua: 27 € Bez barne

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)  
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)  
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19

**Deitu lekua gordetzeko**

**KALEAN GORA SAGARDOTEGIA**

Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07

## DOMINIQUE LAGADEC Txopinondo sagardotegiaren jabea

# «Gipuzkoatik haize bortitz batek jotzen gaitu»

*Ipar Euskal Herriko sagardoa pizteko lanean aritu den sagardogileetako bat da Lagadec*

◊ Ipar Euskal Herrian ehun mila litro sagardo ekoizten dute urtean. Baina garai bakoitzean jasotzen diren hirurehun tona sagarrekin beste mota bateko edariak ere egiten dituzte bertako sei sagardotegiek. Dena den, duela hamar bat urte arte ez zen inolako sagardorik ekoizten Iparraldean, Txopinondo sagardotegiko Dominique Lagadec azaldu digunez.

### Nola hasi zen Iparraldean sagardoaren gainbehera?

◊ Lehen Mundu Guerrak eragin handia izan zuen Frantzian, eta beraz, baita euskaldunongan ere. Aldaketa izugarria izan zen. Ordura arte, hiru lurraldeetan, Lapurdin gehienbat, sagarrondo ugari zegoen, baina 1914. urtetik aurrera, asko galdu zen.

### Eta sagardoa galdu egin zen? ◊

Baserrit gutxi batzuetan

iraun zuen, 1960an sagardo salmenta guztiz galdu zen arte. Oso modu eskasean jarraitu zuten sagardoa egiten, ia ezkutuaz.

### Zergatik gertatu zen hori?

◊ Nire ustean, alde batetik sagardoa eta miseria ezagutu zituen gizaldiak bi gauza horiek lotzen zituen. Eta jende horrek ez zuen pasatutako miseria hura gogorarazten zion ezerekin ezer jakin nahi. Hemen, 80ko hamarkada arte, jendeak ez zuen sagardoaz hitz egiten. Eta, bestetik, Frantzian ardo asko zabaldu zen. Aljerian —garai hartan Frantziako kolonia—, ardo mordo ekoizten zen, eta oso merke gainera. Edarien botilaratzearekin eta komunikabideen hobekuntzarekin, ardoak arrakasta handia lortu zuen. Gainera, Lapurdin, Zuberoan eta Nafarroa Beherean biztanle gutxi izan da beti, Pirinioz

bestaldeko probintziekin alderatuta. Eta, merkatu gutxi zegoenez, inor ez zen ahalegindu sagardogintzan hasten.

### Eta nondik etorri zen egoera horren buelta? ◊

Beti bezala, Gipuzkoatik haize bortitz batek jo zuen, gauza askotan gertatzen den bezala. Eta haize hori jasotzen ari zarenean, ezin zara geratu ezer egin gabe. Gutako batzuk, jada 1987an, Gipuzkoan berriro sagardoa egiten hasi zela ikusi genuenean, zerbait egin behar zela pentsatu genuen, egin zitekeela, baina ez zen momentu egokia. Ez genuen merkaturik. 1995, 1996. urterera arte itxaron behar izan genuen.

### Iparraldeko sagardotegiek hiru sagardo mota egiten dituzte. ◊

Bai, baina sagardotegi bakoitzak mota bat. Batzuek Hegoaldean ezagutzen den sa-



**SAGARDO BERRIAREN EGUNA** ◊ Iparraldeko sagardotegiek Sagardo Berriaren Eguna antolatuko dute Baionan, otsailean. Iragan urtean, Jean-Michel Gonzalez eta Jean-Marie Usandizaga errugbi jokalariek parte hartu zuten Iparraldeko sagardo aldiaren hasiera ekitaldian. KOLDO ALPUINTZIN



BOB EDINE / LE JOURNAL

gardo egiten dute, beste batzuek mostoa. Beste batzuek, berriz, sagardo gasifikatua egiten dute, Frantzia osoan *cidre* esaten dena. Azken hori normandoengandik dator, eta frantziarrentzat, *cidre* (sagardo) botila azken mota horretakoa da. Horregatik, guk, frantsesez, *euskal sagardoa* jarri behar dugu etiketan. Baina positiboa da guretzat, horrek asko bereizten gaituelako merkatuan.

**BERPIZKUNDEA**  
*«Gipuzkoan berriz sagardoa egiten hasi zirela ikusi, eta zerbait egin behar zela pentsatu genuen»*

tzia bat da frantziarrentzat jadanik.

**Iparraldeko sagardotegiek elkarte bat osatzen al duzue?** ● Ez. Harremana badugu, baina bakoitza bere aldetik joaten da. Sagardotegi bakoitzak bere bezeroak ditu, funtzionatzeko era bat. Esan dezagun ez garela gure artean borrokatzen, eta horrekin nahikoa da.

**Eta elkartasunak ez al ditu, bada, onurak ekartzen?** ● Bai, izan liteke. Beste lurraldeetan

elkarlanean aritzen dira, baina gauzak ez dira beti gero esaten diren bezain positiboak. Guk elkarrekin egiten dugun bakarra bi egun berezien antolaketa da: Baionan, Sagardo Berriaren Eguna otsailean, eta Sagardoaren Eguna martxoan.

**Zeintzuk dira zuen bezero nagusiak?** ● Nik lau bezero mota bereiziko nituzke. Gure ekoizpenaren laurden bat supermerkatu handietan saltzen da. Beste laurden bat, berriz, euskal elkarte kulturalentzat da, festak antolatzen dituztenean sagardo dezente erosten baitute. Beste laurden bat bezero zuzenak dira, sagardotegietara etorri eta ehun eta berrehun unitateko sortak hartzen dituztenak. Eta azkenak erretegiak dira, sagardoa ekoitzi ez baina beren menuetan asko saltzen dutenak. Erretegi horiek bretoi estilokoak dira, eta sagardo gasifikatua edo xanpain erakoa ematen dute.

**TURISTAK**

*«Turista asko Frantzia mendebaldetik etortzen dira, baina gehienek xanpain erako sagardoa ezagutzen dute»*

izan da beti, Euskal Herrian baino gehiago. Hona turista frantsesak beren oporraldia egitera etortzen dira, baina ez ipurdia hondartzan erretzera. Beste mota bateko turismoa bilatzen dute, naturalagoa. Ondo jatera, edan, naturaz gozatu eta beste kultura bat ezagutzera etortzen dira.

**Eta turista frantsesek ezagutzen dute gure sagardo tradizioa?** ● Ez. Turista asko Frantzia mendebaldetik etortzen dira, baina gehienek xanpain sagardoa ezagutzen dute, eta marketin kanpaina bereziak egin behar dira euskal sagardoa ezagut dezaten. Hasieran ez dira oso zale, baina behin gure tradizioa eta sagardoak guretzat duen garrantzia ezagutzen dutenean, euskal sagardoa dastatzeko prestuago azaltzen dira, eta gustatzen zaie. Garrantzitsuena zer edaten ari diren ondo azaltzea da.

**Beraz, ez dago sagardoa ekoitzi eta gainera erretegi zerbitzua duen sagardotegirik?** ● Ez. Hemen, sagardotegi menua erretegietan ematen da, guri erositako sagardoarekin. Eta oso modan jartzen ari dira gainera. Urtez urte, bi edo hiru erretegi berri zabaltzen dira, eta hori seinale ona da guretzat.

**Ipar Euskal Herrian turismoak izan duen igoerak ere mesede egin dizue, ezta?** ● Frantzian sagar tradizio handia

**Zein egoeratan dago gaur Iparraldeko sagardogintza?** ● Sagardotegien artean gorabehera handiak daude. Baina oro har hazkunde motel bat bizi du, Gipuzkoakoa baino askoz motelagoa.

**Zein da gaur zuen ahalegina?** ● Komunikazio egoki baten bitartez, Frantzia osoan sagardoa eta sagardoaren kultura ezagutarazi dugu. Gaur egun, sagardoa euskal kulturako erreferen-



Sagardotegi  
**IRUNAZARRA**  
 BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA

**TXIMISTA**  
sagardotegia

www.ordizia.net/tximista

Sagardotegiko menua  
Eguneko menua  
Aukerako menua

943 88 11 26

Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA



**IBARRA**  
SAGARDOTEGIA

Tel.: 94 673 11 00  
ibarra-sagardotegi.com  
Ibarra auzoa z/g  
ZORNOTZA  
AMOREBIETA



**ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETXIA**

Iturrieta baserria Arraga auzoa ARAMAIO  
Tel.: 945 445 385 605 706 451



**GARTZIAITEGI**  
TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

**PIL PIL**  
SAGARDOTEGIA



Berezitasuna:

- Solomillo Foie erara
- Bakailaua Pil Pil erara
- Etxeko postreak

Erreserbetarako telefonoa: 948 190 151  
Acella zeharbidea, 3 - 5 • 31008 IRUÑEA (Unibertsitate Klinikaren aurrean)  
www.pil-pil.net

# Sagardoaren prozesua pausoz pauso

*Sagardogintzak bilakaera izugarria izan du, eta gaur egun sagardo ekoizpena benetako espezialisten lana bihurtu da*

Denok dakigu sagardoa nola egiten den. Kanpotar bati prozesua azaltzen jakingo genuke, behintzat. Baina edari tradizional hau egitea ez da dirudien bezain erraza. Kontuan izan beharreko alderdiak ugariak dira, eta prozesu zorrotz baten ondorioz bakarrik lortuko dugu helburutzat daukagun produktua. Sagardoa ekoizteko eman beharreko pausoak hauek dira:

Lehen-lehenik, zein sagardo mota lortu nahi den argi izan behar da, eta horren arabera, sagar barietateen zein portzentaje erabiliko den erabaki nahasketa egiteko: gezak, garratzak, gozoak, gaziak...

Sagar garratzek sagardo bizia

emango dute, baina horiek epe motzerako dira egokiak, txotx garaian egongo dira beren punturik onenean. Epe luzerako, berriz, uda alderako sagardo aparta lortzeko, gaziak eta batik bat gozoak nahastu beharko dira.

Gure arbasoen ohituraren arabera, nahasketarik egokiena lortzeko, heren bana garratz, gazi eta gozo nahasi behar dira. Baina gaur egungo sagardogile gehienek urte osorako sagardoa egiten dute, betiko sagardoa baino lehor eta iraunkorragoa. Eta hori lortzeko, gazi eta gozoen kopurua murriztu eta garratzena handiagotu egin ohi da.

Sagardogile guztiak inongo dudarik gabe adierazten dute sa-

gardoaren bikaintasuna fruituaren kalitatean dagoela. Sagarra txikitzen eta zanpatzen hasi baino lehen, guztiz heldua eta umatua egon behar du, baina oraindik usteltzen hasi gabea betiere.

## Jotako sagarra berehala zanpatu

Jotako sagarra edo patsa egoki nahastu ondoren, garbitu egiten da, normalean ur-lasterren bategi igaroaraziz. Hala, alde batera geldituko dira fruituari itsatsiriko lurra, belarrak, hostoak eta abarrak. Ondoren, sagar nahastuak txikituko dituen makina batean sartzen dira. Makina horrek sagarra txiki-txiki egin be-



**SAGARRA** Lehenik, sagarrak hautatu behar dira, lortu nahi den sagardo motaren arabera.  
GOTZON ARANBURU / EFE

harrean, fruitua lehertu egiten du, fruitua puskatuz baina barruko hazia hautsi gabe, bestela zapore txarra erantsiko bailioke prozesu horretatik aterako den muztioari.

Era zaharrean, patsa dolarean geldirik uzten zen, baina orain jakina da umotu bezain laster estutzea komeni dela. Hala, irakitea edo bestelako prozesu kimikoak saihesten dira. Beraz, patsa zenbat eta lehenago zanpatu, are eta muztio garbiago, finago eta osoagoa lortuko da.

Patsa dolarean sartu ondoren, zanpatzeko hainbat modu erabiltzen dira. Sagarra eskuz, karrakaz, palankaz, motorrez edota hidraulikoki zanpa daiteke, dolarean sartutako pats horrek berekin duen likido guztia ahal den neurrian kentzeko. Likido horri muztioa esaten zaio.

Muztioa dolaretik ontzira joaten da, baina ontziak neurri, bolumen eta forma askotakoak izan daitezke; barrikotea (100 litrorainokoa), barrika (100-600 litro bitartekoa), bukoia (600-1.000 litro bitartekoa) eta upela (1.000 litrotik gorakoa).

### Irakite prozesua

Ontziaren barruan, muztio zakar, gozo eta lodikotea sagardo arin, lehor eta bizi bilakatuko da, bi irakinaldi emanda.

Lehenengo irakinaldiak azkarrak izan behar du; zaratsua eta aerobioa. Lehen fase horretan, ontzia irekita utzi behar da, sagardoak behar bezala irakin dezan. Muztioan nahasirik doazen legamiek irakite prozesua segituan hasten dute, eta gozoki asko eta oxigenoa eskuratzen dute.

Irakinaldi hori motza izaten da; 10 eta 45 egun bitartekoa, ontziaren arabera. Sagardoa garbituz joango da, material arinek aparretan gainezka egingo dute, eta trinkoek, berriz, beheerantz egingo dute. Irakinaldi horretan, anhidrido karbonikoa askatzen da. Eta gas horren bitartez jakitena da noiz dagoen prest sagardoa bigarren irakinaldiarekin hasteko.

Ontziaren goiko aldeko zuloan pospolo bat ipiniz gero, anhi-



**JOTZEA ETA DOLAREA** Sagarra jotzen, Ezkio-ltsasoko Igartubeiti baserrian, goian, eta dolarea, behean. GOFZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

drido karbonikoa sua itzaliko du segituan. Eta hori gertatzen ez denean, gasak indarra galtzen duenean, lehen pausoa bukatutzat ematen da.

Bigarren irakinaldia lehenengoa baino bareagoa edo lasaiaagoa da; geldi-geldi eduki behar da ontzia. Hala, sagardoa gazituz joango da, eta erabat garbituz ere bai. Prozesu luzea izaten da; ontziaren arabera, bi-lau hilabetekoa.

### Azkenean, sagardoa

Ondorioz, sagardo deitzen dugun edaria izango dugu, eta gertatu den aldaketarik garrantzitsuena honako hau da: azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtu dela.

Prozesu horrek guztiak, ontzi eta batik bat tenperaturaren arabera, azkartu edo mantsotu egin daitezke muztio mota. Gaur egun, kontserbazio tekniken aurrerapenen arabera, sagardogileek ederki kontrola dezake prozesuen abiadura, komeni zaionean txotxerako, botilaratzeko eta abarretarako sagardoa prest egon dadin.

Amaitzeko, muztioa ontziratzen denetik, upelen kasuan, lauzpabost hilabetera botilaratzen da sagardoa.



### ikerketak

## Sagardogintzaren etorkizuna

Asko aldatu da sagardoaren prozesua azken garai hauetan. Sagardogileek gero eta garrantzi handiagoa ematen diote ikerketari. Zapiain, Zelaia eta Mina sagardotegiek eskatuta, adibidez, Azti Tecnalia enpresak sagardoaren ekoizpenean sortzen diren hondakinak gutxitu eta balioa emateko ikerketak egiten ari da. Muztioa sagardo bihurtzean,

baldintza ugari kontrola daitezke. Horien artean garrantzitsuenak tenperatura da. Egun, sagardotegi askotan aurki ditzakegu upelen tenperatura kontrolatzeko sistemak (ganbara frigorifikokoak, serpentinak eta abar). Altzairu herdoilgaitzezko upelak ere bai. Muztioen analisiak, legezko gehigarriak erabiltzea eta abar prozedura normalizatzen jo behar ditugu, baldin eta sagardoan

kalitateak era guztietako gustu eta beharrei erantzutea nahi bada.

Ez gara, gainera, prozesu kimiko ez ari soilik, sagar barietate bakoitzaren ezaugarriak eta sagardoari ematen dizkioten propietateak gero eta zehatzago ezagutzen dira, eta horrek zehaztasun handia ematen die sagardogileei bilatzen ari diren sagardo hori ekoizteko.

## NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

**ALDATZ**  
Martitxoenea  
948 604607

**LEKAROTZ**  
Larralde  
626 494 317



**DOLAREA**  
TXOTX HASIERA

**LEKUNBERRI**  
Toki Alai  
948 504057

**BERUETE**  
Behetxoneko Borda  
948 503136

**LESAKA**  
Linddurrenborda  
948 637212

MARTIN ZABALA Zabala sagardotegiko arduraduna



GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

«Sekretua sagarrean eta zainketan dago»

Hiru gizaldik atera dute aurrera Adunako Zabala sagardotegia, eta Gipuzkoako Sagardo Txapelketa bitan irabazi dute

Zabala sagardotegiak hiru gizaldi daramatza sagardogintzan. Txotx garaian, 120 pertsonarentzat bazkari eta afa-riak prestatzen dituzte, eta aurren goiz hasi dira. Urtarrilaren 4an zabaldu zituzten barrikak. Gipuzkoako V. Sagardo Lehiaketako garaileak dira, eta jokatu diren bost aldietatik hirutan eman dute zeresana.

**Zabala sagardotegiak arra-**

**kasta izan du orain arteko sagardo lehiaketetan, ezta?**

☉ Bai, halaxe da. Lehenengo lehiaketan finalistak izan ginen, hirugarrenean irabazle atera ginen, eta aurreko urtekoan ere, bosgarren aldian, garaile izan gara.

**Nolakoa zen aurreko urteko sagardo irabazle hura? ☉**

Aurreko urtekoa sagardo oso

zaporetsua izan zen, leuna, erraz edatekoa.

**Zuek ikusten al zenuten sagardo hura lehiaketa irabazteko modukoa zela? ☉**

Guk nahiago dugu ilusio handirik ez egin, ze bestela kaskarrekoa handiagoa izaten da. Gainera, sagardogile askoren produktuak oso berdintsuak dira kalitatean. Gaur egun asko aurreratu da sagardo-

gintzan, eta denek oso maila polita erakusten dute. Guk bagenekien lehiaketan txapelaren atzetik borrokan aritzeko moduko sagardoa bageneukala, baina hortik irabazteraino alde handia dago. Inoiz ezin jakin zer gertatuko den. Hoberena ilusiorik ez egitea da.

**Non dago sekretua? ☉** Sekretua sagarrean noski, hor ez dago

besterik. Garrantzitsuena sagarra ondo zaintzea da, bere garaian bildu eta gero prozesua eta sagardoa ondo zaindu. Sagardogileok sekretua non dagoen jakingo bagenu, denek sagardo bera egingo genuke.

**Beraz, sagarra zaintzeko orduan zer edo zer berezirik egiten duzue? ☉** Ezer berezirik ez. Nik dakidala, besteek ere guk bezala lan egiten dute, baina gero sagardo batzuk desberdinak ateratzen dira. Sagardoa egiteko prozesua oso garrantzitsua da, eta produktua zaindu,

**ASTEARTETIK OSTIRALERA:**

- EGUNEKO MENUA
- SAGARDOTEGIA
- KARTA

**ASTEBURUETAN:**

- SAGARDOTEGIA
- KARTA



**BORNAX**  
SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

**ESPEZIALITATEA:**

- ARRAINAK
- TXULETOIA SOLOMILLOA
- ERRIBERAKO BERDURA FRESKOA

VALTIERRA NAFARROA  
TEL.: 948 84 46 46

VALTIERRA-ARGUEDAS INDUSTRIALDEA - 11. PARTZELA

Tel.: 943 692 452  
Faxa: 943 692 153

Olatza baserria  
20150 ADUNA (Gipuzkoa)



*Jelare - Sagardotegia*  
**ABURUZA**

## IRABAZLEA

«Aurreko urtekoa sagardo oso zapoetsua izan zen, leuna, erraz edatekoa»

## GARAIA

«Aurten, sagarra lehenago etorri da, eta, horregatik, ez dago hain gozoa aurreko urtekoaren ondoan»

mimatu eta goxatu egin behar da.

### Zer behar du sagardoak onena dela esateko?

☉ Hori hoberena lehiaketako epaileei galdetzea izango litzateke, baina, gure aldetik, sagardo jendearentzat gustagarria izaten saiatzen gara, erraz edatekoa. Zein sagardo mota den hoberena jakitea oso zaila da. Hori jendearen gustuaren arabera dago beti, eta gustuak oso ezberdinak izaten dira: batzuei garratzagoa gustatzen zaie, besteei gozoagoa... Beraz, gu sagardo ez oso garratza ez gozoa izan dadin saiatzen gara, ahalik eta jende gehiarentzat atsegin suertatzeko, gustu tartekotxo batekin.

### Sagardotegi bat eramateko jendeak uste baino lan gehiago egin behar da. Noraino konturatzen dira bezeroak horretaz?

☉ Hemen jendeak uste du txotx garaian lan egiten dugula eta beste urte osoan jai hartzen dugula. Guk sagastiak ditugu, eta sagastiak eramateak lan handia ematen du urte osoan. Sagarrondoak zaindu egin behar dituzu, bere garaian kimatu, udaberrian garbitu egin behar



GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

dira bilketa hasi baino lehen, sagarra bildu, upeltegia ere zaindu behar da, sagardo botilartu... Baina jendeak sagardotegia itxita ikusten duenez, normalean ez da konturatzen lan horretaz guztiaz.

### Nola dator aurtengo garaia?

☉ Sagardo oso itxura onekoa dator. Aurreko urtean baino pixka bat lehenago etorri da sagarra biltzeko ordua, ia hilabete aurreratu da aurten, eta hori ere nabari da.

### Aurreko urtekoa bezain ona

da? ☉ Bestea bezain ona bai, baina zertxobait lehorragoa dator. Uda epela izan dugunez, ságarra lehenago etorri da, eta horregatik ez dago hain gozoa aurreko urtekoaren ondoan. Aurten jada eginago dago sagardo, azukre gutxiagorekin, pixkanaka legamiak azukrea alkohol bihurtzen duelako.

### Zer esan nahi du sagardotegi batentzat halako sari bat irabazteak?

☉ Alde ekonomiko baina gehiago izenarena dago. Bezeroei eta guri ere ilusioa egiten digu sagardo saridun bat

izan eta dastatzeak. Guk ez dugu nabaritzen horregatik jende gehiago etortzen denik.

### Beraz, ekonomikoki irabazirik ez?

☉ Bueno, gertatzen dena da guk upel bakarra dugula sagardo saridunarekin, eta denek nahi dute bertatik edan. Gu, berriz, betiko bezeroentzat gordetzen saiatzen gara. Bezero askorekin harreman estua daukagu, eta zaindu egin behar dira.

### Behin sagardo botilartua dagoenean, erosleek ez dute sagardo sariduna bila-

tzen? ☉ Jendeak ez du horrekin bakarrik aukeratzen. Azkenean gustu kontua da. Ardoarekin bezala, jendea lehenetsun batzuk izatera ohitzen ari da. Sagardotegian bertan, upel bakoitzean sagardo ezberdina da, eta badute aukeratzeko parada.

### Bezeroek zenbateraino asmatzen du sagardo ezberdinak bereizten?

☉ Nik uste gero eta sagardo kultura handiagoa dagoela. Sagardogileen artean gertatzen ari den bezala.

### Eta nabaritzen al duzue jende kopuruan aldaketarik?

☉ Nik uste finkatzen ari dela. Orain asteburuetan jende gehiago mugitzen da sagardotegietara.

### Aipatuko zenidake zure gustuko beste sagardoren bat?

☉ Nik uste orokorrean ez dagoela alde handirik. Orokorrean maila oso onekoak dira hemengo sagardoak, oso edangarriak. Gaur egungo aurrerakuntzean, zaila da sagardo txarra ateratzea. Lehen ezberdina zen.

### Zeintzuk dira aurrerakuntza horiek?

☉ Nabarmenena azidotasan bolatila delakoarekin etorri da. Garratzasun hori gero eta txikiagoa da. Hori tenperatura zainduta lortzen da. Sagardo ondo kontserbatzeko, 8 eta 12 gradu artean egon behar du, eta edateko, berriz, 14 eta 15 artean.

### Sagardoaren tenperatura garrantzitsua da?

☉ Bai, oso. Sagardo hotzegia badago, zapo-rea kentzen diozu. Lehen, sagardo txarra ateratzen zenean, sistema ona zen zapo txarra estaltzeko.

Edateko orduan ere garrantzitsua da giro tenperatura kontuan izatea. Kanpoan hotz handia egiten badu, sagardo oso hotz edatea ez da gustagarria izaten, eta alderantziz.

# Kalitatezko haragi gorria.

Sagardotegi eta erretegi hoberenen banatzaileak gara. Galdetu iezaiguzu eta zure beharrei, gustuei eta lehenetsunei egokitutako erantzuna emango dizugu.



CARNICAS  
**TXO  
GI  
TXU**

H A R A K I N A K

**GIPUZKOA**

**Abaltzisketa**

ZALBIDE 943 652176

**Aduna**

ABURUZA 943 692452  
ZABALA 943 690774

**Aia**

IZETA 943 131693  
SATXOTA 943 835738

**Altzaga**

OLAGI 943 887726

**Andoain**

GAZTANAGA 943 591968  
MIZPIRADI 943 593954

**Asteasu**

SARASOLA 943690283/943652622

**Astigarraga**

AKELENEA 943 333333  
ALORRENEA 943 336999  
ARRIZABALAGA 943 556780  
ARTOLA 943 557296  
ASTARBE 943 551527  
BEREZIARTUA 943 555798  
BUENAVENTURA 943 357322  
ETXE BERRIA 670533542/943555697  
GARTZIATEGI 943 469674  
GURUTZETA 943 552242  
IRIGOIEN 943 550333  
LARRARTE 943 555647  
LIZEAGA 943 468290  
MINA 943 555220  
MENDIZABAL 943 555747/943 331167  
OIALUME ZAR 943 552938  
OIARBIDE 943 553199  
PETRITEGI 943 457188  
REZOLA 943 556637  
SARASOLA 943 555746  
ZAPIAIN 943 330033

**Ataun**

URBITARTE 943 180119/943 888331

**Azpeitia**

AÑOTA 943 812092  
LANDETA 943 810959

**Beasain**

ARTZAI ENEA 943 163116

**Donostia**

ALBIZTUR 943 211801  
BARKAIZTEGI 943 451304  
DONOSTIANDO SAGARDOTEGIA 943 420421  
IGELDO 943 213251  
ITXAROPENA 943 424576  
KALONJE 943 213251  
SAN BARTOLOME 943 460333  
URKIOLA 943 210168  
PLAZA BERRI 943 293000

**Errenteria**

DONOSTI 943 526041  
EGI-LUZE 943 523905  
OARSO 943 515956

**Ezkio-Itsaso**

LABEKOA 943 722552

**Gabiria**

KORTA 943 887186

**Hernani**

AKERREGI 943330713  
ALBERRO 943 550019  
ALTZUETA 943 551502  
EIZMENDI 943 556405  
ELORRABI 943 550388  
GOIKO LASTOLA 943 553272  
IPARRAGIRRE 943 550328  
IRUNTXI 943 555724  
ITSAS-BURU 943 556879  
LARRE-GAIN 943 555846  
OLAIZOLA 943 556405  
OTSUA-ENEA 943 556894  
RUFINO 943 552739  
ZELAIA 943 555851

**Hondarribia**

LOKATE 943 645880  
OILURTA AZPI 6557493  
SAGARZAZU 943 641641

**Ikaztegieta**

BEGIRISTAIN 943 652837

**Irun**

OLA 943 623130

**Irura**

ERNESTO 943 691432

**Itziar**

TXINDURRI-ITURRI 943 199389

**Lasarte-Oria**

OTEGI 943 365029

**Lazkao**

AMEBI 943 162523

**Leaburu**

OTAZU 943 670044

**Iegorreta**

AULIA 943 806066

**Oiartzun**

ADURIZ 943 494353  
ARISTIZABAL 943 492714  
BALEIO 943 491340  
BIDEBITARTE 943 492101  
ORDO-ZELAI 943 491686  
TOKI ALAI 943 492120  
TXIKI-ERDI 943 354674

**Olaberria**

ETXE ZURI 943 882049

**Ordizia**

TXIMISTA 943 881128

**Pasai Donibane**

GARZIATEGI 943 469674

**Tolosa**

EGUSKITZA 943 672613  
ISASTEGI 943 652964  
USABAL 943 674316

**Urnieta**

ALTUNA 943 554917  
ARGERATE 943 330726  
ELUTXETA 943 556981  
EULA 943 552744  
KOSTEGI 943 365688  
OIANUME 943 556683  
SETIEN 943 551014  
URRUZOLA 943 556981

**Usurbil**

AGINAGA 943 366710  
AIALDE BERRI 943 365031  
ARRATZAIN 943 580974  
EGIOLETA 943 366327  
IGUARTE 943 370113  
ILUNBE 943 371649/52  
SAIZAR 943 362228  
URDAIRA 943 372691

**Zarautz**

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

**Zerain**

OTATZA-BEKOA 943 801757

**Sagardoa gida**

**Zizurkil**

OLENTZO 943 362044

**Zubieta**

ARAETA 943 36 2044  
ASTIAZARAN 943 36 2044  
IRUIN 943 36 2044

**Zumarraga**

BALENTINA 943 36 2044

**BIZKAIA**

**Ajandiz**

LARRASKA 943 36 2044

**Berriatua**

ALLERI ZAHAR 943 36 2044  
LAKA ERDI 943 36 2044  
SUTONDO 943 36 2044

**Bilbo**

ANDER 943 44 1111  
ARRAIZ 943 44 1111  
ARRIAGA 943 44 1111  
EGUZKIALDE 943 44 1111  
LIZARRA 94 433 7777  
LA GABARRA 943 44 1111  
KUPELA 943 44 1111  
SALISA 943 44 1111  
TARTALO 943 44 1111

**Dima**

LAPURRIKETA 943 44 1111

**Durango**

ARTABILA 943 44 1111

**Elorrio**

KATXARRO 943 44 1111

**Fika**

FIKA 943 44 1111

**Galdakao**

ELEXALDE 943 44 1111

**berria.info**

- ✓ **HEMEROTEKA** irekia: sareko osatuena eta **DOAN**
- ✓ Euskal **ABESTI** eta **BIDEOKLIPAK**, inon baino lehen gurean
- ✓ Punta-puntako **BLOGARI** taldea
- ✓ **LEHIAKETAK** eta **SARTAK** astero
- ✓ Unean uneko **ALBISTEAK**

**300.000**  
bisita hilean

klik  
batean  
guztia  
zure  
esku!

Euskaldunon sarea



Aukera ezazu,  
BIZI euskaraz  
**berria**

Sagardo egileak

Haragia eraman daiteke

Sagardo egileak soilik, ez dute jatekorik ematen

Zutik



## Gatika

ETXEBARRIA 94 6742010

## Gernika-Lumo

LUMOPE 94 6257830

## Gizaburuaga

LANEKO 94 6842211

## Iurreta

AMEZKETA 94 6813800  
IASI 94 6251069

## Larrauri

ARITXI 94 6741181

## Leioa

ITZEA 94 4601813

## Lezama

LEZAMA 94 4556368  
ERDIKOETXE 94 4573285

## Markina-Xemein

AXPE 94 6168285

## Mendexa

AURREKO 94 6842283  
SEBASTIANEKO 94 6842642

## Mungia

ARITXI 94 6741181  
URRUTIA 94 6741446

## Muxika

GOROZIKA 94 6309150  
KANDI 94 6258040

## Sopuerta

GARAPE 94 4831867

## Zeberio

ARTANDA 94 6481206

## Zornotza

IBARRA 94 6731100  
LUXARTE 94 6308815

## NAF. BEHEREA

### Donaixti

EZTIGAR 559 378712

### Jasu

BORDATHIO 559 491822

### Lasa

ALDAKURRIA 559 371313

## ARABA

### Aramaio

ITURRIETA 945 445385

### Lasarte

KUPELTEGI 945 130627

### Lezama-Amurrio

IARRITU 945 386131

### Gasteiz

ARMENTEGI 945 132101  
SAGAR TOKI 945 288676  
SOKATIRA 945 140440

### Mendiola

MENDIOLA 945 133966

## LAPURDI

### Azkaine

TXOPINONDO 559 859343

### Baiona

SAGARMUIN 559 591103  
TCHOUTCHE 559 590207

### Biriatu

BELOKI 559 206625  
LA CIDRERIE 559 206625

### Hendaia

IKAZTEGIA 559 449633

### Miarritze

PANTALEON 559 240959

## NAFARROA

### Agoitz

ERROTA 948 336302

### Aitzoain

AIZOAIN 948 302279

### Albiazu

ETXETXOA 948 604691

## Aldatz

MARTINTXONEA 948 604607

## Arbizu

JUANITO 948 460404

## Barañain

AUZMENDI 948 185957  
LA CASONA 948 186715  
SARALEGI 948 189097

## Beruete

TXASENEKO BORDA 948 396017  
BEHETXONEKO BORDA 948 503136

## Erriberri

ERRIBERRI 948 741116

## Gares

ILZARBE 948 340921

## Iruñea

IPARTXO 948 246478  
IRUÑAZARRA 948 225167  
IRUÑEKO SAGARDOTEGIA 948 125401  
KALEAN GORA 948 152300  
KIXKIA 948 890517  
LA RUNA 948 136545  
PILPIL 948 190151

## Leitza

ERREKA 948 510625

## Lekaroz

LARRALDEA 948 452121

## Lekunberri

TOKI ALAI 948 504057

## Lesaka

KOKKONTA 948 627503/948 627519  
LINDAURRENBORDA 948 637212

## Murugarren

ALDAIONDO 948 553218

## Otsagi

KIXKIA 948 890517

## Tafalla

IÑAKI 948 703653

## Valtierra

BORNAX 948 844646

## Zizur Txikia

MARTINTXO 948 180020  
LA SIDRERIA 948 180020



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94  
HERNANI

# OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

▼ Sagardoa botilan  
salgai urte osoan



JOXE URIA 'La Sidra' liburuaren egile eta sagardogintzako aditua

# «Lehen sagardotegietara joaten ziren gehienak adituak ziren»



IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

*Sagardotegiak betidanik izan direla eta jendea sagardoarengatik baino gehiago giroarengatik joaten dela dio Uriak*

◊ Joxe Uria, sagardogile izateaz gain, sagardogintzan bereziki aditua da. Berak dioenez, gaztetatik izan du sagarraren inguruko alorrek aztertzeko grina, eta hortik etorri dira *La Sidra* eta bestelako liburuen argitalpenak. Jose Migel Barandiaran adiskide mina zuen, eta haren-gandik jaso zituen sagardoaren historiaren hainbat eta hainbat jakintza.

**Noiz hasi ziren sagardoa egiten?** ◊ Guk dakigula, Euskal Herrian betidanik izan dugu sagarra. Jose Migel Barandiaranek, Donibane Lohizunetik gertu, harkaitz artean, hur fosildu bat aurkitu zuen, eta hur horrek 5.000 bat urte omen zeuzkan. Eta Barandiaranek hurra zegoen lekuan sagarra ere bazegoela zioen.

**Baina garai hartan sagardoa egiten al zen?** ◊ Ez dakigu noiz, baina sagardoa aspalditik egiten da hemen. Eta sagardogileak berak edaten zuen txotxetik. Gero, lagun batzuk eramaten zituen, herriko apaiza esate baterako, eta horiekin probaketa egiten zuen.

**Noizkoa da sagardoari buruz aurkitu den dokumenturik zaharrena?** ◊ Edozein herritako liburu zaharrenak hartzen baditugu, bertan sagardoa egiten zela irakur daiteke. Badaude XII. mendeko dokumentuak sagar-

doari buruz hitz egiten dutenak Barandiaranek foruetan sagardoari buruzko erreferentziak bazeudela kontatu zidan behin. Sagardoari ura botatzen zion zigorri egiten zuten.

**Eta nola konturatzen ziren edariak ura zuela?** ◊ Horixe galdetu nion nik Barandiarani. Baina ez zuen erantzunik aurkitu. Berak bazekien arrautza erabiltzen zutela, baina ez nola. Badakigu, ordea, haltzaren printza bat, zuhaitz horren adartxo bat erabiltzen zutela dentsimetro moduan. Lehen sagardoa oso maitea zen, eta herri guztietan sagardo nahikoã egiten zen. Baina batzuetan sagar gutxi egoten zen. Kasu horietan, foruek hainbeste ur botatzeko agintzen zuten. Baina pasatuz gero, zigorra zetorren.

**Baserri guztietan egiten zen sagardoa?** ◊ Guztietan ez. Inguru batean dozena erdi bat baserri bazegoen, batek sagardoa egiten zuen, eta besteek beren sagar propioak eramaten zituzten, baserri hartako dolarean sagardoa egiteko.

**Eta noiz iritsi zen lehen aldaketa garrantzitsua?** ◊ 1522. urtean, Euskal Herrira artoa etorri zen. Artoa elikagai moduan sagarra baino aberatsagoa da, eta horregatik, euskal baserriarrak artoa baserri inguruan landatzen hasi ziren, eta toki hobereanak, or-

TOLARE SAGARDOTEGIA



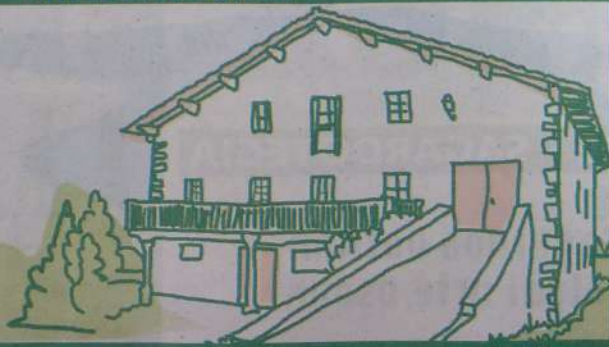
IPARRAGIRRE

SAGARDOTEGIA  
943 55 03 28  
639 053 310

www.iparragirre.com

Osiñaga auzoa Hernani

Asteazkenetik ostiralera gauzez eta larunbatean egun osoz irekita

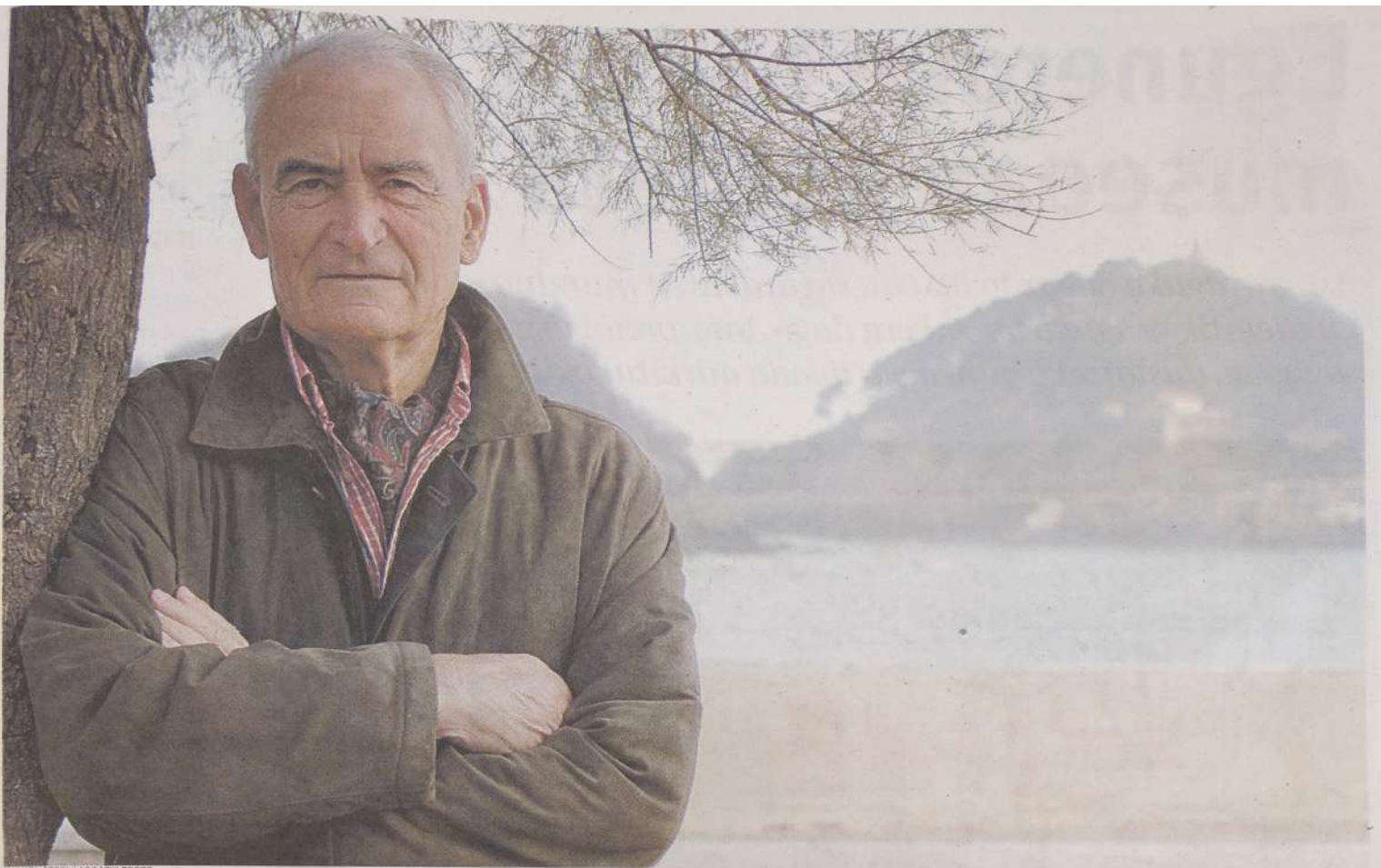


OIALYME  
ZAR  
SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZAMENA  
BIDEA 16  
20115 ASTIGARRAGA

943 55 29 38  
943 33 21 27

igande eta astelehenean izan ezik



IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

dura arte sagastientzako gordeak, artorako erabiltzen hasi.

**Gerran ere aldaketa etorri zen, ezta?** ☉ Sagardoa gosea kentzeko gutxi zen. Horregatik, baserriarrak sagardoa egiteko ez ziren sagarrak aldatzen hasi ziren, gozoagoak, gehiago ematen zutenak. Ondoren, gosea gutxitzen hasi zenean, jada 60ko hamarkadan, pixkanaka sagardo toki batzuk hasi ziren, gero jatetxe baten bat ere bai, eta, gizonak bakarrik, joaten hasi ginen.

**Lehen gizonak bakarrik joaten ziren** ☉ Baina orain gutxi arte izan da, egun, gizon-emakumeak parez pare joaten dira.

**Zer aldaketa egon da azken urte hauetan sagardoaren munduan?** ☉ Garbitasuna eta tenperatura gordetzeko teknikak

### TRADIZIOA

«Foruetan sagardoari buruzko erreferentziak zeudela esan zidan Barandiaranek»

aldatu dira gehienbat. Sagardoak 8 eta 12 gradu artean egon behar du ona ateratzeko. Lehen, urte beroa izanez gero, sagardoa berotu egiten zen, eta ozpindu. Baina gustura edaten genuen hura ere.

**Hori alde teknikoa, baina kulturalki ere aldatu da?** ☉ Noski. Lehen sagardotegietara joaten ziren gehienak sagardoan adituak ziren. Bezero horiek ziren sagardogileei gehien gustatzen zitzaizkienak, sagardoaz hitz egitera biltzen zirelako. Gaur egun,

### AURRERAPENAK

«Gaur egun, garbitasuna eta tenperatura mantentzeko teknikak gehiago zaintzen dira»

hori zer zen jakiteko, benetako sagardotegi batera eguerdi aldean joan behar duzu, haelako bilera ezagutzeko. Hori izaten da polita. Orain afari giroa bestelakoa da. Nire alabak, gaztea zenean, esan zidan behin: «Aita, sagardoa txar-txarra zegoen, baina denak poz-pozik joaten gara!». Orain sagardotegia festa bat da.

**Gaur egun teknika berriak etortzen ari dira sagardogintzara.** ☉ Gaurko modak nahi duena egiten du sagardoarekin:

### ARRAKASTA

«Jendea bi arrazoriengatik doa sagardotegietara, merkea delako eta giroa izaten delako»

kolorea eman, azukre gehiago eman, beste teknika batzuk ibili... Nik, berriz, beti pentsatu izan dut lehengo teknikari eutsi behar diogula.

**Gaurko garaiek, ordea, ekarriko zuten onurarik...** ☉ Bai. Duela urte batzuk arte, sagarra jota egon ala ez, edozein modutan erabiltzen zen, ez zen garbitasuna zaintzen. Eta gaur, berriz, sagardogileek horrelako gauzak zaindu egiten dituzte. Orain erabiltzen diren material eta tekni-

kak hobeak dira garbitasuna, tenperatura eta abar zaintzeko. Burdinazko erremintak ez dira erabiltzen... Alde horretatik hobetu da asko.

**Eta sagardogileen mundua garai on batean dagoela esango zenuke?** ☉ Sagardoa modan jarri zen behin, eta orain sagardogileak ikustea besterik ez dago. Denak aberastu dira. Gertatzen dena da lehenago sagardoa zela bakarrik. Orain, sagardotegiak baino gehiago jatetxeak dira: bakailaoa jartzen dizute bi edo hiru modutan, txuleta, arku-me... Jendea bi gauzarengatik joaten da: batetik, merkea delako, eta bigarrenik, dagoen giroagatik.

**Zer jaten zen, ba, lehen sagardotegietan?** ☉ Sardina zaharrak. Parrilla txiki bat lurrean jarri, eta hori jaten zuten.

Bizkaiko bertakoa, Bizkaiko Bizkaikoa

## Bizkaiko Sagardogileak

**1 Laka-Erdi Sagardoa**  
Juan Amallobieta Arriola  
Laka-Erdi baseria. Milloi auzoa  
48710 Berrituua  
Tel.: 94 613 91 78

**2 Leartibal Sagardoa**  
Okamika auzoa  
48289 Gizaburuaga  
Tel.: 94 684 20 26

**3 Erdikoetxe Sagardoa**  
Andoni Ojanguren Zorroza  
Gottioitza, 38  
48196 Lezama  
Tel.: 94 457 32 85

**4 Axpe Sagardoa**  
Jose Antonio Bilbao Ibarluzea  
Axpe baseria  
48270 Markina-Xemein  
Tel.: 94 616 82 85



**5 Sebastianeko Sagardoa**  
Anton Aresti Eiguren  
Sebastianeko baseria  
48289 Mendexa  
Tel.: 94 684 26 42

**6 Malgazarraga Sagardoa**  
Maribel Abajo  
48110 Gatika  
Tel.: 94 676 24 19

**7 Isasi Sagardoa**  
Isasi Añeta Rufino  
Juan Kaitzadia, 65  
48300 Gernika  
Tel.: 94 625 10 69

**8 Etxebarria Sagardoa**  
Ixar Etxebarria  
Txone-barri baseria. Igartua auzoa  
48110 Gatika  
Tel.: 94 674 20 10

**9 Kandi Sagardoa**  
Sat Kandi  
Ametzebarri baseria  
Ugarte auzoa, 40  
48392 Muxika  
Tel.: 94 625 80 40

**10 Uxarte Sagardoa**  
Jose Antonio Zamalloa  
48340 Zornotza  
Tel.: 94 630 88 15

**11 Lapurriketa Sagardoa**  
Lapurriketa auzoa  
48141 Dima  
Tel.: 94 633 80 39

BIZKAIKO  
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

# Eguneroko bizitza, museoan gordeta

*Astigarragako Sagardo Etxean sagardoaren mundua alderdi guztietatik ezagutzeko aukera dago. Interpretazio gunea, sagastia, dastatzeko gunea eta denda aurkituko ditu bisitariak*



**AZALPENAK** Argibide taulen eta ikus-entzunezkoen bidez, bisitariak sagardogintzaren nondik norakoak barnera ditzake. ION URBE/ARGAZKI PRESS

2006ko irailaren 15ean zabaldu zituen ateak Astigarragako Sagardo Etxeak. Astigarragako erakundeek askotan azaldu zuten sagardo etxe bat eraikitze asmoa, baina ez zuten inoiz eraikitzen, azkenean 2001ean Udalaren eta hainbat erakunderen artean Sagardun erakundea sortzea erabaki zuten arte. 2003an, Jose Mari Alberro, bere kide Dominique Lagadec-ekin batera, Sagarteka enpresaren bidez, Sagardunen gestioan hasi zen lanean, eta, beste gauza batzuen artean, [www.sagardun.com](http://www.sagardun.com) webgunea sortu, jaiak antolatu eta diru

laguntzak eskatzeari ekin zioten, Sagardo Etxea eraikitzeke.

Hilabete hauetan, eskoletako haurrak eta bisitari partikular ugari etorri dira; azken horiek, gehienbat, kanpotarrak. Alberroren esanetan, harrিতuta geratu dira eskoletako haurren bisitekin lortutako arrakastarekin.

Bisitari partikularrekin, berriz, erreakzio bitxiak ikusi dituzte: «Donostialdeako bisitari asko kanpoko jendearekin etortzen dira, lagun haiei sagardoaren mundua nolako den erakusteko», dio Alberrok, «eta askotan gipuzkoarrek sagardoaz dena

dakitelakoan etortzen direla konturatzen gara. Batzuek ez dute Sagardo Etxean dagoenaren erdia ere ikusi nahi izaten. Baina, pixkanaka, gure edukietan sartzen hasten badira, berehala ohartzen dira, noizean behin sagardogira joanagatik, sagardoaz ezer gutxi dakitela. Harrigarriena, askotan, sagardogintzak eskatzen duen lan izugarria ezagutzea izaten da», adierazi du Juan Mari Alberrok.

## Hainbat alor

Sagardo Etxea lau ataletan dago

banatua: interpretazio gunea, sagastia, dastagunea eta denda.

Interpretazio gunea sagarra eta sagardoaren mundu zirrargarriaren iragana, oraina eta etorkizuna ezagutzeko parada ederra ematen du. Bertako informazio guztia argibide taulen bidez eta ikus-entzunezkoen bidez azaltzen da, hainbat hizkuntzatan daude idatziak: euskaraz, gaztelera eta frantsesez. Ikus-entzutekoetan, berriz, ingeleza ere gehitu dute.

Gune honetan, modu didaktikoan, hainbat gai azaltzen dira:

**ASPALDIKO IDEIA**  
Sagardo Etxearen lehenengo pausoak 2001ean eman zituzten, Sagardunen sorrerarekin

## INFORMAZIOA

Argibide taulen eta ikus-entzunezkoen bidez ematen dute informazioa, hiru hizkuntzetan

## SAGASTIA

Museoan 20.000 metro koadroko sagastia dago, eta 3.000, bisitariarentzat prestatu dituzte

sagarra eta sagarrondoaren historia munduan zehar, eta zehazkiago, zuhaitz honek Euskal Herrian izan duen eragina; sagardoa egiteko ze sagar mota erabiltzen diren, eta mota bakoitza ze proportzioan nahastu behar den; sagasti bat nola zaindu behar den, sagastien gaxotasunak eta sagarrondo baten ziklo begetatibo osoa...

## Sagarrondo motak

Bigarren alorrean sagastiei buruz hitz egiten da. Sagardo Etxeak benetako sagastia dauka museoaren aurrealdeko lur saillean. Sagastiak 20.000 metro koadro ditu guztira, horietatik 3.000 inguru bisitarako egokituak. Hemen, zenbait azalpen jarduera, erakusketa, labore eta txertaketa garatzen dira bisitariak naturaren mundura ingurua dadin. Azken finean, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko dago pentsatua. Sagardo Etxeak sagastia ikusi eta aztertzeke aukera ematen digu, sagarrondoak lantzeko moduak eta Euskal Herriko sagar motak modu erraz eta arin batean ezagutu ahal izateko.

Azken finean, ariketen bidez zuhaitzak nola landatzen diren, nola txertatzen diren, sagarra nola biltzen, jotzen eta zarpitzen den erakusten da. Hori da, Jose Maria Alberroren esanetan, eskoletako umeek gehien maitatzen duten jarduera.

Euskal Herrian, azken mende-



**dimarpe, S.A.**

◀ mangerak eta urreztatzeko tresnak  
◀ tutueriak eta osagarriak

Oria etor. 6  
Tel.: 943 37 26 86  
Faxa: 943 37 33 03



**DASTAKETA** Sagardo Etxean, sagardoari buruzko azalpenak jasotzeaz gain, sagardoa dastatzeko aukera dago. JON URBE / ARGAZKI PRESS

tan zer zuhaitz mota egon den erakusten da eta, era berean, Euskal Herriko sagarrondo barietate sorta bat ere badago ikusgai. Guztira, 47 mota dituzte Sagardo Etxean. Hurrengo urterako beste 20 gehitzea espero dute eta, denborarekin, 130 sagarrondo motatara iristeko asmotan dira.

### Txotxari lotuta

Dasta gunea da hirugarren alorra. Ezin sagardoaren mundua behar bezala ezagutu produktu bera dastatzen ez badugu.

Sagardo Etxearen hirugarren gunea izaten da bisitariarentzat erakargarriena; sagardoa dasta-

tzeko gunea, hain zuzen. Gune hori txotxeko ohituran barnertzeko da bereziki.

Alde batetik, txotxaren errituala nola den azaltzen da eta, bestetik, dastatzea nola egiten den: sagardoaren kolorea, usaimena eta zapoaren ezaugarriak nola bereizi behar diren, hain zuzen. Baina sagardoa ez da sagarretatik atera daitekeen edari bakarra. Sagar likoreak 20 bat gradu izaten ditu eta ezezaguna izaten da bisitari gehientzat.

Haurrentzat, berriz, hain gozosa den muztioaren dastaketa egiten da, alkoholik gabeko sagar zukuarena. Sagardo Etxean, muztioa ekoitzi eta botilara-

tu egiten dute, dastatzerako eskaintzeaz gain Sagardo Etxeak duen dendan ere salgai jartzeko.

Denda da Sagardo Etxearen laugarren alorra. Sagarrarekin eta sagardoarekin zerikusia duten produktuak, oroigarriak, dokumentazioa eta informazioa eskuratu ahal izateko. Alde batetik, jakiak eta edariak dituzte dendan: hainbat sagardo marka, sagardo bereziak, sagardoaz eginko bonboiak, sagar gozokia, muztioa... Baina jakiak ez ezik, marketin produktuak ere eros daitezke, hala nola kamisetak, edalontziak, sagardoaren inguruko informazio dokumentuak eta *Sagardun.com* izeneko aldizkaria.

### mugatik at

## Nazioarteko edaria

Jakina da sagardotegiekin kanpotik ekartzen dutela sagarra sagardoa egiteko, sagardoa ez baita Euskal Herriko edaria bakarrik. Ingalaterran 500 milioi litro sagardo ekoizten dute urtero; Euskal Herrian ez dira 20 ere. Espainian, berriz, 70 bat milioi litro ekoizten dituzte. Ingalaterran egiten duten sagardoa gasifikatua da, xanpaina bezala, eta garagardo botilaren antzekoetan ematen dute, metalezko txapa eta guzti.

Konsumitzaile handienak, berriz, dudarik gabe, irlandarrak dira: 8 eta 9 litro artean pertsonako. Hemen 6 eta 7 artean ibiltzen gara.

Baina 1900. urtean Euskal Herriko batez bestekoa pertsonako eta urteko 50 litrokoa zen, gutxieneko estimazioen arabera. 60ko hamarkadan, berriz, produkzioa jaitsi eta kontsumoa litro bakarrera jaitsi zen. Sagardoa Euskal Herrian galtzeko zorian izan zen.

# Txotx garaian zatoz urnietara!



**Urnietako Udala**



# Sagardotegia Erriberan

Valtierra inguruko poligono batean, mendi artean, menu tradizionalaz, sagardo naturalaz eta bestelako berezitasunez gozaten ahal da, Bornax sagardotegian



**UPELA** ☛ Upel bat Bardeko irudiaren eta xistera baten azpian, Valtierrako Bornax sagardotegian. JON URBE / ARGAZKI PRESS

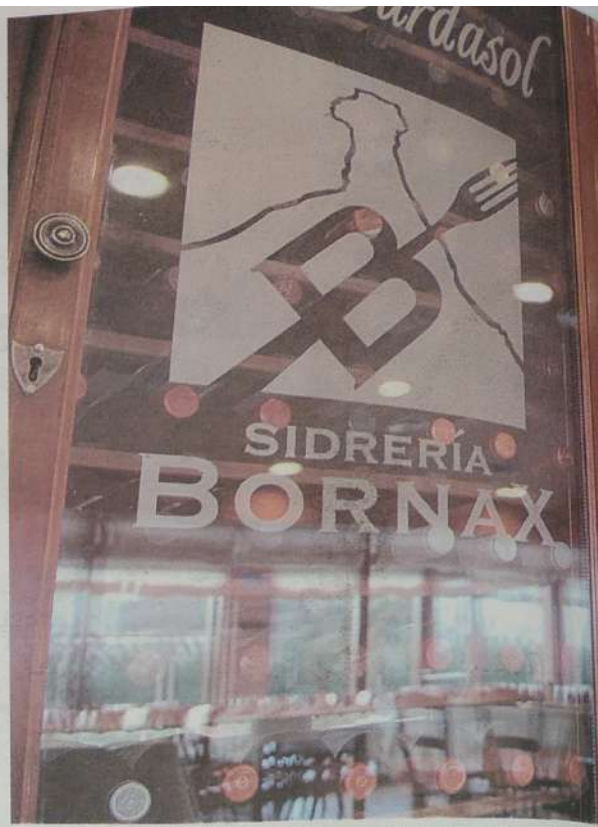
☛ Bornax, La Corraliza izeneko bide bat da, mendigain bateko ermitaraino eramaten duena, eta hortik hartu du izena Carmelo Pratek eta bere lagunek Valtierran zabaldu duten sagardotegiak. 2004ko urriaren 7an ireki zituen atea Bornax sagardotegiak, eta bi urte hauetan, Erribera eta Euskal Herriko txoko guztietako jendea gerturatzen da sagardotegi tradizionalen giro atseginez gozatzera.

Duela urte mordo, Nafarroako Erribera aldean sagardotegi bat zabaltzeko ideia izan zuen Carmelo Pratek. Interesgarria iruditzen zitzaion Gipuzkoako eta Bizkaiko sagardotegien antzerako bat Nafarroako hegoaldekoentzat irekitzeko ideia, baina, nola ez, jendeak erotuta zegoela esaten zion.

Geroago, urteak pasatu ahala, ideia hura bere gogoan gordea mantendu zuen, azkenean, nolabait gauzatzeko aukera izan zuen arte.

Duela bizpahiru urte gertatu zen hori. Carmelo eta beste hiru lagun elkartu eta Erribera inguru horretan zerbait egiteko gogoazalduta zuten. Jatetxe bat zabaltzea izan zen lehen ideia. Baina Carmelok ez zuen batere argi: «Inguru honetan jatetxeak leku guztietan aurkitzen ahal direla esan nien, ez zitzaidala ideia hoberena iruditzen, eta, azkenean, sagardotegiarena proposatu nuen».

Dirudienez, ez zitzairen hain ideia makala iruditut. «Erabakia



**SAGARDOTEGIA** ☛ Upelak, txuletak eta jantokia, Bornax sagardotegian.

## Bornaxeko gutziak

- ☛ Txuleta.
- ☛ Antxumea.
- ☛ Pikillo piperrak.
- ☛ Zainzuriak.
- ☛ Alkatxofak saltsan txirlekin, foie-arekin edo urdaiazpikoarekin.

hartu baino lehen Donostiara joan ginen sagardotegi batzuk bisitatzeraz, eta azkenean ideia gustatu egin zitzairen», esan digu Carmelok.

## Jendearen erantzuna, oso ona

Bi urte hauetan jendearen erantzuna ezin hobea izan dela dio Carmelo Pratek, Bornaxeko jabeak. «Hasieran beldur ginen jendeak erantzungo ote zuen, baina lehen egunetik ondo joan da eta oso pozik gaude horrekin», dio Carmelok.

Bornax sagardotegian argi eta garbi ikusten den moduan, Erribera aldeko jendeak badaki nola funtzionatzen duten sagardotegiek, sagardoa nola edan behar den, zein den menu tradizionala, giroa...

Tuterako eta inguruko herrietako jende asko joaten da Bornax sagardotegira, Carmelo Pratek esan digunez. «Gehienak egonak dira Gipuzkoako, Bizkaiko edo Nafarroako iparraldeko sagardotegietan, eta badakite zertara datozen. Baina leku guztietatik dator jendea, zonaldeak eta baita Euskal Herri oso-tik ere».

«Nola hartzen dute iparraldekotik Erriberara jaitsi eta sagardotegi bat aurkitzen duten euskal herritarrek? Ez al zaie sinesgaitza egiten?», galdetu diogu Carmelori: «Jende asko izugarri harritzen da, hemen paisaiarekin kontraste handia sortzen delako. Nafarroa hegoaldeko lurralde horrak dira, hori da ipa-

**TOLARÉ**

**Olaizola**

SAGARDO NATURALA

URTARRILAREN 26TIK  
MAIATZA ARTE IREKITA

Asteartetik larunbatera gauetz  
Larunbata eta jai egunetan eguerditan ere

Osñaga auzoa - Sakelekoa: 690 698 484 - 943 33 67 31 - HERNANI (Gipuzkoa)

**UXARTE**

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA  
Tel.: 94 630 88 15

Baserriko oillaskoa  
eta etxeko okela

Sagardoa urte osoan  
txotx eran

**SAGARDOGINTZA**

**GIPUZKOAKO  
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako  
kortxoetan espezialista gara

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

**MINA**

**SAGARDOTEGIA**

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

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



## CARMELO PRAT

Bornax sagardotegiko jabea

*«Eriberako jendea kalitatezko janariarengatik joaten da sagardotegira, ez sagardoarengatik»*

*«Jendeak erotuta nengoela esaten zidan Eribera aldean sagardotegi bat zabaltzeko ideia izan nuenean»*

rraldeko jendeak duen inpresioa behintzat. Baina hemen, sagardotegia dagoen lekuan, zonalde berde bat dugu eta Donostialdetik jendea gertura-

tzen denean, zur eta lur gertatzen da».

Carmelok oso argi dauka Bornaxera gerturatzen den jendeak zer bilatzen duen. Gehienok pentsatuko genukeenaren kontra, Eriberako jendeak kalitatezko janaria bilatzen du gehien bat: haragia, eta parrillan erretako arraina. Iparraldekoek, berri, antxumea. «Hemengo jendeari ezin zaio antxumea eskaini, edozein egunetan beren etxeetan jan dezaketelako. Hemen, asko eta asko ehizan aritzen dira. Eriberako bati uso bat jartzen badiozu mahaian, aurpegira botako dizu, etxeko hozkailua usoz beteta daukalako».

### Beste sagardotegi batzuen etorrera

Bornax sagardotegia zabaltzeko beste sagardotegi batzuen etorrera ere ekarri du, baina Carmeloren esanetan, ez dira Bor-

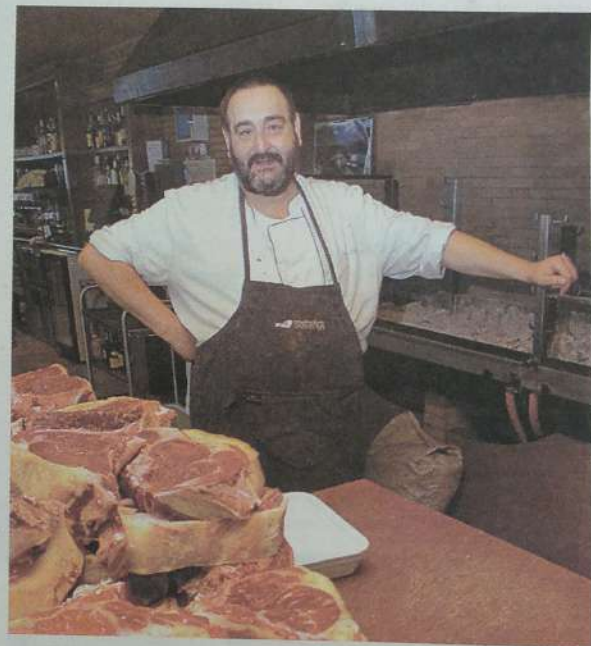
naxen antzekoak, ez hain tradizionalak. Beren menuetan sagardoa ere eskaintzen duten jatetxeak omen dira.

Bornaxen sagardoa kopuru handietan ekartzen dute. Sagardoa bidoi batean sartzen dute gero upeletara eramateko. «Sagardoa Zubietatik ekartzen dugu, Gipuzkoatik».

### Menu tradizionala, menu berezia.

Sagardotegiko menu tradizionalaz gain badituzte janari eskaintza bereziak, denboraldien arabera. Barazki denboraldian, adibidez, zainzuriak, pikillo piperrak eta alkatxofak.

Alkatxofak Bornaxeko berezitasun bat dira, baina denboraldian bakarrik ematen dituzte. «Alkatxofak urte osoan jatea badago, baina izoztuak izaten dira. Guk denboraldian bakarrik ematen ditugu», azpimarratu du Carmelo Pratek.



**CARMELO PRAT** Bornax sagardotegiaren jabea, txuleten aurrean. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

**LA CASONA**  
Erretegia - Sagardotegia  
Pueblo Viejo - BARAÑAIN  
Erreserbak: ANA  
948 18 67 13

**EGYZKITZA**  
TOLARE SAGARDOTEGIA  
ERRETEGIA  
Usabal Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

**ISASTEGI**  
sagardotegia  
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - 20400 TOLOSA - Tel.: 943 65 29 64  
www.isastisagardotegia.com - tolare@isastisagardotegia.com

# Arrakastaren ondorioak

Astigarragako Udalak txotx garaian izaten diren zaraten aurrean herritarrek deskantsatzeko duten eskubidea babestu nahi du

Urtarrilean hasi eta apirilaren erdira arte sagardo denboraldia zabaltzen da sagardotegi guztientzat, baita Astigarragan dauden sagardotegi mordoarentzat. Eta horre jendea erakartzen du, ezinbestean.

Jendea sagardotegira ondo pasatzera joaten da, baina sagardotegiak ordutegi laburra dute eta askok festa herrian bertan jarraitzea erabakitzen dute. Beraz, bizpahiru hilabete hauetan kalean sortzen den zarata jasan behar izaten dute herritarrek.

Bizilagunen kexen aurrean eta egoerak horrela jarraitu ezin duela ikusita, Astigarragako Udalak Txotx Boladako Mahaia sortu zuen duela lau urte. Bertan, herritarren ordezkariak, teknikariak, udaletzeko agintariak, eta taberna nahiz sagardotegietako ordezkariak biltzen dira.

Helburua argia baina zaila da: negozioari eta tradizioari kalte-

rik egin gabe, herritarren bizi kalitatea mantentzea.

Arazo honek alderdi ugari ditu. Alde batetik, zirkulazio arazo handiak sortzen dira, asko eta asko kotxean mugitzen delako. Kotxe pilotzeak gaizki-aparkatzeak dakartza. Hori konpontzeko, Udalak aparkalekuak antolatzen ditu kanpoaldeko poligonoetan, eta zirkulazioa bertara desbideratu.

Era berean, autobus askok bidaiariak Astigarragan utzi eta herritik atera gabe, nolabait, aparkatzeko ohitura izaten zuten, bertan itxaron eta jendearen zain azken ordura arte geratzeko. Orain, berriz, poligonoetara joatera behartzen dituzte.

## Zaratak eta zikintasuna

Tabernak dauden inguruetan bizi den jendeak jai zaleen *poza* jasan behar du astebururo. Gauean tabernetako musika altua entzun behar izaten dute

eta, hurrengo goizean, kaleetan geratzen diren kristal hautsi, pixa usain eta bestelako zikin-keriak pairatu.

Arazo horren aurrean, ostalariak konponbideak bilatzeko prest agertzen direla dio Bixente Arrizabalaga Astigarragako alkateak. «Tabernariak oso kontziente dira bizilagunek jasan behar dutenaz, guk ere tabernak negozio bat direla beti kontuan dugun bezala».

Tabernariak konpromisoa hartua dute lokaletan soina neurtzeko aparatuak jartzeko,

plastikozko edalontziak erabiltzeko eta, ahal duten neurrian, ateak itxita mantentzeko. Bestalde, Udalak sagardo denboraldirako garbiketa zerbitzuko langile kopurua handitzen du, eta udaltzainen presentzia ere areagotu egiten da.

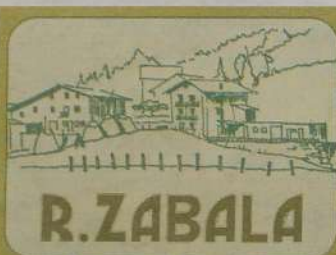
Astigarragako Txotx Denboraldiko Mahaia gai zailenatako bat lokalak itxeko ordutegia adostea da. «Aurtengo lehen bileran, tabernariak itxiera ordua luzatzeko eskatu dute, baina hori ez dagokigu guri—dio Arrizabalagak—. Gai horretaz

Herrizaingo Saila arduratzen da, Herrizaingoak aurreko denboraldiari buruzko txosten bat eskatzen digu».

Orduan, Udalak txostena zuzenean bidali beharrean, Txotx Denboraldiko Mahaian ordutegi bat adostea erabaki du. Tabernariak beranduago itxeko aukera izango dute, baina horiek ere konpromiso batzuk betetzeko baldintzapean: itxiera orduak errespetatu, bezeroei sagardo denboraldiko ordutegiak jakinarazi edo taberna itxerakoan inguruak txukuntzekoa.



GIROA Afaldu ondoren, sagardotegitik herrira joaten dira poteatzera. ION URBE / ARGAZKI PRESS



GIPUZKOAKO  
FORU ALDUNDIKO  
III. eta V.  
SAGARDO  
LEHIAKETAREN  
TXAPELDUNA

**Sagardotegia**

Larunbat eta igande eguerditan zabalik,  
enbarguz irekita: igande gauean, beti.

Txotx denboraldian bakarrik

Garagartza baserria

Tel.: 943 690 774

20150 ADUNA (Gipuzkoa)



Sagardo botila  
urte osoan salgai

**LARRE-GAIN**  
Tolare - Sagardotegia



© 943 55 58 46 - 616 287 867

Ixabel Santa Cruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI

**OTEGI**  
TOLARE - SAGARDOTEGIA

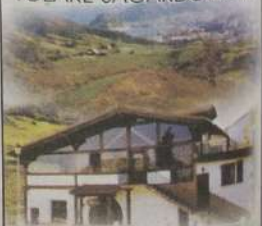


**TXOTX  
DENBORALDIA  
URTARRILEAN  
HASIKO DA**

Sollaenea Baserria  
Ilarraltzueta bidea, 2

943 36 50 29 - LASARTE-ORIA

ERRETEGIA  
**ARRATZAIN**  
TOLARE-SAGARDOTEGIA



Egunero irekita

arratzain@telefonica.net

Arratzain Zahar Baseria • Tel.: 943 36 66 63

20170 USURBIL

# Sagardotegi historikoa

100 urtetik gora ditu Alzuetak eta sagardo gehiena etxeko sagarrekin egiten du

📄 Paper ofizialen arabera, jada XIX. mendearan amaieran, Hernaniko Alzueta sagardotegiak sagardo ekoizten zuen. Eta tinko darrai Euskal Herriko tradizio zahar honetan, urteik urtera etxeko sagardo naturala egiten.

100 urtetik gora dituen sagardotegi honek badauka ezaugarri bereizgarri argi bat: sagardoak Alzuetan bertan hazitako sagarrek egiten da neurri handi batean. Horrek sagararen kalitatea bertatik bertara ezagutzeko aukera ematen dio Ibon Alkorta Alzueta sagardotegiko jabeari.

Alzueta sagardotegiak bi hilabetez zabaltzen ditu atek sagardo denboraldian. Bertan bi jantoki dituzte, bakoitza 60 bat pertsonarentzat egokitua, eta eserita edo zutik jateko aukerara dago.

Sagardotegi handien aldean, jantoki hauek txikiak dira, baina horrek ere badu bere arrazoiak: «Guk ez dugu negozioa sagardo denboraldian egiten, gurea urte osoko salmenta da, eta horregatik, nahiago dugu jende gutxiagorentzat zerbitzua ematea baina, era berean, bezeroei lasaitasuna eta kalitate goreneko produktuak eskaintzea», adierazi du Ibon Alkorta.

## Botilaren garrantzia

Bi hilabetean eta jangela txiki-kin soilik ezin sagardotegia aurrrera atera. «Gu botilatik bizi gara», dio Alkortak. Gure salmepten % 80-90 botilen bidez egiten da. Gainera, gero eta zailagoa da botilak saltzea lehia ere handiago delako. Horregatik guk kalitatearen alde egiten dugu apustu, bezeroak ere hori bilatzen duelako. Merkatu honetan sagardo kaxkar bat duenak arazoak izango ditu».

Alkortaren ustetan, bezeroen artean badago sagardo kultura nabarmen bat. Erosleak badauki



TRADIZIOA 📍 Ehun urte baino gehiago darama Alzueta sagardotegiak lanean. JON URBE / ARGAZKI PRESS



TXOTX HERNANIN 📍 Wazemank-eko aktoreek irekiko dute Hernaniko txotx denboraldia urtarilaren 28an. Udaletxeko plazan jarriko diren bi upelak zabaldu orduko herritarrek bertako sagardo dastatzeko aukera izango dute; sagardo edateko ez ezik, txorizoa jateko aukera ere izango dute. Txaranga eta aizkolariek ikuskizuna handituko dute. EITB

zer nahi duen eta nahi duena bereizten.

Bestalde, sagardotegi ezberdinen produktuak gero eta kalitate handiagoa eta berdintsuagoa dute. «Gaurko sagardoak graduazio baxuagoa du. Eta badago hori gustuko ez duen bezerorik. Guk gure mugak baditugu eta horregatik bezero horientzako sagardo egiten saiatzen gara, betiere, ezarrita dauden parametroen barruan» dio Alkortak.

## Giro lasaia nahiago

Modan dago autobusetan sagardotegietara joatea. Ez da hau gazteek soilik erabiltzen duten sistema. Sagardotegiek duten arazorik larriena jendea kotxean joaten dela da, edateak gidatzeko suposatzen duen arriskuarekin. Horregatik sagardotegietara autobusean mugitzea da komenigarriena. Baina Alzuetakoei, beste arrazoi ezberdinengatik, nahiago dute talde handiak ez onartu.

«Ez zaigu gustatzen hogeitik gorako taldeak hartzea, gure zerbitzua mimatzeko eta sagardotegi barruko jokaera ere zaintzeko. Hori da gure apustua», dio Alkortak.

Era berean, nahiz beti zerbitzu zaindua eskaini nahi izan, aste egunetako ia zati bat goxoa, giroa lasaia da. «Nik nahiago dut aste barruan lana ondo egin eta asteburuan gure taiman ibili -azaltzen du Alkortak-. Ez asteen zehar datoren bezeroa hobea delako, mimatzeko aukera handiagoa dagoelako baizik».

LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE SAGARDOTEGIA



SARASOLA



ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20

## BEGIRISTAIN

tolare sagardotegia



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



Dagoeneko irekita  
urtarrilaren 5etik

☎ 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9  
20210 - LAZKAO



IKASTAROA Sagardoa ekoizteko prozesuak dituen pausoak aztertzen dira ikastaroetan. ION URBE / ARGAZKI PRSS

# Sagardogintza ikastaroak Fraisoron

*Lau urte daramatza Fraisorok sagardogintzari buruzko formakuntza ikastaroak ematen, eta lau ikasgai emango ditu aurten*

Fraisoro ikastetxeak lau urte daramatza sagardoari buruzko formazio jardunaldiak antolatzen. Orain arte, jardunaldi hauek hiru kurtsu izan dituzte eta lortutako arrakasta kontuan izanda, aurten laugarren bat gehitu dute.

Ikastaro honen helburu nagusia sagardogintzaren mundu zabala modu teoriko naiz praktikoan azaltzea da, kurtsoen iraupen laburrak baldintzatutako sakontasunarekin, betiere Domingo Arina, lau kurtsu

hauetako baten arduraduna da, eta ondo ezagutzen du Fraisoron matrikulatzen direnen motibazioa zein den: «Hona, sagardogintzari buruzko jakingura duen edonor etortzen da, bai betiko sagardogileak, bai modu amaterrago batean etxerako sagardoa egin nahi dutenak eta bai sagardogintzan hasi nahi dutenak», dio Arinak.

Sagardoari Buruzko Formazio Jardunaldiak lau kurtsu ezberdinetan banatzen dira eta iraupen ezberdina izaten dute. Alde

batetik sagardogintza prozesua dago. Domingo Arinaren ardurapean dagoen kurtsu hau sagardoa egiten berriak direnentzat edo oinarriko prestakuntza nahi dutenentzat zuzendua dago eta, guztira, 24 ordu irauten ditu.

Bertan, sagardoaren ekoizpenak dituen pausu guztiak aztertzen dira, bai alde teoriko nahiz praktikoan, hala nola sagarraren biltzea, garraiatzea eta biltegiatzea; frutaren txikitzea eta prentsatzea; botilaratzea eta kontser-



**SETIEN**  
SAGARDO NATURALA

943 55 10 14

Gurutzeta-Berri Oztaran auzoa URNIETA



**MIZPIRADI**  
SAGARDOTEGIA

Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • 943 593 964



**BERRIA**

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

ESKUZKO KORTXO-ATERATZEKO BIRAKARIA

**REZOLTA**  
TOLTRE-SAGARDOTEGIA

© 943 55 27 20 - 608 14 33 32

batzea; edo garbitasunaren garrantzia.

Baina Domingo Arinak sagarra ondo ezagutzearen garrantzia azpimarratzen du prozesu osoan zehar: «Sagar mota ezberdinen ezaugarriak, eta sagarretan eragina duten prozesu kimikoak ondo ezagutu behar dira, bukaeran lortuko den produktuaren emaitza kontrolatu nahi bada», gaineratu du Domingo Arinak.

Bigarren kurtso edo atala Sagardoaren Dastatzea Konparatiboa da. Hau sagardogintzan jada esperientzia duten sagardogile eta teknikariei dago zuzendua eta 12 orduko iraupena du. Hemen, beste gauzen artean, sagardoak berez dituen zentzumenezko ezaugarriak, ebaluazio metodoaren nondik norakoak, produktuaren akatsak edo dastatzen ikasteko ariketa praktikokoak ematen dira.

Sagardoa egiteko prozesuak komeri handiak ematen baditu, honen salmentak buruhauste bat baino gehiago ematen die sagardogileei. Horri aurre egiteko, Marketina eta Sagardoaren Kudeaketa Komertziala ikastaroa antolatuta dute. Normala den bezala, kurtsoa hau sagardogintzan modu profesional batean aritzen direnentzat dago pentsatua, eta azken batean, sagardo ekoizle batek bere enpresa aurrera eramateko eman beharreko pausoak aztertzen dira.



FRAISORO ☉ Ikasle batzuk Zizurkilgo Fraisoro eskolako atarian. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

## Ikastaro berria

Aurtengo berritasuna laugarren kurtsoa da. Sagardogintzarako Ingurune-Praktika Onak izeneko ikasketa hauek AZTI enpresak kudeatzen ditu eta ingurumenari buruzko kontzeptu orokorrak emateaz gain, sagardogintzan gertatzen diren ingurune arazo nagusiak aztertzen dira, eta ingurune honen hobekuntza eta kudeaketarako jakin beharrekoak erakusten dira.

Sagardoari Buruzko 4. Formazio Jardunaldiak maiatza aldean jarriko dira martxan eta kurtso bakoitzak 30 eta 40 euro artean balio du. Arinak dioen bezala, sagardoaren mundua maite duen edonorentzat proposak dira Fraisoron ikas daitezkeenak.

## sorrera

### Gizaldi bateko jarduera

Fraisoroko nekazaritza eskola Itsasmendiko sozietate publikoan sartuta dago. Dagoeneko 106 urte baino gehiago dira Fraisoroko nekazaritza eskola Gipuzkoako eta EAeko nekazaritzaren eta abeltzaintzaren zerbitzura dagoela. Hain zuzen ere, 1898ko irailaren 7an inauguratu zen Casa Modelo Fraisoro izeneko, Gipuzkoako Foru Aldundiaren ekimenez, zientzia eta teknologia oinarri zituela. Casa Modelo haren helburu nagusia hasiera batean Gipuzkoako nekazaritza eta abeltzaintza

indartzea zen. 1904tik aurrera, helburu horrez gain, baserritarren prestakuntza eta gaikuntza ere bere gain hartu zituen eta, hala, nekazaritza eskola bihurtu zen. Helburu horiei gaur egunera arte eutsi die; eta garatu ere egin ditu.

Asko izan dira eskolak bere ibilbide luzean izan dituen aldaketak eta gorabeherak; baina nahitaez geratu behar izan duen denboraldi labur batzuk kenduta, etenik gabe aritu da lanean Gipuzkoako baserritarrengatik eta baserritarrentzat.

## instalazioak

### Lan egiteko modua

Azken teknologiaz ekipatutako instalazio aurreratuak ditu Fraisorok bere eskolan. Nekazaritza eskola honek 4.000 metroko berezikiak ditu barazkiak eta landare apaingarriak teknika modernoekin ekoizteko. Baina honako beste instalazio hauek ere baditu:

**Erlategia** 20 erlauntz eta ezitia eta ezitikiak lortzeko eta potetan sartzeko behar diren makinak eta tresnak.

**Laborategia.** Nekazaritza prak-

tikak egiteko laborategia.

**Sagardotegia.** Sagardoa egiteko eta botiletan sartzeko guztiz ekipatua.

**Estazio meteorologikoa.**

**Zuhaitzak eta zuhaixkak.** Baso autoktonoa.

**Baratzea.**

**Lorategiak** eta lorategien sorrerako eta mantentze lanetarako makineria.

**Sagardotegia**  
**la RUNA**  
*idurrerik*

Tel.: 948 136 545

**aulia**  
**Sagardotegia**

Aulia-enea  
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA  
Gipuzkoa

**TOLARE**

**URBITARTE**

Ergojena auzoa  
Tel.: 943 18 01 19  
20211 ATAUN

**SAGARDOTEGIA**  
**ZABALIK**



KONTZERTUAK ◈ Hiru egunean hamaika talderekin gozatzeko aukera izaten da. Argazkian, Sorkun, iazko jaialdian. GORKA RUBIO / ARGAZKI PRESS

# Bertsoetatik kontzertu erraldoietara

*Sagarrondotik jaialdiak bosgarren urtea beteko du aurten, eta antolatzaileek asteburu berezia antolatu nahi dute*

◈ Sagardo garaia gori-gorian dagoela izaten da Sagarrondotik jaialdia. Lau urteren buruan erreferentzia bihurtzea lortu du, gehienbat gazteen artean. Aurtengoa martxoaren 16, 17 eta 18an izango da, eta bosgarrena izanik, antolatzaileek jaialdi berezia antolatzeko asmoa erakutsi dute.

Sagardoaren kultura hedatzea eta sagardoaren lurraldera kultura ekintzak eramatea da antolatzaileen asmo nabarmenena. Sagardoaren lurraldean diren lau udalerririk (Astigarraga, Her-

nani, Urnieta eta Usurbil) zein urterik urtera bertaratu diren pertsona eta artistak, hiru egunez, sagardoaren festa handian murgiltzen dira.

2003an jaio zen Sagarrondotik, Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkartearen eskutik. Sagardoaren bueltako jai erraldoi hau txotx garaiko asteburu bakar batean ospatzen da eta adin guztietako jendearentzako ekintza ugari biltzen ditu.

Inma Otamendi Sagarrondotik-eko antolatzaileetako baten ustetan, sagardoa bizitzeko

modu bat da: «Sagardoaren kultura diogunean ez gara soilik edariaz ari», dio Otamendik. «Sagardoak bizitzeko modu oso bat islatzen duela uste dugu, eta berai sustatzeko eta indartzeko festa handia izan nahi du Sagarrondotik jaialdiak, lau udalerririk (Urnieta, Usurbil, Astigarraga eta Hernani) eta mundu osoko adin guztietako pertsonengana zabaltzeko».

Musika jaialdia izaten da Sagarrondotik-en edukirik erakargarriena. Aurten, kontzertuak Hernanin izango dira,

aurreko urteko karpa berean. Jaialdia kolore anitzekoa izan da beti, eta halakoxeak dira bertan izaten diren taldeak ere. Flamenkoa, rocka, hip-hopa, reggaea, funkya... hainbat estilo jaialdi bakarrean biltzen ditu.

«Tradizioa eta berrikuntza uztartzeko ahalegina egiten dugu», dio Otamendik, «belaunaldi guztiak sagardoaren kulturara inguratzea eta sagardoaren kultura belaunaldi berrien aisialdira inguratzea baitira kultura biziberritzeko modu bakarrak».

Aurreko lau urteetan, nazioar-

## URTEURRENA

*Aurtengoa martxoaren 16, 17 eta 18an egingo dute eta, bosgarrena izanik, berezia izango da*

## JOERAK

*Kolore anitzeko jaialdia da beti, eta rocka, flamenkoa, hip-hopa, reggaea eta funkya dantza daitezke*

## IKUSLEAK

*Urtetik urtera jende gehiago bildu da, eta azkenaldian, batez beste, 14.000 lagun izan dira jaialdian*

teko zein Euskal Herriko taldeak elkartu ditu betiere jaialdiak: Desmond Dekker (Jamaika), Fermin Muguruza, Orisha's (Kuba), Raimundo Amador (Espainia), Su ta Gar, Chambao (Espainia), Berri Txarrak, The Wailers (Jamaika), Banda Bassotti (Italia)...

Bildu izan den jende kopurari dagokionez, urterik urte kopurua igotzen joan dela diote antolatzaileek. Azken urteetan, batez beste, 14.000 lagun inguruk parte hartu dute jaialdian, asteburu bakar batean.

## Herri kirolak

Baina musika jaialdia dela-eta ezagun egin bada ere, hori baino gehiago da. Asteburu bakarrean eta kontzertuez gain, sagardo dastatzea, eskulangintza azoka, bertsolariak eta lau herrien arteko herri kirol lehia ere izaten dira.

Azken horrek azken urteetan arrakasta handia lortu du, eta Astigarraga, Urnieta, Usurbil eta Hernaniko profesionalak ez diren gazteak eta hain gazteak ez direnak aritzen dira kirol jardunean, egun honetarako bereziki prestatu ondoren.



## Hernaniko Udala

*Sagardoa ta bizimodua gazi, gozo eta gezamin mama goxua punttu-punttuan orain geronek irakin lagun, familia, enpresa, eskola egin txox lasai denakin urteberria non gozatua izango dezu Hernanin.*

(Jexux M<sup>o</sup> Irazu)