



(https://www8.smartadserver.com/click?imgid=27596978&insid=10553622&pgid=1356874&ckid=5185739476508180335&uii=240487083309467497&acd=1639605691974&opid=c83d7b5a-e98e-4967-a5ff-053e85fedbc6&opdt=1639605691808&pubid=20&tmstp=4873750096&tgt=%24dt%3d1t%3b%24dt%3d1t%3b%24hc&systgt=%24qc%3d1311819901%3b_59f_t0eY1P9_r_v-Qzjhfdt-8F2L_W_L0X42E7NF36pq4KuR4Eu3LBIQNIHMHUTUmwaokVrzHsak2MryNKJ7LEmnMZO2dYGHtPn91TuZKY7_78_fz3z-v_t_-39T37-3_3_5_X---_e_V399zLv9_39nN_9v-CDYBJhqXkAXYljgybRpVCiBGFYSHQCgAooBhaJrABgcFOysAj1BCwAQmoCMCIEGIKMGAQACAQBIREBIAWCARAEQCAAEAKkBCAAiYBBYAWBgE/batean.htm&cappid=5185739476508180335&go=https%3a%2f%2fwww.domeinuak.eus%2feu%2feskaitza%2fabendua20%2f%23utm_source%3dberriaBerria)

Izan BERRIAlaguna

(<https://www.berria.eus/berrialaguna/>)

Asteazkena, 2021ko abenduak 15

Asteazkena, 2021eko abenduak 15

(<https://www.berria.eus/berrialaguna/>)

Izan BERRIAlaguna (<https://www.berria.eus/berrialaguna/berrialaguna/>)

[Hasiera](https://www.berria.eus/)
(<https://www.berria.eus/>)
[Bizigiro](https://www.berria.eus/bizigiro/)
(<https://www.berria.eus/bizigiro/>)

Bizigiro

SAGARDOA

(<https://www.berria.eus/bizigiro/>)

Sagardoa, beste modu batean

Ohiko sagardo botilak saltzeaz gain, zenbait sagardotegik bestelako produktuak eskaintzen dituzte: Oialume Zar sagardotegiak sagardo lupuluduna merkaturatu berri du: Iparla; Oihartek eta Kupelak sagardoa latan saltzen dute; Petritegik eta Iturrietak, sagardo aparduna, eta badaude izotzezkoak ere.



Urtzi Urkizu
(https://www.berria.eus/egilea/Urtzi_Urkizu)

(<https://twitter.com/@urtziurkizu>)

Informazio osagarria

Donostiako Sagardo
Egunik ez aurten ere
(<https://www.berria.eus/paperekoa/2029/031/001/2021-08-28/donostiako-sagardo-egunik-ez-aurten-ere.htm>)



Astigarragako Oialume Zar sagardotegiko Ander Barrenetxeak sagardo lupuluduna merkaturatu du uda honetan: Iparla. Hurrengo sasoian edariaren bi aldaera aterako ditu. 
IÑIGO URIZ / FOKU  (https://www.berria.eus/argazkiak_jarraia/egunekoak/2021-08-28/jarraia202469.jpg).

2021eko abuztuak 28 15:54



(<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.berria.eus/albisteak/202469/sagardoa-beste-modu-batean.htm>)



(<https://twitter.com/share>)



0

(<https://www.berria.eus/albisteak/202469/sagardoa-beste-modu-batean.htm>)



(https://www8.smartadserver.com/click?imgid=27431571&insid=10479352&pgid=14ee1-484a-b604-5b233f876cd5&opdt=1639605691808&pub_59f_t0eY1P9_r_v-Qzjhfdt-8F2L_W_L0X42E7NF36pq4KuR4Eu3LBICv_t_-39T37-3_3_5_X---e_V399zLv9_39nN_9v-CDYBJhqXkAXYljgybRpVCiBGFYSHQCg_beste-modu-batean.htm&cappid=51857394765081803)

Gehien irakurriak

(<https://www.berria.eus/iraki>)

Azken bi urteak ez dira batere onak izan sagardotegientzat, osasun larrialdiaren eraginez. «Bigarren urtea ere zaila izan da, neurriak etengabe aldatzen zirelako. Jendeak ez zekien etor zitekeen ala ez», azaldu du Ander Barrenetxeak, Astigarragako (Gipuzkoa) Oialume Zar sagardotegiko arduradunak. «Gogorra izan da». Sagardogile askoren sentimendua da. Eta bizipena, halakoa. Askok etxez etxeko banaketari ekin zioten, eta gero eta gehiago dira Internet bidez sagardo botilak saltzen dituztenak. Baina, ohiko botilaz gain, badira bestelako produktuak: aparduna duela ehun urte inguru egiten zuten jada, Lasarte-Orian eta Oiartzunen (Gipuzkoa); lupuluduna aukera berrietako bat da; izotzezkoa ere badago gradu gehiago ditu; eta badira sagardoa latan esportatzen ari direnak ere.

Freskoa, lupulu usaina du

Oialume Zarreko Ander Barrenetxea da Gipuzkoan sagardo lupuluduna botila txikian merkaturatu duen lehen sagardogilea. Nabarmendu duenez, Iñaki Sanz-Azkuek idatzitako artikulu bati esker jakin zuen Hernaniko Orkolaga baserrian (Gipuzkoa) Antonino Pagolak edari freskagarri bat egiten zuela 1950ean, sagardoa eta lupulua uztartuta. «Jakin nuen gure etxe ondoan zegoela lupulua, eta Ergoien lehertzen zutela». Ondotik, sagardo azoka batean Galiziako sagardo lupuludun bat dastatu zuen. «Oso ona eta freskoa iruditu zitzaidan, eta neronek ekoizteko ideia piztu zitzaidan». Horrela sortu da Iparla. Bidarraitik (Nafarroa Beherea) ekartzen du lupulua, «lagun baten bitartez». Eta horra, izenaren arrazoia: Bidarra gainean dago Iparla mendia. Oraingoz, «ekoizpen txikia» egin duela aipatu du Barrenetxeak. «Baina jendeak oso ondo hartu du». Zaporean

1 **«Erabaki funtsatua hartu behar dute gurasoek, onurak eta arriskuak ikusita»**
(<https://www.berria.eus/pape12-15/erabaki-funtsatua-hartu-behar-dute-gurasoek-onurak-eta-arriskuak-ikusita.htm>)

ARANTXA IRAOLA
([HTTPS://WWW.BERRIA.EUS/EGILEA/ARANTXA_IRAOLA](https://www.berria.eus/egilea/arantxa-iraola))

2 **Haserrea**
(<https://www.berria.eus/pape12-15/haserrea.htm>)

MIKEL P. ANSA
([HTTPS://WWW.BERRIA.EUS/EGILEA/MIKEL_P_ANSA](https://www.berria.eus/egilea/mikel-p-ansa))

3 **'Cabacas auzia' dela-eta irekita zegoen barne ikerketa artxibatu egingo du Ertzaintzak**
(<https://www.berria.eus/albiste12-15/cabacas-auzia-dela-eta-irekita-zegoen-barne-ikerketa-artxibatu-egingo-du-ertzaintzak.htm>)

nabari da ez dela garagardoa, sagardoa baizik. Hala ere, usainean lupulua senti daiteke, eta, amaieran, lupulu zaporea uzten du. «Hotza hartu beharrekoa da». Kanadan eta AEBetan ere ekoizten dute sagardo lupuluduna, baina Euskal Herrian ez da ohikoa izan. Orain arte. Datorren urtean, Iparlaren bi bertsio aterako ditu Oialume Zarrek: bat lupulu gehiagorekin, eta bestea, gutxiagorekin. «Ilusioarekin gaude», dio Barrenetxeak.

'Champenoise' metodoarekin egina

Duela 100 urte inguru, Lasarte-Oriako Mikelete Brunet familiak El Miquelete markarekin eta Oiartzungo Mitxelena sendiak sagardo aparduna egiten zuten. Ez da berria, beraz, sagardoa xanpainaren gisan ekoizteko teknika. Egun, Petritegi (Astigarraga) eta Iturrieta (Aramaio, Araba) dira sagardo aparduna ekoizten duten sagardotegietako batzuk. Petritegiakoak 2016an hasi ziren horretan: Ainara Otaño sagardotegiko arduradunak champenoise metodoa azaldu du. «Sagardo naturala aukeratzen dugu, eta, gero, botilan bigarren irakina egiten da. Hor uzten dira azukreak eta legamia, bigarren irakina egiteko». Saltzen dituzten sagardo apardunen artean, bederatzi hilabetez ontze prozesua pasatzen dute Brut nature eta Extra lehorra motakoek. «Beste apardun bat hemezortzi hilabetez izaten dugu ontzen, eta hori aromatikoagoa da». Otañok nabarmendu du produktua «arreta handiz» egiten dutela. Ez zaio iruditzen zabalpen «masiboa» izango duenik, baina aitortu du ospakizunetarako eta eguberri garaian bezeroek eramaten dutela. «Hau ez da cava edo xanpaina: sagardoa da, eta suabeagoa da xanpaina baino». Zazpi gradu inguru izaten ditu. Iturrieta sagardotegiak, berriz, iaz egin zuen lehen saiakera apardunarekin, eta Juan Antonio Aretxaga sagardogileak nabarmendu du «oso ondo» saldu zutela. «Champenoise prozesuak lana dauka, baina

4 Egon bai, baina zer preziotan
(<https://www.berria.eus/pape12-15/egon-bai-baina-zer-preziotan.htm>)

ITZIAR UGARTE IRIZAR
(https://www.berria.eus/egilea/ITZIAR_UGARTE)

5 Beti
(<https://www.berria.eus/pape12-15/beti.htm>)

ONINTZA ENBEITA
(https://www.berria.eus/egilea/ONINTZA_ENBEITA)

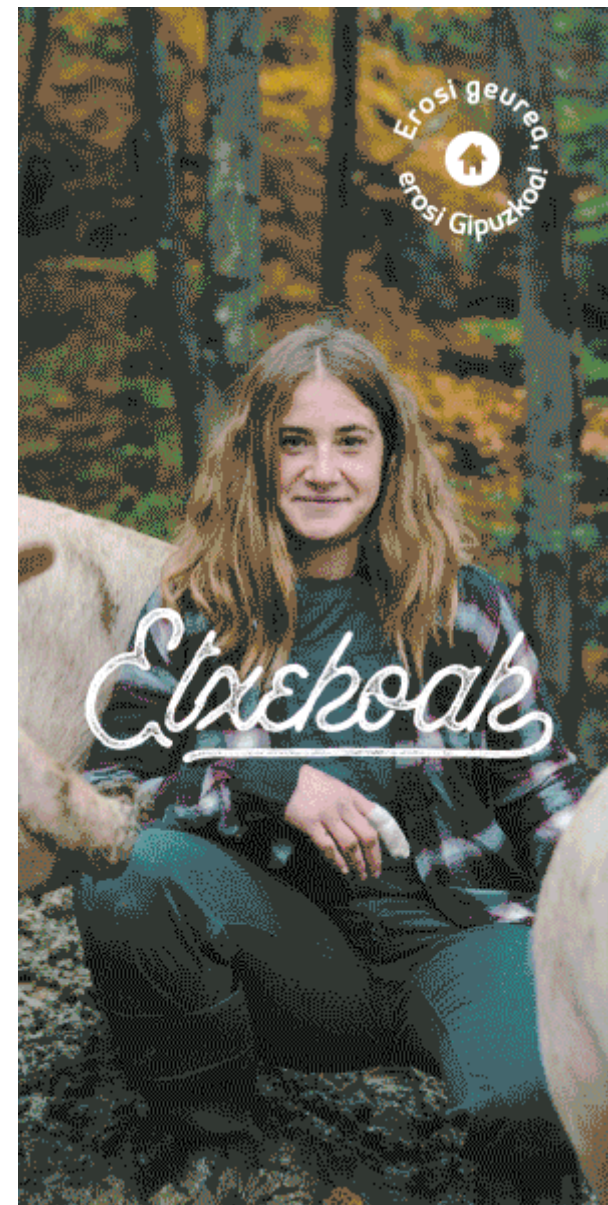
produktuak merezi du. Eta jendeak eskertzen du». Esperientziarekin pozik, eguberrietan aterako dituzte salmentara sagardo apardun botilak. Iaz baino dezente gehiago. «Agian hemendik aurrera sagardotegi gehiago hasiko dira apardunarekin», dio Aretxagak.



Ainara Otano, Petritegi sagardotegikoa, apardun sagardoarekin... ANDONI CANELLADA /

FOKU

Lapurditik AEBetara esportatzen ari dira



Euskal Herrian botila da nagusi sagardoaren kontsumorako. Baina AEBetan eta beste herrialde batzuetan latan kontsumitzen da gero eta gehiago. Kupela enpresa 2019an hasi zen sagardoa latan ekoizten, eta AEBetako merkatuan saltzen ari dira. Xalbat Seosse Kupelako kudeatzaileak azaldu duenez, Astigarragako Etxeberria sagardotegian sartzen dute latetan sagardoa. «2020an hasi ziren gure sagardoa AEBetan saltzen, baina pandemia iritsi zen, eta, orduetik, ez da erraza». Kupelak Angelun (Lapurdi) ditu bulegoak, biltegia eta banaketa zentroa. «Sagardo lataren kontsumoak Euskal Herrian ez du izan arrakastarik oraindik, baina iritsiko da», adierazi du Seosse. Aipatu du artisau garagardoa azkenaldian gero eta gehiago saltzen dela latan. «Lataren balio handienetakoa da ingurumenarentzat botila baino hobe dela». Zeraingo (Gipuzkoa) Oiharte sagardotegia ere duela bi urte hasi zen sagardoa latan saltzen. Maite Retolaza Oiharteko sagardogileak azaldu du Euskal Sagardo izendapenari baimena eskatu ziotela, eta, baimena lortu zutenean, aurrera egin zutela. Iruditzen zaio ondo saltzen ari dela. «Erosten duenak errepikatu egiten du. Ohitura falta egon daiteke, baina bezeroek bakarkako ontzi bat erosten dute, eta aipatzen dute botila askotxo iruditzen zaienentzat gozamina dela». Mendira joaten direnek ere erosten dutela azaldu du Retolazak. «Latak aurrera egingo duela iruditzen zait; ziur nago». Seosse uste du Ipar Euskal Herrian eta Frantzian herritar askok balio ezkorra ematen diola latari. «Baina ikuspuntu hori aldatuko da». Kupelako kudeatzailea produktu berriak asmatzearen aldekoa da, eta iragarri du laster berritasun gehiago izango dituztela.







Kupela enpresaren sagardoa latan. AEBetara ari dira esportatzen.. KUPELA

Gradu gehiagokoa

«Dibertsifikazioa» aipatu du Oiharte sagardotegiko Retolazak, eta sagardo mota desberdinak eskaintzeko aukera ontzat jo du. Aukera berrien artean dago Oiharteren izotzezko sagardoa. Sagardo hori «tentuz» aukeraturiko errezil sagarra prentsatzuz sortzen den muztiotik lortzen dute: muztio hori bi aldiz izoztu eta desizotzuz, muztio kontzentratu bat lortzen da, ura kenduta; ondoren, hartzitzen uzten dute, eta, sagardo horrek 9-10 gradu inguru dituenean, filtratu eta pasteurizatu egiten da. Kanadan izoztutako sagarrekin egiten dute. Zerainean lortzen dutena, berriz, sagardo gozoaren edari bat dela azaldu du Retolazak. «Egokia da aperitibo moduan edateko. Ez da erabat gozoa: garraztasuna ere badauka». Kuartango sagardotegian (Araba) ere ekoizten dute izotzezko sagardoa.



Maite Retolaza sagardogile, Oiharte Sagardotegikoa. Izotz sagardoa, botila berexian, eta sagardoa latan saltzen dute. RAUL BOGAJO / FOKU

Limoia edo sagarra gehituz, edari freskagarria

Petritegi sagardotegian, bestalde, Sagar Krash edaria ekoizten hasi dira berriki: cider moduko edari bat da. «Beste fruta batzuk sartzen dizkiogu sagardoari. Egin dugunaren %95 sagardo naturala da, eta, gero, %5 zukua», dio Otañok. Batean limoia sartu diote, eta beste batean, sagarra. Edari freskagarri bat da: lau gradu eta erdi ditu. «Eguneko beste tarte batean edateko pentsatua dago».

Sareko BERRIAzalea:

Irakurri berri duzun edukia eta antzekoak zure interesekoak badira, eskari bat egin nahi dizugu: *Berria* diruz babestea.

Zuk eta zure gisako sareko milaka irakurlek egindako ekarpenarekin, eduki gehiago eta hobeak sortuko ditugu. Eta, zuekin osatutako komunitateari esker, publizitateak eta erakundeen laguntzek bermatzen ez diguten bideragarritasuna lortuko dugu.

Euskarazko kazetaritza libre, ireki eta konprometitua eskaini nahi dizugu egunero; bizi zaren munduaren eta garaiaeren berri ematen segitu.

Izan BERRIAlaguna >
(<https://www.berria.eus/berria>)

Albiste gehiago



«Finala lehen egunean jokatu bagenu, ez genuen inolaz ere irabaziko»

(<https://www.berria.eus/paperekoa/1857/028/001/2021-12-15/finala-lehen-egunean-jokatu-bagenu-ez-genuen-inolaz-ere-irabaziko.htm>)

URTZI URKIZU ([HTTPS://WWW.BERRIA.EUS/EGILEA/URTZI URKIZU](https://www.berria.eus/egilea/urtzi-urkizu))

ETB1eko 'reality'-aren bigarren edizioko finalean, txapela irabazi dute Alegriak eta Llanosek. Aitortu dute ez zutela espero irabaztea. Alegriaren arabera, Llanos izan da «eboluziorik handiena» izan duen kaletarra.



Luis Azanza argazkilari iruindarra hil da
(<https://www.berria.eus/albisteak/207305/luis-azanza-argazkilari-iruindarra-hil-da.htm>)

Besteak beste, *Euskaldunon Egunkaria*-n egin zuen lan bere berrogei urteko ibilbidean. 60 urte zituen.



«Gizarteko nahasketaren isla da Iruñeko Sinfonietta»

(<https://www.berria.eus/paperekoa/1888/032/001/2021-12-15/gizarteko-nahasketaren-isla-da-irueko-sinfonietta.htm>)

IKER TUBIA ([HTTPS://WWW.BERRIA.EUS/EGILEA/IKER TUBIA](https://www.berria.eus/egilea/iker_tubia))

Iruñeko Sinfonietta askotariko jendeak osatzen du. Collierrek taldearen maila goratu du: «Amateur izateak ez du esan nahi okerrago jotzen duzunik».

Ikusmira

(<https://www.berria.eus/paperekoa/1876/028/002/2021-12-15/ikusmira.htm>)

LANDER ARRETXE

([HTTPS://WWW.BERRIA.EUS/EGILEA/LANDER ARRETXE](https://www.berria.eus/egilea/lander_arretxea))

Astekaria

Asteko gai hautatuekin osatutako albiste bulletina. Astelehenero, ezinbesteko erreportajeak, elkarrizketak, iritziak eta kronikak zure posta elektronikoan.



[Pribatutasun politika \(https://www.berria.eus/legeinformazioa#pribatutasuna\)](https://www.berria.eus/legeinformazioa#pribatutasuna).
eta [Lege informazioa \(https://www.berria.eus/legeinformazioa\)](https://www.berria.eus/legeinformazioa) irakurri ditut
eta onartzen ditut



No soy un robot

reCAPTCHA
Privacidad - Términos

idatzi zure posta elektronikoa

Harpidetu

0 Comentarios

Berria



Política de privacidad de Disqus

♥ Favorite

🐦 Tweet

f Compartir

Ordenar por I



Sé el primero en comentar...

INICIAR SESIÓN CON

O REGISTRARSE CON DISQUS ?

Nombre

Sé el primero en comentar.



Berria.eus - Euskal Editorea SM
Telefonoa: 943-30 40 30
Faxa: 943-59 01 72
Webgunea: webgunea@berria.eus
Publizitatea: publi@bidera.eus
Harpidetza: harpidetza@berria.eus

JARRAITU

 [Facebook](#)

(<https://www.facebook.com/Berria.eus/>)

 [Twitter](#)

(<https://twitter.com/berria>)

 [Instagram](#)

(https://instagram.com/berria_eus)

 [Youtube](#)

(<https://www.youtube.com/channel/UCBw1v10>)

 [RSS](#)

(<https://www.berria.eus/rss>)

SAILAK

[Gizartea](#)

(<https://www.berria.eus/gizartea>)

[Politika](#)

(<https://www.berria.eus/politika>)

[Mundua](#)

(<https://www.berria.eus/mundua>)

[Ekonomia](#)

(<https://www.berria.eus/ekonomia>)

[Iritzia](#)

(<https://www.berria.eus/iritzia>)

[Berria TB](#)

(<https://www.berria.eus/berria-tb>)

[Kirola](#)

(<https://www.berria.eus/kirola>)

[Kultura](#)

(<https://www.berria.eus/kultura>)

[Bizigiro](#)

(<https://www.berria.eus/bizigiro>)

[Ibilkari](#)

(<https://www.berria.eus/ibilkari>)

[Infografiak](#)

(<https://www.berria.eus/infografiak>)

[Argazkiak](#)

(<https://www.berria.eus/argazkiak>)

LEGEA

[Lege Informazioa](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa>)

[Pribatutasun politika](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa/pribatutasun-politika>)

[Cookieak](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa/cookieak>)

[Zozketak](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa/zozketak>)

[Lan eskaintzak](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa/lan-eskaintzak>)

[Lizentzia](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa/lizentzia>)

[Publizitatea](#)

(<https://www.berria.eus/lege-informazioa/publizitatea>)

[Bidera zerbitzuak](#)

(<https://www.bidera.eus>)

[MIDAS Media](#)

(<https://www.berria.eus/publizitatea/midas-media>)

[Media_2020.pdf](#)

(<https://www.berria.eus/publizitatea/media-2020.pdf>)

(<http://www.gipuzkoa.net>) (<http://www.uzei.eus/online/idite/>)

(<http://www.emakunde.euskadi.eus/enpresa-erakundeak/-/informazioa/lankidetza-erakundea/>)