

sagardoa



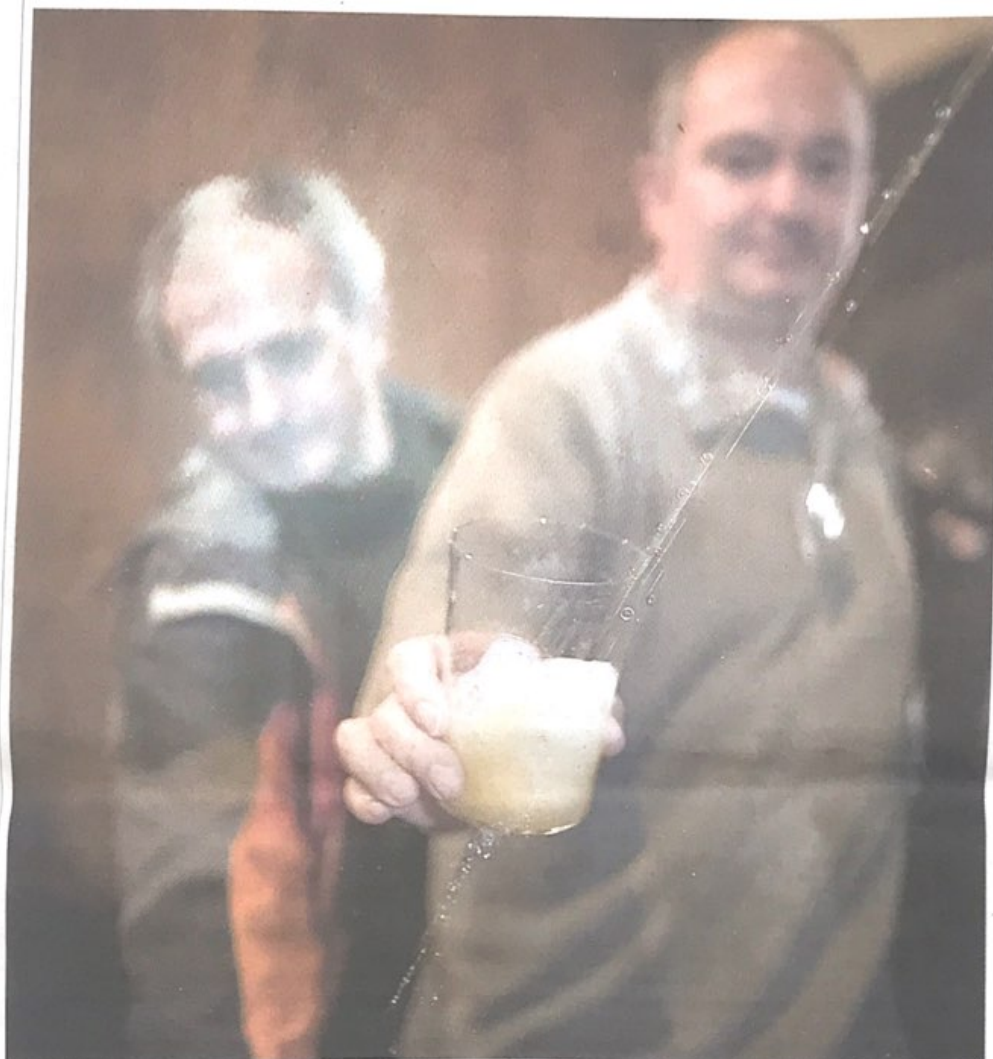
GARI GABALDE / ARGAKU PRESS

TXOTXAREN SASOIA




ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com



TXOTX. Hainbat lagun txotx egiten sagardotegi batean. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZO PRESS

SAGARDOTEGIAK, PREST

Aurtengo sagardoa erraz edatekoa da. Oreakua, freskagarria eta arina. 2013ko uztak modua eman du Euskal Herrian 10 milioi litro sagardo inguru ekoizteko, iaz bezalatsu. Sagardotegiak atek zabaltzen ari dira herritarrek aurtengo sagardo berria dasta dezaten.

Urtarrilean sagardotegiak zabaltzen hasten dira, udazkenean egindako sagardoa dastatzeko. Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2014ko Sagardo Berriaren Eguna urtarrilaren 15ean ospatu dute Astigarragan (Gipuzkoa), txotx garai berriari hasiera emateko. 2013ko uztaren ezaugarri nagusiak Sagardoetxea museoan azaldu dituzte, eta «gure sagardo berria» oihu eginez, Kalakan musika taldeko kideek lehen upela ireki dute Alorrenean sagardotegian.

Aurtengo sagardoa ona da, orekatua, freskagarria eta arina. Hori berdexka da, eta 2013ko uztaren hartidura azkar eta erabatekoak sagardo lehorra ekarri du, txinparta finekoa, eta ahoan fruitu freskoaren sententzia uzten duena. «Erraz edatekoa da», Arantxa Eguzkiza Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak azpimarratu duenez. «2013ko sagar uza atzeratu egin zen, eta, alde batetik, sagardo batzuk eginak edukiko ditugu, azaro bukarako eguraldiak lagundu egin zuelako, baina abenduan ere aritu dira batzuk sagardoa egiten».

Ondorioz, sagardotegi berean sagardo desberdinak egon daitezke: «Sagardo batzuk helduak, edateko errazak eta atseginak, eta beste sagardo batzuk, berriz, oraindik berdeak, erabat egin gabeak, mikatzagoak eta oraindik bide gehiago egiteko daukatenak».

Hori «aberasgarria» dela dio Eguzkizak. «Azken batean, upeletan heldutasun momentu desberdinetako sagardoak eduki behar dira. Sagardo guztiek ez dute helduta egon behar txotx garairako. Batzuk egon daitezke, baina botilatzea da helburua; orduan, normalean da sagardo batzuk atzeratu samar egotea. Baina aurrean hori nabarmenagoa izan daiteke zenbait lekutan».

Hainbat sagardogilek hemengo sagarraren aldeko apustua egiten dute, eta beste zenbait hemengo erabili ez ezik kanpotik ere ekartzen dute ekoizpena osatzeko.

Zabalduta berria den txotx garairi begira, sagardogileak animatuta daude. Sagardotegietan giro ederra izango da nagusi. «Alde



Hernanin ondo pasa
Ez pasa Hernanirekin!

www.hernaniturismoa.com bisita gaitzazue!

Hernanin ondo zaintzen zaitugu, zaindu Hernani.

«Orain jende gehiena asteburuetan joaten da sagardotegietara, larunbatetan batik bat»

«Egunetik egunera Euskal Herritik kanpoko jende gehiago etortzen da sagardotegietara»

ARANTXA EGUZKIZA
Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

batetik, ilusioa eta hazteko gogoia izaten duzu, eta, beste alde batetik, kezka bat, kezka bera: egin dudana sagardoa jendeari gustatuko ahal zaion eta jendea etorriko al den». Eguzkizaren hitzetan. Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko lehendakaria izan ez ezik, Arantxa Eguzkizak Hernaniko Iparragirre sagardotegian dihardu.

Iazko txotx garaia apal hasi zen, baina azkenik jende ugari joan zen sagardotegietara. «Hasiera oso motela izan zen, baina kanpaina bukatu genuenean 2012koa baino hobetagoa izan zen».

Sagardotegietara joateko ohitura

Sasoi honetan herritar ugari sagardotegietara bildu eta otordua giro onean egiteko ohitura hartu du. «Jende asko dago sagardotegietara joateko ohitura duena, eta baita sagardotegira etortzeko bakarrik elkartzen dena ere, eta pentsamolde edo motibazio hori hor dago; nabarmena da».

Azkenik, jende ugari biltzen da sagardotegietara. «Ez da joango lehen joaten zen bezala, aste osoan. Orain astegunetan baino gehiago jendea asteburuetan joaten da, larunbatetan batik bat, bazkaltzeko, eta betiko datetan. Inauteriak pasatu eta Aste Santua bitarte izaten da goi denboraldia».

Sagardotegiak Euskal Herrian bakarrik daude. «Munduan dagoen horrelako esperientzia bakarra da gurea, eta egunetik egunera Euskal Herritik kanpoko jende gehiago etortzen da sagardotegietara».



HASIERA. Iazko txotx garaia irekiera Astigarragako Petritegi sagardotegian. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS



MENUAK. Bakailao tortillak banatzen, giro ederrean. JON URBE / ARGAZKI PRESS

LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!

edan eta eman edatera





UZTA. Jose Antonio Zamalloa, sagasti batean, ezkerrean, eta Eusko Label sagardoaren uzta berriaren aurkezpena ekainean, Bilboti. AITOR MANTEROLA - LUIS LAUREGALIZO / ARGAZO PRESS

SAGARDO BERRI EDERRA

Sagardo «egokia», gorputz handikoa antzeman du Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako Uxarte sagardotegiko jabe eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak. Itxaropentsu dago hasi berri den sagardotegien sasoiari begira.

Bizkaiko sagardotegiak ere sasoi honetan hasi dira sagardo berriarekin. «Ziklo normala da; udazkenean egindako sagardo batzuk dastatzeko moduan egongo dira orain, beste batzuk beranduago, baina orain txi da sagardo berriak dastatzen hasteko garaia; horregatik da orain sagardotegien sasoiaren hasiera», dio Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako (Bizkaia) Uxarte sagardotegiko jabe eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak.

Sagardoaren ezaugarrien inguruan ere mintzatu da: «Sagardotegi bakoitzak sagar batzuk eta upel

batzuk dauzka, baina orokorrean zerbait azpimarratzeko, gorputz handiagoko sagardoa ikusi dut, tanino edo polifeno altuagoa. Sagardoak egin zirenean ere, lehenengo fermentazioko zatia nahiko azkar egin zen».

Alde horretatik, sagardo batzuk edateko egoki daudela azpimarratu du Zamalloak. «Aurreratuak dauden sagardoak, lehenengo fasekoak, hasierako sagardoak, oso ondo daude, dastatzeko eta edateko».

Eguraldiaren arabera izaten da sagar uzta. «Bizkaian, bereziki, guk sagardoa bertako sagarraz egiten dugunez, izan dugun udaberriaren eta udaren arabera jaso-

tzen da sagarra eta ekoizten da sagardoa. Alde horretatik, sagarrak berandu etorri ziren, agian ohikoa baino hamabost egun beranduago. Irail erdialdean sagarrak oraindik berde samar zeuden, eta azkenaldian hasi zen ekoizpena upelte-

«Sagardoa edatean sagarraren ezaugarriak zentzumenen bidez antzeman behar dira»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

gian. Baina gero bero apur bat egin zuen, eta lehenengo fermentazioak nahiko azkar egin ziren».

Ondorioz, jadanik eginda dauden sagardoak dastatzeko eta kontsumitzeko une egokian daudela dio Zamalloak. «Sagardotegi bakoitzak bere erritmoa darama, baina, oro har, sagardoa aurreratu etorri dela esango nuke, nahiz eta sagarra berandu etorri».

Sagardo ederra aterata da. «Karga fenoliko aldetik ere, sagardo egokia da».

Sagardotegien sasoiari begira, Zamalloa itxaropentsu dago. «Jazkoa baino txarragoa ez izatea espero dut, jendea pozik joatea. Hori esatea erraza da dagoen kri-

siarekin». Dena den, jendea sagardotegietara joango dela uste du: «Esperantza horrekin gaude. Sagardotegietara joatea ohitura polita eta sana da, sagardoa dastatu, jendea bildu, giro ederra sortu... Gainera, sagardogintza gure ekonomiaaren parte handi bat da».

Sagardotegietara joateko ohitura handiago dago Gipuzkoan Bizkaian baino, Jose Antonio Zamalloak berak aitortu duenez. «Bizkaian ez dago ohitura larri, baina ohiturak positiboak direnean zabaldu egiten dira, eta tradizioa handia izan ez arren pixkanaka zabalduko da».

Sagardoa bertako produkturakin egitea, bertako sagarrarekin egitea garrantzitsua da, Zamalloaren aburuz. «Funtsezkoa da bertako lehengai, bertako sagarra izatea. Edariak harreman zuzena izan behar du gure lurraekin, baxoan edaten den edariak gure lurra, gure jatorria gogorazai behar du. Sagardoa edatean zentzumenen bidez antzeman behar dira sagarraren ezaugarriak».

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitetz

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Leizorria

Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amalobeta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Leizorria

Ebebarria Sagardoa
Iñaki Ebebarria
Tel.: 94 674 20 10

Leizorria

Malgarratzagi Sagardoa,
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Leizorria

Laneko Koop
Leartitzi Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Leizorria

Trazole Sagardoa
Sonia Iñasi Arriola
Tel.: 94 661 60 44

Leizorria

Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguera Zornaza
Tel.: 94 457 32 85

Leizorria

Aspe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Leizorria

Sebastianeko Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Leizorria

Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Leizorria

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



bizkaiko sagardogileak



DASTATZEN. Sagardo berria dastatzen, Lesakako Linddurrenborda sagardotegian, urtarrilaren 10ean. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

NAFARROAKO SAGARDOTEGIAK, ZABALIK

Nafarroako aurtengo txotx garaia Lesakako Linddurrenborda sagardotegian zabaldu zuten, urtarrilaren 10ean.



SAGARDOTEGIA. Iruñeko Auzmendi sagardotegia. AUZMENDI

Patxi eta Donato Larretxea herri kirolariak Lesakako Linddurrenborda sagardotegian (Nafarroa) dastatu zuten aurtengo sagardo berria, Nafarroako txotx garaia zabalteko ekitaldian. «Aurtengo sagardo berria» esan, eta txistuaren eta ttuntunaren doinuekin hasi zen txotx garaia Nafarroan. Aurten sagarra eskas izan den arren, izanen da sagardo aski denboraldia

aurrera ateratzeko, ekitaldian azpimarratu zuten.

Inaxio Begiristain Nafarroako Sagardogileen Elkartearen lehendakari eta Martintxoenea sagardotegiko arduradunak BERRIARI esan zionez, sei ekoizle dira elkartean eta 200.000 litro sagardo egin dituzte gutxi gorabehera.

Aurtengo arazoa da sagar gutxi izan dela. Horregatik Normandiako eta Galiziako sagarrak erabili dituztela aitortu zuen Begiristainek. Sagarren %15 inguru dira Nafarroakoak. Aurtengo sagardoari buruz ere mintzatu zen, Linddurrenborda sagardotegian antolatutako ekitaldian: «Sagardoa kolore berezikoa da, pixka bat horixka, tanino asko daukatelako Frantziako sagarrek, eta markatu egiten da kolorea».

Nafarroako Sagardogileen Elkarteak hogeitun urte ditu, eta, Begiristainen aburuz, Nafarroako sagardoaren egoera egonkortu egin da: «Garai batean, sagardoa etxean edateko bakarrik egiten zen, kontsumo propiorako, eta, gaur egun, hogeitun urte

pasatu ondoren, armiarma sare hori Gipuzkoatik hona ekarri dugula esango nuke nik, Nafarroara zabaldu dugula».

Urtero, ekoizle baten sagardotegian egiten dute txotx garaian hasierako ekitaldia. Aurten, Linddurrenborda sagardotegiari egokitu zaio; 2000. urtean ireki zuten sagardotegi hori. Juan Mari Lopez bertako jabeak azaldu zuenez, aurten ere soilik inguruko sagarrak erabili ditu sagardoa ekoizteko, atzerrikorik ez.

Aitzitik, sagarrarentzat urte txarra izan dela esan zuen. 25.000 litro ekoizti ditu, eta gehiena ingurukoek hartuko dute. Izan ere, nafarrak dira sagardotegira joaten diren gehienak, baina Lapurditik eta Ipar Euskal Herriko beste hainbat herritatik ere jende dezente joaten dela adierazi dio BERRIARI.

Iruñean, txotx

Iruñeko Auzmendi sagardotegian ere dena prest dute txotx garaia irakurteko. Dena den, upeletako sagardoa urte osoan zabalitzen dute.

Urtero, urtarrilaren 19an festa bat antolatzen dute. San Sebastian eguna dela eta. «Danborra jozten dugu, eta danborradarekin batera sagardo berriaren garaian hasiera ospatzen dugu», azaldu du Nerea Auzmendi arduradunak.

Nafarroan sagardotegietara joateko ohitura oso handia izan ez arren, Auzmendi sagardotegira gero eta jende gehiago joaten da. «Duela ia hogeitun urte hasi ginenean ez zen hainbeste jende etortzen, baina gero eta jende gehiago etortzen zaigu, eta giro ederra izaten da».

Iruñeko eta inguruko herrietako jendea ez ezik, kanpotarrak ere gero eta gehiago joaten zaizkie. «Katalanak, batez ere, eta beste hainbat herritakoak ere bai, estatubatuarrek, frantsesak eta beste toki batzuetakoak sanferminetan». Bezeroak pozik geratzen dira. «Oro har, behin etorri den jendea berriz ere etortzen da, eta hori pozgarria da».

Sagardoa ez dute ekoizten, Gipuzkoatik ekartzen dute. «Saizar sagardogilearen sagardoa saltzen dugu».



GAZTAÑAGA TOLARE SAGARDOTEGIA



Buruntza auzoa
20140 ANDOAIN
Tel.: 943 59 19 68



UPELAK. Koldo Martinez, Trebiñu sagardotegiko arduraduna, upel baten eta sagardo botila baten aurrean. EE3394

IKUSMIN HANDIA

Askartzako Trebiñu sagardotegian atzo zabaldu zuten txotx egiteko garaia. Koldo Martinez arduradunak azpimarratu du aurretik sagardotegi horretako bezeroen artean ikusmin handia zegoela aurtengo sagardo berria dastatzeko.

Arabako Bertsozale Elkarteko kideak izan ziren Askartzako Trebiñu sagardotegi-ko txotx garaia hasteko ekitaldian. Giro ederrean, gustura dastatu dute sagardo berria.

Koldo Martinez arduradunak esan du aurretik ikusmin handia zegoela ohiko bezeroen artean: «Jendeak izena eman du aste batzuk lehenago jadanik, tokia erre-serbatzeko».

Izan ere, Trebiñu sagardotegia

ez da handia: 50 bat lagunentzako tokia dauka.

«Sagardotegia txikia da, eta orduan jendeak badaezpada izena aurretik eman du, lekurik gabe gera ez dadin. Sagardo berria dastatzeko sekulako ikusmina dago.

Batzuek, egun batean etortzeko baino gehiago, hiru egunetan edo hainbat egunetan etortzeko izena eman dute».

Askartza inguruko jendea joaten da Trebiñu sagardotegira: Trebiñuko, Gasteizkoa eta Arabako beste hainbat herritakoa. «Deba garaiko jendea ere etortzen zaigu, eta Mirandako jende bat ere bai», Martinezen hitzetan.

Giro ederra

Sagardotegian giro ona izaten dute. «Oso giro poljita egoten da. Sagardo dastatu eta afaldu ez ezik, jendeak abestu ere egiten du. Guk hainbat abesti ezagunen hitzak uzten dizkiegu, eta giro ederrean kantari aritzen dira».

Aurtengo sagardoa eta iazkoa ez direla berdinak nabarmendu du Martinezek: «Ez da iazko sagardoa bezalakoa. Urte bakoitzean sagardo bat ateratzen da. Izan ere, sagarra eguraldiak eta lurrak ematen duten produktua da, eta hori nabaritzen da. 2013. urtea oso urte berezia izan da, eguraldi alde-rik, eta sagardoa ere berezia atera da».

Dena dela, sagardo berria «oso ona» dela azpimarratu du Martinezek. «Edateko oso polita dago. Oso gustu ona dauka. Gustura edaten da».

Askartza herrian, Trebiñutik 5 kilometrorra dago Trebiñu sagardotegia, Gasteiz eta Trebiñu artean.

TREBIÑU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945-24 48 52
657-73 65 99



ASKARTZA
TREBIÑU

ARABAKO
SAGARDO
EKOIZLEAK

Iturrieta
sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO
© 945-44 53 85 / 685-72 15 92
iturrietasagardotegia.bolgspot.com

BEGIRISTAIN

tolare sagardotegia



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

"Goza ezazu
Iparragirreko
berrikuntzaz"



943 55 03 28 // 943 33 73 70
www.iparragirre.com



SAGARRAK. Sagar motak ikertzen eta zerrendatzen ari da Alain Borda ikerlaria. ASTOBELARRIA

SAGAR MOTAK AZTERTZEN

Alain Borda ikerlariak Zuberoako sagar motak 'Xiberoako sagarretaz' liburuan zerrendatu ditu. Lapurdiko eta Nafarroa Behereko sagarrak ikertzeko lanean ari da gaur egun.

Alain Borda ingurumen teknikaria da (Arbona, 1971), eta sagarrondo mota zaharrak biltzeh eta ikertzen aritu da azken urteetan. *Xiberoako sagarretaz* liburua plazaratu du Astolabeitia argitaletxearen bitartez. Liburua osatzeko, Allande Etxarteren (Altza, 1950) laguntza izan du, hark idatzi baititu Bordak buruan eta idatzita zeuzkan ohar guztiak.

Borda orain dela hogeitau urte hasi zen lekuan lekuko sagar motak ikertzen. Harentzat, sagarrak herriaren ondare dira, eta bere burua jakintza hori transmititzearen arduradun ikusten du. Betidanik ezagutu dituzte sagarrak Bordaren etxean. Horiek bildu ez ezik, Miarritzeko (Lapurdi) merkatura saldu dituzte aspalditik, arrakasta handiz, eta hori bihurtu da etxe horren diru iturri nagusia.

Datu zientifikoak ez ezik, liburuak adibide historiko bat dakar gogora. Atharratzeko Graxiana Goihexen historia azaltzen da bertan. 1661ean, Lapurdiko 60 sagar-

rondo ekarri omen zituen bere ezkontzeko dotean. Baina landatzea ez da nahikoa, zuhaitz horiek ehun urteko bizia dutelako gehienez ere. Hori dela eta, sagarrondoak loturik egon ohi dira etxaldeenkin. «Sugea beti bizirik duzu larru berriaren pean, beti mugimenduan. Sagartzea ere kate bat da, enpeltatu behar da, kate hori eten ez dadin Arrunt barneratua dugun zerbait da», azaldu zion Bordak BERRIARI urtarrilaren 8an.

Geroztik, Bordak katearen ideia beti izan du gogoan. «Zuberoan ezagutu dut gaiaz zekien jende zinez umila, eta pentsatu dut zerbait egin behar zela horiekin. Gazteek horren historia jakin behar dute, jakitate hori gal ez dadin».

Jakitake horren beste adibide bat azaldu dio Bordak BERRIARI: Larraineko Irabarne jaunarena. Gerra denboran goserik izan ez zuela diote, alemaniarrek errota erabiltzea debekatu ziotenean sagarrez elikatu baitzen denbora luzez. Duela gutxira arte sagarrak gabe nekez bizi zitekeela dakar gogora liburuaren egileak.

Dena den, orain arte eginiko lana beste pauso bat besterik ez da. Bordak etorkizunean gaiari sakontzeko eta beste liburu bat argitaratzeko asmoa dauka. Orain, Nafarroa Behereko eta Lapurdiko sagarrondoan aztarnei segika ari da, alde horretatik Europako eskualde aberatsenatarikoak baitira.

Guztira, 80 sagarrondo mota baino gehiago ditu ikerleak zerrendaturik, eta gehiago biltzeko prozesuan barneratuta dago gaur egun.

Aipatutako aipamen historikoez gain, *Xiberoako sagarretaz* liburuak hamalau lekukotasun, hamasei sagar motaren argazki eta deskribapenak, errezetak, esaera zaharrak, osagarriak, gomendioak eta beste hainbat zehaztasun bildu ditu.

Azkenik, Pierre Landhe hiztegitik enpeltatzeak erakusteko hainbat ilustrazio erabili dituzte: «Aita Landheri omenaldia egin nahi izan diogu; errespetu marka erakutsi nahi genion. Bere garaiari, jadanik, lan interesgarria egin zuten gaiari buruz».

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

☎ 943-55 58 46 - 616-28 78 67

Isabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

iragarkilaburrak.com
Euskarazko iragarki laburren ataria

Zerbait bilatu edo iragarki nahi baduzu zabalik duzu gure leihoa

Webgunean: Iragarki aruntia: DOAN
Eguneko iragarkia erakuslehoan: 2 euro egunean
Nabarmendutakoan eremuan: 0,50 euro egunean

Paperean: Larunbatero Berrierekin
Aste bat 5€, bi aste 9€, 3 aste 12€,...

*Sakelakotik sartzeko leihoa ere zabalik.

SAGAR MOTA BAKARREKO SAGARDOAK

Euskal Herriko Unibertsitatea, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapenerako Departamentua eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagar mota bakarreko sagardoak egiten ari dira, sagar mota bakoitzaren ezaugarriak ikertu eta ezagutza zabaltzeko asmoz.



DASTATZEA. Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategiko teknikariak sagardoak dastatzeko arduratzen dira. KONURBE / ARGAZO PRESS

Tokiko sagarra ezagutzeak eta lehengai hobeto ezagutzeak kalitate hobeko eta gastu gutxiagoko sagardoa ekoizteko balio duela hipotesizat hartuta, Euskal Herriko Unibertsitatea, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapenerako Departamentua ikerketa lan bat egiten ari dira. Tokiko sagar mota bakarreko sagardoak ekoizten ari dira, sagar mota bakoitzak sagardoari zein ezaugarri eskaintzen dion jakin ahal izateko.

Unai Agirre Gipuzkoako Sagardogile Elkarteak kudeatzaileak *Gipuzkoako Hitza*-ri abenduaren 6an azaldu zionez, jende asko ikusten zuten beharri erantzuten dio egitasmoak: «Sektoreko profesionalak, teknikariak eta enologoak ikusi zuten bazegoela beharra sagar mota banaka aztertu eta, etorkizunerako, nahasketa egokienak zein izan zitezkeen zehazteko. Unibertsitatearekin eta gurekin harremanetan jarri ziren. Izan ere, elkarteak kideok ere behar hori bazegoela ikusten genuen; oinarriko proiektu bat zela uste genuen, eta hala hasi ginen».

Domingo Arina enologoak egindako proiektua da; hura hasi zen ikerketarekin. Urteak daromatza Arinak Gipuzkoako Sagar-

dogileen Elkartearentzat lanean, eta egitasmo ugari hartu du. Hark ekin zion sagardoa egiteko sagar motak aztertzeari, eta proiektu horren bidez zehaztu ziren sagardoa egiteko gehien erabiltzen diren hamalau sagar motak. Arinak berak aitortu duenez, proiektu hura «oso oinarrikoa zen»: «Nire proiektua gaur egunera egokitu eta sakondu egin behar da. Oraingo egitasmoak talde eta profesional hobeak ditu».

Proiektua bera martxan jartzeko orduan, «doktore tesi bati bide emateko zerbait izan behar zuela» erabaki zuten, eta Zurriarrainen anaia Andoni ari da horretaz arduratzen. Kimikako lizentzia lortu zuen 2011ko uztailean, eta proiektuko ikertzailea izateko kontratatu zuten iaizko maiatzean.

Ikerketaren helburua ez da Gipuzkoako sagardogileen sagar mota bakarreko sagardoa egitea; hori nahiko zaila da, EHUko Kimika Fakultateko irakasle Iñaki Berregik *Gipuzkoako Hitza*-ri esan dionez: «Jendeak beti egin du sagardoa sagar motak nahastuz. Ez da erraza 10.000 litroko kupel bat sagar mota bakararekin egindako sagardoz betetzea; hobe da halako esperimenduak guk egitea eta, ondo ateratzen badira, sagardogileen lan egiteko modu hori

baliatzea. Helburua ez da sagar mota bakarreko sagardoak egitea, mota bakoitzaren ezaugarriak azterzea baizik; sagar mota bakoitzak sagardoari zein elementu ekartzen dion jakitea, alegia».

Sagardoaren ezaugarri zientifikoak

Halaber, sagardoaren ezaugarri zientifikoak ezagutzera emateko ere balio du egitasmoak. «Sagardoak dituen substantzien artean, polifenolak eta indar antioxidatzaile nabarmendu behar dira. Asko hitz egiten da ardoaren indar antioxidatzaileaz, baina zenbait sagar motarekin egindako sagardoak ardo zuria eta gorriak edo laranja zukuak baino gaitasun antioxidatzaile handiago du. Beraz, propaganda hori egiteko aukera ere eman dezake ikerketak», azaldu du Berregik.

Arina enologoaren arabera, gutxienez 300 tokiko sagar mota daude erabilgarri sagardoa egiteko. Ondorioz, abian den ikerketak urte askotarako iraupena izango du. «Ikerketa urtero amaitu, eta, aldi berean, etorkizunerako bide berriak zabaltzen dituen zerbait da», Agirrearen ustez.

Urtero aztertzen dituzte sei edo zazpi sagar mota, eta mota horiekin sagardoa egiten dute, dastatzera eraman eta zein garapen duen

ikusteko. 2012-2013ko kanpainen, sei sagar motarekin —gezamina, goikoetxea, mokoa, txalaka, urtebi handia eta urtebi txikia— egindako sagardoak aztertu dituzte, hainbat fasetan laginak hartuz: sagar bilketan, muztioa egindako garaian, muztioa hartzituta eta botilatu aurreko fasean. Ondoren, dastatzeko fasea letorke; Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategiko kideei planteatu diete mota bakarreko sagardoa dastatzea, edo bi edo hiru motatakoak kon-

trolatuta nahastuz egindakoa. Zurriarrainen hitzetan, horrek «datu zientifikoak dastatzeko datuekin alderatzeko aukera» ematen du: «Ebaluazio orokorrago lortzen dugu, eta, dastatzeko emaitzei esker, zein nahasketa diren onartuago jakin dezakegu, sektoreari irizpideak eskaini ahal izateko».

Iazko Donostiako Sagardo Egunean herritarrek aukera izan zuten sagar mota bakararekin egindako hiru sagardo klase dastatzeko.

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
Igardetan itxita

20€ko MENUA
astelehen, astearte
eta ostegunetan
Bakailao tortilla
Txuleta
Intxaurrak, gazta
eta irasagarra

**SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN DITUGU**

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

SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokleta p. • Tel.: 943-55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

URDAÏRA

Sagardotegia
astelehenak itxita **Aginaga 943 37 26 91**



SAGASTIAN. Aitziber Unanue sagar ekologiko ekoizlea, sagastian.AIMAZ

SAGAR EKOLOGIKOAK

Bedaioiko Belarmuga baserriaren ondoko sagasti batean sagar ekologikoa ekoizten dute. Aitziber Unanue ekoizleak bere etxean egiten du sagardoa, modu ekologikoan.

Hektarea bateko sagasti bat baliatzen dute Bedaioiko Belarmuga baserriaren ondoko sagasti batean (Gipuzkoa) sagar ekologikoa

ekoizteko. Aitziber Unanue da eremu baten jabea.

Pestizidarik ez dute erabiltzen. Harjoaren aurkako tratamendua ematen diete sagarrei, baina ekologikoa. «Tradizionala baino askoz

leunagoa da: gaur emanda ere, sagarra bihar jateko ez dago arazorik; hori ez da horrela gertatzen tradizionalarekin, hilabeteen ezin baituzu sagar hori jan kasu horretan; bortiztagoa da ematen diozun

produktua». Unanuek *Tolosaldeko eta Leizaldeko Hitza* egunkari ohiari uztailaren 12an esan zionez.

«Euria eginez gero, tratamendu ekologikoa joan egiten da, eta, orduan, gehiago zaindu behar duzu sagastia; hori ere beste ezagarririk gabeko bat da. Tradizionalak errazago dominatzen du harjoa».

Hori dela eta, sagastiari arretaz erreparatu behar zaio maiztasun batez, eta ondorioz harra kontrolatzen ahal da, Unanueren hitzetan. «Tximelesten etxetxo moduko batzuk ditugu sagastian, emearen usaina botatzen dutenak. Harrak erakartzen ditu usain horrek, eta,

horrela, zenbat har erakarri dituen ikusten duzu aldiro-aldiro. Kopuru horrek erakusten dizu tratamendua noiz eman edo noiz ez eman».

Tratamendu ekologikoa

Sagar ekologikoaren zainketak beste hainbat berezitasun ditu, Unanuek *Tolosaldeko eta Leizaldeko Hitza*-ri azaldu zionez: «Lurrari, zuhaitzari edo sagarrari ematen diozun tratamenduak ekologikoa izan behar du, nahiz eta berez ez zaion tratamendurik ematen».

Lurrari simaur ekologikoa ematen diote. Simaur ekologikoa erosi egiten dute. Ardi simaur ekologikoa da. «Pentsua jaten duten abereetatik simaur tradizionala lortzen da, eta modu ekologikoan hazitakoetatik, ekologikoa».

EHNEko bazkidea da Unanue. Sagastian EHNEko teknikariek egiten dizkiote kontrolak. «Duela bi urte inguru EHNEan eman genuen izena. Oraindik trantsizio fasean gaude; etiketarik ez dugu, beraz. 2014ko otsailen egingo ditugu hiru urte, eta orduan lortuko dugu gure ziguila. EHNEko teknikariak nahi duten egunean etortzen dira sagastira. Nola dagoen ikusi, probak egin... Guk, bestalde, zerbait eman badiogu zer den esaten diegu, fakturak azalduz eta abar. Bien aldetik dago jarraipena».

Unanueren etxean sagardo kopuru handirik ez dute egiten, baina egiten dutena modu ekologikoan egiten dute: «Etxean egin behar dugunez, sagardo horrek zer darman jakitea gustatzen zait. Bestalde, niri sagastian pozoia botatzen ibili behar horrek, maskara eta guzti... inpresioak bakarrik atzera eragiten dit. Sagastian lasai ibiltzea gustatzen zait, sartu, hemen-dik edo handik sagar bat probatu...».

Sagarra bi urtetik behin izaten dute. «Zati bat etxerako eta bestea saltzeko; betiere, sagardoa egitera zuzenduta. Zigilurik ez dugunez oraindik, saltzeko orduan ez gara gehiegi mugitu. Sagardo ekologikoa gero eta gehiago egiten ari direla uste dugu, baina sagar ekologikoa ez da horrenbeste ekoizten, nahiz eta pixkanaka-pixkanaka jendea mugitzen ari den».

Eguraldiak eragin handia dauka. 2012an 13.000 kilo bildu zituzten, eta 2013an 3.000 kilo inguru jaso dituzte. «Ez da sagar urtea izan. Sagastira begiratu eta ale gutxi ikusten zen, gainera; dena oso atzeratuta eta herdoilarekin etorri da, ez sagastietan bakarrik. Hori gutzia eguraldiaren eragin zuzena izan da».

Sagar ekologikoa ekoizten bi urteko ibilbidea egin du jadanik Unanuek, eta gustura ari da modu horretan lanean. «Nik oso garbi daukat. Sagastian lasai sartu, sagar bat hartu eta probatu, etxean sagardoa egin sagar horiekin... Niretzat hori bezalakorik ez dago».

GARTZIAITEGI
SAGARDOOTEGIA

GORENAK

GARTZIAITEGI
SAGARDOOTEGIA

XVI. mendetik
Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

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

SAGARDOTEGIA

aginaga Hotela

URTE OSOAN
ETXKO SAGARDOA
TXOTXETIKI

ORAIN, BERTAN LOTAN
GELDITZEKO AUKERA!!
ASTELEHENETAN ITXITA

943 36 67 10

Aginaga, USURBIL www.aginagasagardotegi.com

UXARTE

SAGARDOAGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

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

AKELENEA
Etxetegia - XIX. mendeko Sagardotegian

- Eguneko menua
- Karta
- Sagardotegiko menua

Astebukaeretan
ere zabalik

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



TXULETA. Txuleta eder bat dastatzen, Astigarragako sagardotegi batean. JON URBE / ARGAZKI PRESS

LEHEN MAILAKO HARAGIA

Txogitxu Harakinak enpresak Euskal Herriko sagardotegi eta jatetxe ugari hornitzen ditu bere haragi gorriaz. Europako beste hainbat herritan ere saltzen dute.

Txogitxu Harakinak enpresak lehen mailako haragi gorria banatzen du. Horretarako, behiak, Euskal Herrian ez ezik, Galizian, Portugalen eta Europako beste hainbat herritan erosten dituzte.

Behiak aukeratzeko garaian, zaharrak eta lodiak bilatzen dituzte, Imanol Jaka Txogitxu Harakinak enpresako jabeak *Gipuzkoako Hi-*

tza-ri esan dionez. «Dituzten adarren arabera suma dezakegu adina, eta gantza, berriz, isatsaren inguruan agertu ohi diren boletan, adibidez. Kontua da ez ditugula nahi azken urteetan azkar gizen-dutako behiak».

Alde horretatik, behien jabeak diren baserriarrek ezagutzea funtsezkoa da Txogitxu Harakinak enpresako kideentzat.

«Txuletaren kultura eta haragi

gorria erretzeko teknika aspaldi sortu ziren gure inguruko erretegi eta sagardotegietan. Denbora pasata, eta jendearen onarpenarekin, euskaldunok erretze teknika hobetu egin dugu, eta horrekin batera, behiak aukeratzeko lana ere bai. Behi lodiak bilatzen ditugu, duten gantz kopurua kalitatearen adierazle delako —haragi eta arrain gehienetan gertatzen den bezala—. Zaharren haragi go-

riak, berriz, gutxi eginda, zapore sakona du, eta luzaro irauten du ahoan».

Behiak produktu naturalekin hazi direla ziurtatzen dute. «Ezkur urdaiazpikoarekin bezala, gantzaren desegite indizearen arabera koka da», Jakaren hitzetan. «Goitik behera irekita dagoen behi bat aukeratzekoan, laztandu egiten ditut. Segundo gutxi buruan nire eskuko tenperaturaren ondorioz

gantza desegiten bada, behi hori produktu naturalekin hazi dutela nabari da, eta ez dutela loditu pensu energetikoekin».

Behia ongi zaindu, eta txuleta ongi erre

Behiak ondo haztea eta zaintzea garrantzitsua da, baina txuletak ondo erretzen jakin behar da. «Euskal Herriko parriletan erabiltzen den teknika oso erraza da, baina batzuetan eskoletako sukaldariek aldatu egin nahi izaten dute. Kontuan izan behar lukete txuleta jada produktu kulturala dela Euskal Herrian; urte askotako esperientzia duena, gainera».

Bost zentimetrora ebaki behar da txuleta, Jakak azpimarratu duenez. «Girotu egiten da 15 edo 20 gradutara heldu arte. Ondoren, txingarretan edo plantxa batean jarri behar da alde batetik, su biziari. Hiruzpalau minutu igarota, gantz lodia bota behar zaio, ugari erretako aldetik. Beste aldearen txanda dator gero, eta beste hiruzpalau minuturen buruan, kolpe txiki batzuk eman sobran dagoen gantza kentzeko, eta kito. Azkenik, 50 gradutan girotutako erretilu zuri batean zerbitzatu behar da, hezurra bereizita eta haragia moztuta».

Txogitxu Harakinak enpresak bezeroari haragi gorria bidaltzeaz gain, horren jatorriko informazioa ere ematen dio. «Erretzeko erabili beharreko teknika eta platerean aurkezteko modua ere azaltzen ditugu. Lana, zerbitzua eta jarraikitutasuna eskaintzen dugu».

Kontserbatu eta ontzeko ganbera berri, moderno eta handiak dituzte, kontrolatutako hotz sistemarekin. Haragi mota honek aldatzeko gabeko tenperatura eta hezetasuna behar izaten du, eta hala mantentzen dute hogei bat egunez, ontze egokia eta, beraz, biguntasun handiagoa lortzeko.

Bezeroen artean ospe handiko sukaldari eta jatetxeak daude, Jakak nabarmendu duenez. «Badira jada 27 urte lan honetan hasi gine! Gure bezeroen artean izen handiko sukaldariak daude; horien artean Juan Mari Arzak. Hala ere, gizar artean hainbeste oihartzun ez duten bezeroak ere baditugu, eta guretzat besteak bezain garrantzitsuak dira».

Sagardotegi hoberenetan gaude

TXOGITXU
txogitxu.com

KALITATEZKO HARAGI GORRIA



TOLARE SAGARDOTEGIA
ETXETEGIA

OTATZA Urtarrilaren 17an zabalduko dugu

Orain berritu! Tel: 943 50 11 13 • 48014 Zerain



Oiharte
SAGARDOTEGIA

Harremanetarako telefonoak:
943-50 10 13 - 686 299 158
www.oiharte.com
ZERAIN



Oianume Sagardotegia

943 55 66 83 - URNIETA
oianume@oianume.com • www.oianume.com

otsailaren 1etik aurrera zabalik



Osinaga auzoa 7 • Hernani • 943-55 15 02 • www.altzuetasagardotegia.com

MENDIZABAL
ETXETEGIA SAGARDOTEGIA
Astigarraga (Gipuzkoa)



URTE OSOAN ZABALIK

www.mendizabalsagardotegia.com



OTATZA. Olatza sagardotegiaren aurrealdea. OTATZA



OIHARTE. Oiharte sagardotegia: baserria eta sagarrak. OIHARTE

ZERAINGO SAGARDOTEGIAK

Olatza eta Oiharte sagardotegiak Zerain herrian daude (Gipuzkoa). Goierriko hainbat herritatik pasatzen den autobus zerbitzu bat antolatu dute, bezeroak sagardotegietara joan daitezten.

Otatza sagardotegian, hilaren 17an zabalduko dute txotx garaia. Gorka eta Jon Izagirre txirindulariek eta hainbat trikitilarik parte hartuko dute ekitaldian. Otsailaren 8tik aurrera, autobus zerbitzu bat martxan jarriko dute bezeroak sagardotegira joan daitezten. Alde batetik, Ordiziatik, Lazkaoatik eta Beasaindik igaroko da autobusa, eta, bestetik, Legazpitik, Urretxutik, Zumarragatik eta Ormaiztegitik.

Herri horietako ohiko autobus geltokietan geldituko da, eta zerbitzu hori iragartzeko kartelak ere

jarriko dituzte aipatu herrietako geltokietan.

Txotx sasoi berriari begira, animatuta dago Olatza sagardotegiko Ramoni Lopetegi. «Ez dakigu. Lehengo urtean beldur pixka bat genuen, baina lana poliki egin genuen. Orain, Gabonak pasatu berriak dira, eta garai indartsuena otsailean eta martxoan izaten da».

Aurtengo sagardoa «ona» dela dio. «Hemengo sagarrarekin eginga dago, baina aurten ez da izan hemengo sagar asko, eta kanpotik ekarri behar izan dugu. Iaz, dena hemengoarekin egin genuen».

Oiharte sagardotegira joateko ere autobus zerbitzu bera erabil

daiteke. Oiharte sagardotegian urtarrilaren 10ean zabaldu zen txotx garaia. Hango Maite Retolaza ere animatuta dago sasoi berriari begira. «Azkenean, jendeak sagardotegira joateko grina izaten du».

Oiharten ere, sagardo ederra ekoitzi dute. «Kolare pixka bat daukan sagardoa irten da; iazkoak baino kolore gehixeago dauka».

Sagardotegian giro ederra izaten dute. «Jende gehiena otsailean eta martxoan etortzen da. Egun-pasa egin eta bazkaltzera edo afaltzera etortzeko toki aproposa da Zerain, gauza asko baitaude hemen turismo aldetik bisitatzeko».



SAGARDOTEGIA. Urnietako Setien sagardotegiko aurrealdea. SETIEN

SETIEN SAGARDOA, TXAPELDUNA

Urnietako Setien sagardotegiak Gipuzkoako Foru Aldundiaren XII. Sagardo Lehiaketara irabazi du. 36 sagardogile aurkeztu ziren lehiaketara, eta sariak ekainean banatu zituzten, Donostian.

Sekula baino sagardogile gehiago aurkeztu dira Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketara 2013an. 36 sagardogile guztira, Gipuzkoako hamalau herritakoak. Horietako sei sailkatu ziren finalerako. Azkenik, Setien sagardotegia izan zen irabazlea; Altzuetako sagardotegia bigarrena izan zen, eta Urdaira sagardotegia hirugarrena.

Eugenio Urruzola Setien sagardotegiko arduraduna pozik dago sariarekin. «Sari garrantzitsua da. Arrakasta polita izan da. Jende askok Internet erabiltzen du, saria irabazi dugula jakin du, eta salmentan nabaritu da».

Setien sagardotegia Urnietako Oztaran auzoan dago. 1920 aldera inauguratu zuen Miguel Setienek. Sagardoa Gurutzeta baserriko dolarean ekoizten zuen, eta kupelak Urnietako erdialdeko Posta baserrian biltzen ziren. Geroago, Gurutzeta baserria berritu egin zuten, eta upelak bertan gordetzen hasi ziren; gaur egun ere han gordetzen dira. Handik urte batzuetara, Kasiano Setien semea sagardotegiaz arduratu zen, eta gaur egun Eugenio Urruzola Setienek dihardu lan horretan, Kasiano Setienen ilobak.

Setien sagardotegiko jangelak tximinia dauka, eta 90 pertsonarentzako tokia. Txotx garaian soilik irekitzen da, hau da, urtarrilaren amaieratik apirilaren hasierara arte. Upelak egurrezkoak eta

altzairu herdoil ezinezkoak dira, eta sagardotegiak aparkaleku handi bat dauka.

Aurtengo sagardoa ona eta erraz edatekoa dela dio Urruzolak. «Sagardo politak dira. Aurreratu-ta datoz aurten, eguraldiarengatik. Udazkena oso epela izan da, eta sagardoa aurreratu egin da lehengo urtekoarekin alderatuz. Gure etxean bai, behintzat. Hemen urtero hiruzpalau sagardogile elkar-tzen gara, eta etxe bakoitzetik aste-ro pasatzen gara bakoitzaren sa-gardoa dastatzeko, eta uste dut sagardotegi guztietan sagardoa antzekoa izango dela».

Inguruko sagastietako sagarrak

Beren sagastietako sagarrak baliatzen dituzte sagardoa ekoizteko, eta inguruko sagastietakoak ere bai. «Guk etxean sagar gutxi daukagu, baina inguruko sagasti guztietako sagarrak hona etortzen dira. Baina aurtengo uzta kaskarra izan da lehengo urteko uzta-rekin alderatuz. Lehengo urtean oso uzta ona izan zen, eta sagar asko jaso genituen. Kalitate eta kantitate aldetik oso uzta ona izan zen, eta

«Sari garrantzitsua da; arrakasta polita izan da, eta nabaritu da salmentan»

EUGENIO URRUZOLA
Setien sagardotegiko arduraduna

hori nabaritu zen, hemen miraririk ez baitago; genero ona erabiltzen baduzu, produktu ona aterako duzu».

Eugenio Urruzolak azaldu duenez, Setien sagardotegiko sagardo ekoizpena ez da handia izaten. «80.000-100.000 litro sagardo natural ekoizten dugu».

Sagardoa hamabi botilako kaxatan merkaturatzen dute, urte osoan, eta sagardo botila kaxak sagardotegian bertan erosten ahal dira.

Setien sagardotegira joaten den jende gehiena Urnietako inguruko da. «Kanpotik ere etortzen da jendea, baina % 80 inguru hemen inguruko da. Aspaldiko bezeroak dira. Jendea etortzen zaigu, eta ez gara kanpotik ekartzen hasiko, agentziekin eta horrela. Ez daukagu kanpoko jendea hartzeko arazorik, baina, ingurutik etortzen zaizkigunez, jende faltarik ez daukagu».

Txotx garaian, Setien sagardotegian giro ona egongo da, urtero bezala. «Bai, hori espero dugu. Dagoen egoerarekin ikusiko dugu, gauzak ez baitaude oso ondo».

Herritarrek sagardotegietara joateko ohitura ez baitute galtzen. «Astebukaeretan bai, jendea joaten da, larunbatetan bazkaltzeko, batik bat, baina sagardotegira astegunetan joateko ohitura gal-tzen ari da. Hori toki guztietan ger-tatzen da, sagardotegi guztietan. Jendeak diru gutxiago dauka, eta nabaritzen da. Lehengo urteko hasiera kaskarra izan zen».

Ipintza sagardotegia
asteartetik ostiralera menua 20€
Santio zeharra, 12
Astigarraga
688 811 724
www.ipintza.com

OIALYME ZAR SAGARDOTEGIA
MIKEL AROZAMENA BIDEA 16
2015 ASTIGARRAGA
943-55 29 38
722380416
igande eta astelehenetan izan ezik

SETIEN sagardotegia
XII. sagardo txalpelketako sariduna
Oztaran bailara, 11
Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

GOIKO LASTOLA SAGARDOTEGIA
ostegunetik igandera irekita
asteburuan eguerdian ere zabalik
943-55 32 72 / 620 783 529 • EREÑOZU AUZOA - HERNANI

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

943 36 12 29

iruvin
sagardotegia



Iruvin Sagardotegia | Astiazaran Sagardoak
Petritze bidea z/g. 20170 Zubieta USURBIL
www.iruinsagardotegia.com | www.astiazaransagardoak.com

AHEZTI GAIN
Sagardotegiko menua **27€**

Ostiraletan sagardotegi menua 20€

Sagardoa txotxerik

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

Hainbat sagardotegietako sagardoak dastatzeko aukera

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa botilan salgai.

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDIAN

R. ZABALA
Sagardotegia

Eguzkiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Guzuz beti irekita

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74

Txotx denboraldian bakarrik 20150 ADUNA (Gipuzkoa)

olaizola GORENAK
Sagardotegia



Osiñaga auzoa, 38
20120 Hernani (GIPUZKOA)
TEL. 943 336 731 - 690 698 484



AURKEZPENA. Bizi Sagardoa elkarte aurkezteko ekitaldia, iaizo apirilaren 15ean, Donostian. J.C. RUIZ / ARGAZO PRESS

PARTE HARTZEA ETA ELKARLANA

Bizi Sagardoa elkarte bere ibilbidea egiten ari da. Barrura begirako lana egiten, oraintxe bertan. Elkarlan egitasmo bat da, eta atea zabalik dauzka sagardoaren munduan diharduen edonork hartzeko.

Bizi Sagardoa elkarteak sagardoarekin lotutako egitasmoak bultzatzen ditu. Sagardoaren kultura eta turismoa sustatzea da haren helburua, eta sagardoaren ibilbidea sortzea da asmoetako bat.

Lehen aldiz, Gipuzkoako, Nafarroako, Arabako eta Bizkaiko sagardogileen elkarteek bat egin dute proiektu batean, sektorearen alde lan egiteko. Horrez gain, eragile publiko zein pribatuaren parte hartzea ere badauka Bizi Sagardoa elkarteak, hainbat udalek eta bestelako elkarteak elkar hartu baitute proiektuan. Guztira, 67 sagardotegi, bederatzi udal eta hainbat fundazio, museo, enpresa eta bestelako eragile Bizi Sagardoa elkartearen bildura, Donostiako Aquariumean egin zuten sinadura ekitaldia iaizo apirilaren 15ean.

Bizi Sagardoa elkarte bere ibilbidea egiten ari da. Arantxa Eguzkiz Bizi Sagardoa elkarte

hendakariak jakinarazi duenez —Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakaria ere bada—. «Orain kanpora begira ez da ezer egingo, txotx garaiaren hasieran gaudela, baina Bizi Sagardoa elkartearen gaudenok egiten dugun guztia elkarte horren barruan dago».

Abenduaren 27an, 28an eta 29an Donostian antolatuta zuten sagardo *apurua* da horren adibide bat. Garai batean upelak lehenengoz ireki eta dastatzeari deitzen zitzaion *apurua*. Duela berrehun urteko sagardotegi zahar bat irudikatu zuten, hiriak sagardogintzan izan zuten garrantzia adierazteko.

Beraz, barrura begirako lana egiten ari dira Bizi Sagardoa elkartearen, sukaldetako lana, Arantxa Eguzkizak esan duenez. «Elkarrekin egitarau bat egin nahi dugu, eta ibilbide bat behar dugu. Elkartearen kide ugari gara, eta guztiak elkartzeko bere denbora behar da. Eguzkizaren webgune bat garatu

nahi dugu, eta zeregin horretan gabiltza».

Bizi Sagardoaren proiektua zehazten ari dira. «Proiektu hori egin egin behar da eta aurkeztu egin behar da, eta horretan gaudela. Bizi Sagardoa elkarte ez dago geldirik, eta, gainera, indartu egingo dugu. Baina orain sukaldetako lana egin behar dugu. Gauzak ondo egin gitea gustatzen zaigu. Sagardoarekin zerikusirik duten gehienak elkartearen lortu dago, eta oso egitasmo serioa da. Azken batean, Bizi Sagardoa elkarte sagardoaren inguruan Euskal Herrian dagoen elkarlan proiektu bat da, lehenengo elkarlan proiektua, eta elkarlanaren denbora behar du. Bakoitzak ahal duen neurrian, baina elkarlan bat da».

Azkenik, Bizi Sagardoa elkartearen sagardoaren munduan lan egiten duen edonork «ateak zabalik» izango dituela azpimarratu du Arantxa Eguzkizak.

Gozatu gure sagardoa!



Zelaia
Sidra natural

¡Disfruta nuestra sidra!

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



BISITA. Bisita gidatu bat, Sagardoetxea museoan. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

SAGARDOETXEAREN URREZKO URTEA

2013a urrezko urtea izan da Sagardoetxearentzat. Hizkuntza kudeaketaren bikaintasuna neurtzen duen urrezko Bikain ziurtagiria jaso du, eta izendapen hori daukan Euskal Autonomia Erkidegoko lehenengo museoa da. Halaber, gero eta bisitari gehiago izaten ditu Sagardoetxea sagardoaren museoak.

Euskal Kalitaterako Euskal Fundazioak eta Eusko Jaurlaritzako Hizkuntza Politikarako Sailburuordetzak ematen dute Bikain ziurtagiria. Enpresa nahiz erakunde bateko euskararen presentzia, erabilera eta kudeaketa egiaztatzen ditu izendapen horrek. Bikain ziurtagiriak hiru maila dauzka, eta kolore bana dute: beltza, zilarra eta urrea.

Sagardoetxeak Bikain ziurtagiriaren goi mailako agiria eskuratu du, eta, horrela, urrezko Bikain ziurtagiria daukan EAeko museo bakarra da, eta maila hori eskuratu duen lehendabiziko museoa izan da.

Astigarragan dago Sagardoetxea sagardoaren museo. 11.000 bisitari baino gehiago izan ditu aurren, eta jadanik 56.000 pertsona baino gehiagok bisitatu dute, euskal sagardoaren kultura eza-gutzeko asmoz. Izan ere, egunetik egunera gero eta bisitari gehiago izaten ditu Sagardoetxeak.

Sagardun Partzuergoak kudeatzen du Sagardoetxea —2003an sortu zen entitate publiko-pribatua da—. Halaber, beste hainbat ekimen bideratzen ditu: Sagardo Berriaren Eguna eta Sagar Uzta ekitaldiak antolatzen ditu, sagar-

doaren kultura hainbat egitasmo turistikoren bitartez sustatzen du, eta Sagardoaren Lurraldea marka kudeatzen du.

Sagardoetxea museoak sagarraren eta sagardoaren kulturaren murgiltzeko toki egokia da. Bisita gidatu baten bitartez, erakusketak ikusi eta museoko gainerako nondik norakoen berri izaten da. Halaber, edukiak modu ludiko baten bitartez lantzen ahal dira, hainbat jokoren bitartez. Muztioaren eta sagarraren bitartez egindako likoreak ere dastatzen ahal dira.

Sagardoaren Lurraldeak beste hainbat plan eta esperientzia ere antolatzen ditu: sagardotegietako

bazkariak eta afariak, bisita eta dastatze gidatuak sagardotegietara, Museo + Sagardotegia (bisita Sagardoetxeare eta otordu bat sagardotegi batean), Sagardoa eta itsasoa udan (itsasontzian ibilaldi bat, Aquarium eta Sagardoetxea museoak bisitatu eta sagardotegian otordua), Sagardoa eta gazta (Sagardoetxea, Gaztaren Interpretazio Zentroa, D'Elikatuz eta Igar-tubeiti museoak, gaztandegi bat eta sagardotegi bat) eta Santiago-mendiko Sagardo Bidea ibilbidea apiriletik irailera arte.

Informazio gehiago www.sagardoarenlurraldea.com/esperientziak webgunean lor daiteke.

SATXOTA SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan

Kalitatezko protokuluak

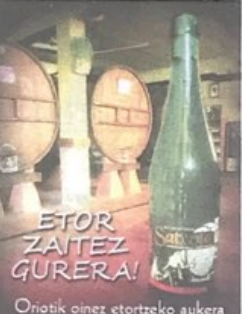
Bezeroei arreta gorria

Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa

Bisita gidatuak

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

www.sidreriasatxota.com



ETOR
ZAITEZ
GURERA!

Oriotik oinez etortzeko aukera

ALBERRO TOLARE-SAGARDOTEGIA
Santa Barbara auzoa, 61 • 20120 HERNANI • Tel.: 943-55 00 19

DAGOENEO IREKITA DAUKAGU SAGARDOTEGIA
BERTAKO SAGARREKIN EGINDAKO SAGARDOA
EGYZKITZA TOLARE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA
Usabal Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

AKARREGI Sagardotegia

- ✓ Asteazkenetik larunbatera gauzez. Larunbat eta igandean eguerditan ere bai.
- ✓ Asteazkenetik ostiralera menu berezia 21 €
- ✓ Autobus geltokia 20 metrotara

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

ISASTEGI sagardotegia

Sagardo naturala
Eguneroko sagardoa

URTARRILAREN 18AN IREKIKO DITUGU ATEAK

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

Itxas-Buru Sagardotegia

Bertako sagarra

Aurten kafea eskeiniko dugu

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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



SAIZAR
Sagardoa • Sidra Natural

URTARRILAK 16tik aurrerera zabalik daukazue gure sagardotegia.



Kale-zahar auzoa, 39

USURBIL

Sagardotegiko erreserbak: 943 37 39 95

Bodega: 943 36 45 97

e-mail: sidreria@sdrassalzar.com

www.sdrassalzar.com



SASOIA. Hernanin, urtarrilaren 12an hasi zen txotx garaia. JON UBE / ARGAZKI PRESS

TXOTX EGIN, BURUA GALDU GABE

Hernaniko Udalak neurri berezi batzuk hartu ditu, eta hainbat zerbitzu martxan jarri ditu txotx garaia begira. Hernani ezagutzeko hainbat turismo ekimen ere antolatu ditu.

Txotx garaia hasi da Hernanin. Hasierako ekitaldia urtarrilaren 12an izan zen. Euskal Telebistako *Kontrako ezarrria* saioko taldeak ireki zuen upe-la, «gure sagardo berria» esanez. Beraz, Hernani txotx garai betean dago, eta hurrengo asteetan bisitari ugari izango ditu, sagardotegiaren batean otordua egin dutenak herriko tabernetan eta kafetegietan ere ibiliko baitira.

Hasierako ekitaldia antolatzeaz gain, Hernaniko Udalak beste hainbat ekintza ere antolatuko ditu txotx garaian: VIII Sagar Lasterra herri krosa otsailaren 25ean, Dolarea Sagardo Naturalaren Kofradiaren Kapitular martxoaren 16an, eta V Sagar Martxa mendi ibilaldia apirilaren 13an.

Neurri bereziak

Beste urteetan egin duen moduan, aurten ere Hernaniko Udalak txotx garairako neurri berezi batzuk hartu ditu. Udaltzaingoa zerbitzu handitu eta egokitu egin du, eta ordutegi zehatz batzuetan udaltzain kopurua gehitu egingo du.

Ohiko komun publikoetz gain, erdigunean behin-behineko bi gune ezarri ditu. Halaber, kaleak garbitzeko zerbitzua ere handitu egingo du.

Aparkalekuei dagokien, kanpotik datozen autobusek Ibaiondo poligonoan izango dute aparkaleku egokia, eta Karabel auzoan 280 autorentzako aparkalekua antolatu du udalak. Herriaren erdigunera joateko, igogailua dago auzo horretan.

Aurten ere, herri barruko autobusak sagardotegietarako zerbitzua eskainiko du txotx garaian. Autobusa Zinkoeneatik aterako da, eta Osinaga aldeko sagardotegietara joango da. Itsasburu, Otsua-Enea, Olaizola, Altxueta, Iparragirre, Elorri eta Goikola Lastola sagardotegietara, hain zuzen.

Hernaniko Udalak mezu hau zabaldu die txotx garaian Hernanira joango diren bisitariel: «Txotx garaia Hernaniko sagardotegi eta sagardoa ezagutu eta dastatzeko garaia da, sustrai sendoak dituen ohitura ezagutzeko aukera ezin hobea; baina, betiere, elkarbizitza bermatzen duten arauak errespetatuz. Hernanik bisitaria zaintzen duenez, bisitariak ere Hernani zaintzea eskatzen du udalak».

Turismo proposamenak

Otsaileko, martxo eta apirilko asteburuetan, Hernani ezagutzeko hainbat aukera izango dute bisitariak.

Erreserbak egiteko, 943-33 70 28 telefono zenbakira dei daiteke, edo mezu bat bidaltzen ahal da helbide elektronikoa honetara: gurutzea@hernani.net.

ESPERIENTZIA • *Sagardoa historian zehar, Erdi Aroko Hernani ezagutzeko ibilbidea.* Bisita gidatu bat hirigune historikoan, ibilaldi bat tren berdean, sagardo dastatzea eta bazkari bat sagardotegi batean. Larunbatero eta ostiral santu egunean, goizetan.

TURISMO SORTA • *Hernani, Erdi Aroko, Sagardoa.* Bisita gidatua hirigune historikoan, ibilaldia tren berdean eta sagardo dastatzea. Larunbatero eta ostiral santu egunean, goizetan.

TREN BERDEA • Ibilbide bat tren berdean, herrian zehar. Larunbatero eta ostiral santu egunean, goizetan.

BISITA GIDATUA • Bisita gidatua hirigune historikoan —kultur ondare gisa monumentu multzo izendatua—. Igandeetan izango dira bisitak, goizetan.

Txotx garaian turismo informazio gune bat izango da Nafar kaleko 18. zenbakian, Biteri kultur etxearen aurreko plazan. Informazio gehiago nahi izanez gero, www.hernaniturismoa.com webgunean aurrerik daiteke, edota Hernaniko Udala, a telefonoz deituz ahal da (943-33 70 00).