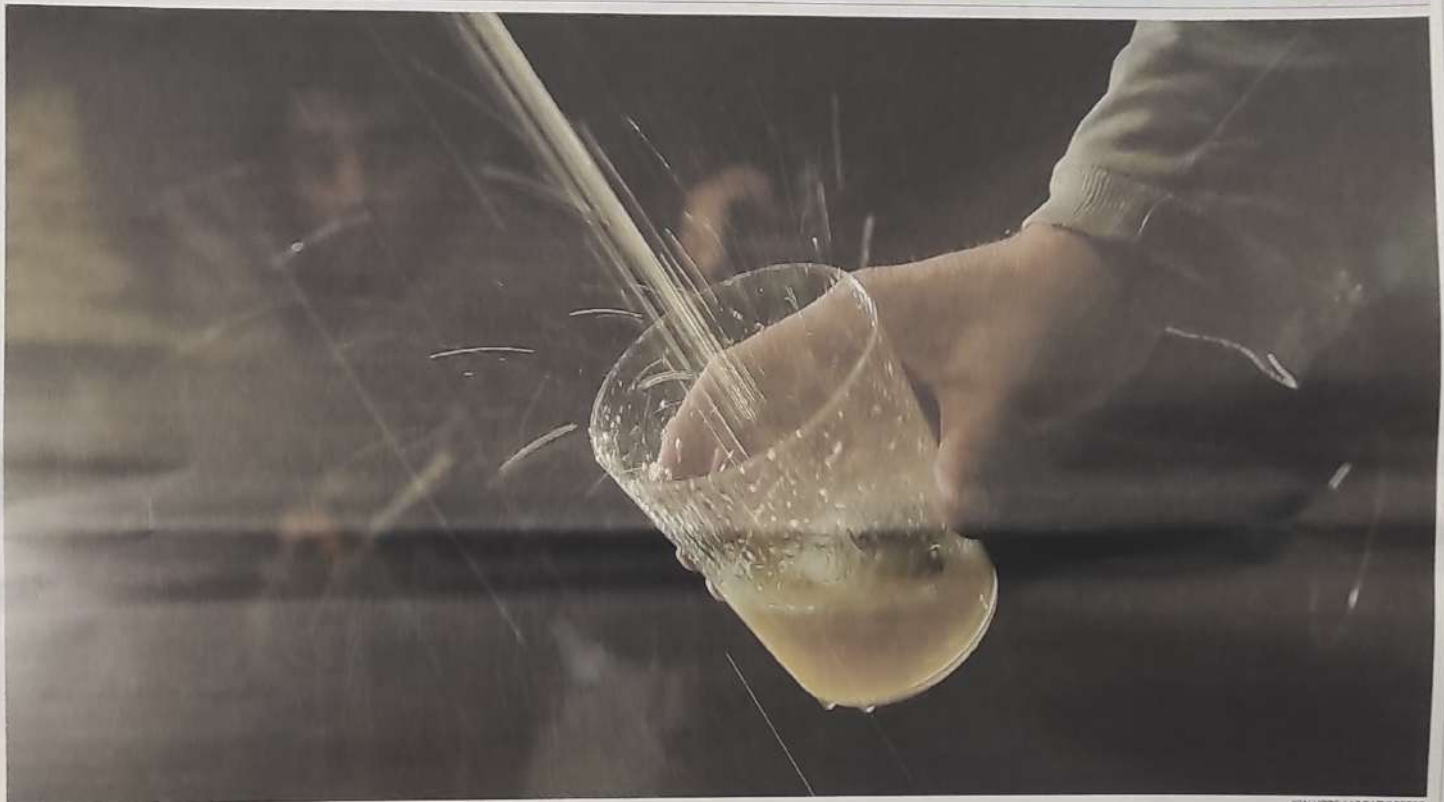


# sagardoa



ION URBRE / ARGAZKI PRESS

## TXOTXAREN XARMA





**EGUZKIZA.** Arantxa Eguzkiza Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte lehendakaria, elkartearen egoitzan, Astigarragan. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

# MIKAZTASUN GUTXIAGOKO SAGARDO ARGIA

Iragan uda lehorra izan da, eta horrek sagarraren eta sagardoaren zapoan eragin du. Azukre gehiago izango du aurtengo sagardoak.

**U**rte batetik bestera, sagardoaren ezaugarriak erabat alda daitezke: urte batean sagardoa gozoa baldin bada ere, hurrengo urtean mina atera daiteke.

Edariaren ezaugarrietan eragin handia dute ondorengo faktoreek: sagar urtea suertatzen den ala ez, urte osoan egindako eguraldia, sagastien zainketa eta kokagunea,

gaixotasunak, eta abar. Faktore horiek ahalik eta gutxien eragiteko eta urtero bertako sagarra izan dezagun, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte lanean ari da.

Sagarrondoek bi urtetik behin ematen dute sagarra kopuru esanguratsuetan. Duela bi urte, hau da, 2008a paregabeko urtea izan zela diote sagardogileek, ezohikoa, eta 2009koa, aldiz, eskasa.

Gipuzkoako Sagardogileen El-

karteko lehendakari Arantxa Eguzkizak hori baieztatu du: «Iaz duela bi urte baino askoz ere sagar gutxiago izan genuen. 2008koa, nahiz eta sagar urtea suertatzen zen, ezohiko urtea izan zen. 2009an, ordea, ez zen uzta handirik espero, baina ezta horren txikia ere».

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte lehendakariak adierazita, koaren arabera, duela bi urte pasa ez zen gutzia gertatu zen 2009an.

«Alde batetik, sagarrondoek zomorroak eta gaixotasunak izan zituzten. Esaterako, *carpocap*-ak kalte izugarria egin du. Bestalde, uda lehorra izan zen 2009koa. Horregatik, hezetasun faltagatik, sagarrak lehenago erori ziren zuhaitzetatik».

Faktore horiek denek eragin handia dute bai uztaren kalitatean, eta baita horrekin egindako sagardoan ere. Arantxa Eguzkizak dioen bezala, sagardoa sagarretik dator, eta, horregatik, sagarra nolakoa izan den, horrek agintzen du. Aurtengo sagardoak mikaztasun gutxiago izango duela esan digu Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte lehendakariak. «Uda lehorra izan zen, eta horrek sagarraren eta sagardoaren zapoan eragin du».

Uda lehor eta eguzkitsuagoa joan izanak ez du zapoan bakarrik eragiten. Aurtengo sagardoa kolorez argiagoa dela adierazi digu Arantxa Eguzkizak.

Gainera, bai hemengo sagardoak eta bai kanpokoak azukre gehiago izango duela ere esan digu. «Azukre kopuruak zapoan ez ezik, alkoholean ere eragina dauka. Zenbat eta azukre gehiago edariak, orduan eta hartidura gehiago; ondorioz, alkohol kopurua handiago da», esan digu.

Esan bezala, aurtengo sagardoak gradu erdi edo gradu bateko aldean izango du, betiere goranzkoan. «Gustuaren arabera izango da, baina nik uste dut atseginagoa izango dela edateko», Arantxa Eguzkizaren hitzetan.

## Sagardogileak, baikor

Garai bakoitzaren hasieran zaila izaten da denboraldi berria nola joango den zehaztea. Askotan, sagardogileak ez dira ausartzen inongo informaziorik ematera. Gainera, aurrean, krisia dela eta, ohikoa baino zailagoa da sagardozaleen joera iragartzea.

Hala ere, oro har, sagardogileak baikor daudela esan daiteke. «Nik lehenago urtekoari helduko diot. Oso kontuan daukagu zein den egungo egoera ekonomikoa eta zein ingurutan gauden; baina, hala ere, beldurrari ere ez diogu atea irekita utzi nahi; horrek ez du ezertarako ere laguntzen», dio Arantxa Eguzkizak.

**«Gustuaren arabera izango da, baina uste dut aurtengo sagardoa atseginagoa izango dela edateko»**

**«Oso kontuan daukagu zein den egungo egoera ekonomikoa eta zein ingurutan gauden»**

**ARANTXA EGUZKIZA**  
Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte lehendakaria

Sagardogileak etorriko dena onartu beharra duela eta lana ilusioarekin egin behar dela ere esan du. «Guk gure sagardotegiak txukun jarriko ditugu, jendearen zain geldituko gara, eta etortzen direnak ahalik eta ondono zerbiztatzeko saiatuko gara».

Baikor egonda ere, krisia bere ondorio ezkorak uzten ari da. Iazko txotx garaia sagardogileek ongi bukatu baldin bazuten ere, botilako sagardoak krisiaren eragina jasan du. Eguzkizak esandakoaren arabera, 2008ko neguan hasi zen salmentaren jaitsiera. «Udazkena eta negua oso hotzak eta euritsuak izan ziren. Horregatik, jendeak sagardoa gutxiago kontsumitu zuen. Jende askok euskal edari hau eguraldi bero eta onarekin lotzen du».

## Erronkak eta helburuak

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak urteak daramatza sagardogileen, sagardotegien eta, oro har, sagardogintzaren alde lan egiten. Elkartearen lana norabide egokian joan dadin, hainbat erronka eta helburu daude zehaztuak.

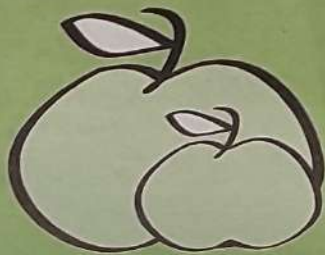
Arantxa Eguzkiza lehendakariak esandakoaren arabera, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak une honetan hainbat erronka ditu zehaztuak aurrera bide onean jarraitzeko: «Sagardogileen prestakuntzan jarri dugu arreta. Asko daukagu ikasteko, eta, horregatik, hainbat lldotan pixkanaka prestatu behar dugu».

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen egungo beste helburu garrantzitsu bat ez behar batek sortutako erantzuna da. Urte bu-

## NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

**ALDATZ**  
Martitxoenea  
948 604607

**LEKAROTZ**  
Larralde  
626 494 317



**DOLAREA**  
**TXOTX HASIERA**

**BERUETE**  
Behetxoneko Borda  
948 503136

**LESAKA**  
Linddurrenborda  
948 637212

kaeran, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakariordea ezustean hil zen, eta heriotza horrek hutsunea utzi zuen elkartearen, Eguzkizak esan duenez. «Batzordea osatu beharrean gaude orain. Ezbehar honetatik indarberritu behar dugu. Hartu dugun muturrekoa handia izan da, baina orain utzitako hutsune horrek bultzatzen gaitu beste batzarkideok gure konpromisoa areagotzera».

Elkartek duen beste erronketa bat sagardo egunen antolaketak eta funtzionamendu ona da. Iaz, berrikuntza gisa, txartelen sistema jarri zen abian. «Sagardo egunaren duintasunaren aldarrikapenaren alde, metodo berri hori jarri genuen martxan iaz. Arrakasta izan zuen sistema horrek».

Txarteekin bi helburu bere nahi dituzte: «Batetik, sagardoari dagokion balioa ematea; eta, bestetik, guk, sagardogileok, ez dugula sagardozalea edozein modutara edatera deitzen, baizik eta arretarekin. Sagardogileok ez diogu inorri esango nola eta zenbat edan behar duen, baina edari alkoholodun bat da, eta jendeak neurrian edatea gustatuko litzaiguke».

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko laugarren erronka *enoturismoa* bultzatzea dela esan digu lehendakariak. Erronka horretan, Gipuzkoako Foru Aldundiaren *Basquetour* proiektuarekin bat dator elkarteak. Bai Sagardogileen Elkartek eta baita Gipuzkoako Foru Aldundiak ere Euskal Herriko turismoa bultzatu nahi dute, baina kasu honetan sagardogintzaren inguruan. Eguzkizak esandakoaren arabera, Gipuzkoako sagardogileek betidanik egin dute *enoturismoa* txotxarekin, baina betiere horretaz ohartu gabe. «Une honetan, orain arte egin duguna landu behar dugu. *Basquetour* proiektuarekin elkarlanean hasi behar dugu».

### Sagastiak zaindu

Inork duarik egiten ez duen beste erronketako bat elkartekide bakoitzaren beharrei erantzutea da. «Tamaina guztietako partaideak gaude elkartearen, eta bakoitzak bere beharrak dituen arren, hainbat behar denentzat berberak dira. Elkartasuna lantzea oso garrantzitsua da».



**SAGARDOATEGIAN.** Aurtengo sagardoa kolorez argiagoa izango da, eta iazkoak baino azukre gehiago izango ditu. IMANOL OTECI / ARGAZKI PRESS

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko azken erronka, eta ez horregatik garrantzi gutxiagokoa, hemengo sagarra bultzatzea da. Arantxa Eguzkizaren arabera, hemengo sagarra kalitatekoa eta hainbat barietatetako da, euskal sagardoaren nortasunaren agiri.

«Ezaugarri horiek bultzatzen ez ditugun bitartean, sektorean ahultasuna izango dugu. Bertako sagarrak izatea ezinbestekoa da, eta horretarako sagastiak ondo zaintzea beharrezkoa da. Orain arte ez dira sagastiak ondo zaindu, ez dugulako ohiturarik izan. Sagarrondoek, edozein landarek bezala, sasoiaren bere lana eskatzen du». Horrek denak ekoizpenean eragina izango duela gehitu du Arantxa Eguzkizak.

Azken lan hori aurrera eramateko, ezinbestekoa da baserriarren elkarlana. Arantxa Eguzkizak esandakoaren arabera, sagastiak txukun edukita, alde batetik, sagar produkzioa handiagoa izango da, baina, bestetik, horrek gure paisaiak garbi mantentzen lagunduko du.



**SAGARRAK.** 2009ko uda lehorra izan da, eta hezetasunik ez egoenez, sagarrak lehenago erori ziren zuhaitzetatik. JON URBE / ARGAZKI PRESS

## Bizkaian, bizkaiko sagardoa



**Berritola**  
Laka-Erdi Sagardoa  
Juan Amalocleta Arriola  
Tel.: 94 613 91 78

**Ujima**  
Lapurrikata Sagardoa  
94 633 80 39

**Luzama**  
Erdikoetxe Sagardoa  
Andoni Ojangueren Zerrosa  
Tel.: 94 457 32 85

**Orlika**  
Etxebarria Sagardoa  
Iñaki Etxebarria  
Tel.: 94 674 20 10

**Arrikioa-Xumein**  
Axpe Sagardoa  
José Antonio Bilbao  
Tel.: 94 610 82 85

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

**Almendora**  
Sebastianeko Sagardoa  
Antoni Ansel Eiguren  
Tel.: 94 684 26 42

**Bizaburua**  
Lanako Koop  
Leartibai Sagardoa  
Tel.: 94 684 20 26

**Marika**  
Kandi Sagardoa  
Sat Kandi  
Tel.: 94 625 60 40

**Iurreta**  
Isasi Sagardoa  
Rufino Isasi Arrieta  
Tel.: 94 681 60 44

**Luzartea**  
Luzarte Sagardoa  
José Antonio Zamalloa  
Tel.: 94 630 88 15



**bizkaiko sagardoa**

**JOXE MANUEL ASTARBE ETA JUAN IGNAZIO ETXEBERRIA,**  
SAGARDOGILEAK

# BIZITZA OSOA LANEAN, UPEL ARTEAN

Bizitza osoa sagardogintzaren inguruan lanean izan direla eta, Juan Ignazio Etxeberria eta Joxe Manuel Astarbe omendu zituzten irailan, euskal jaietan, Donostiako Sagardo Egunean. Juan Ignazio Etxeberria Legorretako Aulia sagardotegiko sagardogilea da, eta Joxe Manuel Astarbe Astigarragako Astarbe sagardotegiko sagardogilea.

Biek ala biek urte asko daramatzate sagardotegian lanean. Astarbe, 14 urte zituenetik, familiako sagardotegian aritu da lanean; Etxeberria, aldiz, 1977tik, bere sagardotegi propioa ireki zuenetik. Bientzat egun berezia izan zen irailaren 5a. Hala ere, haien sentimendu eta sentipenen inguruan gehiago jakiteko, Astarbe eta Aulia sagardotegietan izan gara.

**Nola ospatu zenuen irailaren seko egun handia?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Oso gustura ospatu nuen eguna. Urtero egiten dugun bezala, Donostiara joan ginen, Sagardo Egunerara. Iaz aldaketa izan zen omendua Joxe Manuel Astarbe eta biok ginela. Omenaldiaren ondoren, erretiroa hartutakoak eta sagardogile guztiak elkartzu, eta elkarrean hainbeste batera bazkari eder bat egin genuen. Egundua polita izan zen, oso ondo portatu ziren gurekin.

**Joxe Manuel Astarbe:** Egundua gehiegizkoa izan zen niretzat, gogorregia. Jakin arren omendu egingo gintuztela, norbera han oholtzaren gainean hainbeste jenderen aurrean ikusteak inpresio handia egiten du. Nik neure buruari «hau zer da?» galdetu nion. Gainera, nire emazteak eta seme-alabek ere omenaldian parte hartu zuten, eta emozioari ezin konturik egon nintzen. Hala ere, omenaldiaren unea pasatu zenean, pixka bat lasaitu eta dena primerakoa izan zen. Gainera, eguna hobeto bukatzeko, 19:30 aldera etxe aldera

abiatu nahi izan nuen, baina orduan ere, sorpresa. Hemengo taberna batean, koadrilako lagunak eta familia artekoak niretzako sorpresa zuten antolatua. Orduan ere opari mordoak jaso nuen. Zoragarri pasa genuen.

**Zer sentitu zenuen omendua izango zirela jakin zenuenean?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Egia esan behar baldin badut, pixka bat prestatuak ginen. Urtero 65 urte

**«Aurten sagardoaren boom hori zerbait jaitsi egingo da, nire ustez»**

**«Sagardogileak egiten duen lana ez dago aitortuta»**

**«Egundua lanean dena errazagoa da, ez da horren lan fisikoa eta gogorra; jende gutxiago behar da»**

**«Omendua izango nintzela esateko deia jaso nuenean, 'iritsi duk, bada' esan nion neure buruari»**

**JOXE MANUEL ASTARBE**  
Astarbe sagardotegiko sagardogilea

betetzen dituzten sagardogileak omentzen dituzte, eta aurten guri tokatzen zitzaigun. Hala ere, betiere pozgarria da horrelako berri bat jakitea. Gustura entzuten du norberak hainbeste lan urteren ondoren bere lana onartua izango dela.

**Joxe Manuel Astarbe:** 65 urte betetzen dituzten guztiei urtero omenaldia egiten zaenez, espero nuen. Hala ere, omendua izango nintzela esateko deia jaso nuenean, neure buruari «iritsi duk, bada» esan nion. Une horretan pentsatu nuen egundua ondo pasatzeko eta disfrutatzeke eguna izango zela. Oso pozgarria izan zen.

**Sagardotegian lanean hasi zenean, noizbait burutik pasatu al zitzaizun zure lanagatik omendua izango zirela?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** 1977an, Aulia sagardotegiari ateak ireki genizkionean, ez ziren gisa honetako omenaldiak egiten. Kontu hau azken urteetan egiten hasi dira. Bakoitzak lana bizitza aurrera ateratzeko egiten du, baina, hala ere, besteek zure lana aitortzea beti da pozgarria.

**Joxe Manuel Astarbe:** 14 urterekin, lanean hasi nintzenean, ez zen horrelako omenaldirik egiten. Ez zen gaur egundua dimentsioetan lan egiten. Sagardoa egiten genuen, baina ez orain bezala, askoz ere gutxiago. Egundua gogorragoa da dena. Omendu egingo zaituztenik ez duzu pentsatzen, baina omentzen zaituztenean oso pozgarria da.

**Zein da zure ibilbidea sagardogile gisa?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Lehen esan bezala, guk 1977an ireki genuen sagardotegia. Hala ere, gure etxean betidanik egin izan da sagardoa, baina familiarerako eta lagunarterako bakarrik, ez publikoarentzat. Garai haietan, igeltero egiten nuen lan. Egundua, aldiz, sagardogilea naiz, denontzat adina sagardo egiten dugu. Urte osoan

**«Krisia iaz nabaritu genuen; ea aurten urtarrileko aldapa ez dugun igartzen»**

**«Sagardogileen egoera hobetu egin da azken urteetan»**

**«Lehen dena eskuz egiten genuen; orain, aldiz, ia lan guztia makinak bidez egiten dugu»**

**«Gustura entzuten da zure lana onartua izango dela, hainbeste lan egin eta gero»**

**JUAN IGNAZIO ETXEBERRIA**  
Aulia sagardotegiko sagardogilea

zehar, sagardoa prestatzen aritzen gara, Santa Luzia egunean jendea-ri ateak irekitzeko. Egundua horretatik aurrera, sagardotegia irekita egoten da aste bukaeretan, egunduan zein gauean, txotx garaiak bukatu arte.

**Joxe Manuel Astarbe:** Guk familiako negozioa daukagu. Ni 14 urterekin hasi nintzen lanean etxean, bai sagardoa egiten eta baita animaliak gobernatzeko ere. Hasieran aitarekin aritzen nintzen lanean, baina, urteak aurrera joan ahala, nik hartu nuen sagardotegiaren gidaritza. Urte asko eman ditut hemene lanean, baina orain nire seme-ari dagokio nire erreleboa hartzea.

**Zein asmo dituzu hemendik aurrera?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Zaila da orain etorkizuneko asmoak ari-zea, baina nire itzaropena nire atzetik bakarren bat hasia da. Ni dagoeneko erretiratu pentsatzen ari naiz, eta horregatik, erreleboak etorri behar du. Familiako itzaletan gustatuko litzaidake. Nik uste dut nire nahia beteiko direla.

**Joxe Manuel Astarbe:** Hemendik aurrera nire seme-alabek eraman- go dute familiako negozioa. Duela urte batzuetatik hona, nire semea ari da buru-belarri bonetan, etorkizuneari berak eramateko sagardotegia. Ni hemen egongo naiz laguntzen, osasunak uzten dudana bitartean. Nahiz eta erretiratu adina izan, osasuna dudana bitartean, hemen arituko naiz nire familiarekin lanean.

**Nolako uste duzu izango dela sagardo garaia?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Aurtengo garaia ondo joango delakoan gaudu, ez iaz baino gutxiago behintzat. Joan zen sagardo garaia eskasagoa izan zen, jendea gutxi zela igarri genuen. Aurten ondo hasi gara, eta hori inportantea da. Krisia iaz nabaritu genuen, ea aurten urtarrileko aldapa ez dugun igartzen.

**Joxe Manuel Astarbe:** Oso zaila da hori orain esatea, denon ahotan dagoen kontua da. Nire ustez, aurten, sagardoaren boom hori zerbait jaitsi egingo da. Asteburuetan eutsi egingo zaiola iruditzen zait, baina asteguneko jendearen kopurua jaitsi egingo da.

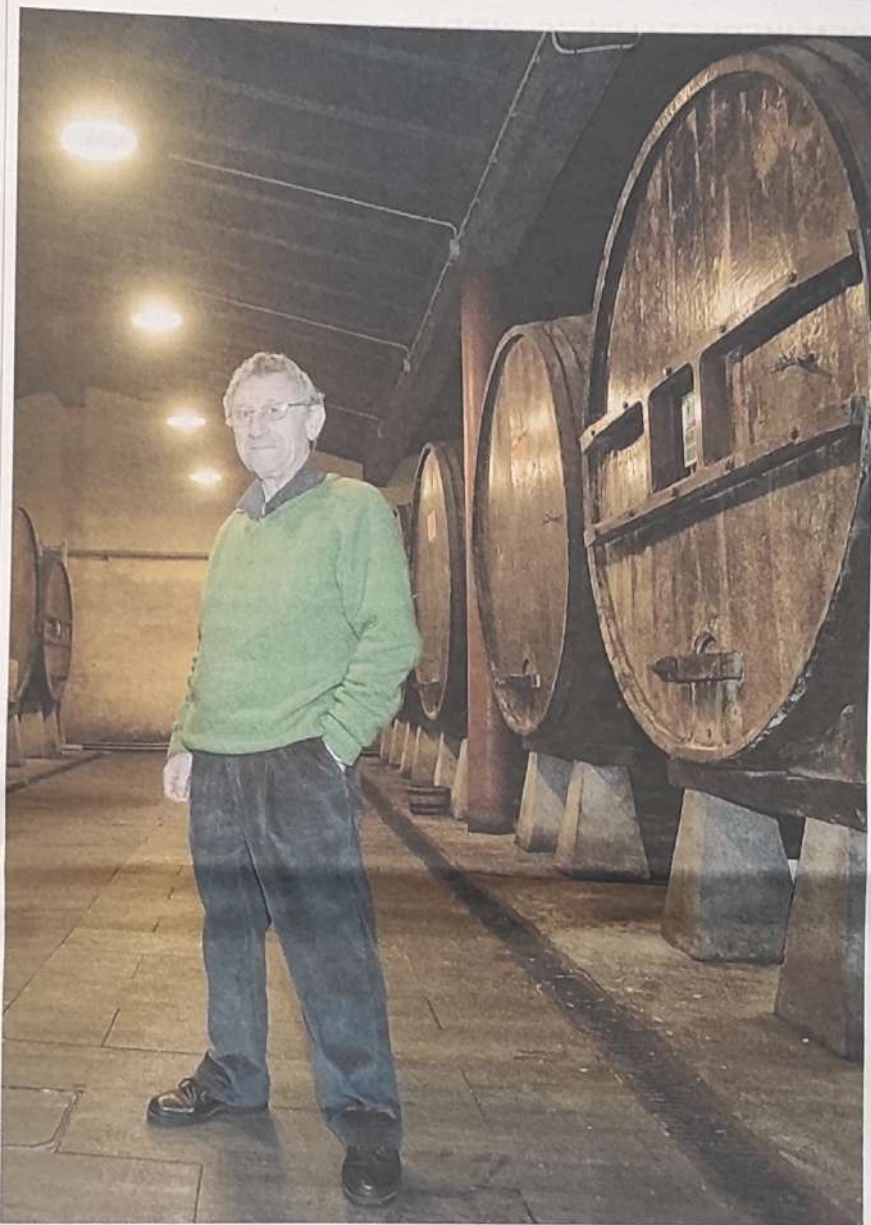
# LIZEAGA

Astigarraga

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

EDAN ETA EMAN  
EDATERA





**SAGARDOGILEAK.** Joxe Manuel Astarbe (ezkerrean) eta Juan Ignazio Etxeberria, nor bere sagardotegiati. JON URIBE / ARGAZKI PRESS - KIZKITZA LARRETxea

**Nolakoa da egungo sagardogileen egoera?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Azken urteetan sagardogileen egoera hobetu egin da. Instituzioek osasun aldetik neurri gehiago harrarazi dizkigute. Inbertsio handiak egin behar izan ditugu behar horiei erantzuteko, baina eurek ere laguntza batzuk eman dizkigute. Hala ere, inoiz da nahikoa izaten.

**Joxe Manuel Astarbe:** Egungo sagardogilearen egoera ez da txarra, baina egiten duen lana ez dago aitordua. Lan asko egin behar izaten dugu aurrera ateratzeko, sagardoa oso edari merkea baita. Sagardogileok txotx garalan ateratzen dugun diruarekin bizi behar izaten dugu. Azken batean, botiletan saltzen dugunarekin ez baitago bizitzirik.

**Nola aldatu da sagardogintza hasi zinetik gaur arte?**

**Juan Ignazio Etxeberria:** Sagardogintzaren egoera asko aldatu da azken urte hauetan. Lehen dena eskuz egiten genuen; orain, aldiz, ia lan guztia makinen bidez egiten dugu. Esaterako, lehen egun luze bat pasatzen genuen sagardoa botilan sartzen; egun, aldiz, bi pertsonaren artean egun erdiz buka-

tzen dugu lana. Beste ezberdintasun handietako bat sagarraren jatorria da. Lehen etxeko, inguruko eta, beharra izanez gero, Galiziako sagarrarekin egiten genuen sagardoa. Orain, ordea, hemen nahiko sagar ez dugunean, Normandiatik ekarri ohi dugu.

**Joxe Manuel Astarbe:** Askok aldatu dira gauzak. Lehenengo sisteman orain adina sagardo egingo bage-

nu, dagoeneko hilerrian ginateke. Horretan aurrerapen handia dago. Egundena makina bidez egiten da. Hori bai, bildu oraindik eskuz egiten da.

Egungo lanean dena errazagoa da, ez da horren lan fisikoa eta gogorra. Jende gutxiago behar izaten da lanerako, lehen pertsonak egiten zutena orain makinek egiten baitute.



**Astigarragako Udala**

**SAGARDOAREN  
BIHOTZA**  
ASTIGARRAGA



**MIGUEL ZAPIAIN**, EUSKAL SAGARRAREN IKERLE TALDEKO KIDEA,  
SAGARDOGILEA ETA ENOLOGOA

# «Euskal sagar barietateak mantentzea zen asmoa»

Astigarragako Zapiain sagardotegiko sagardogileetako bat Miguel Zapiain da. Bere bizitza osoa sagarraren inguruan aritu da lanean. Sagarraren inguruan gehiago jakiteko, enologia ere ikasi zuen. Horrez gain, Euskal Sagarraren Ikerle Taldearen sortzaileetako bat izan zen. Taldean zeuden bi sagardogileetako bat.



KIZKITZA LARRITXEA

Euskal Sagarraren Ikerle Taldearen sorrera, ibilbidea eta egindako lanak izan ditugu hizpide Miguel Zapiainekin, sagarra ardatz nagusi dela.

**Euskal Sagarraren Ikerle Taldea Soko hamarkadan hasi zen lanean.**

Hamar bat pertsonaren artean sortu genuen taldea, nahiko egotea xelebrean, 80ko hamarkadan. Horrelako taldeak edo proiektuak, normalean, sektore bakoitzetik sortzen dira, baina kasu honetan ez zen horrela izan. Kasualitate hutsez, hemengo sagarraren alde borrokatu nahi genuen talde bat elkartu ginen; kontzientzia sortu nahi genuen, hemengo sagarra balio kultural bat delako. Urte haietan, hemengo sagar motak ahaztuta eta galtzeko bidean zeuden.

**Orduan, norik sortu zenuen?**

Hainbat sektoretan lan egiten genuen hainbat pertsona elkartu ginen. Haietako bat, Josetxo Uribe. Une haietan, gai horren inguruko liburua idatzia zuen. Uriak Mutilona baserri bat zeukan, eta bertan hainbat sagarrondo landare zituen. Hala ere, berak berez erakuntzan lan egiten zuen; zehazki, igeltseroa zen. Baina maitasunagatik hasi zen taldean lanean.

Beste kideetako bat Anjel Segurola izan zen. Hura pertsona garrantzitsua zen: Donostiako semea, futboleko jokalaria eta Realeko entrenatzailea ere izan zen. Haren jarduera nagusia industria zen. Artikutzako bidean baserri bat erositza zeukan, eta han sagar

landareak landatuta zeuden, baina afizioz, horretatik ez zuten dirurik irabazten.

Beste partzaileetako bat German Rekondo usurbildorra zen; eraikitzen aritzen zen Martin Zendoia aiarra ere gehitu zituztugun, beste kideetako bat Enriko Samaniego sendagilea izan zen, eta zozken biak, Jose Antonio Galzarain eta ni. Gu ginen bakarrak nolabait sagarrari esker bizi ginenak. Besteren bat ere bazegoen, baina gu ginen gehien hitzatu ginenak.

**Nola sortu zitzaizuen Euskal Sagarraren Ikerle Taldea sortzeko ideia?**

Euskal Herrian, industriak garrantzia hartu baino lehenago, nekazaritzak inlar handia zuen. Geroa haitetan, baserrietatik inlar lantzeaz gain, geurek diru bat bat landare zaintzen zituen, herrien artean, sagarrondo landare barietate batzuk. Industriak garrantzia hartu ondoren, baserrietatik horietako asilo lantzetara lanera joan zirenean, nekazaritzako hainbat alorretan garrantzia galdu zuten. Horretatik aurrerantzat, urte hainbat hainbat sagarrondo landare garrantzitsak egon ziren. Arrisku hori zela, sagar barietateak mantentzeko Euskal Sagarraren Ikerle Taldea eratzekeo ideia sortu zen.

**Zein helbururekin sortu zenuen?**

Guk taldea sortu genuen helburu nagusia sagar barietateak babestea eta salbu jarzea zen, gai ez zitezen. Kontuan hartzen genuen barietate bat galtzen baldin bazen ezingo genuela berreskintu, eta galera horrekin gure baina gutxitzen joango zela. Guretzat, sagar motak mantentzea bi gaitzengatik da garrantzitsua: alde batetik, barietate hori sagardoa egiteko ona izan daitekeelako, eta bestalde, noski, balio kulturala delako. Europa guztian zehar egiten da sagardoa, eta Europako herrietan ere sagar barietate asko daude, baina Euskal Herrian beste inon ez dauden motak aurki dituzkegu, eta horiek ezin ditugu galtzen utzi. Horrekin gurtiarekin kontzientzia sortu nahi genuen euskal sagarraren inguruan.

**Zein izan zen zuen ibilbidea?**

Talde osatu bezain laster, lanean hasi ginen. Orduko, Gipuzkoako



TOLARE



## Olaizola

SAGARDO NATURALA

Oslinaga auzoa • HERNANI (Gipuzkoa)  
Sakelekoa: 690-69 84 84 • 943-33 67 31

URTARRILETIK 29tik  
MAIATZA ARTE IREKITA  
ASTE SANTUAN ERE

Asteartetik larunbatera gauetz  
Larunbata eta jai egunetan  
eguerditan ere zabalik



URTE GUZTIAN IREKITA

Nabaz auzoa • Lesaka (Nafarroa) • Tel.: 948-63 72 12

**«Hamar bat pertsonaren artean sortu genuen taldea, nahiko egoera xeblearen»**

**«Urte haietan, hitzaldiak ematen genituen han eta hemen»**

**«Garai hartan genituen sagar barietate guztien landareak Hondarribian landatu genituen»**

**«Sektoreak asko egin du aurrera azken hamar urteetan; sagardogile guztiok daukagu behar diren makinak»**

**«Dena ez da positiboa, sektoreak hainbat arazo ere baditu: lehenengoa, hemengo sagarraren eskasia da»**

**«Kultura galdu da; duela hamarkada batzuk sagardogile gisa erregistratuta zeudenak askoz ere gehiago ziren»**

Foru Aldundia eta Eusko Jaurlaritzaren nekazaritzan eskua sartzen hasiak zeuden, baina gureganaino ez ziren iristen. Orduan, gu geure kasa lanean hasi ginen, eta hemengo sagar mota nola zegoen ikusteko lan bat egin genuen. Lan honen berri emateko hainbat hitzaldi eman genituen, eta gure kontutik bilera batzuk egin genituen. Bestalde, frankismo aurreko diputazioak ere hainbat lan zeukan sagarraren inguruan eginda. Horiek ere berreskuratu genituen.

Gure lana aurrera joan ahala, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin bildu ginen. Garai haietan, Xabier Irulegi zen Nekazaritzako ardura-duna. Guk egin genituen lan eta ikerketa guztiak berari eman genizkion, ordutik aurrera Foru Aldundiak zezan lanarekin.

**Zein lorpen izan zenituzten?**

Taldea martxan izan zen bitartean lorpen handiak izan genituen, nahiz eta dena ez nahi bezain ondo joan. Euskal Sagarraren Ikerle Talde osoa sektore berbera ez izateak arazoak ematen zizkigun Gipuzkoako Foru Aldundiari presioa egiteko unean. Hark buelta segituan hartzen baitzigun. Hala ere, gustura ari ginen lanean, lorpenak ere ikusten baikenituen. Gure lorpen handienak: batetik, Udalak teknikari bat kontratatu zuen; eta, bestetik, une hartan genituen sagar barietate guztien landareak Hondarribiko Zubieta landa jabe-goan landatu ziren. Bertan, bilduma bat egitea, landare berriak sortzea, diruz laguntzea eta nahi zutenei, baserriarrei bereziki, banatzea lortu zen.

**Emandako hitzaldiak zuentzat ere aberasgarri izan ziren, ezta?**

Urte haietan, han eta hemen hitzaldiak ematen genituen. Behin, hitzaldi batera gizon bat gerturatu zitzaigun. Berak gurusoak gernikarrak zituen, baina gerra garaian kanpora joanak ziren. Frantzian jaioa zen, eta Ingalaterran bizi zen. Hango sagarra oso ondo ezagutzen zuen, sagarraren inguruan lan handia egin zuelako. Euskal Sagarraren Ikerle Taldekooi 1983an Erresuma Baturako astebeteko bidaia antolatu zigun. Herefordera joan ginen. Astigarraga den bezala, sagarraren herria da hori. Handik harrিতта etorri ginen zein teknologia erabiltzen zuten ikusita, gehienbat sagastiak lantzeko makinak ikusita. 1954rako makatza klonatuaren proba jadanik egiten zuten. Gaur egun horrela egiten da dena, baina garai batean aurrerapen izugarria izan zen. Ikerkuntza zentroak zituzten. Gu harrিতта gelditu ginen, oso aberasgarria izan zen guretzat. Zenbat litro sagardo egiten ziren ikusteko baliagarria izan zitzaigun. Guk uste genuen zerbait ginela, baina hara joan eta hangoa ikusi genuenean... Hangoa eta hemengo oso ez-



KIKITZA LARRETxea

berdina da, baina azken batean sagardoa da, nahiz eta gasduna izan. **Egun iritsi al gara 80ko hamarkadako Erresuma Batuko egoerara?** Azken 10 urteetan sektoreak asko egin du aurrera. Esaterako, sagardogile guztiok daukagu beharrezkoak diren makinak: sagarrak garbitzeko edota sagardoa tenperatura egokian mantentzeko, besteak beste. Egun, gainera, zorionez, denok dakigu zer esan nahi

duen azidotasunak, ph-ak eta abarrek; lehen, kontzeptu horiek ezezagunak ziren guretzat. Hala ere, dena ez da positiboa. Sektoreak hainbat arazo ere baditu: lehenengoa, hemengo sagarraren eskasia da. Euskal Sagarraren Ikerle Taldea lanean aritu zenean, Foru Aldundiak aurrerapen batzuk egin zituen, baina sektoreak ez zuten ahalegin handirik egin. Sagardogileak sagarrak biltzen hasi

behar duen garaian ez du zehazki jakiten zenbat kilo sagarrekin lan egingo duen; orduan, aurreikuspen bat egitea oso zaila da. Bigarren arazoetako bat da Gipuzkoa industrial dela, eta ez duela behar adina soro sagasti berriak landatzeko. Hirugarren arazoa da kultura galdu dela; duela hamarkada batzuk sagardogile gisa erregistratuak zeudenak askoz ere gehiago ziren.

**iRuNáZaRRa**  
TaBERNa · JaTéXea

- Eguneko menua
  - Sagardotegiko menua
- eta giro euskalduna !

**ABURUZA  
SAGARDOTEGIA**Golburu auzoa - Olatza etxea  
ADUNA - GIPUZKOA

TEL: 943-69 24 52

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoan** igande eta astelehenetan, itxita**ZABALA  
SAGARDOTEGIA**Garagartza baserria  
ADUNA - GIPUZKOA

TEL: 943-69 07 74

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik malatza arte****OLAGI  
SAGARDOTEGIA**Urrutibera baserria  
ALTZAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-88 77 26

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoan irekita****GAZTAÑAGA  
SAGARDOTEGIA**Buruntza auzoa  
ANDOAIN - GIPUZKOA

TEL: 943-59 19 68

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarril hasieratik malatz bukaera****MIZPIRADI  
SAGARDOTEGIA**Mizpiradi baserria - Leizotz auzoa  
ANDOAIN - GIPUZKOA

TEL: 943-59 39 54

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 23tik malatzaren 2ra****ITURRIETA  
SAGARDOTEGIA**Arraga auzoa, z/g  
ARAMAIO - ARABA

TEL: 943-44 53 85

HELBIDE ELEKTRONIKOA: [iturrietasagardotegia.blogspot.com](http://iturrietasagardotegia.blogspot.com)ZUTIK JATEKO AUKERA: **Ez**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Ostiraletik igandera. Aste barruan, enkarguz****GARTZIATEGI  
SAGARDOTEGIA**Gartziategi baserria - Martutene pas. 139  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-46 96 74

HELBIDE ELEKTRONIKOA: [gartziategi@gmail.com](mailto:gartziategi@gmail.com)ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik malatzaren hasiera arte****GURUTZETA  
SAGARDOTEGIA**Olalume bidea, 63  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 22 42

HELBIDE ELEKTRONIKOA: [gurutzeta@gurutzeta.com](mailto:gurutzeta@gurutzeta.com)WEBGUNEA: [www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urt. 15etik apl. 17ra, igandeetan izan ezik****LIZEAGA  
SAGARDOTEGIA**Gartziategi baserria - Martutene pas. 139  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-46 82 90

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik malatzera****MINA  
SAGARDOTEGIA**Txoritokleta, z/g  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 52 20

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik apiril bukaera arte****OIALUME ZAR  
SAGARDOTEGIA**Mikel Arozamena, 16  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 29 38

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Bai**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 15etik apirilaren bukaera arte****REZOLA  
SAGARDOTEGIA**Ipintza baserria - Santio Zaharra  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 66 37

HELBIDE ELEKTRONIKOA: [rezolasagardotegia@gmail.com](mailto:rezolasagardotegia@gmail.com)ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoa zabalik, abuztuan izan ezik****ZAPIAIN  
SAGARDOTEGIA**Kale nagusia, 96 - Errekalde etxea  
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA

TEL: 943-33 00 33

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik apiril amaiera arte, jaiegunetan izan ezik****2010  
SAGARDO  
Gida****LA CASONA  
ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA**Pueblo viejo, z/g  
BARAÑAIN - NAFARROA

TEL: 948-18 67 13

ZUTIK JATEKO AUKERA: **Ez**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Ez**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urte osoan****BARKAIZTEGI  
SAGARDOTEGIA**Barkaitzegi sagardotegia, 23 - Martutene  
DONOSTIA - GIPUZKOA

TEL: 943-45 13 04

HELBIDE ELEKTRONIKOA: [barkatolare@terra.es](mailto:barkatolare@terra.es)WEBGUNEA: [www.barkaitzegi.com](http://www.barkaitzegi.com)ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarrilaren 21etik apirilaren 30 arte****IPARRAGIRRE  
SAGARDOAK**Osiñaga auzoa, 10  
HERNANI - GIPUZKOA

TEL: 943-55 03 28

HELBIDE ELEKTRONIKOA: [anaeguzkitza@hotmail.com](mailto:anaeguzkitza@hotmail.com)ZUTIK JATEKO AUKERA: **Bai**JANARIA ERAMATEKO AUKERA: **Ez**EKOIZLEA: **Bai**NOIZ DAGOEN IREKITA: **Urtarriletik apirilera**

## LARRE GAIN SAGARDOTEGIA

Larre Gain sagardotegia - Ereñozu  
HERNANI - GIPUZKOA

TEL: 943-55 58 46

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Bai

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 15etik maiatzaren 2ra arte

# OTEGI



## OLAIZOLA TOLARE SAGARDOTEGIA

Osiñaga auzoa  
HERNANI - GIPUZKOA

TEL: 943-33 67 31

HELBIDE ELEKTRONIKOA: olaizolasagardotegia@hotmail.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 29tik apirilaren bukaera arte

## OLA SAGARDOTEGIA

Meaka auzoa, 102  
IRUN - GIPUZKOA

TEL: 943-62 31 30

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 24tik maiatzaren bukaera arte

## IRUÑAZARRA SAGARDOTEGIA

Merkañeres, 15 behe  
IRUÑA - NAFARROA

TEL: 948-22 51 67

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

## KALEAN GORA SAGARDOTEGIA

Tajonar kalea, 29  
IRUÑA - NAFARROA

TEL: 948-15 23 00

WEBGUNEA: www.kaleangora.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

## AMEBI SAGARDOTEGIA

Zubi erreka, 9  
LAZKAO - GIPUZKOA

TEL: 943-16 25 23

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

## AULIA SAGARDOTEGIA

Aulia baserria, 14 - Guadalupe auzoa  
LEGORRETA - GIPUZKOA

TEL: 943-80 60 66

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Abenduaren 13tik maiatz bukaera arte

## LINDURRENBORDA SAGARDOTEGIA

Nabaz auzoa, 8  
LESAKA - NAFARROA

TEL: 948-63 72 12

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoa; sagardotegiko menua, urtariletik maiatzera

## TXIMISTA SAGARDOTEGIA

Gudarien etorbidea, 2  
ORDIZIA - GIPUZKOA

TEL: 943-88 11 28

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Ez

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan irekita

## ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Aldaba txiki auzunea, 15a  
TOLOSA - GIPUZKOA

TEL: 943-65 29 64

HELBIDE ELEKTRONIKOA: isastegi@isastegisagardotegia.com

WEBGUNEA: www.isastegisagardotegia.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 16tik maiatzaren 1era

## TREBIÑU SAGARDOTEGIA

Azkartza  
TREBIÑU

TEL: 945-24 48 52

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Sagardo garaian. Aurrez deitu

## ELUTXETA SAGARDOTEGIA

Oztaran bailara  
URNIETA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 69 81

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan, astelehenetan izan ezik

## SETIEN SAGARDOTEGIA

Oztaran bailara, 11 - Gurutzeta Berri ebexa  
URNIETA - GIPUZKOA

TEL: 943-55 10 14

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urtarrilaren 30etik apirilaren 5 arte

## ARRAZAIN SAGARDOTEGIA

Arratzain Zahar baserria  
USURBIL - GIPUZKOA

TEL: 943-36 66 63

HELBIDE ELEKTRONIKOA: arratzain@telefonica.net

WEBGUNEA: www.agroturismoarratzain.com

ZUTIK JATEKO ALKERA: Bai

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Bai

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan

## UXARTE SAGARDOTEGIA

Montorra, 6  
ZORNOTZA - BIZKAIA

TEL: 94-630 08 815

ZUTIK JATEKO ALKERA: Ez

JANARIA ERAMATEKO ALKERA: Ez

EKOIZLEA: Bai

NOIZ DAGOEN IREKITA: Urte osoan



MUSEOA. Sagardogintza sustatzeko hainbat gai ikus daitezke museoan. SAGARDOETXEA

## SAGARRAREN KULTURAZ JABETZEKO AUKERA

Sagardotxeak urte osorako ekintzak antolatzen ditu. Museoa eta denda ditu aukeran, besteak beste, baina ikastaro eta hitzaldiak ere antolatzen ditu.

**S**agardogintza indarrean dago euskal kulturaren barruan. Urteetan geldirik egon den arren, azken hamarkadatan indartuz eta aurrera eginez doa. Eboluzio horren oinarrian sagardogileen eta hainbat erakunderen lana dago. Esaterako, Gipuzkoan Sagardogileen Elkarteak lorpenak egin ditu, eta, egun ere, behar handia egiten ari da etorkizuneko

sagardogintzaren osasun ona bermatzeko. Euskal kulturaren zutabe honen inguruan lana egiten ari da Astigarragako Sagardotxea ere. Kale Nagusian dago etxea, eta informazio guñe bat da. Museoa, denda, eta abar aurkituko ditu hara sartzen denak; baina, hala ere, ez da Sagardotxearen jardun bakarra, sagardogintzaren inguruko gai askoren inguruko ikastaroak eta hitzaldiak ere eskaintzen ditu

eta. Bukatu berri den urtean, 2009an, hainbat ikastaro arrakastatsu landu ditu etxeak, eta, aurrean ere, helburu bera lortzeko ari dira lanean bertakoak.

### Agenda zabala

2010. urtean ere, ikastaro, hitzaldi, jarduera, eta beste hainbat ekitaldi izango dira Astigarragako Sagardotxean. Kultura zabaltzeko asmoz, Sagardotxeak agenda zaba-

la dauka jendearentzat, gaztetxoentzat zein helduentzat, sagardogile zein sagardozaleentzat.

Urte osoan egin daitekeen jarduera interesgarri horietako bat gidarriko bisitak dira. Bisita horietan, urtaro bakoitzarekin lotutako ekintzak egiten dira Sagardotxeako museoko urtarotako laborategian.

Bertakoek esandakoaren arabera, ahalegin handia egin dute museoan sagra-

rraren kulturaren inguruko eduki didaktikoak sortzen. Urtaro bakoitzean zeregin ugari izaten ditu sagardogileak, eta horien arabera sailkatu dira edukia. Esaterako, udaberrian, polinizazio, plaga eta gaixotasunak landuko dira; udan, kimaketa; udazkenean, sagarraren eta muztioaren probaketa; eta azkenik neguan, aldi, landaketa, txertaketa eta kimaketa.

Sagardotxeak beste hainbat ekitaldi ere antolatu ditu. Txotx garailan sagardotegietan sagardo dastatzeari egiteko aukera dago. Aurkezten den jarduera honetan, denboraldiko sagardoaren ezauzgarriak zeintzuk diren azaltzen dira. Upeltegi bakoitzeko ardura-dunek zuzentzen dute dastatzea. Sagardoarekin batera pintxo batzuk jateko aukera ere izango da. Iraupena ordu eta erdikoa. Prezioa aldi, 10 euro pertsonako.

Aurtengoa berrikuntzen urtea izango da Sagardotxean, sagardo denboraldia bi berrikuntzekin datorrigu: DVD: Txotxaren erritua eta Sagardotegien bira, besteak beste. Ikus-entzunezko material berri honetan, sagardotegietako bazkari eta afariak agertzen dira. Sagardotxeak adierazitakoaren arabera, DVDa gure herrialdera datozen eta museoak ikusteko denborarik gabe sagardotegira afaltzera joaten diren turista, kongresista, eta abarrentzat da. Lan honen bidez, txotxaren historia kontatuko da.

Sagardotegien bira da aurkeztu nahi den bigarren berrikuntza. Euskal Herrira bidaiatzea bultzatzeko helburuarekin, Sagardotxeak bere webgunean atal berri bat sortu du. Webgunean, hainbat lotarako tokiren, garraio publikoren eta intereseko guneen zerrenda azaltzen da. Atal berri honetan, sagardotegiko egun bat zertan datzan adierazten da, eta, aldi berean, erabiltzaileari ondorengo informazioa eskaintzen zaio: non bazkaldu, non lo egin, nola iritsi, eta beste zenbait ekintza egiteko.

Urtean osoan, berriz, beste zenbait ekintza daude aukeran: sagarraren muztioa egin (Aste Santuan), Museoen Nazioarteko Eguna (maiatzaren 18an), udaleku irekientzako ekintzak (uztailean eta abuztuan) eta Barrikotea (abenduko zubian), hain zuzen ere.

**BARKAIZTEGI**

TOLARE SAGARDOETEGIA

**BARKAIZTEGI**

JATETXEA

Barkaldegia, 42 MARTUTENE, DONOSTIA  
Tel.: 943-45 13 04 - 943-45 56 01  
Faxo: 943-45 01 95  
www.barkaliztegi.com

**ITURRIETA SAGARDOTEGIA**

Iturrieta Baserria · Arraga Auzoa · ARAMAIO  
j.iturrieta@yahoo.es · Tfnoa: 945 445 385 · 685 721 593

**BALEIO**  
Sagardo Naturala

**URTE OSOAN SAGARDO BOTILEN SALMENTA**

Tel.: 943 491 340  
Mug.: 626 693 074  
OIAZTUN

## tx garaian denboraldiko sagardoaren gaugarriak lantzen dituzte sagardoetxean

Sagarraren kulturaren nondik norkoak gehiago zabaltzeko bideko bat da promozioa. Sagardoetxeak hiru ekitaldi antolatzen ditu, sagardoa sustatzeko helburuarekin: Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana eta Sagar Uzta, hainbat ere. Sagardo Berriaren Eguna urtarrilean ospatzen den eguna da. Egun horretan, jende aurrean sagardoa erakusten da aurreko urteko uzta, horrela, txotx denboraldia antolatzen da.

Bainera, azken urteetan, ekin nabarmen bat prestatzen dute sagardoetxeko sagastian. Sagardo berri bat landatzen du urte bakoitzeko gizarteko pertsona ezin bategatik, dinamismoa eta naturaren berritzearen sinbolo gisa. Urtean, hamazazpigarrenoz antolatuko dute.

Promozioko bigarren egun hau Santa Ana da. Egun handia izanda Astigarragako herritarren artean, euren zaindariaren jaiak direla. Uztailaren 26ko osagaiak erakutsi dira sagardoa, herri kirolak eta artisautza erakusketa. Astigarragako sagardotegi guztiek parte hartuko dute.

Azken ospakizuna sagar uzta da. Irailaren 26an hamazazpigarren aldiz ospatuko da Astigarragan. Sagar uzta jai egun horretan egiten da, orduan hasten diren herriko dolareak lanean.

## Ituentzako prestakuntza

in arte alpatutako ekintza eta duera horiek denak mundu mailan antolatzen diren arren, gai teknikoak lantzen dituzten jarduerak antolatzen ditu Sagardoetxeak. Horietan, berriz, sagardogileentzako sektorearekin zerikusia duen parte hartzen dute.



IKASTAROA. Sagardoetxean ikastaro ugari antolatzen dituzte. UNAI AGIRRE

Ikastaro horietako batean, sagarrondo emankorren landaketaren nondik norakoak adieraziko dira. Sagasti batean hainbat faktore izan behar dira kontuan, sagarrondoaren produktibitatea ahalik eta handiena eta emankorrena izateko, eta sagardogileek bertako sagarrekin nahikoa izateko. Ikastaro honetan, faktore horiei buruz hitz egingo da: klima, zorua, egoera, sagarrondo motak eta txertaketak, beste hainbat gaien artean.

Arbolen emankortasuna funtsezkoa da, sagardoazaleka jakin dezan zenbat fruitu dituen eskura sagardoa egiteko. Horri dagokionez, kimaketa funtsezkoa da. Horregatik, Sagardoetxeak landuko duen beste gaietako bat kimaketa eta txertaketa izango da. Ikastaro horretan, zuhaitza berdea dagoenean egin behar zaizkion kimaketaren garrantziaren inguruan arituko dira. Urteko kimu berri guztien edo batzuen ezabatzean datza kimaketa mota hori. Modu horretara, sagarrondoaren altura kontrolatzen da. Lan garrantzitsu horretan, ilargiak ere zer esan handia dauka: ilgora baldin badago zuhaitza kimaketaren unean, fruitu arbolen indarra handitu egingo da; ilbehera baldin badago, berriz, alderantzizko efektua izango du, hau da, indarra txikitu egingo zaio. Horiek dira ikastaroan landuko diren ideietako batzuk.

Sagardoetxeak emango duen laugarren ikastaroa muztioa eta sagardoaren azterketaren kurso praktikoa da. Sagar ekoizleei, sagardogileei, muztigileei zuzendutako ikastaro praktikoa honetan, besteak beste, sagardoa zein muztioaren konposizio analitikoaren inguruan arituko dira. Ikastaroan, ondorengo praktikak egingo dira: dentsitate, azidotetasun, pH, azidotetasun aldakor, estraktu lehorrak, uhertasun, tml, alkohol gradu, sulfuroso, metanol eta burdinaren neurketak.

**AMEBI**

Sagardotegia

Urtarrilaren 9an, gauetan, trikitalariak eta txotx-aren irekiera

☎ 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9  
20210 - LAZKAO

IGANDE EGUARDITAN  
IREKITA ERE

**IPARRAGIRRE**  
TOLARE SAGARDOTEGIA

osinaga auzoa 10, HERNANI | tel: 943550328

[WWW.IPARRAGIRRE.COM](http://WWW.IPARRAGIRRE.COM)

Sagardo botila urte osoan salgai

**LARRE-GAIN**  
Tolare - Sagardotegia

☎ 943-55 58 46 - 616-28 78 67

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

# IDIAZABALGO GAZTA ETA SAGARDOA ESKUTIK

Sagardoa eta gazta lotuta daude. Idiazabalgo gaztak 19 domina jaso zituen munduko World Cheese Awards sarieran.

**S**agardotegietako postreko osagai nagusia gazta da, noski, intxaurrekin eta irasagarrarekin batera. Afari paregabe baten ondoren, sabelean gelditzen diren xokoak betetzeko eta goxatzeko egokiak dira hirurak. Euskal Herrian, antzinatik kasik, gaztan adituak gabela esan genezake. Egiten diren gazta horien guztien artean ezagunenetariko bat Idiazabalgoa da.

Gazta ezagun hau ez da edozein ardirekin egindako esnearekin sortzen. Ardi latxaren eta Karrantzako ardiaren esne gordinarekin egiten da, euskal mendietako artzainek belaunaldiz belaunaldi ikasi duten bezala. Euskal gazta egileek arbasoengatik ikasi dute esneak egiteko era, baina gaur egun kontrol zorrotzak gainditu behar dituzten, gazta ospetsuak egiteko produkzio prozesu moder-

noa eta kontrolatua erabiltzen dute; hori bai, produktuak berezkoak dituen artzain ukitua eta zaporea galdu gabe.

Idiazabalgo gaztaren izenaren jatorria Idiazabal herriari lotuta dago. Aspalditik, ardi latxaren esnearekin egindako gaztarekin lotura handien zuen ingurua zen. Hala ere, bertako artzainek eta gaztek XIX. mendearen bukaeran eta XX. hasieran Euskal Herrian egindako gazta lehiaketetan hartu zuten ospea. Gaur egun, ordea, Idiazabalgo izena duten gazta guztiak ez dira bertako esnearekin egindakoak. Honako ekoizle hauen esneak erabiltzen dituzte Idiazabalgo gazta egiteko: Aizpea S C (Olaberria), Angel Linzoain Eugi (Iragi), Arantxa Garaiburu (Berastegi), Arantza Segurola (Legazpi), Buruaga Arditegia S L, Etxabe Gazta, Galtzata S C (Oiarzun), Audicana Saez de Bikuña



**MENUA.** Gazta eta intxaurrek ezin dira falta txuleta jan ondotei. MADDI SORDA / ARGAZKI PRESS

(Gereñu), La Leze S C (Iardua), Maider Unda (Olaeta), Mausitxa (Elgoibar), Mikel Beldarrain (Urniet), Pedro Etxeberria (Villabona), Pedro Zuzuarregi (Tolosa), Pagobieta Gaztandegia (Ubidea), Ruiz de Zarate Cantal SC (Abornikano), SAT Bikain (Etxarri-Larraul) eta Santi Etxezarreta (Olaberria).

#### Gaztaren museoa

Idiazabalen dago gaztaren museoa. Harrera gunea, Izal etxea, artzainaren txabola, gazta dastatzeko gunea eta J. Aranburu Gaztandegia dira museoaren gunek, besteak beste. Gaztandegia ez dago museoan bertan, baina gazta egiteko lanetan ari direnean, hara sartzeko eta prozesua ikusteko aukera dago.

Harrera gunean, Idiazabalgo

gaztaren interpretazio eta dastatze zentroa daude, hain zuzen ere. Bertan, dena dimentsio handikoa da, horrela Izal xagua eta haren familiaren etxea bisitatzeko aukera dago. Sagu protagonistaren etxea, berriz, gazta eta tamaina handiko bestelako objektuz beteta dago. Izalek ikus-entzunezko baten bidez Idiazabalgo gaztaren historia, nola egiten den eta beste hainbat kontu jorratzen ditu.

Bada beste gune ikusgarri bat ere, Artzainaren Txabola. Ardiarentzat zein artzainentzat euren etxea da hilabete askoan. Garrantzi handia duelako, Idiazabalgo museoak gaur egungo artzain borda bat irudikatu du bere espazioan. Bertan, gazta egiteko garai batean erabiltzen zituzten tresnak ezagutuko ditu bisitariak.

Museo interesgarri honetan,

tresnak, bordak, gaztak, eta abar ikusteaz gain, produktua dastatzeko aukera ere badago, noski. Bertan, gazta dastatzeaz gain, bakoi-tzaren ezagutzak sakondu eta praktikan jarriko dira.

#### Sariak

Jatorrizko deitura duen gazta honek sari asko irabazi ditu sortu zenetik. Denak alpatuko bagenu orri asko beharko genituzkeen, berrienera egingo diogu erreferentzia. Hain zuzen ere, 2009ko urrian, World Cheese Awards munduko sari garrantzitsuetan 29 domina jaso zituen. Kanaria uharteetan ospatu zen ekitaldian, 2.440 gazta aurkeztu zituzten; zehazki, 34 lurraldetakoak. Idiazabalgo gaztak 11 urrezko domina jaso zituen, eta 9 zilarrezkoak eta 9 brontzezkoak.

Tel.: 943-69 24 52  
Faxa: 943-69 21 53

Olatza baserria  
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tokare - Sagardotegia  
**ABURUZA**

**R. ZABALA**  
Sagardotegia

GIPUZKOAKO  
FORU ALDUNDIKO  
III. eta V.  
SAGARDO  
LEHIAKETAREN  
TXAPELDUNA

Larunbat eta igande eguerditan zabalik  
enkarguz irekita: igande gauean, beti.  
Ixotx denboraldian bakarriz

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

**LA CASONA**

Erretegia - Sagardotegia  
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak:  
**948 18 67 13**

**aulia**  
Sagardotegia

Aulia-enea  
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA  
Gipuzkoa

**OIALYME  
ZAR  
SAGARDOTEGIA**

MIKEL AROZAMENA  
BIDEA 16  
20115 ASTIGARRAGA

943-55 29 38  
943-33 21 27

igande eta astelehenetan izan ezik

**MINA**  
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

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



ESPERIENTZIA. Koldo Markinezek San Isidro egunera arte edukiko du irekita Trebiñu sagardotegia. BERRIA

## HAMAR URTE SAGARDOA EGITEN

Urtarrilaren 22an hasiko du sagardo garaia Trebiñu sagardotegiak, eta San Isidro egunera arte jardungo du bere sagardoa eskaintzen.

**E**uskal Herri osoan sagardotegiak sakabanatuta daude. Askotan Gipuzkoa nukleo gisa jartzen den arren, beste probintzietan sagardotegien presentzia ere handia da. Sagardoa hainbat lekutan txakolinarekin eta ardoarekin batera izaten da. Horren eredu Arabako Askartzan dagoen Trebiñu sagardotegia da. «Edozein tokitan ipin daitezke sagardotegiak. Gutxi daude hemen inguruan, baina, hala ere, batzuek egiten dugu sagardoa. Sagardotegi guztiek ez dute zertan Gipuzkoan eta Bizkaian kokatuta egon. Beste probintzietan ere sagardoa egiten dugu», dio bertako Koldo Markinezek.

Koldo Markinez ez da berria sagardogintzan. Trebiñu sagardotegiak atek duela bi urte ireki bazituen ere, dagoeneko hamarkada bat pasa da Markinez sagardoa egiten hasi zenetik. «Guk etxean sagardoa egiten dugula jada hamar urte dira. Hasieran batean, etxekoentzat eta etortzen ziren ingurukoentzat genuen sagardoa. Orduan ere saldu egiten genuen, baina ez egun bezala», azaldu du Koldo Askartzakoak. Gustuko lana zelako eta ilusio handia zutelako, 2007an, negozioan pauso handi bat ematea erabaki zuen Markinez familiak. «Urtero-urtero pausoak ematen joan gara, baina hau handia izan da benetan», irribarretsu kontatu du sagardogileak. Koldo Markinezek esandakoaren arabera, duela

hamar urte 200-500 litro sagardo egiten zituzten. Azken bi urte hauetan, berriz, 14.000 kilo sagarrarekin 8.000-9.000 litro sagardo egin dituztela esan du Trebiñu sagardotegikoak.

### Txotx garaia

Trebiñu sagardotegiak txotx garaiarekin batera irekiko ditu atekak, eta baita itxi ere. «Aurten, urtarrilaren 22an emango diogu hasiera txotx garaiari, eta amaiera, berriz, San Isidro egunean, hau da, maiatzaren 15ean», azaldu du Koldo Markinezek. 22an festa handia egingo dutela ere gehitu du. «Bertsolariak, trikitilariak eta jende ezaguna ere bertaratuko da. Mahai inguruan bazkari edo afari eder bat egingo dugu aurtengo sagardoa dastatzeko». Egun horretatik aurrera, asteburuetan, hau da, ostiraletik igandera, Trebiñu sagardotegiak atek irekita edukiko ditu etorri nahi duten guztiak. Joan nahi duenak aurrez tokia hartzeko gomendioa egin du sagardogileak. «Gure jantokian, 40-50 pertsona sartzen dira; orduan, malz ez da tokirik izaten», dio Markinezek.

### Aurtengo sagardoa

Eskualde batetik bestera kliman aldaketa nabarmena dago. Esaterako, ez du zerikusirik aurten Gipuzkoan eta Araba hegoaldean urtean zehar egin duen eguraldiak. Gipuzkoarrentzat sagarrarentzat urte txarra izan den beza-

la, Arabako sagardogileak oso gustura daudela adierazi du Markinezek. «Eguraldiari dagokionez, aurtengo urtea ona izan da guretzat, eta horrek uzta ona eman digu. Sagardoa berezia dela iruditzen zait, kolorea ohikoa baina ilunagoa dela deritzot. Normalean, lasto kolorea izaten du, baina aurten ez. Uda beroa izan genuen, eta udazkenean ere tenperatura bere horretan mantendu zen», adierazi du Trebiñu sagardotegikoak. Klima baldintza horiek hartzidura prozesuan lagundu dute. «Tenperatura goxoez uzta ona ekarri digute, eta hori sagardoan igartzen da», pozik adierazi du Markinezek.

### Handitzen, handitzen

Duela hamar urte, sagardoa egiten hasi zirenean, hain zuzen ere, sagarrondo gutxi batzuekin eratutako sagastia zuten markineztarrek. Urteak aurrera joan ahala, euren helburua, urtez urte, sagastia handitzea izan da. «Une honetan 2.500 sagarrondo inguru ditugu, eta horiek ematen duten uztarekin egiten dugu sagardoa», dio sagardogileak. Gainera, urtero sagarrondo gehiago landatzen dituztela adierazi du, eta baita horrela jarraitzeko asmoa dutela ere. «Aurten, esaterako, zehazki 60 sagarrondo gehiago landatu ditugu», gehitu du Koldo Markinezek. Urte urte sagarrondo gehiago landatuta, sagastia ez zaio sekula zaharkitua geldituko.



**SETIEN**

SAGARDO NATURALA

943-55 10 14

Gurutzeta-Berri Oztaran auzoa URPIETA



**ISASTEGI**  
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa • 20400 TOLOSA • Tel.: 943-65 29 64  
www.isastegi.com • isastegi@isastegi.com

## TREBIÑU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945 24 48 52  
657 73 65 99

ARKATZA  
TREBIÑU

## SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

## ALDEA NABARITUKO DUZU



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

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

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



**REZOLA**  
SAGARDOTEGIA  
Urte osoa irekita

© 943-55 60 37 • e-posta: rezolasagardotegia@euzeliazaria.org



**Ol**  
SAGARDOTEGIA  
Urte osoa irekita

- Klimatizatua
- Bertiako sagarrekin egina
- Asteburutan egun osoan zabalik
- Egutero aratsaldez irekita

102 Meaka auzoa  
20304 IRUN  
Tel.: 943-62 31 30  
www.olasagardotegia.com



**GARTZIATEGI**  
SAGARDOTEGIA  
XVI. mendetik  
Sagardotegia

**BITTOR LIZEAGA**  
Gartziategi Baserrin • Tel: 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA



**ARRATZAIN TOLARE**  
SAGARDOTEGIA

Egutero irekita  
www.egrotoluremarratzain.com  
info@egrotoluremarratzain.com  
Arratzain Zehar Baserrin • Tel.: 943-36 60 63  
20170 USURBIL

**ELUTXETA**  
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Sagardo garaian  
txobxetik

Urte osoan, gozart,  
baxkari eta atontak  
astirlekuetan bezala erabiltzen

Oztaran bailara  
**URNIETA**  
Tel.: 943-55 69 81  
www.elutxeta.com



**IRABAZLEA.** Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegik irabazi zuen txapelketa. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

## SAGARDO OREKATUENA IRABAZLE

2009ko Jatorrizko Botilako Sagardo Lehiaketako irabazlea Oiarbideko Sebastian Zabalegi izan zen.

**S**agardogintza ez da soilik sagardoa egitea eta txobx garria. Sagardogileek urte osoan izaten dute zeregina. Sagardoa egitea ezinbestekoa da, orenen oinarria. Funtsa hor dagoen arren, lana ez da soilik zukua egitea. Sagardogile asko dago Euskal Herrian zehar, eta horiek elkarren artean bereizi behar izaten dute, sagardozenak euren etxeetara er-

kartzeko. Bezeroak erakartzeko, lehiaketetan irabazle ateratzeak garrantzia hartzen du. Zonbat eta sarri gehiago, zonbat eta sagardo hobea, orduan eta jende gehiago.

Horren garrantzitsuak bihurtu daitezkeen sarri horien eredu argienetakoa bat Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen duen Jatorrizko Botilako Sagardo Lehiaketa da. 2008an, zehazki, VIIA egin zen. Finala ekainaren 6an jokatu zen, Do-

nostiako Euskal Gastronomia Elkartearen, eta, ohiturari jarraituz, diploma banaketa Igartubeitu base-ri museoa izan zen. Azken lehiaketako irabazlea, 77 punturekin, Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegi izan zen. Bigarrena, berriaz, Usurbilgo Urdaia sagardotegiko Patxi Azkonabieta, eta brontzeko saria Saizarko Napoleon Lertxundi usurbildarrak irabazi zuen. Lehenengo hiru postuetan gelditu izanaren izen onaz gain, sari ekonomikoa ere jaso zuten irabazleek: 2.250, 1.500 eta 750 euro, hurrenez hurren.

Iazko lehiaketan, guztira 32 sagardogilek hartu zuten parte, eta Gipuzkoako hamazpi herri ordezkari zituzten. Hauek izan ziren lehiakideak: Astigarragatik 7, Hernanitik 6, Usurbildik 3, Urnietatik 3, Donostiatik 2 eta Abaltzisketa, Aduna, Ala, Andoain, Ataun, Irun, Ikaztegieta, OIartzun, Tolosa, Zarautz eta Zerandik bana.

Botilako sagardo lehiaketa honetan, edozeinek parte hartzeko



**Olagi**  
Jatetxea  
Sagardotegia

943 88 77 26  
ALTZAGA



**TXIMISTA**  
Sagardotegiko menua  
Egutero menua  
Aukerako menua

943-88 11 28  
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA  
www.ordizia.net/tximista

eskubidea du, betiere Gipuzkoako Foru Aldundiak zehazten dituen ezaugarriak betetzen baldin badira. Rafael Uribarren Landa Ingurunearen Garapeneko diputatuak esandakoaren arabera, lehiaketa hau sagardo naturalaren ekoizleentzat bakarrik da. Ondorioz, osagai kimikoek ez dute lekurik hemen.

Aipatutako xehetasun honi lekukotasuna zehazten edo mugatzen duen ezaugarria gehitu behar zaio. «Sagardoaren lehiaketa honetan parte hartu ahal izateko, lehenik, lehiakidearen sagardotegiak Gipuzkoan kokatuta egon behar du; bigarrenik, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Industrien Erroldan izana emanda egon behar du; eta azkenik, botilaratze erregistroa eduki behar du», zehaztu du Uribarrenek.

Sagardotegiaren tamainak ere zeresana dauka parte hartzeko aukeran. 200.000 litro ekoizten dituztenek gutxienez bost upel beteak izan behar dituzte, eta gutxiago ekoizten dutenek, aldiz, hiru. Sagardogile bakoitzak bere upeletatik lehiaketara zeintzuk eramango dituen adierazi behar du, eta horietatik bat aukeratzen da, zozketa bidez. Aukeratutako upelatik lagin bat hartu ohi du zuzenean epaimahaiak; eta horixe aztertzen eta baloratzen da.

### Irabazlea

Ezaugarri horiek guztiak beteta aurkeztu zen iaz Oiarbide sagardotegiko Sebastian Zabalegi. Parte-hartzearekin konformatu ez, eta zuzenean irabazi egin zuen. Foru Aldundiko diputatuak onartutakoaren arabera, Oiarbideko sagardoa aurkeztutako guztien artean orekatuena zen. «Aurtengo sagardo guztiak izan dira usaime-narekiko eta txinpartarekiko oso onak», adierazi du Uribarrenek. Urtez urte, sagardogileen espezializazioa handiagoa da, zukuaren ezaugarriak eta kalitateari gero eta gehiago erreparatzen diote sagardogileek. Hala ere, diputatuak adierazitakoaren arabera, badirudi aurtengo sagardoak iazkoak baino gorputz gutxiago izan duela.

### Kontuan hartzeko

Botilako sagardoaren lehiaketetan, sagardo bat bestetik bereizteko hainbat ezaugarri bete behar ditu. Parte-hartzaile asko daudenean, hainbat elkarren artean antzekoak izango dira, baina, hala ere, bat besteen artean gailendu egingo da, eta horregatik, ahalik eta xehetasun handienarekin aztertuz gero, ezberditasunak ateratzea errazagoa izango da. Rafael Uribarrenek esandakoaren arabera, irabazlea izendatzeko, aurkeztutako sagardoaren ezaugarri hauek aztertzen dira: ikusmena, usaimena eta gustu edo zaporea. «Ikusmenari dagokionez, sagardoaren gasa, aparra, kolorea,



**ANTOLAKUNTZA.** 32 sagardogilek parte hartuzuten iazko lehiaketan. Argazkian, antolatzaileak eta irabazleak. GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA

itxura eta izan ditzakeen akatsak aztertzen dira. Usaimenarekiko aroma eta akatsak (ozpina, kortxo, lizuna...) begiratzen dira. Ahoan, berriz, zapora eta sagardoa ematen dituen sententzioak (gazi-gozoa, garratza...) aztertzen dira», esplikatu du diputatu gipuzkoarrak.

Lehiaketa guztietan bezala, epaimahaiak garrantzi handia du, azken batean haren litzarekin irabazlea aukeratzen baita. Lehiaketa honetan, epaimahaiak aukeratzeko sistema ez da ohikoena. Hamabi aritu ohi dira sagardo onena aukeratzen: Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurunearen Garapeneko diputatua, aurtan Rafa Uribarren; departamentu horrek proposatutako bost pertsona (enologo, sommelier, dastaketan adituak); hurrengo bost epaimahaiakideak parte-hartzaileek erabakitzen dituzte. Lehiakide bakoitzak bost pertsona proposatzen ditu, eta horien artean lehenengo bost bozkatuenak epaimahaiakide bihurtzen dira.

### Etorkizunari begira

Sagardogintzaren sorrera duela hamarkada asko kokatu behar du. Urte haizetatik egun arte egoera asko aldatu da, baina, hala eta guztiz ere, gizartearen eboluzioarekin batera, sagardogintzak aurrera egin du, eta egun, egoera onean dagoela esan daiteke. Euskal Herrian, eskualde batzuetan gehiago, sagardogintza urte askoan ekono-

miaren motorra izan da. Alde horretatik, Uribarrenek esan duenaren arabera, Gipuzkoako instituzio publikoaren ikuspegitik, Gipuzkoan, sagardogintza garrantziko sektorea da nekazaritza elikagaien industrian. «Azken urteetan, sagardoaren kalitatea hobetze aldera, sagardogileen azpiegituratan inbertsio garrantzitsuak egin ditu sektore honek», adierazi du Uribarrenek. Etorkizunean arrakastaren bidetik orain arte bezala joateko, lan asko egin behar da oraindik. «Sektorea bera aurrerapauso garrantzitsuak emateko prest dago. Kalitateko marka ateratzeko ahaleginetan ari dira sagardogileak; hori lortu nahiak dakartzan hausnarketa, elkarlan eta ondorioei aurre egiteko prest daude. Gipuzkoako Foru Aldundiak ere bide horretan lagun izan nahi du, eta aurrerantzean ere bai», xehetasunez adierazi du Uribarrenek.

### 2010eko lehiaketa

2009ko lehiaketan 32 parte-hartzaile izan ziren. Ziurrenik, hainbat arrazoiengatik parte hartu gabe gelditu ziren batzuk. Aurtan ere, hori gerta ez dadin, hementxe informazio baliagarria. Hurrengo lehiaketaren inguruko nondik norakoak 2010eko martxoan aterako dira, Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean. Bertan, sagardo lehiaketa arautuko duten oinarriak eta lehiatzeko prozedura azalduko dira.

**MIZPIRADI**  
SAGARDOTEGIA  
Leizotz auzoa • 20140 ANDOAIN • ☎ 943-59 39 64

**UXARTE**  
SAGARDOAGINTZA  
Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA  
Tel.: 94-630 88 15  
Baserriko dilaskoa eta eltxeko okela  
Sagardoa urte osoan txotx eran

## KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA



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



**GAZTAÑAGA**  
TOLARE  
SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa  
20140 ANDOAIN  
Tel.: 943 59 19 68

# SAGARRETIK, SAGARDOA ETA PRODUKTU GEHIAGO

Muztioa, ozipina, likorea eta pattarra egin daitezke sagarretik eta horiek guztiak erosteko aukera eskaintzen du Sagardoetxeak.

**S**agarren zukuarekin sagardoaz gain, elikagai ugari egin daitezke. Euskal Herrian hain ezaguna den fruitu honekin sagardoa, muztioa, ozipina, likorea eta pattarra sor daitezke, hain zuzen ere. Horiek denak erosteko aukera zabalago dago Astigarragako Sagardoetxean edo [www.sagardoetxea.com/](http://www.sagardoetxea.com/) denda webguneko gozo gozo dendan.

Sagarretik lortzen den zukurik ezagunena sagardoa da. Euskal Herrian zehar zabaldurik sagardo-

tegi ugari ditugu, eta horietako bakoitzak zuku beretzgarria merkaturatzen du. Astigarragako Sagardoetxeak, hain zuzen ere, Euskal Herrian ekoizten diren hainbat sagardotegitako sagardoenak dauzka salgai. Horien artean, ondorengoak daude: Alorrenea, Astarbe Sagardo Berezia, Astarbe, Bereziartua Sagardo Berezia, Bereziartua, Gartziategi, Guru-

tzeta, Lizeaga, Mina, Petritegi, Rezola, Salzar Sagardo Berezia, Salzar, Txopinondo, Zapiain Sagardo Berezia, Zapiain eta Zelala, besteak beste. Prezio guztietakoak daude horien artean, esaterako, merkesak Mina eta Rezola dira, eta garestiena, aldiz, Txopinondo askaindarrak.

Sagardoaz gain, sagararekin ere likoreak egin dira. Salgai dauden likore guztiak lehengai berdinarekin egin da baldin badaude ere, badago alderik batetik bestera. Nahikoa da koloreari begira



tzera konturatzeko botila guztiak ez direla berdinak. Usurbilgo Salzar, Askaingo Txopinondo eta Astigarragako Zapiain dira, oraingoz, likorea egitera animatzen direnak. Edari horien artean, alkoholik gutxienez duenak % 18 da, sagardoaren hirukoitza, besteak beste. Aldiz, gehiena duenak % 21,5 da, Zapiaingoak, hain zuzen ere. Alkohol kopurua kontuan hartuta, tentuz ibiltzeko edariak dira.

Hirugarren edaria muztioa da. Muztiari kasik ez zaitu aurkezpenik ere egin behar. Adin gaztetako pertsonak edaten duten edari gozoa da, eta salgai dago Sagardo Etxean. Bi euro ingururekin, 70 zentilitroko botila erosi daitezke.

Azkenik pattarra alpatu beharrez gaudu. Bezkal ostean hainbatetan mahai gainean ikusi izan diegu gure aitona-amonak, eta egun ere bistan egon ohi da. Sagardoarekin ere eginen dute pattarra, bai Usurbil-

go Salzarrek, bai Astigarragako Zapiainek. Patilla herrikoetan hainbat aukerara, 11 eta 20 euro ingurura artean.

## Sagastietatik platerera

Sagarretatik egin daitezke edozein edozein zerbitzuetan da. Hala ere, ez da era bakarra, orain plateretan botatzen saiatzen baitago. Zabaldu da beti sagar gustu yllaka bat erosteko aukera aurkezten diegu, aski da sagarretatik egin daiteko platerak osatu.

Sagar 2010 eta 2011 urteetan den baino garrantzia handiagoa duela, urteko edalontziak hainbat, zehar edalontzi erabilizten den datu-talderen unean. Sagardoz gauden edozeinek daki betira maiz egindako edalontzi batetik edalontzi an, askoz gehiago preziazten dela edaria. Irudi askotaririk ezin zuzendutako eta sagardoa edalontzi aproposak diren edalontziak ere badaude Sagardoetxean. Gainera, operari dotore bat egiteko edo bakoitzak bere buruari gutxiya eran erosteko kazak ere badaude, zehazki 6 edalontziok.

## Gozo gozo otarrak

Sagardoa, muztioa, intzaurrak, gazta, likoreak, eta abar dira Sagardoetxean erosi daitezkeen artizan produktu sor-markadunak. Gozo gozo saskietan datozenak. Prezio ugarietako konbinazio onenak eskaintzen ditu etxeak, zazpi gutzira. Ikusteko eta egikena aukeratzeko, jo Astigarragako Sagardoetxera edo, bestela, bisitatu haren webgunea.



**ESKAINITZA.** Pattarra, ozipina, likoreak... aukera ugari merkaturatu dituzte azken urteetan. 2010/2011/2012

2010eko  
txotx garaia

HERNANIN ONDO PASA,

EZ PASA HERNANIREKIN

HERNANIN ONDO ZAITZEN ZAITUGU,

ZAINDU HERNANI

