

Sagardogileei galdezka

1. Zein ezaugarri ditu aurtengo sagardoak?
2. Sagardoak ona izateko zer behar du?
3. Euskal Herrikoaz gain nongo sagarra erabili da sagardoa egiteko?
4. Aurten sagardotegira zenbat jende hurbiltzea espero duzue?
5. Kupeletan dagoen sagardo guztia edaten al da denboraldia amaitzerako?

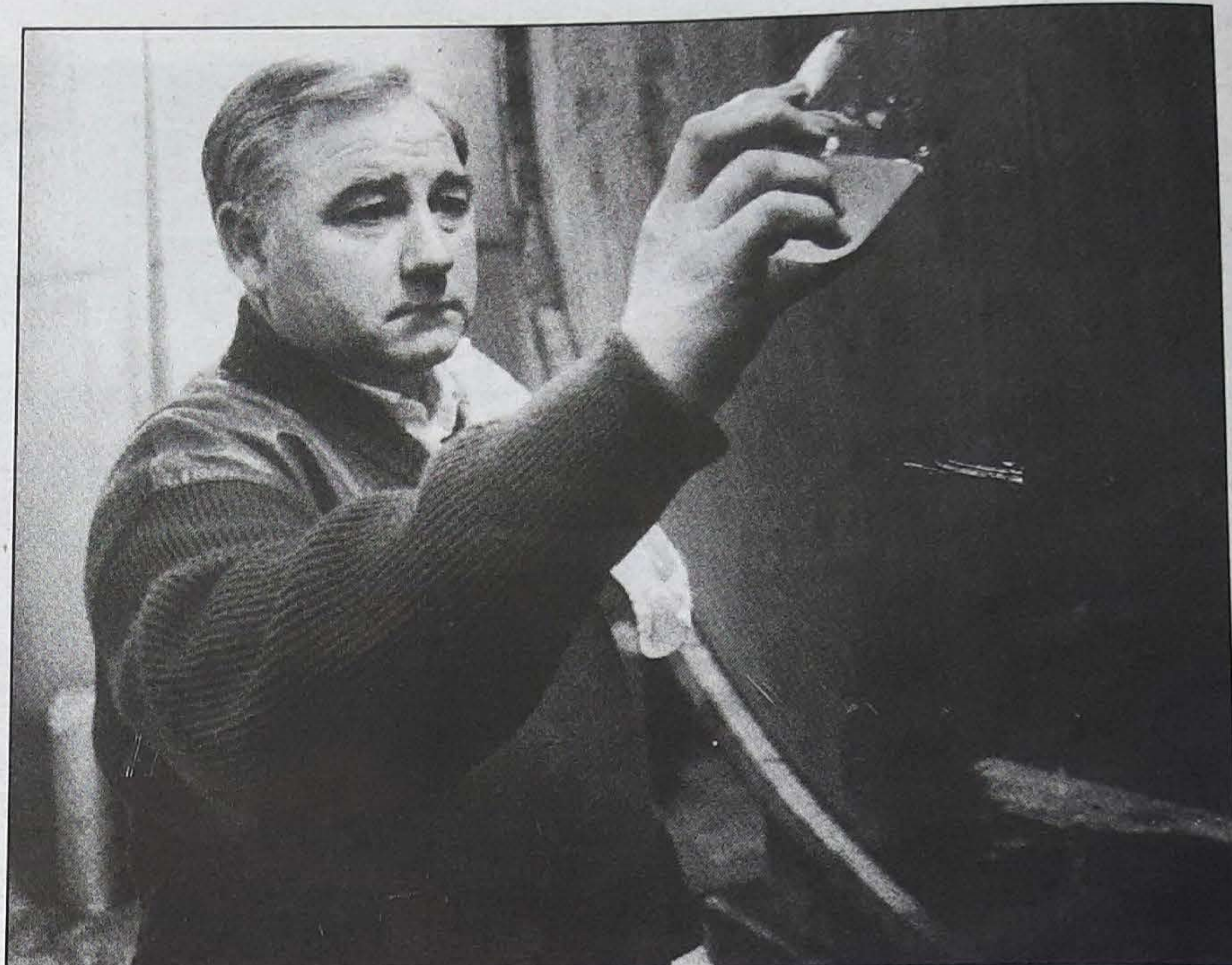
Sebastian Zabalegi

Oiarbide sagardotegia
Astigarraga

1. Sagardoa aurten hasieran uste baino hobea da.
2. Alde batetik kolore ona izan behar du. Hau da, lasto kolorea edo hori antxera egiten duena da egokiena. Gainontzean, gustu ona ere behar du sagardoak eta baita bera xamarra izatea ere, azidez gutxi izan dezala.
3. Gipuzkoan sagar gutxi zen aurten, zegoen apurra Goierri zegoen. Sagardoa egiteko kanpotik ekarri beharrean izan gara. Bizkaitik, Normandiatik eta batipat Galiziatik.
4. Ba, joan zen urtean baino jende gutxiago etorriko dela uste dugu, badakizu krisia dela eta. Iaz jende asko ibili zen bai asteburuan, bai aste barruan ere.
5. Ezta pentsatu ere. % 7 edo % 8 bakarrik edaten da kupelatik, gainontzeko guztia botelatan sartzen da.

Joxe Mari Irizar

Aurtengo sagardoa sikua da eta alkohol graduazioari dagokionez 6 inguruan dabil, Joxe Mari Irizar Sagardogileen Elkarteko lehendakariak adierazi digunez. 5.000.000 litro ekoiztu da baina horietatik % 5 baino ez da kupeletik edango. Euskal Herrian sagardo asko kontsumitzen dela jakina da, baina eta Europan? Mugak desgertzearekin sagardoa kanporatzeko bide berriak zabaldu direla dio Irizarrek.



Irekita dagoen kupeleko sagardoa denboraldia amaitzerako ozpindu egiten dela dio Irizarrek. C. VILLAGRAN

«Sagardoaren % 5 edaten da txotxetik»

Aurten 5.000.000 bat litro ekoiztu dituzte Gipuzkoako sagardotegiek

A. ORMAETXEA / ASTIGARRAGA

EGUNKARIA.— Nolakoa da aurtengo sagardoa?

JOXE MARI IRIZAR.— Aurtengo sagardoa dastatu duen jendea gustura azaldu da. Aurtengoa siku-sikua da, ez da sagardo gozoa. Iazkoarekin parekatuz gero, alde aldekoak direla ikusten da. Ez da aldaketa nabarmenik sagardoa

egiteko erabiltzen den sagarra joan zen urtekoaren leku berekoa delako.

EGUNKARIA.— Zenbat litro ekoiztu da, eta horietatik zenbat kontsumitzen da sagardotegietan eta zenbat sartzen da botilatan?

IRIZAR.— 5.000.000 bat litro ekoiztu da aurten. Bestalde, sagardotegietan % 5 baino ez da edaten. Gainera, kupelan dagoen

sagardoaren zati bat hondatu egiten da sagardotegien denboraldia amaitzerako. Txotxeko sagardoa ez da botilatan sartzen, ozpindu egiten baita. Hau beste modu batera aprobetxatzen da, hala nola, ozpinarekin nahasteko.

EGUNKARIA.— Gehiena botilatan sartzen da beraz?

IRIZAR.— Bai gehiena botilatan

sartzen da, ezbairik gabe. Azken finean horixe da edari guztien helburua.

EGUNKARIA.— Sagardoaren alkohol graduazioa zenbatekoa da denboraldi honetan?

IRIZAR.— 6 gradu ingurukoa. Iazkoaren antzerakoa beraz.

EGUNKARIA.— Alkohol graduazioan zein faktorek eragiten du?

OTSUA ENEA

SAGARDOTEGIA

Simon Etxeberria

OSIÑAGA AUZOA HERNANI Tf: 55 68 94

—EGUNERO ZUENTZAT IREKIA—

DULANTZI

SAGARDOTEGIA

BEREZITASUNA
KAXUELITAN
ENPRESETARAKO
BAZKARIAK

Kale Nagusia, 4
Tel.: 42 03 86

DULANTZI

Etxe - Zuri

Sagardotegia

Etxe-Zuri Baserria

Tf.: 88 20 49

O L A B E R R I A

TXIKI-ERDI

SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa, 28 Tf.: 49 06 78
OIARTZUN

URDAIRA

Sagardotegia

URDAIRA baserria
Tf. 37 26 91

AGINAGA



ILLYNBE

SAGARDOTEGIA

San Esteban Auzoa

Tf.: 37 16 49 - 37 16 52

USURBIL

IRIZAR.— Eguzkiak. Zenbat eta eguzki gehiago orduan eta graduazio altuagoa izango du sagardoak. Orain bizpahiru bat urte udazken oso eguzkitsua egin zituen eta sagardoaren graduazioa 7ra iritsi zen. Baina graduazioak ere eragiten du sagardoaren kalitatean, zenbat eta graduazio txikiagoa orduan eta hobea da sagardoa, konpentsatuagoa egoten delako.

EGUNKARIA.— 1993. urtearekin batera Europako mugak desagertu egin dira. Honek bide berriak irekitzen al dizkio sagardoari?

IRIZAR.— Lehendik ere esportatzen zen, Ipar Euskal Herrira batipat. Nere ustez, mugak irekitzeak bideak erraztuko dizkio sagardoari, baina lehengo mailari eustearrekin konforme nengoke. Hala eta guztiz ere, hemengo sagardoa kanpoan saltzea nahiko zaila egiten da, adibidez Ingaltarrakoak eta hemengoak berdintasun zipitzik ere ez dutelako. Normandia aldera joz gero ere, oso ezberdina dela antzematen da. Hemen sagardo naturala ekoizten den bitartean han sagardoa gasifikatua egiten dute.

EGUNKARIA.— Gipuzkoako Ostalarien Elkarte eta Sagardogileen Elkartearen arteko harremanak zer nolakoak dira?

J.M. IRIZAR.— Elkarren aurka ez dago ezertxo ere. Bien arteko hartuemanak onak dira. Bi urte barru sagardotegiak dituzten hutsuneak zuzenduta egongo direla adierazi nion Ostalarien Elkarteari orain bospasei hilabete. Sagardogileek sagardotegiak irekita edukitzeko hiru hilabete epea dute, apirilaz geroztik ateak irekita eduki nahi dutenek jabetxeen arau berberekin egin beharko dute lan eta ez sagardo-



Eguraldiak sagardoaren kalitatean eragiten du Irizarren ustez. BAYO

Denboraldia amaitu ostean sagardoa botiletan sartzen denez, urte osoan dasta daiteke edari preziatu hau.

tegi giza. Sagardotegietan egin beharreko gauza asko dago, hala nola, sukaldeak eta komunak berritu.

Jada, sagardotegi askok egin

dituzte berriketak eta besteak bidean dira. Hurrengo urterako eginak beharko dute eta hala ez izanik beraien aurka neurriak hartzeari legezkoa deritzot.

Joaquin Petritegi

Petritegi sagardotegia-Astigarraga

1. Aurten kalitate dexente du. Uste baino sagar gehiago izan da eta kolore polita dauka, hori-horia. Hau batez ere, sagarra garaia baino hamabost bat egun lehenago atera delako da.
2. Bat behintzat kolore ona izatea da. Kolore horia izan behar du.
3. Hemen sagar gutxi izan da, Goierri aldean zegoen lortu den gehiena. Galizian, berriz, uste baino gehiago izan da. Honenbestez, Galizia eta Normandiatik ekarri da sagarra batipat.
4. Joan zen urtean jendea kopuru politean izan genuen eta aurten honela segitzea espero dugu. Hori bai, asteburuetan astean zehar baino jende gehiago biltzen da sagardotegian. Astegunean jendea normal ibiltzen da eta egun txarrena larunbata izaten da.
5. Ez. Sagardo gutxi edaten da kupelatik, batez beste % 8 bakarrik. Gehiena botilatan sartzen da. Zipoteetan dabilen sagardoa ozipindu egiten da azkenerako eta hori gertatu aurretik botilatan sartzen da.

Bitor Lizeaga

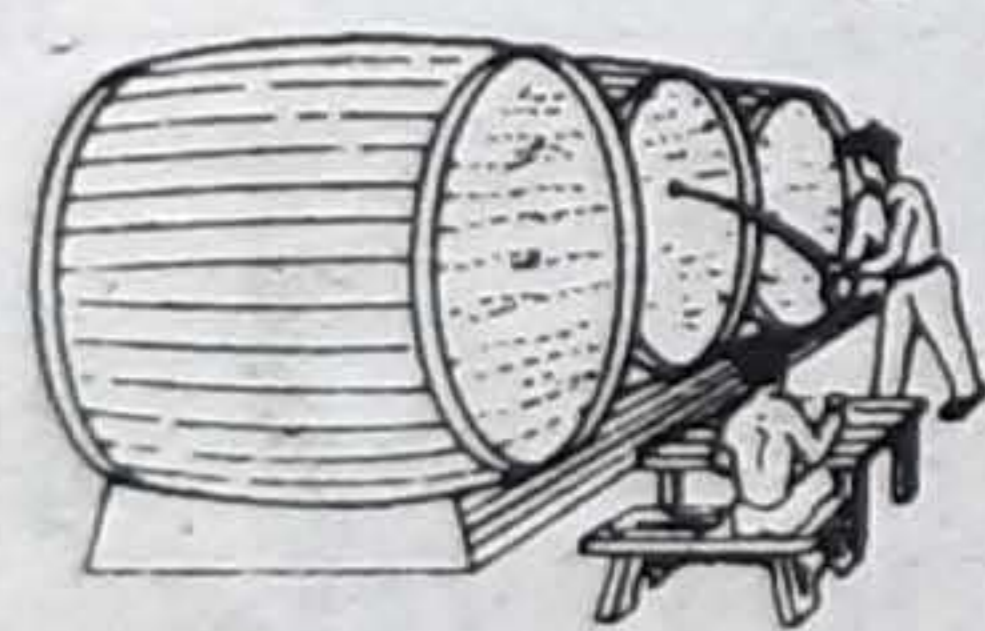
Gartziategi sagardotegia-Astigarraga

1. Iazko sagardoa bezalakoa da itxuraz behintzat. Oraingo nahiko gozoa da eta udaberri aldera gortzera, mikaztera egiten du apur bat.
2. Kolore ona eduki behar du, hau da, berde argia. Txinparta edukitzea ezinbestekoa da. Kupelatik, edalontzira isurtzean hautsi egin behar du sagardoak, aparra izan behar du. Gustua suabea izan behar du.
4. Zehatz-mehatz jakitea ezinezkoa da baina iaz bezainbat espero dugu. Joan zen urtean jende mordo hurbildu zen. Larunbatetan batez beste ehun pertsona ibili ziren eta aste barruan, 50 bat. Asteburuan astean zehar baino askoz jende gehiago etortzen da sagardotegira.
5. Ez, oso gutxi edaten da. Denboraldian % 15 inguru bakarrik edaten da eta gainontzekoa botilatan sartu eta saldu egiten dugu.

Juan Felix Zapiain

Zapiain sagardotegia-Astigarraga

1. Aurtengo sagardoa ona da. Urte sasoi ona izan da eta beraz, lortu den sagarra ere bai.
2. Azideza ahalik eta gutxiena izan behar du. Alkoholari dagokionez, 5 edo 5,5 gradu beharko luke. Lehorra ere izan behar du, baina gas karboniko pixka bat ere edalontzira botatzerakoan txinparta izan dezan. Kolorea, ez oso horia ez oso berdea ez du izan behar, tartekoa baizik.
3. Sagar gehiena Kantauri aldetik ekarri dugu, bertan zegoena eskasa zelako.
4. Bezeroak eta inguruko jendea etortzen da guregana, eta denboraldia iaz bezala joatea espero dugu.
5. Huskeria besterik ez da edaten sagardotegietan. Gehiena botilatan sartzen da.



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGi-LVZE

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

SETIEN
SAGARDOTEGIA

GURUTZETA BERRI

Tel. 552739/555426

URNIETA

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI
SAGARDOTEGIA

OSIÑAGA AUZOA

Tf.: 55 03 88

HERNANI



JYAN MENDIZABAL

SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

Sagardo Jatorrezkoa

Oiarbide - Txiki Baserría Tel.: 55 57 47 ASTIGARRAGA

LARRETA

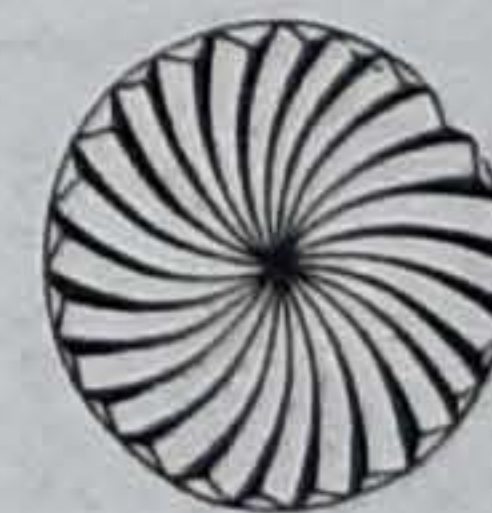
SAGARDOTEGIA

"Pernando Amezketarren" enparantzan.

Tel.: 65 21 27

AMEZKETA

Urruzola'tar Prantxixku
Ansa'tar Miren



ELUTXETA
Sagardotegia Baserría

Oztaran Bailara URNIETA Tel. 55 69 81