

SAGARDOA

berria

Testuak: Joxi Ubeda

SAGARDOAREN MAUKA

JON URBE / ARGAZKI PRESS



GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauean.
I Gandetan itxita

20€ko MENUA

astelehen, astearte eta ostegunetan

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrek,
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

Sagardotegi hoberenetan gaude

on egin!

Red Meat
TXOGITXU
Basque Gastronomy

**TXO
GI
TXU**

txogitxu.com





Txotxa duela 60 urte inguru sorturiko ohitura bat da. JON URBE / ARGAZKI PRESS

UZTA ONA

Guztira 12,5 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2014ko uztan; horretarako, %50 inguru erabili da hemengo sagarra, eta gainerakoa kanpotik ekarri behar izan da.

2014. urteko uztako sagardoa prest dago sagardotegietan. Euskal Herrian oso uzta desberdina izan da tokiaren arabera, inguru batzuetan sagar kopuru handiak izan baitira eta beste batzuetan txikiagoak, udaberrian

eta udan izandako eguraldiak eraginda.

Aurtengo sagardoaren ezaugarri orokorrak zehaztea ez da erraza, erabili den sagar motak, inguruak eta kanpotik ekarri den sagarraren arabera. Baina, oro har, sagardo freskoak, arinak eta edanerrazak dira, tanino edo polifenol gutxiagokoak, eta iaz baino gradu alkoholiko txikiagoarekin kasu askotan.

TXOTXI, TXURRUT! EDO 'MOJON'!

Txotxa orain dela 60 urte inguru sorturiko ohitura bat da. Sagardoa eta sagardotegiak gain behera hasi ziren, eta susperraldi garaian, sagardotegi batzuk sagardoa berriz ere saltzeko egiten hasi zirenean, zenbait elkarte gas-

tronomikotatik eta tabernatetik hasi ziren sagardotegietara joaten sagardoa probatzera.

Sagardotegietan txotxetik edo ziritik probatzen zuten upeletako sagardoa, eta gustuko zuten upeletik sagardoa botilatzen zuten, beren elkartera, tabernara edo etxera sagardo botilak eramateko. Berez, sagardoaren gaineko jakinduria behar duen jarduna da, etorkizunean upelekoa nolako sagardoa izango zen jakin behar baitzuten bezeroek, sagardogilearen laguntzarekin.

Azken urteetako sagardotegien ohiko txotx garaia aurretik ere, sagardotegietan ere bazen sagardoa edan edo otordu bat egin eta sagardoa edateko ohitura. Euskal Herri osoan oso hedatua zegoen, eta gaur egungo jatetxeen eta tabernen aurrekoa da, baina normalean jendeak sagardotegian egon ondoren ez zuen izaten sagardoa eramateko helburua. Gehienetan sagardoa kanilatik zerbitzatzen zen, edalontzira edo pitxerrera.

Txotxaren ohitura hasi zenean, bezeroak jateko zerbait eramaten hasi ziren, sagardoak dastatzen ziren bitartean jateko. Aurrerago sagardogileak hasi ziren bezeroei jateko ere zerbait jartzen, eta poliki-poliki gaur egun hain hedatua dagoen ohiturak oihartzun handiagoa izan zuen.

Gaur egun sagardoa aukeratzera baino sagardoak probatzera joaten da jendea sagardotegira, aspaldiko ohiturari jarraitzen dionik ere baden arren. Sagardogilearekin sagardoaren inguruko ezaugarrien gainean hitz egin eta sagardotegiko menua dastatzen da bertan. Upele bat irekitzerakoan sagardogileak normalean oihu egiten du: txotxi!, txurrut! edo mojon!



LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | © 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!

edan eta eman edatera



«Txotx
garaiak
garrantzi
berezia du»

LUIS INTXAUSPE •
Hemaniko alkatea

*Giro ederra egongo da
Hernanin txotx garaian.
Lagun ugari ibiliko da
sagardotegietarako
joan-etorrian.*



HERNANIKO UDALA

Konturik txikiak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Sagardo naturala
Zelaia
Sidra natural

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

Txotx garaian, Hernaniko Udalak, hainbat zerbitzu martxan jartzeaz gain, neurri berezi batzuk hartuko ditu, eta zenbait aholku emango dizkie sagardotegietara joan nahi dutenei. Halaber, hainbat ekitaldi antolatuko ditu, eta Hernani ezagutzeko zenbait aukera proposatuko dizkie bisitariei. Horri guztiari buruzko informazioa, baita sagardoaren kulturaren ingurukoa ere, www.hernani.eus helbidea lor daiteke.

Zer ekarriko dio txotx garaia Hernaniri?

Gauza asko. Hernanin tradizio handia dago sagardoaren inguruan. Dolare sagardotegi asko daude. Hamabi sagardotegi daude, sagardotegia komertzializatzen dutenak, hau da, bazkariak eta afariak ematen dituztenak, baina sagardoa baserri askotan egiten da, nahiz eta sagardotegi bezala lan egiten ez duten.

Txotx garaia garrantzi berezia du, lehenengo sektorean jarduera ekonomiko garrantzitsu bat delako, gaur egun eta historikoki. Gaur egungo txotx garaia bestelako sektore batzuetan ere enplegua eta aberastasun ekonomikoa sorrarazten du.

Sagardotegietan ez ezik, tabernetan eta kafetegietan nabarmena da txotx garaia eragina.

Eta sektore gehiagotan ere bai. Okinek ogi gehiago saltzen dute, harakinek haragi gehiago, gazta eta intxaurrak ere saltzen dira... Tabernetan eta kafetegietan lan handiagoa egiten dute, eta baita dendetan ere. Azken urteetan, ohitura aldatzen ari da. Gaueko sagardotegiko afaria izan beharrean bazkaria izaten da gehiago; fenomeno bat da. Orduan, arratsaldeetan denda batzuk irekitzen hasi dira, eta salmentak egi-

ten dituzte. Gero, taxiek ere lan handiagoa izaten dute.

Garai honetan enplegua sortzen da, nahiz eta hiruzpalau hilabeterako izan: sagardotegietan jendea behar dute janaria prestatzeko eta zerbitzatzeko, eta tabernetan normalean baino zerbitzari gehiago behar dituzte. Zenbait sektorek edo dendak urtean egiten duten lan handiena hilabete horietan egiten dute.

Txotx sasoiaren Hernanin jende asko ibiliko da, bisitari ugari etorriko da. Hori nola kudeatzen duzue?

Duela urte batzuk txotx batzordea sortu genuen. Urtero, hainbat eragile biltzen gara batzorde horretara: udaleko ordezkariak, eta sagardogileen, tabernarien eta kaxkoko edo hiriguneko auzo elkartearen ordezkari batzuk. Guztien artean antolatzen dugu txotx garaia. Udaleko ordezkariak dira alka-tea, udaltzainburua eta turismo teknikaria. Guztira, hamabi bat lagun elkartzen gara, eta etorriko den jende uholde horren eragina neurtzen dugu.

Txotx garaian udaltzaingoa indartu egiten dugu. Asteburuetan udaltzain gehiago aritzen dira lanean, eta kalean presentzia handiagoa dute; tabernak dauden kaleetan, eta baita trafikoa -autoak eta autobusak- antolatzeko ere. Kalean komun publiko gehiago jartzen ditugu, tabernen inguruan gehienbat, eta garbiketa zerbitzu berezi bat jartzen dugu. Batetik, udalak daukan kale garbiketako zerbitzua asteburuetan indartu egiten da, eta, bestetik, tabernariak martxoko larunbat gauean hondakin bilketa berezi bat egiten dute.

Txotx batzordeak neurri horiek lan-tzen ditu, eta urtez urte aztertu beha-

rreko bestelako kontu batzuk ere bai. Hitzarmen bat sinatzen dugu Hernaniko Udalaren, tabernarien eta sagardogileen artean.

Hernaniko Udalak urtero hainbat aholku ematen ditu txotx garaia begira, errespetua eta zentzuz jokatzea azpimarratuz.

Aurten, eraso sexistaren arazo arreta handiz aztertu dugu. Azken hilabeteetan sarritan entzuten den kontu bat da, eta gure herrian ere kasu batzuk izan dira. Askotan eraso sexistak udako jaiekin lotzen ditugu, baina ez da horrela, eta txotx garaian ere horrelako kasu batzuk gertatu izan dira.

«Hamabi sagardotegi daude Hernanin, baina sagardoa baserri askotan egiten da»

«Txotx garaia enplegua eta aberastasun ekonomikoa sorrarazten du»

Aurten, karpaina berezi bat prestatzen ari gara gai horren inguruan. Bate-tik, komunikazioarekin lan egingo da, eta gero protokolo bat landu da sagardogileekin eta tabernariekin, horrelako eraso bat tabernaren batean edo sagardotegiren batean gertatzen denean zer egin zehazteko. Protokolo horretan neurri batzuk planteatzen dira.

Esaterako, taberna batean gertatzen bada, musika kendu eta argiak piztu, gertaera ikusarazteko. Horrekin batera, tabernariei eta sagardogileei formazio ikastaro labur bat eskainiko zaie, horrelako zerbitzu gertatzen denean zer egin behar den jakinarazteko. Eraso sexualen kontua arazo kezkarri bat da, eta aurten indar handiz aurre egin nahi diogu.

**Egin txotx eraso sexistarik gabeko
Hernaniren alde!**

www.hernaniturismoa.com **bisita gaitzazue!**

Hernanin ondo zaintzen zaitugu, zaindu Hernani.

«Txotx garaiak eragin handia izaten du»

ANDONI GARZIA • Astigarragako alkatea

Festa giro lasaia egongo da Astigarragan txotx sasoian. Jende ugari etorriko da herriko sagardotegietara.

Ohiko bihurtu denez, www.astigarraga.net helbidean lor daiteke Astigarragako Udalak txotx garaian martxan jarriko dituen zerbitzuen, hartuko dituen neurri berezien eta antolatuko dituen ekitaldien inguruko informazioa, baita Astigarragan dauden sagardotegiei buruzko informazioa ere.

Txotx sasoiak nondik norako oihartzuna izango du Astigarragan?

Txotx garaiak eragin handia izaten du alderdi askotatik, hainbat lekutan. Batetik bat, asteburuetan nabaritzen da jendetza kaleetan. Azken urteetan, gehienbat, martxoko larunbat eguerdian biltzen da jendetzarik handiena Astigarragara. Betiko bizimoduan bizilagunekin eta arazoak sor litezke, baina azken urteetan gauza nahiko lasaitu da alde horretatik, eta, jende asko etor-

tzen den arren, asmo onez etorri ohi dira.

Jendea giro ederrean eta lasai ibiltzen da.

Batetik, tabernetan jende asko egoten da, eta normalean larunbat arratsaldetan lasai hartzen duzun kafetxea jendez inguratuta hartuko duzu, baina ez da beste munduko ezer izaten. Bestetik, Sagardoetxea sagardoaren museoa Astigarragan bertan daukagu, eta txotx garaian bisitari ugari izaten dira.

Udalak hainbat neurri berezi hartzen ditu sasoi honetan.

Bi udaltzain gehiago kontratatzen dira, otsail eta martxo inguruan gaueko zerbitzua eskaintzeko; ostiral eta larunbat gauetan eta igandeetan ere errefortzua izaten da, gerta daitezkeen arazoei aurre egiteko. Trafikoa gobernatzeko eta dena txukun joateko. Askotan, jen-




**OIALYME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943-55 29 38
722380416

igande eta astelehenetan izan ezik



GARTZIATEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik
Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

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



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

dea sagardotegietara eramaten duten autobusak herriguneraino ez sartzen saiatzeko eta kanpoaldean aparkatzeko aholkua emateko. Bestela, azkenean, autobus horiek pilatu egiten dira, baita zerbitzu publikoko autobusak ere. Eta kale garbiketa zerbitzua ere indartu egiten dugu, asteburuetan eta igandeetan batez ere, kaleak garbi egiteko.

Sagardotegietan ez ezik, tabernetan, kafetegietan eta dendetan ere nabarmena da izango da txotx garairen eragina.

Batik bat, sagardotegietan eta tabernetan. Hemen ditugun dendak txikiak dira, baina inguruan dauden enpresek, ogia egiten dutenek eta abarrek, horiek nabaritzen dute txotx garaian sagardotegiek lan handiagoa egiten dutela. Eskari handiagoa izaten da, okindegietan esaterako. Baita haragia ekoizten duten enpresetan ere, baina enpresa horiek askotan ez dira Astigarragakoak, inguruko herrietakoak baizik.

Txotx garaian, herriko gazte askok lan egiteko parada izaten dute, tabernetan eta sagardotegietan, eta enplegu iturri nahiko garrantzitsua da.

Beraz, txotx sasoi garrantzitsua da Astigarragarentzat.

Bai, herrian eragiten du. Txotx irekiera ekitaldia hemen egiten da, eta udalak egun horretan hainbat ekitaldi antolatzen ditu, girotzeko eta festa hori herri-tarrei gerturatzeko: upelak herriko tabernetan jartzen ditugu, jendeak sagardoaz txotxaren bidez goza dezan, pintxo batzuk ere bai...

Urte osoan, berriz, Astigarragako herritarrok badakigu non bizi garen, eta uste dut harro gaudela gauden herrian gaudelako. Orain dela hamar urte, egoera petralagoa zen, askoz jende

gehiago etortzen zelako eta arazo eta tirabira batzuk sortzen zirelako; baina azken urteetan, bizilagunen kezarik eta inolako arazorik ez da izan, zarata edo beste konturen bat dela eta. Horretan, kontu horiek konpontzen, Astigarragan asmatu egin dugu.

Udalak urtero hainbat aholku ematen dizkio sagardotegietara etortzen den jendeari, errespetua sustatzeko asmoz.

Beti kanpaina bat egiten dugu, txotx irekieran eta sagardotegietan, errespetu giro hori zabaltzeko. Sagardogileek ere ahalegin hori egiten ari dira, jendea

«Txotx garaian, herriko gazte askok lan egiteko parada izaten dute»

«Gehienbat, martxoko larunbat eguerdian biltzen da jendetza handiena»

sagardotegietan begirunez ibil dadin, eta sagardotegitik atera eta gero jendeak herrian ere zentzuz joka dezan. Sagardogileen ahalegin hori mesedegarria izan da. Azken urteetan, festa giroa oso lasaia izan da Astigarragan, txotx garaian. Gainera,

jende gehiena sagardotegietara autobusez joaten da, ez dira autoan etortzen. Autobusen joan-etorri handia izaten da; larunbat eguerdian, izugarria. Jendea Bizkaitik etortzen da, Nafarroatik, baita Gipuzkoatik ere, autobusez eta gure garraio publikoak baliatuz.

Herrian informazio gune bat zabaltzen dugu etortzen diren guztientzat, informazioa jasotzeko eta mezu hori bidertzeko. Den-denak dira ongi etorriak, baina errespetuz ibiltzea eskatzen diegu.

Urte osoa irekita

REZOLA

SAGARDOTEGIA

Santio zeharra, 14
Astigarraga
608-14 33 32

rezolasagardotegia@gmail.com • rezolasagardotegia.infotres.com

SAGARLORE

Jaio da zizarra
Ha nacido el mosto flor

made in
ASTIGARRAGA
PETRITEGI

100% manzana sidreru
100% sagardo sagarra



Aizpurua autobus normala, 55 lagunentzat. AIZPURUA AUTOBUSAK

SAGARDOTEGIRA, AUTOBUSEZ

Sagardotegira sagardoa dastatzera, otordua egitera eta ongi pasatzera lasai joateko aukera ematen du Aizpurua Autobusak enpresak. Horretarako, zerbitzu egokia eta hainbat aukera eskaintzen ditu.



OIANUME SAGARDOTEGIA

Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com

OSTIRAL GAUEAN SAGARDOTEGI MENUA

Bakailu tortilla
Legatza parrillan
Idi txuleta
Gazta irasagar eta intxaurrek
Sagardoa txotxetik
Akeita
KOPA OIANDISK

24.99 € (beza barne)



Autobus plataformaduna.
AIZPURUA AUTOBUSAK

eskura. Usurbilgo Osinalde industrialdean 3.000 metro koadroko industria pabiloia daukate, garaje batekin eta konponketa tailer batekin. «Kalitatea iparra da, erronka eta gure jarduerako eguneroko konpromisoa», Ana Aizpuruaren hitzetan.

Besteak beste, sagardotegietara joan-etorriak egiteko zerbitzua eskaintzen dute. Usurbil inguruko sagardotegietara: Hernani, Astigarraga, Usurbil, Aduna, Urnieta, Aia... «Gure inguruko jendeak nahi duen lekura joaten gara».

ESKAINITZA ZABALA

Jende kopuruaren arabera, autobus txikiagoak edo handiagoak eskaintzen dituzte. «Taldeak, familiak, kuadrillak, lankideak... eskaintza zabala daukagu taldeei egokitzeke: autobus txikiak 18-28 lagunentzat, autobus handiak talde ertaintentzat edo 35

lagunentzat, autobus normalak 55 lagunentzat, eta bereziak ere bai, 60-80 lagunentzat. Azken horiekin sagardotegiko sarrera eta errepedeak ere kontuan izan behar dira». Autobusa eta prezioa taldeetara egokitzen dituzte.

Bezeroak gustura joaten dira sagardotegira Aizpurua autobusetan, joan eta etorri lasai eta eroso egiten dutelako, autorik hartu behar izan gabe. «Sagardotegiak ongi pasatzeko aukera ederra eskaintzen duen bezala, guk hori guztia lasai egiteko aukera ematen dugu. Autoa norik eraman erabaki behar izan gabe, aparkatzeko arazorik gabe, alkohol probarik egin behar izan gabe... Lagunartean, jan eta edan lasai-lasai egiteko modua da».

Sagardotegietara joan nahi dutenei beldur gabe deitzeko gonbita egiten diete, eta sagardotegi batera taldean joan-etorri lasaia eta eroso egiteko aukera paregabea eskaintzen diete. Aizpurua autobus bat kontratatu edo erreserbatzeko, 943-36 32 90 telefono zenbakira deitu behar da. «Konpromisorik gabe ematen dugu aurrekontua gure telefonora deituta, eta kontratazioa ere era berean egin daiteke». Baita posta elektronikoz (info@autocares-aizpurua.es) eta web helbide honen bidez ere: Autocares-aizpurua.es/aurrekontua/.

Sagardotegietara joateko zerbitzuaz gain, Aizpurua enpresak beste hainbat eskaintzen ditu: upeltegietara joateko, ezkontzetara eta familia ospakizunetara joateko, ikastetxeetako eta enpresetako txangoak eta bidaiak egiteko, kongresu antolatzaileei, agentziei eta turismo antolatzaileei. Informazio gehiago, autocares-aizpurua.es helbidean.

Aizpurua Autobusak enpresak autobus eta minibus aukera handia eskaintzen du, matrikula berriko 35 unitateko autobus flota, hain zuzen. Scania-Irizar diseinua da ezaugarri nabarmenena. Motor onena eta karrozeria berritzaileena jartzen du erabiltzaile zorrotzenen

DONOSTIA
BILBO
GASTEIZ
IRUÑA
BIARRITZ





www.autocaresaizpurua.com

garraio konpainia aintzindaria | luxuzko ibilgailuak | 45 urteetako esperientzia | gidari prestatuak



Sagarrondo batzuk, Sagardoetxean. JON URBE / ARGAZKI PRESS

SAGARRONDOA LANDATZEKO ASPALDIKO TRADIZIOA

Gero eta sagasti gehiago landatzen dira, eta zainketa arretaz eta ganoraz egiten da. Ondorioz, dolareko sagar ekoizpena gero eta handiagoa da.

Ez dago argi sagarrondoak Euskal Herrian berez jaio zen edo kanpotik ekarri zen. Euskal Herrian sagarrondoari buruz ezagutzen den lehen aipamen idatzia 1014. urtekoa da. XIV. mendetik

aurrera sagar hitzetik datozen izen edo abizenei buruzko aipamen idatzi ugari daude. Besteak beste: *Sagastiberridi*, *Sagarminaga* eta *Sagarciague*.

1617. urtean argitaratu zen *Voya-*

geurs á Urrugne liburuak dio Euskal Herrira iristen ziren bisitariak harrizta gelditzen zirela hainbeste sagarrondo ikusita, Donostiatik Bilboraino.

Beraz, argi dago Euskal Herrian aspaldikoa dela sagarrondoak landatzeko ohitura. Gaur egun, gero eta sagarrondo gehiago landatzen dira. «Hori gora doa», dio Aitor Etxeandia teknikariak, zeinak sagastietan lan egiten duen.

MiNA
SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

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

SAGARDOTEGIA
MiNA Sagardotegia

- Klimatizatua
- Bertako sagarrekin egina
- Asteburutan egun osoan zabalik
- Egunero arratsaldeaz irekita

943-62 31 30
www.olasagardotegia.com

Sagarrondoak bi eta hamar metro arteko garaiera izan dezake, motaren arabera, eta 30 eta 100 urtera arteko bizitza izan dezake. Sagarrondo txikiak hiru edo lau urte betetzen dituztenean jadanik sagar ekoizpen on bat eman dezakete.

Sagarrondoak landatzeko gertatu den bilakaeraz ere mintzatu da Etxeandia: «Lehen, txertakak sagarrondo makatzetik ateratakoak ziren; txertaka frankorekin egiten zen, eta kopa itxura hartzen zuten. Ondoren, gero eta gehiago, erdiko ardatzaren motakoak jartzen hasi ziren; txikiagoak di-

«Zainketa aldetik asko hobetu da, bai ekoizpen integratuan, bai ekoizpen ekologikoan»

«Gutxieneko mantentze lana egiten bada, ekoizpena azkar igotzen da»

AITOR ETXEANDIA
Teknikaria

te. «Horrek kontu asko errazten ditu, bilketa, gehienbat».

Nekazariak sagastiak ohiko lursailetan jartzen dituzte orain ere, «baina gero eta gehiago lur mekanizagarriak bilatzen dituzte, traktoreekin-eta ari-zeko eta lanak errazteko».

HAINBAT TRATAMENDU

Normalean, sagarrondoek urtero lau tratamendu izaten dituzte. Udazken bukaeran eta udaberri hasieran, trata-

ren txertakak klonalekin. Beste fase bat ere egon da: batzuk fruta hesiak egiten hasi dira; hau da, kimaketa ere mekanizatzen hasi dira».

Lehen, askotan, sagarrondo aldaerak nahastentzen ziren, eta orain sagardogile gehienek era ordenatuago batean jartzen dituz-



Sagar mota batzuk, Igartubeiti museoa. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

menduak kobreak bidez egiten dituzte, onddoen aurka. Beste bi tratamendu sagar harraren kontra egiten dituzte. «Horrekin guztiarekin behintzat sagastien osasuna ziurtatzen da».

Sagastien zainketa lehen ere arretaz egiten zela dio Etxeandiak. «Aspaldi bai; gero sagarraren kultura hemen galdu egin zen, industrializazioa zela eta, eta azken urteetan berriz ere berreskuratzen ari da».

Gaur egun, sagastiak ongi zaintzen dira. «Zainketak gero eta gehiago egiten dira, jendeak kimatu egiten du, lurrrak ongarriritu... Baina ongarritu ez dute edozein gauzarekin edo kopururekin egiten, planifikatu egiten da, eta lurrrari behar duena ematen zaio, gehiago ez. Alde horretatik asko hobetu da, bai ekoizpen integratuan, bai ekoizpen ekologikoan, bietan».

Hori guztia ekoizpenetako emaitzetan nabari da. «Ekoizpenak igotzen ari dira, oro har. Gutxieneko mantentze

lana egiten bada, ekoizpena azkar igotzen da».

Zainketa erleen bidez egiten duenik ere bada. Iñaki Bengoetxeak, Irungo Ola sagardotegiaren jabeak, erleenekin polinizatzen ditu sagastiak, sagar uzta egokia lortzeko. Ezinbestekoak zaizkio erleak sagar uzta egokia lortzeko. Hark, gainera, bi jarduera egiten ditu: sagardoa egiten du, eta erlezaina da duela hogeita urte ingurutik. Hamabost hektarea sagasti ditu; horietako bederatzia, Meaka auzoko Arantzateko gainean. Azken horiek 50 erle erreginarekin polinizatzen ditu. «Urte osoan edukitzen ditut erleak etxearen inguruan», BERRIATI 2014ko maiatzean esan zionez.

Sagarrondoei eta dolareko sagarrari buruzko informazio gehiago Sagardotxea euskal sagardoaren museoa (www.sagardotxea.com) eta Igartubeiti baserri museoa (www.igartubeitibaserra.eus) lor daiteke.



Bizkaian, bizkaiko sagardoa

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

Barria
Etxebarria Sagardoa
Itxier Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Colaga
Maizkerrazaga Sagardoa
Maribel Abojo
Tel.: 691 296 915

Erriola
Laneko Koop
Lerribai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 28

Irriola
Trazola Sagardoa
Sonia Ibañeta Arriola
Tel.: 94 681 60 44

Erriola
Erriola Sagardoa
Andoni Ojanguen Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Barria
Ajepe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

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

Erriola
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Erriola
Uarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 690 88 15



bizkaiko sagardogileak



Sagardo batzuk, aztertzeko prest, Fraisoroko laborategian. FRAISORO

ETENGABE IKERTZEN

Fraisoroko ingurumen eta nekazaritza laborategian, sagardoari ikuspuntu fisiko-kimikotik eta sentsoialetik erreparatzen diote, eta sagardoaren biologia aztertzen dute, baita sagarra oso heldua edo heldu gabe dagoenean sagardoak izango duen zaporea ere.

Zizurkilgo Fraisoroko laborategiak ingurumen eta landa ingurunearen garapen alorreko analisi, ebaluazio eta aholkularitza zerbitzua eskaintzen die Gipuzkoako Foru Aldundiko Berri-

kuntzako, Landa Garapeneko eta Turismo departamentuari eta gainerako departamentuei, beste erakunde batzuei, eta bere zerbitzuak eskatzen dituzten beste zenbaiti.

Sagardoa aztertzen dutenean hainbat ikuspuntutatik erreparatzen diote. Ikuspuntu fisiko-kimikotik begiratu-ta, pHa, erabateko azidotasuna, azidotasun aldakorra eta beste hainbat parametro kontuan izaten dituzte. «Sagardoak izan ditzakeen akats batzuk ere aztertzen ditugu», Domingo Merino Fraisoroko ingurumen eta nekazaritza laborategiko zuzendariaren hitzetan. «Betiere, araudi bat bete behar da: erabateko azidotasuna, metanola eta abar. Beste substantzia batzuk, berriz, sagardoa jadanik egina ote dagoen jakiteko aztertu behar dira».

Sagardoan bi hartidura mota gertatzen dira. Alkohol hartiduran azukrea alkohol bihurtzen da, eta hartidura malolaktikoan azido malikoa azido laktiko bihurtzen da. «Bi hartidura horiek gertatzen direnean sagardoa jadanik egina dago, baina prozesu hori kontrolatzeko sagardogileak guk egiten ditugun analisi fisiko-kimikoak erabiltzen ditu».

KOLOREA, USAINA ETA ZAPOREA

Analisi sentsoarialean, berriz, sagardoaren koloreari, usainari eta zapoari begiratzen diete. «Sagardoa ona den ala ez, gustukoa den ala ez neurtzen dugu. Sagardo bat ikuspuntu fisiko-kimikotik zuzena izan daiteke, baina zentzumenaldetik akatsen bat izan dezake eta ez da atsegina».

Horretarako, Enac (Espainiako Egiaztatze Erakunde Nazionala) erakundeak ziurtatutako panel bat erabiltzen dute, tresna moduan. «Sagardogileari sagardo bakoitzaren gaineko puntuazio bat ematen diogu. Esaterako, 85 puntu dituen sagardo bikaina da eta 43 puntu dituen eskasa».


Ipintza
 sagardotegia
 asteartetik
 ostiralera
 menua
20€

Santio zeharra, 12
 Astigarraga
 688 811 724
 www.ipintza.com

OTATZA
 TOLARE
 SAGARDOEGIA
 SAGARDO NATURALA

Otatza Baserría · Tel.: 943-80 17 57 / 615-76 00 45 · 20214 Zerain

Aipatu azterketak ez ezik, zenbait hobekuntza egitasmotan lan egiten dute Fraisoroko laborategian. «Sagardogileari beste tresna bat eskaintzeko, sagardoaren biologia ere aztertzen dugu. Sagardoak mikroorganismo batzuk ditu, legamiak, substantzia batzuk sortzen dituztenak, hartxidura egiten laguntzen dutenak eta sagardoaren prozesu osoan, azken batean. Adibide bat jartzearen, legamia jakin batek, *bretanomics* legamiak esaterako, ezatseginak diren usainak eta zaporeak sortzen ditu. Legamiak beharrezkoak dira alkohol hartxidura gertatzeko, baina legamia batzuk egokiak dira eta beste batzuk ez. Zenbait bakterioekin berdin gertatzen da».

Hori guztia kontuan izaten dute muztioan edo sagardoan, sagardogileak prozesuan legamia egokiak dituen ala ez jakin dezan.

Azkenik, sagarra oso heldua edo heldu gabe dagoenean sagardoak izango duen zaporea ere aztertzen dute Fraisoroko laborategian.

Informazio gehiago: www.fraisoro.net helbidean.



Sagar bat aztertzen Fraisoroko laborategian. JON URBE / ARGAZKI PRESS







Edan eta goza Gaztañaga sagardoa





Buruntza auzoa
ANDOAIN
943-59 19 68
info@sidreriagaztañaga.com
www.sidreriagaztañaga.com

EUSKO LABELAREN UZTA OPAROA

2014. urtean 180 hektarea inguru erabili dira, eta ia 900 mila izan da bildutako litro kopurua.

Eusko Label sagardoaren uzta berria oparoa izan da, Hazi fundazioko arduradunek azpimarratu dutenez: «Bai, oro har, gustura gaude ekoizpenarekin. Urte oparoa izan da kalitateari zein kantitateari dagokienez».

Eusko Label sagardoaren bosgarren uzta izan da. «Poliki-poliki ari da indartzen. Egia esan, produktu berri bat merkaturatu jartzen denean kostatu egiten da, eta, gainera, suertatu diren garai zailak aintzat hartuta, uste dugu ibilbide polita izan duela».

2014ko uztan Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 28 sagardotegi egin dute Hazi erakundeak ziurtatutako Eusko Label sagardoa: Arabako sagardotegi batek, Bizkaiko 6 sagardotegi eta Gipuzkoako beste 21 sagardotegi. Gero eta sagardotegi gehiago ari dira Eusko Label sagardoa ekoizten, Hazi erakunde arduradunek baieztatu dutenez.

SAGARDO EDERRA

Eusko Label sagardoa %100 hemengo sagarraz egina da. Uzta berriaren kalitate handiko sagarra jaso dute, eta, ondorioz, sagardo berria ederra aterata da. «Ikusi egin beharko da, baina lehenengo analisiek eta dastaketek diotenaren arabera oso sagardo ederra aterata da».

Eusko Label ziurtagiria duten produktu guztietan bezala Euskal Sagardoa ekoizteko bete behar diren zehaztasun guztiak produktuaren araudi teknikoan daude jasota. Aipatu araudia sagar ekoizleek, sagardogileek, teknikariek, Hazi erakunde arduradunek eta Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza saileko ordezkariak osatutako lan talde batek finkatzen du. Hazi erakunde arduratzen da produktu ho-

rren kontrol eta egiaztapen lanak egiteaz. «Era berean, azpimarratu behar da marka publiko eta ofizialen kontrol sistemek behar bezala funtzionatzen dutela, eta, ikusiko balitz araudia ez dela betetzen, ondorioak eta behar diren neurriak hartuko lirateke».

Produktua kontrolatzeko lanak ez ezik, produktuaren promozio lanak ere egiten dituzte, merkaturatu nabarmentzeko, EAEko nekazaritza eta arrantza sektoreari balioa emanez.

Euskal Sagardoa, Eusko Labela duten produktu guztiak bezala, hasieratik bukaeraino «kontrolatua» egoten da. «Batetik, sagarraren ekoizpena kontrolatu da, ekoizleak ikuskatu dira, eta haien sagasti eta sagarrak kontrolatu dira. Halaber, araudiak sagarra sagardotegietara nola garraiatu behar den adierazten du, eta, azkenik, sagardoa nola egin, ontziratatu eta etiketatu behar den ere jasotzen du».

Azken batean, Eusko Label bereizgarriaren bidez, sagardoaren inguruko prozesu osoa indartzea da asmoa: «Alegia, ekoizpena, elaborazioa eta kontsumoa bultzatzea. Garbi eduki behar da kate osoa kontuan eduki behar dela, eta batez ere produktu bat indartzerakoan hemengo ekoizpenaren alde egin dela. %100 babestea hemengo sagarrarekin egindako produktua».

AZTERKETA UGARI

Ekoizpen prozesuan, produktuaren azterketa ugari egiten dira hainbat laborategitan eta unibertsitatetan. 15 ezaugarri aztertzen dira guztira, besteak beste azidotetasuna, alkohol maila, pHa, azido malikoa, azukreak, errautsak eta fenolak. «Azken proba, ordea, kalifikazio batzordeak egiten du. Batzorde horrek produktua dastatzen du, eta bere ezaugarri organoleptikoak balioesten ditu, ikusmenaren, usaimenaren eta dastamenaren aldetik».

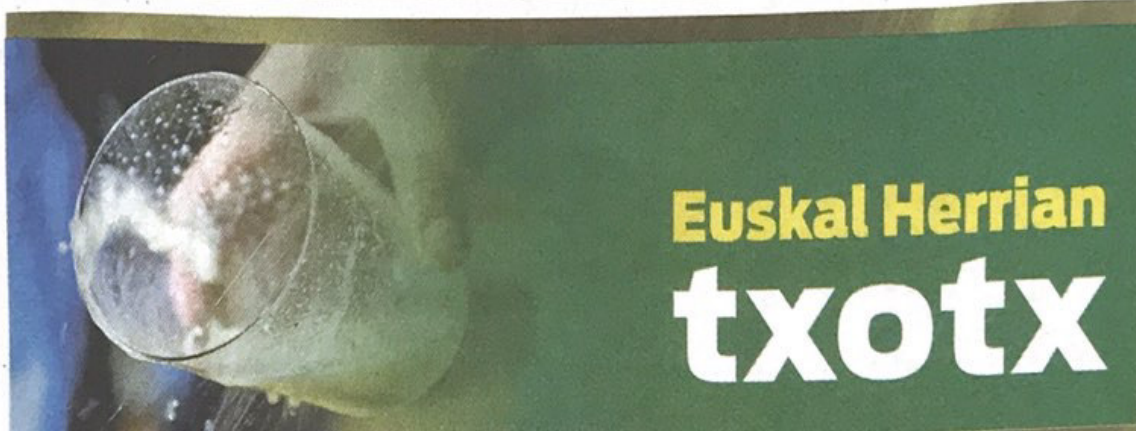
Hainbat hartziduraren ondoren sagar muztioa sagardo bihurtu denean, sagardogileak eta Hazi erakunde teknikaiek erabakitzen dute produktua botilaratzeko unerik egokiena zein den. Sagardoa botilaratzeko teknologia asko aurreratu dira, eta, egun, sagardotegi guztiek azken belaunaldiko makinak dauzkate botilaratzeko.

Eusko Label ziurtagiria duen Euskal Sagardoa onetsitako botila batean ontziratzen da. Horri esker, produktua erraz ezagutu daiteke, eta behar bezala babestuta dago argiak honda ez dezan. Ziurtatutako produktuaren identifikazioa eta etiketatzea Kalitatea fundazioak gainbegiratzen ditu. Zenbakituta eta kontrolatuta dauden etiketak erabiltzen dira horretarako.

Eusko Label sagardoa gehien bat Euskal Herrian banatzen da. «Dena dela, ari da pixkanaka izena hartzen Espainiako Estatuan ere. Hainbat promozio egin da, batez ere Madril eta Bartzelonan, eta haren banaketak eta salmentak eragina izan du merkatu haieran», Hazi erakunde arduradunek adierazi dutenez.

Eusko Label sagardoari buruzko informazio gehiago: www.euskolabel-sagardoa.com helbidean.





Euskal Herrian txotx

Iturrieta



Tel.: 945-44 53 85
www.iturrietasagardotegia.blogspot.com
Arraga auzoa, z/g · Aramaio

Trebiñu



Tel.: 945-24 48 52
kmarkinez@euskaltel.net
Azkartza · Trebiñu

Uxarte



Tel.: 94-630 88 15
www.uxarte.com
Montorra, 6 · 48340 Zornotza

Aburuza



Tel.: 943-69 24 52
aburuza@sidrasaburuza.net
www.sidrasaburuza.net
Goiburu auzoa · Olatza etxea · Aduna

R. Zabala



Tel.: 943-69 07 74
www.rzabala.com
info@rzabala.com
Garagartza baserria · Aduna

Satxota



Tel.: 943-83 57 38 / 618-303 584
www.sidreriasatxota.com
Santio erreka auzoa, 3 · Aia

Olagi



Tel.: 943-88 77 26
olagi.altzaga@gmail.com
Urrutibera baserria · Altzaga

Gaztañaga



Tel.: 943-59 19 68
www.sidrerriagaztanaga.com
info@sidrerriagaztanaga.com
Helbidea: Buruntza auzoa · Andoain

Mizpiradi



Tel.: 943-59 39 54
www.mizpiradisagardotegia.com
mizpiradisagardotegia@gmail.com
Leizotz auzoa z/g · Andoain

Akelenea



Tel.: 943-33 33 33
www.sidreriaakelenea.com
akelenea@hotmail.es
Oialume bidea, 57 · Astigarraga

Gartziategi



Tel.: 943-46 96 74
www.gartziategi.com
gartziategi@gmail.com
Martutene pas. 139 · Astigarraga

Gurutzeta



Tel.: 943-55 22 42
www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com
Oialume bidea, 63 · Astigarraga

Ipintza



Tel.: 688 81 17 24
www.ipintza.com
ipintza@ipintza.com
Santio Zeharra, 12 · Astigarraga

Larrarte



Tel.: 943-55 56 47 / 679 123 892
www.larrarte.net
Muñagorri Enea · Astigarraga

Lizeaga



Tel.: 943-46 82 90
lizeagasagardoak@gmail.com
Gartziategi baserria
Astigarraga

Mina



Tel.: 943-55 52 20
Txoritokieta bidea 50
Astigarraga

Oialume Zar



Tel.: 943-55 29 38 / 722-38 04 16
www.oialumezar.com
mail@oialumezar.com
Mikel Arozamena bidea, 16 · Astigarraga

Petritegi



Tel.: 943-45 71 88
www.petritegi.com
sidreria@petritegi.com
Petritegi bidea · Astigarraga

Rezola



Tel.: 608-14 33 32
www.rezolasagardotegia.com
rezolasagardotegia@gmail.com
Santio zeharra, 14 · Astigarraga

Sarasola



Tel.: 943-55 57 46
jzabalegui@wanadoo.com
oiarbide bidea 14 · Astigarraga

Zapiain



Tel.: 943-33 03 33
www.zapiainsagardoa.com
gestionzapiain@terra.es
Kale Nagusia, 96 · Astigarraga

Akarregi



Tel.: 943-33 07 13 / 660 144 560
akarregisagardotegia@hotmail.com
Akarregi auzoa, 5 · Hernani

Goiko Lastola



Tel.: 943-55 32 72
Ereñotzu auzoa, 89 · Hernani

Itxas-Buru



Tel.: 943-55 68 79
www.itxasburusagardotegia.com
Osiñaga auzoa, 54 · Hernani

Larre-Gain



Tel.: 943-55 58 46 / 616-28 78 67
Ereñotzu auzoa, 20 · Hernani

Olaizola



Tel.: 943-33 67 31
www.olaizolasagardotegia.com
Osiñaga auzoa, 38 · Hernani

Otsua-Enea



Tel.: 943-55 68 94
www.otsua-enea.com
info@otsua-enea.com
Osiñaga auzoa · Hernani

Zelaia



Tel.: 943-55 58 51
www.zelaia.es
zelaia@zelaia.es
Martindegi auzoa, 29 · Hernani

Ola



Tel.: 943-62 31 30
www.olasagardotegia.net
olasagardotegia@hotmail.com
Meaka auzoa, 102 · Irun

Eguzkitza tolare- sagardotegia



Tel.: 943-67 26 13
Usabal auzoa · Amaroiz · Tolosa

Isastegi



Tel.: 943-65 29 64
www.isastegi.com
isastegi@isastegi.com
Aldaba Txiki auzoa · Tolosa

Oianume



Tel.: 943-55 66 83
www.oianume.com
oianume@oianume.com
Ergoien auzoa, 18 · Urnieta

Setien



Tel.: 943-55 10 14
www.setien.net
sidrassetien@gmail.com
Gurutzetza Berri, "Moko" · Urnieta

Aginaga



Tel.: 943-36 67 10
www.aginagasagardotegia.com
info@aginagasagardotegia.com
Aginaga • Usurbil

Iruin



Tel.: 943-36 12 29
www.iruinsagardotegia.com
info@iruinsagardotegia.com
Petritza bidea, z/g. Zubieta • Usurbil

Saizar



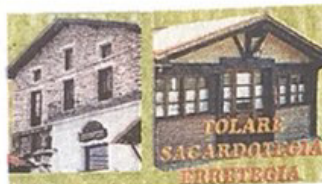
Tel.: 943-36 45 97
sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com
Kalezahar auzoa, 39 • Usurbil

Oiharte



Tel.: 943-50 10 13 / 686-29 91 58
www.oiharte.com
oiharte@oiharte.com
Irukaketa gain auzoa • Zerain

Otatza



Tel.: 943-80 17 57
www.sidreriaotatza.com
Otatza auzoa, 20 • Zerain



Beltchu	00 33 55937872	Donalxti ibarre	Behe Nafarroa
Bordathlo	00 33 559 491 822	Jaxu	Behe Nafarroa
Laka Erdi	946139178/608673208	Berriatua	Bizkaia.
Etxebarría	946742010	Gatika	Bizkaia
Isasi	946251069	Gernika	Bizkaia
Laneko	946842211	Gizaburuaga	Bizkaia
Erdikoetxe	944573285	Lezama	Bizkaia
Axpe	9466168285/655734625	Markina Xemein	Bizkaia
Sebastianeko	946842642	Mendexa	Bizkaia
Kandi	946258040	Muxika	Bizkaia
Zalbide	943652176	Abatzisketa	Gipuzkoa
Izeta	943131693	Ala	Gipuzkoa
Sarasola	943690283/639778420	Asteasu	Gipuzkoa
Alorrenea	943336999	Astigarraga	Gipuzkoa
Artola	943557296	Astigarraga	Gipuzkoa
Astarbe	943551527	Astigarraga	Gipuzkoa
Bereziartua	943555798	Astigarraga	Gipuzkoa
Etxeberría	943555697/670533542	Astigarraga	Gipuzkoa
Irigoien Herrero	943550333	Astigarraga	Gipuzkoa
Mendizabal	943555747	Astigarraga	Gipuzkoa
Olarbide	943553199	Astigarraga	Gipuzkoa
Urbilarte	943180119	Ataun	Gipuzkoa
Añota	943812092	Azpeitia	Gipuzkoa
Barkalztegi	943451304	Donostia	Gipuzkoa
Calonge	943213251	Donostia	Gipuzkoa
Egiluze	943523905/696727298	Errenteria	Gipuzkoa
Alberro	943550019	Hernani	Gipuzkoa

Altzueta	943551502	Hernani	Gipuzkoa
Eiorrabi	943336990	Hernani	Gipuzkoa
Iparragirre	943550328	Hernani	Gipuzkoa
Rufino	943552739	Hernani	Gipuzkoa
Begiristain	943652837	Ikaztegieta	Gipuzkoa
Otegi	943365029	Lasarte-Oria	Gipuzkoa
Aulla	943806066	Legorreta	Gipuzkoa
Aduriz	943494353	Olartzun	Gipuzkoa
Balelo	943491340	Olartzun	Gipuzkoa
Ordo Zelai	943491686	Olartzun	Gipuzkoa
Etxe Zuri	943882049	Olaberri	Gipuzkoa
Usabal	943674316/656415348	Tolosa	Gipuzkoa
Altuna	943554917/650266925	Urnieta	Gipuzkoa
Elutxeta	943556981	Urnieta	Gipuzkoa
Eula	943552744	Urnieta	Gipuzkoa
Arratzain	943366663/606340747	Usurbil	Gipuzkoa
Urdaira	943372691/630777346	Usurbil	Gipuzkoa
Alalde Berri	943365031	Usurbil	Gipuzkoa
Aritzia		Zarautz	Gipuzkoa
Txopinondo	00 33 559 546 234.	Azkaine	Lapurdi
La Cidrerie		Biriatiou	Lapurdi
Martintxonea	948604607	Aldatz	Nafarroa
Behetxonea		Beuete	Nafarroa
Larraidea		Lekaroz	Nafarroa
Toki Alai		Lekunberri	Nafarroa
Lindurren Borda		Lesaka	Nafarroa
Aldalondo		Murugarren	Nafarroa



Gorenak ziurtagiria daukaten sagardo botila batzuk. JON URBE / ARGAZKI PRESS

KALITATE GORENA

Gorenak ziurtagiria duten sagardogileak pozik daude aurten izandako sagardo ekoizpenarekin. Sagardo ona ekoitzi dute, arina eta edaten erraza.

Gorenak ziurtagiriak sagardo ona ekoitzi du. Arduradunak gustura daude, Oihana Gainzerain Gorenak ziurtagiriko lehendakariak azpimarratu duenez: «Bai. Aurtengo sagardoak fruta usain nahiko nabarmena dauka. Ez dira sagardo pisutsuak; arinak edo leunak dira. Fruta usain hori zitriko antzekoa da zenbait kasutan, baina gero upeltegi batetik bestera desberdintasunak daude». Edateko errazak dira. «Biribilak izango dira. Ahoan ondo sartuko direnak, eta dastatzeko egokiak». Ekoizpenarekin pozik daude. «Bai, gustura gaude».

Gorenak ziurtagiriaz aritzen diren sagardogileen erronka nagusiak bi direla nabarmendu du Oihana Gainzerainek. Batetik, Euskal Herriko bertako sagarra baliatzea. «Guretzat hoberena izango litzateke sagardoa gero eta gehiago hemengo sagarraz ekoiztea. Jadanik Gorenak ziurtagiriak sagarra ekoizteko 80 hektarea sagasti baditu

Euskal Herrian, eta beste 20 hektarea berri daude, aldatuta, hemendik urte batzuetara ekoizpenerako prest egongo direnak. Gainera, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin eta Fraisoro laborategiarekin lanean ari gara sagarrondoak landatzeko beste 150 hektarea lortzeko. Horrela, gure sagar beharrak beteta egongo lirateke».

Ekoizleekin teknikari bat aritzen da, sagastien jarraipena egiteko eta sagar gehiago nola lortu aztertzeko. «Lan hori ongi egiten ari dira, bere fruituak eman ditu».

Merkaturatzen den sagardoa kalitatezkoa izatea da Gorenak ziurtagiriaren beste erronka nagusia, «sagardoak ziurtatutako kalitatea izatea».

Horretarako, sagardoari arretaz errepertzen diote Fraisoro laborategian. «Hasieran analisi fisiko-kimikoak egiten hasi ginen, eta horrekin sagardoa merkaturatzeko ongi zegoela ziurtzen genuen, baina beste alderdi bat

dago, dastatzearena, eta orduan hori aztertu eta neurtzeko panel bat sortu genuen. Sektore guztiaren adostasunarekin martxan jarri dugu tresna hori».

Sagardoaren kolorea, usaina eta zaporea neurtzen dituzte. «Panela egiaztatu egin da; ofiziala da eta dastatzaileak profesionalak dira. Gorenak ziurtagiria duen sagardo guztia aurretik panel horretatik pasatzen da, eta puntuazio ona daukanak Gorenak markaren txapela eramango du, kalitatearen bermea».

Euskal Herri osoan ez ezik, kanpoan ere banatzen da Gorenak sagardoa: «Espainiako Estatuan, Madrilen eta beste zenbait tokitan, Bartzelonan, Europako hainbat herritan, baita Txinan ere».

SAGARDOGILEAK

Sagardogile hauek daramate Gorenak ziurtagiria: Alorrene (Astigarraga), Altzuetan (Hernani), Barkaiztegi (Martutene, Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Egi-Luze (Errenteria), Gartziategi (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Aldaba-Txiki, Tolosa), Olaizola (Hernani), Sarasola (Asteasu), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani).

Gorenak sagardoaren inguruzko informazio gehiago: www.sagardogorenak.com helbidean.



Urbitate sagardotegiko Demetrio Terradillos, txotx egiten. IÑAKI GURRUTXAGA

SAGAR MOTA BAKARREKO SAGARDOAK

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Euskal Herriko Unibertsitatea eta enologo talde bat sagar mota bakarreko sagardoak egiten ari dira, sagar mota bakoitzak sagardoari zer ematen dion aztertzeke.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko eta Euskal Herriko Unibertsitateko Kimika fakultateko ordezkariak eta ikerketan parte hartzen ari diren zen-

bait enologok 2014ko apirilaren 16an aurteztu zituzten sagar mota bakarreko sagardoaren azterketaren emaitzak, Zizurkilgo Fraisoro Laborategian. Az-

terketa horien emaitzen arabera sagar mota bakoitzak sagardoari zer ematen dion zehazten ari dira. Azken urteetan aztertu diren sagar mota batzuk aztertuko dira berriz ere, eman dituzten datuak berresteko, eta sagar mota berrak ere aztertzen ari dira.

«Guretzat esperientzia berri bat izan da, eta itzaropentsu gaude»

IÑAKI LARRARTE
Larrarte sagardotegiko arduraduna

2010-2011ko ikasturtean, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Patzuloa eta Txalaka sagar motak aztertu zituzten. 2011-2012koan ez zen azterketarik egin. 2012-2013koan, berriz, Gezamina, Goikoetxe, Moko, Txalaka, Urtebi Haundi eta Urtebi Txiki sagar motak aztertu zituzten, eta 2013-2014koan, Gezamina, Frantzes Sagarra, Merabi, Mozoloa, Narbarte Gorria eta Urtebi Txiki sagar-

rrak. 2014ko irailaren 6an, Donostiako Sagardo Egunean, sagar mota bakarreko sagardoaren azterketa eta dastatzea egin zuten Konstituzio plazako liburutegi zaharreko ekitaldi aretoan. Guztira, Gipuzkoako 35 sagardogile bildu ziren, eta beren sagardoak dastatzera eman zituzten. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatzen du Donostiako Sagardo Eguna, Donostiako Udalarekin eta Donostia Kulturarekin elkarlanean.

LABORATEGITIK SAGARDOTEGIRA

Esperientzia laborategitik sagardotegietara eraman da, eta 2014an zazpi lagin egin dira hiru sagardotegi hauetan: Astigarragako Larrarten, Ataungo Urbarten eta Irungo Olan.

UXARTE
SAGARDOGINTZA
Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

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

MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA

Leizotz auzoa z/g • ANDOAIN • 943-59 39 54 / 679-38 25 46
mizpiradisagardotegia@gmail.com • www.mizpiradisagardotegia.com

«Gipuzkoako Sagardogileen Elkar-teak esperientzia horretan parte har-tzera gonbidatu gintuen, eta enologo-ek eta guk sagardogile bezala interes-garri ikusten genituen barietate batzuekin lan bat egiten hasi ginen, au-rrera begira, sagar mota bakoitzaren propietaterik hoberenak hartuta, sa-gar mota bakoitzak zer parametro ematen dizkigun jakiteko», Larrarte sagardotegiko arduradun Iñaki Larrar-teren hitzetan.

- Fraisoro laborategian egin dituzte le-henengo saioak, eta gero probak hain-bat sagardotegitan. Larrarten, esatera-ko. «Niri elkartekoei esan zidaten ea proba bat egiteko prest nengoen. Pro-bak kopuru txikietan egiten dira, eta, dolare txikia daukadanez, nire sa-gardotegia saio horiek egiteko aproposa zen. Urtebi Txiki sagarrarekin aritu gara; jo genuen, eta gero Juan Zuriar-rain enologoak kontrol bat eraman du, eta laginketak egin ditu».

«Esperientzia interesgarria da, egin beharrekoa; honetan segitu egin behar dugu»

DEMETRIO TERRADILLOS
Urbitarte sagardotegiko arduraduna

Laginak biltzen ari dira, azter-tzen, eta emai-tzen berri urta-rrilerako jakitea espero dute. «Txotx garaia hasi eta gero bil-duko gara emai-tzak aztertze-ko».

Larrarte sagardotegiarentzat «espe-rientzia berri bat» izan da, eta «itxaro-pensu» daude, Larrartek aitortu due-nez. *Larrarte.net* helbidean dago sa-gardotegi horren gaineko informazio gehiago.

Ataungo Urbitarte sagardotegian au-rretik ere aritu dira sagar mota baka-rreko sagardoak egiten, Demetrio Te-



Sagarrak, Larrarte sagardotegian. LARRARTE SAGARDOTEGIA



Sagar bat aztertzen. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

rradillosek esan duenez: «Aurreko ur-teetan ere sagar mota batzuekin nire gisa aritu naiz. Hiru urte banarama-tzan, bakoitzaren ekarpenak-eta ikus-ten. Sagardoa egiteko sagar mota baka-rrarekin aritzea oso garrantzitsua dela iruditzen zait, batik bat sagar barietate-

en erreakzioak jakiteko. Kontu horiek ere jakin behar ditugu. Bestetik, sagar barietateak nola konbinatu, zer konbi-natu edo kombina daitezkeen jakitea ere garrantzitsua da».

Beraz, esperientzia «interesgarria» da Terradilloren aburuz, «egin beha-rrekoa, eta segitu beharrekoa». Beste-ak beste, Urtebi Haundi sagar motare-kin aritu dira Urbitarte sagardotegian. «Laginak nahiko datu onak ematen ari dira. Lehengoan, Juan Zuriar-rain enologoa eta biok dastatzen aritu ginen, eta nahiko politak daude, gozo-ak, Urtebi Haundi sagarrarekin batez ere».

Urbitarte sagardotegiari buruzko in-formazio gehiago: www.sagardotegiak.com/sagardotegiak/Urbitarte helbidean.



Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
Ixabel Santa Cruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI





Imanol Jaka, Txogitxu enpresako arduraduna, behi haragia aukeratzen. ANDREA THODE

TXULETA EDERRAK ETA GOZOAK

Txogitxu enpresak ekoizten dituen txuletak Euskal Herri osoko sagardotegietan dastatu ahal izango dira. Behi zahar eta lodien haragi gorria da.

Txuleta da sagardotegietako jaki nagusietako bat. Txogitxu enpresak Euskal Herriko osoko sagardotegi askotan banatzen ditu txuletak. «Sagardotegi onenetan, ospetsuenetan, eta Euskal Herriko kanpo ere bai, sagardotegien antzeko menua eskaintzen duten jate-txeetan, horietako batzuk upelak ere

badituzte, sagardogileek jartzen dizkietelako», Imanol Jaka arduradunaren hitzetan.

Txogitxuk urte batzuk daramatza sagardotegiak hornitzen. «Belaunaldien arteko txanda ikusten ari naiz sagardotegi garrantzitsuenetan, jende gaztea gogo eta ilusio handiarekin lanean has-

ten dela, eta sagardotegien eskaintza-aren kalitateari eutsi ez ezik hobetzen ari direla. Jende gazte horrek sagardotegien kulturari indar handiz eusten dio. Hori nabarmena da; sagardotegietan oso ongi jaten da: haragi ona, baikailao tortilla ona, eta abar. Sagardotegietan kalitatea gero eta hobea da».

LEHEN MAILAKO HARAGIA

Haragi gorria banatzen du Txogitxuk. Kalitate handikoa, lehen mailakoa.

Olagi Sagardotegia
Nekazalturismoa

TAXI ZERBITZUA
(8 eserlekuko taxian)

Beasaindik eta Ordiziatik 1,50€ • Lazkaoatik 2,00€

Urte osoan zabalik Beste herrietatik kontsultatu
olagi@hotmail.es • 943 88 77 26 • ALTZAGA

DAGOENKO
IREKITA DAUKAGU
SAGARDOTEGIA

BERTAKO SAGARREKIN
EGINDAKO SAGARDOA

EGYZKITZA
TOLARE SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

Usabal/Auzoa, Amaro • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

«Euskal herritarrak gara behi zahar eta lodien haragia jaten dugun baka-rrak, hamar eta hogeitaz bitarteko behien haragia, koipe mugarik gabe-koa. Euskal Herrian aspalditik dauka- gun ondare gastronomiko bat da, kul- tur ondare bat, eta hain garrantzitsua

den produktu gastronomiko horren sehaska parrilak dira, Gipuzkoako a k gehienbat, baina azpimarragarria da batez ere sa- gardotegietan izan duen gara- pena».

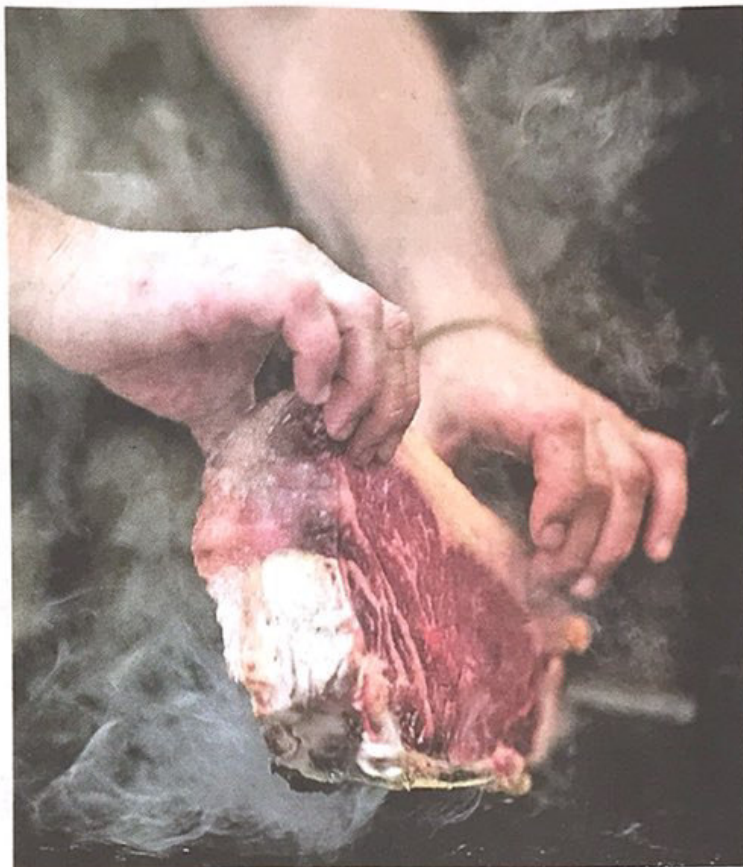
«Behi zahar eta lodien haragia Euskal Herriko ondare gastronomiko bat da, kultur ondare bat»

«Sagardotegietan oso ongi jaten dela nabarmena da; kalitatea gero eta hobea da»

IMANOL JAKA
Txogitxu enpresako arduraduna

Txogitxuk ekoiz- ten duen behi za- har eta lodiaren haragia Europa- ko eta Asiako hainbat herrita- ko jatetxeetan ere dasta daiteke. «Eu- ropako lehen mailako jatetxe askotan euskal herritarrok behi zahararen ha- ragia zergatik jaten dugun azaltzeko eskatzen didate askotan, hasieran hori ez dutelako ulertzen, baina, dastatzen dutenean, konturatzen dira beraiek ja- ten duten haragiak baino askoz kalita- te handiagoa duela».

Haragia ekoizteko behiak Euskal Her- rian bertan erosten dituzte, eta baita Galizian eta Europa erdiko zenbait he- rritan ere. «Euskal Herrian ez da hara- gia ematen duen behi asko ekoizten, eta euskal herritarrok behi haragi asko jaten dugu; orduan, Euskal Herrian ez dago nahikoa behi hemen jaten den txuleta kopuru guztia hornitzeko adi- na, txuleta asko kontsumitzen baita, sagardotegi garaian, batez ere».



Txogitxu enpresak ekoiztiriko txuleta bat, parrillan jartzen. ANDREA THODE

Beraz, behi ugari dauden beste herri batzuetara jo behar izaten dute behi zahar eta lodiak erosteko; Europa erdi- ko zenbait herritara, esaterako. «Behi asko dauden tokietan guri interesa- tzen zaigun behi mota hori errazago aukeratu dezakegu».

Sagardotegi garaia, negua, egokia da behi aukeraketa egiteko, Imanol Jakak azaldu duenez. «Abeltzainak udan eramaten ditu mendira behiak, bela- rra daukatelako, eta orduan behia

argaldu egiten da. Baina udazkena eta eguraldi txarra hasten direnean, behia barrura sartzen dute, eta gehiago jaten du, eta orduan loditu egiten da. Hortaz, abenduan, urtarrilean eta otsailean aurkitzen dugu behi lodi gehien».

Txogitxu enpresak Donostiako Ubar- buru pasealekuko 5. zenbakian dauka egoitza, Martuteneko 27. poligonoan. Informazio gehiago: www.txogitxu.com helbidean.

TREBINU SAGARDOTEGIA



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



ASKARTZA
TREBINU

ARABAKO
SAGARDO
EKOIZLEAK

Iturrieta
sagardotegia



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



Sagardotegi ugarritan dastatu ahal izango da Alkorta enpresak ekoizten duen bakailaoa. JON URBE / ARGAZKI PRESS

BAKAILAO HOBERENA

Sagardotegietako jaki ederrak dira bakailao tortilla eta bakailaoa piperrekin egina. Alkorta Bakailaoak enpresak oso preziatua den bakailaoa banatzen du, kalitate handikoa, eta sagardotegi askotan dastatu ahal izango da.

Alkorta Bakailaoak enpresak ekoizten duen bakailaoa munduko kala hobereatariko batean lortzen dute: Faroe uharteetan. Bakailaoari kalitate kontrol zorrotzak egiten dizkiote, eta ondorioz oso preziatua eta estimatua den produktu bat ekoizten dute.

Kalitate handiko bakailaoa da: gazia, gezatua eta gezatu izoztua. Arduradunen hitzetan, produktu nagusia bakailao gezatua da. Bakailaoa gatzgabetze prozesu zorrotz batetik pasatzen da; ondoren kalitate kontrola egiten da, eta, azkenik, ontziratzea, biltegitratzea

Larrarte
Sagardotegia



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

olai zola GORENAK
Sagardotegia



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

eta banaketa egiten dute. «Modu horretan, gure bakailaoa bezeroengana gatz puntu egokiarekin iristen da eta sukaldean prestatzeko moduan egoten da». Bakailao gezatua hainbat modutan ekoizten du: goi sukaldaritzako solomoa, *Gran Gourmet* solomoa, bakailao solomoa, pil-pil berezia, kokotxak, menu berezia, menua, papurtua, muturrak, xerrak, ajoarrieroa eta solomoa txingarretan.

IBILBIDE LUZEA

1976. urtean Alkorta anaiak elikadura alorrean lanean hasi ziren, eta, hainbat produktu lantzen aritu ondoren, 1993an bakailaoa ekoiztea erabaki zuten. 1997. urtean Comercial Alkorta Anaiak sortu zuten elkarte mugatu gisa.

1998. urtean, enpresa zabaldu, eta tresna modernoak eta instalazio berri eta zabalak lortzeko inbertsioak egin zituzten. Inbertsio horiek gehienbat bakailao gezatua ekoizteko bideratu ziren, eta hori bihurtu zen enpresako produktu nagusia.

2009. urteko urtariletik aurrera, Al-



Oso estimatua da Alkorta enpresak banatzen duen bakailaoa. ALKORTA BAKAILAOAK

korta Bakailaoak enpresaren egoitza Elgoibarko Albitxuri industrialdean dago. 3.700 metro koadro baino gehiagoko instalazioak dira, eta enpresak ekoizten dituen produktuen zainketa, kontserbazioa eta lanketa egiteko az-

ken teknologiez hornituak daude, «garbitasun eta kalitatearen berme handienekin», hain estimatua den bakailaoa ekoizten jarraitzeko.

Informazio gehiago: www.bacalaosalkorta.com helbidean.



ALKORTA BAKAILUAK

BAKILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA

Albitxuri Poligonoa 1A-1I Nabeak - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa

Tel. 943 744 581 - 943 744 501 - Fax 943 740 962

www.bacalaosalkorta.com - e-mail: bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com



Botilak betetzen, Sagardoetxean. SAGARDOETXEA

BOTILATIK DASTATZEKO PARADA

Sagardoa botilatik orain dela laurogei urte inguru hasi zen kontsumitzen. Litro batekoak ziren orduko botilak; gaurkoak, berriz, hiru laurdenekoak dira.

36ko gerraren aurretik, sagardoa litro bateko botilatan banatzen zen. «Hemengo sagardoak bere botila zuen, litro batekoa», Miguel Zapian sagardo-

gilearen hitzetan. «Gero etenaldi bat egon zen; sektorea gain behera joan zen, eta botila berririk ez zen egin». Ondorioz, aurretik erabilitako botila

hutsak sagardoa gordetzeko baliatzen ziren; xanpain botila hutsak, esaterako. «Sagardoa ekoizten zutenek, sagardogileek edo nork bere kontsumorako egiten zutenek, merkatuan bilatzen zituzten botilak, xanpain botilak gehienetan, horiek zirelako aurkitzen errazénak, baina xanpain botila ez da sagardoa gordetzeko egokiena, bere

Itxas-Buru
Sagardotegia

Aurten kafea eskeiniko dugu

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

Asteazkenetik igande
eguerdira irekita



Bertako
sagarra

GORENAK



*Sagardo
naturala*

Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

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

ezaugarriak direla eta; barrukoak 6 atmosferako presioa jasateko egina dago, eta oso pisutsua da. Baina hori besterik ez zegoen, eta botila horiekin ibili ginen».

Gaur egun erabiltzen den botila mota duela 25 bat urte sortu zen; litro hiru laurdenekoa, alegia. Botila berri horrek sektoreari bultzada eman zion. «Garai batekoak garden kolorekoak ziren, eta botila berri hori berdea da. Estetika aldetik, kolore berdea polita zela ikusi zen, eta sagardoa bezalako jenero gazte batentzat egokia. Gero, berdea naturaren kolorea da, eta gure sagardoa naturala denez, botila berdea izatea erabaki zen».

Era berean, litro bateko botilak ekoitzi ordez, hiru laurdenekoak merkaturatzea erabaki zuten, bolumen aldetik apur bat txikiagoak. «Erabaki hori hartzeko garaian beste sektoreetan orduan non zebiltzan horri erreparatu zioten, ardoa hiru laurdeneko botilatan saltzen baitzuten gehienbat». Neurri estandar bat hautatu zuten, azken batean.

BESTE NEURRI BATZUK

Ohiko hiru laurdeneko edo 75 zentilitroko edukiera duten botilak ez ezik, 37,5 zentilitroko beste batzuk ere aurki daitezke saltokietan, baina azken horiek ez dira hainbeste saltzen. «Ez daukate horrelako oihartzunik edo protagonismorik». 33 zentilitrokoak ere bai, baina horiek ere ez dute arrakasta handirik izaten, Miguel Zapiainek baieztatzen duenez. «Azken batean, modelo horiek segmentu bat osatzeko merkaturatzen dira, baina hamarretik bederatziko proportzioan sagardoa hiru laurdeneko botilatan ekoitzen da».

Lehen, urte berriarekin batera txotx



Sagardoa botilatik dastatzen, Bilboko San Tomas azokan. M.RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

garaia hasten zen, eta udaberrian sagardoa botilatu egiten zen. «Garai hartan, aspaldi, txotxa basoka saltzen zen. Baina beroa etortzen bazen arazo handia izaten zen. Udazkenean, sagardo egiten ari ginenean, hego haizea etortzen bazen, sagardoak guk nahi baino lehenago irakiten zuen».

Gaur egun, aldiz, sagardotegiek sagardoa ekoizteko tresneria egokia erabiltzen dute. «Hozteko tresna elektrikoak. Bai sagardoa egiten ari denean erabiltzeko, bai irakina kontrolatzeko, sagardoa mantentzeko... eta sagardoa kontsumitzaileak behar duenean batatzen dugu».

SATXOTA

SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan

Kalitatezko protutxuak

Bezereei arretea goxoa

Botilten zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa

Bisita gidatutak

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

www.sidreriasatxota.com

ETOR
ZAITEZ
GURERA!

Oriotik oinez etortzeko aukera

SAGARDOTEGIA

aginaga

Hotela

URTE OSOAN
ETAKEO SAGARDOA
TXOTXETIK!

ORAIN, BERTAN LOTAN
GELDITZEKO AUKERA!
ASTELENEGAN ITXITA

943 36 67 10

Aginaga, USURBIL www.aginagasagardotegia.com



Sagardo ozpin batzuk. XAN AIRE

SAGAR PRODUKTU BERRIAK

Sagardo ez ezik, sagarraren bidez ekbitziriko likoreak, ozpina eta beste hainbat produktu aurki daitezke merkatuan.

Sagarra eta sagardoaren mundua ez dago geldirik eta gero eta produktu gehiago ari dira merkaturatzen. Zenbait sagardotegi sagardo bereziak ere ekoizten ari dira. Urbitarte sagardotegiak (www.sagardotegiak.com/sagardotegiak/Urbitarte), esaterako, botilan urtetan ondutako Saartesagardo naturala egiten du, eta zenbait sagardotegik sagardo natural ekologikoa egiten dute, Iparragirre sagardotegiak (www.iparragirre.com), adibidez.

SETIEN sagardotegia

XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11
Gurutzeta Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

AKARREGI Sagardotegia

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

Akarregi auzoa. Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 660144 560 - 660 144 563
HERNANI

943 36 12 29

iruin
sagardotegia

Iruin Sagardotegia | Astiazaran Sagardoak
Petritza bidea z/g. 20170 Zubietza USURBIL
www.iruinsagardotegia.com | www.astiazaransagardoak.com

UXARTE

SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeoko okela
Sagardo urte osoan txotx eran

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

Horrez gain, aipagarria da merkaturan geroz eta sagar muztio gehiago daudela, eta 2015. urtean gehiago aterako direla merkatura. Petrítegi sagardotegiak (petritegi.com) Sagarlore muztioa kaleratu berri du

Euskal Herrian dagoen sagar aukera zabala ikusita produktu desberdin eta oso interesgarriak egin litezke. Sagardo apardunen arloan, Astarbe sagardotegiak (www.astarbesagardotegia.com) egin du horren aldeko apustua, eta bere bidea egiten ari da bi produktu hauekin: *ByHur 12+* eta *ByHur 24+*.

Zapiain sagardotegian (zapiainsagardoa.com) 1984an sagardoa destilatzeari ekin zioten. Ondorioz, oso sagardo pattar fina lortu zuten. Sagardo izena ipini, eta izen hori duen hiru pattar mota ekoizten dituzte: Sagardo zilikorea, Sagardo zuria eta Sagardo erreserba. Sagardoa eta likoreak ez ezik, Zapiain sagardotegiak sagar ozipina ekoizten du. Saizar sagardotegian (www.sidrassaizar.com) ere, sagar ozipina eta likorea (20 alkohol graduakoa eta 40 graduakoa) ekoizten dituzte.

Azkaineko Txopinondo sagardotegian (www.txopinondo.com), berriz, produktu hauek: Patxaka likorea, Be-



Zapiain likorea, Saizar likorea eta Txopinondoren Manzina eta Patxaka. BERRIA

rrogei ur bizia –sagarmoa bi aldiz destilatuz lortzen den 40 graduko pattarra–, Manzina –sagarmoa destilatuz lortzen den edaria– eta ozipina.

Sagardoetxean (www.sagardoetxea.com) sagarraren bidez ekoltziriko produktuen inguruko informazioa lor daiteke eta zenbait produktu eros daitezke. Besteak beste: likorea, ozipina eta sagar dultzea. Igartubeiti baserri mu-

sean (www.igartubeitibaserria.eus) ere, informazioa lortu ez ezik, likoreak, ozipina eta beste zenbait sagar produktu eros daitezke.

Sagarraren eta sagardoaren munduan urte gutxietan aldaketa handiak izaten ari dira, eta datozen uztetarako ere zenbait produktu berri prestatuak ditu sektoreak, kalitatezko produktu naturalen bidetik beti ere.

URTE OSOAN ZABALIK

SARASOLA SAGARDOTEGIA

ASTIGARRAGA (GIPUZKOA)

www.sarasolasagardotegia.com

IRITSI DA TXOTX DENBORALDIA

- Eguneko menua
- Karta
- Sagardotegiko menua

AKELENEA

Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegian

Astebukaeretan ere zabalik

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

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

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tolane - Sagardotegia

ABURUZA

GOIKO LASTOLA SAGARDOTEGIA

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN BERTAN

ostegunetik igandera irekita
asteburuan eguerdian ere zabalik

943-55 32 72 / 620 783 529 • EREÑOZU AUZOA - HERNANI



Bizi Sagardoa elkartearen aurkezpen ekitaldia, Donostian. J.C. RUIZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDOAREN KULTURA EZAGUTARAZTEN

Bizi Sagardoa elkarteak sagarraren eta sagardoaren kultura eta turismoa sustatzeko helburuarekin sortu da, eta, horretarako, Euskal Herri osoko sagardogile elkarteak eta sagarraren eta sagardoaren inguruko hainbat eragile elkartu dira.

Sagardoak badu eskaintza turistiko oso hedatu bat: txotxa. Baina, horrez gain, aukera turistiko handiak ditu, eta horiek bildu, sortu eta sustatzea da Bizi Sagardoa elkartearen helburua. 2013ko apirilaren 15ean, Donostiako Aquariumean izan zen Bizi Sagardoa elkarteak aurkezteko ekitaldia.

Gaur egun badira Euskal Herri osoan sagardoaren inguruko eskaintza turistikoak duten udalerrriak, museoak, sa-

gardotegiak eta abar, eta bisita gidatuak, dastatze gidatuak, sagardo egunak eta beste hainbat ekitaldi antolatzen dituzte.

Bakoitzak bere aldetik lan egin beharrean eta elkarrekin indar handiagoa izateko, zenbait eragile bildu dira elkarlanean aritzeko. Bizi Sagardoa elkartera guztira Euskal Herriko 62 sagardotegi eta zenbait udal, museo eta bestelako eragile bildu dira.

Elkarlan horren ondorioz, zenbait proiektu martxan jarri dituzte jadanik, eta aurtengo txotx denboraldia bukatzerako aurkeztuko dituzte. Halaber, elkarlanerako bideak zehazten ari dira etorkizunera begira. Turismo aldetik indar handia duen ekintza da txotxa, urtero 800.000 bisitaritik gora biltzen baititu.

Horrez gain, bisita gidatuetara eta dastatze gidatuetara gero eta jende gehiago biltzen da, sagardo egunetara eta sagardoaren inguruko beste hainbat ekitalditara ere bai, eta sagardotegiek eta bestelako eragileek ere gero eta eskaintza zabalagoa dute sagarraren eta sagardoaren munduari lotuta. Hala, sagardoaren kulturaren inguruko sorta turistikoak sortu eta sustatzea da Bizi Sagardoaren asmoa.

Informazio gehiago, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen (web helbidea: sagardotegiak.com; telefono zenbakia: 943-33 68 11).

AMEZTI GAIN
SAGARDOAREN MAUKA

Sagardotegiko menua 27€

Ostiraletan sagardotegi menua 20€

Hainbat sagardotegietako sagardoak dastatzeko aukera

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

Sagardoa txotxetik

R. ZABALA
Sagardotegia

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO SAGARDO LEHIAKETAREN TXAPELDUNA HIRU ALDITAN

Eguerdiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Ganez beti irekita

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



GEURERA ITZULI

Bertako eta garaiko produktuen kontsumoa berreskuratzeko garaia da, modu jasangarriari ekoiztutako elikagaiak. Guztioi mesede egiten digun kontsumitzailerik eta ekoizlearen arteko harreman zuzena. **Gure herriaren sustarriak.**

www.bertakoaetagaraikoa.net

 **Gipuzkoa**
ABERRI



Javier Loyarte
Lizardi basemia
Fruta eta barazki
ekologikoak
Donostiaiko
San Martin Plazan.

URTARRILA 14tik aurrera 2015eko TXOTX denboraldia zabalik



SAIZAR

Sagardotegia

Kale-zahar auzoa, 39

USURBIL

Sagardotegiko erreserbak: **943 37 39 95**

Bodega: **943 36 45 97**

e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

