

sagardoa **portaera**

Astigarragako Udalak, beste urte batez, sagardoaz gozatzeko eta behar bezala portatzeko gomendioak eman ditu, triptiko baten bidez

Sagardoaz gozatzeko gomendioak

◊ «Dasta eta goza». Horrela dio Astigarragako Udalak sagardo denboraldirako egin duen triptikoaren leloak; hiru hizkuntzatan (euskara, gaztelania eta frantsesa) irakur dezakegu, eta honako gomendio hauek egiten ditu: lekua alde aurretik erreserbatzea, txotxean basoa gehiagi ez betetzea, eta aurkako seinalea duten lekuetan ez apar- katzea.

Euskal Herrian, ekoizpen eta tradizio handiena duen probintzia Gipuzkoa da; eta, Gipuzkoan, Astigarragan dugu sagardotegi gehien eta tradizio handien dituen inguruetako bat. Ia betidanik sagardoaren gorabeherak gertutik bizi izan dituen Udal honetan badakite tradizioaz gain beste zenbait elementu berrik eskaintzen duten produktua hobe dezaketela, eta horre-

tan dabilta, kasu honetan portaera, segurtasuna eta sagardoaren gozamenarekin zerikusia duten triptiko hauek zabaldu.

Baliteke sagardoaz gozatzeko ematen diren gomendioak askorentzat aski ezagunak izatea. Baina sagardotegietara joaten diren guztiak ez dute zertan ezagutu horko ohiturak. Gainera, ez datorkigu batere gaizki noiz-behinka zer egin behar dugun

gogoratzea, segurtasunarekin eta portaerarekin zerikusia badute, batez ere.

Sagardun eta Udalaren eskutik

Ikus ditzakezuen gomendioak Sagardun Astigarragako Patzuergoak eta Udalak argitaratu dituzte. Sagardun partzuergoa 2003ko ekainean sortu zen,

Astigarraga inguruan sagardo sektorearekin zerikusia zuten ekitaldiak antolatzen. Udalak, zazpi kultur elkarter eta hamabi sagardotegik osatzen dute partzuergoa. Triptikoa sagardotegietan izango duzu eskuragarri. Sagardoaren inguruan hainbat ekimen jarri dituzte martxan Astigarragan, eta badira oraindik amaitu gabe dauden beste hainbat. Izan ere, sagardoak eta sagardotegiek inguruan azpiegitura sendo bat badute eta edariaren inguruan beste hainbat ekimen egiten badira edariaren onerako izango dela pentsatu dute.

Horregatik, Sagardunen bidez, sagardoarekin lotutako gaien artxibo, liburutegi, hemeroteka eta antzeko zerbitzuak sortzen doaz, baita historiarekin zeriku-



PORTAERA ◊ Sagardotegi garaian jende ugari izaten da Astigarragan, eta denak ez dira portatzen behar bezala. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS



GAZTANAGA
SAGARDOTEGIA
SIDRA NATURALA - SIDRA NATURAL

GAZTANAGA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa z/g
Irurain baserria
20140 ANDOAIN
(Gipuzkoa)

Tel.: 943 59 19 68



gomendioak

Goza egun zoragarri batez

- Lekua alde aurretik erreserbatuz
- Sagardoa begiratzuz, usainduz eta dastatuz
- Arropa eta zapata egokiak jantziz
- Ondokoekin sentsazioak konpartituz
- Zortziak inguruan iritsiz
- Edalontzia mahaira hutsik eramanez

- Sagardogilearen irizpideei jarraituz
- Seinaleztatutako lekuetan aparkatuz
- Edalontzia txotxean ondo jarriaz eta gutxi betez
- Herriarren loa errespetatuz
- Edozein arazo baduzu, udaltzainei deitu
- 943 33 52 30

sia duten ondasun historikoak eta kulturalak jaso, katalogatu eta artatzen ere. Sagardoarekin lotutako agiri literarioak, ikonografiakoak eta informatikoak bildu, antolatu eta artatzeko beharrezkoak diren programak, sistemak artxiiboak eta abar sortzen ere badoaz.

Sagardoa hobeto ezagutarazteko eta behar duen sustapen soziokulturala emateko ikastaroak, batzarrik, jardunaldiak eta mintegiak prestatzea da beste helburu bat; baliabide materialak hedatzea, bidezko datu base, argitalpen, erakusketa eta antzeko jardueren bidez.

Sagardoaren Eguna antolatzeari izan dute beste helburu nagusi bat, baita sagardoaren sustapen soziokulturalarekin zerikusia duten beste hainbat ekitaldi ere (uzta aurkeztea, sagardo berria aurkeztea, txotx denboraldia hastea eta abar).

Ekoizleak prestatzea eta turismoa erakartzea

Sagardoaren produkzio, merkaturatze eta abarrek lotutako prestakuntza ikastaroak antolatzeari eta babestea ezinbestekotzat hartzen dute, edari honen etorkizuna bermatzeko. Era berean eta bisitariari begira, sagardotegietara gero eta bisital-

AHOLKUAK

'Dasta eta goza' dioen triptikoan, sagardoaz gozatzeko gomendioak eman ditu Udalak

di gidatu gehiago antolatzen dituzte.

Astigarragan sagardoaren inguruan egin edo egiten diren azterlanak, gidak eta abar eratzeko arduratu du Sagardunek gaur egun, baita argitaratu eta banatzeko ere, besteak beste.

Web orria

www.sagardun.com da Astigarragako Patzuergoak duen web orria. Bertan, Sagarduni buruzko informazioa aurkitzeaz gain, sagardoa nola egiten den ikasteko oinarriak azaltzen dizkigu.

Gainera, sagardoaren inguruko berriak jakin ahal izango ditugu, baita Patzuergoak berak dituen azken orduko kontuak ere.

Baina hori ez da guztia; izan ere, sagardotegi bat bilatzen ari bazara eta leku bila bazabiltza, bertatik, erreserba egin ahal izango duzu, eta bisita gidatua mahi duzun ala ez azaldu. Gainera, web orri horretan Astigarragako sagardogileen gida ere aurkitu ahal izango duzu, eta web orria dutenekin lotura egin.

Erosketak egin nahi dituzula? Bada, museoko produktuak ere eskuragarri dituzu webgunean.

Azkenik, web orriak dituen beste hainbat elementuren artean beste bat aipatuko dugu: multimedia museografia. Hau da, hemen sagardoak historian zehar izan duen egitekoa eta garrantzia dira gai nagusiak. Eta ez pentsa duela mende gutxitik hasten denik; sagardoak historiaurretik gure egunetara ino ekarriko gaitu, gozamen handiz dasta dezakegun sagardoaren historiaren bidez.



TRIPTIKOAK ● Sagardoaz gozatzeko triptikoa atera du Astigarragako Udalak. GARI GARAJALDE / ARGAZKI PRESS



AZALPENA ● Partzuergoak sagardoa nola egiten den azaltzen du. GARI GARAJALDE / ARGAZKI PRESS

ALTZUETA
FOLARE SAGARDOTEGIA

Dasta zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztiak sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagor guzti hoiak lajaz nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako beronaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri ditu urtero bezalaxe, Sagardo berria, On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotxi!

Urtarrilaren
29tik IREKITA

tel. 943 55 15 02 - www.altzuetasagardotegia.com - Osinaga Auzoa, 7 - 20128 Hernani - Gipuzkoa

