



BEZEROAK. Ola sagardotegia, jendez beterik, aurreko urte bateko txotx garaian. BERBIA

SAGARDOTEGIEN MUNDUA EZAGUTARAZIZ

Irungo Ola sagardotegia Gipuzkoako Foru Aldundiaren XI. Sagardo Lehiaketa irabazi zuen iazko ekainean. Sagardo Esperientziak egitasmoan parte hartzen ari da Ola sagardotegia, Gipuzkoako beste bederatzi sagardotegirekin batera.



AURREALDEA. Ola sagardotegiaren aurrealdea. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Gipuzkoako Foru Aldundiaren XI. Sagardo Lehiaketa irabaztea garrantzitsua izan da Ola sagardotegiko arduradunentzat. «Sariak ondo etortzen dira beti. Edozein lehiaketa dela, txapeldun izatea donon gustukoa dela uste dut», Iñaki Bengoetxeak nabarmendu duenez.

Saria jaso izana sagardotegian sumatzen dela dio. «Ondo etortzen zaio sagardotegiari. Txapeldun izateak badu halako sona bat, jendeak horren berri izaten du, eta inguruko jende askorekin hitz egin da, konturatu naiz sariaren oihartzuna izan dugula».

Xabier Kamio enologoa XI. Sa-

gardo Lehiaketako epaimahaikide izan zen, 2012ko ekainaren 2an. Sagardo irabazleak. Ola sagardotegiaren sagardoak ezaugarri hauek zituela esan zion *Gipuzkoako Hitza*-ri, ekainaren 8an: «Batetik, fruta lorearen usain handia zuen; eta, kolore aldetik, erakargarria zen. Ahoan, erraz edatekoa zen, eta gorputzak beste trago bat eskatzen zuen. Horrelakoa izan behar du produktu freskagarri bateko».

Sagardo ona ekoitzi dute Ola sagardotegian. «Iazko urtea arraro samar joan zen, baina sagarrak azukrea bazuen, eta euria egin zuenez, sagarra hazi egin zen, eta uste dut sagardo onak aterako direla aurtien. Alkohol graduak ere, neurri onean».

Txotx garai berriari begira baikor dira Ola sagardotegian. «Hainbeste beldurra ematen ari dira komunikabideak bazter guztietan... Dena den, baikor samar egon behar da. Ea joan den urteko neurriari eusten diogun, ahal bada, eta prezioei eutsiz jendea berdintsu pasatzen den, eta bizirik segitzen dugun».

Irundik, Hondarribitik, Nafarroa aldetik eta Lapurditik etortzen dira bezeroak Ola sagardotegira. «Bidasoako haran hau nahiko handia da, eta beti etortzen zaigu jendea. Gu pozik gaude».

Sagardo Esperientziak

Bisitariak eta turistak sagarraren eta sagardoaren mundura bildu nahi dituzte Gipuzkoako sagardotegiek, eta horretarako, Sagardo Esperientziak egitasmoa jarri zuen abian Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak iazko urrian. Sagardotegiak turismo munduari irekitzeko bisita gidatuak egiten hasi ziren Donostialdeko, Bidasoatxingudiko, Tolosaldeko, Goierriko, Urola Kostako eta Urola Erdiko hainbat sagardotegi.

Bisita egitera animatzen direnek gertutik ezagutzen ahal dute sagastien, sagardotegien, eta sagardoaren antzinako kultura. Gainera, sagarrez egindako hainbat produktu dastatzeko aukera ere izaten dute: murtio eta sagardoak, sagarrak... Sagardotegien egungo egoera eta etorkizuneko erronkak ere ezagutzen ahal dituzte bisitariak.

Oraingoz, hamar sagardotegik

TREBIÑU SAGARDOTEGIA



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



ASKARTZA
TREBIÑU

ARABAKO
SAGARDO
EKOIZLEAK

Iturrieta
sagardotegia



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

«Iazko urtea arraro samar joan zen, baina uste dut sagardo onak aterako direla aurten»

«Sagardotegien munduak badauka zer erakutsi, baina kontu hori landu egin behar da»

INAKI BENGOTXEA
Ola sagardotegiko arduraduna

bat egin dute egitasmoarekin. Gipuzkoako honako sagardotegi hauek eskaintzen dituzte bisita gidatuak: Ola (Irun), Aburuza (Aduana), Añota (Azpeitia), Bereziartua (Astigarraga), Calonge (Donostia), Iparragirre (Hernani), Oiharte (Zerain), Petritegi (Astigarraga), Satorxota (Ala), eta Zabala (Aduana). Horieta hainbatetan, udazkenean jadanik hasi ziren bisita gidatuak egiten, eta gainerako seiek urtariletik aurrera irekiko dizkiete atak bisitariari. Txotx garaia zabalik dela, aipatu hamar sagardotegietan egiten ahal dira bisita gidatuak.

Ola sagardotegian pozik dira Sagardo Esperientziak egitasmoarekin. «Guk abenduaren bigarren itxen dugu, baina ordura arte jendea mugitu zen, eta batzuk poliki-poliki deika hasi dira jadanik», Inaki Bengotxearen esanetan. «Jendeak atsegin ditu horrelako ekintzak: bazterrak pixka bat ikusi, esperientzia probatu eta ikasi. Kanpoko jendeak guk baino ohitura handiagoa dauka horrelako gauzetan, baina bai kanpoko jendeak eta bai hemengoak badauka interese hori, jakin nahi hori».

«Bada sagardotegiak mugitzeko garaia. Edozein tokitara joaten zara, eta ikusten duzu denak aurrera badoazela, eta gu hemen orain hasi gara. Gainera, sagardotegien munduak badauka zer era-



BILTZEN. Sagarrak biltzen, Irungo Zubieta lursailan. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

kutsi, baina kontu hori landu egin behar da».

Sagardotegietako turismoa sustatu ez ezik, inguruko beste eragile turistikoekin ere elkarlana egiten dute sagardotegiek, bisitariari produktu aberatsagoak eta zabalagoak eskaintzeko asmoz. Zenbait sagardotegi hasiak dira sorta turistikoak eskaintzen, Igartubeiti baserri museoarekin, Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroarekin, Delikatuz zentroarekin, Irun Alojarekin, Zerain Dezagun fundazioarekin eta Nekaturrekin, besteak beste.



DASTATZEN. Sagardoa dastatzen, Calonge sagardotegian. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

Sagardo Esperientziak!



Gure Sagardoa

Egin Txotx gure 49 sagardotegietan



GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN
ELKARTEA

www.sagardotegiak.com

EUSKADI Gogaz egazu



TURISMO
GIPUZKOA mendinet

hazi

Landa eta irratzi ingurumenaren
garapenerako Euzko
Aholkularitza Berrikuntza
Organización del Gobierno Vasco
Departamento de Medio Rural y Pesca