

Txotx deia ozenen entzuten den lurraldearen jaia

Hernanin, Urnietan, Usurbilen eta Astigarragan izango da Sagarrondotik

EUSKAL HERRIKO sagardotegien %60 baino gehiago gipuzkoarrak dira. Eta Gipuzkoako sagardotegien erdiak lau herrietan aurkitzen dira: Hernanin, Astigarraga, Urnietan eta Usurbilen. Horregatik edo, sagardoaren inguruko festa antolatzen hasita Sagardoaren lurraldea deitzen den horretan egitea erabaki zuten iaz Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak (SKSE). Bai lehengo urtean eta bai aurtengoan aipatutako lau herriek parte hartu dute jaialdian, hau edo hura antolatzen, egitarauak hala agintzen duenean hango edo hemengo ekin-tzan parte hartzen eta, noski, festaz eta giroaz gozaten. Eta parte hartzea maila eta kolore guztietakoa izan da. Udaletik herritarrenganaino. Horren adibide garbia da otsailaren 28an Usurbilen jokatuiko den lau herrien arteko herri-kirol desafioa adibidez.

Aurtengo Sagarrondotik jaialdia iazkotik desberdina horretan izango da hain zuzen, lau herriek jaialdia babestu eta bertan parte hartuko dute lehengo urtean bezala, baina, horrez gain, egitaraua lau herrietan barrena banatuko da. Sagardoak eta sagardoaren kulturak lagun kuttunak baitaizka Usurbilen, Urnietan, Astigarragan eta Hernanin.

Sagardoa eta Usurbil; betiko lagunak

Datorren maiatzean Usurbilgo Sagardo Egunak 23.a beteko du. Berriz ere beteko dira herriko bazterrak jendez eta sagardoaz, azken urteetan jaia izugarria bihurtu baita. Eta festa honen atzean egon da urtez urte eta 23 urtetan Sagardo Eguneko Lagunak taldea. Sagardoaren kulturak bizi zuen egoera kaskarrekin kezkatuta zegoen herri-tar talde bat bildu zen 1982 urtean, guztiak ere Andatza Kultur Kirol Elkartearen bueltan zebiltzanak, eta sagardo mundua sustatzeko zerbait egin beharra zegoela erabaki zuten. Halaxe sortu zen Sagardo Eguneko Lagunak taldea.

Hasiera-hasieratik taldeko kide den Jakoba Errekondoren hitzetan «gaur egungo egoerak eta orain dela 23 urtekoak ez daukate zerikusirik. Sagardo munduak izugarriko beharrak zituela ikusi genuen eta horretan hasi ginen lanean. Denborak arrazoiak eman digu». Lehenengo urte hartan astebeteko sagardo jardunaldiak antolatu zituzten eta erakusketekin eta hitzaldiekin osatu zituzten besteren artean. Amalera bikaina eman zien jardunaldiei lehenengo Sagardo Egunak. Estreinuak hartan hamaika sagardogilek hartu zuten parte. Gauzak asko aldatu dira, ordea, azken hamar urtetan Usurbilgo Sagardo Egunera 45 bat sagardogile gerturatzen dira, plaza kan-



bitzen diren guztiak, lekua egonez gero, gehiago ere etortzeko gogoz baitaude. Sagardotegiak ere duela 23 urte baino ugariagoak dira eta osasuntsu daude, baina, hala ere, «asko dago egiteko». Errekondok nabarmendu duenez, «Sagardo mundua eta sagardotegiak ez dira gauza berdina. Sagardotegiak ondo daude, baina sagardo munduan behar handiak daude oraindik orain. Baseritarrak, ekoizleak, kulturak, horiek denak sagardo munduaren parte dira eta ez daude hain ondo». Hartara, Sagardo Eguneko Lagunak taldea horiei guztiei begira ari da lanean. Sagarrondotik jaialdian ere parte hartuko du Usurbilgo taldeak. «Sagar-

doaren munduan gero eta gauza gehiago egin, hobeto».

Urnietan: Sagardoa sentitzearen artea

Askotan, gehiegietan igoal, sagardoaren lurraldea aipatzen hasita Urnietan ahaztu egiten da. Hortxe dago, ordea, tradizioaren bihotz-bihotzean. Urnietako sagardogileak ez dira elkarte batean bildu oraindik, baina banaka-banaka hartuta adibide eder askoak daude baserrietako kupel ondoetan. Urnietak ere maramaten duela sagardoaren lurraldea. Horren adibide dugu Eula Sagardotegia, aitonak aitari eta aitak semeari utzitakoa, hala kontatu di-

Usurbilgo Sagardo Egunak 23. urte beteko ditu orain.

gu Aitor Iguaranek, bertako semeak. Bere aitona zenak bazituen kupelak eta ez bakarrik etxerako, kanpoan ere saltzen baitzuen sagardoa. Aitak jarraitu zion tradizioari eta Aitor semeak ondoren. Eula sagardotegia osasunez majo dago, azken urteotan ez omen du gora-behera handirik somatu bisitarien kopuruan, «urtero berdintsu etortzen dira». Tarterean urteroko bisitari leialak, urteroko aurpegiak alegia; eta baita urtero-urtero aurpegi berriak ere. Urnietako sagardogileek ere babestuko dute Sagarrondotik jaialdia, halakoak mesedegarri direla uste dutelako. Baina, hori bai, Aitor Iguaranek nabarmentzen duenez, «ez dira sagar-



doaren aitzakian egin behar halako jaiak, sagardoa sentituz eta errespetatuz egin behar dira. Sagardoarekiko sentimendu hori izan behar dute halako festeko.

Sagardoaren irrintzia Hernanitik mundura

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia Hernanin: Tolarea.

Duela bederatzita urte sortu zen Tolarea Hernanin, Berria Merkatarien Elkartearen bultzadaz. Tolareako lehendakari Kristina Goñik gogoratzen duenez, «kasualidadez jakin nuen merkatariek nola kofradia bat sortu zuten, sagardotegi batean jakin nuen hain zuzen. Sarterik ba al dago? Galdetu nien. Eta ordutik hemen gabilza saltsana».

Gaur egun Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradiak ehun kofrade inguru dauzka, mota guztietako sagardozaleak eta sagardo munduaren maitaleak tartean. Urtean barrena bi hitzordu garrantzitsu izaten dituzte: martxoan izaten den kofradeen ekitaldi nagusia eta irailean inguruan antolatzen duten sagarraren eta sagardoaren jaiak. Hauxe gain, erakusketak, hitzaldiak eta halakoak ere antolatzen dituzte. Sagarrondotik jaialdiaren babesle eta laguntzaile da Tolarea, oso begi onez ikusten baititu halako jaialdiak. «Sagardoaren munduan egiten den guztia pozgarria da guretzat eta halakoak laguntzen saiatzen gara beti. Sagarrondotik jaialdiak ere izango du gure laguntza, lehengo urtean bezalaxe».

Bederatzita urte hauetako balantzea ona da. Eta Kofradiak lehendakariari eman dion onena lagunak dira dudarik gabe, «beste kofradietako lagunak eta sagardo munduan ezagututako la-

USURBIL

Sagardo Egunaren lagunak elkarte duela 23 urte sortu zen Usurbilen sagardoaren mundua indartzeko asmotan

URNIETA

Sagardo tradizio hondiko herria da Urnieta; sagardotegi asko aitona aitona eta aitak semeari posatakoak dira

HERNANI

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradiak ehun kide inguru ditu, guztiak ere sagardo munduaren maitale

ASTIGARRAGA

Jaiak berria den Sagardun Partzuergoa kultur taldeek, sagardogileek eta Udalak osatzen dute

gunak dira bederatzita urte hauetan gertatu zaigun gauzarik onena. Gainera, pozik gaude sagardoa hamaika bazterretan eman dugulako ezagutzera, Euskal Herriatik kanpo Espainiako leku askotara eramian dugu sagardoa. Eta sagardoaren berri ematearekin batera Euskal Herriaren berri eta, nola ez, Hernaniren berri ere eman dugu. Aurrrera begira lan horretan jarraitzeko grinez dago Kristina Goñi eta berak zuzentzen duen Kofradia.

Sagardun Partzuergoa Astigarragan

2003ko ekainean sortu zen Sagardun, Astigarragako sagardogileekin eta sagardogintzarekin zerikusia duten jarduerari soziokulturalak antolatzeko eta bideratzeko helburuarekin, hain zuzen ere. Partzuergoa Astigarragako Udalak, herriko kultur taldeek eta inguruko sagardogileek osatzen dute eta hamaika erronka daukate buruan, guztiak ere sagardoaren eta sagardotegiaren ingurukoak. Sagardun Partzuergoaren helburuak norabide askotakoak dira: komunikabideetara sagardoaren inguruan antolatzen diren kultur ekimen guztien berri zehatza helarazi nahi dute batetik; agente turistikoeekin ere lan egin nahi dute, bazkari eta afari erreserbak eginez eta bisita gidatuak antolatuz adibidez; sagardozaleei begira ere bada- go Sagardun, eta hauentzat katak, dastaketak, ikastaroak, argitarapenak, martxan jartzea da bere helburuetako bat.

Eta dauden sagardozaleak zaintzeaz gain, berriak ere erakarri behar direnez, ikasleentzako bekak, ikerkuntza lanak eta bisita gidatuak antolatzeko asmoa ere badu Astigarragako elkarte gazteak.

Joxe Angel Gaztañaga



Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

«Sagardotegiek sasoi ona bizi dute, baina beti dago zer hobetua»

INAKI IRIGOIENEN pasatu zion lehendakariaren kargua duela ez asko eta lehenengo trantze horretan dabil oraintxe Joxe Angel Gaztañaga, martxan hasi berritan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria ez ezik, Gaztañaga Sagardotegiko nagusia ere bada Joxe Angel. Sagardogileek ondo dakite arazoak eta trabak denen artean banatuz gero, bakoitzarentzako parte txikiagoa izaten dela eta errazago gaintzen direla gainera. Indarrak batuz gero, ate asko aiseago zabalitzen dira eta.

Nolatan hautatu zaituzte lehendakari?

Elkartean lan asko daude egiteko eta, normala denez, aldaketak ere izaten dira tartean. Ni zuzendaritza batzordearen inguruan nenbilen diruzain lanetan eta nire izena bota zuten lehendakari berria izateko. Azkenean, bozketa egin zen zuzendaritza batzordean lehendakari izateko prest geunden artean eta niri tokatu zitzaidan. Ilusioa badaukat, alferrik gaude bestela, eta ahal dudan ondoen egingo dut nire lana.

Elkartean lan asko daudela esan duzu. Zeintzuk dira bere eginbeharrak?

Lan nagusienak sagardoari bultzada ematea eta sagardogileei sortzen zaizkigun arazoak konpontzen saiatzea dira. Sagardogileek ez dugu momentu oso ona bizi, sanitategi legeak ez baitira batera samurrak eta esijentzia handiak daukagu. Elkartearen lanetako bat horixe da beraz, esijentzia horiek guztiak denon artean betetzeko moduak bilatzea. Ikerketak, sagardoaren prezioa eta halakoak ere aztertzen

ditugu. Eta dirulaguntzak ere elkarteari izenean eskatzen ditugu sagardogile guztiok. Elkartuta joanda abantailak lortzeko aukera askozaz gehiago dauzkagu.

Baina sagardotegiaren martxa ona da, ezta?

Sagardotegientzako gauzak nahiko ondo doaz, baina egia da gauzak estutzen ari direla eta, gero eta gehiago, sagardotegiak enpresa bezala bideratzen ari direla. Lehenago familiako negozioak izan dira sagardotegiak eta orain enpresa bezala begiratu behar diegu. Eta horrek egin behar asko dakartzu, pixkanaka-pixkanaka egin behar ditugunak. Orokorrean esan daiteke sagardotegiak garai ona bizi dutela, baina horrek ez du esan nahi horrela gelditu behar dugunik, hobetu beharra dago, txukun-txukun hobetzen eta irudi ona ematen. Nahiz izan gero, beti dago zer hobetua.

Zenbat bazkide zaudete?

Elkartean 65 bazkide gaude, gehienak Astigarraga eta Hernaniko sagardotegiak, nahiz eta Gipuzkoako beste herrietakoak ere badauden. Gainera, bulegoan langile bat daukagu administrazio kontuetarako eta gure asmoa da egoitza propioa jartzea, lokal bat eros- tea alegia. Orain alokairuan daukagu.

Zer moduzko txotx denboraldia espero da.

Nik uste oso ona izango dela. Sagardoa ere ederra dago, edanerraza oso, usain ederrekoa. Kolorez horixeagoa da, baina oso ona da aurtengo sagardoa. Orain arteko mugimendua ikusita, aurtengoan jende dezente izango dela uste dut.

Gipuzkoako sagardotegiaren erdiak Urnieta, Usurbil, Hernani eta Astigarragan daude.



Sagardoaren mezulariak: sagastiko langa Europaraino

Real Sociedad taldeak jasoko du aurten ikurra, European barna Gipuzkoaren berri emateagatik

IGOR GABILONDO

Sagardoa ez omen zaio bereziki gustatzen, baina sagardotegietako giroa maitea du.

Sagardotegietara joatea debekatuta al duzue?

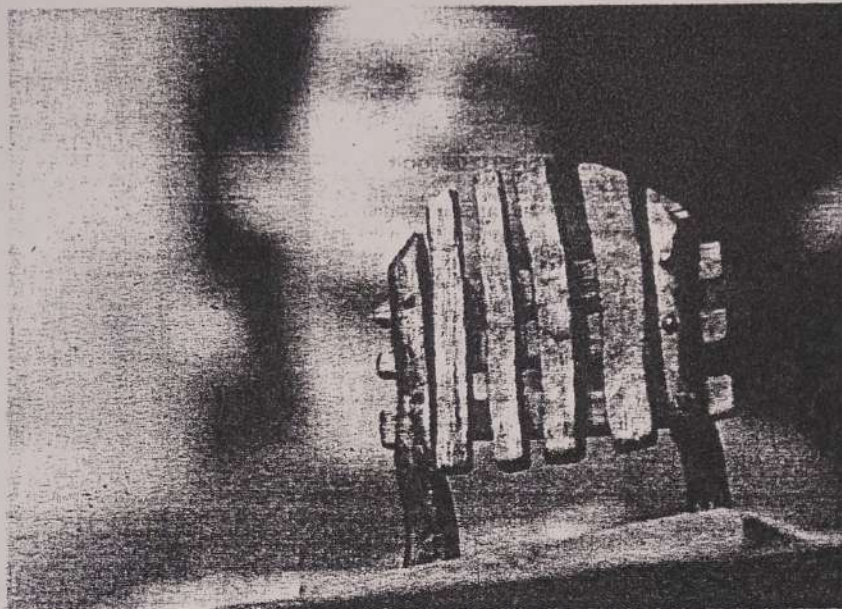
Ez, lasai joan gaitzake. Ez gaitzake egunero edo astean bitan joan, baina noizean behin joateagatik ez da ezer gertatzen. Orain dela egun gutxi joan nintzen ni kuadrilakoekin. Baina ez dut uste txotx garaien sagardotegi asko egingo ditudanik.

Sagardoaren Mezulariak. European barna Gipuzkoa eta Euskal Herria ezagutzera emateagatik. Ardura gehitxo da agian.

Konturatzen gara gure inguruan zenbat jende mugitzen den eta kirolekik aparteko halako lanak ere egiten ditugula. Hasieran, agian, ez zara konturatzen European barrena ibiltzearen garrantzia; zu partida bat jolastera zoaz eta hementxe jokatu zenukeen bezala jokatzeko duzu han. Baina kontziente gara gurekin jende asko mugitzen dela eta Realaren izena leku guztietatik eramaten dugula.

Sagardotegiren bat edo beste bai, baina, adibidez, Sagarrondotik jaialdiak prestatu dituen kontzertuetara joaterik ba al duzue?

Hori ez, astebukara harrapatzen du eta guk partida daukagu. Baina sagardotegien kasuan urtean pare bat konpromiso izan ohi dira eta horiek betetzen ditut, baina beti astean zehar.



OIANUME

Urietako Oianume sagardotegiak afora eskainiko du otsailaren 26an. Bertan bilduko dira Realeko jokalariei eta zuzendarietako kideak, jaialdian parte hartuko duten Udaletako ordezkariak, sagardogileak... Eskertzekoa da Urietako sagardotegi honen gonbitea.

Itxiturak gordetzen eta babesten du sagastia, altxor preziatua bailitza. Eta bada; sagastik Euskal Herriko kulturaren parte bat gordetzen duelako: sagra, sagardoa, baseria, kupelak, bertsolaritza, euskal kantak eta dantzak, jai, lagunartea, tradizioa. Mimosz gordetzen ditu atakak horiek guztiak, Juan Gorritik bere lanak egiten dituen maitasun berdinarekin.

Sagardoaren Mezulariak ikurra Arribeko Juan Gorriti eskulturgileak egindakoa da eta langa edo ataka bat irudikatzen du. Gorritik maitasun handiz egin du lan hau, Euskal Herriko maitale amorratua delako eta sagardoaren kultura ere oso kuttuna duelako. Kontatzen duenez, umetatik ezagutu izan ditu sagastiak Gorritik bere Araitz baila-

ran eta sagardoa esanda horixe etorri zaio buru-bihotzera: langa. Egurrezko oinarria eta brontzezko gorputza du eskulturak eta egurrak ere badu bere historia eta bere istorioa. 500 urte baino gehiago ditu eta garai batean baserrietan teila modura erabiltzen zuten egurren zati bat da. Gure herriko historiarik usain gozoa dauka beraz. Sagarrondotik eta sagastitik abiatuta, langa edo ataka hartu du oinarri Juan Gorritik.

Eta Real Sociedad taldeak horixe egin du hain zuzen, sagastiko langa ireki eta Europaraino eramane du ataka eta, noski, itxiturak barrualdean gordetzen duen guztia: sagardoaren kultura, sagra, sagardoa, sagardotegia, bertsolaritza, euskal kantak eta dantzak, jai, alaitasuna, tradizioa, lurtarekiko maitasuna...

IGOR JAUREGI

Gustukoa du sagardotegietako saltsa, baina, oso argi daukan ez, ahal denean egiten da eta ezin denean ezin da.

Aurtengo sagardorik probatu al duzue?

Ez, aurten oraindik ez dut sagardorik probatu. Otsailaren 26an Sagarrondotik jaialdiak egin ditugun gonbiteari erantzun eta Urietan probatzea espero dut.

Taldekoek sagardotegirik egin al duzue?

Iaz sagardo denboraldia hasi aurretik talde osoa joan ginen sagardotegira. Oso gustura ibili ginen. Sagardoa gehiegi gustatzen ez bazait ere, sagardotegietako giroa zoragarria da eta talde bezala joateko plan bikaina da. Gainera, gure taldean Euskal Herrikoak ez diren asko daude eta berri-tzat gauza berria da sagardotegia. Probatu duten guztiei ikaragarri gustatu zaie giroa.

Zer ospatuko zenuke sagardotegi batean?

Sagardotegi batean edozer gauza ospatu daitezke. Adibidez Athleticeen kontrako derbia irabaziz gero, aukera ona litzateke sagardotegira joateko.

Horregatik jasoko du talde donostiarra aurtengoan Sagardoaren Mezulariak ikurra.

Eta, bide batez, 'Euskaldunon Egunkariarekin' daukan zorra kitatuko du Sagarrondotik jaialdiak. Iaz itxi berria zuten egunkariarentzat izan zen omenaldi xumea, baina Gorritik egindako ikurra aurtengoa denez, ez zuten halakorik jaso. Aurten jasoko dute, beraz, merezitako eskultura.

Ekitaldi honek hasiera emango dio asteburu guztian luzatuko den egitarau tentagarriari. Ikurra eman eta berehala 'Zaharregia, txikiagia agian' musika eta olerki emanaldia izango da Sarobe kultur gunean. Eta ondoren Urietako Oianume sagardotegiak afora eskainiko du.

- Sagardotegia: (urtarriletik urrira zabalik)
- Etxean egindako sagardoa (dolore), Txotx.
- Jatetxea (urte osoan zabalik)
- 3 jantoki pribatu enpresentzako eta interneten sartzeko aukera.
- 3 jantoki kolektibo. Menua eta kartá. Ezkonbazkariak, otoedukak, jaunartze-bazkariak, agur-afariak,...
- Gasolindegiaurrean gaude. Parkin handia.



- Sidreria: (abierto de enero a octubre)
- Elaboración propia de sidra (tolare), Txotx.
- Restaurante (abierto todo el año)
- 3 comedores privados para empresas y conexión a internet.
- 3 comedores colectivos. Menú y carta. Bodas, Banquetes, comuniones, despedidas,...
- Estamos frente a la gasolinera. Amplio parking.

OIANUME SAGARDOTEGIA

Tl-Fax: (0034)943556683
 Tl: (0034)943 332505
 URNIETA



Astigarraga, punto de encuentro de la sidra de Euskal Herria

La Mostra gigante de sidra cumple su segunda edición el 29 de febrero

LOS SIDREROS y los amantes de la sidra tienen el próximo 29 de febrero una cita a la que no pueden faltar, ya que se celebrará en Astigarraga la segunda edición de la Mostra Gigante de Sidra de Euskal Herria. Habrá oportunidad de degustar sidra de muchos rincones de Euskal Herria, y es que participarán en cerca de 60 sidreros de todos los herrialdes. El plan es inmejorable: comprar el baso y, de puesto en puesto, degustar las diferentes sidras de Euskal Herria; degustar el color, aroma y sabor de todos y cada uno de los herrialdes.

Bien es cierto que normalmente se dice que la sidra es guipuzcoana, porque es donde más litros de sidra se producen y donde más sidrerías hay. Pero la sidra no es tesoro exclusivo de los guipuzcoanos; en el resto de Euskal Herria la sidra también ha sido parte del menú cotidiano y aún quedan pruebas de ello. Astigarraga será el próximo 29 de febrero muestra de ello, ya que se convertirá por un día en punto de encuentro de cerca de 60 sidreros.

Sidra embotellada

La moda del txotx comenzó aproximadamente en los 70 y todavía hoy continúa. Vive, además, un buen momento. Pero una vez cerrada la temporada del txotx, la sidra no cuenta con mucho espacio en el día a día, razón de preocupación para los sidreros. Por ello, los últimos años los productores de sidra han invertido su tiempo y esfuerzo en mejorar e impulsar la sidra embotellada, con el fin de que adquiriera presencia en los hogares, en el poteo de los bares y en el menú de los restaurantes. Traerán para degustar a la cita del próximo día 29 sidra en botella, y es que en todos los herrialdes de Euskal Herria cuentan con productos de calidad para poder ofrecer en la fiesta.

En Araba, por ejemplo, la temporada del txotx comenzó a finales de enero y se cerrará a finales de abril. Los sidreros alaveses preparan para la cita



anual del txotx unos 12.000 litros. La cultura sidrera tiene fuerza especialmente en el norte de Araba, donde cada vez son más los que se animan a elaborar sidra para el consumo propio. No obstante, las sidrerías alavesas no pueden subsistir sólo de la sidra, por lo que realizan otros trabajos de hostelería. El problema es la falta de costumbre; a muchos alaveses les cuesta levantarse de la mesa y acercarse baso en mano al txotx. Además el menú de la sidrería es «limitado» a entender de muchos.

En Nafarroa son muchos los que se animan a elaborar sidra para consumir en casa, la mayoría en Baztan. No obstante, muchos navarros sedientos de sidra y del ambiente de las sidrerías suelen acudir a Gipuzkoa. Actualmente en Nafarroa son cinco los sidreros que elaboran y venden sidra: Larrañaga en Lekarotz, dos en Beruete, uno en Lekunberri y otro en Aldatz. Están intentando crear la Asociación de Sidreros de Nafarroa.

En Ipar Euskal Herria también están esforzándose para crear una asociación que una a todos los productores de sidra y que ayude a impulsar la

En la muestra de Astigarraga se podrá degustar sidra de toda Euskal Herria.

ARABA

Preparan cerca de 12.000 litros de sidra para la cita anual del txotx

NAFARROA

Actualmente están intentando crear la Asociación de Sidreros de Nafarroa

IPARRALDE

La Asociación Sagantzea y la Cooperativa Ezhigar están haciendo un gran trabajo

cultura de la sidra. La Asociación Sagantzea y la Cooperativa Ezhigar comenzaron hace mucho a intentar encontrar caminos para impulsar la cultura de la sidra. En este intento han plantado miles de manzanos y están investigando diferentes especies de manzana de Ipar Euskal Herria. Aunque los que elaboran sidra para su propio consumo son muchos, actualmente son cuatro las sidrerías que venden sidra: Txopinondo de Urruña, Aldakurrian de Lasa, Beltzun de Donaitxi y Beloki de Biriatu.

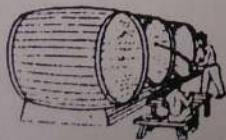
Y tras Gipuzkoa, Bizkaia es la mayor productora de sidra, con un total de doce sidreros. Todos forman parte de la Asociación de Sidreros de Bizkaia y este año han elaborado 25.000 litros. Cuentan con la ayuda de la Diputación Foral de Bizkaia. Muestra de todos estos esfuerzos son las numerosas fiestas de la sidra que se celebran. Además, se están investigando las manzanas autóctonas para encontrar la más adecuada de cara a la elaboración de la sidra. Bizkaia produce muchos litros de sidra, pero como territorio de txakoli que es, muchos productores se dedican a la sidra y al txakoli.

SAGARDOGILE PARTE-HARTZAILEAK

IAPURDI	
Txopinondo Sagardotegia	Urruña
Beloki Sagardotegia	Biriatu
NAFARROA BEHEREA	
Aldakurria Sagardotegia	Lasa
Beltzun Sagardotegia	Donaitxi
NAFARROA	
Marintxoenea Sagardotegia	Aldatz
Larrañaga Sagardotegia	Lekarotz
ARABA	
Iburrieta sagardotegia	Aramaio
GIPUZKOA	
Urbilarte Sagardotegia	Atorn
Zalbide Sagardotegia	Albatzisketa
Zabala Sagardotegia	Aduna
Aburuza Sagardotegia	Aduna
Gaztañaga Sagardotegia	Andoain
Mizpirabi Sagardotegia	Andoain
Gurutzeta Sagardotegia	Astigarraga
Zapain Sagardotegia	Astigarraga
Gartzategi Sagardotegia	Astigarraga
Petrítegi Sagardotegia	Astigarraga
Buenaventura Sagardotegia	Astigarraga
Rezola Sagardotegia	Astigarraga
Alorrena Sagardotegia	Astigarraga
Oiarbide Sagardotegia	Astigarraga
Mina Sagardotegia	Astigarraga
Añota Sagardotegia	Azpetia
Lizeaga Sagardotegia	Donostia
Urkiola Sagardotegia	Donostia
Barkaitegi sagardotegia	Donostia
Ahzueta Sagardotegia	Hemani
Otsua-enea Sagardotegia	Hemani
Zelala Sagardotegia	Hemani
Elorabi Sagardotegia	Hemani
Akarregi Sagardotegia	Hemani
Larre-Gain Sagardotegia	Hemani
Albero Sagardotegia	Hemani
Itsasburu Sagardotegia	Hemani
Goiko-Lastola Sagardotegia	Hemani
Eizemendi Sagardotegia	Hemani
Iparagire Sagardotegia	Hemani
Rafino Sagardotegia	Hemani
Sagarazu Sagardotegia	Hondarribi
Begiristain Sagardotegia	Ikaztegieta
Aulia Sagardotegia	Legoneta
Otegi Sagardotegia	Lasarte-Oria
Izastegi Sagardotegia	Tolosa
Bultxeta Sagardotegia	Umieta
Oianume Sagardotegia	Umieta
Eula Sagardotegia	Umieta
Setien Sagardotegia	Umieta
Urdaita Sagardotegia	Usurbil
Salzar Sagardotegia	Usurbil
Arratzain Sagardotegia	Usurbil
Aginaga Sagardotegia	Usurbil
Otazu Sagardotegia	Leobanu
Ordo Zelai	Oiarzun

EGI-LYZE

SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auza
Tel. (943) 52 39 05
ERRENERIA



sidra natural - sagardo jatorrezkoa



PETRITTEGI

Sagardotegia

Tel. 943 45 71 88
ASTIGARRAGA - GIPUZKOA



SOLARBE
SAGARDOTEGIA

Lau herri elkarren ondoan eta elkarren kontra

Herri-kirolen lehia jokatu da otsailaren 28an Usurbilgo Dema-plazan

HERRI-KIROLEN tradizioa eta jatorria bitxia da. Garai batean (eta orain berdintsu) baserritarrek aste guztia jo ta su lanean ematen zuten; egurra moztu, sagarrak bildu, zakuetan sartu, idiekin eta goldearekin lurrak lantzeko prestatu, behiak jetzi, esnea etxeetan banatu... baserrian beti zereginak sobera. Eta jaieguna iritsi eta lan berdinar egiteko zaletasuna zuten; hori bai, ondoko baserrikoarekin edo auskalo nongoarekin desafioan jarduteko. Desafioa eta apusturako grina odolean daruma euskaldunak.

Herrien arteko ika-mikak eta listarrak ere ezagunak dira Euskal Herriko hainbat bazterretan. Txoko batzuefian bizirik diraute haserre tiki horiek.

Datorren otsailaren 28an biatetik izango du Usurbilen antolatuta den herri-kirolen jaialdiak; desafiotik izango du eta herrien arteko lehia ere izango da. Urrietarrek urdinez jantzita, horiz Astigaragakoak, hermaniarrek berdez eta usurbildarrak kamiseta gorriarekin, desafio polita espero da. Arratsalde pasa bikaina prestatu da Sagarrondotik jaialdiaren barne Usurbilgo Dema-plazan. Herri-kirolak nahi adina izango dira eta behin froga guztiak bukatuta, ez dira faltatuko lau herrietako sagardoa, txorizoa eta taloak besteren artean.

Talde bakoitzean hamabost lagun izango dira eta hainbat lan bete behariko dituzte denen artean; bakarka batzuetan, binaka besteetan, hirunaka frogaren batean eta zortzikotea osatuta sokatira saioan.

Sokatira

Sokatirarekin hasiko da lehia, lehen tiraldi batekin. Guztira zortzi lagunek jardungo dute lan honetan eta gehienez denen artean 650 kilo osatuko dituzte. Ondoren, harri jasotzearen eta trontzaren artean jokatu da bigarren tiraldia. Talde denak denen aurka arituko dira. Eta sokatirako finala bukaera- bukaeran jokatu da, aurreko tiraldietan emaitza onenak lortu dituzten bi taldeen artean.

Sagar iltzatzea

Parte-hartzaile batek egingo du lana eta 25 sagar iltzatu beharko ditu kizkiarekin ahalik eta azkarren. Sagar eta sagar artean metro bateko distantzia egongo da.

Txingak

Eta sagar iltzatea amaituta, txingak izango dira. Talde bakoitzeko bi lagun arituko dira froga honetan; hiru minutuko bi saiotan nor ilte gehiago osatu izango da gakoa, esku banatan 50 kiloko txingak hartuta.

Zaku lasterka

Talde bakoitzeko hiru lagun arituko dira nor edo nor, sagarrez betetako zakuak bizkarrean hartuta lasterketan. Zaku bakoitzak 50 kilo sagar izango ditu eta froga erreleboka osatuko dute. Talde bakoitzak plazan barna bederatziz bueltako saioa osatu beharko du.

Ingudea

Lagun batek egin beharreko froga da hau. Hemezortzi kiloko ingudea minutu bakarrean nor gehiagotan jo izango da gakoa.

Aizkora

Bi kanaerdiko moztea nork laisterren egin harek irabaziko du froga. Lagun bakarrak osatu beharko du lana.

Harri jasotzea

Lagun batek 70 kiloko harri bolari eutsi beharko dio bost minutuko epean.

Trontza

Bi lagun arituko dira lan honetan eta egurren sei mozketan nork lehenago egin da frogaren funtsa.

Puntuazioa

Proba bakoitzean lehen tokia lortzen duen taldeak lau puntu lortuko ditu, hiru puntu bigarrenak, hirugarrenak bi puntu eta laugarrenak bakarra. Froga amaitu ezinik gelditzen den taldearentzat ez da puntunik izango.

PUNTUAZIOA

Froga bakoitzean lehenak lau puntu lortuko ditu, hiru bigarrenak, bi hirugarrenak eta bakarra azkenak.

DASTAKETA

Lehia bukatu eta gero lau herrietako sagardoa izango da dastagai.

ERREKORRA

Aimar Irigoien errekor berria ezartzen saiatuko da froga eta froga artean.



Aimar Irigoien hari-jasotzailearen munduko errekor saiakera

Usurbilgo herriateko lehiak izango du beste erakargarmitasunik, froga artean Aimar Irigoien 17 urteko Eretilgo hari-jasotzailea marka egiten saiatuko da. Esku bakarrekin eutsiko

du 200 kiloko hari errektangularrari eta, lortzen badu, munduko errekor berria jarriko du. Aurreko errekorra Inaxio Penurenak dauka, 180 kiloko hariarekin.

TALDEAK

Urrieta

1. Xabier Usanalde	30 Urte	90kg.
2. Joxe Luis Toledabiki	28 Urte	74kg.
3. Luis Mari Telleria	41 Urte	73kg.
4. Juanjo Agudo	30 Urte	90kg.
5. Joseba Labaka	26 Urte	85kg.
6. Leire Albizu	26 Urte	49kg.
7. Mikel Etxeberria	19 Urte	
8. Gariako Arteaga	17 Urte	85kg.
9. Joxeba Kortajarena	31 Urte	72kg.
10. Jorge Segurado	33 Urte	85kg.
11. Inaki Kortajarena	31 Urte	77kg.
12. Joseba Oiarzabal	31 Urte	79kg.
13. Axier Kortajarena	29 Urte	90kg.
14. Urzi Oiarbide	18 Urte	76kg.

Usurbil

1. Arkaitz Portularume	26 Urte	90Kg.
2. Urko Manterola	22 Urte	95Kg.
3. Mikel Aranburu	32 Urte	69Kg.
4. Mikel Soroa	26 Urte	80Kg.
5. Jon Lizaso	25 Urte	80Kg.
6. Kepa Unanue	26 Urte	80Kg.
7. Xabier Orbegozo	27 Urte	70Kg.
8. Inaki Rekondo	38 Urte	90Kg.
9. Joxemari Bengoetxea	48 Urte	75Kg.
10. Juanxo Esnal	45 Urte	85Kg.
11. Inaxio Muma	30 Urte	65Kg.

Hernani

1. Gorka Ezeiza	26 Urte	78 Kg.
2. Joseba Maizkurena	38 Urte	80 Kg.
3. Nagore Barrenechea	24 Urte	55 Kg.
4. Inaki Mendizabal	26 Urte	80 Kg.
5. Amaiz	34 Urte	85 Kg.
6. Jexux Ezeiza	28 Urte	84 Kg.
7. Lamahaga	35 Urte	80 Kg.
8. Aranburu	32 Urte	85 Kg.
9. Aitor Barrenechea	28 Urte	80 Kg.
10. Xabier Barrenechea	29 Urte	70 Kg.
11. Unai Errotzena	24 Urte	73 Kg.
12. Arkaitz Santa Kruz	24 Urte	82 Kg.
13. Inigo Lertxundi	27 Urte	75 Kg.
14. Kepa Pikabea	24 Urte	75 Kg.

Astigarraga

Egunerari hau isteko momentuan Astigaragako taldeko kideak erabaki gabe zeuden.



GURUTZETA

SAGARDO NATURALA
ASTIGARRAGA

TOLARE
SAGARDOTEGIA




eizmendia

Osifraga Auzoa
Tel. 943 556 405
Móvil: 616 450 380
HERNANI

SAGARDO NATURALA

EUSKAL HERRIKO II. SAGARDO MOSTRA

OTSAILAK 29 · ASTIGARRAGAN

GOIZEKO 10:00 ETATIK AURRERA

- ZAZPI HERRIALDEETAKO 60 SAGARDOGILEREN MOSTRA
- EUSKAL HERRIKO PRODUKTU DESBERDINEN AZOKA
- SAGARDOAREN MUSEO IBILTARIA
- KATA KOMENTATUA (12:00 ETAN) XABIER KAMIO ETA DOMINGO ARINA ENOLOGOEN ESKUTIK
- PATXI PEREZ ETA IPARRALDEKO DANTZARIEN IKUSKIZUNA: DANTZA PIKO (13:30 ETAN)
- BERTSOLARIAK (17:00 ETAN): S. LIZASO, A. EGAÑA, A. MENDILUZE, M. LUJANBIO
- TRIKITILARIAK

SAGARRONDOTIK

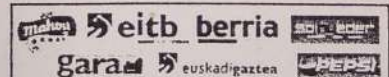
ANTOLATZAILEA:



BABESLEAK:



LAGUNTZAILEAK:



LAGUNAK: SAGARDUN PARTZUERGOA · USURBILGO SAGARDO EGUMAREN LAGUNAK · GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALAREN KOFRADIA HERNANI: TOLARE · HERNANI, ASTIGARRAGA, USURBIL ETA URNIETAKO SAGARDOGILEAK

BODEGA TABERNA

HERNANI

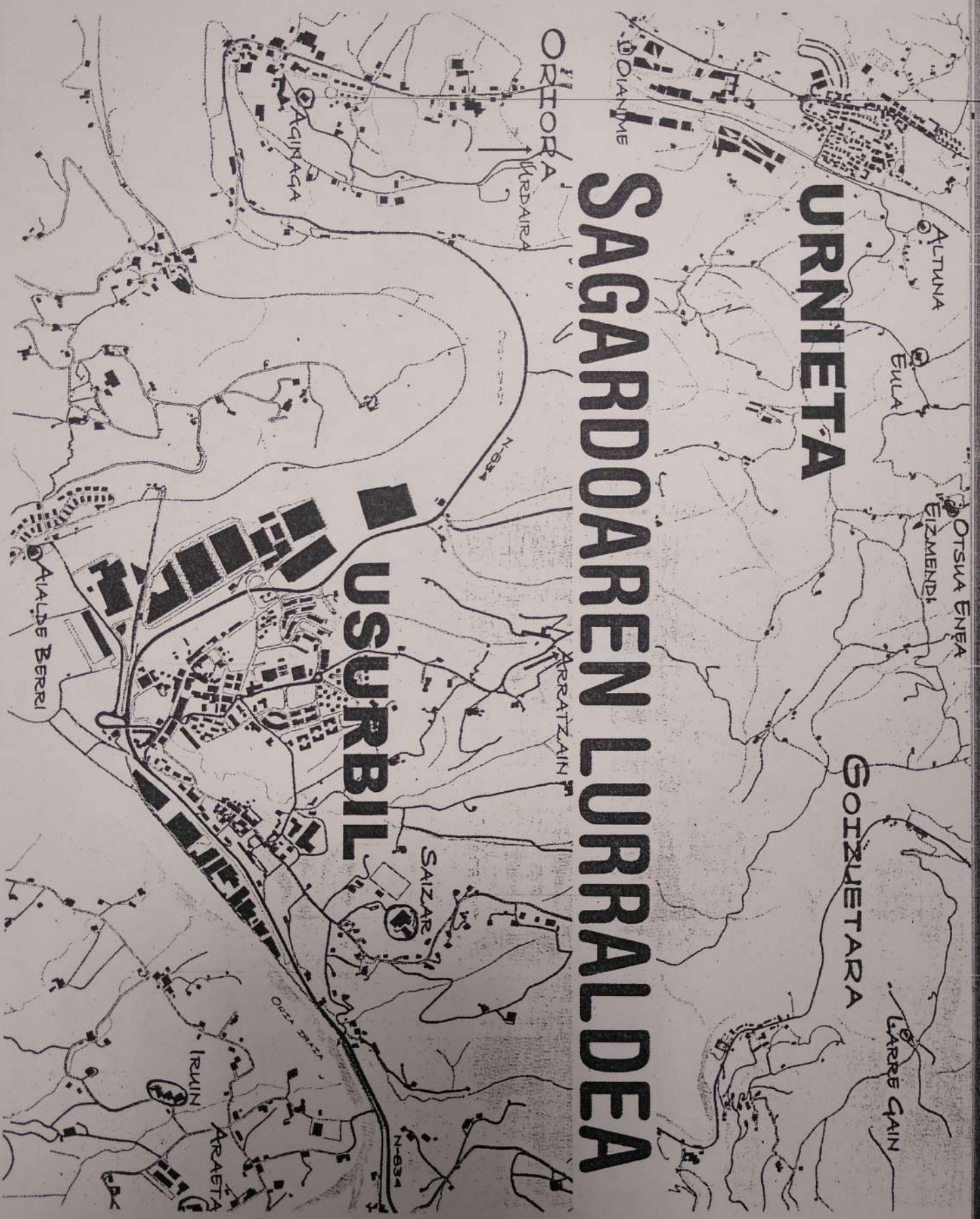
HERNANI

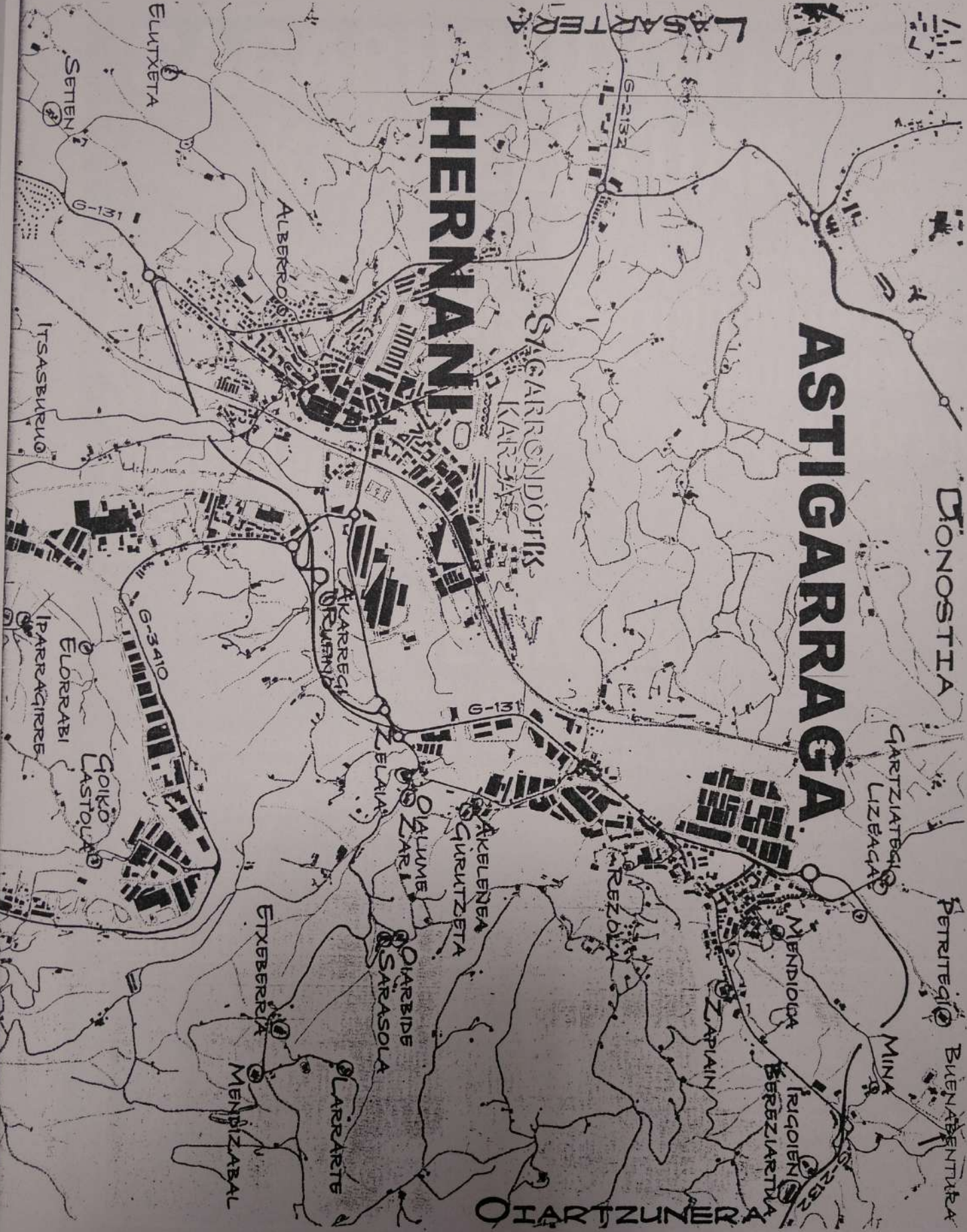
EKO S

TABERNA

KARDABERAZ KALEA 12

URNIETA SAGARDOAREN LURRALDEA





HERNANI

ASTIGARRAGA

DONOSTIA

OÑARTZUNERA

LASARTERA

PETRITEGI

BUENAVENTURA

GARTZIATEGI
LIZÉAGA

MINA

IRIGOIEN
BEREZIARTUA

ZAPAIN

MENDIDOGA

REZOLA

AKELENA
GURUTZETA

OÑUMA
ZARI

OÑARIDE
SARASOLA

ETXEBERRIA

ARRIARTE
MENDIZABAL

ELURTXETA

SETTEN

ALBERRIO

ITSASBUKUO

G-3410

ELORRABI
IPARRAKIRRE

GOIKO
LASTOLA

G-2132

G-131

G-2132

SAGARRONDOTIK '04 KONTZERTUAK

Otsailak 27, Ostirala · 22:30etan

Otsailak 28, Larunbata · 22:00etan

Fito & Fitipaldis
Su Ta Gar
Reincidentes
Orisha's



Fermin Muguruza
Kontrabanda
Ojos de Brujo
Kuraia
Ari

HERNANI

www.sagarrondotik.com

- 10.000 pertsona biltzeko karpa erraldoia
- Janari-bokata karpa (oilaskoak, patatak...)
- Sagardo kupelak
- Txozna gunea
- Eguna argitzeraino martxa
- Bi egunetarako bonoa: 25€
- Egun bakoitzeko sarrera:
 - Aldez aurretik: 15€
 - Bertan: 18€

Salmenta lekuak

BAIONA (Mattin), GASTEIZ (Parral), IRUÑEA (Planet Rock),
ALTSASU (Lezea), LESAKA (Atxaspi), TAFALLA (Pasadizo),
TUTERA (Pekin), BILBO (Jaunak, Muga), BARAKALDO (Mellid),
ELORRIXO (Parra), LEKEITIO (Zulo), GERNIKA (Lagun Etxea),
DONOSTIA (Bilintx, Bukowski), URNIETA (Xauxar), ASTIGARRAGA (Kizki),
USURBIL (Txiriboga), TOLOSA (Shanti), BERGARA (Pol-Pol),
ORERETA (Arkaitza), IRUN (Eskina), EIBAR (Hilbera)

Sagardoa begietara, sudurrera eta ahora

XABIER KAMIO eta Oihana Gainzerain enologoek agertu digute pausoz pauso sagardoa nola dastatu, zertan jarri arreta eta nola gozatu zentzumen guztiak. Kamio argitu duenez, bi kata mota daude, bata analitiko eta bestea sensoriala edo sentimenezkoa. Eta kata sensorial bat egin aurretik derrigorrez egin behar da kata analitikoa, «zer edaten ari zaren jakiteko eta katatzen zauden sagardoak erregelamentazioak zehazten dituen ezaugarri guztiak betetzen dituela ziurtatzeko. Hori oso garrantzitsua da sagardoarentzat eta askotan ez da egiten», azaldu du Kamio. Bi enologoek pausoz pauso agertu digutena kata sensoriala edo sentimenezkoa izan da eta sagardoa ahalik eta gehien gozatzeko pistak eman dizkigute.

AURTENGO SAGARDOA

Fruitua helduago intsi da, joan den urteko udako beroak direla medio, eta ondorioz piña, platano eta sagar helduaren usainak antzematen zaizkio, konpota antzeko usainak. Agian alkohol pixka bat gehixeago dauka, baina hori ez da arazoa. Sagarrak ez dira ehuneko ehunean Euskal Herrikoak, kanpotik ere ekarri dira eta horiekin lortzen da oreka. Kolore gehiagoko sagardoa da aurtengoa, berdeska gutxiago azaltzen da eta gorria gehiago. Eta edateko askoz ere erazagoa da. Oso sagardo ona da aurtengoa.



HARTZEA

Basoa kanporantz begira jami behar da, ez kupelari begira, sagardoa kristalaren kontra puska dadin

BEGIRATZEA

Sagardoak zer nolako burbuilak dituen eta kolorea begitatu behar dira ondoren

USAINTZEA

Sagardoa fruta usainekoa den, lore usainekoa den edo usain txarekoa den defini daiteke

DASTATZEA

Mingoinen dastatzeko gune desberdinak daude; puntan zapore gozoak, alboetan garratzak eta atzealdean mingotsak antzematen dira

Usaintzea

Hasieran, behinik behin, basoa geldirik dagoela usaindu behar da sagardoa, produktua geldirik dagoela. Usaina duela antzemanaz gero, mugitzera koan aroma askoko sagardoa izango da. Gero eta usain handiagoa izan, produktua hobe izango da. Basoa mugitu gabe sagardoak zein usain duen ezin bada definitu, basoa pixka bat mugitzea komeni da. Basoa mugitze-rakoan sagardoak eta kristalak elkar jotzen dute eta marmuskaduraren ondorioz, temperatura igo egiten da eta produktua aroma guztia ateratzen da kanpora; dela sagar usaina, piña usaina, platanoarena. Zaila da aromaren parametroak definitzea. Fruta guztiak aroma horiek osatzen dituzten osagai kimikoak dauzkate eta osagai horiek beti dira berdinak aldatzen dena osagai horien kopurua da eta horren arabera bereizten dira aroma desberdinak. Bakoi-tzak modu batera edo bestera interpreta lezake aroma hori. Definitu daitekeen gauza bakarra fruta usaina duen, lore usainekoa den edo usain txarekoa den da. Hortik aurrera, batzuk platano usaina hartuko diote, besteek piñarena, sagarrarena beste-ek.

Dastatzea

Sagardoaren zaporea dastatzen da azkenean. Garrantzitsua da mingoinen dastatzeko gune desberdinak daudela jakitea; mingoin puntan zapore gozoak antzematen dira, mingoinaren alboetan zapore garratzak eta atzealdean zapore mingotsagoak igertzen dira. Hortaz, sagardo tragoa hartuta mingoinaren zein partetan sortzen duen sentazio gehien aztertu behar da, gozotik, garratzetik edo mingotsetik gehiago duen jakiteko. Zaporearen parametroak definitzea ez da erraza, hori ere kolore guztietako gustuak daudelako. Baina, enologoek nabarmen-tzen dutenez, sagardo onena hiru zaporeen oreka ona zaintzen duena da, gozoa, garratza eta mingotsa tamaina beretsutan duena. Txotx sasoiaren hasieran gozotik gehiago izan ohi du sagardoak eta, hilabeteak aurrera joan hala, zapore garratzak eta mingotsak areagotu egiten zaizkio. Baina, finean, zer da sagardo on bat? Ez da erantzuten erraza, hori norberaren interpretazioaren arabera da. Baina sagardo onenaren ezaugarri nagusia hau da: tragoa hartu eta gorpuzak beste trago bat eskatzea. Aurtengoak betetzen du tasun hori.

Sagardoa hartzea

Sagardoa hartzeko moduak erabat baldintza dezake dastaketa, produktua edaten duenari sortzen dion zurrara guztiz desberdina izan daiteke basoa era batera edo bestera helduta. Basoa behealdetik heldu behar da, baso guztia behatzekin hartu gabe, eta kanporantz okertu behar da, ez kupelari begira, askok egin ohi duen moduan. Basoa era honetara eustearen helburua sagardoa beti kristalaren kontra haustea da. Sagardoak sagardoaren kontra jotzea ez da batere komeni. Izan ere, sagardoa edari karbonikoa izanda, daukan ezaugarri handiena burbuila da eta gero eta txinparta gehiago egin, hobe izango da produktua, enologoek nabarmen-tzen dutenez. Sagardoa sagardoaren kontra botaz gero, burbuila handia sortzen da eta gehiena joan egiten da berehala. Horregatik da garrantzitsua sagardoa kristalaren kontra haustea, era horretara burbuila basoan barrera zabaltzen da baina beti txikia mantentzen da. Burbuila txikiak denbora gehiago iraute du basoan eta ezaugarri gehiago ematen dio produktuari. Ondo zaindu, beraz, hartzeko modua, karbonikoki gabeko sagardoa hilda baitago.

Begiratzea

Behin basoan, sagardoa begiekin aztertzea komeni da. Burbuilak handiak edo txikiak diren ikusi, denbora dezentean mantentzen diren edo segituan desagertzen diren aztertu, kolorea begitatu... Burbuilei erreparatu behar zaie lehendabizi. Sagardoak burbuila handiak baldin baditu, fermentazioa temperatura altuan eman denaren seinalea da eta hori ez da ona sagardoarentzat. Burbuila txikia baldin bada, fermentazioa temperatura baxuan egin dela esan nahi du, modu naturalean, eta, hala eginda, sagardoak aroma gehiago izaten ditu eta kalitate hobeagokoa izaten da. Ondoren koloreari begiratu behar zaio. Katari dagokionez, ezaugarri tekniko bezala, ez dago kolorearen parametrok finkatuta. Erabili diren sagar moten arabera da sagardoaren kolorea eta denetarikoa gustuak daude, bai sagardogileen artean eta baita sagardozaleen artean ere. Sagardogile bakoitzak bere sagardoari bere kolore mota ematen dio; kolorea sagardotegi-konortasuna dela esan daiteke beraz. Eta gustuko kolorea lortzeko sagar mota desberdinekin jolasean eta frogak egiten aritzen da sagardogileak muztioarekin.