

Sagarrondotik

ARGIA REN ALDIZKARIA SAGARDOAREN KULTURAZ

KALEKO
SAGARDOTEGIAK

Upela
urbanoen
itzulera? / 8.or

Sagartzea: Ipar Euskal Herriko
sagardogintza berpiztu duen elkartea / 3.or

Enbor okerretik
zurezko pieza finak / 12.or

Une Oro
Freshagarri Naturala!



SAIZAR

Sagardoa · Sidra Natural

www.sidrassaizar.com



Betiko Sagardoa

Ipar Euskal Herriko sagardogintza berpiztu duen elkarteak

Ipar Euskal Herrian sagardogintza berriz abiarazi duen Sagartzea elkarteak 30 urte beteko ditu 2020an. Xinaurri lana eginez, bertako ehunez gora sagar mota identifikatu ditu, geroa segurtatzeko gisan eremu pribatu zein publikoetan berriz landatuz. Hauetarik zazpi lehenetsirik, Eztigar deitu kooperatiba sortu eta sagardoa ekoizten ari dira hogeita hamar bat ekoizle.

 JENOFA BERTHOKOIRIGOIN

Biziki xumeki abiatu ginen” oroitzen du Pantxika Maitia Sagartzea elkartearen sortzaileetako batek. Xumeki abiatu eta molde berean aitzinatu, 1990 urteaz geroztik lan alimalea eginez. Ipar Euskal Herriko sagardogintza berpiztu duen Sagartzea elkarteak hogeita hamar urte beteko ditu 2020an.

“Ez zen gehiago sagarrondorik, anitz mota ziren desagerturik”, oroitzen du Maitiak, 90eko hamarkadari begira jarrita. Alta, ordura arte sagarrondoak josiak ziren Lapurdi, Nafarroa Beherea eta Zuberoako lurrak. Aniztasun handia zen: urte guztian zehar sagarrak jateko eta sagardoa edateko heinekoa eta gustu guztiak asebetetzeko modukoa. Baina Bigarren Mundu Gerlaren biharamunean laborantzaren modernizazioa abiatu eta sagarrondoak errotik kendu zituzten, makinentzako leku gehiago bideratzeko. Zuhaitz batzuek zutik segitu bazuten ere, hauen txertatzearen jakintza galdu zen. Belaunaldiz belaunaldi, mendez mende pasatako jakitatearen katea eten zen: “Makinak erabiltzen ikasi zuten eta txertatzearen jakintza galdu”, laburbiltzen du Gabriel Durruti elkarteak kideak.

Jakina, mendialdeko laborantzaren modernizazioak ez zuen diru sarreraren emendioarekin errimatu eta orokorki, egoera ekonomiko larrian ziren etxaldeak. Testuinguru horretan kokatu behar da Sagartzearen sortzea. Ipar Euskal Herriko ga-



PANTXIKA MAITIA Sagartzea elkartearen sortzaileetarikoa Duzunaritzen, azaroaren 23ean.

rapen ekonomikoa sustatzeko xedez diharduen Hemen elkarteak antolatu bilkura batean agertu zen sagarrondoak landatzeko ideia. Zehazkiago errateko, 1989an Izpuran antolatu bilkura publiko batean, Euskal Herrian bizi eta lan egin ahal izateko aukerei buruz hausnartzen ari zirela. “Etxalde tikientzako diru sartze berriak zein izan zitezkeen gogoetatzen ari ginela, batek ‘sagarrak, sagartzeak!’ iharduki zuen”.

Idea hori laster heldu zen frutagintzaz pasionaturiko Durruti hazpandarraren belarrietara. Helburu handiak, motibazioa eta pertsona militante eta pasionatuak. Gauza handiak egin daitezke hiru osagai horiek ukanez gero. Demagun, 30 bat laborari ala lur jabe egitasmoari lotu eta 1994tik 1996ra

16.000 sagarrondo landatzea Ipar Euskal Herri barnealdean. Sagarrondoak bilatzen pasa zituzten lehen lau urteak, egitasmoarentzat zazpi mota aukeratuz: Anisa edo Apez Sagarra, Eri Sagarra, Gordin Xuria, Mamula, Peatxa, Odomotxa eta Eztika.

KOLEKTIBOKI, HASTAPENETIK

Izaera kolektiboari atxikiak izan dira hastapenetik. Gogoeta zein ekintza, guztia taldean. 1996ko azaroan sortzen zuten Eztigar kooperatiba, sagardoa eta zukuaren ekoizpenaz eta merkaturatzearen parte batez arduratzeko (ekoizleek zuzenki saltzen dute ekoizpenaren zati bat). Laborantza iraunkorraren alde dabilzan egituren artean osatutako Arrapitz federazioaren parte ere dira. “Besteek

DANI BLANCO



dakitenetik ikasi eta gureaz besteek ikastea nahi dugu, beti kolektiboki”.

Hego Euskal Herriko sagar ekoizleekin ere “elkarlaguntzen” dutela dio Maitiak. Anitz dira ikerketa, Txox garaiaren irekidura zein gogoeta bilere-tarako eskuraturiko gomitak. “Anitzez gehiago egiten ahal genuke, interes handia dagoelako bi aldeetatik”. Adibidez, Gipuzkoako sagarrondo batzuk erosi dituzte, Ipar Euskal Herriko lurretan egokitzen diren aztertze-ko.

SAGARREN IDENTIFIKATZE LANA

Eztigar kooperatiba arlo profesionalari dagokionez gero, Sagartzea sagarrondoan atzemate, identifikatze eta sailkatzeaz arduratzen da. Lapurdi, Nafarroa Beherea eta Zuberoan barna “sekulako altxorra” badela dio Maitiak. Oraingoz, 130 bat sagar mota dituzte identifikaturik. Hazparneko

laborantza eskolan, Lekorneko Garroan, Mauleko Agerria eremuan eta Irabarnen kausitu daitezke haien sagar kontserbatorioak. Hastapenean



**SAGAR KONTSERBATORIOAK
DITUZTE HAZPARNEKO
LABORANTZA ESKOLAN,
LEKORNEKO GARROAN,
MAULEKO AGERRIA EREMUAN
ETA IRABARNEN**

baino ez daudela badakite, mota anitzez gehiago direla dakitelako. Zergatik? Ipar Euskal Herriko eremu gehiena ikertzekoa dutelako oraindik.

“Memoria lan hori egin nahi dugu”. Gainera, partikular baten etxean ala Eztigar-ekoen sagartzeetan, urtero milako bat zuhaitz landatzen dituzte. Formakuntza egunak antolatzen ari dira ere, tartean, ezinbestekoa duten txertatze jakitatea pasarazteko.

BELAUNALDI BERRIARI SO

Elkarte munduak bizi dituen zailtasunak bizi ditu Sagartzeak. Inplikazioa, batetik. Kideak ukanik ere, eguneroko lana ahurtara baten esku gelditzen zaielako. Adinean gora joanki, belau-naldi berriari begira jarriak dira. Jende gaztea elkarteetan sartzea nahi lukete. Badakite oraingoz segida hori ez dela segurtatua: “Guk sortu genuen elkarte, beraz plazer bat zaigu bertan egotea. Besteek sortutako zerbaitetan inplikatzeko zailago da haatik”, dio Maitiak. Edonola ez, lekukoa uzteko prest izanda ere, haiek dituzten balioekin segitzea nahi lukete.

Sagartzeei ere so dira. 30 urte iragani, sagarrondoak landatu zituztenak erretretan dira edo horretatik hurbil. Etxaldean segidaren erronka potoloa hor dute: “Kooperatibaren eskaintza segurtatu behar dugu, 300 tona sagar behar ditugu”. Horretaz guztiaz gogoetatzeko eta aterabideak kausitzeko gogoeta fase bat abiatuko dute laster.

Egina egin, geroari so dira, hamaika ideia buruan. Xumeki bada ere, ondo-ko aitortu digu Maitiak: “30 urtez ez dugu sekula erran... baina erranen dut: egindakoaz harro izaten ahal gara”.

Usurbilen ere, egin txotx!



Usurbilgo Udala





Hemengo sagarrak dira hemengo lurrari eta aroari egokituak direnak

GABRIEL DURRUTI, SAGARTZEA ELKARTEAREN SORTZAILEETARIKOA

Nekez irudikatu daiteke Sagartzearen lana Gabriel Durruti elkartekideak egindakoa gabe. Biziki ontsa gogoratzen du 1989ko Izpurako bilkura hura, zeinetan kausitu zituen sagardogintzaz erakarrirako gazte zenbait, garaian ezagutzen ez zituenak. Jakintza eta esperientzia guti baina nahikari handia zutela ohartu zen berehala. Sagar moten bilaketa eta txertatze lana bere gain hartu zuen orduan. Ordutik horretan dabil, ahal bezain luzaz segitzeko gogoarekin. Sagardogintza zinezko pasioa duelako.

■ Nola lotu zinen sagarrondo bilaketari?

Hiru motekin abiatua zen Sagartzea: Eztika, Peatxa eta Anisa. Hazpandar gisa erran nien Hazparden sagardoa egiteko erregea Mamula zela. Ma-

mula sartu behar genuen eta beste andana bat ere ahalaz, ezen eritasuna edo gaizki jite bat gertatzen bada aniztasuna behar duzulako aitzina egiteko. Mamula ez genuen, ez zen gehiago. Orduan hasi nintzen Euskal Herriko landa mutur eta auzo galduetan gaindi sagarrondoaren xerkatzen.

■ Sailkatze lana ere bada.

Horren egiteko jakitatea behar duzu, sailkatzeko arauak eta sagarrak eza-gutu behar dituzu. Kristoren oroimena eta zure buruari kritika egiteko gaitasuna ere behar duzu, tronpatuz eta berriz hasiz aitzinatzen delako. Adibidez, mota bera izanik ere bi landarek itxuraz bi sagar ezberdin egiten ahal dituzte, iparraldera buruz dena berde berdea eta iguzkira bu-

ruz dena hori horia. Horretaz ohartu arte izugarriko lana da. Ikerketa analitikoak ere egiten dira. Euskal Herriko sagarretan gaziak edo azidoak %80 eta %20 gozoak ditugu. Azido-tasun hori maite dugu euskaldunok, bai sagarretan bai sagarnoan.

■ Zenbat mota dituzu atzemanik?

Hemengo gisa kontsideraturiko 70 bat mota atzeman ditut Ipar Euskal Herriko barnealdean (Garazi, Hazparne, Larzabale, Heleta eta Bidarra inguruko bazterrak). Hautuz mugatu naiz leku hauetara.

■ Zergatik?

Burdinbidea heltzen zen lekutara ez naiz izan, pentsatuz merkatua kanpotik jiten zela. Ez dut erraten ez direla mota zaharrak, erran nahi dut



Astez ere eguerdian zabalik
Hernanitik autobus zerbitzuak ostiral eta larunbatetan
Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

Larre-Gain etxea - Ereñotzu
☎ 943 555 846 / 616 287 867



iosu
garitagoitia
IKATZAK
☎ 629 477 108

seguru aski ez direla bertakoak. Bidarrain ez zen merkaturik, ez zen trenbiderik, hots, ez zen nehor heldu eta sagarrondoak lekukoak ziren. Merkatuak ere egiten du mota, jendeek maite duten sagarnoaren arabera sagarrak ekoizten dira. Ez naiz kostaldeko sagarren bila joan, ez direlako barnealdeko sagarnoak egiteko mota berak. Aroak ere egiten du mota.

■ Tokian tokikoaren garrantzia.

Mendebaldeko haizeaz babes-
tuak diren eremuei mugatu naiz. Kasu, Donapaleuko zelaletara ere ez naiz joan, ez dutelako mendi aldeko sagarrondoaren aro bera. Kostako sagarrak aro berezi batean dira, hango bat hartu eta Hazparnera ekartzen baduzu ez

da errana ontsa joanen denik. Printzipioa argi dugu: hemengo sagarrak dira hemengo lurrari eta aroari egokituak direnak. Dirua egin behar bada hauetatik pasa behar da. Ez du balio gehiago ematen duena baina tratatu behar dena hartzea, murru baten kontra abian gara horrela.

■ Zuberora zabaldu duzu eremua.

Laguntza eske jin zaizkigu. Lana eginen nuela erantzun nien baina bi baldintzetan: haiek ekarri motak txertatuko nituela eta Maulen landatuko genituela. Ez da ez dugula trukaketarik nahi, baina Zuberoan ongi diren sagarrak zuberotarrak dira. Horkoa bukatu eta menturaz, Urruña, Sara eta Donibane Lohizunera buruz abiatuko naiz.



Harreman parekide eta askeen alde

TXOTX!

INDARKERIA SEXISTARIK GABEKO GUNEA

Informazioa, esku-orriak, pegatinak...



Hernaniko
Udala

ERASO SEXISTEN
AURREAN:

688 685 164

092 (24h)

■ **Sagarraren DNari begira ere jarriak zarete.**

Ikerketa Agroekonomikorako Institutu Nazionalarekin (INRA) ari gara. DNari begira jarri eta Frantziako beste 6.000 motei konparatuak dira. Hastapen batean 50 mota igorri dizkiegu. Agertu da hogeita bost bat arras hemengoak ditugula, orain arte nehorik ezagutzen ez zituenak. Badira beste hamar bat, garaian INRAk ala kontserbatorioek bildutakoak eta euskarazko izenak kiskun-kaskun jarritakoak. Adibidez, Min Xuria deitzen duguna Tchuy izendatua. Badira hemengo mota batzuk Frantzian gaindi ere direnak, Michelotte eta gure Ezti Hotsa azkenean bera dela agertzen da. Beraz zein da nora joan? Bizi oso bat behar genuke horri erantzuteko. Zuberoako 50

bat mota ere igorri ditugu. Hor agertuko da trenbidearekin kanpokoak sartu ziren ala ez.

■ **Bildumetan elkarturik dituzue.**

Lehena 1990ean osatu genuen, Hazparneko laborantza eskolan. 35 mota hiruak landatu genituen. Bigarren bilduma, duela hamar bat urtekoa, Lekorneko Garroa gazteluaren itzulian dugu. 80 bat mota ditugu hor. Zuberoan ere badugu bilduma, bata Mauleko Agerria eremu publikoan eta bestea, Irabarnen, duela bost urte landatutakoa, 47 motekin abiatua. Lur bat atzeman behar dugu orain, besteak ere landatzeko. Gu ez gara betirako hor eta instituzio batek hartu behar luke bilduma horien segidaren ardura. Egiatzko kontserbatorio bat behar genuke. ●



Upela urbanoen itzulera?

Auzo eta baserri guneeetan ikusten ditugun arren, duela ez asko ohikoagoa zen sagardotegiak kalean egotea, herri kaskoetako alde zaharren eraikinen behealdeetan. Zenbait tokitan XX. mendearen erdialdera arte iraun zuten gainera, Hernanin kasu, baina legedi zurrunak, ohitura aldaketek eta urbanizazio bilakaerek erbesterarazi zuten sagardoaren kultura mundu hiritarretik. Orain bueltan da berriz ere.

URKO APAOLAZA AVILA

Bulebarrean tokatutako herri-tar zein turistek harrituta begiratzen zioten harrizko lauzen gainean paraturiko baserri dolare handiari. Urtero bezala, abenduaren hasieran ospatu zen "Apurua" deiturikoa Donostian, txotx garaia ireki aurreko sagardo berriaren lehen probaketa ekitaldia. Sagardotegi bihurturiko Ezkioko Igartubeiti baserriaren erreplika ez zen oharkabean pasatu, eraikin neoklasiko eta eklektikoen artean.

Sagardoa latan edo kopan edaten hasiak gara, baita lehen muztioak pabilioiepeko txoko postmodernistetan edo artelanez inguratuta probatzen ere, baina sagardoaren kulturak

jarraitzen du gehienon iruditegian periferiara daramaten kamino bihurrietakoa izaten, landakoa nahi bada. Gaur egun kaletarrek sagardoarekin duten kontaktua nahikoa mugatua dago txotx denboraldira edo sagardo egunetara, nahiz eta erakunde eta elkarteetan lanari esker ari den fokua gero eta gehiago zabaltzen.

Beti ez da horrela izan ordea. Joan den mendera arte sagardotegiak herrian bertan izaten ziren eta garrantzia handia zuten eguneroko bizitza sozialean, ekonomian baita hirigintzan ere. Hiri-baratzeen iraultza etorri zen gisan, prest egon beharko genuke hiri-sagardogintza-ren itzulerrarako.

DONOSTIAKO ANJEL KALEAN SAGARDOA KANILATIK BASORA

Antzinaroko iturri klasikoen arabera, Kantauri bazterreko lurraldeak sagarrondoak beteta zeuden duela bi mila urte gutxienez. Sagarrarekin ardoa egiteko ohitura hain zegoen errotuta, ezen XVI. mendean Gipuzkoako paisaiaren laurdena eta Bizkaikoaren herena sagastiek osatzen zutela uste baita. Inguruotako edari ohikoena izan da mendeetan zehar eta eskariaren zati handi bat hirietakoa zen. Joakin Ordoñez presbiteroak Donostiaz egindako deskribapenean dio 1760an gutxienez 250 *karga* sagardo sartu zituztela hirira baserrietatik: "Edari hau langile jende eta zerbitzari guztiek edaten

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berriatza Laka-Erdi Sagardoa Juan Amallobieta Arriola Tel.: 94 613 91 78	Getxo Etxebarria Sagardoa Itxar Etxebarria Tel.: 94 674 20 10	Getxo Egusko Sagardoa Maribel Abajo Tel.: 661 296 915	Getxo Laneko Koop Leartibai Sagardoa Tel.: 94 684 20 26	Zarautza Uxarte Sagardoa José Antonio Zamalloa Tel.: 94 630 88 15
Leizor Erdikoer Sagardoa Andoni Ojanguen Zorroza Tel.: 94 457 32 85	Mundaka-Kemur Axpe Sagardoa José Antonio Bilbao Tel.: 94 616 82 85	Elviriaga Sagardoa Unai Bilbao Tel.: 607 601 925		

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitzez

bizkaiko sagardogileak

www.bizkaikosagardoa.eus

TREBIÑU
sagardotegia
www.trebinu.com

Askartza
(Trebinu)

945 24 48 52
657 73 65 99



EUSKAL SAGARDOA / GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTIA

HAINBAT FESTA eta ekitaldiren eskutik itzuli da sagardoa eta sagardogintza plazetara. Irudietan, Donostiako "Apurua" eta Barakaldoko "Sagardo Fest".

dute, (...) baita handikiek ere, eurekin zerbitzariak edukitzen dituztelako. Etxe askotan edaten da urte guztian".

1828an donostiar bakoitzak eguneko hiru litro sagardo edaten omen zuen eta dozenaka sagardotegi zeuden Alde Zaharrean. Ez alferrik "Apurua" ekitaldiarekin aldarrikatu dute Donostia dela sagardoaren hiriburua. "Etxeetako soto edo behealdeak okupatzen dituzte -idatzi zuen 1888an *Euskal Erria* aldizkarian Adolfo Morales de los Rios Donostiako egungo udaletxearen egileak-; eskailera bihurri, beltz eta malakar batek eramane ohi du upategira eta begirada bakarrean ikus daiteke dena". *Soroanekopia, Hogeitabat kupeleta, Herizenekopia, Korreopia, Mojata-kua...* Hamaika sagardotegiren izenak

dakartza artikuluan: "Azkenaldian Bulebarretik beste aldera ere jendez beteta egoten dira", dio arkitektoak "*cuba urbana*" horien arrakastak harrituta.

Gehienetan sagar muztioa kanpotik ekartzen zuten, batzuetan Urumean barrena garraiatuta, besteetan gurdietan. Antigua auzoan, Matia kale zentrikoaren amaieran *Xexenenia* izeneko sagardotegia zegoen adibidez, Igarako Berioazpi baserritik eramaten zuten edaria idiekin; sagasti ederrez beteriko terrenoak zituzten eta 20.000 litro egiten zituztela gogoratzen da Juan Zamora hango maizterra, Ahotsak atarian jasotako testigantzan. Bata zein bestea desagertu ziren, Berioko urbanizazioak eta Antiguako zabalkundeak janda. Donostian 785 baserri zeuden XIX. mende

erdian, XX.a amaitzerako berrehun eskas baizik ez ziren gelditzen.

Sagardoa garraiatzeko, karreto-barrika edo garraldia deituriko upel luzea jartzen zen gurdi gainean, eta lau gurpileko galeran, berriz, hiru bukoie ere eramane zitezkeen -ia 3.000 litro sagardo-. Ahozko iturriak ezinbesteko zaizkigu irudikatzeko Donostiako giroa: "Parte zaharrean bagenuen Anjel kalean lokal bat bi upelekin eta hara eramaten zuten sagardoa", dio Astigarragako Mertxe Arrietak Ahotsak-en. Haren ama eta beste bi emakume aritzen ziren jendeari sagardoa saltzen, baita arrantzaleei ere: "Gauean arrantzara joan eta goizean bueltan zirenei saltzen zieten, basoan kanilatik botata".

OTSUA-ENEA SAGARDOTEGIA



Osinaga auzoa
20120 Hernani
☎ 943 556 894
630 421 090
info@otsua-enea.com
www.otsua-enea.com

ELUTXETA TOLARE SAGARDOTEGIA



Oztaran bailara
Tel.: 943 55 69 81
20130 URNIETA
(Gipuzkoa)

DOLARE BAT HERNANIKO ANDRE KALEAN

Hirien eta sagardotegien arteko lotura estu hori paperetan ere jasota geratu da askotan. Tolosako udal artxiboan gordetzen den dokumentu batek adierazten du Errementari kalean bazela sagardoa egiteko dolare bat; Pedro

Ospitaletzek eraiki zuen 1854an, eta hainbat herritarren kexa ekarri zuen obrak. Irungo erdigunean berriz, ia hogeitaz sagardotegi omen zeuden XX. mende hasieran, iazko Euskal Jiran aurkezturiko ikerketa hemerografiko baten arabera: Berio, Olazabal, Txomifeneia, Pikabea... Urdanibia plaza-
tik tren geltokiraino.

Hernanin ere, Andre Kalearen erdian, bazegoen halakorik *Kardaberazenea* etxean –Agustin Kardaberaz idazle eta irakaslearen jaiotetxean–. Eraikina erdi eroria zegoen XIX. mende amaieran, gerra karlisten bonben ondorioz, eta Juana Maria Eleizegik berreraikitze lanak hasi zituen han zegoenaren inbentario bitxia idatzi zuen: armazoa, patsolak, itxiturak, sagarra txikitze pisoiak... Beraz, dolare bat Hernaniko kaskoaren bihotzean!

Argazki zaharretan ikus ditzakegu barrikadun idi-gurdiak Hernaniko kaleetako galtzada bustien erdian jarrita, XX. mendea ondo sartuta ere

oraindik sagardotegiak eraiki baitziren, egun txotxaren epizentroa den herrian. 1911n Izpizua kalean dolarea eta upategia zabaldu zuen Eugenio Gorrotxategik, eta 1913an Jose Adarragak obra hasi zuen Urbieta kaleko lonjan dolarea jartzeko. Gerra aurreko urteetan, haiek ziren Hernaniko sagardozale handienetakoak –Rekondo *Astiasu* eta Rezola familiekin batera–. Adarragak, esaterako, 1931n 56.325 litro sagardo ekoitzi zuen eta Gorrotxategik 49.500, udal txosten baten arabera.

“SAGARDORIK ONENA NON OTE DEGU GUK?”

Dobera Euskara Elkarteak 2003an Luis Gorrotxategiri jasotako lekukotasunari esker jakin dezakegu Hernaniko kale-sagardotegiek nola funtzionatzen zuten. Haren aita Eugeniok bi sagardotegi zituen, bata herri-kaskoaren aldamenean eta bestea Kale Nagusian bertan, harategiaren atzealdean. “Jendea eguerdian lanetik atera, baso bat edan eta bazkaltzera. Gero, behin seietatik aurrera, bakoitzak bere merienda zuela edo afariarekin etortzen zen lanetik sagardotegira, giro eder-
rra!”, oroitzen zen Luis.

Lan-ordutegiaren baitan bizi zen jendea zen, beraz, kaleko sagardotegi horien bezero. Gerra-aurreko Hernanin jadanik ugariak ziren paper eta ehun fabrikak, eta industria paisaia horretan ere sagardo edaritegiak gizonezko langileen aisialdiari loturik zeuden. Emakumezkorik apenas ikusiko zen



XX. MENDEaren lehen erdialdera arte ohiko zen Hernaniko kaskoan idi-gurdiak ikustea sagardoa barriketan zutela. Irudian, karreto-barrika Andre Kalearen erdian.

HERNANIKO UDALA



...desde 1976

**Sagardoa egiteko produktuak,
makinak eta muntaia**

☎ 944 445 249 • enolviz.com

sulabe



Florida auzoa, 32 · 20120 Hernani (Gipuzkoa) ☎ 943 554 950

haietan, ez bazen zerbitzatzen. Luisen arreba Regina Gorrotxategi zen haie-tako bat: “Orduan emakumeak etxean izaten ziren, lanerako”. Gosaltzera joa-ten zirenei basoa 5 zentimo kobratzen zietela zioen Reginak, eurenean ere sagardoa kanilatik zuzenean saltzen baitzuten, eta orain ez bezala, upel bat bukatu arte ez zuten bestea irekitzen –3.000 litro arteko upelak zituzten go-rrotxategitarrek Kale Nagusian–.

Aurrean rekondotarrak, handik ez oso urrun Rezola... “asko zen orduan sagardotegia”. Eta edanarekin ezta-rria kanturako ere prest izaten zuen batek baina gehiagok; Luis Gorrotxa-tegirengandik heldu zaizkigu orduko kopia batzuk:

*Sagardorik onena
nun ote degu guk?
Astiasuk, Adarragak,
Eugeniok ote du?
Beste gehiagok ere
ba(da)kite ona saltzen,
ai! hau lana gurea
danenak probatzen!*

GERRAOSTEKO GENTRIFIKAZIOA

Zergatik desagertu ziren sagardote-
giak gure herrietako kaleetatik hurren-
go hamarkadetan? Gerraosteko urteak
oso zailak izan ziren, isolamendua
nagusi, sagardoaren salmentatik ape-
nas atera zitekeen etekinik eta baserri
gehienetako lanetan bazterreko osa-
garri bihurtu zen. Aurreko garaietan



HERNANIKO UDALA

LAGUN TALDEA jaten eta sagardoa edaten Hernaniko ospakizun batean.

sagar produkzioa sustatzeko hainbeste
lan egindako Gipuzkoako Aldundiaren
Pomologia batzordea ia deseginda ze-
goen eta “40 urte galdu ziren”, Lourdes
Odriozola historialariaren hitzetan.

Hala, sagastiak ipurdiz atera eta pi-
nuak erruz landatu ziren toki gehiene-
tan. Dolareak utzita, 1967. urtean sgar-
dogintzak hondoa jo zuen: 1.250.000
litro sagardo ekoitzi ziren Euskal He-
rrian, historiako zifra txikiena.

Frankismoko erregimenak bere zil-
borrera begiratzen zuen, euskal lu-
rraldetasunaren kontrako neurriak
hartuz; legedia estutu eta praktikan
sagardo salmenta bera debekatu zuen:
“Kristoren zerga jarri zioten, nik azke-
neko sagardoa 1945ean egin nuen, eta

handik aurrera kito”, gogoan zuen Luis
Gorrotxategik. Gainera, 50eko hamar-
kadatik aurrera ardoaren kontsumoa
handitu egin zen –ondoren garagar-
doarena ere bai–, komertzialki askoz
eramangarriagoa baitzen edari hura.
Hernanin, Errioxako Fuenmayortik
eta Fuente Jalonetik eraman zuen
lehenengoz ardoa taberna askok.

Pub eta garagardotegi modernoak
ugaritu ziren hurrengo hamarkade-
tan, eta espaloi gabeko kale gentrifi-
katuetatik egotzi zituzten sagardotegi
zaharrak. Aspaldion baina, edari hori
bizitzeko beste modu bat ari da erne-
tzen berriz kale horietan, euskal pin-
txo pote, terrazarako edari edo otordu
maridatu formak hartuta. ●

BORDATXO

Zubiaurrenea, 5 - behea
Usurbil (Gipuzkoa)
☎ 943 371 042

URPA
BUS

Pol. 55, Bº Ubilluts - edif. 9 / nº4
☎ 943 305 050
20140 Andoain (Gipuzkoa)
www.autocaresurpa.com

MARTIKORENA
ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964
20140 Andoain (Gipuzkoa)
info@herreriamartikorena.com
www.herreriamartikorena.com

Burdinean neurria egindako lanak

MARCOS
okindegia

**Benetako
aitzinako ogia**

☎ 943 450 966
Ubarburu pasealekua, 113
Astigarraga (Gipuzkoa)

Enbor okerretik zurezko pieza finak

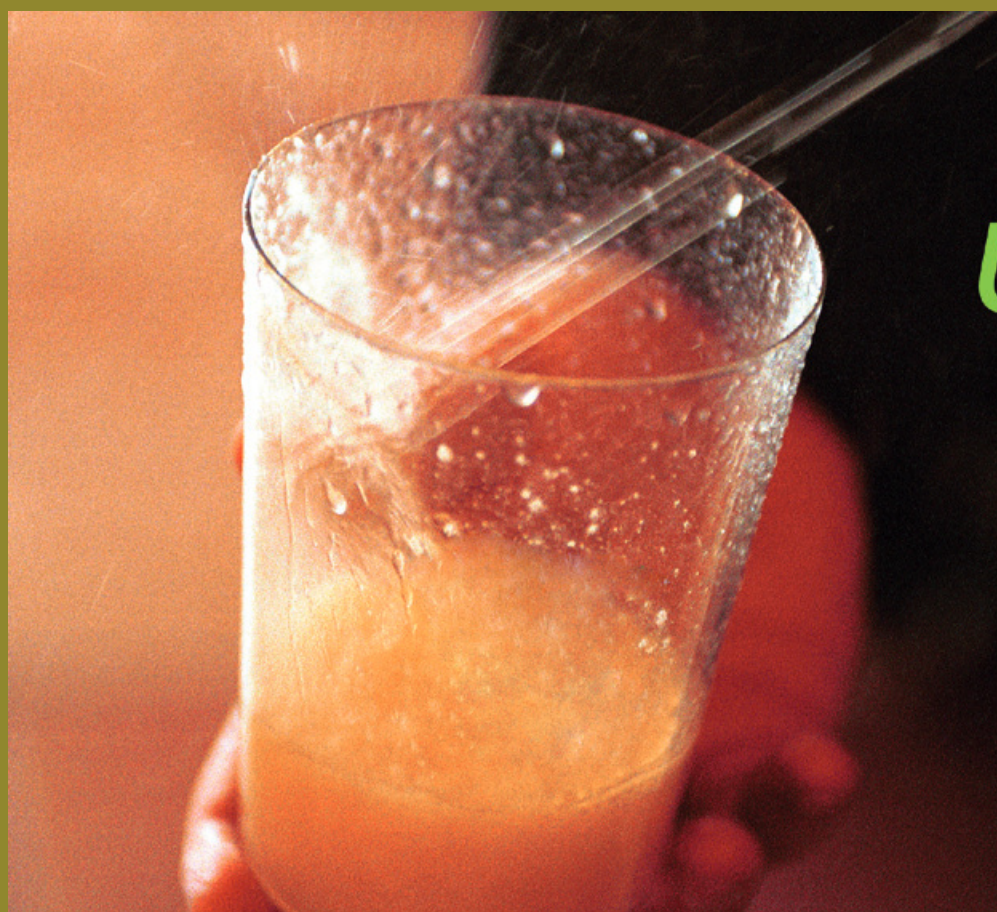
Apirilean sagastiak lorez janzteaz bezalako ikuskizun gutxi dago. Lore zurizko olatuak. Sagarra jaki eta edari izan dugu milaka urtetan. Sagar gordina, errea eta ore dultzea; muztio, pitar, sagardo eta ozpin. Zura fina du, tailatzeko ona eta pieza txikiak, kirtenak eta abarretarako egokia. Baita uztarriak egiteko ere.

Jakoba Errekondok eta Antton Olariaga ilustratzaileak elkarlanean egin eta ARGIAK plazaratutako *Landareak Lantzen* gida-liburutik hartu ditugu sarrerako testua eta alboko orrialdean duzuen marrazki ederak. Dozena bat arbolaren ilustrazioak aurkituko dituzue liburuan, hilabete bakoitzeko bat. Eta, ondoan, haien lore, fruitu eta enborren gaineko azalpen laburra.

Sagarrondoa ez da arbola altua, gehienere 8-10 metro izan ditza-

ke, eta okerra du enborra, gereziondoaren tankerakoa hein batean. Haren egurra horregatik baliatzen da bereziki pieza txikiak egiteko. Fina du zura, baina gogorra. Nahieran landu ahal izateko poliki-poliki lehortu behar da, prozesu horretan zartatu eta deformatzera egiten duelako. Behin lehortuta egonkorragoa da eta orduan bai, ongi tornea eta taila daiteke. Sagarrondo egurraren transformazioa ardatz duen merkatu bereziki sendo-

rik ez dago, baina ebanisteria pieza txikiak-eta egiteko egokia da oso. Ez horretarako soilik halere. Haren zurarekin torlojuak egin izan dira, ehuntzeko tresnak (anezkak adibidez), golf makilak, arotz-lanabesak (zepiloak, zurmailuak, zerren kirtenak...), inkrustazioak, musika instrumentuak, umeentzako jostailutxoak... Beste kontu bat da, gaur eta gurera etorrita, zenbat sagarrondo mozten den, edo moztu daitekeen, arotzerian baliatzeko. ●



Urnieta

Urnietan ere
sagardo garaian
txotx!



Urnieta
udala



ANTTON OLARIAGA

EUSKAL HERRIKO *Sagardotegien gida*

SAGARDOTEGIA	HERRIA	365			
ZALBIDE	ABALTZISKETA	GI	X		X
ZABALA	ADUNA	GI			
ABURUZA	ADUNA	GI	X		X
SATXOTA	AIA	GI	X		X
IZETA	AIA	GI			X
MARTITXONEA	ALDATZ	NA			
OLAGI	ALTZAGA	GI	X	X	
GAZTAÑAGA	ANDOAIN	GI	X		
MIZPIRADI	ANDOAIN	GI	X		
ITURRIETA	ARAMAIO	AR		X	X
MENDIBITZU	ARAMAIO	AR			X
SARASOLA	ASTEASU	GI			
AKELENEA	ASTIGARRAGA	GI			
ALORRENEA	ASTIGARRAGA	GI	X		
ARTOLA	ASTIGARRAGA	GI		X	
ASTARBE	ASTIGARRAGA	GI	X		X
BEREZIARTUA	ASTIGARRAGA	GI		X	
ETXEBERRIA	ASTIGARRAGA	GI			
GARTZIATEGI	ASTIGARRAGA	GI	X		
GURUTZETA	ASTIGARRAGA	GI			
IPINTZA	ASTIGARRAGA	GI	X		
IRIGOIEN-HERRERO	ASTIGARRAGA	GI			
LARRARTE	ASTIGARRAGA	GI			X
LIZEAGA	ASTIGARRAGA	GI			
MENDIZABAL	ASTIGARRAGA	GI	X		
MINA	ASTIGARRAGA	GI			
OIALUME ZAR	ASTIGARRAGA	GI			
OIARBIDE	ASTIGARRAGA	GI			
PETRITEGI	ASTIGARRAGA	GI	X	X	X
REZOLA	ASTIGARRAGA	GI	X		
SARASOLA	ASTIGARRAGA	GI			
ZAPIAIN	ASTIGARRAGA	GI			X
URBITARTE	ATAUN	GI	X		
TXOPINONDO	AZKAIN	LA		X	X
AÑOTA	AZPEITIA	GI	X		X
LAKA-ERDI	BERRIATUA	BI	X		
BEHETXOENEAKO BORDA	BERUETE	NA		X	X
BELOQUI	BIRIATU	LA	X		
TXINDURRI ITURRI	DEBA / ITZIAR	GI		X	
EZTIGAR	DONAIXTI-IBARRE	BN			
ARAETA	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X		X
ASTIAZARAN	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X		
BARKAIZTEGI	DONOSTIA	GI			
CALONGE	IGELDO-DONOSTIA	GI		X	
LIZEAGA	DONOSTIA	GI	X		
EGI-LUZE	ERRETERIA	GI	X		
ELEXALDE	GALDAKAO	BI			
ETXEBARRIA	GATIKA	BI			
EGUSKIZA	GATIKA	BI			
LANEKO	GIZABURUAGA	BI			X
AKARREGI	HERNANI	GI			
ALBERRO	HERNANI	GI			

SAGARDOTEGIA	HERRIA	365			
ALTZUETA	HERNANI	GI			
ELORRABI	HERNANI	GI			
GOIKO-LASTOLA	HERNANI	GI			
IPARRAGIRRE	HERNANI	GI		X	X
ITXASBURU	HERNANI	GI			
LARRE-GAIN	HERNANI	GI			
OLAIZOLA	HERNANI	GI			
OTSUA-ENE	HERNANI	GI			
RUFINO	HERNANI	GI			
ZELAIA	HERNANI	GI			X
BEGIRISTAIN	IKAZTEGIETA	GI			
OLA	IRUN	GI		X	X
BORDATHIO	JAXU	BN			
KUARTANGO	KUARTANGO	AR	X		X
OTEGI	LASARTE-ORIA	GI			
AULIA	LEGORRETA	GI			
LARRALDEA	LEKAROS	NA		X	
TOKI ALAI	LEKUNBERRI	NA			
LINDDURENBORDA	LESAKA	NA	X		X
ERDIKOETXE	LEZAMA	BI			
GOIKOETXEA	LIZARTZA	GI			
AXPE	MARKINA-XEMEIN	BI	X		
SEBASTIANEKO	MENDEXA	BI			
ALDAIONDO	MURUGARREN	NA			
KANDI	MUXIKA	BI			
BALEIO	OIARTZUN	GI			
ORDO-ZELAI	OIARTZUN	GI	X		
ETXE-ZURI	OLABERRIA	GI			
TXIMISTA	ORDIZIA	GI	X		X
IHITIA	SARA	LA			
EGUZKITZA	TOLOSA	GI			
ISASTEGI	TOLOSA	GI			
TREBIÑU (ASKARTZA)	TREBIÑU	AR	X		
ALTUNA	URNIETA	GI			
ELUTXETA	URNIETA	GI			
EULA	URNIETA	GI			
OIANUME	URNIETA	GI	X	X	
SETIEN	URNIETA	GI			
BELTZENIA	URRUÑA	LA		X	X
AGINAGA	USURBIL	GI	X	X	
AIALDE BERRI	USURBIL	GI			
ARRATZAIN	USURBIL	GI	X	X	X
ILLUNBE	USURBIL	GI			
URDAIRA	USURBIL	GI			
SAIZAR	USURBIL	GI	X		X
ARIZIA	ZARAUTZ	GI	X		X
OIHARTE	ZERAIN	GI	X	X	X
OTATZA	ZERAIN	GI			
EKAIN	ZESTOA	GI			X
UXARTE	ZORNOTZA	BI	X		X
ETXERRIAGA	ZORNOTZA	BI			X





ZABALA ADUNA

Garagartza baserria
Urtarrilaren 3tik maiatz bukaera arte
irekita. Igande gauetan itxita.
943 690 774 • info@rzabala.com
www.rzabala.com



IZETA AIA

Izeta baserria, Urdaneta bidea
Urte osoan irekita, abenduan ezik,
sagardotegia eta jatetxea.
izetasagardotegia@gmail.com
943 131 693 • www.izeta.es



ITURRIETA ARAMAIO

Arraga Auzoa 2
Urtarrilaren 15etik maiatza erdira
arte txotx garaia; maiatzetik uztaila
bukaera arte erretegia.
945 445 383 • jj.iturrieta@yahoo.es



GURUTZETA ASTIGARRAGA

Oialume bidea, 63
Urtarrilaren 18tik apirilaren 30 arte.
gurutzeta@gurutzeta.com
943 552 242
www.gurutzeta.com



ASTIAZARAN-IRUIN DONOSTIA

Iruin baserria, Zubietza auzoa
Urtarriletik maiatzera irekia; ekainetik
abendura plater bereziak eta
txotxerako kupelak. 943 361 229
info@iruinsagardotegia.com



OIALUME ZAR ASTIGARRAGA

Mikel Arozamena, 16
Urtarrilaren erdialdetik
maiatza hasiera arte irekita.
oialumezar@gmail.com
943 552 938 • www.oialumezar.com



PETRITTEGI ASTIGARRAGA

Petrittegi bidea, 8
Urte osoan irekita,
bazkaltzeko eta afaltzeko.
943 457 188
www.petrittegi.eus



BELOQUI BIRIATUA

Departamentale 810
64700 Biriatu
Tamaina: 100 jankide.
Urte osoan irekita.
00 33 559 20 66 25



AXPE MARKINA-XEMEIN

Axpe baserria, Atxondo auzoa
Urte osoan irekita; janaria norberak
ekarria; 14 urte bitartekoentzat doan
(10-15 lagun). 946 168 285
axpesagardoa@yahoo.es
www.axpesagardotegia.com



ISASTEGI TOLOSA

Aldaba Txikia auzoa
Urtarrilaren 18tik apirilaren 30era.
Larunbatetan bazkariak ere bai.
Igandeetan itxita. 943 652 964
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



AGINAGA USURBIL

Aginaga auzoa
Urte osoan sagardoa txotxetiki!
Astelohenak itxita. Abenduan
oporak. 943 366 710
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.com



UXARTE ZORNOTZA

Montorra, 6
Montorra auzoa.
Urte osoa (asteburuetan) irekia.
946 308 815
uxarte@bilbao.com
www.uxarte.com

mitxelena

LARGE-SCALE CUSTOM MACHINING



Neurri
handiko
mekanizazioa

Eziago poligonoa, 21

HERNANI

T. 943 55 25 12 - 16

T. 943 55 28 16

info@talleresmitxelena.com

www.talleresmitxelena.com

ogiaren egia



AUKERA ZABALA:

- Orantza ogiak
(M.madre natural)

- Harri errotako
irinez eginak

- Ogi biologikoak

- Galtxuri ogoi osoak
(Espelta)

Ogi guztiak loaldi luzekoak
Zaporea eta osasuna helburu

Kale Nagusia 6 (Alde Zaharra) · Donostia · Tel. 943 421 074

www.galparsorookindegia.eu

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja

