



Txotx!

EDURSE KOCI

Zer non ...

Inkesta: sagardoa nolakoa datorren aurrean, Tolare-Sagardotegi izendapenaz eta sagardotegien etorkizunaz zenbait sagardogileren iritziak •2-3 • **Jakoba Errekondoren iritzia:** «Sagardoa, garai batean, egun eta etorkizunean» •4
Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak bereiztu egin nahi ditu dolare sagardotegiak direnak eta ez direnak •5 • Sagardoaz eginiko plater goxoen hainbat errezeta •14-15



HERNANIKO UDALA

Sagardoa txotxetik,
Euskara gogotik !!

Ilunagoa, baina hobea

◆ Sagardotegiak hasiak dira sagardozaleen mama egarria asetzen. Itaundutako Euskal Herriko 11 sagardogilek esan digutenez, aurtengo sagardoa, iazkoaren aldean, ilunagoa izango da (hemengo sagar

gehiago izan delako), baina hobea. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegien artean produktoreak direnak eta gainerakoak bereizteko sortu nahi duen Tolare-Sagardotegia izendapenari buruz ere

hitz egin dugu haiekin. Sagardoaren eta sagardotegien etorkizunari dagokionez itxaropentsuak diren arren, sagardo botilaren kontsumoa indartu behar dela azpimarratu digute.

Joakin Otaño • Petritegi sagardotegia (Hernani)



1- Urte hasiera gogorra izan genuen, baina, hala ere, uste baino sagar gehiago jaso ditugu hemen. Falta zen sagarra Espainiatik eta Frantziatik ekarri da. Nahiko ongi dator aurtengo sagardoa; izan den sagarraren kalitatea kontuan izanik, uste baino hobea. Kalitate aldetik ona dator.

2- Ez nago ez alde ez kontra. Akaso beharra izango da. Lehengo sagardotegiak tolare sagardotegiak ziren, baina orain zabaltzen diren askok ez dute dolarerik. Bakoitzak bere aukera egiten du, eta sagardotegi batzuetan upel txikiak jartzan ari dira, esaterako. Hobea edo txarra izango den? Nik uste dut ez dela inoren kaltean izango behintzat. Izendapenaren aurretik ere bereizita zeuden sagardotegiak, upelak bertan izaten baitira eta igartzen baita zein sagar-

GALDERAK

1. Nolako izango da aurtengo sagardoa? 2. Zein iritzi duzu indarrean jarri nahi den Tolare-Sagardotegia izendapenari buruz? 3. Zein da sagardoaren eta sagardotegien etorkizuna?

dotegitan egiten duten sagardoa eta non ez.

3- Sagardotegietako jendetza ez da jaitsiko. Gazteek sagardoa edaten dute.

Bestalde, sagardotegia asko aldatu da; onerako eta txarrerako. Txarrerako zergatik? Edozeri deitzen zaiolako sagardotegia. Onerako, berriz, jende gazteak sagardoa edaten delako.

Joxe Lasarte • Larregain sagardotegia (Hernani)



1- Ona dator sagardoa, oraingo behintzat. Sagardo lasaia da aurtengoa, eta zapore aldetik ere gustura gaude. Iazko sagardoa bezain ona edo hobea dator. Kolore aldetik pixka bat gorriagoa dator, baina gustuz ona.

2- Komenigarria iruditzen zait. Hala jakin daiteke sagardoa bertan egiten den edo ez. Horren abantaila? Hasierakoa eta oinarrikoa da sagardoa nola egiten den jakitea. Sagardotegietan, sagardoa saltzeaz gain, sagardoa egiten dela jakitea komeni da, hau ez dela denda bat jakitea. Sagardoa norberak egiten badu gehiago daki, gehiago mimatzen du sagardoa.

3- Geldiune batean gaudela uste dut, sagardotegiak aurrera edo atzera egingo duen ez dakigula. Oraingo etorkizuna ongi ikusten dut. Bere garaian sagardotegiei bultzada handia eman zitzaion, baina botilako sagardoari ez. Jendea ez da ohitu botilatik edatera, eta sagardoa berez hori izan beharko luke, botilatik edatekoa. Baina horren inguruan ez da aurrerapausorik ematen. Jendeak ikasi behar du urte osoko edari bat dela, ez txotx garaiak bakarrik.

Marisa Eizmendi •

Eizmendi sagardotegia (Hernani)



1- Aurtengo sagardoa nahiko ona izango da. Iazkoa baino kolore kargatuagoa izango du, hemengo eta Frantziako sagarrekin egin baitugu. Galiziatik eta Asturiastik oso gutxi ekarri dugu. Kalitatez, iazkoaren parekoa edo hobea izango da. Hori botilan ikusiko dugu.

2- Tolare-Sagardotegia izendapena egokia da produktoreak garenak eta ez direnak bereizteko, egiten dugunak eta guri erosten digutenak bereizteko.

3- Azken urteotan jende berdintsua ibili da sagardotegietan. Jende gazte asko hasi da sagardotegietara etortzen, eta gero eta

gazte gehiagok edaten dute sagardoa.

Hala ere, sagardotegietara jende asko etorri arren, gero kosta egiten da botilak erostea. Sagardoa edateko ohitura zabaldu egin behar dugu txotx garaitik kanpo.

Joxe Migel Bereziartua • Bereziartua sagardotegia (Astigarraga)



1- Gipuzkoan sagar askorik ez da izan, nahiz eta hasieran uste zen baino uzta hobea izan. Gero Asturias eta Galiziarra joan gara sagar bila, baina aurtan ez da izan sagarrik eta Frantziara joan behar izan dugu. Ez dago dudarik Frantziako sagarra ona dela, sagardo sagarra da, baina bakoitzak bere forma ematen dio, eta kolorez kargatuago eta garraztasun baxuagoa du. Sagardoa oso ona dator. Parametro aldetik esango nuke sagardo perfektuak datozela.

QUESERIA
EL PASTOR VASCO

...GURE LURRA
...GURE GAZTA

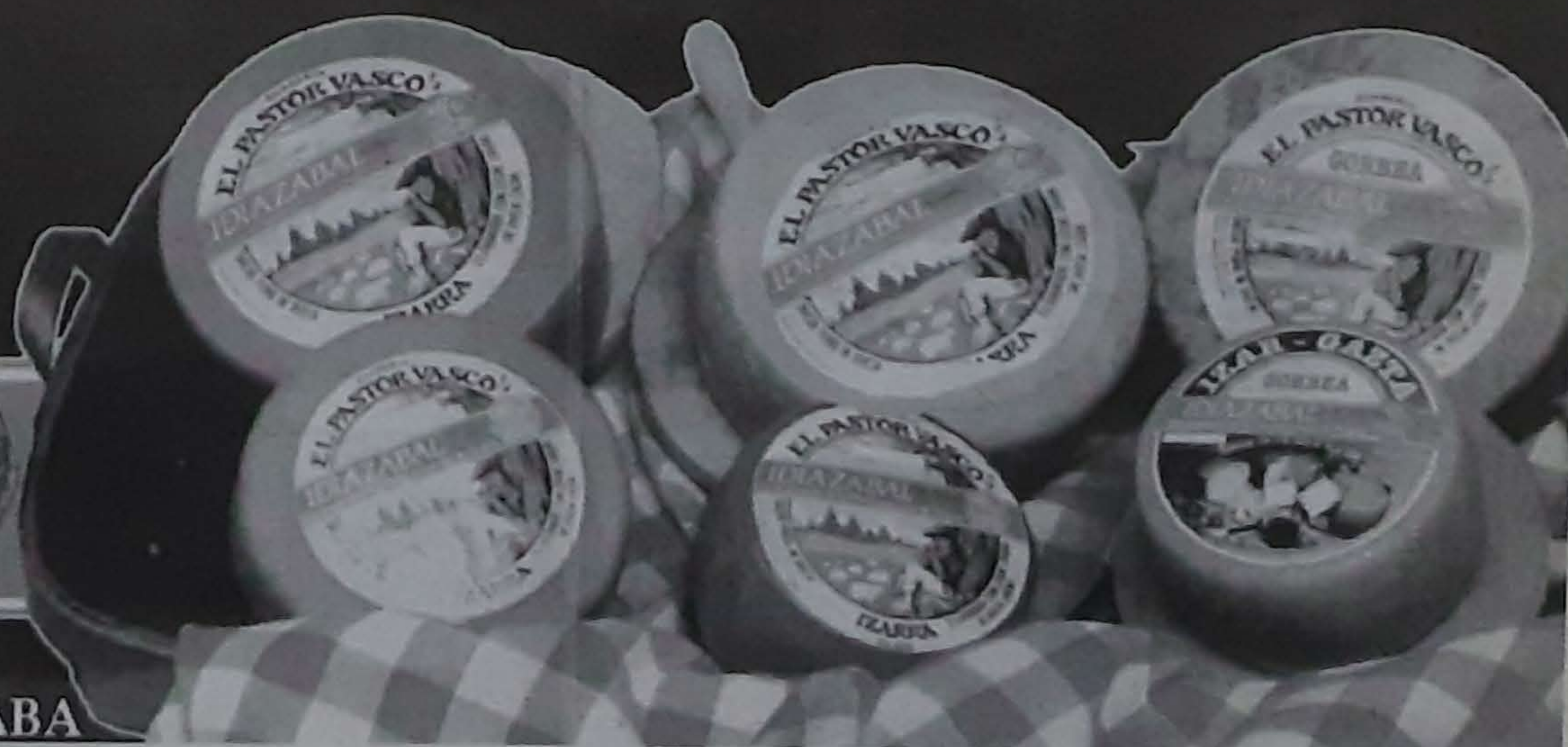
berme osoz

IDIAZABAL

Con la garantía de la Denominación de Origen

EL PASTOR VASCO S.A.

SAN VICENTE, 19. TLF. 945 - 43 71 54 - 01440 IZARRA-ARABA



2- Orain urte batzuk, behintzat, sagardotegi izena gurea genuen sagardogilek. Azken urteotan, aldiz, ikusi da edozein lekutan sagardotegi-jatetxeak sortu direla. Dolare izen horrekin bereizi egingo da sagardotegi-jatetxea eta sagardotegia zer diren. Beharbada, ez da hori egin behar zen guztia, baina lehen pauso bat da.

3- Izan dira egoera nahiko ilun ikusten ziren urteak, baina pixkanaka kontuak bereizten eta identifikatzen hasi dira. Alde batetik, jatetxeak daude, eta, bestetik, sagardotegiak. Hor apustu gogorra egin du askok. Sagardogileak finkatuta daudela uste dut, eta hori aurrerapauso handia da. Bide onetik goaz.

Gabriel Lizeaga •

Lizeaga sagardotegia (Astigarraga)



1- Aurten sagar hutsunea nabarmen izan dugu. Hemengo sagarra nahi genuen, baina gutxiago izan dugu. Normandia aldera begira jarri ginen, eta han sagar geza-mikats nabarmena dago. Hala ere, oso sagardo ona dator: mikatz onekoa, kolore ederrekoa, eta gradu aldetik gehiago ditu.

2- Bereizteko garaia heldu da. Aurretik sagardotegiak egileak bakarrik ginen. Gaur, berriz, sagardo egileetatik aparte ere badira sagardotegiak. Bereiztea ona da. Tolare-sagardotegia alde batetik, eta sagardotegi-jatetxea bestetik.

3- Jende gaztea sagardoaren kontsumora irauli dela uste dut. Horregatik,

oso ongi ikusten dut etorkizuna kontsumitzaileen aldetik. Baita egileen aldetik ere. Gero eta hobeto eta garbiago eta mekanizatuago ikusten dut

Jose Antonio Errea •

Aizoain sagardotegia (Aitzoain)



1- Ona dator sagardoa, aurreko urteetan baino hobea. Zaporea suabeagoa du, edateko errazagoa.

2- Ongi iruditzen zait bereiztea hori. Uste dut ezberdina dela, gainera, sagardo egileek saltzen duten sagardoa eta bestela upeletan izaten dutena. Sagardo egileena errazagoa dela uste dut edateko. Kontsumitzaileak jakin dezala zer edaten ari den.

3- Nik uste gaina jo duela sagardotegiak. Sagardotegi asko zabaldu dira. Uste dut sagardoaren kultura gordeko dela, gogor. Baina, batez ere, sagardoa edaten duen jendeagatik, egungo esnobismoagatik baino gehiago.

Juan Joxe Urruzola •

Elutxeta sagardotegia (Umieta)



1- Ongi dator. Sagar gutxi izan da, baina azkenean osatu da. Gustuz nahiko ona dator.

2- Nolabait, sagardotegiak eta jatetxeak bereizteko jarritako izena da, baina, nire ustez, hobea zen beste sagardotegi izena ken-

zea. Sagardoa besteak egin eta upel batzuk jartzen dituzten horiei *erretegia sagardoarekin* jarri beharko litzateke izena. Asturiasen ere badago bereizketa hori.

3- Ongi ikusten dut etorkizuna, baina lan eginda. Urte osoan lan egin behar da sagardotegia aurrera eramateko. Dena dela, hemen sagardotegi garaian sagardoa edaten duten guztiek gero urtean zehar ez dute sagardoa edateko ohiturarik.

Ximon Etxeberria •

Otsua-Enea sagardotegia (Hernani)



1- Aurten sagardoa ondo dator. Niretzat, politena da egin duela irakin bat natural-naturala. Irakin lasai horrek ekarri du sagardoa modu naturalean egitea, hotzik gabe. Sagardoa atzeratuxeagoa dator orain upelak irekitzeko, baina hobea. Oso zapore ona du momentuan, bukaera mikatzarekin.

2- Sagardotegiak izugarri zabaltzen ari dira, sagardoa upeletik eskaintzen duen edozeri sagardotegia deitzen zaio. Izendapena sortzea ona da, jendeak jakin behar baitu nora doan eta zer hartzen ari diren. Guztiok gara sagardotegiak, baina sagardotegien artean ezberdintasunak daude.

3- Etorkizun polita ikusten diet sagardotegiei, gazteek ere sagardoa gero eta gehiago edaten baitute, festetan, afarietan... Baina sagardoa urte guztiko edaria da. Hori konpondu egin behar da.

Joseba Jauregi •

Txertota sagardotegia (Andoain)

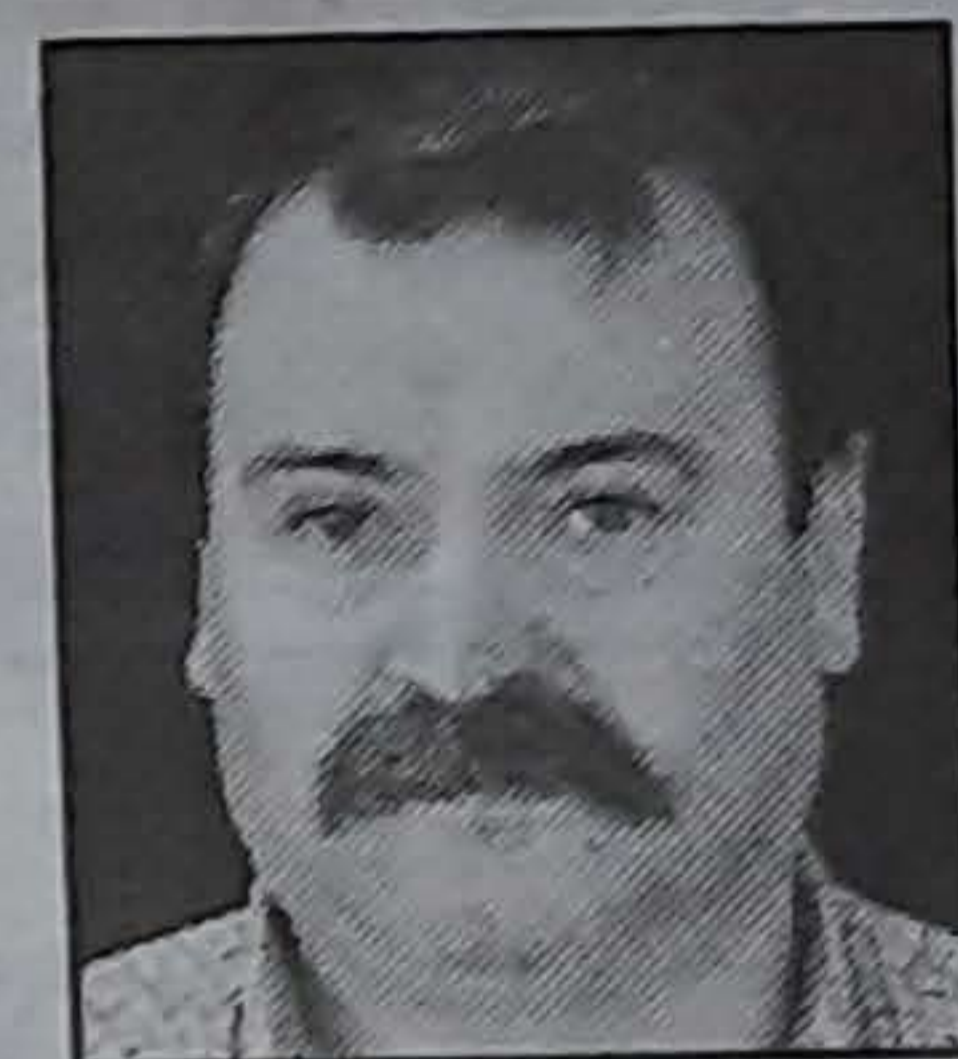


1- Iazkoaren aldean kolore ilunagoa izango du, tanino gehiago duelako; zaporea mikatzagoa ere badu. Hori eguraldiagatik gertatu da, eta iazkoaren aldean sagar mota ezberdina izan delako.

2- Norberaren berezitasuna defendatu egin behar du. Ez nago gainontzeko sagardotegien kontra, beren sagardoa produzitzen ez dutenen kontra. Okindegiek ere ogia berak egin dezake edo ez. Horiek ere eskubidea dute sagardotegia izateko.

3- Sagardoaren kalitatea hobetu behar dugu. Sagardoa kanpora ateratzeko beharrezkoa du berdintasun bat, ez urte batean era batekoa eta bestean beste batekoa izatea. Txakolinak eta ardoak duten berdintasuna lortu behar dugu.

Joseba Ruiz • Elexalde sagardotegia (Galdakao)



1- (...)

2- Nik uste dut ez direla bereizi behar sagardoa egiten dutenak eta egiten ez dutenak, sagardo motak baizik. Sagardoaren kalitatea bereizi behar da. Izendapena zuzenagoa da sagardoak bereizteko. Sagardoa nork saltzen duen ez du garrantzirik, sagardoa bera baita.

3- Sagardotegiak gora egiten ari dira. Sagardotegi kontzeptua definitu egin behar da.

Sagardotegietan gazte batzuen portaera ez da zuzena. Niri urte batean 1.500 eskuzapi falta izan zaizkit, eta hori ez da normala. Eskuzapi batek 500 pezeta inguru balio du, eta dirua da. Sagardotegiaz gozatu egin behar da, baina astakeriarik gabe. Portaera zaindu egin behar da.

Juan Amallobieta •

Laka-Erdi sagardotegia (Berriatua)



1- Zapore ona du; baita txinparta eta kolorea ere. Zapore bizia du.

2- Bereizketa egin behar da. Nik nire dolarea dut eta nire aitonak, birraitonak... sagardoa egiten zuten etxeko dolarean. Egileak sagardoa hasieratik bukaerara kontrolatzen du, prozesu guztia, eta oso garrantzitsua da norberak gorabehera guztiak ikustea, akatsak konpontzeko. Jendeak jakin behar du zer hartzen ari den.

3- Sagardoaren zaporea oso ona da eta jendea gustatzen zaio. Gainera, ez dauka alkohol askorik. Sagardotegien inguruan oso giro ona sortzen da: koadrilak, jendea elkartu egiten da... Osasunari ere kalte gutxi egiten dio. Hemengo produktua da. Hala ere, jende askok eta askok oraindik ez du sagardoa ezagutzen, eta erakundeek publizitate gehiago egin beharko lukete, sagardoa promozionatu.



L I Z E A G A

T O L A R E A

S A G A R D O A K

edan eta eman edatera

Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA
943 46 82 90 - Faxe: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA



JAKOBA ERREKONDO

INGENIARI AGRONOMOA

Atzo, egun eta etorkizunean

Sagardoa galtzada eder eta bidezidorr kaskarretatik ibilarazi dugu euskaldunok historian zehar. Gurekin lotuegia dagoen edozerk ordaindu behar duen zerga izango da, agian.

Sagardoa, garai batean

Isurialde atlantikoko euskaldunen oinarrizko edariak izan ziren sagardoa eta pitarra mende honen hasiera arte. Lehorragoa den isurialde mediterraneanearrekoena, orain bezalatsu, ardoa, mahatsaren ardoa zen.

Garai hartan, tokian tokiko sagardoa babestu eta sustatzeko araudi zorrotzak ezarriak ziren, batez ere udal-letan. Taberna gehienak sagardotegiak ziren. Europa guztian, batez ere Frantzia, sagardoak osasunari erantzen dizkion onuren berri ematen zuten ikerketa ugari argitaratzen zen. Berezko aparteko botila ere eduki zuen gure sagardoak garai hartan.

Gero, ordu arte-luxuzko edaria zen ardoak pixkanaka sagardoari azpiajan eta egoera irauli egin zen, gure mahai eta abarretako nagusi bilakatu. Arrazoiak bat baino gehiago izan ziren: sagardoa baserriarren edaria zen, eta ardoa, aldiz, kaletarrena eta apaizena, hau da, sona handiko edaria; industriaren eraginez, baserriak gero eta garrantzi gutxiago zuen, eta ohituretan ere aldaketak eragiten zitu- en kanpotar mordo bat etorri zen;

“
Sagardoa urte guztiko edari gisa bultzatu behar da. Txotx garaia. Txotx garaia benetan duen garrantzia soilik ezagutu behar zaio, eta urte osoan kalitate oneko sagardo-eskaintza bermatu behar da

sagar ekoizpen ikaragarriak izan ziren urte batzuetan, prezioek lur jo zuten; zozoarentzat gizakiak ukitutako arrautza bezalaxe, sagastiak gorrotogai bihurtu ziren. Garai horretan, sagardia zut zela, tartean pinudiak ere landatzen ziren. Euskal Herriko sagardoaren urte beltzak hasi ziren. Sagardotegi gehienak itxi egin ziren, eta baserri eta anaiarteetako egoskor gutxi batzuen ohitura izatera arte zokoratu zen sagardoa. Egun beste gauza batzuekin gertatzen den neurrian, modernitatea ren eta globalizazioaren aurkakoa, atzerakoia zen sagardoa.

Sagardoa, egun

Egoskor horiek eutsi egin zioten, eta horri esker, duela 25 bat urte, euskaldun jatortzat jotzen ziren ohiturek izan zuten indarberritzearekin batera, txotx garaian sagardotegietara sagardo-probatzera joatea zabaltzen hasi zen. Horra hor sagardotegien pagotxa.

Jatena bertan eskaintzen dute eta, zeharka behinik, sagardoa berriz ere errentagarria izaten hasi da.

Gaur egun, pagotxa horren adierazgarri, era askotako negozio desberdin askoek daramate sagardotegi izena.

Sagardoa, etorkizunean

Egungo panorama ikusita, sagardoak etorkizun oparoa duela ezin uka. Azti ibili beharra dago, ordea. Urrutira gabe, txakolinarekin egin den lan haserrea hor dago ikusi eta ikasi nahi duenarentzat. Horra hor, uste apalean, gerora begira landu beharrekoak:

- 1- Publizitateak eta eraso mediatikoak duten garrantzia dela eta, sagardoaren sona areagotuko duten ekintzak sustatu behar dira.
- 2- Sagardotegi izena, lege-edo, hala direnek bakarrik erabiltzea lortu behar da. Txanpon usaineko na-

haste honetan Aginagako izenez Frantziatik ekar ez diezaguten.

3- Sagardoa urte guztiko edari gisa bultzatu behar da. Txotx garaia benetan duen garrantzia soilik ezagutu behar zaio, eta urte osoan kalitate oneko sagardo-eskaintza bermatu behar da.

4- Instituzio, unibertsitate eta abarren laguntzarekin sagardogile elkarteek ikerketa serio eta eraginkorra bultzatu behar dute. Mentu-ohin eta barietate egokienak, gaitzak ezagutzea, kalitatea hobetze alderako sistemak eta abar hel- du gabeko erronkak dira oraindik.

5- Etorkizun oparoaren errentagarritasuna banatu beste biderik ez da. Hau da, kalitatea bermatua duen produktu bat lortu nahi badugu, sagarra ekoitzi behar duten baserri- arrek elkarlanean hastea nahitaezkoa da. Sagarraren kalita- tea ordaindu egin behar da.

6- Sagardoa edan behar duenak lehia bultzatu behar du. Gaur egungo prezio bateratuak eta monopolioak kaltea besterik ez dakarte. Taberna eta jatetxeetan sagardo bat baino gehiago egotea ona da, bezeroak kalitatea eskertu eta ordaintzera ohituta dago. Prezio desberdinetako sagardoak, zergatik ez?



OSINAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEAE SAGARDOTEGIA

- Simon Etxeberria -

- ▼ Txotx garaian egunero irekita
- ▼ Sagardo garaian txotxetik
- ▼ Sagardoa botilan salgai urte osoan



EIZMENDI SAGARDOTEGIA

Osinaga auzoa

☎ 943 55 64 05

HERNANI



Migel Angel Saenz

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEKO TEKNIKARI-ENOLOGOA

«Tolare-sagardotegia patentea nahi dugu egileak diren sagardotegiak izendatzeko»

■ Zergatik erregistratu nahi duzue Tolare-sagardotegia patentea?

Asko okertu da txotx garaia. Jendeak garrantzi gehiago ematen baitio jateari sagardoari baino. Sagardotegien modaren ondorioz, sagardotegi izenak indar handia du, eta sagardo botila batzuk saltzen edo upel gutxi batzuk dituen edozein jate-txiki hartzen du sagardotegi izena.

Tolare-sagardotegia izenarekin ongi bereiztu nahi ditugu sagardoa egiten duten lekuak eta sagardoa saldu bakarrik egiten dutenak.

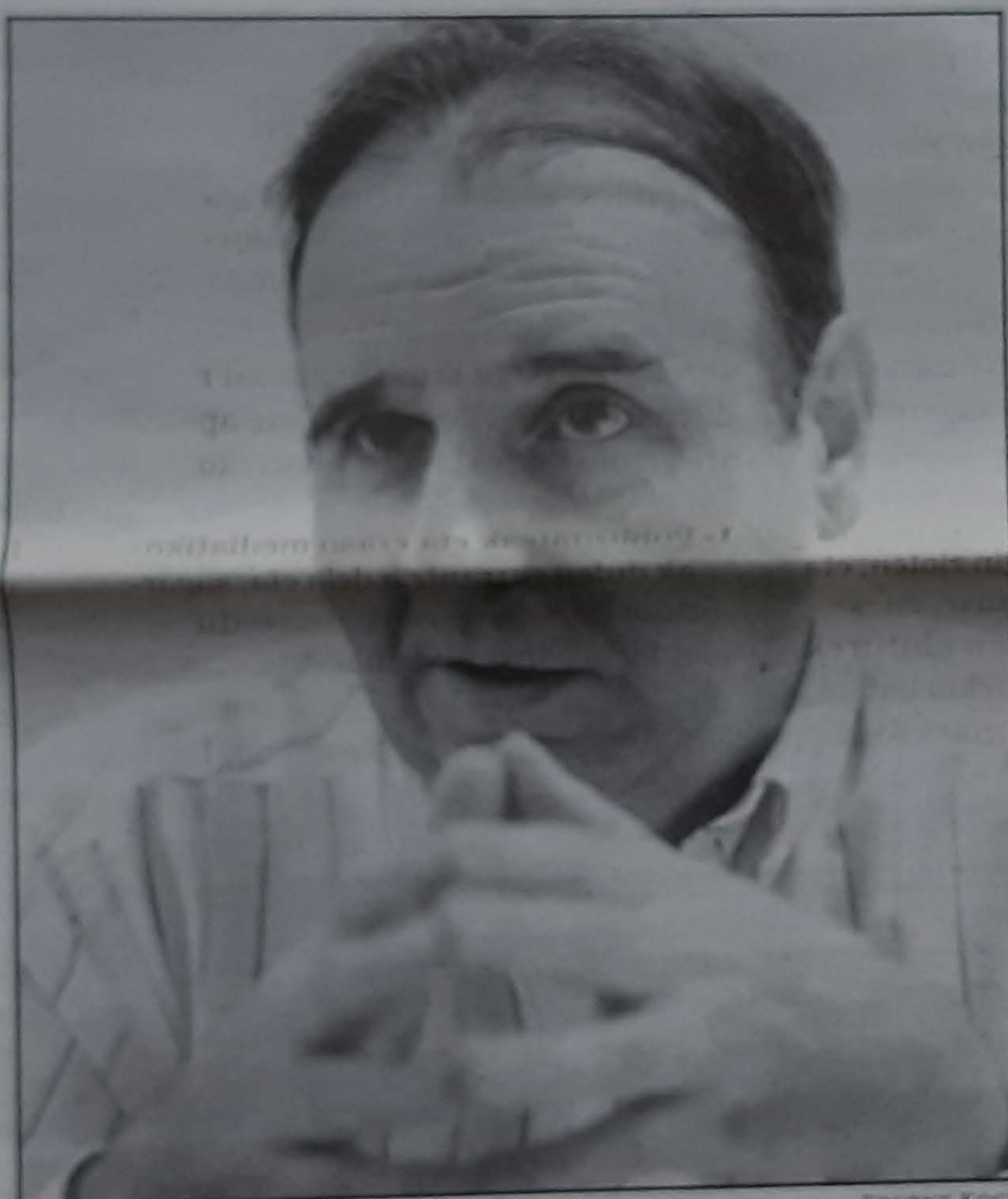
■ Sagardotegi izenak jendea erakartzen al du?

Sagardotegi izenarekin jatekx eta taberna ugariak egite dute publikitatea, herrian bertan daudela eta autoa hartu beharrik ez dela esanez. Moda aprobetxatu dute.

■ Zein dira, bi hitzetan, zuek patentatu nahi duzuen izena izango duten sagardotegien ezaugarriak.

Gure sagardotegietan sagarra ekarri, prentsatu eta irakiten uzten da, sagardoa lortu ahal izateko. Hala, egurrezko upelean edukitzen dute sagardoa botillaratu

■■■ Sagardoa etxean egin eta saltzen duten hainbat sagardotegik euren lana ongi bereiztea lortu nahi dute sagardoa saldu besterik egiten ez duten jatekxetatik. ■■■ 'Tolare-sagardotegia' izena erregistratzeko prozedura jarri du abian Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak



EDURNE KOCH

Saensen iritziz, botilan dago sagardoaren etorkizuna.

aurretik, edaria ongi ondu dadin. Ondoren, sagardoa botilletan sartu eta saldu egiten dute. Beraz, prozesu guztia egiten duten sagardotegien izena izango da, litro asko edo gutxi ekoizten dituzten ez digu axola.

■ Nola doa patentea erregistratzeko prozedura?

Oraindik Tolare-sagardotegia izena patentatu nahian gabilta, eta izenarekin batera Gipuzkoako Sagardogile Elkartearen irudia joango da. Izan ere, Tolare-sagardotegia izena izen generikoa omen da, eta, ondorioz, ez ziguten patentea eman nahi. Horregatik erabaki dugu izena TS siglekin eta elkartearen irudierekin egitea. Gure ustez, horrela izendatuta nahiko da, baina eztabaldan dago. Ea otsailerako zerbait erabakitzen duten.

■ Eta nork erabili ahal izango du izen hori?

Elkartean biltzen garenok, hots, sagardoa egin eta saltzen dugun sagardotegiek. Elkartean egon ez baina sagardoaren prozedura jarraitzen dutenek ere erabili ahal izango dute izen hori. Baina ez beste guztiek; hala eginez gero, euren kontra joango gara.

Lortu nahi dugu aurreran-

tzean sagardogileen izenarekin batera izen hori agertzea, jendeak jakin dezan non zer dagoen. Gaur egun edonork jar dezake izen hori, oraindik ez baitago erregistratuta.

■ Ez al zaizue interesatzen zuen sagardoa saltzen duten lekuak egotea?

Sagardotegi izena erabiltzen duten jatekx horiek egiten dutena da sagardoa upel antzeko batzuetan saldu eta sagardoaren irudia zikindu. Izan ere, sagardoa ez dute botilan saltzen, eta, ondorioz, sagardoa urte haseratik maiatz bitartean bakarrik edaten dela dirudi! Gainera, sagardo onena botillaratu dagoena da, ez upelekoa.

Gü' ez gaudu jatekx horien kontra, besteak beste, gure sagardoa saltzen dutelako. Baina guk nahi duguna da bi gauzak ongi bereiztea.

■ Eta zer betekizun du txotx garaiak?

Sagardoaren etorkizuna botilan dago, txotx garaiak sagardoa nola egiten den azaltzeko izan behar luke. Sagardoa ezagutu eta gustatuko zaiton jendea behar dugu.

Ainhoa Oartzabal
DONOSTIA



ZAPIAIN

Astigarragako Sagardoa

Eztigar kooperatiba finkatze bidean

Sagardotegiaren muntatzea ez da lehentasuna, baina urte gutxi barru etorriko da

Eneko Bidegain / Donaixti

Ipar Euskal Herrian sagardoaren ekoizpena nahiko berria da. Eta nahiko berria da ere Iparraldeko jendeak Gipuzkoako sagardotegietara joateko duen joera. Ia erran daiteke azken urteetan moda fenomeno bat sortu dela.

1989an Sagartzea elkarte sortu zen Iparraldean, ekoizpen mota hori berriz bultzatzeko asmoz. Sagardoaz gain, sagar jusa ere ekoizten dute. Ikerketa lan serio bat eraman ondoan, elkarte honek sagar ekoizpenari leku berria eman dio. 1994-95 urteetan hasi ziren lehen sagarrondoak landatzen, eta aurten eman dituzte lehen fruituak. Erran nahi baita lehen aldikotz beraien sagarrekin ekoitzi sagardoa edaten ahalko dela.

Sagardo ekoizpena Sagartzea elkartearekin abiatu bazen ere, 1996an Eztigar kooperatiba sortu zuten. Orain kooperatiba horrek du segurtatzen ekoizpen hori. Proiektua Arrapitz federazioaren bidez muntatua izan zen. Estatutik eta departamentutik dirulaguntza batzuk onartuak izan ziren, baina proiektu orokor baten zatitza. 1,2 milioi liberako (30 milioi pezeta inguru) aurrekontua muntatu zuten hiru urtez upelen eta brentsaren erosteko eta eraikuntzaren egokitzeko. Inbertsio horientzat ehuneko 50eko dirulaguntza erdietsi dute.

Mementuan, Eztigar kooperatibak ez du langilerik. Hogeita hamar bat partzuerrek osatzen dute, eta lana bakoitzak daukan sagarrondo kopuruaren arabera partikatzen dute. Anitz landatu dutenek gutiago landatu dutenek baino pixka bat gehiago lan egiten dute.



Eztigar kooperatiba sagardoa botilaratzen ari da. 20.000 sagarno botila beteiko dituzte.

Ekoizpena Donaixtin egiten dute. Hango egoitzan dituzte brentsa eta upelak. Egun hauetan sagarno botiletan ezartzen ari dira jo eta ke. Partaideak Saratik Iruraino barreatuak dira. Hala ere, sagar gehienak Oztibarre eta Hazparne-Makea eskualdeetatik datoz. Erran behar da proiektua Oztibarre ingurutik abiatu zela.

20.000 sagarno botila

Salmententzat ere lana partikatzen dute. Aurten, bitona sagar bildu dituzte guti gorabehera. Horiek dira kooperatibako kideen sagarrak. Bestalde, usaian bezala, sagarrak erosi dituzte. Orotara hogeita mila sagarno botila beteiko dituzte. Pantxika Maitia Eztigar kooperatibako

kideak egunkariari azaldu dionez. «ez da sobera arazortik saltzeko». Kooperatibako kideak partzuer moduan antolatuta dira. Sare bat osatzen dute. Bakoitzak kopuru zehatz bat saltzen du. Ferietan ibiltzen dira, udan batez ere. Merkatu batzuetan ere saltzen dute: kooperatibako laborari batzuek, bestalde, etxe ekoizpenak egiten dituzte (ardi gasna, ezta...), eta merkatura joaten direlarik sagarno ere saltzen dute.

Mementukotz, Pantxika Maitiak erran duenez, «20.000 botila erraz saltzen dira, baina gero mugitu beharko da». Duela zenbait aste saltegi handietako jende batzuek, hemengo produktu batean interesa dutela erranez, Eztigar-en sagardoaren saltzea proposatu zuten.

«Guk, mementoan erran diegu ezetz, ez gara saltegi handi horietan sartzen ahal, ez dugulako aski ekoizten». Baina bizpahiru urteren buruan saltegi handi horietan sartu beharko dutela uste du Maitiak. Erreferentziatuak baldin badira, ez bakarrik Iparraldean edo Akitantan, baina urrunago ere saltzeko esperantza dute. Hegoaldeari dagokionez, ez dakite zer harrera ukanen duten, egiten duten sagardoa «arras desberdina baita». «Hemengo jendeek maite dute hango sagarno. Menturaz hango batzuek ere gustukoa ukanen dute gurea», dio Pantxika Maitiak.

Bi sagarno mota

Alabaina, Eztigar-en

sagardoa desberdina da. sagarrak ere desberdinak baitira: gozoagoak dira edo garratzasun pixka bat dute. Hala, ez da Hegoaldekoa bezain karatsa izanen, ez baita Iparraldean hain sagar karatsik. Eztigar-ek bi sagarno mota ekoitzi ditu: lehena gozoa da, sukre gehiagorekin. Iparraldean eta Frantziako ohituretan gustukoa dute halakoaren edatea, hala nola Normandiako edo Britainiako sagarnoak. Sagardo mota hori Frantzia iparrekoa eta Hego Euskal Herrikoaren artean kokatzeko gogoia dute Iparraldeko ekoizleek. Bigarren sagardo mota idorragoa da.

Sagarnotegirik ez

Mementuz, sagarnotegi alde ez dute jorratu. «Anitz ikasteko bagenuen eta badugu», dio Maitiak. Beraz, lehentasunak sagarnoaren ikastean ezarri dituzte. Joan den urtean kooperatibako partaide bat izan zen ikastaldien egiten sagarnoaren eta sagar jusaren egiteari buruz. Eztigar-ek finkatu lehentasuna kalitatea da, gustukoa duten sagarnoaren egitea.

Sagarnotegiarena bigarren urratsa izanen da. Mementoan, Donaixtikoko egoitzan ez dute egiten ahal sagarnotegirik. Baina hemendik hiru edo lau urte barne, sagarrondo guzietan sagarrak emanen dituztelarik, 500.000 botila egingen dituztela aurreikusten dute. Ez dituzte horiek guziaz Donaixtin egiten ahaliko. Bigarren gune bat beharko dute. Horretaz gogoetatzen ari dira. Hori egingen litzateke, ez arras kostaldeen, baina erdi bidean, etxe zahar baten inguruan, sagarnotegi bat muntatuz.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

● SAGARDO GARAIAN
TXOTXETIK

● URTE OSOAN GOSARI, BAZKARI
ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 943 55 69 81



Gero eta eremu zabalagoan

Astigarraga eta Hernani aldetik kanpoko eskualdeetan ere berreskuratzen ari dira usadioa

Ane Sarasketa / Donostia

SAGARDOTEGI garaia zabaldu berri da. Laurogei tolar sagardotegi baino gehiago izango dira Euskal Herri osoan. Bestalde, tolarerik gabeko sagardotegiak ere badira zazpi probintzietan sakabatuak. Hala ere, jende askok uste du sagardotegi garaia Hernani-Astigarraga aldearekin soilik dagoela loturik. Ez da hala. Gero eta gehiago dira Hernani-Astigarragatik kanpo diren dolare sagardotegiak.

Astigarraga, Hernani eta Urnieta aldetik kanpo usadioa zabalduz joan arren, egia da eskualde horretan biltzen dela sagardotegi gehien, 40 inguru. Izan ere, Gipuzkoa da, kopuruz, herrialderik aberatsena sagardotegitan. Hala dio Ataungo Urbitarte sagardotegiko Demetriok. «Egia da Hernani eta Astigarraga alde horretan eutsi diotela usadioari, baina sagardotegietara joateko ohitura urtetik urtera indartzen doa. Gu apur bat atzetik joan gara. Ez hala nahi izan dugulako, usadioa galdu egin zelako baizik. Gero berriz ere eutsi egin diogu»; azaldu du Demetriok. Sagardotegi garaia denean lana ez zaiela falta dio Urbitartek. «Egia esan, lan asko egiten dugu sasoi bera denean; nahiko ongi aritzen gara sagardogileok. Akaso jatetxe erako sagardotegiak dira garaian galtzen dutenak, apur bat. Dena dela, gure

eskualdean ere esango nuke usadioa berreskuratzen ari dela», gehitu du.

Probetan

Bestalde, orain jendeak sagardoa eta sagardotegiak probatzea gustuko duela diote Hernani-Astigarraga eskualdetik kanpoko sagardogileek. Tolosako Isastegi

sagardotegiko Miguel Mari Lasaren hitzetan, «jendea badabil hemendik hara eta handik hona. Gure kasuan, 15 urte daramatzagu lanean, eta jendeak etortzeko joera gero eta handiagoa du. Nonbait, gustatzen zaio sagardo ezberdinak dastatzea eta sagardotegiak ezagutzea jendeari. Badira bai Astigarraga aldetik eta kanpotik

datozenak ere. Dena dela, gurera gehien etortzen zaizkigun bezeroak Tolosaldeko jendea da».

Dena dela, sagardotegi gehienetan gisa inguruko jendea afaltzera joaten omen da. Ikaztegiako Begiristain sagardotegiko Iñakik dio oraingoz jendeak afaltzeko ohitura duela sagardotegietan. «Sagardotegiak garran-

tzia du gure eskualdean ere, eta ohitura nagusia afaltzera etortzea izan ohi da. Eguraldia hobetzen duenean etorriko da jende gehiago bazkartzera», gehitu du gero. Hain kasuan ere, eskualdeko jendea joaten zaie batik bat, eta gero eta gehiago. Badirudi sagardotegietara joan eta sagardoa edateko usadioa zabalduz doala, poliki-poliki.



Miguel Mari Lasa, Insausti sagardotegikoa.



MENUA:
Makailu tortila
Makailu frijitua
Txuletoa



POSTREAK:
Gazta, menbriloa
eta intxaurrak

3.000 pzta.

☎ 945-38 61 31

LEZAMA-AMURRIO (Araba)

**BENETAKO
HERRI BAT
IRUÑEAKO
HIRIGUNEAN**

- ✓ Betiko Sagardotegi Menua dastatzeko leku original eta paregabe bat.
- ✓ Lagunak harrituta uzteko leku desberdin bat.
- ✓ M^a Jesus Erburu eta bere taldearen profesionaltasun eta esperientziarekin.

Bisita gaitzazu Tajonar kalean, 29 - IRUÑEA - Telefonoak: 948 15 23 00 - 948 15 34 07

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menua
Tortilak:
Bakailaoa,
Urdaiazpikoa edo
Txistorra

Bakailaoa
piperrekin

Txuletoa

Postreak
Gazta, irasagar-
dultzea eta
Intxaurrak
Prezioa:
3.200
bakarrik
BEZA barne

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.
HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: BENETAKO SAGARDOTEGIA, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoaz lagunduta.

...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea...
inondik ere ez.

Mahai erreserbak
egiteko
Tel.: 948 - 30 31 92
30 22 79

AIZOAIN
Sagardotegia

Aizoain Industrialdea • GOLA zerbitzugunearen atzean

Sagardotegi Gida 99



GIPUZKOA

ABALTZISKETA

- Nañarri ● E 943 654005
- Zalbide ● E 943 652176

ADUNA

- Aburuza ● E 943 692452
- Benta ● E 943 693094
- Zabala ● E 943 690774

AIA

- Izeta ● E 943 131693
- Zingira ● E 943 132079

AIZARNAZABAL

- Uztarri ● E 943 148321

ALEGIA

- Santos ● E 943 650876

ALTZAGA

- Olagi ● E 943 887726

AMEZKETA

- Larreta ● E 943 652127

ANDOAIN

- Gaztañaga ● E 943 591968
- Txalaka ● E 943 591604
- Txertota ● E 943 590721

ASTEASU

- Martxetaundi ● E 943 692222
- Sarasola ● E 943 690283/943 652622

ASTIGARRAGA

- Akelenea ● E 943 333333
- Arrizabalaga 943 556780
- Astarbe ● E 943 551527
- Bereziartua ● E 943 555798
- Borda ● E 943 551731
- Buena Ventura ● E 943 357202
- Etxeberra ● E 943 555697
- Gartziategi ● E 943 469674/943 467716
- Gurutzetza ● E 943 557849/943 552242
- Irgoien ● E 943 550333
- Larrante ● E 943 555647
- Lizeaga ● E 943 468290
- Mina ● E 943 555220
- Mendizabal ● E 943 555747/943 331167
- Oiarbide ● E 943 553199
- Petritegi ● E 943 457188
- Rezola ● E 943 556637
- Sarasola ● E 943 555746
- Zaplain ● E 943 330033

ATAUN

- Urbitarre ● E 943 180119/943 888331

AZPEITIA

- Añota 943 812092

DONOSTIA

- Albiztur 943 211801
- Amara Berri ● E 943 464684
- Barkaitzegi ● E 943 451304
- Donostiarra 943 420421
- Gorria ● E 943 217151
- Irgoien ● E 943 361229

- Ixtaropena 943 424576
- Izagirre ● E 943 361470
- Kalonje ● E 943 213251
- Mendiola ● E 943 390390
- Sagastibelza 943 460333
- Txokoberri ● E 943 215903
- Urkiola ● E 943 210168
- Plaza Berri ● E 943 293000

ERRETERIA

- Donosti ● E 943 526041
- Egiluze ● E 943 523905
- Oarso ● E 943 515956

GAINTZA

- Oteñe ● E 943 889848

HERNANI

- Akarregi ● E 943 553495
- Alberro ● E 943 550019
- Altzuetza ● E 943 551502
- Arizmendi 943 556867
- Eizmendi ● E 943 556405
- Elorrabi ● E 943 550388
- Iparragirre ● E 943 550328
- Itsas-buru ● E 943 556879
- Larre-Gain ● E 943 555846
- Otsua-enea ● E 943 556894
- Rufino ● E 943 552739
- Zelala ● E 943 555851

HONDARRIBI

- Sagarzazu ● E 943 641641

IKAZTEGIETA

- Begiristain ● E 943 652837

IRURA

- Ernesto ● E 943 691432

ITZIAR

- Txindurri-Iturri ● E 943 199389

LASARTE-ORIA

- Otegi ● E 943 365029

LAZKAO

- Amebi ● E 943 162523

LEABURU

- Otazu ● E 943 670044

LEGAZPI

- Muruazpi ● E 943 733326

LEGORRETA

- Aulla ● E 943 806066

OLARTZUN

- Aduriz ● E 943 494353
- Bidebitarte ● E 943 490678/943 492101
- Biok Bat 943 491447
- Toki Alai ● E 943 492120
- Txiki Erdi ● E 943 490678

OLABERRIA

- Berasategi 943 160036
- Etxe Zuri ● E 943 882049

ORDIZIA

- Tximista ● E 943 881128

PASAJ DONTBANE

- Gaztelubide ● E 943 510017

TOLOSA

- Amondarain ● E 943 653354
- Arpi 943 654688
- Isastegi ● E 943 652964
- Usabal ● E 943 674316

URNIETA

- Altuna ● E 943 554917
- Belauntza ● E 943 331807
- Elutxeta ● E 943 556981
- Eula ● E 943 552744
- Ikutza ● E 943 555520
- Matxo ● E 943 552033
- Olanume ● E 943 556683
- Setien ● E 943 551014

USURBIL

- Aginaga ● E 943 366710
- Astiazaran 943 361229
- Ilunbe ● E 943 371649/943 371652
- Saizar ● E 943 362228
- Urdaira ● E 943 372691

ZALDIBIA

- Txertakadi ● E 943 161359

ZERAIN

- Otatza ● E 943 801757

ZIZURKIL

- Olentzo ● E 943 693444
- Pagamunio 943 691583
- Sabota 943 690264

ZUBIETA

- Araeta ● E 943 362049
- Iruin 943 361229

BIZKAIA

BERRIATUA

- Alleri-zar 94 6832293
- Laka Erdi 94 6139178

BILBO

- Lizarrar ● E 94 4337987/94 4333865
- La Gabarra ● E 94 4477062
- Kupela ● E 94 4437653
- Viandar de la Sota 94 4166003

DURANGO

- Artabilla 94 6816519

ELORRIO

- Katxarro ● E 94 6582967

FIKA

- Fika 94 6153602

GALDAKAO

- Elexalde 94 4571614

GATIKA

- Etxebarría 94 6742010

GERNIKA

- Lumope 94 6257830

GIZABURUAGA

- Laneko 94 6842211

IURRETA

- Amezketza 94 6813800

LARRABETZU

- Ankapalu ● E 94 4558197

MARKINA-XEMEIN

- Aspe ● E 94 6168285

MENDEXA

- Aurreko Baserría 94 6842283
- Sebastianeko 94 6842642
- Txinparta ● E 94 6843031

MUNGIA

- Aribid ● E 94 6741181
- Urrutia 94 6741446

MUXIKA

- Goroizka ● E 94 6309150
- Kandi 94 6258040

SOPUERTA

- Garape ● E 94 4831867

ZORNOTZA

- Ibarra ● E 94 6731100
- Uxarte ● E 94 6308815

ARABA

ARAMAIO

- Iturrieta ● E 945 445385

DULANTZI

- Dulantzi ● E 945 420386

LAUDIO

- Gurdjilca ● E 94 6722071

LEZAMA-AMURRIO

- Iarritu ● E 945 386131
- Sagar Toki ● E 945 288676

GASTEIZ

NAFARROA

AIZOAIN

- Aizoain ● E 948 302279

ALDATZ

- Martintxonea ● E 948 604607

BARAÑAIN

- Auzmendi ● E 948 185957

BERRIOZAR

- Aizoain ● E 948 303192

BERUETE

- Txaseneko Borda ● E 948 396017

IRUÑEA

- Iruñazarra ● E 948 225167
- Kalean Gora 948 152300

LEKAROS

- Larraidea ● E 948 452121

LEKUNBERRI

- Toki Alai ● E 948 504005

LESAKA

- Koixonta ● E 945 627500/945 627519

MURUGARREN

- Aldaiondo ● E 948 553218

TAFALLA

- Iñaki 948 703653

ZIZUR TXIKIA

- Martintxo ● E 948 180020

LAPURDI

BIRIATU

- Beloki 59 206625

NAFARROA BEHEREA

LASA

- Aldakurria 59 371313



Sagardo egileak

- Haragia beraiek jartzen dute
- Haragia eraman daiteke
- ⊗ Haragia eta ogia eraman
- ⊔ Eser daiteke
- ⊃ Zutik

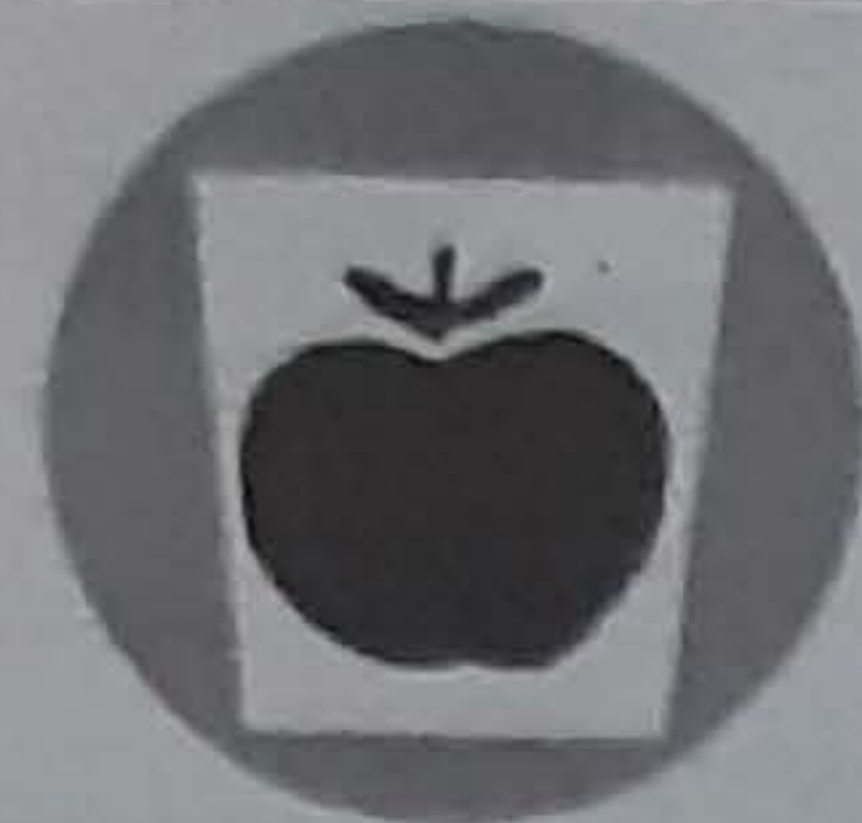


Aurtengo sagardoaren dekalogoia

- Alkohola:** Sei gradu inguru, sei gradu baino gehixeago.
- Kolore eta zaporea:** Aurtan Galiziako sagar gutxiago eta Frantziako gehiago erabili da sagardo egiteko eta oso kolore ona lortu da, aurreko urtean baino kargatuago. Zapora eta gorputz oso ona du; garratzasunaren alkoholaren eta azukrearen arteko orekatik. Agian, mikatz puntu bat izango du.
- Klimaren baldintzak:** Euri dezente egin du eta, beraz, sagarrak asko handitu dira. Ondorioz, aurtin bikoiztu egin da aurreko urteko sagar kilo kopurua. Izan daitekeen eguraldirik hobena izan du sagardoak, udazkenean hozt egin baitu, fresko, eta sagarrarekin ondo lan egin ahal izan da. Fermentazioa beste batzuetan baino egokiago izan da sagarra fresko sartu delako eta ez, beste batzuetan hego-halzearen ondorioz bezala, bero. Fermentazioak tenperatura ideletan gertatzen ari dira.
- Produktzioa:** Sagarra 12 milioi kilo, Sagardo 8,5 milioi litro
- Lehengaitza:** Erdia Frantziatik ekarri da. %30 inguru Gipuzkoako izan da eta gainontzeko %20a Galizia, Asturias eta Bizkalkoa. Bertako sagarren kalitatea oso ona izan da, baina sagar gutxi jaso da.
- Berraldaketa:** Berraldaketaekin jarraitzen da, urtetik urtera bertako sagar gehiago izan dadin, bai Gipuzkoako Foru Aldundiko haztegiatan, baita diputazioarekin kontzeriatuta duten haztegiatan ere. Urtean 10.000-15.000 sagarrondo landatzen dira.
- Salmenta:** Txotxean %6-8, Botiletan %10, Deribatuetan (pattarra, ospina) %10
- Erosleak:** Garai batean elkarte gastronomikoen erosten zuten sagardo batez ere, baina gaur egun saltoki handietan ere saltzen da. Tabernetan gero eta sagardo gehiago kontsumitzen da txikitzean. Gero eta gazte gehiagok edaten dute sagardo.
- Etiketak:** Sagardo botlen %40-45 inguru etiketatzen da. Supermerkatuetara eta kanporan doan sagardo etiketatzen da batez ere. Gaur egun gero eta botila gehiago etiketatzen dira: kontsumizaleentzat, jatetxeentzat... Elkarte eta partikularren saltzen zaie etiketarik gabe.
- Banaketa:** Gipuzkoan %60, Euskal Herriko Beste herrialdeetan %30, Atzerrian (Madril, Valentzia, Frantzia...) %10



Egunkaria



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea - ☎ 943 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)



USURBILGO UDALA

• *Sagardoaren usainean, euskara adimenean.*



Sagardoaz gain

Gero eta arrakasta handiagoa dute sagardoarekin egiten diren likore, pattar eta ozpinak

Urtzi Urkizu / Donostia

▲ **AINZINATIK** egiten badira ere, gero eta arrakasta handiagoa dute sagardoarekin egiten diren likore, pattar eta ozpinek. Gaur egun, Euskal Herrian, besteak beste, Migel Zapiainek eta Esteban Lertxundik egiten dituzte.

Gero eta onarpen handiagoko edariak

Usurbilgo Saizar sagardotegiko jabeek azaldu digutenez, gero eta gehiago saltzen dira horrelako edariak. Salmenta eta banaketaren inguruan, Napoleon Lertxundik honelaxe dio: «Alde batetik, enpresa banatzaileen bitartez saltzen dira botilak, eta gure sagardotegian ere dexente saltzen da. Pixkanaka indarra hartzen ari dira produktua, baina poliki-poliki». Napoleonek dioenez, «Sagardoza batzuentzat gogofregia

da, 40 gradu baititu, eta egiten dugun 20 graduko likorea gehiago saltzen da, sua-beagoa baita».

Sagardoza lortzeko prozesuan, Esteban Lertxundi ari da azkeneko urteetan; bere iritziz, «edari hau egiteko sagardoak ona behar du izan, botilatze modukoa, ez pasatakoa. Distilatze baporearekin egiten da. Barriketan sartzen da distilatutako sagardoa (70 gradu inguru dituena), kolore zurirekin, eta bere kolorea lortu arte urte batzuk pasatzen dira.

Esteban Lertxundik aitortu duenez, «onena 10 urteko pattarra izaten da, urtero pixkanaka 70 gradutik 40ra beheratuz». Beste sagar likorea egiteko prozesua, 20 gradukoa, antzekoa da, baina denbora gutxiago behar da, urte batean prest baitago botiletan sartzeko. Sagardoza egiteko, gutxi gorabehera,

litro bat lortzeko 10-11 litro sagardo behar izaten dira.

Sagardoarekin eginiko ozpina

Euskal Herrian ez da hain ezaguna, beste ozpin gehienak baino baino askoz ere osasuntsuagoa izan arren. Sagardo ozpinak 1.013-1.015 gramoko dentsitatea du litroko, kolore horixka, sagardoaren antzeko usaina, eta azido azetikoaren portzentaia %3 edo %4koa da. Sagarraren mineral eta bitamina guztiak gordetzen ditu eta beste ozpin batzuk baino fosforo eta potasio gehiago du, eta malatoak ere baditu.

Zapiaindarrek Astigarragan bertan egiten dute ozpina, baina kantitate txikian. Urtean 20 botila inguru saltzen dituzte; Migel Zapiainek dioenez, «produktu hau kalitatekoa izaten da eta pixka bat garestia».

BEGIRISTAIN SAGARDOAK



Iturrioz Baserria
Tel.: 943 65 28 37
IKAZTEGIETA

Laka-Erdi
Sagardotegia

Artisau Bodega
1876tik

☎ 94 613 91 78

Miloi. Lekeitio-Markina errepidean BERRIATUA

Urte osoan irekita
Umeentzako jolas-parkea
Poniak dohainik
350 lagunentzako toki, kalefazio eta guzti

AÑOTA TOLAREA
Sagardotegi BERRITUA



☎ 943 81 20 92 AZPEITIA



Deribatuek gero eta harrera hobea dute merkatuan.

EDURNE KOCH



OTATZA SAGARDOTEGIA

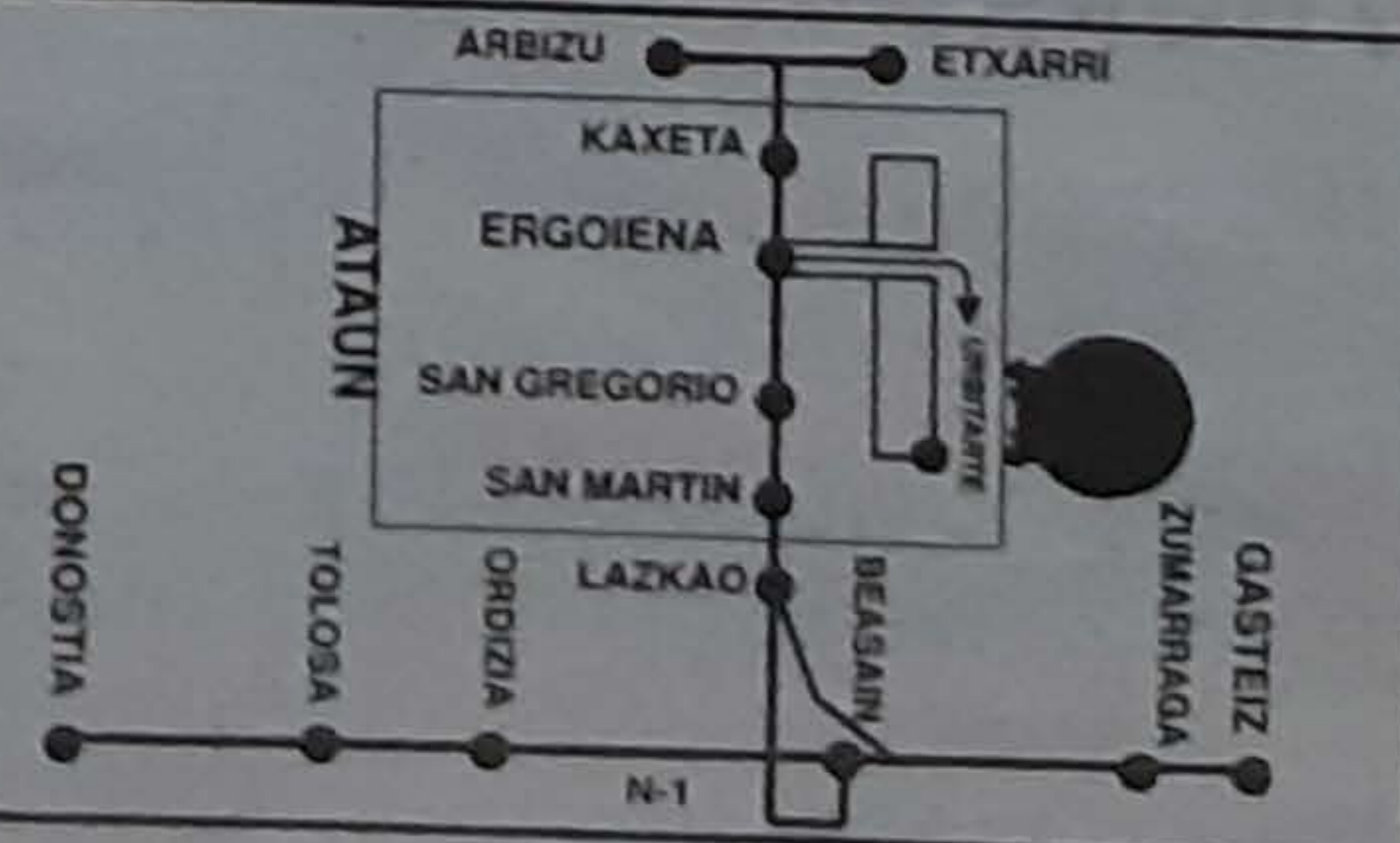
Otatza Baserria
Tel.: 943 80 17 57

20214 ZERAIN



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 18 01 19 - 943 88 83 31 / Tel. Mugikorra: 908 77 43 23
ERGOIENA AUZOA / ATAUN





Txirrita bertsolaria lagunez inguratuta Hernaniko sagardotegi batean.

Garai bateko sagardotegiak gogoan

Bertsotan eta kontu kontari aritzeko leku aproposak ziren duela urte batzuk sagardotegiak

Ainhoa Oiartzabal /

«LEHEN ia baserri guztietan egiten zuten sagardoa», esan digu Pablo Zubiarrain Hernaniko bertsolari ezagunak. Pablo Txikiak. Duela hirurogei urteko sagardotegiak ekarri dizkigu gogora, bera gazte zeneko sagardotegiak alegia.

Bertsolari familiakoa bera, sagardotegiak izan ditu, ordea, eskola. Batzuetan bertsotan, besteetan deman, mutur joka ere bukatu ohi zuten sarritan. «Baina egiten genituen bihurrikeria guztiak maliziarik gabekoak ziren», zehaztu digu. Haren hitzetan, sagarra eta sagardoa gutxietsia zegoen, ez zuen egungo ospea. «Aitak kontatu zidan behin bizilagunarekin nola joan zen Donostiara -sagardotegi handi batera, antza- sagarrak saltzera. Han, ordea, sagar guztiak 12 pezetan erosiko zutela esan zieten, eta hor etorri ziren, sagar eta

guzti, etxera. Bidean zetoze-la, nire aitaren koinatuarekin egin zuten topo; hark ere sagarrak zeramatzen. Prezioa entzun zuenean, sagarrak hartu eta Ergobiko zubitik behera bota zituen!».

Sagardotegian bertsotan aritu gabe ez zirela etxera joaten esan digu Pablo Txikiak. «Ostegunetan eta igandeetan joaten ginen sagardotegira. Sagardo ona non, gu han. Gaur egungo sagardoari ez diot lehengoaren zaporea hartzen, zahartu egin naizelako beharbada». Erdi mozkortuz gero, jendea asko aritzen omen zen bertsotan.

«Orain hotelen antzeko sagardotegiak daude, lehen baserrietako ukuiluetan edaten genuen sagardoa. Eta jan ere, bakailaoa jaten genuen, baita txuleta ere noizik eta behin. Baina bakailaoa zen errege», zehaztu digu Pablo Txikiak. Sagardoak ez duela mozkortzen esaten den arren, berak mozkor handiak

bildutakoak ikusi dituela azaldu digu Hernaniko bertsolari ezagunak.

Pasadizoak

Bihurrikeriak kontatzen hasi zaigunean, kontakizuna ezin amaiturik jardun da Pablo Txikia. «Urumea ibaia pasatzeko egurrezko zubi txiki batzuk jartzen zituzten artzainek. Gau batean, sagardoak ematen duen indarra eta gaztetasunaren sasoiaren eraginez, hartu zubi guztiak eta ibaira bota zituzten». Hala ere, badira handiagoak egindakoak: «Gure aitona zortzi egun pasa zituen sagardotegian etxera etorri gabe. Eta kilometro erdia ere ez zegoen handik gure etxera. Amonak nire ama zena bidali zuen aitonarentzako arropa garbia eta babaz beteriko eltzea eskuan hartuta sagardotegira, aitonari jaten emateko eta txukun janzteko».



Txotx denboraldia otsailaren 4an hasiko da

Tel.: 943 55 27 44
AITOR IGUARAN

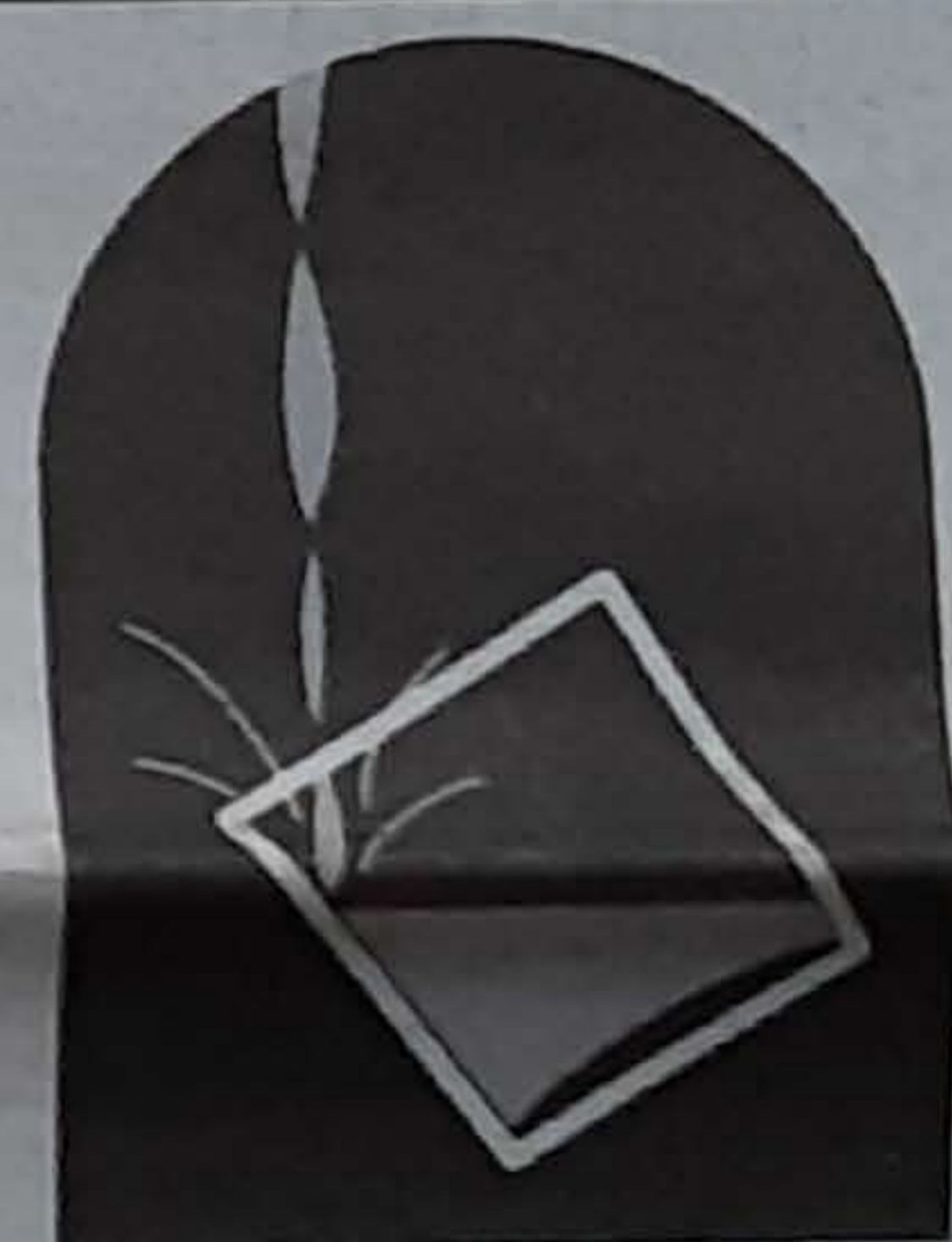
PETRITEGUI

— OTAÑO Anaiak —



TOLAREA SAGARDOAK

Tel.: 943 45 71 88
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



ISASTEGI sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - Tel.: 943 65 29 64 - TOLOSA

ZelaiA

KALITATE EZIN HOBEA

Zatoz aurtengo uzta dastatzera.



Tel. 943 55 58 51 - B° Martindegi, 29
HERNANI



URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 16tik maiatza arte irekita

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 943 37 26 91



REZOLA SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserria - Santio Zeharra
Tel.: 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



Berean Etxea - Iparralde bidea, z/g
Tel.: 943 55 57 98 - Faxa: 943 33 19 10
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



ZABALA

Sagardotegia

**KALITATEZKO SAGARDOA
ESKAITZEN DIZUEGU**

▼ Igande arratsaldeetan zabalik
eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ 943 69 07 74

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI

SAGARDOTEGIA



OSIÑAGA AUZOA - HERNANI - ☎ 943 55 03 88



☎ 943 55 58 46 HERNANI
ASTELEHENETAN ITXITA



GARTZIATEGI

★★★★★ *Tolare - Sagardotegia* ★★★★★

BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserría Tf.: 943 46 96 74
ASTIGARRAGA 943 46 77 16



Astarbe sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - ☎ 943 55 15 27

Sagardotegia ikusgai

Astigarragan sagardotegietako tresna zaharrak jarri dituzte erakusgai urtarrilaren 31 bitartean



EDURNE KOCH

Saskia:

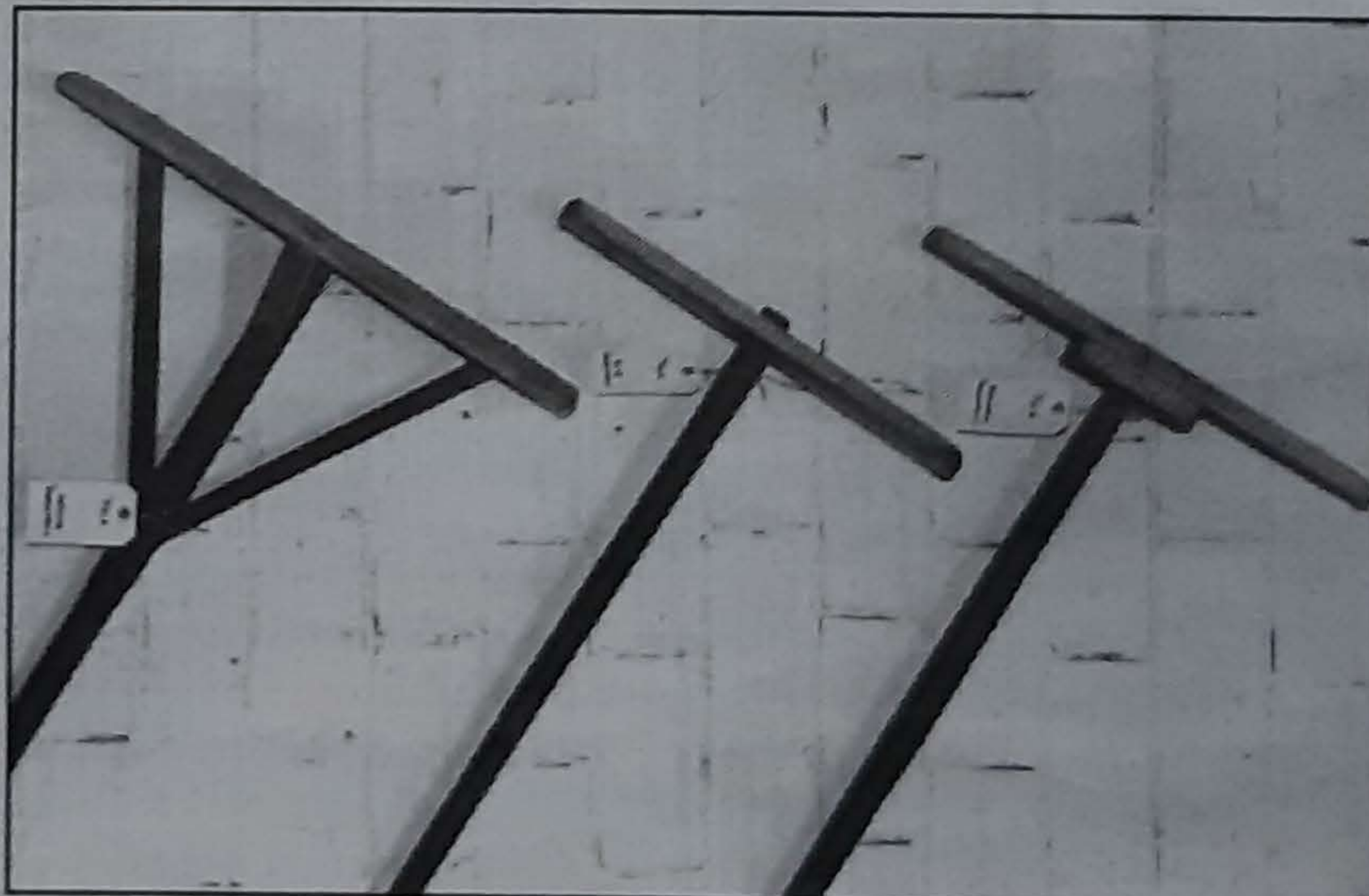
Sagarrak biltzeko saskiak normalean gazta-nondoarekin egiten dira, baina badira beste zur mota batekin egiten dituztenak ere. Gaur egun, saski hauek eskuz soilik Azpeitian, Zestoan eta Nuarben egiten dira. Hemendik lasterrera gazta-nondo-ko saskien egilearen ofizioa desagertu egingo da.

Matxaka mekani-

koa: Sagarra jotzeko makina honetan (ezkerrekoan), sagarra beharrezko tamainan zanpatu edo lehertu egiten zen. Matxaka zaharra (eskuinekoa): Sagarra txikitzeko erabiltzen zen eskuzko tresna honi pisoia deitzen zale. PISOI hau Astigarragan aurkitu den bakarra da.



EDURNE KOCH



EDURNE KOCH

Arrasteluak:

Sagarra ganbaratik matxakara dagoen tokiraino eramateko erabiltzen ziren. Egurrezkoak dira eta tolarean dagoen sagar txikitua antolatzeko ere balio dute. Ikazkin baten edo base-rritar baten arrastelua- ren antzekoak dira.

MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
☎ 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

AGINAGA

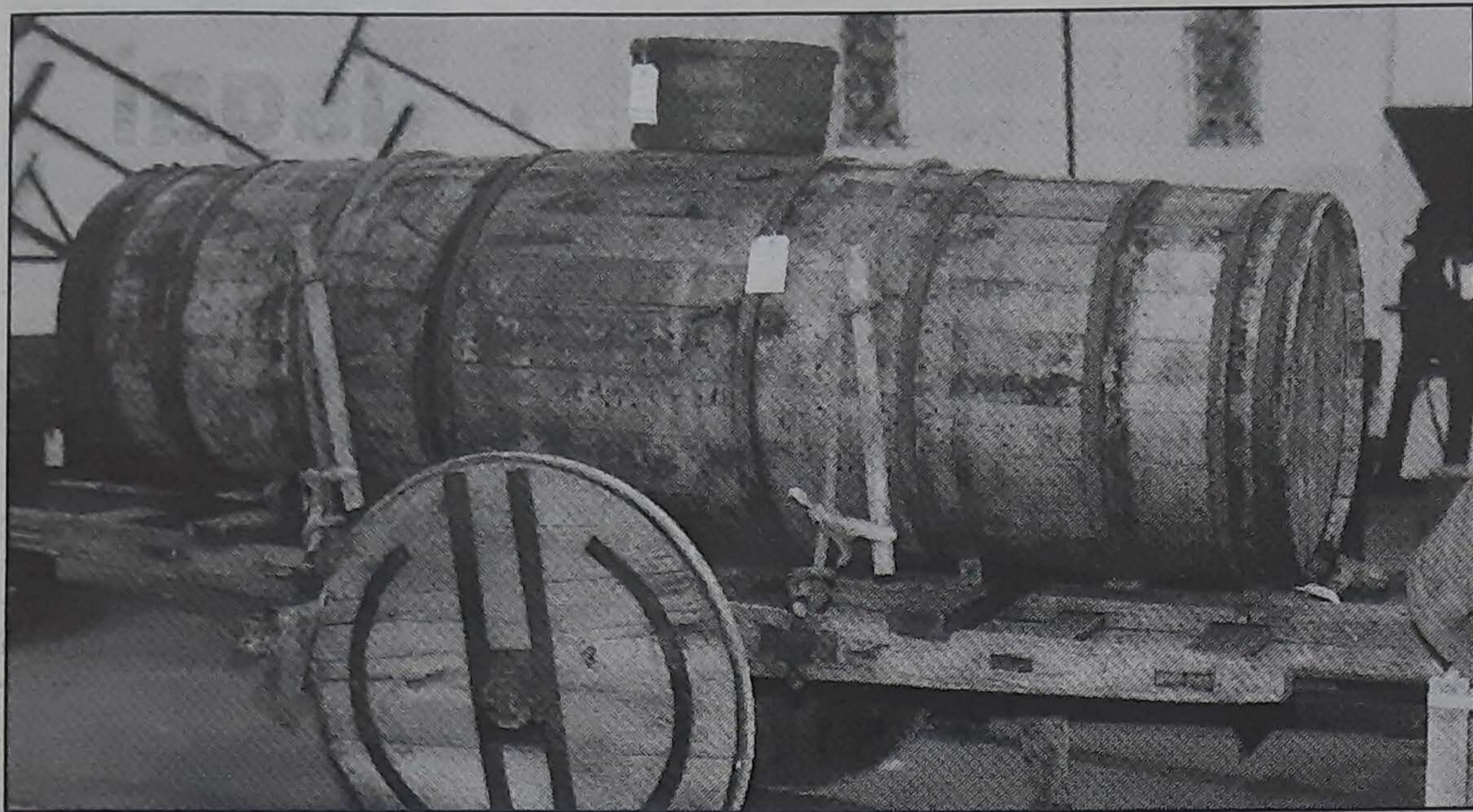
SAGARDOTEGIA

TXOTXETIK

Urte guztian
egunero
irekita
astelehenetan
ezik



Tel.: 943 36 67 10 - 943 37 06 68
AGINAGA - USURBIL



EDURNE KOCH

Karreto-barrika edo garlea:

Gurdi hauetan barrikak bereziak ziren, luzeak, sagardoa baserri baserri eramateko. Sagardoa herriz herri saltzen joaten ziren sagardo egileak. Barrika sokarekin edo kateekin lotzen zen.



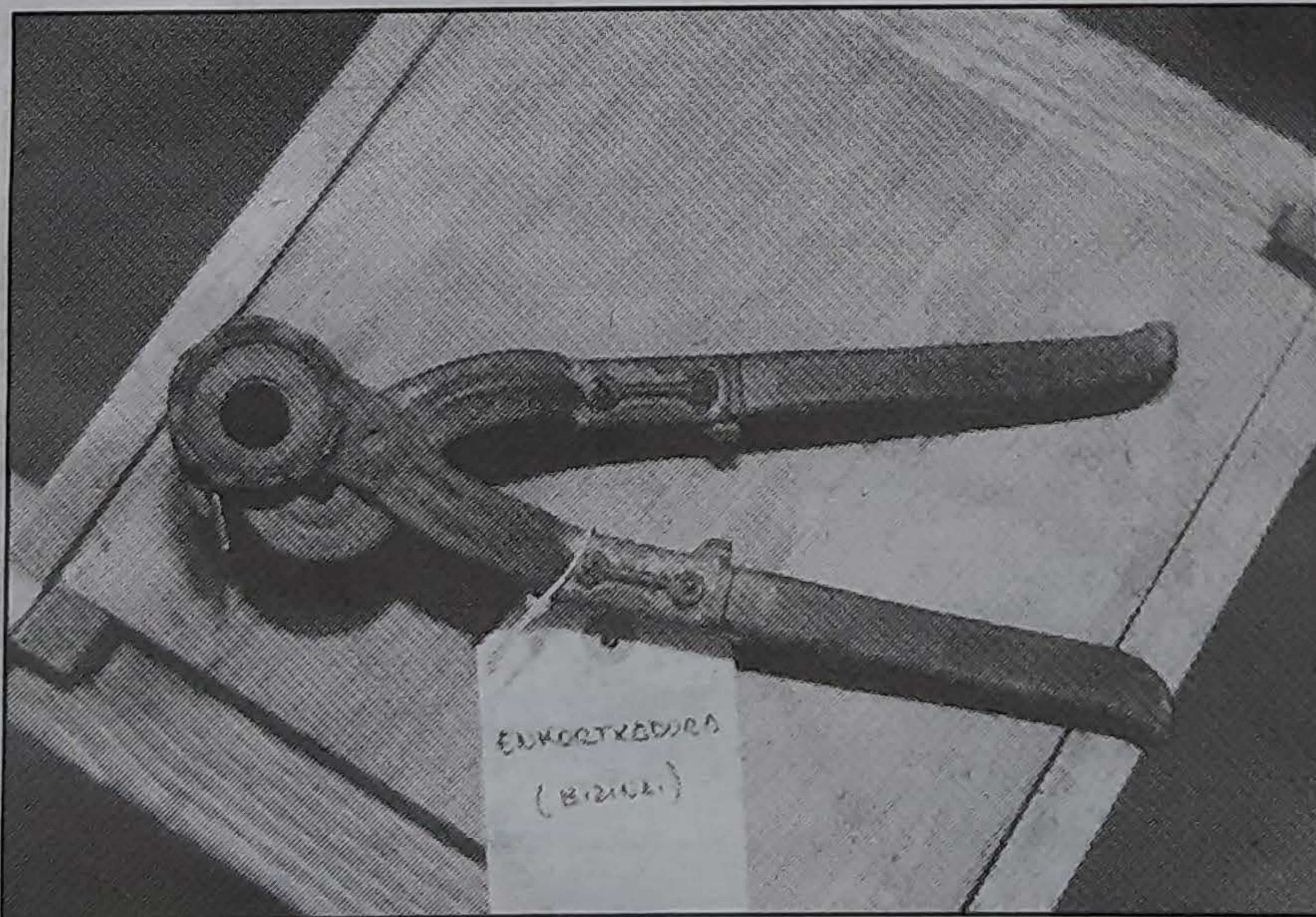
EDURNE KOCH

Barrikaren tresnak:

Upelgileek erabiltzen dituzten tresna zahar hauek bakanak dira Euskal Herrian. Upelgileen ofizioa desagertzeaz dago, eta pieza hauen balioa oso handia da. Illunbe sagardotegikoek bildu zituzten piezak hauek dira: barrikaren kurbia, barrena, egurrezko marraza eta beste hainbat pieza upela egiteko.

Enkortxadora:

Eskuz jarri behar zaie sagardo botilei kortxo tresna hauen bitartez. Erakusketan Irigoien, Gurutzeta, Mina eta Larranteko sagardotegiek eta Orioko eta Astigarragako bi baserrik utzitako tresnak dira hauek. Batez beste, sagardogile batzuek 600 botilari jartzen zieten kortxoak.



EDURNE KOCH

TXOTXAREKIN

Lizarra

SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

Encarnación enparantza, 4
Atxuri - Bilbo
Tel.: 94 433 38 65 - 94 433 79 87
Taberna: 94 433 71 69

**DASTA EZAZU GURE
SAGARDOTEGIKO MENUA**

ETA GAINERA, GURE OHIKO
BABARRUNAK "SAKRAMENTUEKIN"
ETA TXINGARRETAN ERRETAKO
ARRAINAK ETA HARAGIAK

SARASOLA

SAGARDOGILLEA

LARUNBAT ETA IGANDE EGUERDITAN IREKITA

Zumalikardi Baserria
ANOETA
Tel.: 943 65 26 22

Sagardotegia
ASTEASU
Tel.: 943 69 02 83

OTEGI

SAGARDOTEGIA



TXOTX
DENBORALDIA
URTARRILEAN
HASIKO DA
SAGARDOA
BOTILAN SALGAI

Sollaenea Baserria
Illarraltzueta bidea, 2
☎ 943 36 50 29
LASARTE-ORIA

SAGARDOTEGIA



HERNANIKO SAGARDOA

Asteazken, ostegun,
ostiral eta larunbatetan
irekita

OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28
HERNANI

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu
zapozkoa, edozein jakirentzat egokia.

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01

DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA

Enbeltran kalea, 5
ALDE ZAHARRA - DONOSTIA
☎ 943 42 04 21



IBARRA SAGARDOTEGIA

☎ 94 673 11 00

Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA

Etxean egindako sagardoa

EGI-LYZE

ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Giro jatorra!!

Zamalbide auzoa - ☎ 943 52 39 05
ERRETERIA




Katxarro SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea eta arrain karta

Urte osoan irekita

San Fausto, 17
☎ 94 658 29 67
ELORRIO

SAGARZAZU

Sagardotegia

ASTELEHENETIK LARUNBATERA
BITARTEAN IREKIA

BARRENETXEA BASERRIA - ☎ 943 64 16 41
Semisarga auzoa - HONDARRIBIA

TXOTX EGIN eta sagardoa edan egiten dugu, baina inor gutxik daki sagardoa sukaldetan ere erabil daitekeela. Horren adierazgarri da Edorta Agirre EGUNKARIAKO sukaldaritza adituak kaleratutako *Sagardoa plateran* liburuxka, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak Elkartearen eskutik. Edorta Agirrek aukeratutako errezetak eta aholkuak bere liburuxkatik jaso eta moldatu ditugu ondoren:

'Andatzpe'-ko arrain zopa

Osagaiak (8 lagumentzako)
Kilo bat arrain zuri • Kilo bat muskuilu • 250 gramo ganba izoztu • 3 porru • Tipula bat • 2 azenario • 200 gramo tomate birrindu • 4 baratxuri • Baso erdi kognak • 2 dl sagardo • 2dl olio • 3 litro ur bero

Tresneria • Eltze handi bat • Padera edo kaxuela • Trankadera • Labana • Turmixa • Ezpartzera • Burruntzalia

Denbora • Iaiok ordubete

Garapena • Egosi muskuiluak ur gutxitan; ireki ahala atera eta gorde mamia. Bota ura harraskatik behera.

Zuritu ganbak. Egosi uretan azal, buru eta hankak, pasa ur hori iragazkitik eta gorde. Bota kondarrak. (Buztanen sekretua: eman gatza buztanei; xerratu bi baratxuri eta olio pittin batekin jarri lurrezko kaxuelan; gorritu hortxe baratxuriak eta gero

erantsi ganba buztanak; buelta pare bat eman eta baduzu ganbak baratxuritan izenekoa, angulen parekoa, sukaldetan ari zareten langileontzat bakarrik).

Barazkiak zuritu eta txikitu: porruak eta tipula xehe-xehe, azenarioak xerra finetan. Egin paderan, olio gutxiz, su ez-tian. Barazkiak erregosita, erantsi arraina eta muskuiluak, tomatea eta kognaka. Eman su eta erantsi sagardoa.

Egosi arraina litro pare bat uretan. Atera, garbitu azal eta hezurrez eta txikitu mamia, eskuz, epeldutakoan. Eman azal hezurak katuari, gorde ura (ganba-saldarekin batera) eta mamiak.

Sagardoa jarri irakiten eltze txikian: 2 dl. izatefik erdira gutxituko duzu.

Paderakoa eltzera pasa aurretik, iragazteko aukera duzu, turmixaz dena txikituz. Edo utzi dena bere hartan. Eltzean homogenotuko dugu zopa orain, su txikitan. Azalera datorren aparra kendu ezpartzeraz. Loditu zopakoz edo ez. Zuzendu gatz puntua eta kito. Ordu batzuk pasa ondoren, bukatua edukiko duzu zopa hau.

Barazki eta fruten 'Udarregi' entsalada

Osagaiak • 2 kukuilu (kogoiloak) • 2 errezil sagar • 8 intxaur • Oliba olio • Sagardo ozpina • Gatza •

Edan... eta jan

Sagardoak eta bere deribatuek aukera anitz eskaintzen dituzte sukaldaritzan

Tresneria • Labana • Azpila.

Denbora • Gutxi

Garapena • Garbitu kukuiluak, kendu kanpoko hostoak zikin badaude. Moztu luzeeran, lau edo sei puskatan.

Garbitu sagarrak, kendu zuztarrak eta ebaki zortzi errotan bakoitza.

Intxaurrak ere garbitu beharko, bakoitzaren lau erroak aterata.

Azpil borobilaren erdian sagar erroak jarriko ditugu, inguruan kukuilu puska eta, hauen gainetik, intxaur erroak.

Katilu batean jarriko ditugu olio, ozpin eta gatza eta, ongi nahasitakoan, entsaladari-botako diogu gainetik.

Bakailoa sagardoz piper saltsan

Osagaiak • 800 gramo bakailoa
• 200 gramo pikillo piper
• Tipula koskor bat
• 4 baratxuri • 20 zl. sagardo
• 10 zl. oliba olio.

ITURRIETA Sagardotegia

Arraga Auzoa ARAMAIO (ARABA)

21 etik aurrera Sagardo Berria!

Telef.: (945) 44 53 85

IRUNAZARRA

Taberna Jatetxea

ORAIN SAGARDOTEGIA ERE BAI

Iruña Zaharraren bihotzean

JATETXEKO EGUNeko MENUA
1.300 Pts. (BEZ. barne)

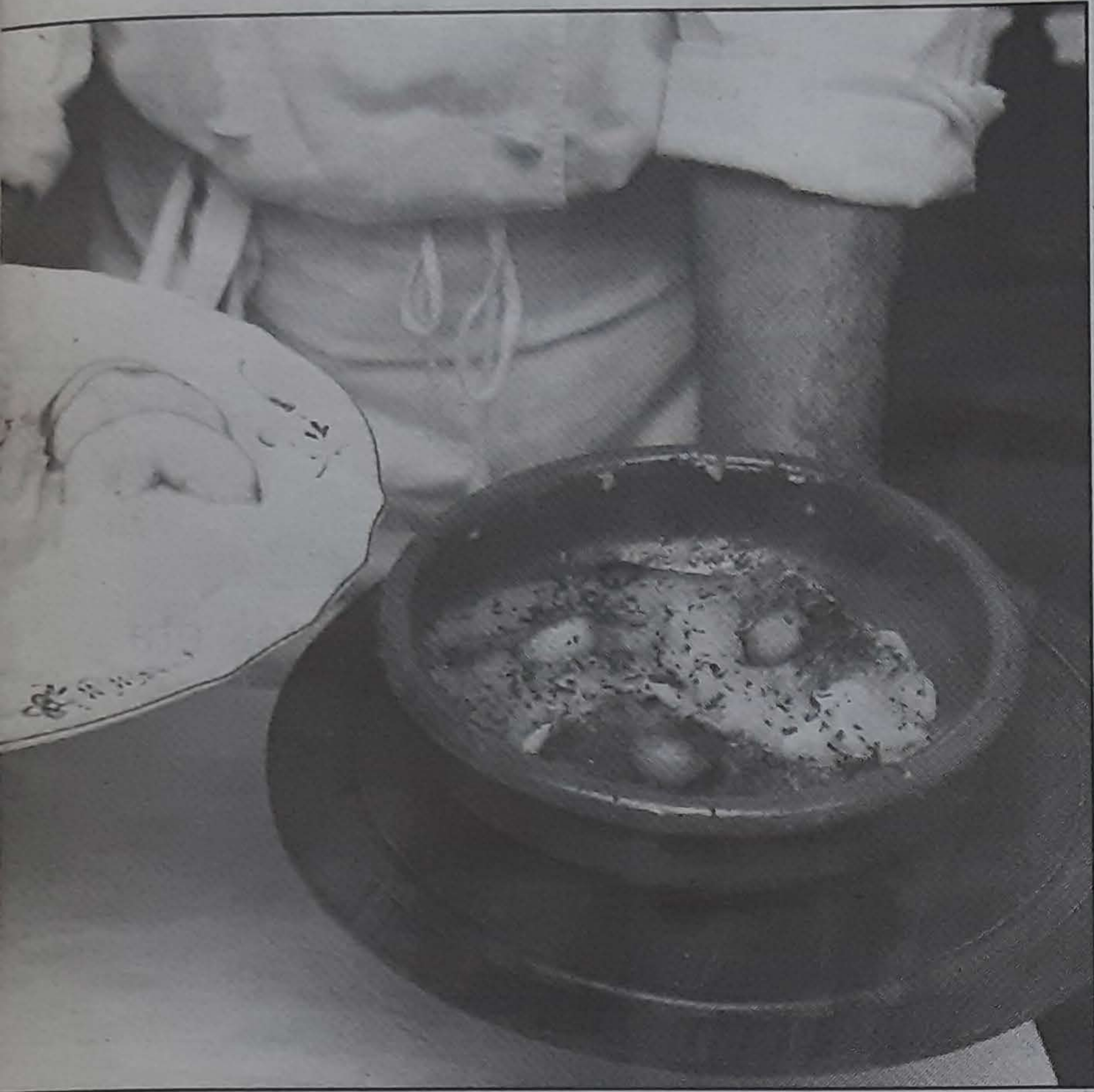
SAGARDOTEGIKO EGUNeko MENUA
(Kukuluak + Txuleta brasan)
1.950 Pts. (BEZ. barne)

Ogia eta ardoa edo sagardoa (libre) barne
(Menu bereziak larunbat, igande eta jaiegunetan)

Sagardotegia
IRUNAZARRA
Taberna Jatetxea

Mercaderes k/ 15 IRUÑA

ERRESERBAK
☎ 948 22 51 67



sagar-purea jarriko dugu eta, apaingarri bikain, Felix Sarasolak aholkatzen dituen Tuterako arburu edo alkatxofa freskoak (garbitu, igurtzi limoiz eta egosi irin-koilarekada bat duen uretan; ondoren, xukatu, irin eta arrautzetan pasa eta frijitu).

Xomorroren ongi-etorriko sagar-tarta

Osagaiak • 400 gramo ore jelatu • 5-6 errezil sagar • 1/2 litro sagardo • 300 gramo azukre

Tresneria • Moldea • Labea • Eltze txikia • Labana

Denbora • Ordubete, hor nonbait.

Garapena • Jelaturik erositako hojaldrea epeldu, moldean zabaldu eta labean egosiko dugu, prospektuak agintzen duen moduan.

Bitartean, sagarrak zuritu, zutarrak atera eta horietako lau puskatan ebakiko ditugu, sagardo eta azukretan egositeko.

Beste sagar bat edo bi xerra finetan ebakiko ditugu: hauek gainean jarriko ditugu, apaingarri gisa, teilak jartzaren diren moduan.

Atera masa edo orea labetik. Egin dugun konpota espumaderarekin atera eta horrekin beteko dugu masa. Eltzean geratzen den saltsa hori gorde egingo dugu, oraingoz. Konpotaren gainetik sagar-xerrekin apainduko dugu tarta.

Sartu osteria labean, pittin bat gorritu arte bakarrik, dena baitago egosita.

Labetik ateratakoan, igurtzi tartaren gainaldea eltzeo saltsarekin, pintzel batez edo behatzez. Pronto, italiarrek dioten bezala.

CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - ASTIGARRAGA

AUZMENDI sagardotegia



BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragiak eta arrainak txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean) 31010 BARAÑAIN (Nafarroa)

Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19

Deitu lekua gordetzeko

Tresneria • Eltzea • Lurrezko kaxuela • Trankadera • Labana

Denbora • Bezperatik bakailoa beratzeko • 20 minutu

Garapena • Zuritu tipula eta baratxuriak, xehatu eta erregosi oliotan, labean, bi minutuz. Erantsi piperrak eta eduki beste lau minutuz.

Beratu bakailoa, kendu hezur eta azalak eta ebaki lau zentimetrotako xerratan.

Erantsi arraina eta sagardoa, eta eduki sei minutuz.

koa luma eta barrunbeetatik garbitutakoan, sartu barruan bi sagarren mamia (helduxekak, gozo-ukitu hori emateko osotasunari). Eman gatza eta piperra, jarri plakan eta sartu labean. Eduki bertan ordubete inguru, hortxe.

Labean erretzen ari den bitartean, lehortu ahala sagardoa erantsiko diogu gainetik. Beste lan bat ere egingo dugu tarte honetan: hor bazterrean geratu zaizkigun lau sagarren mamia ur gutxitan egosi.

Oilaskoa erretakoan, atera labetik, kendu barrutik sagarrak eta erantsi beste lauei. Sagarrak iragazi turmixez eta gorde.

Oilaskoari sagardoa botako diogu eta su emango. Labeplakan geratu dena sutan ligatuko dugu, eta oilaskoa horrekin arregatuko. Zerbitzeko azpilaren ertzean

Baserriko oilaskoa errezil sagar, sagardo eta sagardoz-ez ondua

Osagaiak • 1,5 kiloko baserriko oilaskoa • 6 errezil sagar • Gatza Piperra • 1/4 litro sagardo • kopakada 1 sagardo

Tresneria • Labana • Labe-plaka • Labea • Turmixa

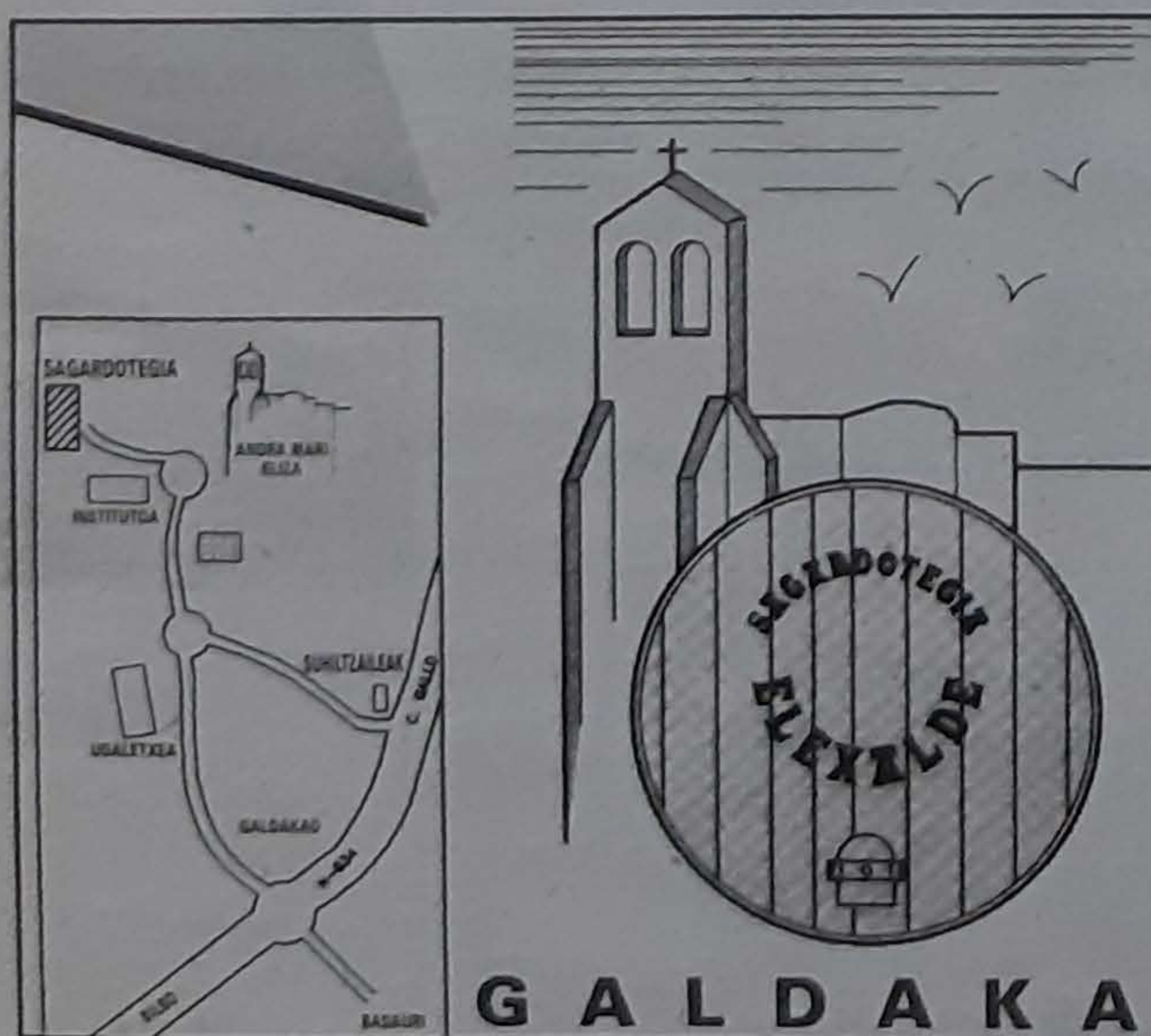
Denbora • Ordu eta erdi asko jota •

Garapena • Piztu labea 170 gradutara. Bitartean, oilas-

Tel.: 94 447 70 62
Faxa: 94 447 10 63

Ribera de Botica Vieja, 18
48014 - DEUSTUA-BILBO

LA GABAZA SAGARDOTEGIA ERRETEGIA



Eguneko arrainak plantzan eta arkumea egurrezko labean

Elexalde auzoa, z/g.
Tel. eta Faxa: 94 456 38 67
Tel.: 94 457 16 14

GALDAKAO - BIZKAIA

GOG

TALLERES GOG S.A.
Sagardogintzako ekipoak

Poligono Industrial, 26 - ERGOBIA
Tel.: 943 55 47 96 / 943 55 44 66 - Faxa: 943 55 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa.

- Sagar-garbitegia. Ur bidezko garraioa.
- Makina Txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Pentsak.
- Deposituak, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Hotz-eragileak.
- Usadiozko dolarentzako estalki herdoilgaitzak.
- Dolarentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.

AKELENEA
Erretegia - XIX. Mendeko Sagardotegian

HERNANI
ERGEBIA

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

LUMoPE
SAGARDOTEGIA
Juan Kalzada k/ 80
Tel.: 94 625 78 30
GERNIKA

ARITXI
ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA
Larrauri auzoa, 27 - Tel.: 94 674 11 81
48100 MUNGIA

Gamiz - Fika
(elizaren atzean)
FIKA
SAGARDOTEGIA
94 - 615 36 02 - 3

MARTXETAUNDI
Beballea
Auzoa, 11
Tel.: 943 692 222
20159
ASTEASU
• SAGARDOTEGIA
• ERRETEGIA

AMEBI 943 16 25 23
Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO
(Gipuzkoa)
Sagardotegia

LARRETA SAGARDOTEGIA
HARITZ 943-654293
689-985432
AMEZKETA
JOXE MARI 943-652946
608-975198

ILAZKI
SAGARDOTEGIA
Garcia Goyena K/1, 12
Tel.: 948 70 36 53
31300 TAFALLA

Sagardo denboralditik kanpo ere irekita
ETXE-ZVRI
SAGARDOTEGIA
Etxe-Zuri Baserría - Tel.: 943 88 20 49
20212 OLABERRIA

TXIMISTA
Sagardotegia
Gudarien Etorbidea
943 88 11 28
http://www.ordizia.net/tximista
ORDIZIA
(Gipuzkoa)

Sagardotegiak ikasgela

Hainbat euskaltegik irteerak antolatzen dituzte sagardotegietara



Sagardotegiek aukera paregabea eskaintzen diete euskaltegietako ikasleei euskaraz hitz egiteko.

Jakes Gólkoetxea / Donostia
AEK-REN Durangoko Abarrak euskaltegiak duela 16 urte ingurutik urtero-urtero antolatzen ditu irteerak Gipuzkoako sagardotegietara. Urtero betetzen dute 60 laguneko autobusa. Sagardoa nola egiten den ere lantzen dute euskaltegian.

Euskaltegian ikasitakoa praktikatzeko aukera dute ikasleek sagardotegian, euskaraz jardutekoa, «batez ere beren inguruan euskaraz jarduteko oso aukera gutxi dituzten ikasleek», esan digu Julio Aranguena Abarrak euskaltegiko irakasleak.

Giro berezia eta informaltasuna

Bestalde, sagardotegietako giro bereziak eta informaltasunak (sagardoaren bila upelera joan behar da, zutik jaten da, upelaren inguruan solasaldiak izateko aukera eskaintzen du...) jendea elkarrekin harremanak izateko aukera errazten du.

Ikas eta Ariren (IKA) Gasteiz-Adur euskaltegian duela lauzpabost urte ingurutik antolatzen dituzte bidatak Gipuzkoako sagardotegietara. «Gipuzkoan sagardotegien tradizioa handiagoa da eta, gainera, gure ikasleentzat errazagoa da horko euskaraz ulertzea», Joxean Odiaga irakasleak adierazi digunez.

Sagardotegiko irteera baliatzen dute urrats bukarako afaria egiteko. «Euskaraz harremanatzeko baliagarria da. Aintzat hartu behar da Gasteiz ingurua oso erdalduna dela». Baina beren artean hitz egiteaz gain, sagardotegian gainerako bezeroekin nahasten dira, euskaraz ama-hizkuntza dutenekin hitz egiten dute.

Iruñeko Arturo Kanpion euskaltegian ohikoak dira sagardotegietarako bisitaldiak. Rosa Sestorain irakasleak adierazi digunez, egun-pasa egin ohi dute (Tolosako feriara, EGUNKARIARA...), eta gero sagardotegian bazkaldu edo afaltzen dute.

Sagardoa euskaraz lantzeko aitzakia da. Izan ere, sagardotegian zer egiten den eta sagardoa nola egiten den azaldu eta hiztegia lantzen dituzte ibilaldia egin baino lehen.

«Ikasleek batzuetan beldurra izaten dute betiko euskaldunekin euskaraz hitz egiteko (ez dutelako ulertuko, barre egingo dietelako...), eta sagardotegian neurri batean beldur hori gainditzen da. Ikasleentzat erronka bat da euskaldunekin euskaraz hitz egitea», dio Sestorainek.

Donostiako Ilazki euskaltegian otsallean euskaltegi osoa joaten da urtero-urtero sagardotegiren batera afaltzera. «Sagardotegi osoa hartzen dugu guretzat», esan digu Ainhoa Irureta Ilazkiko didaktikariak.

AEKren Sagardotegi Eguna

AEKak Gipuzkoako hainbat sagardotegirekin batera, hirugarren Sagardotegi Eguna antolatu du martxoaren 13rako, aurtengo Korrika Kulturalari bukaera emateko. Sagardo Egunerako bazkaria antolatu da Hernani aldeko hainbat sagardotegitan. Bazkariaren ostean jaialdia izango da Astigarra gan, musika, txosna, erromeria eta abarrekin.

UKARTE
SAGARDOTEGIA
94 630 88 15
Montorra, 6
ZORNOTZA