

SAGARDOA

2004-01-15

berria

TESTUAK: ION ARANBURU

txotx!
**Txotx, zozt
eta ploust!**



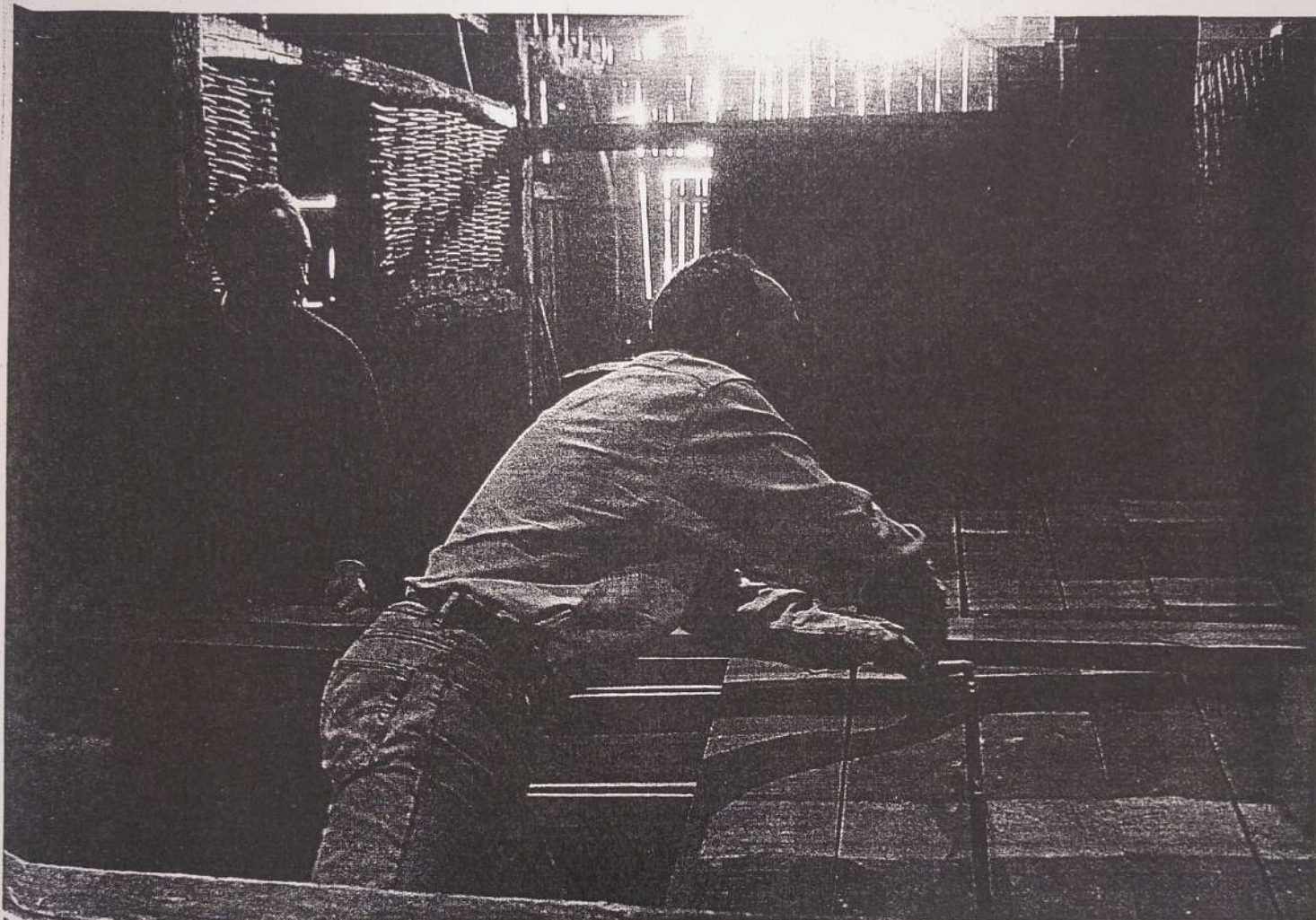
Astigarragako Udala

**SAGARDOAREN
BIHOTZA**
ASTIGARRAGA



sagardoa historia

Sagardoa, Euskal Herriko edari tradizionala?



DOLARE zaharretan lana nola egiten zuten erakutsi zuten Igartubeiti sagardotegian. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Sagardoa beti jo izan da gure kulturako edari tradizionaltzat. Sagardoaren jatorriari buruz teoria asko egin dira; baina, kontuak kontu, Euskal Herriko baserri gehienetan aurki genitzakeen dolareak orain urte batzuk

⊙ Sagardoa, berez Euskal Herriko edari tradizionaltzat jotzen dugu gutariko askok. Eta gipuzkoarrek, are gehiago. Nor ez da joan kanpotik bisitan etorritako lagunekin sagardotegi batera afaltzera? Gure ohituraren isla baten moduan ikusi izan



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ Sagardoa
botllan salgai
urte osoan



dugu beti sagardoa, eta hala transmititzen saiatzen gara.

Baina sagardoa Euskal Herriko edari tradizionala izan arren, ez dago datu zehatzik bere jatorriari buruz. Teoria andana sortu izan da gai honen inguruan. Batzuek diotenez, sagar landarea Afrikatik sartu zen Euskal Herrira, arabiarrek ekarri zigutela diotenak ere badira. Eta, nola ez, erromatarrek sagardogileak zirela diotenak ere bai. Euskaldunoi horiek irakatsi omen ziguten sagardoa egiten. Plinio erromatarren idatzi batek gauzak pixka bat argitzeko balio izan du. 80. urtean euskaldunek jaki gozo bat egiten zutela dio idatzi horrek, iragasagarren modukoa. Eta jaki horrek txikitutako ezkurra, ura, eztia eta sagardoa zituen. Beraz sagardoa Euskal Herrian 80. urtean existitzen zela badakigu. Baina sagardoaren inguruan aurkitu diren lehen idatziak XI. mendekoak dira. XV. mendean, foruetan, sagardoaren inguruko legeak eta agiriak aurki ditzakegu.

Baserrietako dolareak

Sagardoa bezain tradizionalak dira baserriak Euskal Herrian. Duela pare bat mende baserri josiak zeuden Euskal Herriko lurraldeak. Abereak eta baratzak zaintzeaz gain sagardoa egiten zuten inguruko baserri gehien-tuenetan, jatordu guztietan

OHITURA Lehen Euskal Herriko baserri guztietan egiten zen sagardoa, jatorduetarako



mahai gainen egoten zen edaria zen-eta. Izan ere auzoan beti egoten zen dolarea eta matxaka zituen baserriaren bat. Sagardoa egiteko beharrezkoak ziren bi makinak. Normalean, baserri horretako nagusiak ez zuen ko-bratu ohi izaten bi makina horiek erabiltzea. Trukean, ordea, baserriko lanetan lagundu behar izaten zuten.

Sagardoa, orain antzera, urtean behin egiten zen. Sagarra jaso ondoren, sagarra jo egiten zen matxakan, gero dolarean ipintzeko txikitutako puskak. Sagarra ondo estutu ondoren zuen zuku guztia ateratzeko. Lehen estualdi horietatik ateratako zukuia izaten zen onena eta, beraz erabiltzen zuten sagardoa egiteko. Sobratzen zenarekin berri, ura nahasten zitzaion pitarra egiteko. Pitar hori erabiltzen zuten eguneroko edari moduan, sagardoa egun berezietan edateko utzita.

Sagardoa egitea amaitu zutela ospatzeko festa edo erromeri moduko bat egin ohi zuten baserriarrek. Herriko plazan edo bestela baserriaren atarian bil-tzen ziren. Janaria ekartzen zu-ten eta egin berria zen muztioa edan. Muztio hori 100 bat litroko upelean gordeta egoten zen eta hura amaitu arte edaten zen. Ja-teko berriz, ardiren bat edo ba-kailaoa izan ohi zuten. Festa ho-riek erakargarriak bihurtzen ha-si ziren eta sagardoa egiten zu-ten baserri horietara joan ohi zen jendea, egun-pasa egitera. Batek baino gehiagok sagardo gehiagi edan eta bertan lo geldi-tu behar izaten zuen.

Festa guneak bihurtzen hasi ziren. Bertara gerturatzeko zire-nak jokoan edota boloetan aritu ohi ziren, nork birla gehiagi bo-ta, sagardotegi gehienek zuten eta bola toki. Bertsolarientzat ere toki paregabeak bihurtzen hasi ziren. Baita apustuentzat ere. Batek baino gehiagok galdu zuen bere baserria sagardotegietan egindako apustuetan. Baina sagardotegiak 70eko ha-markada arte gizonen tokiak zi-ren. Hamarkada horretan etorri-tako emakumeen berdintasuna zela-eta hasi ziren lehen emaku-meak sagardotegietara joaten.



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

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



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

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax: 943 31 10 01 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

sagardogileen apustua Txotxetik botilara

Sagardoa, berez txotxetik eda-ten den edaria da, baina egun gero eta sarriagotan edaten da botilatik. Horixe da egungo sa-gardogileen apustua, botilako sagardoa.

Sagardoa, Euskal Herriko edari tradizionala da. Tradizio horre-tatik dator hain zuzen ere txo-txetik edateko ohitura. Sagar-dotegi guztietan aurki ditzake-gu kupel handiak, sagardo desberdinez betetakoak, txotx egiteko prest daudenak. Baina ohitura hori gero eta gutxiago

dago. Egungo sagardogileen apustua ez dago kupel horiei begira. Izan ere, sagardo den-boraldia amaitutakoan sagar-dotegietara ez dator joaten eta sagardogileek ezin dute urte guztia sagardo denboraldiaren zain egon. 70eko hamarkadan hasitako moda da sagardoa txo-txetik edatea, eta gaur egun oraindik mantentzen den moda da baina txotx horretatik kanpo-ra zentratzen da egungo sa-gardogileen apustua, botilako sa-gardoan.

LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**

Arreta handiz egin beharreko lana

Azken urte hauetan sagardoa egitea asko teknifikatu duten arren pauso guztiak ongi jarraitu behar dira sagardo ona atera dadin

🕒 Sagardogileentzat sagastiak ezinbestekoak dira eta ongi baino hobeto zaintzen dituzte zuhaitz horiek, bertatik ateratako sagarrekin egiten dute eta sagardoa. Sagarrak ateratakoan sagar horiek guztiak bildu egin behar izaten dira. Denak bildu ostean, sagar onak eta ustelak banatzen dituzte, sagardoa egiteko sagar egokien hautaketa egin. Banaketa hori egin ostean sagar guzti horiek garbitu egiten dituzte eta gero sagarrak txikitzeko makina batean sartu. Birrindutako sagar horiek gero dolarean sartzen dituzte. Han sagarrak zapaldu egiten dira, sagar zukua edo muztioa atera arte. Hortik ateratako zukua upel txiki batzutan sartzen dute tenperatura pixka bat hozteko, 4-5 gradu arte. Ten-

peratura hori lortutakoan egiten da bigarren aldaketa, upel handiagoetara, bertan irakiten edukitzeko.

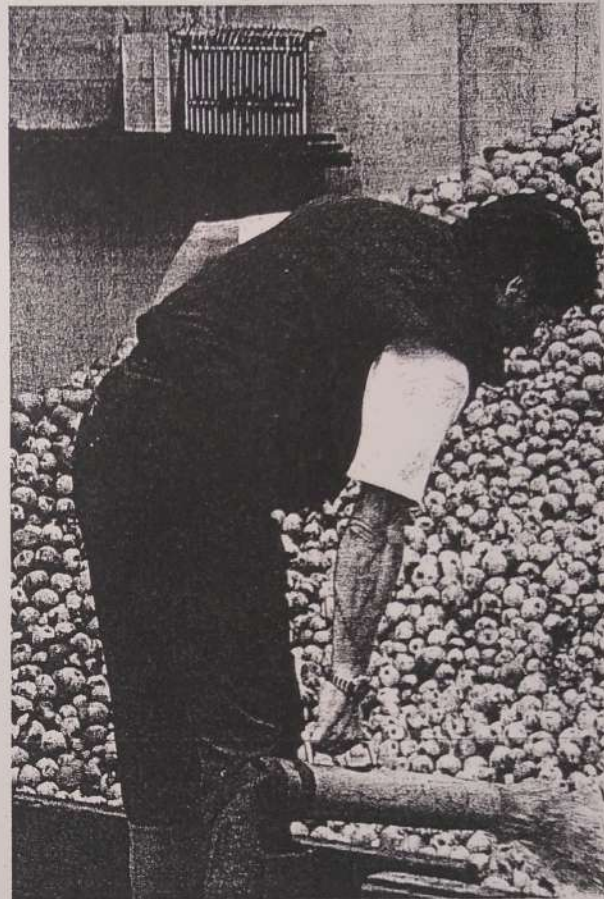
Upelera irakitera

Bildutako muztio guzti hori upeletan sartzen dute bertan irakiten egoteko. Irakite hau da sagardoa egiteko pausorik garrantzitsuena, bertan baitago nahi bezalako sagardoa ateratzeko giltza. Bi irakin aldi egiten dira. Beroaren eta upelak duen tenperaturaren arabera kalkulatu da irakite prozesu hau. Beraz, ezin da denbora zehatz bat eman, tenperaturaren arabera desberdina izaten delako. Irakite prozesu horretan, muztioaren azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzen da. Irakite

prozesu hau 20-25 gradu artean egiten da.

Upelak ere garrantzi handia du irakite prozesuan, asko alda baitezake sagardoa irakite prozesuan. Upelak tenperatura egokian egon behar izaten du. Sagardoak Legamia asko izaten ditu, eta legamia horiek muztioak duen azukreari esker bizi dira. Mikrobio horiek dira gero alkohola eta anhidrido karbonikoa sortzen dutenak. Upelak tenperatura txarra badu legamia txarrak sortzen dira eta ondorioz sagardo txarra ateratzen da.

Prozesu hori guztia egindakoan sagardoa egitea amaitu da. Orain bi aukera izaten dituzte sagardogileek: Upelean sartu Txotx garaian zehar edateko, edo bestela botiletan sartu jate-txeei saltzeko. Botilako sagardoa



SAGAR piloak egiten dira sagardoa egiterakoan, sagardotegi atarietan

asko saltzen da eta sagardo ekoizle gehienak sagardoa botilaratu egiten dute. Txotxerako ere gorde egiten dute baina ekoiztutako sagardoaren %10a baino gutxiago izaten da upelatan gordetzen dutena.

Botilaratzea ere arretaz

Botilaratze prozesu hau ere kon- tuz egin beharreko lana da. Garbitasuna ezin besteko elementua da. Ekoizle batzuk botila berriak erabiltzen dituzte baina beste batzuentzat hori nahiko garestia da eta lehendik dituzten botilak erabiltzen dituzte. Botila horiek ongi garbituta egotea ezin bestekoa da eta ekoizle gehienak botilak garbitzeko makinak izaten dituzte lan hori errazagoa suerta dadin.

Botilak garbitu ostean betetzeko lana asten da. Horretarako makina berezi bat izaten dute, hodi baten antzekoa. Hiru motatako hodiak izaten dira: isobarikoa, karbonikoa eta hodi karbonikoetako. Gero botilak esaltzeko makinan sartzen dituzte. Makina horrek botila

guztiei kortxoak jartzen dizkiete. Azkenean, legeak agintzen duena egiteko garaia heltzen da, botila guztiei etiketak jarri, etiketarik gabe ezin baita sagardorik saldu. Etiketak jarritakoan sagardoa saltzeko prest dago. Furgonetari deitu eta eskatutako botila guztiak emango dizkiote erosleari.

Sagardoa egiteko prozesua konplikatu samarra da eta makineria asko eskatzen du. Makineria hori garestia izaten da eta toki asko hartu ohi du sagardotegietan. Askok beharrezko makineria guztia sartzeko tokirik ez dute izaten. Dena den, urte asko irautean duten makinak izaten dira horiek, eta teknifikazio guzti horri esker, sagardoa egitea errazagoa bihurtu da sagardogileentzat.

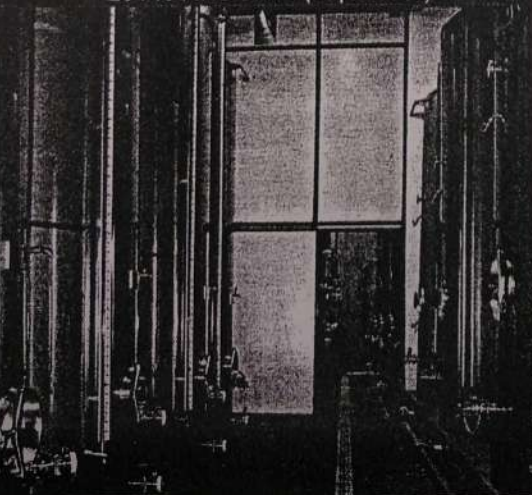
Baina, nahiz eta makinak oso onak izan, sagarrak txarrak badi- ra edo sagardoa egiteko prozesuan zerbait gaizki egiten bada, ezin da sagardo onik atera eta egindako lan guztira pikutara joaten da sagardogileentzat. Dena ez da eta teknologia izaten.

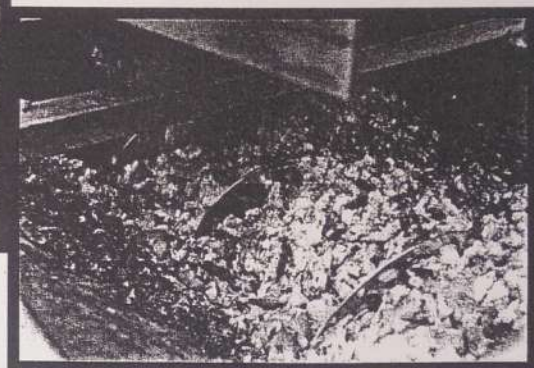
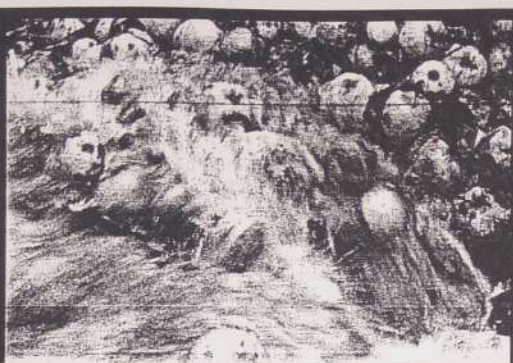


GAZTANAGA
TOLABE SAGARDOTECI

Tel.: 943 59 19 68

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





SAGARRAK

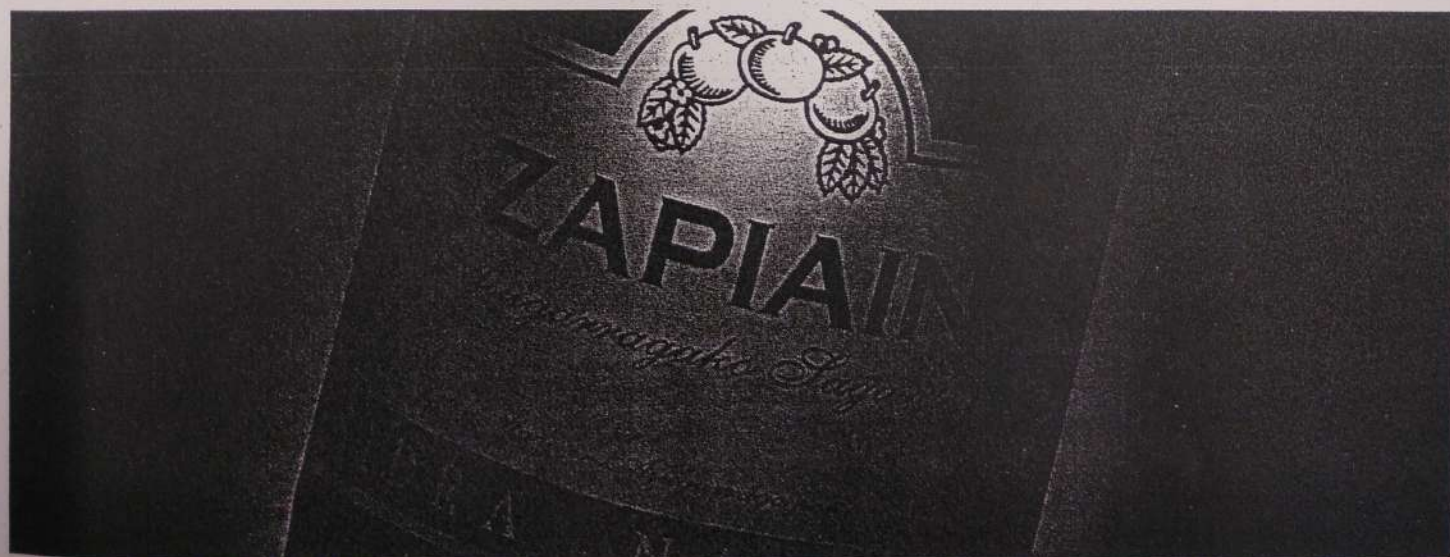
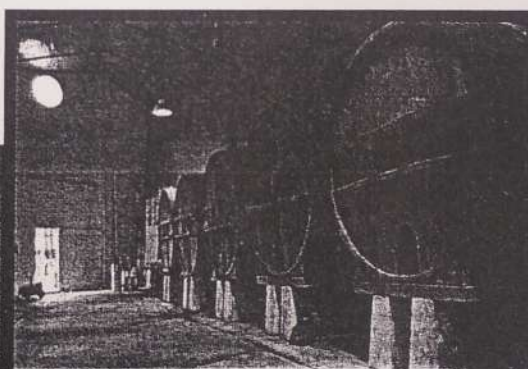
Sagarrak bildu eta garbitu egin behar dira lehenik eta behin, txarrak baztertuz

DOLAREAK

Dolare tradizional nahiz berrietan, sagarrak birrindu eta muztioa aterátzen da

UPELETARA

Hasieran metalezko upeletan irakiten dute zukua, eta gero, egurrezkoetara eraman



JOXE ANGEL GAZTAÑAGA

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko Lehendakaria

«Sagardoa ona izatea da gure helburua»

☉ Joxe Angel Gaztañaga, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakari berria da. Kargua, duela gutxi hartu du. BERRIAREKIN egon da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteari buruz hitz egiten, Elkartearen nondik norakoak argitzeko. Sagardoren gorabehera buruz ere aritu da. Gaztañaga Sagardotegiko nagusia da eta.

Kargua hartu berri duzu. Nolatan hautatu zaituzte lehendakari? ☉ Bai, duela oso gutxi hartu dut. Norbaitek izan behar zuen lehendakaria eta zuzendaritza batzordean nire ize-na hautagai bezala ematea pentsatu zuten. Oso jende gutxi egoten da prest horrelako karguak hartzeko, berez izaten den baino an gehiago edukitzea ekartzen duelako. Bozketa bat egin zen zuzendaritza batzordean, lehendakari izateko prest geunden artean eta niri egokitu zitzaizkidan. Ahal dudan ondoren egiten saiatuko naiz nire lana.

Zer suposatzen du elkarteko lehendakaria izateak? ☉ Lan asko eta konpromiso asko suposatzen ditu, gisa honetako kargu guztien antzera. Baina, denon borondatearekin aurrera aterako garela uste dut.

Zer lan egiten du zuen elkartean? ☉ Sagardoaren promozioa eta elkarteko kideei sortzen zaizkien arazoak konpontzea da izaten dugun lanik nagusia. Elkarre garen momentutik denok batera indar handiagoa dugu edozein arazoren aurrean. Iritzi guztiak entzun eta gero, denon artean erabaki zer egin be-



JON URBE / ARGAZKI PRESS

har den arazoei irtenbidea emateko. Ikerketak eta sagarraren prezioekin eta antzeko lanekin ere aritzen gara. Dirulaguntzak eta elkarre bezala eskatzen ditugu eta gero elkarteko artean banatzen ditugu, administrazio gisako lanak erraztearren.

Zenbat bazkide zarete? ☉ 65 bazkide gara elkartean. Gipuzkoa osoko sagardotegiak gauden arren gehientsuenak hemen ingurukoak gara, Hernani Astigarraga ingurukoak. Izan ere sagardotegi gehienak hemen inguruan biltzen gara.

ABANTAILAK
«Batera egin ahal diren gauzak halaxe egiten ditugu, lana errazteko»

XEDEA
«Sagardoa ona izatea eta lan prozesua erraztea dira gure helburuak»

Zer suposatzen du bazkide izateak? ☉ Kanpoko sagarren erosketak eta elkarre bezala egiten dira, diru laguntzak eta administrazio lanak ere elkarre bezala egiten dira. Azken finean, batera egin daitezkeen gauzak batera egiten ditugu, guztion lana erraztearren eta baldintzak hobetzeko.

Gipuzkoan bakarrik al dago sagardotegien elkarre? ☉ Elkarre bera bai, 65 bazkiderekin. Gipuzkoatik kanpora ere badaude taldeak sagardoaren ingurukoak. Guztiekin ditugu ha-

rremanak, denok gauza berean ari gara eta lanean.

Zer nolako harremana duzue? ☉ Harreman ona dugu. Guk zerbait lortzen badugu guztiontzako lortzen dugu, ez elkarteko kideentzat bakarrik. Eta haiek ere zerbait lortzen dutenean berdin egiten dute. Denok sagardogileak gara eta helburu berdina dugu: sagardoa ona izatea eta lan prozesua erraztea, hain zuzen ere.

Egun nola dago sagardotegien egoera? ☉ Hasiera batean boom handi bat egon zen sagardotegiekin. Orain ere jende asko etortzen da sagardotegietara. Baina, orain jendea erakartzen duten gauza asko daude, eta horietara ere joaten da jendea, ez baikaude sagardotegiak bakarrik. Hala ere, oraindik ere jende asko etortzen da sagardotegietara eta nire iritziz gauzak txukun eta ondo egiten jarraituz gero sagardotegietara jendeak etortzen jarraituko du. Sagardogoxo eta ona eginez gero jendea etorriko da.

Eta etorkizunera begira? ☉ Nik uste, gauzak ondo egiten jarraitzen badugu aurrera egiteko moduan izango garela. Oraindik 2004an gaude eta hasi bakarrik egin gara. Optimistak gara eta optimistak izaten jarraitu behar da gerora begira ere.

Eta aurtengo denboraldiari begira zer espero duzu? ☉ Nik uste dut sagardoa ona izango dela, gorputz ederrekoa. Usain ederra izango du. Kolorea, agian pixka bat horiagoa izango da, baina sagardogoxoa izango da aurtengoa.

ALTZUETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Encomendatario Altzuetako Sagardotegia S.L. Hernani (Gipuzkoa) - S.A.R.L. 50115

Data zehatzik ez dakigunez, Altzuetan sagardoa egiten aspaldi hasi ginela esan behar... aurreko mendearen hasierarako bai behintzat. Sagardoa egiteko, tankera guztitako sagarrak erabiltzen ditugu, gazi zein gozoak, garratzak eta mikatzak, bakoitza bere neurri jakinean. Sagarrak guztiak jatu nahastetik etortzen da gero, hain estimatua den Altzuetako Sagardoa. Udako berroaldiak pasa eta gero, udazkenak ekarri digu urtero bezalaxe, Sagardoa urte berria. On egin deigula janak, eta kalterik ez edanak! Txotx!

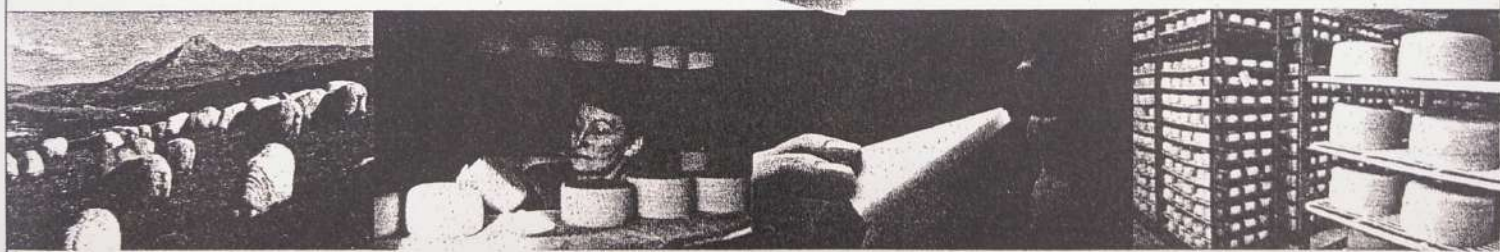
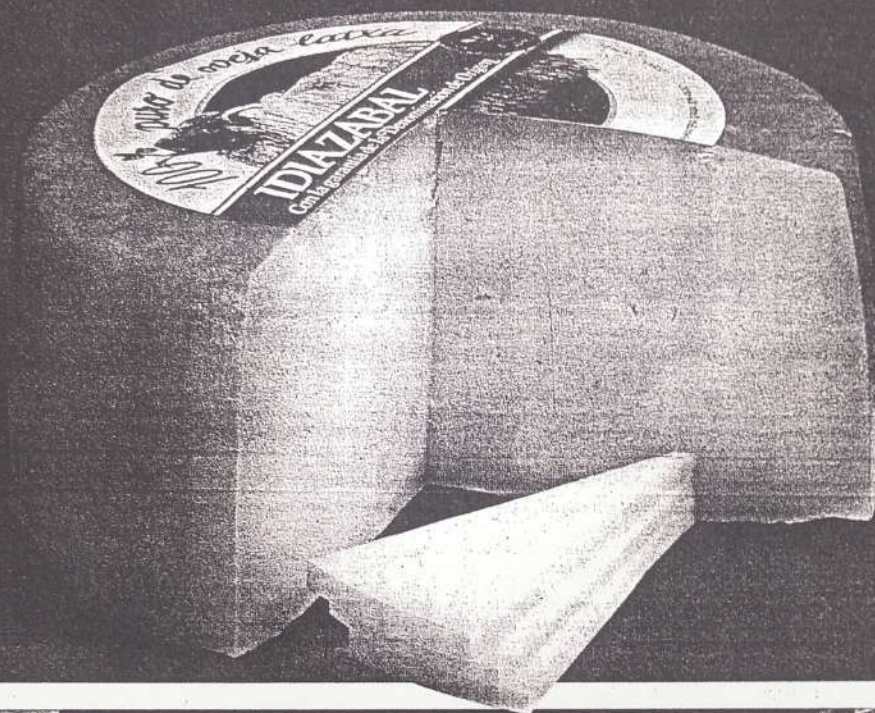
**OTSAILETIK
AUERRERA
IREKIA**



tel. 943 55 15 02 - Altzuetako Sagardotegia - Osinaga Auzoa, 7 - 20128 Hernani - Gipuzkoa

sagardoa publizitatea

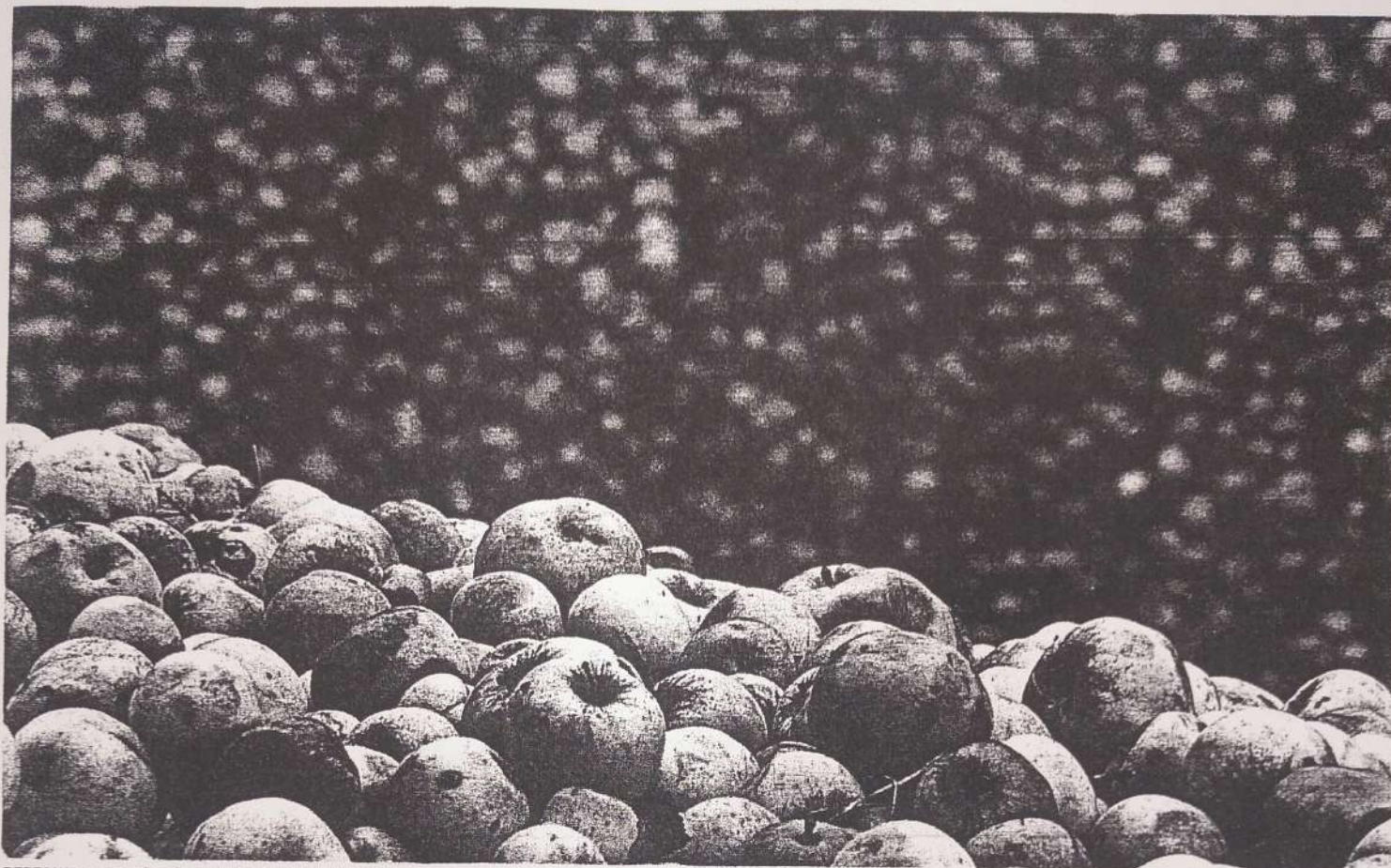
Atsegin handiz, Idiazabal gazta aurkezten dizugu,
sentimentatzat opari. Geure-geurea da, naturala
eta tradizionala. Nortasun handikoa da jatorriz,
benetakoa, mokorik finenen gozagarri.



IDIAZABAL
Jatorri Izenaren Garantiarekin



sagardoa lehortea



BERTAKO sagar askorik ez dago aurten, udako lehortearen ondorioz; beraz, kanpotik ekarri beharko dute sagardoa egiteko behar den sagar gehiena. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Garaiz aurretik eroritako sagararak

Iaz ekoitzi zen sagardoaren %40 bertako sagarrarekin egin zuten. Aurten, %5 ingurukoa izango da bertako sagarrekin ekoitzitakoa



Sagardotegi
IRIONAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA

Aurtengo uda gogorra izan da nekazarientzat. Beroak kalte ugari sortu dizkiete. Baserri askotan animalien izako janaririk gabe geratu dira eta negurako gordetzen ari zirena eman behar izan diete. Sagardogileentzat ere, uda gogorra izan da, iazkoarekin alderatuta. Iaz, Gipuzkoan sagardoa egiteko erabiltzen zuten sagarraren %40 inguru bertakoak zen. Izan ere, sagardoa egiteko erabiltzen den sagar asko bildu zuten sagardogileek. Aurtengoan, ordea, zifra horiezinezkoa den amets bat bilakatu zaie. Aurtun %5 inguruan ibiliko da sagardoa egiteko erabiltzen den bertako sagarra. Beraz, lehengo urtean baino sagar gehiago erosi beharko dituzte atzeritik, sagardoa egin ahal izateko.

Hasiera batean sagarra bazen arren, sagarra garaia baino lehen desegin zaie. Abuztuaren aurrenerako landutako sagarraren erdia erori egin zen. Beste erdia, berriz, irailerako amaitu egin da. Aurtun oso sagar gutxi zen inguruko sagastietan, lehortearen ondorioz. Iazko urtean egindako eurite haiek, on egin zieten sagardogileei. Sagastietan sagarra franko ikusten zen eta. Eguraldi txarrarekin sagarrak denbora gehiago behar izaten du heltzen eta erortzen. Eguraldi onarekin berriz derrepente jausten dira sagastitik, beroaren eraginez urtuta.

Lorea ateratzen hasten denean eguraldi ona behar da, ahal bada euririk gabek, eguraldi goxoak. Lorea ateratzerakoan egiten duen eguraldian alde handia dago eta. Hor eguraldi egokia egitea garrantzitsua da, baina gero ere jarraipena izan behar du, bestela nahiz eta hasiera ona izan, emaitza txarra izan daitekeelako. Euri pixka bat egin behar du eta baita eguzki pixka bat ere, azukrea izan dezan, eta baita fruitua ateratzeko ere. Bestela sagardoa gazi xamarra ateratzen da.

Abuztuaren garrantzia

Abuztuan egiten duen eguraldiak zer esan handia du sagardogileentzat, eguzkia tamaina egin behar baitu eta euri pixka bat ere bai. Euskal Herrian uda normalean izaten den modukoa, euri apur batekin. Goizean ihintz ederrekoak, gero 25 bat gradu inguruko tenperatura, 30 gradutatik pasa gabeak. Giza kioi gertatzen zaigun bezala gertatzen zaie, bero handiak kalte egiten digun bezala, sagastiei ere kalte egiten die. Aukeran jarri gero, sagardogile batzuk nahiago izango zuten iazko uda, sagar kopuruaren aldetik, baina iazko sagardoak gozo puntu bat falta zuela diote sagardogileek.

Eguzkiak ematen die goxo puntu hori falta omen zuen.

Bero horren ondorioz aurtengo sagastiek produzitutako asko pikutara joan zaie sagardogileei eta, beraz, sagardoa egiteko beharrezkoa duten sagardoa atzeritik ekarri behar izan dute. Galizia eta Asturias aldean sagar asko izan zela pentsatzen zuten eta hara jo dute sagar bila. Baina, han ere antzeko panorama topatu dute. Alde horretan ere lehortea egin du eta hemengo ondorio

UZTA

*Hasieran uztak itxura
ona zuen arren,
sagastiek ekoiztitako
sagar asko pikutara
joan dira udako bero
latzaren ondorioz*

berdinak ekarri zizkien sagargileei, soilik hilabete eta erdi lehenago. Han ere bere denbora baino lehenago erori zaie sagarra sagardogileei. Hala ere, han erosteko modua izan dute, baina ez espero zuten adina. Falta zitzazkien sagarrak erostera Frantzia aldera jo behar izan dute. Han uda aspaldiko beroenetakoa izan den arren, hemen baino bero gutxiago egin du eta ez dituzte hainbesteko kalteak jasan nekazariak.

Hemengoa gozoagoo

Aurtengo denboraldiko sagardo gehiena atzeriko sagarrarekin egindakoa izango da. Bertako sagarrarekin egindakoa nahiko erraza atzemango dela diote sagardogileek. Egin duen beroa dela eta, sagarra biltzea lortu dutenek, iazkoa baino sagardo gozoagoo izango dute. Izan ere, lehengo urtean eguzkiak zorretan utzi zuen gozotasuna ekarri baitie aurtengo sagarrei.

Gure bakailaoak eta zure talentuak merezi dute saririk

6.000€

Bakilao giraldok dei egiten dizue bere produkturen batekin egindako Plater Onenari Saria II. Ediziora; urteroko sari hori **6.000 eurokoa** da eta herrialde jakin bateko sukaldari bati emango zaio. Horretarako irizpide hau erabiliko da: sukaldaritza sortzailea eta berritzailea baloratuko da zentzu orokorrean betiere: Epaimahia ikuskatzaile gastronomiko eta adituek osatuko dute.



Bakailao-xerrak, oliba beltzak eta antxoak
tomate zukuz keztatuak
(Yandiola jatetxea. Bilbo)

1. edizioko garailea
GIRALDO
BAKAILAO PLATERIK ONENA



El bacalao de los maestros

- Saria irabazi ahal izango dute soil-soilik Giraldo bakailaoarekin egindako platerak, eta derrigor jotetxeko kartan azaldu beharko dute 2003ko maiatzaren 1a eta 2004ko martxoaren 30^a bitartean.
- Aurreko betebeharra betez gero herri bateko edozein sukaldarik bere errezeta bidal dezake (argazkia barne) guregana email hau erabiliz: giraldo@bacalao.giraldo.com edo helbide honetara: Gojaín Industrialdea. San Blas kalea, Int. - 6, 7 eta 8 pabilioiak. 01170 Legutiano (Araba) Gisa horretara ere epaituko da bere errezeta. Epaimahiak hala nahi badu, dagokion ikuskaritza egingo du aurretik egin ez den kasuetan betiere.

- Epaimahiaik sormena epaituko du batik bat. Bemikuntza teknika eta kontzeptuala. Tradizioa nola interpretatu (hala balegokio), baita plater egoki bati garrantzia ematen dioten aurkezpena eta gainerako ezaugarriak ere.

Plater garailea eta bere argazkia (antolamenduak egingo

- du) hedabideetara zabaldu ahalko du enpresa sustatzaileak egoki iruditzen bazaio.

sagardoa gaitzak

Sagastien katarroak

Gizakiok gaixotzen garen bezalaxe gaixotzen dira sagastiak ere. Sagardogileek kontuz ibili behar izaten dute sagastiek harrapatzen dituzten gaitzekin eta horiek sendatzeko ematen dizkioten botikekin

🕒 Sagardoa egiteko behar-beharrezkoa da sagarra. Baina sagar horiek ezinbestekoa dute onak egotea, alegia gaitzik ez harrapatzea. Hori da, hain zuzen ere, sagardogileen kezka nagusietako bat, beraiek landatuta dituzten sagastiek gaitzik ez harrapatzea. Bestela, sagasti horietatik ateratzen diren sagar ho-

riek ezin dira erabili sagardoa egiteko.

69 gaitz desberdin identifikatuta dauden arren, 12 baino ez dira, benetan sagastiei eragiten dietenak eta horien artean ondo mikroskopikoek eta kripogamoak eragiten dituztenak dira kaltegarrienak. Gaitz guzti hauek identifikatu dituzten

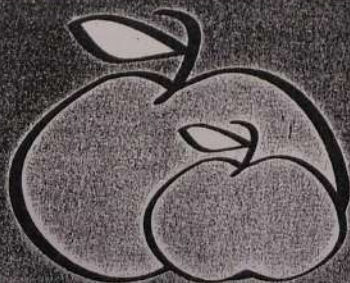


GAITZ guztien artean, ondorio mikroskopioak eta kripogamoak dituztenak dira sagarrondoentzat kaltegarrienak. BERRIA

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martibxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larraldea
948 452121



**TXOTX
HASIERA**

LEKUNBERRI
Toki-Alai
948 504057

BERUETE
Txaseneko Borda
948 396017

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

arren, gehienak ez diete kalterik egiten, oreka ekologikoaren barnean daudelako.

Sagarrondo batek zati desberdinak ditu eta gaitz horiek guztiek atal desberdinei erasaten diete: Adaxkei, begiei, enbor eta adarrei, fruituari, hostoei kimuei, loreei, sustrai eta lepoei. Eraso horren sorrera ere desberdina izan daiteke sortzailearen arabera: akaroak bakterioak, birusak eta fitoplasmak, intsektuak, nematodak eta onddoak.

Gaitz horiei guztiei aurre egiteko neurri desberdinak daude. Inguruan ditugun intsektuak lagun dezakete. Bi intsektu mota daude, izurriteak sortzen dituztenak eta izurrite horiei aurka egiten dietenak. Izurriteei aurka egiten dietenak sortzaileei erasotzen diete eta bi horien arteko borrokaren ondorioz, askotan gaitza garaitu egiten da. Ikusten den bezala, intsektu guztiak ez dira txarrak izaten landareentzat. Mesedegarriak ere izan daitezke, askotan sagarrondoek harrapa ditzaketen gaitzak ekiditen laguntzen dutelako.

Fitosanitarioen erabilera

Produktu horiek kimikoak izan ohi dira, pestizidak eta antzekoak. Produktu horiek erabiltzerakoan kontuz ibili behar ditugu askotan, sagarrondoarentzako kaltegarriak izan daitezkeelako eta beste kasu batzuetan berriz inguruarentzat edo pertsonentzat. Hauek kontuz ibili behar izaten dira.

Produktu hauek erabiltzeko legezko baimen bat behar da, Eusko Jaurlaritzak ematen duena. Baina, baimen hori lortzeko Nekazaritza Sailak ematen duen homologatutako trebakuntza ikastaroa gainditzea beharrezkoa da, bestela ezin baitira erabili.

Pestizidak jendeari egin die-

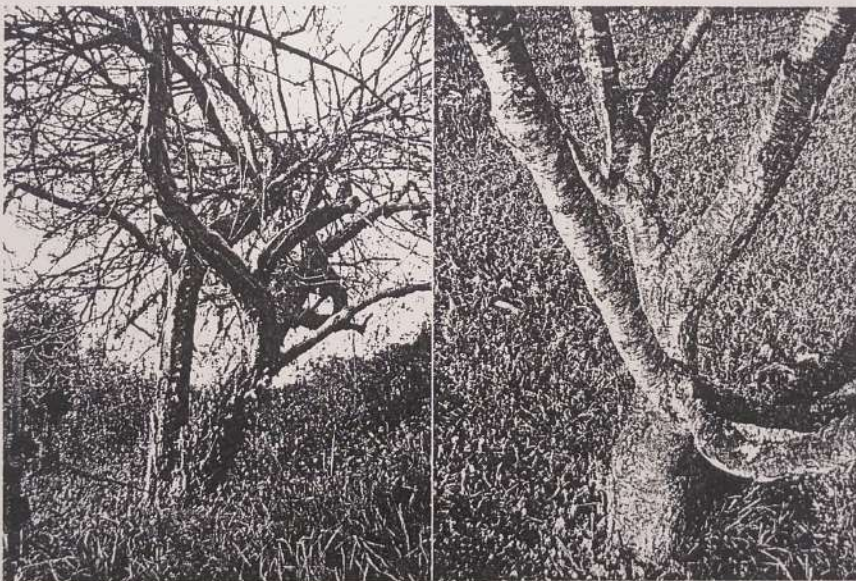
Txertaka	Jatorria	Ezaugarriak	Su-gorria	Phytophthora	Zorri lanigera	Homena	Oharra	Erabilera
M27 (M13-M9)	East Mailing Ingalaterra	Fruta ematen oso azkar hasten da. Ekoizpen oso ona					Indar osoa ahula	Landaketa oso intensiboak
PAJAM1 Lancep	CEP-CTIFL Frantzia	Fruta ematen oso azkar hasten da, ekoizpen ertaina, kalitate oneko fruituak, kalibre mardula eta ondo koloretzatua					Baldintza, edafiko-klimatiko onuragarri-tzal gorde	Landaketa oso intensiboak, ereduak barietatearen indarraren arabera egokitu behar dira
PAJAM2 Cepiland	CEP-CTIFL Frantzia							
M9 EMLA	East Mailing Ingalaterra							
M26 (M16-M9)	East Mailing Ingalaterra	M9 ereduak baino ainguraketa hobea					Indar osoa aldakorra	
MM 106	East Mailing Ingalaterra	Ekoizpen ona					Lehortarekiko oso sentikorra	Landaketa erdi-intensibo edo gutxi-intensiboak
M7	East Mailing Ingalaterra	Ekoizpen oso ona					Lurzoru buztintu eta feskotara zuzendua	
MM 111 Northern SpyxMerton 1-793	East Mailing Ingalaterra	Ekoizpen ona					Lurzoru pisatutako sakon eta ondo drenatutara zuzendua	
M25	East Mailing Ingalaterra	Indar handia baina ekoizpen egokia					Lurzoru lohitsueta zuzendua	
FRANKOA	Hazia	Indar handia, ainguraketa ona, fruta ematen mantso hasten da, ekoizpen ugaria					Oso ondo egoitzen da lurzoru ezberdinetara, baita erdi-purloketara ere	Landaketa estensiboak

ITUURRIA: GIPUZKOIA.NET

Gutxi sentikorra

Sentikortasun ertaina

Sentikorra edo oso sentikorra



ADAXKEI, enborrei, hostoei eta sagarrondoan atal guztiei erasaten diete gaitzek. BERRIA

PRODUKTUAK

Sagarrondoak sendatzeko erabiltzen diren produktuak oso kaltegarriak dira gizakientzat

zaioketen kaltearen arabera sailkatzen dira:

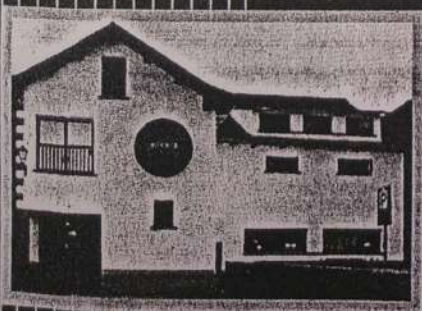
Arrisku txikikoak: ahoz, azalez, edo arnastuta gorputzera sartzen direnak dira. Horiek gorputzari kalte gutxi egi ohi diote. Larritasun nabarmenik ez dutenak bezala katalogatzen dira.

Kaltegarriak: Bide berdinetatik sartutakoak, baina hauek kalte handiagoa egiten diote gorputzari, larritasun mugatuko kaltea gisa katalogatzen dira gisa honetako produktuak.

Toxikoak: Bide berdinetatik sartzen dira haue ere: ahoz, arnasez edo azalez, eta gorputzari kalte handia sortzen diote; kasu askotan heriotza ekartzeraino. Larritasun handiko arriskua eta hiltzekoa bezala katalogatuta daude.

Oso toxikoak: Ahotik, azaletik eta arnas bideetatik sartzen dira. Oso larritasun handiko arriskua dute eta hiltzeko arriskua duten produktua gisa katalogatuta daude.

Produktu hauekin kontuz ibili behar da ondorio kaltegarriak sortzen dituztelako. Kasu askotan korrosiboak izaten dira, ukitutakoan ehun bizia suntsitu ditzaketenak. Beste batzuk erresumingarriak izaten dira, azala edo mukimintzak ukituz gero hanturak sor ditzaketenak. Sukoei eta leherkariekin ere kontuz ibili behar da, gutxien uste dugunean su har dezaketelako. Izakiei sor diezazkieten kalteez aparte animaliei ere sor diezaiokete, lur gainekoei nahiz uretakoiei.



KIXKIA
Sagardotegia Erretegia

Urrutia kalea, z/g
31680 OTSAGABIA (Nafarroa)
Tel.: 948 890 517
www.kixkia.com



sagardoa sagardotegiak

GIPUZKOA

Abaltzisketa

ZALBIDE 943 652176

Aduna

ABURUZA 943 692452

ZABALA 943 690774

Aia

IZETA 943 131693

SATXOTA 943 835738

Aizarnazabal

UZTARRI 943 148321

Altzaia

OLAGI 943 887726

Andoain

GAZTAÑAGA 943 591968

MIZPIRADI 943 593954

TXERTOTA 943 590721

Asteasu

MARTXETAUNDI 943 692222

SARASOLA 943 690283/943 652622

Astigarraga

AKELENEA 943 333333

ALORRENEA 943 336999

ARRIZABALAGA 943 556780

ASTARBE 943 551527

BEREZIARTUA 943 555798

BUENAVENTURA 943 357322

ETXEBERRIA 670 535542/943 555697

GARTZIATEGI 943 469678

GURUTZETA 943 552242

IRIGOIEN 943 550333

LARRARTE 943 555647

LIZEAGA 943 468290

MINA 943 555220

MENDIZABAL 943 555747/943 331191

OIARBIDE 943 553199

PETRITEGI 943 457188

REZOLA 943 556637

SARASOLA 943 555746

ZAPIAIN 943 330033

Ataun

URBITARTE 943 180119/943 888331

Azpeitia

AÑOTA 943 812092

Beasain

ARTZAI ENEA 943 163116

Donostia

ALBIZTUR 943 211801

BARKAIZTEGI 943 451304

BIDARTE 943 361470

DONOSTIAKO SAGARDOTEGIA 943 426421

IGELDO 943 213251

IRIGOIEN 943 361229

ITXAROPENA 943 424576

IZAGIRRE 943 361470

KALONJE 943 213251

SAGASTIBELTZA 943 460333

URKIOLA 943 210168

PLAZA BERRI 943 293008

Errenteria

DONOSTI 943 526041

EGILUZE 943 523905

OARSO 943 515956

Ezkio-Itsaso

LABEKOIA 943 722552

Gabiria

KORTA 943 887186

Gaintza

OTENE 943 889848

Hernani

AKARREGI 943 553495

ALBERRO 943 550019

ALTZUETA 943 551502

EIZMENDI 943 556405

ELORRABI 943 550388

GOIKO LASTOLA 943 553272

IPARRAGIRRE 943 550328

IRUNTXI 943 555724

ITSAS-BURU 943 556879

LARRE-GAIN 943 555846

DIALUME-ZAR 943 552938

OTSUA-ENEA 943 556894

RUFINO 943 552739

ZELAIA 943 555851

Hondarribia

LOKATE 943 645880

SAGARZAZU 943 641641

Ikaztegieta

BEGIRISTAIN 943 652837

Irun

OLA 943 623130

Iruña

ERNESTO 943 691432

Itziar

TXINDURRI-ITURRI 943 199389

Lasarte-Oria

OTEGI 943 365029

Lazkao

AMEBI 943 162523

Leaburu

OTAZU 943 670044

Ilegorreta

AULIA 943 806066

Oñartzun

ADURIZ 943 494353

BALEIO 943 491340

BIDEBITARTE 943 492101

DROUZETA 943 491686

TOKI ALAI 943 492120

TXIKI ERDI 943 490678

Olaberría

ETXE ZURI 943 882049

ZEZILIOENEA 943 885829

Ordizia

TXIMISTA 943 881128

Tolosa

EGUZKIZA 943 672613

ISASTEGI 943 652964

ORIA 943 654688

USABAL 943 674316

UZTURRE 943 655772

Urnieta

ALTUNA 943 554917

ARGERATE 943 330726

ELUTXETA 943 556981

EULA 943 552744

OIANUME 943 556683

SETIEN 943 551014

Usurbil

AGINAGA 943 366710

ARRATZAIN 943 580974

ASTIAZARAN 943 361229

EGIOLETA 943 366327

IGUARTE 943 370113

ILUNBE 943 371619/943 371654

SAIZAR 943 362228

URDAIRA 943 372691

Zarautz

ARGOIN-TXIKI 943 890184

ARIZIA 943 130148

TXIKI POLIT 943 835357

Zerain

OTATZA-BEKOIA 943 801757



Zain duzu aurtengo sagardoa. Txotx!
Sagardo Naturala

SAIZAR

Kale-zahar Auzoa, 39 • U S U R B I L

Tel. 943 362 228

WWW.sidrassaizar.com



Sagardotegien gida 2004

Zizurkil

OLENZO 943 693444

Zubietza

ARAETA 943 362049/943 366404
IRUIN 943 361229

Zumarraga

BALENTINA 943 725041

BIZKAIA

Berriatua

AKA ERDI 94 6139178
LUTONDO 94 6139003

Bilbo

ANDER 94 4476666
ARRAIZ 94 4433191
ARRIAGA 94 4165670
IZARRA 94 4337987/94 4333865
A GABARRA 94 4477062
TUPELA 94 4437653
ALISA 94 4240271
ARTALO 94 4100903
IANDAR DE LA SOTA 94 4166003

Dima

APURRIKETA 94 6338039

Durango

RTABILLA 94 6816519

Elorrio

ATXARRO 94 6582967

Fika

KA 94 6153602

Galdakao

EXALDE 94 4571614

Gatika

XEBARRIA 94 6742010

Gernika

LUMPE 94 6257830

Gizaburuaga

LANEKO 94 6842211

Iurreta

AMEZKETA 94 6813800

Leloa

ITZEA 94 4601813

Lezama

LEZAMA 94 4556368

Markina-Xemein

AXPE 94 6168285

Mendexa

AURREKO 94 6842233
SEBASTIANEKO 94 6842642

Mungia

ARITXI 94 6741181
URRUTIA 94 6741446

Muxika

GOROZIKA 94 6309150
KANDI 94 6258040

Sopuerta

GARAPE 94 4831867

Zeberio

ARTANDA 94 6481206

Zornotza

IBARRA 94 6731100
UXARTE 94 6308815

NAF. BEHEREA

Lasa

ALDAKURRIA 59 371313



Sagardo egileak

Haragia halez
jartzen duteHaragia eraman
daitekeEsertzeko
aukera

Zutik

ARABA

Aramaiio

ITURRIETA 945 445385

Dulantzi

DULANTZI 945 420386

Lasarte

KUPELTEGI 945 130627

Lezama-Amurrio

IARRITU 945 386131

Gasteiz

ARMENTEGI 945 132101
SAGARTOKI 945 288676
SOKATIRA 945 140440

Mendiola

MENDIOLA 945 133966

LAPURDI

Bihartu

BELOKI 59 206625

Urruña

TXOPINONDO 59 546234

NAFARROA

Agoitx

ERROTA 948 336302

Altzoain

AIZOAIN 948 302279

Albiazu

ETXETXOA 948 604691

Aldatz

MARTINTXONEA 948 604607

Arbizu

JUANITO 948 460404

Barañain

AUZMENDI 948 185957
LA CASONA 948 186715
SARALEGI 948 189097

Berriete

TXASENEKO BORDA 948 396017
BEHETXONEKO BORDA 948 503136

Burlata

EL BODEGON 948 231458

Erriberri

ERRIBERRI 948 471116

Gares

ILZARBE 948 340921

Iruñea

ELKARTETXE 948 222174
IPARTXO 948 246478
IRUÑAZARRA 948 225167
IRUÑEKO SAGARDOTEGIA 948 125401
KALEAN GORA 948 152300
KIXKIA 948 890517
MINDEGIA 948 152137
PILPIL 948 190151

Laitza

ERREKA 948 510325

Lekaroz

LARRALDEA 948 452121

Lekunberri

TOKI ALAI 948 504057

Lesaka

KOXXONTA 948 627503/948 627519
LINDAURENBORDA 948 637212

Murugarren

ALDAIONDO 948 553218

Otsagi

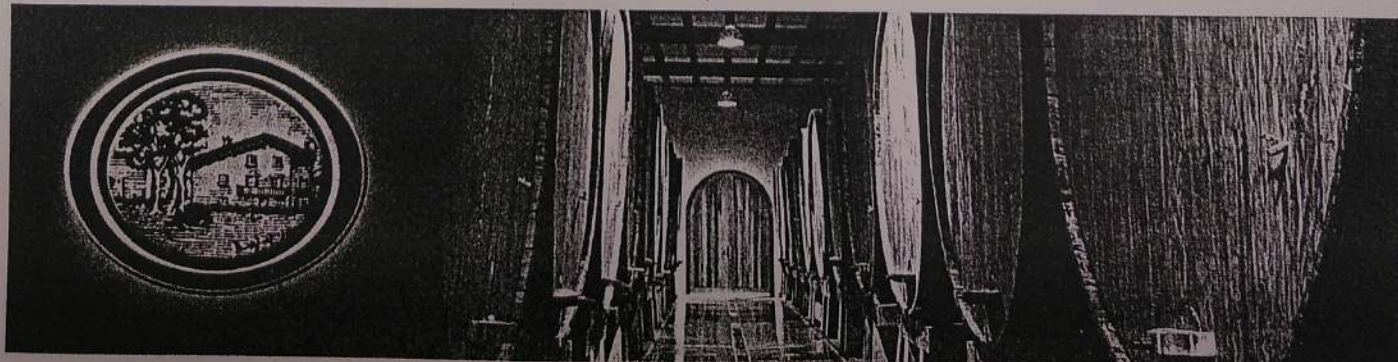
IRATI 948 890517

Tafalla

IÑAKI 948 703653

Zizur Txikia

MARTINTXO 948 180020



sagardoa elkarrizketa

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA



Sagardo garaiak
30etik
urte osoan, gosari,
bakeari eta afariak
ozaratu
bailara
URNIETA
Tel. 943 55 69 81

OTEGI
TOLARE - SAGARDOTEGIA



TXOTX
DENBORALDIA
URTARRILEAN
HASIKO DA
Solaceña Baserria
Ilarraltzueta bidea, 2
943 36 50 29 - LASARTE-ORIA

ITXASBURU SAGARDOTEGIA



BERTAKO SAGARRA
Osiniaga auzoa + Hernani
Tel.: 943 55 68 79

TOLARE SAGARDOTEGIA

eizmendi



Maixu Eizmendi
Osiniaga auzoa - Tel.: 943 55 64 05 - 616 450 380 HERNANI

TOLARE-SAGARDOTEGIA

EULZA



• Urtarrilaren
30etik irekita,
• Astelehenean
(uta)

943 55 27 44
AITOR
IGUARAN

«Lehiaketa
irabazteak ospea
eta fama ona
ekarri digu»



BITTOR LIZEAGA
Gipuzkoako Sagardotxapelketako irabazlea

JON URBE / ARGAZKI PRESS

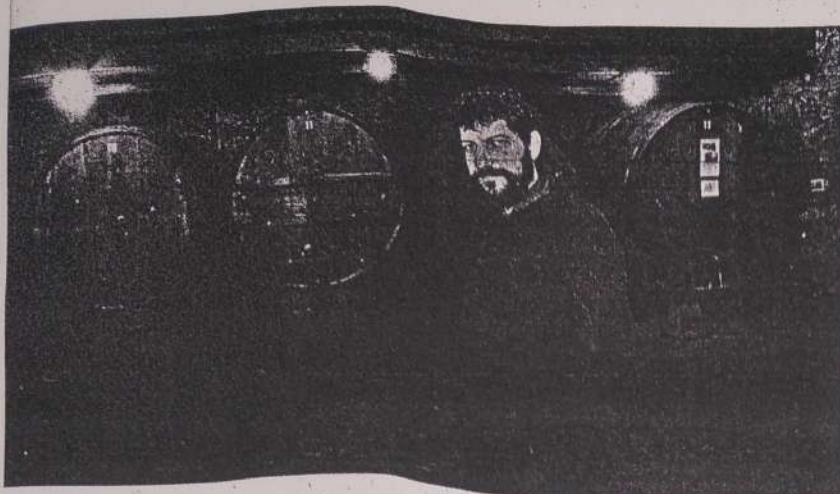
TOLARE-SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE



**HERNANIKO
SAGARDOA**

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatean irekita
OSIÑAGA AUZOA - 943 55 03 28 HERNANI



Bittor Lizeaga Gipuzkoako Sagardo Txapelketako irakurlea da. Gartziategi sagardoko nagusia da eta bertako ardura hautatu dute Gipuzko sagardo onenentzat. BERRIA rekin egon da txapelketari iz eta sagardoari buruz hitz egin.

er jakin zenuen irabazlea zinel? Donostian berak nuen ekainaren 14an. izkoako Foru Aldundiak latzen du txapelketa hau ahalik prozesu luzea izaten Aurrena txapelketarako hartzaileak 3 upel hautatu. Gero antolatzailek horietatik bat hautatzen eta bertatik lagin bat hartu probak egiteko. Anali, dastatu eta abar egiten Txapelketara aurkeztutako do guztiekin berdin egiten urkeztutako guzti horietatik aukeratzen dira finalerako finalean, sei horiek dastatu egiten dira eta bertan irabazlearen dute sagardo onena. n nirean izan da.

er ekarri zizun horrek? Txapelketa irabazteak pozia eman dit. Jende asko enizten eta zorionak ematera asko etorri zait. Salmentak xak bat igo dira. Batzuk Gipuzko txapelketa irabazi duen etorri dira gure sagardoa era, baina ez jendeak uste bezain beste. Gu iaz antze-gara sagardoa saltzen, zerit gehiago txapelketa irabazulako eta suposatzen

dela gurea dela Gipuzkoako sagardorik onena. Baina salmentak ez dira hainbeste igo, ez pentsa.

Noiz hasi zinen sagardogintzan? Nik txikitatik ezagutu izan dut sagardogintza gure etxean. Beti egon dira sagardogileak eta betidanik dakizkit sagardogintzaren nondik norakoa.

Familiako tradizioa da, beraz. Bai. Gure sagardotegia XVI. Mendekoan da eta gure familiako tradizio bat da sagardogintza. Generazioz generazio pasatzen joan da.

Ohere handia izango da Gipuzkoako sagardorik onena izateak? Oso ohere handia da. Lehiaketara aurkeztu diren sagardo guztietatik zuk egiten duzuna hautatzea ohere bat da. Bigarren aldia da lehiaketa hau antolatzen dela eta bietara aurkeztu gara. Iaz bigarren postua lortu genuen eta aurtengoa berriz.

Zein da hain sagardo ona egiteko sekretua? Gure Sagardoaren sekretua ez dizut lehengaiak ondo zaindu behar dira, baita ere sagardoa egiteko prozesu guztia ere. Sagarrak ondo hautatu behar dira, eta baita ondo garbitu ere, beraiekin lanean hasi aurretik. Dolarekin ere berdin egin behar da. Zukua atera eta berehala kendu behar da bertatik. Sagardoa gordetzen den upelekin ere berdin egin behar da. Guk, egur herdoilgaitzak eta poliesterreko

upelak erabiltzen ditugu, egurrezkoak baino hobetoak dira guretzako. Poliesterrak, gainera, sagardoaren tenperatura ondo mantentzen du.

Nola izaten da txapelketa?

Edozeinek har lezake parte, Gipuzkoako Foru Aldundiak antolatzen du. Aldunditik gutun bat bidali ohi dute, eta baizkoa emanez gero hasten da lehiaketako prozesu osoa.

Zer esan nahi du txapeldu-na izateak? Ospea eta fama ona ekartzen du. Kalitatezko materiala erabiltzen dugula esan nahi du.

Aurretik irabazi ahal duzue txapelketarik? Bai irabazi izan ditugu. Txapelketa honetatik aparte herrietan eta antolatu ohi diren txapelketak daude, baina, ez dugu ohiturarik bertan parte hartzeko. Joaten garen txapelketetara tradizioz joaten gara, beti joaten garela. Izan ere herrietako txapelketa horiek asko galdu dute. Epaimahaiak eta ezin osatuta ibiltzen dira eta batzutan sagardoak gutxi dakitenez osatuta egoten dira. Lehen Gipuzkoako txapelketa antolatzen zen eta irabazi ere egin genuen txapelketa hori, duela 15-18 urte inguru.

Nolako sagardoa izango da aurtengoa? Gu nahiko kontentu gaude aurtengo sagardoarekin. Itxura ona dauka, kolore ona eta zaporea ere nahiko onak ditu. Iazko sagardoak baino alkohola gehiago izango du baina nik uste sagardo ona izango dela aurtengoa.

Petitgei Bidea
Astigarraga Tel.: 943 45 71 88

SAGARDO NATURAL ASTIGARRAGA SIDRA NATURAL

PETRITEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA

GARTZIALTEGI
Tolare Sagardotegia
XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserrria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA

LARRE-GAIN
Tolare Sagardotegia

Tel.: 943 55 58 46 - 616 287 867

Isabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

Zelai
SAGARDOA
Sidra Natural

Sagardoaren inguruan

HERNANIKO SAGARDOA
Tel.: 943 555 851 - Faxa: 943 550 281
Posta elektronikoa: zelai@zelai.es

REZOLA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

SAGARDOA BOTILAN SALGAI

ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta ANTIXUMEA ENKARGUZ

Ipintza baserrria • Santia Zeharra

sagardoa upel garbiketa

Tel.: 943 692 452
Fax: 943 692 153

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tolare Sagardotegia
ABURUZA



**OATLUME
ZAR
SAGARDOTEGIA**

MIBEL AROZMENT
BIDEA 16
20115 ESTIGARRAGA

943 55 29 38
943 33 21 27

Urtarrilak 16tik IREKITA
igande eta astelehenetan izan ezik

KORTA
Sagardotegia - Itsaskitegia

KORTA
RESTAURANTE

San Lorenzo - 20217 GABIRIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 88 71 86

**KALEAN GORTA
SAGARDOTEGIA**

Tajonar kalea, 29 - IRUÑEA - Telefonak: (948) 15 23 00 - 15 34 07



Upelak dis-dis utzi arte

Upelak garbitzea oso garrantzitsua da sagardotegietan. Sagardo berria sartu aurretik egiten dute, sagardo berriak ez dezan aurreko denboraldikoaren usainik izan. Bestela sagardoa 'alperra' dela esaten dute

④ Upeletan egoten da sagardoa denboraldi guztian. Baina sagardoa bertara sartu aurretik upel horiek prestatu egin behar izaten dira, alegia garbitu. Garbiketa hori normalean, udara amaiera aldera egiten da, upeletako sagardo guztia atera ostean.

Badira batzuk ordea, beranduago egiten dutenak, urria eta azaroa bitartean, sagardoa bertara sartu aurretik. Batzuen ustez ez da oso gomendagarria hainbeste denboran upelak garbitu gabe uztea, izan ere upelen barruan egoten den zikina bertan pilatzeko arriskua dago.

Hau irakurrita askok pentsatuko dute sagardotegietan edaten dugun sagardoa zikina egoten dela baina ez da horrela. Zi-

kin hori sagardoaren partiku zikinak izaten dira. Sagardoare prestaketa prozesuan partiku horiek upelaren beheko parte jaisten dira eta hor gelditze dira.

Tokia desinfektatu

Garbiketan hasi aurretik, orde desinfektatu egiten da upel egoten diren tokia. Gero, up guztiak hustu behar izaten dira bertan denboraldian zehar amaitu den sagardoa botileta sartu. Hori egin ostean hasi dira garbitzen, horretarako b hurrezkoa den material pre dutela: ur-mangera eta erratzeta.

Garbiketarako materiala berberdina izan da, baina ez egite

SASOIA

Uda amaiera inguruan egiten dute sagardogile gehienak garbiketa prozesua; gero, berriro, urria eta azaro inguruan

MATERIALA

Egun ur-pistolekin garbitzen dira upelak, lehen berriz dena eskuz egiten zen

LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20



LA CASONA
Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak: ANA
948 18 67 13



JON URBE / ARGAZKI PRESS

modua. Egun ur-pistolekin garbitzen dira upelak, lehen berriz dena eskuz egiten zen.

Uda amaiera inguruan egiten dute sagardogile gehienak garbiketa prozesua hau. Gero berriro egiten dute, urria eta azaro inguruan, sagardo berria sartu aurretik. Baina orduan baporea ere erabiltzen dute, upelaren barrena ongi desinfektatzeko.

Badira, ordea azaro-urrian egiten dutenak aipatu garbiketa prozesu hori, eta hauek dena batera egiten dute, garbialdi bakar batean garbitzen dituztelako upelak.

Gasak ateratzen utzi

Upelaren atea irekitakoan ateratzen dira sagardoaren partikula zikinak. Horiek ateratzen dira lehenengo. Zikin handienak kendu ostean, egun bat pasatzen utzi behar da upela barrutik behar bezala garbitu aurretik. Izan ere upelaren barruan gasak sortzen dira eta gas horiek upeletik atera aurretik bertara sartzea oso arriskutsua da, barruan itota gelditzea arriskua dago eta. Hurrengo egunean upel barrura sartzen dira eta berau garbitzen dute.

Upelera sartzeko zulo txiki bat egoten da, 35 zentimetro inguruko altuera du eta 25eko zabalera duena. Upel garbiketa ikusten dutenak harrituta gelditzen dira gisa horretako zulo batetik pertsona bat sartzen dela ikustean, baina hala da, zulo hori edozein pertsona kabitze modukoa izaten da.

UPEL TXIKIAK
Hasieran upel txikietan gordetzen dute dolaretik datorren sagardoa, 4-5 gradu inguru arte hozten uzteko



JON URBE / ARGAZKI PRESS

Kupel barrura sartutakoan hasten da garbiketa prozesua. Bertara erratzarekin eta mangelarekin upel barruan gelditutako zikin guztiak atera behar izaten dira sagardo aberria sartu aurretik. Izan ere ez bada ondo garbitzen, upelak usaina hartu lezake, are gehiago upela egurrezkoa bada.

Usaina hori geldituz gero sagardoak alfer usaina duela

esaten da, lehenik zegoen usaina hartzen duelako.

Upelerako prozesua

Upel garbiketa amaitutakoan sartzen dute sagardoa berria upel barrura, sagardotegira hurbilduko den jendeak dastatzeko. Hasieran upel txikietan gordetzen dute dolaretik datorren sagardoa. Bertan sagardoa hozten uzten dute, 4-5 gradu inguru arte. Gradu horik hartzen dituean, beste upel handiago batera pasako dute, bertan 20 bat egun irakitan igarotzeko. Eta azkenik upel garbitu berrietara pasako dute.

Alderik ere ba omen da egurrezko upeletik herdoilgaitza den upelera. Herdoilgaitzek ez dute usainik hartzen, eta bertatik ateratzen den sagardoa sekula ez da izango alperra. Berdin geratzen da poliesterezko upelakin ere. Sagardotegietan gero eta gehiago ikusten dira gisa horretako upel handi eta zuriak. Aldiz egurrezkoak, usain hori har dezake eta sagardotegi askotan daude gisa orretako upelak. Sagardogile horien iritziz, nortasuna ematen omen diote kupel horiek sagardoari eta sagardotegiarri. Frantzian ere ezagunak dira egurrezko upelak xanpaingileen artean. Han hemen bezalaxe, egurrezko upeletara pasatzen dute xanpaina, herdoilgaitzetan eduki ostean. Sagardori bezala gertatuk zaio xanpainari egurrezko upeletan, falta zaion nortasun puntu hori hartuko du bertan.

BUENAVENTURA

Tolare Sagardotegia



Eskaerak:

Tel. 943 65 73 22 - 659 100 397
Ezkerreko auzoa: AS GARRAGA



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea
Tf.: 80 60 66

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa



ISASTEGI
sagardotegia

Isastegi Sagardotegia, S.L.
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A / 20400 TOLOSA
Tel.: (943) 65 29 64

GIPUZKOAKO SAGARREN UZTA



R. ZABALA

Sagardotegia

Larunbat eta igande eguerditan zabalik,
enkarguz irekita, igande gauetan, beti

Txotx denboraldian bakarrik

Garagartza baserria

Tel.: 943 690 774 - 20150 ADIINA (Gipuzkoa)

Txiki
poli

PENTSIOA
TABERNA
JATETXEA

Tel.: 943 63 53 57
Musika plaza
20800 ZARAUTZ
txikipoli@euskalnet.net

BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia



Iturriotz baserria 20267 Ikaztegieta tel.: 943 65 28 37 - 607 36 57 43

sagardoa egileak

TXIMIST
sagardotegia

Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua

943 88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA

www.ordizia.net/tximista

ARRATZAIN
TOLARE-SAGARDOTEGIA

Arratzain Zahar Baserria
Tel.: 943 58 09 74
USURBIL

EGVZKITZA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

abal Auzoa, Amaroiz • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

ola
SAGARDOTEGIA

Kinuaizatu
Bertako sagardoa
egindakoa
Menua 20 €
• Egunero arratsalde irekita

102 Meaka Auzoa
20304 IRUN
Tel.: 943 623 130

ITURBETA
SAGARDOTEGIA

IFNDA 945 44 53 85 ARRAGA AUZOIA - ARAMAIO

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Ergolena auzoa
Tel.: 943 18 01 15
20211 AYAU

Sagardoa, Gipuzkoan bakarrik?

OHITURA
Betidanik egin izan da Euskal Herriko baserrietan sagardoa, dolareak ez baitaude Gipuzkoan bakarrik

Sagardoa beti Gipuzkoa-
rekin lotu izan den edaria
da. Baina horrek ez du esan nahi
sagardoa Gipuzkoan bakarrik
egiten denik Euskal Herrian.
Gipuzkoaz gain Araban, Nafa-
roan, Bizkaian eta Iparraldean
ere egiten baita sagardoa.

Betidanik egin izan da Euskal
Herriko baserrietan sagardoa,
dolareak ez baitira. Gipuzkoan
bakarrik aurki daitezkeen tra-
mankuluak.

Araba

Araba aldean ere badaude sagar-
doteziek, 9 hain zuzen ere. Beti
ardoarekin erlazionatu den pro-
bintzia da baina bertan sagardo-
ak oinarri sendoak ditu, bere
arrastoak edozein bazterretan
aurki baitaitezke. Probintzi ho-
netako sagardotegiak desberdi-
nak dira Gipuzkoakoekin alde-
ratuta. Gainera, ez dute horrela-
ko ohiturarik sagardotegira
joateko.

Bertako sagardotegiak ezin
dute sagardotik bakarrik bizi eta
bestelako jatetxe moduan ere
funtzionatzen dute. Ez dago txo-
txerako zaletasun handirik. Zai-
la suertatzen zaie mahaitik jaiki-
tze hori sagardoa edatea nahi
duten bakoitzean.

Hori gutxi balitz sagardotegie-
tako menua mugatua dela irudi-
tzen zaie bezero askori eta ho-
rrek ere jendea pixka bat atzera-
tu egiten omen du. Baina, hala
ere, oztopo guzti hauek gaindi-
tzen ari dira arabarrak eta gero
eta gehiago joaten da bertan
dauden sagardotegietara, giroak
erakarrita.

OHITURA
Betidanik egin izan da Euskal Herriko baserrietan sagardoa, dolareak ez baitaude Gipuzkoan bakarrik

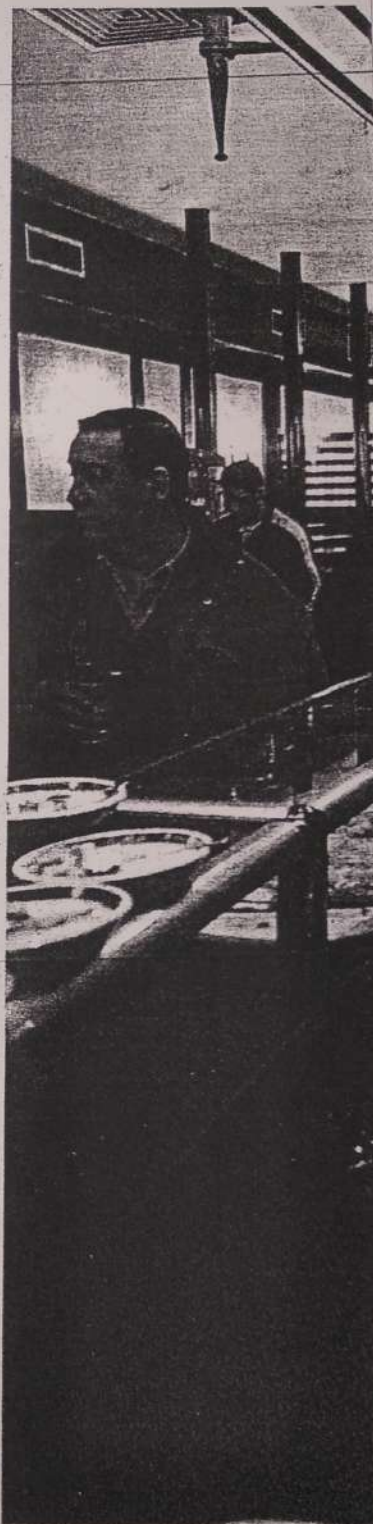
JATETXE MODUAN
Batzuek ezin dute
sagardotik bakarrik
bizi, eta bestelako
jaketxe moduan ere
funtzionatzen dute

Bizkaia

Bizkaian ere sagardoak gero eta
presentzia handiagoa du. Bertan
12 sagardogile aurki ditzakegu,
Gipuzkoa eta gero, probintzia
hau da sagardogile gehien di-
tuen probintzia.

Guztiak, gainera Bizkaiko Sa-
gardoaren izeneko elkartearen bildu-
ta daude. Bizkaiko sagardogile-
ek, Bizkaia bertako sagararekin
egindako sagardoa egitea dute
helburu. Bizkaiko Foru aldun-
diak ere laguntzen die horretan.
Bizkaian lantzen diren sagarrek
ikereta bat egin zuten. Sagar
guztiak analizatu ostean sagra-
doa egiteko egokiena zen sagra-
rra hautatu eta berorekin egiten
dute sagardoa.

Sagardo tradizio honez gain
Bizkaia badu beste bat ere, txo-
kolinarena. Sagardogile askok
sagardoa ekoizteaz gain txakoli-
na ere ekoizten dute.



LANGILE BAT eta hainbat bezero Iruñazarra

USABAL

Usabal Industriadun, 22 • B. Amaroiz auzoa • Tel.: 943 623 130 • 20300 TOLOSA

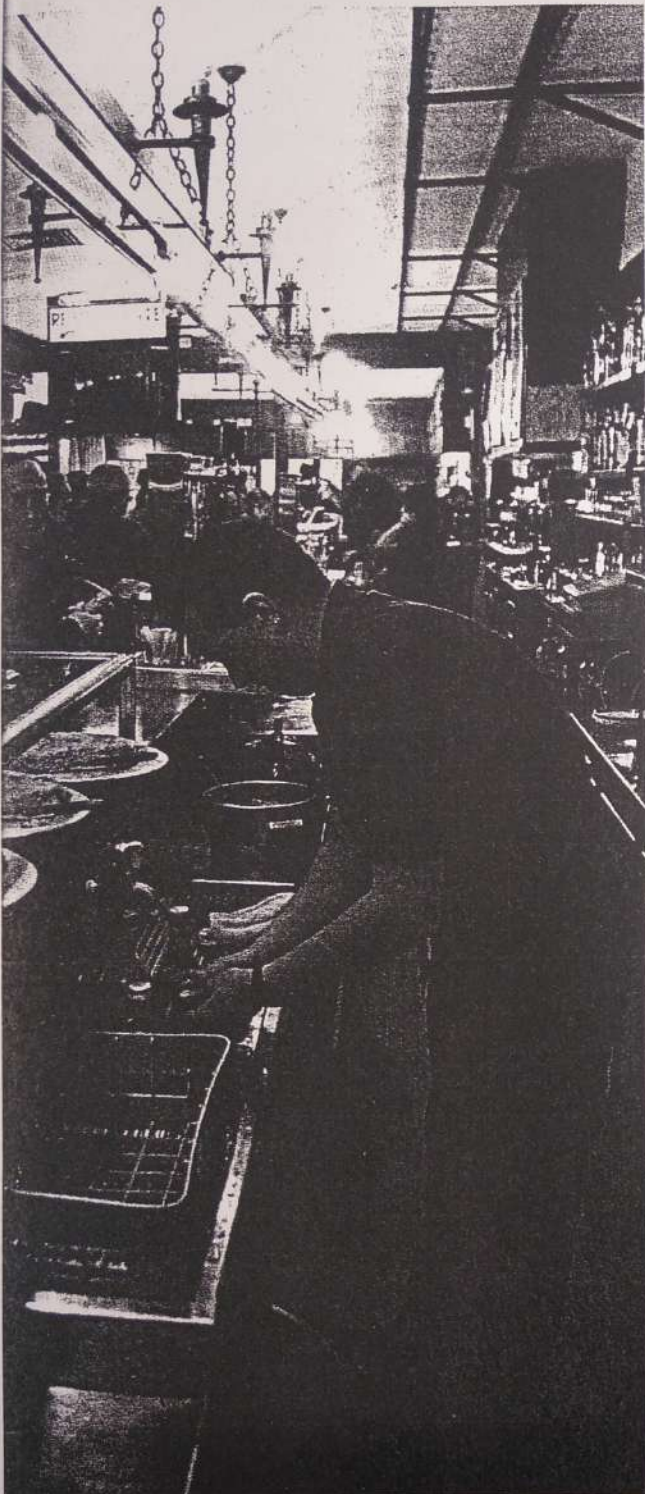
SETIEN
SAGARDO NATURALA

943 55 10 14
Gurutza-Berri • Oztaran auzoa • URNIETA

MINA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiergi Zubillaga

Txorikokietan p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA



gardotegian, Iruñean. LANDER FERNANDEZ DE ARROYABE / ARGAKZI PRESS

Iparraldea

Iparraldeko kasuan etxerako sagardoa egiten dutenak asko dira, baina sagardotegiak berri gutxi, hiru hain zuzen ere. Baina hauek, kasu honetan ere bai, Euskal Herriko beste probintziek baino arazo gehiago dituzte. Hasteko izenarekin. *Cidre* izena ezin dute erabili sagardoa komertzializatzeko. Izan ere, hitz horrek ez du bere baitan hartzen sagardoa hitzak duen definizioa bere osotasunean. Beste izen bat erabiltzera behartuta daude, *sagarra oinarri duen edaria* esanahia duena.

Arazoei aurre egiten ari dira eta iparraldean ere elkarre bat sortzekotan dira, jendea sagardotegietara hurbiltzeko eta sagardoari bultzada emateko helburuarekin.

Iparraldean ere, sagardotegi gehienetan bezala ekoiztutako sagardo gehiena botiletan saltzen dute. Hemen ere ez dago tradizio handirik sagardotegira joan eta txotxetik edateko. Ekoizpenerako erabiltzen duten sagar gehiena atzeritik ekarritakoa da. Baina hemen ere, Bizkaian bezala, bertako sagarrarekin ikerketak egiten ari dira, sagardoa egiteko zein den sagarrik onena jakiteko.

Nafarroa

Nafarroan ere badira sagardo ekoizleak. Baztan inguruan aurkitzen dira gehienak. Izan ere Iruñatik gorako biztanleak, sagardotegira joatea otuz gero, Gipuzkoako sagardotegietara jotzen dute. Horrek nafarrei atzerapena ekarri die sagardoaren ohiturak landu eta gartzetarakoan.

Kontuak kontu 27 sagardotegi daude Nafarroan zehar banatuak. Hauek ere azterketak egiten hasi dira Nafarroan betan ateratzeko den sagarrarekin. Azterketa horiek amaitutakoan aterako diren emaitzekin sagardoa ekoizteko zein den sagar nafarrik onena erabakiko dute eta berarekin ekoiztutako sagardoa egingo dute Nafarroan ere.




TXINDURRI
SAGARDOTEGIA
NEKAZALTURISMOA

943199389 / www.txindurri.com ITZAR




Urte osoa irekita

Nabaz auzoa
948 637212
LESACA

Tolare Sagardotegia



TOKI ALAI
TOLARE • SAGARDOTEGIA

Tel.: 948 50 40 57
LEKUNBERRI (Nafarroa)



IPARTXO
TTERNA-ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA

Zangotza k., 40
Tel./faxa: 948 246 478
www.ipartxo.com

URDAIRA
Sagardotegia
TOLARE SAGARDOTEGIA



URTARRILAK 16ñk IREKITA
Urdaira baserria - 943 37 26 91
20170 Aginaga-Usurbil

BERRIA

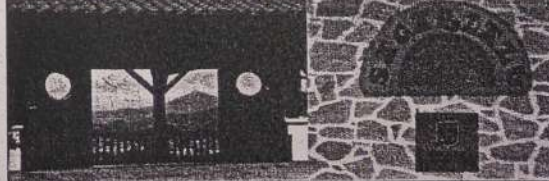
SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA

**SAGARDO BOTILAKO
HONDARRA GARBITZEA**
Errekatxo plaza, 5-6 • 20115 ASTIGARRAGA
Tel./faxa: 943 55 56 51 • 609 428 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako
kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

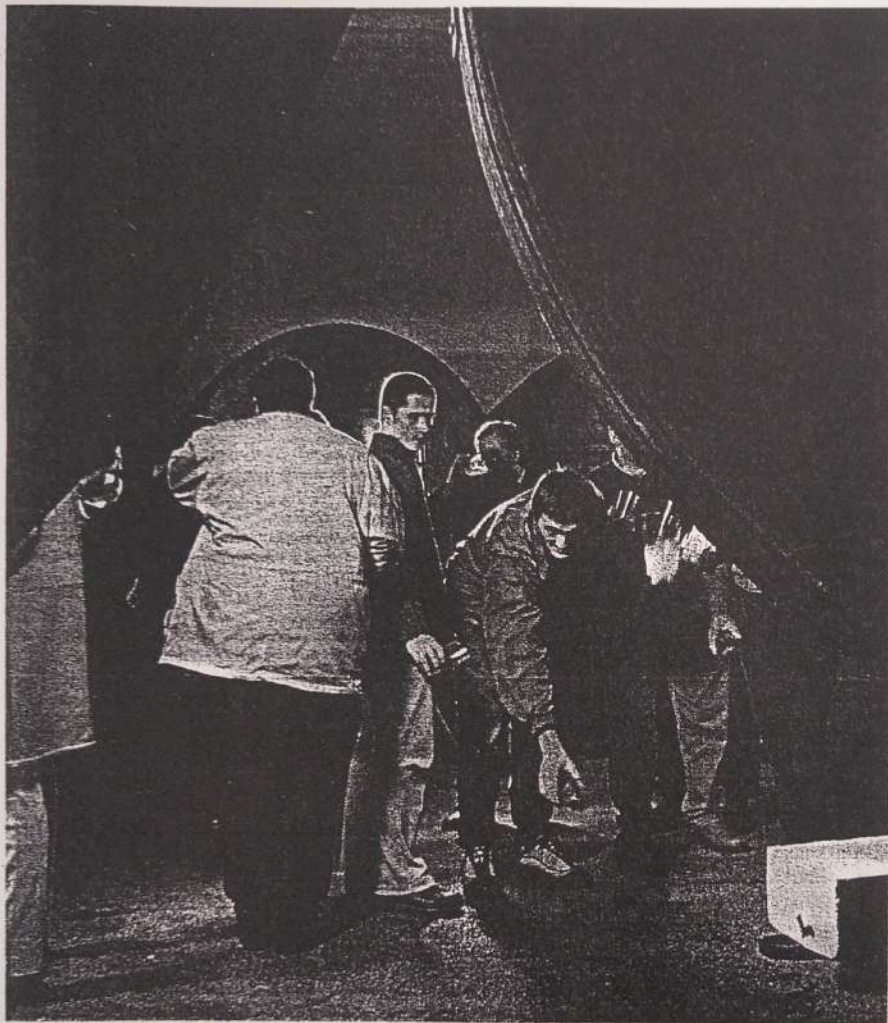


SAGARZAZU TOLARE-SAGARDOTEGIA

Astearretik igandera irekita

Barrenetxea baserria - Zimizarga auzoa
Tel.: 943 64 11 38 - 20280 HONDARRIBIA

Lehen sagardoa probatzera, orain parrandara



GAUR egun parranda egin asmoz joaten da jende gehiena sagardotegietara. ION URBE / ARGAZKI PRESS

Duela urte batzuk sagardotegira sagardoa dastatzera joan ohi ziren, egun aldiz gehiago dira parranda botatzeko aitzakian joaten direnak

Duela urte batzuk arte sagardotegietara sagardoa dastatzera joan ohi zen jendea, bertan zeuden upel desberdinetatik txotx egin, eta gero, gehiena gustatutakoa erosi egiten zuten.

Egun, aldiz, gehiago dira sagardotegietara parranda botatzera joaten direnak. Bertan bapo afaldu, sagardo nahikoa edan eta alai-alai kalera joaten direnak, parranda giroan. Egun bi publiko horiek dituzte sagardotegiek, baina, normalean ez dira egun berdinetan joaten.

Astegunetan dastatzera

Astegunetan joaten den jendea normalean elkarteetako kideak edo gizon koadrilak izaten dira. Kupelaren bueltan lasai-lasai afaltzera. Izan ere aste egunetan giro lasaia egoten da sagardotegietan eta afaldu ostean bertulian gelditzen dira. Elkarteetako kideak aste egun horiek

aprobetxatzen dituzte sagardoa dastatzera joateko. Sagardo desberdinak probatzen dituzte eta gero gehien atsegin zaien erosten dute, elkartera eramateko xedearekin.

Gizon koadrilak beti izan dira sagardotegietako jaun eta jabeak. Egun ere hala izaten jarraitzen dute. Astegunetan koadrila bat baino gehiago topatuko dugu edozein sagardotegitan. Bertara joaten dira, sagardoaren aitzakian afaltzera. Lasai-lasai afaldu ohi dute, eta afaltzea amaitutakoan askotan bertan gelditzen dira kafea, kopa eta purua erreaz kartetan jokatzeko.

Emakumeak ere joan ohi dira, sagardotegietara. Duela urte gutxi hasi ziren emakumeak sagardotegietara joaten, baina, ere gero eta sarriago joaten dira. Gizonek betiko ohitura izan dutena emakumeak ere beren bihurtzen ari dira, gizonek bakarrik ez dutelako eskubidea sagardotegietara joateko.

Aste egun horietako egunik indartsuena osteguna izaten da, bertara jende asko joaten baita afaltzera. Elkarteetan ere egun horietan jende asko biltzen da, koadrila askok osteguna aprobetxatzen ditu-eta afariak egiteko, nahiz eta hurrengo egunean lanera joan beharra izan.

Asteburuan parrandara

Aste bukaeretan berriz parranda giroa izaten da nagusi sagardotegietan. Beraz, zailagoa izaten da aste egunetan joaten den jendea bertan topatzea. Haiek giro lasai bilatzen dute aste egunetan, baina, aste bukaeretako giroa ez da hain lasaia izaten. Izan ere, ondo pasatzera eta parrandara joan ohi da jendea aste bukaeretan.

Askorentzat moda bat bihurtu da sagardotegira joan eta pa-

UXARTE
BASERRIKO OILASKOA ETA ETXKO OKELA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-eri
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiatzatu.
Montorra, 6 • Tel.: 94 630 88 15 • ZORNOTZA

IBARRA
SAGARDOTEGIA
Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA
94 673 11 00
Etxean egindako sagardoa

EGI-LYZE ZATOZ FRESKURARI!!
• Eros ezazu gure etxeko sagardoa •
• Sagardotegian bertan •
• Eskualdeko dendetan •
Zamalbide auzoa • 943 523 905 • ERRETERIA

URKIOLA
SAGARDOTEGIA
Urte osoan irekita
Igara Bidea, 37 - IBAETA AUZOA
20018 DONOSTIA • 943 210 168 - 615 786

AXPE
SAGARDOTEGIA
TRABOLINDEGIA
AXPE baserria Atxondo auzoa • 655 734 625 MARKINA-XEMEIN

Txotxa urte osoan
Janaria prestatazeko bi sukalde
Parrila, burduntzi eta gurti
Afari-bazkariak lagun artean egiteko toki aproposa
120 laguntzako tokiak
Janaria eraman behar da

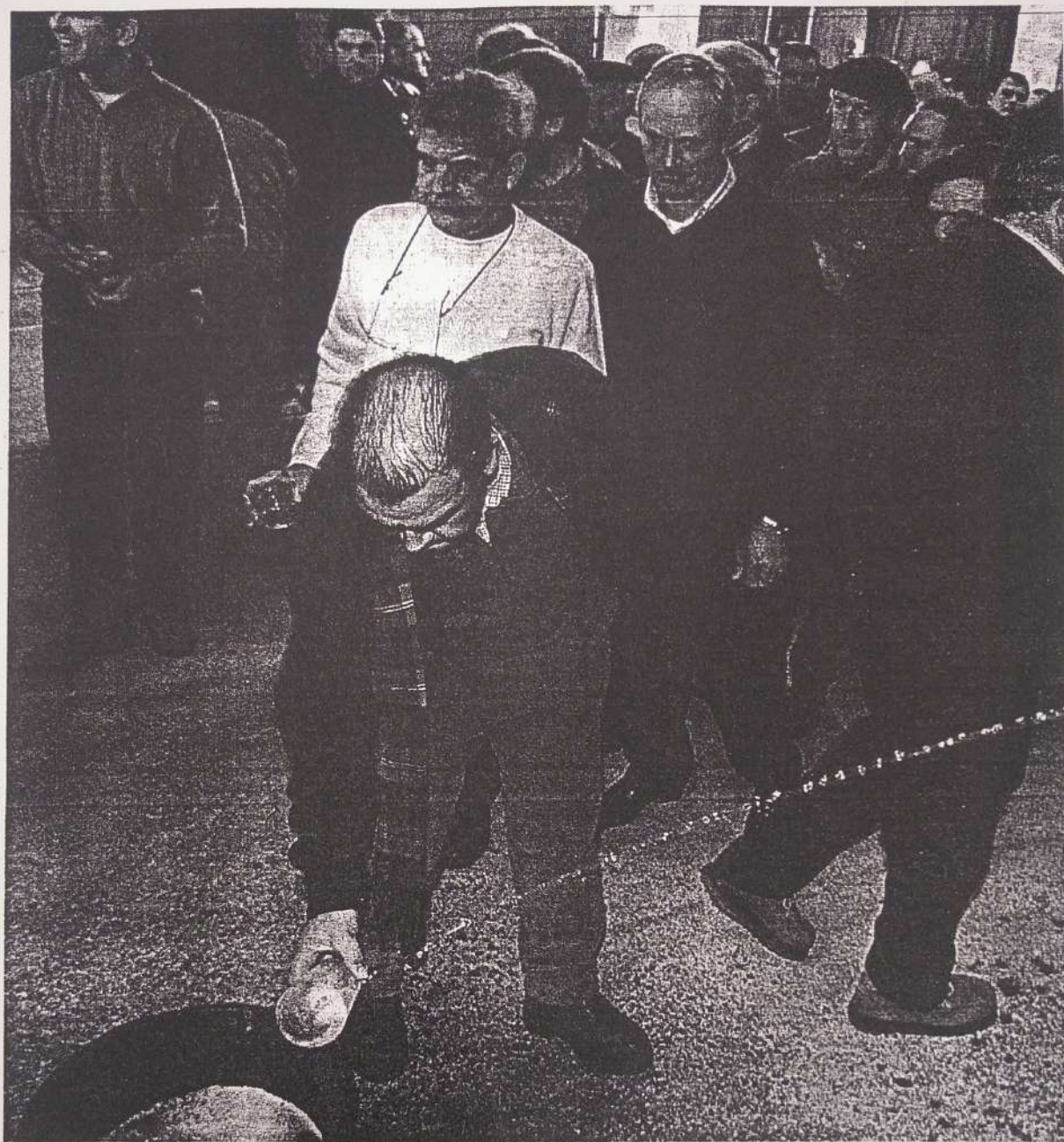
rranda egitea. Euskal Herriko bazter guztietatik joaten dira koadrilak sagardotegietara, askotan autobusean. Edanak ondorio izaten duen lez, mozkortzen badira ere, gero autorik hartu beharrik ez izateko. Normalean gipuzkoarrak ikusiko ditugu sagardotegietan baina nafarrak eta bizkaitarrak ere aurkitu ohi ditugu.

Koadrila askok dute ohitura urtean behin behitzat sagardotegira joateko, ondo pasatzera eta bide batez sagardoa probatzera. Horretarako aste bukarak aprobetxatzen dituzte, ostirala edo larunbatak, hurrengo egunean lanerako jaiki beharri ez izateko.

Jende asko juntatzen da aste bukaeretan sagardotegietan eta guztiak asmo berdina izaten dute, ondo pasa, sagardoa dastatu eta parranda eder bat botatzera. Koadrilak, ikasleak, despedidak...edozer gauza ospatzen ari den jendea aurki daiteke aste bukaeretan sagardotegietan.

Bestalde, familiak ere joaten dira aste bukaeretan sagardotegietara. Hauek ere aste bukaeretan joaten dira sagardotegietara, hurrengo eguna jai izaten dutelako, baina ez dira parranda botatzera joaten. Hauek izaten dute asmoa lasaiagoa izaten da, sagardo pixka bat edanez bapo afaldu eta famili giroan egotera, nahiz eta askotan parrandara joaten direnek ez dituzten lasaitasun eta patxada handiegirik.

Aste bukaeretakoa eta aste egunetakoa jendeak, ordea, beti asmo bera izaten du sagardotegira joaten direnean, giro euskañun batean ondo pasatzera eta nola ez sagardoa edatea. Batzuk, giro lasaiagoa atsegin dutenak, aste egunean joango dira; besteak, berriaz, aste bukaeran.



GAZTEAK asteburuetan joaten diren bezala, zaharxeagoek aste egunak gustukoago dituzte. JON URBE / ARGAZKI PRESS

AMEBI
Sagardotegia

Irtarrilaren 1 Oetik aurrera
TXOTX denboraldia
ZABALIK

☎ 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO

AUZMENDI sagardotegia



BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragia eta arraina txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua 23,75 € Bez barne

Industria (aldeak) - 1. aldea - (Lagunak elkartearen aurretik)

31010 BARANAIN (Nafarroa)

Tel. 948 18 59 57 / 948 18 59 19

Deitu lekua sagardotegia



Berezitasunak:

- Bakailaoa
- Txuletoia eta solomilloa foie erara
- Etxeko postreak



Erreserbak: 948 - 19 01 51 - www.pil-pil.net

sagardoa denboraldi amaiera

Denboraldia amaitutakoan, zer?

Sagardotegiak denboraldian zehar jendez lepo egoten dira. Hasi urtarril erdialdetik eta apiril amaiera arte koadrilak, erosleak, familiak eta abar izaten dira bertan. Baina denboraldia amaitutakoan, zer gertatzen da sagardotegiekin?



SAGARDOTEGIAK itxitakoan, upeletan geratzen den sagardoa botiletan sartzen dute, hostalaritzan-eta banatzeko. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

SUTONDO SAGARDOTEGIA

Sagardotegiko menua

Bakailaoa parrillan • zapoa • txuleta goxo-goxoak

☎ 94 613 9003

BERRIATUA

Olagi Jatetxea - Sagardotegia



☎ 943 88 77 26
ALTZAGA



berria

publizitatea: ☎ 943 30 40 30

● Euskaldunok behar dugun berria

Oianume Sagardotegia



- Sagardotegia (Urtarriletik urrira zabalik): Etxean egindako sagardoa (tolarea). Txotx
- Jatetxea (urte osoan zabalik): 3 jantoki pribatu enpresentzako eta interneten sartzeko aukera 3 jantoki kolektibo. Menua eta karta. Ezkon-bazkariak, otorduak, jaunartze-bazkariak, agur-afariak...

Gasolindegiairean aurrean gaude. Aparkaleku handia

☎ 943 55 66 83 / 943 33 25 05 URNIETA
oianume@oianume.com / www.oianume.com



 Sagardotegi batzuk sagardo denboraldian bakarrik egoten dira irekita, urtariletik apirila bitartean. Epe horretarako langileak hartzen dituzte bezeroak zerbitzatzeko. Nahiko lan korapilotsua izaten omen da. Izan ere ostalaritzan lan egiteko jendea topatzea zaila da. Areago 3-4 hilabetetarako bakarrik bada. Bestalde, nahiago izaten dute langileak euskaraz jakitea, eta, horrek ere, gehiago konplikatu du langileak bilatzearen arazoa. Langile horiek askotan ikasleak izaten dira, sagardo denboraldian zehar sos batzuk ateratzera joaten direnak. Beste batzuk langileak ere izaten dira, 3-4 hilabetetan soldata estra bat jasotzera joaten direnak. Baina sagardotegietako nagusi gehienak bat datoz zerbitzari profesionalak bilatzea zaila dela esaterakoan. Hala ere, hori «normala» dela diote, «oso epe motzerako» lana da eta.

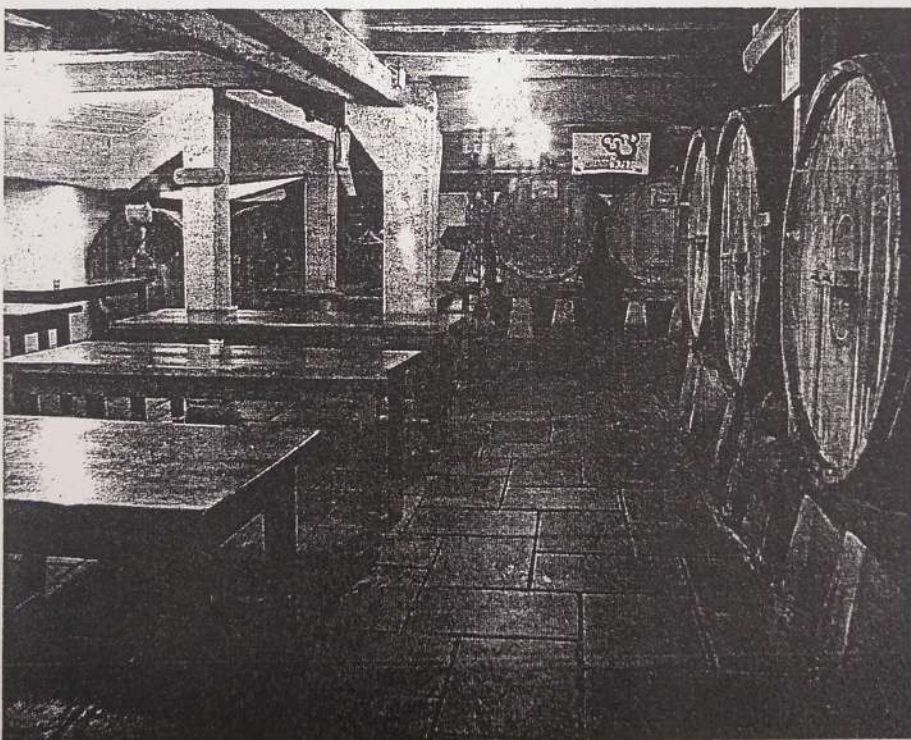
Denboraldia amaitutakoan sagardotegia bera itxi egiten dute eta bestelako lanak egiten hasten dira sagardogileak. Asko, banaketan. Izan ere tabernak eta jatetxeak denboraldia amaitutakoan hasten dira lehendik hautatu duten sagardoa erosten. Beraz sagardotegietatik pare bat hilabetean sagardoa botiletan sartzen eta banaketan aritzen dira, txoko guztietara lehenbailehen iritsi nahian. Nahiko hilabete lanpetuak izaten omen dituzte maiatzekoa eta ekainekoa, sagardo guztia botiletan sartu eta erosleari emateko.

Zerbitzatzeara amaitzen dutenean jada datorren urteko denboraldiarekin pentsatzen hasi behar izaten dute. Sagastiak zaindu, landu eta abar. Lan horretan, dagoelako datorren urteko denboraldiaren nondik norakoak. Batzuk abuztuaren sagarrak jasotzen hasten dira, beste batzuk urrian. Gero, bildutako sagar guzti horrekin sagardoa egiteko.

Sagardoa egitearen prozesua amaitzerako denboraldi hasiera gainean izaten dute eta urte guz-



DENBORALDIA hasi aurretik, lan handia ematen die sagardotegia atontzeak. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS



MAHAI eta upelak huts-hutsik geratuko dira denboraldia amaitutakoan. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

tian zehar itxita egon den sagardotegia denboraldirako prestatu behar izaten dute. Jangela atondu, sukaldea eta ontziak distiratsu utzi... dena denboraldia asteke prest egon arte. Lan hauek abendu aldean hasten dira, denboraldia hasteko hilabete eta erdi inguru falta denean. Hasierako egun horietan nahiko lasai ibiltzen omen dira sagardotegia atontzen. Izan ere hori bigarren maila batera utzita izaten dute, sagardoari azkeneko ukituak ematen ibiltzen dira eta. Baina hasierako bi aste horiek pasatzean, atonketa lanetan ibiltzen dira buru belarri, 7-8 hilabetez itxita egonda dena garbitzen eta prestatzen.

Sagardotegitik jatetxera

Sagardotegi asko urtean zehar ere irekita egoten dira, baina ez dute sagardotegi moduan lan egiten, jatetxe moduan aritzen dira. Bertan eguneko menua, karta eta antzekoak aurki ditzakegu urte osoan zehar, edozein jatetxetan bezala. Baina denboraldia asten denean jatetxearen beste zati bat irekitzen dute, sagardotegia. Bertan upeletan sartutako sagardoa aurki dezakegu, betiko sagardotegietan bezala. Eta noski, sagardotegietan hain ohikoa den menu tradizionalarekin. Gisa honetako sagardotegiak gero eta ugariagoak dira gure artean. Denboraldian zehar behar dituzten azpiegiturak—sukaldea, jangela, langileak...—aprobetxatu egiten dituzte jatetxe moduan funtzionatzeko.

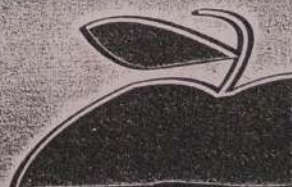
Beraz, denboraldian zehar, lan bikoitza izaten dute, egunero lanari sagardotegira datozenak gehitu behar baitaizkio. Horretarako, langile gehiago hartzen dituzte, sagardo denboraldiak irauten duen bitartean. Hauek, beste sagardotegien moduan arazo berbera izaten dute langile horiek kontratatzeke.

Itxita ala irekita mantentzea jabe bakoitzaren esku dago, baina bi sagardotegi mota horietan beti aurkituko dugu sagardotegietan topatu ohi den giro euskindun eta jatorra.

**Txotx garaian
zatoz urnietara!**



Urnietako Udala



Aukeratu beharrik gabeko menua

Egun gero eta jatetxe eta jaki aukera zabalagoa dago. Baina sagardotegiek ez dute hau kontuan hartzen. Bertan betiko menu paregabea aurkituko dugu, dena kalitatezko eta bertako produktuekin egindakoa

☉ Sagardotegi batetara joatean duda gutxi izaten da jatekoa hautatzerakoan, ez baita aukera handiegirik egoten. Horretan ere badute xarma sagardotegiak. Berez sagardotegiak sagardoa dastatzeko lekuak dira, ez dira jan tokiak. Jateko ohitura hori ere hortik dator. Sagardo desberdinak probatzeko, tartean jan egiten zen, sagardo desberdinen zaporeak ez nahasteko. Horrela egundaino. Egun, ez zaio sagardoari bakarrik ematen garrantzia, baita jatekoari ere.

Sagardotegietan jateko antzekoa aurkitzen dugu. Gehienetan, gainera, bertako jatekoa eta kalitatezkoa. Hasteko bakailao tortilla aterako digute. Gero bakailao frijitua edo, bestela, piper berdeak iritsiko zaizkigu mahaira. Eta azkenik, txuleta txanda iritsiko da. Postrerako berriz, gazta irasagarrekin eta intxaurrak izaten dira jateko. Sagardotegi batzuetan Sagarki izeneko sagar gozokia ere ateratzen dute. Gaur egun, menu tradizional hau aurki dezakegu edozein sagardotegietara joaten garela ere. Baina, menu hau bestelakoa zen lehen. Bertara gerturatzen zirenek sardinzarrak eta atuna izaten zituzten mahaian.

Hau guztia sagardoarekin

bustita jan ohi da sagardotegietan. Baina sagardoarekin behar bezala bustitzeko gomendio hau jarraitzea komenigarria da:

Sagardoaren temperatura egokia 10-13 graduen artean da. Freskoa baina ez hotza.

Botilak leku freskoetan gordetzea da komenigarria. Epe-lak egonez gero, edo tenperatura egokian ez badaude urarekin hoztu behar da, tenperatura egokira irits arte.

Jada botila irekitzen dugunean hoberena dena ustea da. Bestela sagardoak duen usaina eta karbonikoa galdu egiten dira.

Sagardoa zerbitzatzerakoan, 30 bat zentimetrotako altueratik atera behar da edalontzira. Edalontzia, kristal finekoa, zabal eta garai izatea da egokiena, sagardoaren esentzia guztia mantendu ahal izateko.

Sagardoa zerbitzatzen denean kantitate gutxi zerbitzatzea hobe da, trago batean edateko modukoa. Bestela, edalontzian utziz gero, bere betiko ezaugarriak galduko lituzke.

Botilaren ipurdian liga edo kondarra ikustea garrantzitsua da, sagardoa naturala den seinale.



TXULETA eta intxaurrak ezinbestekoak dira sagardotegietako menuan. BERRIA

*"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiazko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"
(Antxon Agirre Sorondo)*



Hernaniko Udala