



 Iatuz autobus zerbitzu berria ezagutzera
 

(<http://www.garraioahobetzen.net/index.php/eu/>)



(<http://hernanikokronika.tumblr.com/>)

(1)

HERNANI (/albisteak/hernani/) **GOIZUETA** (/albisteak/goizueta/)

ARANO (/albistek/arano/) **EREÑOTZU (/albistek/erenozu/)**

ASTIGARRAGA (/albisteak/astigarraga/)

Albisteak (/albisteak/astigarraga/albisteak/) **Elkarriketak (/albisteak/astigarraga/elkarriketa/)** **Kirolak (/albisteak/astigarraga/kirola/)**

Jasota Bezala (/albisteak/astigarraga/jbezala/) **Bereziak (/albisteak/astigarraga/sberezia/)** **Dokumentuak (/albisteak/astigarraga/dokumentua/)**

Herritarren txokoa (/albisteak/herritarrentxokoa/) **Eskelak (/eskelak/)** **Agenda (/agenda/)** **Bideoak (/bideoak/)** **Argazkiak (/argazkiak/)**

	Idatzi bilaketa hitza(k)	Bilatu
🔍	Publikizatea	Bazkide egin
	(/static (/albisteak (/rss) https://www.bazkide.eus/output/unum06072019/interanikola.pdf/publizitatea.pdf/info/Hemeroteca (/hemeroteca/	



(/m/abstea/argazkiak/None/patruia/44092/lostosa.jpg)

(/m/abistea/argazkari/NONE/batua/14092/10505a.jpg)

albisteak/SAGAR MOTAK EZAGUTUZ JOSU OSA

«Sagardo komertziala egitea bilatzen da orain, denek edateko modukoa»

Astigarragako sagastiak eta sagar motak ezagutzeko aukera ederra izango da gaur. Santiomendin barrena egingo dute buelta, 5km ingurukoa, eta Nekazaritza lanetan aditua den Iosu Osak emango ditu xehetasun guztiak. Aurre hartuta, Kronika berarekin elkartu da, hainbat datu bildu eta sagardo berria nolakoa izango den jakin nahian.

ASTIGARRAGA

2014/09/27 00:00 Larunbata

Zein sagar mota aurkitu ditzakegu Astigarragako sagastietan?

Aukera haundia dago: txalaka, goikoetxea, urtebi haundi, urtebi txiki, mozolua, patzulua, moko eta beste hainbat. Baserritar bakoitzak erabakitzen du zein jarri bere sagastian; askotan kapritxoak izaten dira.

Zein dira saqardoa egiteko proposenak?

Azken urteetan lan asko egin da hori jakin nahian. Enologoek hamar barietate bereizi dituzte; gehienak garratzak dira, eta tartean geza batzuk ere badaude. Horien nahasketa gitea da helburua. Horietako batzuk dira: moko, urtebi txiki, goikoetxea, mozolua eta txalaka.

Garai batean mota guztiak nahastuta egiten zen. Eta orain jakin da, batzuren muztioa bereziagoa dela. Sagardo komertziala egitea bilatzen da orain, denei gustatzeko modukoa. Horrek ez du esan nahi lehenago sagardo txarra egiten zenik, baizik eta beste era batekoa.

Eta nolakoa da sagardo komertzial hori?

Azidez gutxiagoko sagardoa ari dira egiten, kanpotik etortzen den jendearentzat

Gaur	Bihar	Etzi
		
max: 21C° min: 14C°	max: 20C° min: 16C°	max: 19C° min: 15C°
http://www.euskalmet.euskadi.net/s07-5853x/eu/meteorologia/meteodat/zona_1.apl?e=8&z=2&dd=0&nombre=Hernani http://www.euskalmet.euskadi.net/s07-5853x/eu/meteorologia/meteodat/zona_1.apl?e=8&z=2&dd=0&nombre=Hernani http://www.aemet.es/eskainitako/datuak		

HERNANI



(/m/aldizkaria/None/pdf
/Urriak%207_internet.pdf

Urriak 7

edan-errazagoa izateko. Sagardo unibertsala ere deitzen zaio. Bertakoak ohituta gaude sagardoaren berezko garraztasunera; ohituta ez daogenarentzat, ordea, errazagoa da bestea.

Zuretzat, Josu Osarentzat, zein da sagardorik onena?

Edan, eta gehiago edateko gogoa ematen duena da niretzat onena. Gorputz pixka bat duena, eta bukaera ona duena. Esan bazala, trago bat edan, eta beste bat eskatzen duena.

Sagarrar bariedade bakoitzak ezaugarri propioak ditu, eta horrek ere badu bere garrantzia.

Hala da. Kolorea da lehendabizi begiratzen dena; begietara ematen duena. Usaimena eta gustoak ere, garrantzia handia du: garratza den, geza, mikatza... Sagarra etortzen den garaia ere zeresan handia du. Askok begiratzen zaio goiz edo berandu etortzeari, heldutasunaren kakoa hortxe baitago. Azken urteetan sagardogileak lehenago hasten dira sagardo berriarekin lanean; izan ere, sagarra lehenago ari da etortzen, azkarrago heltzen da.

Sagastirik gabe ez dago sagardorik. Zein da Astigarragako sagastien egoera? Azken urteetan produkzioa hobetu eta haunditzeko saiakerak egin dira.

Hemen ere denetatik dago. Batzuk lehengo erara segitzen dute lanean; batik bat, base-ritarrek. Bide berriak zabaltzen dituztenak ere badaude, Labelari eta bertako sagastiei garrantzia handia ematen dienak. Hauek profesionalizatu egin direla esan liteke; teknikoekin egiten dute lana.

Sagardo ekologikoa ere bada, batzuren aukera.

Beste irtenbideetako bat da sagardo ekologikoa. Batzuk bide horri ekin diote eta aurrerago ikusi beharko da zein den etorkizuna. Esan beharra daukat ez dela ezer berria; izan ere, garai bateko sagastia hala lantzen ziren, ongari eta produktu kimikorik erabili gabe. Orain aldiz, helburu hori lortzeko zaintza eta eramateko modua desberdinak dira.



Edan eta gehiago edateko gogoa ematen duen sagardoa gustatzen zait, gorputz pixka bat eta bukaera ona duena.

Bertako sagardoa, bertako sagarrarekin bakarrik egitea posible al da?

Urte on batean, bertako sagarra %40a izatera iritsi izan gara. Gorabeherak izaten dira, urte hobeak eta okerragoak. Eta eguraldiak ere izaten du eragina horretan. Hemengo sagastiek kasik urtero ematen dute; Goierrri aldean, ordea, markatuagoa egoten da gorabehera. Teknika ezberdinak lantzen ari dira azken urteetan, gorabehera horiek hain nabarmenak izan ez daitezten.



Zaila da sagardo berria nolakoa izango den jakitea. Abenduan probatuko da eta orduan jakingo dugu gehiago.

Sagardogileak hasiak dira sagardo berria ekoizten. Nolakoa izango den aurreratzerik bai?

Muztioa egiten ari dira eta ondoren fermentatzen utzi behar da. Aurreneko probaketak abendu inguruan egingo dituzte. Ordun ikusiko da azukrearen maila, zenbat gradu izango dituen, usaitsua den, gorputza nolakoa duen... Momentu honetan ezin da aurreratu nolakoa izango den, beti izaten baitira sorpresak! I

Tweets **Follow**

 **Urumeako Kronika**
@KronikaNet 8s
Nafarroa Oinezera joateko, autobusa
[#hernani dlvr.it/77JHCh](#)

 **Urumeako Kronika**
@KronikaNet 31m
Bertsoak dantzatuta, saio berezia
kiroldegian [#hernani dlvr.it/77HPHZ](#)
Expand

 **Urumeako Kronika**
@KronikaNet 1h
Gripearen aurkako txertoa jartzeko,
izenematea [#hernani dlvr.it/77FINf](#)

 **Urumeako Kronika**
@KronikaNet 2h
Bost partidu irabazi, eta beste bost galdu
[#hernani dlvr.it/77Dvjy](#)

 **Urumeako Kronika**
@KronikaNet 2h
Odola emateko hileroko zita, gaur
[#hernani dlvr.it/77D4JL](#)

Tweet to @KronikaNet

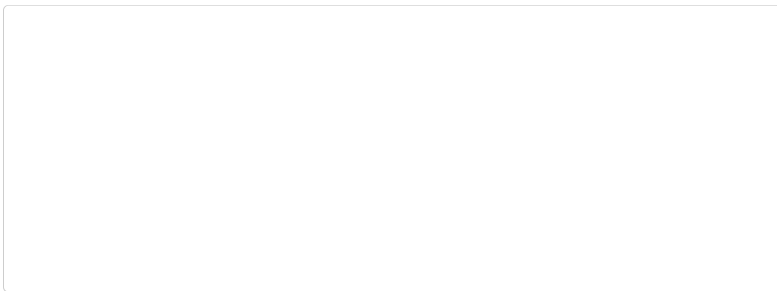
Sartu

Tweet 2

Izena*

Eposta helbidea*

Iruzkina*

[Bidali](#)[Aurreikusi](#)

Azken argazkiak



Ergobiako festak (igandea ...



Ergobiako festak

Azken bideoak



Iritsi da O gripea (III)



Iritsi da O gripea (II)



Iritsi da O gripea (I)

ARGITARATZAILEA

dobEra
EUSKARA ELKARTEA

ZEIN GARA

URUMEAKO
kronika

KONTAKTUA

Larramendi kalea 11 - Hernani 20120

Telefona: 943 33 08 99

E-maila: kronika@kronika.net

Santio zeharra 8, Kiroldegia - Astigarraga 20115

Telefona: 688 660 714

E-maila: astigarraga@kronika.net / urumea@kronika.net

LAGUNTZAILEAK

