



URUMEAKO  
**kronika**

Larunbata, 2015ko urtarrilaren 10ean.

**Txotx Denboraldia**  
**2015**

HASIERA EKITALDIA HERNANIN

# Lau hilabete bihartik, txotx denboraldiaz gozatzeko

Iritsi da; bihartik martxan izango da 2015eko txotx denboraldia. Andoni Aizpuru eta Ana Urrutia eguraldi iragarleekin egingo dute, ohorezko tragoa. Eta handik aurrera, irekia geratuko da beda, lau hilabeterako. Hamabi sagardotegi daude Hernanin, eta guztietan ontzen ari da, sagardo berria.

TXOTX denboraldia martxan izango da bihar eguerditik aurrera. Hernanin, hamabi sagardotegitan izango da hain preziatua den sagardo berriaz gozatzeko aukera. Festa eguna izango da biharkoa, lau hilabeteko txotx garaiari hasiera emateko aproposa. Gudarien plazan antolatu dute ekitaldi nagusia, eguerdiko 12:30etan. EiTBko eguraldi gizon-emakumeekin. Andoni Aizpuru eta Ana Urrutia izango dira txotxeroak, ohorezko tragoa egiten aurrenak: «Hauxe da Hernaniko Sagardo berria» ohikutatuta, irekiko dute beda.

## Giroa aurretik ere bai

Eguneko ekitaldi nagusia eguerdikoa izango bada ere, aurretik ere izango da saltsa. Suzirik irekiera badatorrela iragarriko dute goizeko 11:00etan. Ordu berean, umeeNtzako ipuinak kontatuko ditu Apaxi ipuin kontalari hernaniarrak; arkupetan izango da hori. Trikitilariak ere izango dira, Hernaniko kaleak soinu alaiez girotzen.

Musikarekin segita, 12:00etan aterako dira Kalez Kale kantariko kideak, Plaza Berritik. euskal abestiak kantatuko dituzte, lehengoak eta oraingoak. Talde irekia da, eta parte hartu nahi duen edonor gerturatu liteke, Plaza Berrin egin duten hitzordura. Txalaparta doinurik ere, ez da faltako. Ekitaldi nagusia hasi aurretik jarriko dute erritmoa, Udaleko arkUpetan.

## Bazkaria eta erromeria, ondorenean

Eguerdie partean Plazan izango da festa. 12:30etan irekiko dute kupela, eta bertaratzen diren herritar guztiek izango dute sagardo berria probatzeko aukera. Ondoren, bazkaria izango da Itxas-Buru sagardotegian. Eta arratsaldean, hanka eta besoak astintzeko tartea jarri dute, Erremoriarekin. 18:30etatik 20:30etara izango da Plaza Berrin; egueraldi txarra balego, Atsegindegian egingo dute.

## Txotx denboraldian ere, ekitaldiak

Lau hilabetez izango da martxan txotx denboraldia, eta hilero izango da ekitaldiren bat.



Herritarrek ere izango dute probatzeko aukera.

Otsailaren 28an Sagar lasterra herri krosa jokatu da. Martxoan, Kofradiak elkartuko dira Hernanin, Tolarea Sagardo Naturalaren kofradiaren kapituluan. Eta apirilean, VI. Sagar Martxa egingo da, sagardotegietatik barrena.

## Eguraldi lagun izango ote da bihar?

Aski ezagunak dira txotx denboraldia irekiko duten bi lagunak: Andoni Aizpuru eta Ana Urrutia. Pertsona ezagunak izateaz gain, Txotx Batzordeak kontutan izaten du euskal munduarekin zerikusia duten pertsonak izatea: «baldintzak beti izaten dira paretsuak. Pertsonaia ezaguna izateaz gain, bilatzen da Euskal Herriarekin lotura izatea, eta baita ere euskeraren alde lan egitea, euskera bultzatzea. Aurtengoek Euskal Telebistan egiten dute lan, euskeraz, eta horregatik izan dira aukeratuak». Eguraldi kaxkarra emana dago biharko. Asmatuko ote dute? ●

## BIHAR: Txotx denboraldiaren inaugurazioa

11:00 Suzirik eta Apaxi ipuin kontalaria Udaleko arkupetan.

11:00-11:45 Trikitilariak herriko kaleetan.

12:00 Kalez Kale Kantari. Plaza Berritik abiatuta, eta kalejiran Gudarien plazaraino. Txalapartariak Udaleko arkupetan.

12:30 Txotx irekiera. Gudarien plazan.

14:30 Bazkaria. Itxas-Buru sagardotegian.

18:30-20:30 Erromeria Plaza Berrin (eguraldi txarra bada, Atsegindegian).

**OTSAILAK 28** Sagar lasterra herri krosa  
**MARTXOAK 15** Tolarea Sagardo Naturalaren Kofradiaren kapitulua.

**APIRILAK 12** VI. Sagar martxa.

**OTSAILA, MARTXOA ETA APIRILEKO**

**ASTEBURUETAN:** Turismo informazio puntua, Bisita gidatuak, Pakete turistikoa eta esperientzia.

## AKARREGI Sagardotegia



- Asteazkenetik larunbatera gauz. Larunbat eta igandeetan eguerditan ere bai.
- Asteazkenetik ostiralera menu berezia 21 €
- Autobus geltokia 20 metrotara

Akarregi auzoa. Akarregi baserria - HERNANI  
Tfno. 943 330 713 Mug. 660 144 560 660 144 563





SAGARDOTEGIA ALBERRO

ALBERRO SAGARDOTEGIA

Tolarea sagardotegia  
Sagardo naturala

943 55 00 19

TXOTX IREKIERA HERNANIN // Andoni Aizpuru eta Ana Urrutia

# «Eguneroko eguraldia iragartzea baino, denboraleak garaiz abisatzea da inportantea»

Eguraldi gizon-emakumeak irekiko dute aurten, Hernaniko txotx denboraldia. Ana Urrutia eta Andoni Aizpuruk edango dute aurreneko sagardo tragoa, bihar. Eguraldia hizpide izango dute, ziur.

## Guztia prest biharko irekierarako?

Gure aldetik bai. Espero dezagun Hernaniko herriak berea jartzea.

## Eguraldi gizon-emakumeak izango zarete aurten, txotx denboraldia irekitzeko arduradunak. Nola jaso duzue notizia?

Ondo. Holakoetarako deiak hobeak izaten dira beste batzuk baino...

## Plaza bete jende izango da bihar Hernanin. Pentsatu al duzue zer esan?

Egia esan, zehatz-zehatz ez. Eguraldiarekin egingo dugu tantxaren bat, jakina!

## Txikitatik jaiotzen al da eguraldi gizon-emakume afizioarekin? Edo ofizioa ikasi egiten da?

Nik, Andonik, afizioa banekarren txiki-txikitatik. Elurzale amorratua nintzen eta zuribeltzeko TVE hartan Mariano Medinak elurra 400 metrora esaten zuenean, ni pozak zorutzen!!! Gero ETBn afizioa ofizio bihurtzeko zortea izan nuen.

## EITBko saiorik ikusienetakoa da eguraldia. Askok dira zuengan erabateko konfiantza dutenak. Erantzukizuna haundia al da?

Eguneroko martxan ez da hain garrantzitsua eguraldia zehatz-mehatz asmatzea. Baina muturrekoa datorrenean, eurite, olatu, elurte eta abar... orduan bai. Alertak alferrik ematea ez da batere egokia.

## Kritikak ere jasoko dituzue tarteka... "ez duzuela asmatu-eta", "aste osoko prebisioa egiterik ba ote dagoen"...

Bai jakina. Tarteka ez asmatzea, sana dela ere esango nuke. Erabateko konfiantza ez da ezertan ona. Aste osokoak, berriz, ez dira errazak, baina gure erronka hortan dago. Hortan eta urtaro osorako joeran.



Ana Urrutiak eta Andoni Aizpuruk irekiko dute aurten, txotx denboraldia.

Andoni Aizpuru: «Gertukoa izatea eta azalpenak ematea, zergatia azaltzea da gure arrakastaren klabeetako bat. Euskal Herri osorako aritzeak ere, bereziki poztan nau ni»

Eguraldia emateko modua asko aldatu da azken urteetan. Informatiboen parte izaten zen lehen, eta orain tarte propioa du. Argazkiak, ikuslearekin harreman haundiagoa, irudi dinamikoagoak...

Hori gure nagusien erabakia izan ohi da. Azken urteotan luze egiteko joera dago, baina osagai asko dugunez, nahiko saio txukuna geratzen dela uste dut nik, Andonik.

Telefono mugikorretarako dozenaka aplikazio daude gaur egun, eguraldia iragartzen dutenak. Gertutasuna ote da zuena bezalako saioen arrakastaren arrazoia?

Zalantzarik gabe, bai. Gertuko izatea eta azalpenak ematea, zergatiak... Euskal Herri osorako aritzeak ere, bereziki poztan nau ni, Andoni.

Txotx garaira itzulita, bihartik aurrera martxan izango da Hernanin. Sagardo eta sagardotegi zaleak al zarete?

Ni, Andoni, oso. Eta ez da ondo geratzeko. Sagardo kofradiako kide egin ninduten orain zenbait urte (Bertatik Bertara saiokoak ginen). Aurretik ere, ordea, zalea nintzen. Sagardoa sarri edaten dut; sagardotegira, tamalez, nahi baino gutxiagotan etortzen naiz. ●

**altzuetasagardotegia**  
HERNANI  
altzuetasagardotegia.com

**ELORRABI**  
**Sagardotegia**

Tolare Sagardotegia

Osiñaga auzoa - ELORRABI baserria  
HERNANI

943 33 69 90  
630 42 96 74

ALTZUETA // Ibon Alkorta

# «Makinarekin jasotako sagarrak min gutxi izaten du eta azkarrago sartzen da upeltegian»

Altzueta sagardotegian prest dute guztia, txotx denboraldirako. Urtarrilaren 31n zabalduko dituzte ateak, eta 180.000 litro sagardo inguru dituzte, kupeletan heltzen. Sagarra biltzeko makina izan dute aurten, lagun. Honen eta denboraldiaren inguruan hitz egin dugu Ibon Alkortarekin.

## SAGARRA biltzeko makina erabili duzue aurten aurreneko aldiz. Nolako makina da? Zein da funtzioa?

Hamar urte badira, sagarrondo dezente aldatu genituela. Aurten makina ekarri dugu, sagarra modu profesionalean biltzen laguntzen duena. Guk nahi dugun heldutasunean biltzeko aukera ematen digu makinak; jendea lanean egonda, oso zaila da denbora konkretu batean, behar den sagar kantitatea jasotzea. Alemanian, Asturiasen eta Frantzia erabili izan dituzte antzeko makinak. Guk bat behar genuen, konkretua, gure sagarrondoetara egokituko zena, nahiz eta ezer perfekturik ez dagoen. Baditu gabeziak, baina aurten behintzat, ederki moldatu gara. Eguraldi oso ona egin du, eta hori garrantzitsua da funtzionamendurako.

## Denbora gutxian biltzea ahalbidetzen du, beraz.

Hala da. Lehendik badugu makina bat sagarra botatzeko. Honekin, biltzeko prozesua asko azkartu dugu. Gomazko pala bat du eta erraz biltzen du, sagarrari oso min gutxi eginda. Jaso eta tolarera bideratzea ahalbidetzen du, beste freskotasun batekin.

## Eta nondik ekarri duzue?

Makina berez Alemana da, eta Kataluniako distribuidora batek ekarri digu. Hemen ez dago antzekorik. Izan ere, lehen aipatu bezala, gure sagastietarako ezaugarri berezi batzuk izan behar ditu; horien artean, bajua izan behar du, sagasti azpian ondo ibiltzeko.

## Ekarri duzuen makinak 10 lagun lan egiten omen du egun batean

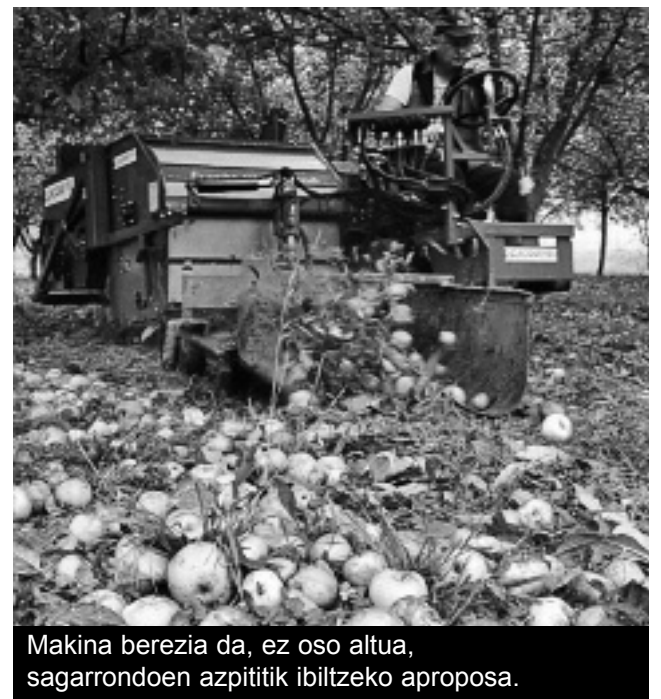
Hala da. Kalkulatu da, sagar asko dagoen egun batean, pertsona batek 1.000kg inguru jasotzen dituela. Makinak, 8.000-10.000kg jaso ditzake egun bakar batean. Beraz, aldea nabarmena da.

## Eta zertan eragiten du horrek, sagardoan?

Esperientziak erakutsi digu, guk egin nahi dugun sagardo mota ateratzeko, momentu guztiak neurtu behar direla. Hau da, nola jasotzen den, zenbat denbora pasatzen duen tolarera bidean...



Ibon Alkorta.



Makina berezia da, ez oso altua, sagarrondoan azpitiatik ibiltzeko aproposa.

Hori guztia eskulanarekin lortzea ia ezinezkoa da.

## Txotx garaia hasiko da bihar. Denboraldia nolako izango den aurreikusitako al liteke?

Guk ilusioa badugu, urtea oso ondo joan baita. Gauza tristeak entzuten ziren lehen, eta dirudienek, onak entzuten hasi gara. Horrek eragina izatea espero dugu. Lan egin dugu, eta lanean jarraitzeko prest gaude, gogoarekin.

## Zein berezitasun du aurtengo sagardoak?

Kantitate aldetik, ez da uzta haundia izan. Posible da, sagardoa beste urteetan baino lehenago etortzea. Mehegoa da, mikatz gutxiagorekin. Txotxean kalitatezko sagardoa izango da. Gure lana berriz, horri eustea izango da; urtean zehar puntu hortan mantentzea.

## Aipatu duzu orain hamar urte sagarrondo asko aldatu zenituztela. Etxeko sagarrarekin moldatu zarete, edo kanpotik ekarri duzue?

Udaberria txarra joan zen, eta goiz etortzen den sagarra asko galdu zen. Berandu etortzen denak

ordea, gehiago heldu dio. Aurten Mokok esaterako, kale egin du. Sagar landare asko aldatu ditugu azken urteetan, eta geroz eta gehiago egiten dugu etxeko sagarrarekin; kanpotik ere ekartzen dugu, hemen falta zaiguna.

## Aurten, zazpigarren aldiz, Gipuzkoako Sagardo Txapelketaren finalera iritsi zarete. Zerbait esan nahiko du horrek.

Oso pozik gaude, gustora. Irabazteko garaia ere, bada! Txapelketa honetara ezin duzu nahi duzun sagardoa eraman, eta horrek eskatzen du bodegako media ona izatea. Beraz, seinale ona da. Aurten Azpeitian 2garren izan gara; eta Elur Txorin txapela jantzi dugu. Urte ederra izan da.

## Gorenak markaren parte ere bazarete.

Hala da, eta erronka haundia ari da izaten. Gorenake kapsula edo txapelarekin aterako diren sagardoak, aurten, plus bat gehiago izango dute. Exigentzi gehiago ematen ari gara Gorenakeko botilei, eta horretarako Fraisorotik pasatzen dira, nahi dugun kalitate hori ziurtatzeko. ●

\* Ostegunetik igandera irekita

\* Asteburuan eguerdian ere zabalik

Ereñotzu auzoa-Hernani

**943 55 32 72**

**620 78 35 29**

**GOIKO LASTOLA**

Baserriko Sagardoa

Bertako sagarra

**Itxas-Buru**

**Sagardotegia**

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

Aurten kafea eskainiko dugu

Osiñaga Auzoa  
20120 HERNANI  
TEL. 943 556 879  
www.itxasburusagardotegia.com

ETELAVE

IPARRAGIRRE SAGARDOATEGIA // Arantxa Eguzkitza

## «Txotxa inportantea da sagardoa ezagutzera emateko eta edari hau nola edan behar den ikasteko»



Iparragirren hiru sagardo mota egiten dira.

«HARRITUTA» dago Iparragirre sagardotegiko Arantxa Eguzkitza, Gipuzkoako sagarrarekin. «Uzta ona izan da, nahiz eta aurreko urtean baino zertxobait gutxiago eman duen. Hala ere, irregularra izan da. Sagarrondo batzuk bete-beteta egon dira, adarrak puskatzeraino, eta sagasti bereko eta sagar mota bereko beste sagasti batzuk ia hutsak. Sagardo batzuk, berriz, oso aurreratuta dijoaz. Ekologikoa, adibidez, lau hilabete aurreratu zaigu».

Hori bai, aurtengo sagardoa ona da: «udaran eguzki gutxi izan dugu, eta, ondorioz, graduazio bajuagoa izango du sagardoak, azukre gutxiago izan duelako. Beraz, aurten sagardo finagoa izango dugu, edan errazagoa, borobilagoa. Normalean mikatzagoak izaten dira. Kolorez ere oso ondo aterata da».

Guztira, 90.000 litro sagardo egin dituzte Iparragirren, 3 motatakoak: Eusko Labelduna, ekologikoa, eta Iparragairreko betikoa.

### «Sagardoaren kultura eta historia zabaltzen asmatzea da sagardogileen erronka»

Txotx garairako prest daude Iparragirren. Baina baita sagardoa botilan saltzeko ere. «Bi jarduera desberdin dira txotxa eta botila. Dударik gabe, botilaratzeko ere egiten dugu sagardoa. Baina txotxa inportantea da sagardoa ezagutzera emateko

«Gauza desberdinak egiteko beharra daukat, dibertitzekoa»

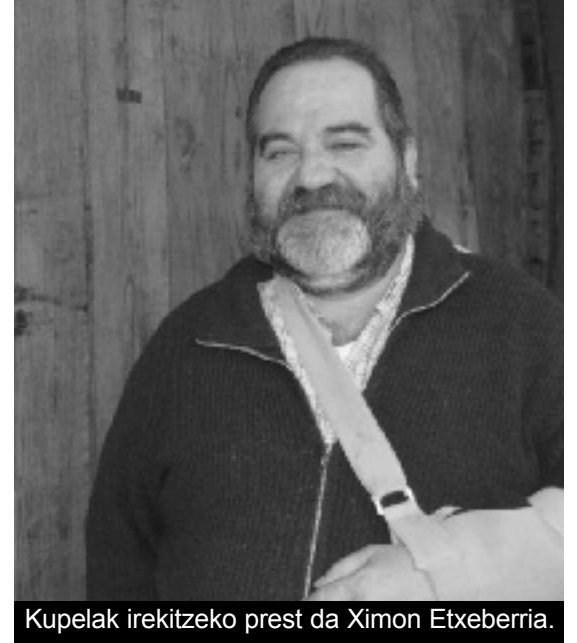
eta edari hau nola edan behar den ikasteko. Gainera, eragin ekonomiko oso positiboa du, sagardogileentzako eta inguru guztiarentzako. Datuak ateratzen ari gara eta esanguratsuak dira. Txotxeko ohiturak aldatzen ari dira; larunbat eguerdietara jo du asko. Baina nahiko ondo defendatzen ari da txotxa. Eskerrak emateko arrazoi asko daukagu, ohitura ezarrita dago».

Hilaren 24an irekiko dute Iparragirre sagardotegia; asteazken eta ostegun gauetan, ostiral eta larunbat eguerdi eta gauetan, eta igande eguerdietan izaten da zabalik. Ohiko menua eskaintzen dute, ahal dela, eusko labeldun produktuekin osatua. Baina menu begetarianoa ere badute.

Bestalde, maiatzetik aurrera beste mota bateko eskaintzak izaten dira. «Gauza desberdinak egiteko beharra daukat, dibertitzekoa, ikastekoa. Sagarretik datozen edarien kata-ikastaroak egin ditugu, eta Sagardo Gunea ezagutzeko aukera ematen dugu. Sagardoaren kultura eta hisotria zabaltzen asmatzea da sagardogileen erronka». ●

OTSUA-ENEA SAGARDOATEGIA // Ximon Etxeberria

## «Txotxa inportantea da, baina inportantea litzake sagardo horrek botilan bukatzea»



Kupelak irekitzeko prest da Ximon Etxeberria.

OSTIRALEAN irekiko ditu ateak Otsua-Eneak. Maiatzera arte egongo da zabalik, egunero, igande gau eta astelehenetan izan ezik. Menua, beti bezala, tradizionala eskaintzen dute; enkarguz, berriz, bada xapoa edo kogotea jateko aukera, eta baita saltsan egindako bakailua ere. Sagardorik ere ez da faltako, noski! 100.000 litro egin dituztela azaldu du Ximon Etxeberriak.

«Sagardoak ondo datozkit. Hemen go sagar mordoxka, eta galiziar eta frantsesak erabili ditut. Kolore polita du, mikatz pixka batekin. Oso gustagarriak dira, eta zaporez, primerakoak. Ea nola bukatzen duten!».

### «Sagardo onena botilan dago»

Ohiturak asko aldatu direla nabari du Ximon Etxeberriak; bai txotxean, eta baita botilako sagardoa kontsumitzeko garaian ere.

Txotxean, adibidez, inguruko jendeaz gain, kanpotik etortzen dena ere asko dela nabari du, eta larunbat eguerdietan kontzentratzen dela, gehien. «Garbi, larunbat eguerdia hartu nahi izaten dute koadrila haundiek: nafarrak, Zaragozakoak, Bilbokoak, Gasteizkoak... Iparraldetik ere gero eta gehiago etortzen dira. Dagoeneko erreserbak egin dizkidate, baita San Valentín egunerako ere! Larunbatetako folklore hori asko igo da, baina, gai nontzean, asko jaitsi da. Sagar-

«Lehen aiseago ametitzen genuen azidotasan altuagoa, garratz gehiagoko sagardoa»

doarekin ohitu dena badago, baina galtzen ari da. Lehen etxerako 100 edo 300 botila eramaten zituenak, kaja bat eramaten du orain!».

Hain zuzen, botilako sagardoa indartzea gustatuko litzaioke. «Txotxa inportantea da, baina bereziki inportanteagoa litzake sagardo horrek botilan bukatzea. Lehen kupela irekitzen zen dastatzeko, probatu eta gehien gustatutako kupela eramateko etxera, botilan. Oraindik ontzen aritzen dira sagardoak, eta jendeak nabari zuen: *hau ederra zetorrek; falta zaio, oraindik bera dago, baina etortzen ari da!* Sagardo onena botilan dago!».

### «Etxe bakoitzak bere estiloa du»

Sagardoa bera ere aldatu da. «Lehen aiseago ametitzen genuen azidotasan altuagoa, garratz gehiagoko sagardoa. Gorputz pixka batekin nahiago dut. Lasto kolore hori, usaina, txinparta duena, eta ezta rrian behera dijoala konturatzen zarena. Baina denok daukagu ahosabai diferentea, eta horrela, etxe bakoitzak bere estiloa du. Hori da polita!».

**LARRE-GAIN**  
TOLABE SAGARDOATEGIA

Gauetan: asteartetik larunbatera  
Eguerdietan: ostiraletik igandera  
Astelehenetan: itxita

Tel. 943 55 58 46 - 616 28 78 67  
LARRE-GAIN BASERRIA ERENOTZU-HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

**olai zola**  
Sagardotegia

Asteartetik larunbatera gauetz  
Asteburuan egierditan irekita  
Ostegunetan eta ostiraletan  
eguerditan irekita enkarguz

Osiñaga auzoa, 38. Hernani  
TEL. 943 336 731 - 690 698 484

LARRE-GAIN SAGARDOTEGIA // Joxe Lasarte

# «Jendeak gustora hartuko duen produktua egitea da kontua»

95ean ireki zuten Larre-Gainen txotxa, aurreneko aldiz. Baina beti egin da sagardoa bertan. Hain zuzen, «lehengo tankerako sagardoa» egiten dute, eta halakoxea da aurtengoa ere: «edan erraza eta gorputz pixka batekin. Etorri eta probatu!», dio Lasartek.

DATORREN ostiralean, hilaren 16an irekiko dute Larre-Gain sagardotegia. Maiatzeko aurreneko asteburura arte izango da aukera bertako txotxeko sagardoa dastatzeko. Igande gauetan eta astelehenetan itxi egiten dute, baina gainontzeko egunetan irekita egongo da; aurten, baita eguerdian ere.

## Badatorrela denboraldi berria! Nolako sagardoa duzue aurtengoa?

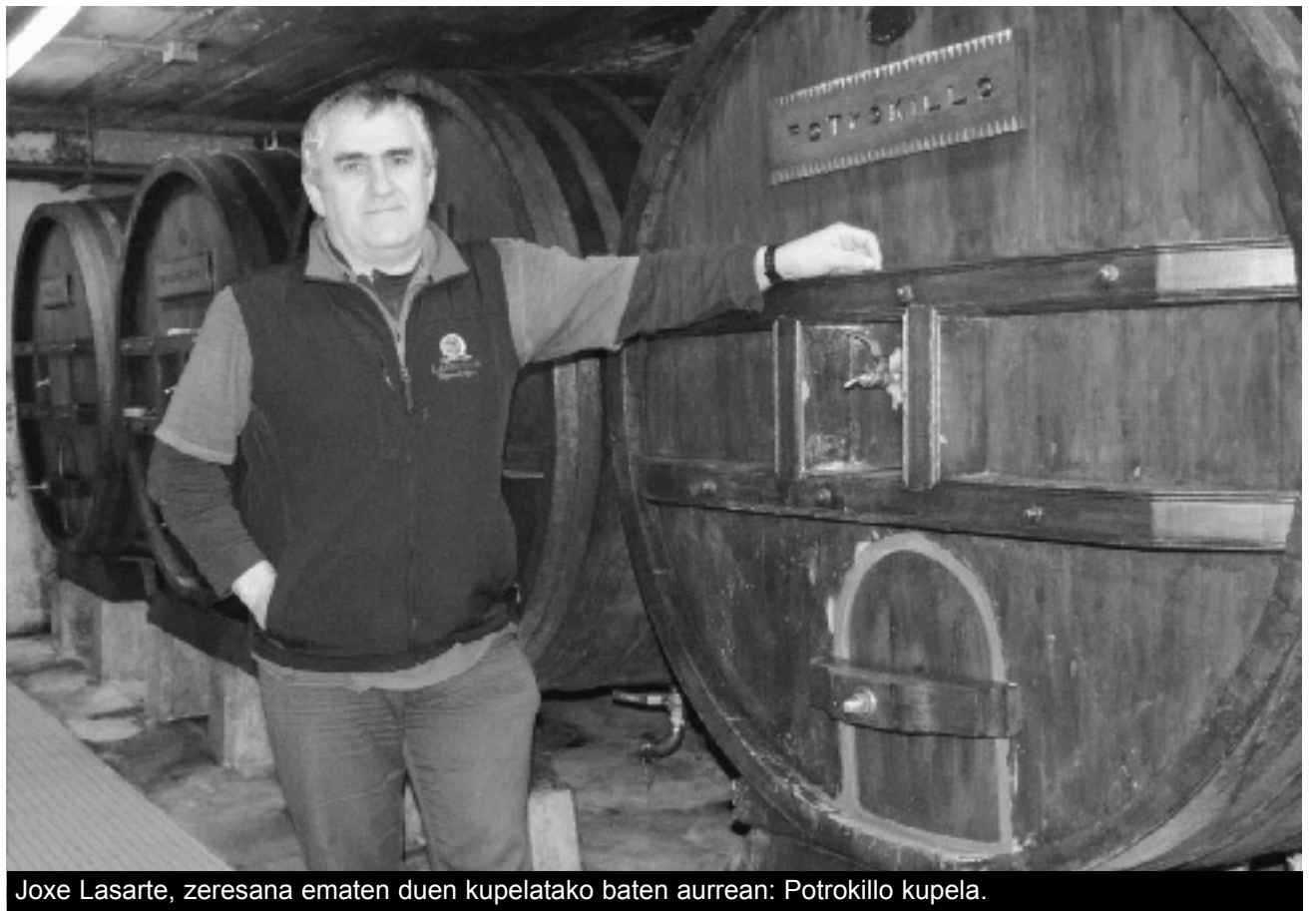
Lehengo tankerakoa egiten dugu. Askotan gure artean ere izaten da katxondeoa, urtero gauza bera esaten dugula eta, edo ez dakit ze frutaren gustoa duela eta... Gureak edan errazak dira, eta gorputz pixka batekin. Etorri eta probatu!

## Eta sagar-uzta nolakoa izan da?

Sagarra dena ingurukoa ekartzen dugu. Aurten zailtasun gehixeagorekin, baina lortu dugu. Toki batzuetan asko izan da, baina besteetan, ez oso ugari. Bost bat urte dira erabat bertako sagarra erabiltzen dugula: Goikoetxea, Urtebi... sagardotarakoa. Gainera, gaur egun homologatutako sagastiak erabiltzen ditugu, errazago kontrolatzen baitugu horrela, prozesu guztia. Sagarraren garbitasuna eta kalitatea. Gure sagastietan aurten gutxiago izan dugu, gehiago izan da kosta aldean eta Goierri. Baina bertako sagardo-biltzaileekin osatu dugu. Gustora eta osatuta gelditu gara.

## Azken urteetan sagardo gozoagoa egiten hasi da, baina zuek nahiago duzue betikoa. Gustoak aldatu ditu bezeroak?

Guk lehengo tankeran egiten dugu, eta botilartzeko garaian, botilaratu; behin bere irakinak ondo egiten dituenean, gozoago egin gabe. Bakoitza



Joxe Lasarte, zeresana ematen duen kupelatako baten aurrean: Potrokillo kupela.

«Sagarraren garbitasuna eta kalitatea izaten ditugu kontuan»

«Alkoholaren aurrean irizpideak aldatzen ari dira, baina, hala ere, sagardoa ez da lehen baino gutxiago kontsumitzen»

bere merkatuari begira ariko da. Guk gure bezeroak dauzkagu, gustora daudenak. Jendeak gustora hartuko duen produktua egitea da kontua. Sagardotegi txikia gara, betiko eran egiten dugu, jendeak estimatu egiten du eta horretan segiko dugu.

## Bezeroak aldatu dira?

Esan liteke guk bezero fijoak badauzkagula, baina berriak ere urtero azaltzen dira. Gehiena Gipuzko-

atik etortzen da, eta Bizkaiatik, Nafarroatik edo Iparraldetik. Aste Santuan, berriz, Kataluniatik, Valentziatik. Haiei sagardotegiko giroa gustatzen zaie gehien; altxa eta beste koadrilekin nahastea.

## Txotzak ala botilak du bezero gehien?

Txotxa beti fuertagoa izaten da, baina botilan bezero fijoak dauzkagu. Sagardotegi txikia izanda, jende gehixeago etortzen da, gertutasun hori mantendu da. Zortea dugu bezeroekin. Egia da zerbait aldatu dela. Alkoholaren aurrean irizpideak aldatzen ari dira, baina, hala ere, sagardoa ez da lehen baino gutxiago edaten. Bertako produktu sana da, inongo eranskinik gabea, eta gutxi, baina alkohola du, eta jendeak zaintzeko joera haundiagoa du.

## Eguerditan irekitzeaz gain, beste eskaintzarik?

Aurten ere autobusa izango da, ostiral gauetan eta larunbatetan fijo, eta gainontzean, erreserba eginda. ●

**OTSUA-ENEA**  
Tolare sagardotegia

Asteartetik igande eguerdira irekita

Osiñaga aztoa-HERNANI  
943 55 68 94

**RUFINO**  
SAGARDO NATURALA

Asteartetik larunbatera gauetz

JAVIER ANSORENA TEL 943 55 27 39 Akarregi Baserria-HERNANI

TURISMO PLANA HERNANIN

# Lau plan, sagardoaren kultura barru barrutik ezagutzeko

Sagardoaz eta honen historiaz gozatzeko lau aukera jarri dituzte aurten, txotx denboraldiak irauten duen bitartean. Bik hiru ordu inguru irauten dute, eta erdigune historikoa ezagutu, sagardotegietako bidea egin eta sagardoa probatzeko aukera ematen dute. Beste biak, historia dute oinarri: tren berdean edo oinez egin daitezke.

TXOTXAZ haratako, sagardoaren munduak askorako eman dezake. Milaka lagun etortzen dira urtero Hernanira eta Udalak aukera ezberdinak jarri ditu, sagardoaren kultura barru barrutik ezagutzeko; lau paketetan banatu ditu eskaintzak.

Turismo Informazio gunea ere izango da txotx denboraldiak irauten duen hilabete guztietan. Biteri kultur etxe parean jarriko dute eta asteburuetan irekiko dute: larunbatetan, 10:15-14:15 eta 16:30-19:30; igandetan, 11:00-15:00.

## Sagardoa historian zehar esperientzia, larunbatetan

Historia eta sagardoa uztartzen dituen esperientzia da, aukeretako bat: *Sagardoa historian zehar. Erdi Aroko Hernani ezagutzeko ibilbidea*. Otsailetik apirilera, larunbatero izango da egiteko aukera; eta baita Ostiral Santu egunean ere. Esperientzia hau aukera paregabea da garai bateko Hernanitik abiatu eta gaur egungo Hernaniren hainbat zertzelada ezagutzeko. Esperientzia honekin, sagardoaren kulturaren murgiltzeaz gain, errituan parte hartzeko aukera ere ematen da.

Esperientziaren aurreneko zatia oinez egiten da: bisita gidatua, hirigune historikoan. Kultura ondasun eta Monumentu Multzo izendatua dago. Ondoren, Tren berdera igo, eta sagardotegira bidea egiten da, gidaren azalpenak entzunez. Iparragirre edo Itxas-Buru sagardotegian, dastaketa egiteko aukera dago, sagardogileak berak zuzenduta. Handik herrira buelta, tren berdean egiten da, berriz ere. Eta esperientzia bukatzeko, otordua sagardotegian. Hiru daude aukeran: Iparragirre, Itxas-Buru eta Larre-Gain. Hona joan-etorria, bakoitzaren kontu.

Hiru ordu inguruko esperientzia da, 10:15ak aldera hasita. Taldeak 8-15 pertsonakoak izan behar dira eta gidaren azalpenak lau hizkuntzatan entzun daitezke: euskera, gaztelania, frantsesa eta ingelesa. Parte hartzeko, nahitaezkoa da aurrez erreserba egitea: emaileraz, [gurutzee-a@hernani.eus](mailto:gurutzee-a@hernani.eus) edo 943 33 70 28.

Prezioei dagokienean, ezberdina da adinaren arabera: 0-3 urte doan, 4-15 urte 23 euro; eta 16 urtetik gora, 40 euro. Turismo gunean ordaindu eta hartu behar dira ticketak, hasi aurretik.

## Hernani, Erdi Aroa, Sagardoa, bigarren eskaintza

Erdi Aroko Hernani ezagutu eta sagardoaren kulturaren murgiltzeko aukera ematen du bigarren eskaintzak. Aurrekoaren oso antzekoa da: eguneko plana bisita gidatuarekin hasten da, hirigune historikoan zehar. Ondoren, tren berdea hartu, eta sagardotegira buelta egiten da. Bidetik azalpenak ematen ditu gidak. Dastaketa Iparragirre edo Itxas-Buru sagardotegian egiten da, eta sagardogileak ematen ditu azalpenak; umeez muztioa hartu dezakete. Ondoren,



Tren berdeak geroz eta arrakasta gehiago du bertako eta kanpokoen artean.

erdigunera itzultzen da, tren berdea hartuta; 3 ordu inguruko plana da.

Plan hau aukeratzen dutenek, otsailetik apirilera, larunbatetan izango dute egiteko aukera. Kasu honetan ere, erreserba aurrez egitea komeni da. Horretarako bi modu daude: emaileraz, [gurutzee-a@hernani.eus](mailto:gurutzee-a@hernani.eus) helbidera idatzita, edo 943 33 70 28 telefonora deituta.

Kasu honetan ere, hiru prezio daude, adinaren arabera: 0-3 urte doan, 4-14 urte 5 euro, eta 16 urtetik gora, 10 euro. Ticketa turismo gunean hartu behar da, hasi aurretik.

## Ibilbidea tren berdean, hirugarren aukera

Tren berdea hartu eta herrian zehar paseo bat eman nahi duenak ere badu plana. 23 minutu inguruko paseoa da, eta bidean zehar entzuten dira Hernaniko hainbat pasartetan oinarritutako grabazioak. Otsailetik apirilera, larunbatero hartzeko aukera dago. Arratsaldez aterako da tren berdea, eta orduaren arabera, hizkuntza batean edo bestean egiteko aukera izango da: 16:45etan, euskeraz; 17:15etan,

gaztelaniaz; eta 17:45etan, euskeraz.

Kasu honetan ere, txikienean, 0-3 urte bitartekoek ez dute ezer ordaindu behar. 4-15 urte bitartekoek beriz, euro bat. Eta 16tik gorakoek, 2 euro.

## Bisita gidatua hirigune historikoan zehar, azkeneko aukera

Azkenik, hiriguneko historia ezagutu nahi dutenentzat, plan ederra jarri dute igaden eguerditan. 12:00etan hasita, ordu eta erdi inguruko buelta egiten dute. Biteriko turismo bulegotik aterata, oinez egiten dute buelta, gidak lagunduta. Debalde da, eta parte hartu nahi duten taldeek edo lagunak, gerturatu besterik ez dute. ●





Hernaniarrok ere,  
**goza dezagun geureaz!**

Bisitatu: [www.hernaniturismoa.com](http://www.hernaniturismoa.com)



HERNANIKO TXOTX BATZORDEA: SAGARDOGILEAK, UDALA, BERRIAK ETA KAXKO ELKARTEA

# Neurri bereziak izango dira, txotx denboraldiko hilabeteetan

*Milaka lagun pasatzen dira Hernanitik txotx denboraldiak irauten duen lau hilabeteetan. Denak ondo funtzionatu dezan, Txotx Batzordeak neurri bereziak hartzen ditu urtero: arauak, udaltzaingo, komun publiko eta aparkaleku gehiago... Aurten eraso sexisten kontrako kanpaina ere, jarriko dute martxan.*

LAU hilabetez, txotx denboraldia bete-betean izango da Hernanin. Denak behar bezala funtzionatu dezan, arau eta gomendioak zehaztu dituzte. Horrez gain, zerbitzu bereziak izango dira bai Udaltzaingoan eta baita autobusei dagokienean ere. Aurten kanpaina berri bat ere jarriko dute martxan, eraso sexistak saiheste aldera.

## Elkarbizitarako arauak errespetatzeko deia

Asteburuetan batez ere, ehundaka lagun elkartzen dira Hernaniko Kaxkoan. Batetik, hernaniarrak izaten dira, eta bestetik Hernanira, txotx denboraldiaz goatzera etortze direnak. Bien arteko elkarbizitza ahalik eta onena izateko asmoz, Udalak zenbait arau zehaztu ditu. Txotx denboraldia aukera ederra izaten da Hernaniko sagardotegi eta sagardoak ezagutzeko eta dastatzeko, beti ere, errespetuarekin. Luis Intxauspe alkateak, mezu argia eman zuen: «3-4 hilabete iraungo ditu Txotx denboraldiak, eta eskuzabalik, gogoz, gure gaitasun guztiarekin harrera egingo diegu bisitari guztiei. gure sagardoa probatzera eta txotx denboraldiaren inguruko ekitaldietan parte hartzera gobidatzen ditugu denak. Baina milaka lagun etorriko direla kontuan izanda, eskatzen dugu elkarbizitza arauan errespetatzea. Hernani eta hernaniarrekin errespetua izatea nahi dugu»

## Udaltzaingoko plantilla osoa, lanean

Aurretik aipatutako elkarbizitza horren alde, hainbat neurri eta zerbitzu indartuko dituztela aurreratu dute. Horietako bat da, Udaltzaingo zerbitzua. Hogei udaltzainek osatzen dute Hernaniko plantilla, eta Txotx denboraldiak iraun bitartean, guztiak izango dira lanean. Ordu jakinetan beraz, udaltzain kopuru gehiago izango da Hernaniko kaleetan.

## Komun publiko gehiago, erdigunean

Komun publiko gehiago jartzea ere bada, hartutako neurrietako bat. Erdialdean jarriko dituzte gehiago, Plazan eta Atzietan zehazki.

## Autobus zerbitzua sagardotegietara joan-etorria egiteko eta aparkatzeko tokiak

Batez ere kanpotik etortzen den jendea bideratze aldera, aparkatzeko toki gehiago izango



Ehundaka lagun bilduko dira herriko kaleetan, txotx denboraldian.

da. Batetik, Ibaiondo poligonoan lekua jarriko dute kanpotik etortzen diren autobusentzat. Kotxeek karabelen dauden aparkalekuak erabiltzea gomendatu da. Gainera, herrigunera igotzeko igogailua bertan dute.

Horrez gain, sagardotegietara joan-etorria egiteko autobusak izango dira. Aurten gainera, tabernetan jarriko dituzte ordutegiak, erabiltzaileek jakin dezaten. Bestalde, zerbitzu bereziak eskaintzen dituzte, talde osatuentzat. Aurrez erreserbatu behar dute 622 596 822an.

## Eraso sexisten kontra, kanpaina

Lanketa berezia egiteko asmoa dute aurten eraso sexisten inguruan. Alkateak azaldu zuenez, kanpaina berezia egingo da: «lanketa bat egingo da, kanpaina berezi bat. Ostalari eta tabernariei formazioa eta informazioa emango zaie, momentu bakoitzean zer egin eta nola jokatu jakin dezaten».

## Azoka Donostian, datorren larunbatean

Behemendi-Donostialdeko Turismoguneak antolatuta, Eskualdeko Txotx Irekiera azoka jarriko dute Donostian, urtarrilaren 17an. Asmoa da, euskalde mailako irekiera ofiziala egitea. Hori

horrela, San Sebastian festaren buelta kontuan izan, Donostiako Bulebarreko eskaparatea aprobetxatuko dute. Bertan emango dute informazioa eta sagardoa edateko aukera. Txotxetik izango da dastatzea, eta botilak ere izango dira salgai. Bisita gidatuak ere eskainiko dituzte, eskualdeko leku desberdinetara: Sagardotegietan bazkari eta afariak, Sagardoetxea museora, ustiapen batera... lote ezberdinak egongo dira aukeran. Eta guzti horretaz aparte, zozketak, kale animazioa, jokoak eta abar egongo dira. ●

## AUTOBUSAK: Zinkoenean-Osiñaga

Urtarrilaren 16tik Otsailaren 15era

Ostiralean.

Joan: 21:00. Etorri: 00:00

Larunbatetan.

Joan: 14:00/21:00. Etorri: 17:00/00:00

Otsailaren 20tik martxoaren 28ra

Ostiralean.

Joan: 20:30/21:00/21:30. Etorri: 23:30/00:00/00:30

Larunbatetan.

Joan: 13:30/14:00/14:30/20:30/21:00/21:30.

Etorri: 17:00/17:30/18:00/23:30/00:00/00:30

Apirilaren 3tik 25era

Ostiralean.

Joan: 21:00. Etorri: 00:00

Larunbatetan.

Joan: 14:00/21:00. Etorri: 17:00/00:00

HASIERA EKITALDIA ASTIGARRAGAN

# Sagardogileak dantzan, eta txotx denboraldia martxan

*Datorren asteazkenean irekiko da txotx denboraldia Astigarragan. Aurten, erritual koreografikoa prestatu dute: sagar dantza egingo du Astigar taldeak, eta soka dantza sagardogileek. Elkarrekin joango dira denak, Bereziartua sagardotegira, aurreneko kupela ireki dezaten Loreak filmeko protagonistek.*

SAGARDOETXEAN jarri dute zita, asteazkenean 12:00etan, txotx denboraldi berriari hasiera emateko. Uztaren berri eman, sagardoaren ezaugarriak azaldu... eta dantzan jarriko dira denak! Erritual koreografikoa prestatu dute aurten: Arizkungo sagar dantza eskainiko dute Astigar taldeko kideek, eta segidan, soka dantza egingo dute sagardogileek, eskutik helduta.

Horrela abiatuko dira Bereziartua sagardotegira, Loreak filmeko protagonistekin batera. Itziar Ituño, Itziar Aizpuru eta Nagore Aranburu aktoreek irekiko dute txotx denboraldiko aurreneko kupela, «gure sagardo berria» oihukatuta, sagardo denboraldiari hasiera emanez.

## **Pintxotx, pintxopote berezia arratsaldean**

Arratsaldean izango du segida sagardoaren festak. Pintxotx egingo dute herriko tabernetan, egunera moldatutako pintxopotea: pintxo bereziak eta sagardo berria.

Eta gauean, tabernatik sagardotegira mugituko da berriz, aurreneko afariak emateko. Bere atea irekiko dituzte Sagardoaren Lurraldeko sagardotegiek, herriko talde kulturaleri afari goxoak eskaintzeko.

## **Hamaika ekintza, txotx denboraldian**

Asteazkenean hasi, eta sagardoaren hariak ez du etenik izango, txotx denboraldi osoan zehar. Hamaika ekintza egingo dituzte, jendea sagardora gerturatuz: probaketak sagardotegietan, hazi bat ereteko aukera Sagardoetxean, bisita gidatuak, jokuak...



Kalakan taldeak ireki zuen txotx denboraldia iaz, Alorrenea sagardotegian.

Azken urteetako ohiturari jarraituz, sagardo eta gazta dastaketa berezia egingo da Aste Santuan, apirilaren hasieran: bertako sagardotegien sagardoa eta Euskal Herriko gazta desberdinak, aukeran.

## **'Txotx.info', erreserbak errazteko**

Bezeroei gauzak errazteko, zerbitzu berri bat eskaini dute web orrian. Erreserbak egiteko aukera izango da txotx.info gunean. Gero eta

jende gehiagok egiten ditu erreserbak online, eta bertan, beraiek arduratuko dira sagardotegi batean lekua bilatu eta erreserbak egiteaz. Koadrilek zailtasunak izaten baitituzte lekua aurkitzeko, sagardotegietan...

Bazkariak, afariak edo probaketak egiteko, webgunean bertan hartu daiteke lekua, Sagardoaren Lurraldeko edozein sagardotegitan. Albisteak, proposamenak eta informazioa ere badaude, txotx denboraldiaz gozatzeko. ●

## **ASTEAZKENA, urtarrilak 14:**

### **Txotx denboraldi berriaren hasiera**

**12:00** Prentsaurrekoa Sagardoetxean: 2014ko uzta, sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak...

**12:45** Loreak filmeko protagonistek sagarrondo bat landatuko dute Sagardoetxeako sagastian.

**13:30** Txalapartarien deiarekin batera, Astigar taldearen sagar dantzak eta sagardogileen soka dantzak, protagonistak kupelera gerturatuko dituzte.

**13:45** Astigarragako Bereziartua sagardotegian, lehen kupela irekiko da, 2015eko txotx denboraldi berriari hasiera emanez. Ondoren, denboraldiko aurreneko sagardotegi menua dastatuko dute.

**18:00-20:30** Pintxotx Astigarragako tabernetan: pintxo bereziak eta sagardo berria.

**20:30** Herriko elkarten afariak sagardotegietan.

**GURUTZETA**  
SAGARDO NATURALA  
SIDRA NATURAL

Oialume bidea, 63  
20115 Astigarraga  
TEL. 943 55 22 42  
www.gurutzeta.com

**IPINTZA SAGARDOTEGIAK**  
**IPINTZA 20 PLANA**  
AURKEZTEN DIZU !

ASTEAZKENETIK OSTIRALERA  
SAGARDOTEGI MENUA  
20 EUROTAN

BAKAILU TORTILLA  
TXULETA  
POSTREAK  
SABARDOA  
...

**20**

ZATOZ EZAGUTZERA !

Santia Zeharra, 12 ASTIGARRAGA TEL 688 81 17 24 www.ipintza.com

ASTIGARRAGA urtarrilak

TXOTX IREKIERA ASTIGARRAGAN // Itziar Aizpuru - 'Loreak' filma

# «Aitona sagardotegian egoten zen, eta etxean ere sagardoa izaten genuen beti»

Asteazkenetik aurrera, sagardoa izango da Astigarragako izarra. Pausu hori ematen laguntzeko, hiru izar haundi izango ditu lagun 'Gure Sagardo Berriak'. 'Loreak' pelikulako protagonistek irekiko dute txotxa: Nagore Aranburuk, Itziar Aizpuruk eta Itziar Ituñok.

## Jakin berri dugu Goya sarietarako izendapena lortu duela Loreak filmak. Espero zenuten?

Espero espero... Beti izaten da esperantza pixka bat. Baina zaila ikusten genuen, euskerazko pelikula izanda... Eta hara! Oso kontentu gaude. Zuzendaria Kalifornian dabil, eta jakin bezala hasi ginen denak, segituan, mezuak eta whatsappak elkarri bidaltzen!

## Pareko poza sentitu al duzue Astigarragako edari preziatuena probatzen aurrenak zuek izango zaretela jakinda?

Noski! Ilusioa egiten du zurekin pentsatzeak. Gu ez gara inportanteak, eta ilusioa egiten du horrelako baterako zurekin gogoratzeak. Hortxe joango gara, hiru neskatxak! Beno, bi neskatxak eta ni, amona!

## Arrakasta arrakastaren atzetik, noizbait damutu izan zara urte luzez aktore lana bazterrean uzteagatik?

Damutu ez. Gauzak aldatu behar direnean aldatzen dira. Garai hartan ni ezkondu egin nintzen, seme-alabak eduki nituen. Beste garai bat zen eta beste lan batzuk nituen. Orain, berriz, oso ondo etorri zait hau dena! Aurrera beidatu behar da, eta ez pasatakora! Pentsatu dezakezu: *lehenago hasi banintz...* Baina agian, orduan, lan batzuk ez zuten izango edukitzen ari diren arrakasta!

## Aktore onenaren saria lortzekotan ere bazara, Espainiako Zinematografia Prentsak antolatzen dituen Premios Feroz sarietan. Pozik?

Ilusioz! Ilusio haundia egin dit! Ez nuen pentsatzen! 'Loreak' pelikulan bestek ere oso lan ona egin dute. Eta ni izendatzea... Edade honekin horrelako errekonozimendua jasotzea... Egia esan,



Nagore Aranburu, Itziar Aizpuru eta Itziar Ituño, 'Loreak' filmaren aurkezpenean, Donostiako Zinemaldian.

«Gu ez gara inportanteak, eta ilusioa egiten du horrelako baterako zurekin gogoratzeak. Hortxe joango gara, bi neskatxak eta amona!»

ez nekien premio hau bazenik ere. Umilak dira. Baina zineko prentsak ematen ditu, eta hau oso inportantea bilatzen dut.

## Etxekoak ere harrিতuta al daukazu?

Etxean? Etxean, denak feliz! Hasi nintzanean telebistan lanean, edukiko zuten kezka. Noski, ama 60 urterekin, non, eta telebistan! Goenkalen hasi nintzen, eta uste zuten jarraipenik ez zuela edukiko. Pare bat eguneko kontua izango zela. Hasieran kezkatuta zeuden bai, baina, orain, denak kontentu!

## Txotxera itzulita, Jon Garaño zuzendariak, sortu al dizute Astigarragako sagardoarekiko zaletasunik? Sagardozeleak al zarete?

Neri gustatu egiten zait. Txikitan sagardotegiak ezagutu nituen. Getarian, ni getariarra naizela argi

geratu dadila, lau zapabost sagardotegi baziren. Orain ez. Baina ezagutzen ditut. Orduan joera haundia zegoen asteburuetan joateko. Aitona beti sagardotegian ezagutu nuen, eta etxean ere sagardoa izaten genuen. Gero, denboraldi batean, geldituta bezala egon zen sagardoa. Baina urte batzuetatik hona berriro ere asko igo da. Neri asko gustatzen zait. Alkohol gutxiago dauka beste edari batzuk baino, eta edateko errazagoa da.

## Gure Sagardo Berria probatzen hiru aktore. Nola jakingo dugu gustatzen zaizuen, ala antzetzten ari ote zaretzen?

Ez dakit! Egia esan, oraindik ez dugu elkarrekin hitz egin. Entsaia ere egin beharko dugu. Hau da aurtengo sagardo berria! Nik uste dut jende gutxi egongo dela sagardoa gustatzen ez zaiona. Hala ere, ez naiz inoiz egon sagardotegi batean! Hor, nik uste, gazteagoak ibiltzen direla...

## Aurten egin beharko duzu sagardotegiren bat, orduan! Asmorik bai?

Igual egin beharko dugu pelikulako denak elkartuta! Zuzendari eta produktoreei esan beharko diegu afari berezi bat antolatzeko; denak elkartu, kantuan aritu eta... Neri asko gustatzen zait! ●

**LIZEAGA SAGARDOTEGIA**

Gartziategi Baserria - Martutene Pasealekua 139. Donostia  
943 46 82 90 - [www.lizeagasardoak.com](http://www.lizeagasardoak.com)



Urtarrilaren 16tik  
aurrera berriz ere  
zuekin!

Mikel Arozena bidea, 16  
ASTIGARRAGA

943 55 29 38



[www.oialumezar.com](http://www.oialumezar.com)

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA // Joxe Miguel Bereziartua

# «Gure sagardoetan, mikatz puntuari eta koloreari eusten saiatzen gara»

Bereziartua sagardotegian izango da txotx irekiera ekitaldia eta oso pozik daudela azaldu dio Kronikari Joxe Miguel Bereziartuak. Sagardo berriaz eta beste hainbat kontutaz hitz egiteko ere aprobetxatu dugu.

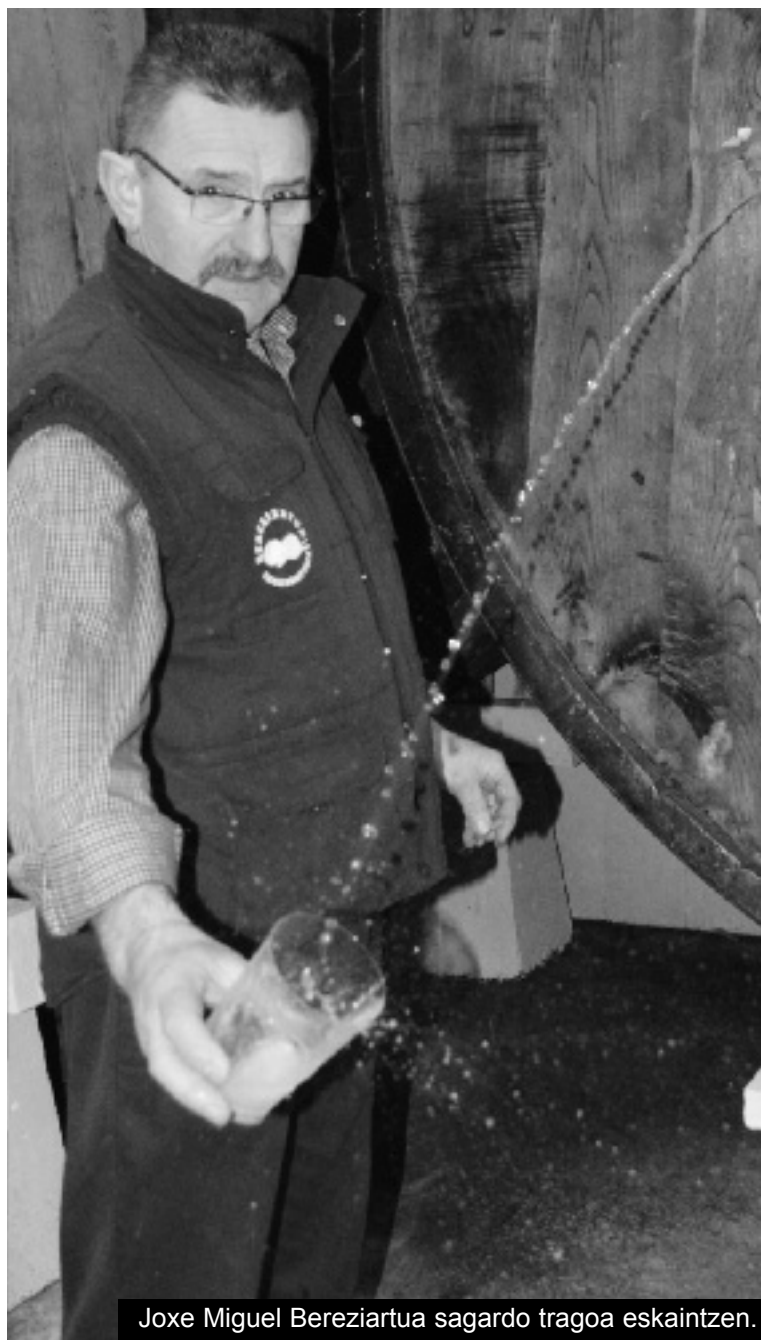
ÑO! Ederki sartu da tragoa. Afalordua eta elkarriketa bukatu berria. Momentua ere horretarako aproposa. Eta Joxe Miguel Bereziartuak aurrez azaldutako mikatz puntu hori igartzen da bai. Bereziartua sagardotegian, garai bateko sagardoari eusten saiatzen direla azaldu du: «Gaur egun denon joera da sagardo edan errazak egitea. Hala ere, guk nahiko sagardo lehorrak egiten ditugu. Mitz puntu eta kolorearekin. Gaur egun, sentsaziorik ez dizute sortzen gauzek, eta jan eta edan, sentituz egin behar dira. Sagardoak edan eta sentsazioaren bat utzi behar dizu. Lehengo tradizio zaharrean segitzen dugu guk oraindik».

Aurtengo txotx irekiera ekitaldia Bereziartua sagardotegian egingo da. Ez da lehenengo aldia izango, baina horrek ez dio ilusioa kentzen Bereziartuari: «Hirugarren aldia izango da. 2003an Olanok ireki zuen eta 2007an Irujok. Eta aurtengoarekin ere, oso pozik gaude. Beti izaten du arrakasta haundia irekierak, jende asko biltzen da, eta hori ona da guretzat. Baina lana eta ardura ere bada. Eta ahal den ondoena emango dugu. Egia esan, kopurua neurrikoa da. Urte askotan Petritegin egin izan da. Alorrean ere egin da, eta 200-300 lagun elkartzen ziren. Horretarako, ordea, prestatuta egon behar duzu. Orain, hori murritzeta erabaki da eta aurtun 180-170 bat lagun izango gara».

## Kalitateko sagardoa

Sagardo berriaren inguruan galdetuta, oso kalitate onekoak atera direla azaldu du Bereziartuak: «Gaur egun sagardogile gehienak profesionalak gara eta linea bat hartua dago. Ezin da urte batean oso sagardo ona egin eta hurrengoan oso txarra. Orokorrean, utero egiten dira kalitatezko sagardoak».

Hori bai, hemengo sagarra



Joxe Miguel Bereziartua sagardo tragoa eskaintzen.

espero baino gutxiago izan dela azaldu du: «Aurtun de-xente sagar izan da, baina gehiago espero zen. Udazkena lehorra izan da eta sagarra hazi beharrean bildu egin da, lehortu egin dira. Hala ere, gustora gaude». Aurtengo sagardoa egiteko, %40 inguru erabili dute hemengo sagarra. Gainerakoa, Frantzia, Galizia eta Asturiasetik ekarri dute.

## 20.000 litro, Eusko Labeleko sagardoa

la milioi bat litro sagardo egin dute aurtun Bereziartuan. «Iaz gehiago egin genuen, sagar gehiago izan zelako he-

men eta baita Frantzian ere. Baina normalean kopuru horietan ibiltzen gara: 800.000-1.000.000 litro», azaldu du Astigarragako sagardogileak.

Eusko Label sagardoa ere egiten dute Bereziartuan: «Normalean, 1-2 upel egin ohi ditugu eta aurtun, bakarra: 20.000 litro. Labelekoa egiteko, kolpera behar duzu sagarra eta hemen kosta egiten da kopuru hori batera biltzen».

Labelarekin, bertako sagarrarekin egindako sagardoaren aldeko apustua egin dute Bereziartuan eta horren garrantzia azpimarratu du sagardotegiko nagusiak:

Urtarrilaren 16tik maiatzaren azken larunbatera arte egongo da irekia Bereziartua.

«Guretzat oso inportantea da, besteak beste, jatorrizko denominazioa lortzeko eta bertako sagardoa ezagutzera emateko. Eta bertako sagarrak aurrera egingo badu, denominazio batean bukatu behar du. Nik horrela ikusten dut». Eta ari direla pausoak ematen azaldu du: «Orain, Euskal Herrian, ez da posible dena bertako sagarrarekin egitea. Kantitate haundietaz ari gara eta sagasti asko leku itxian eta malkarretan daude. Baina instituzioen aldetik ere ari dira lanean. Orain, sagarra aldatu behar bada, azterketak eginda eta jakinda egiten da, behar den lekuan, ahalik eta sagarririk onena emateko. Hori hobetzen joango gara eta 6 bat urtera edo, mejora haundia izango da. Horretarako, bide honetan segi behar dugu lanean».

## Egurrezko upela nahiago

60 upel dauzkate Bereziartuan eta oraindik «ahal den guztian» egurrezkoa mantentzen dutela nabarmendu du Bereziartuak. 28 bat dauzkate egurrezkoak. Zer nahiago duen galdetuta, aukeran, egurrezko nahiago duela azaldu du: «Bi gauza diferente dira. Egurrak tejoa, mikaztasuna... ematen dio. Eta inoxidablean, aroma gehiago mantentzen da, karboniko gehiago du... Biek dute bere puntua, baina gu tradizio zaharrekoak gara eta oraindik behintzat, nik nahiago dut egurrez».

## Menua ere, tradizionala

160-180 lagunentzako lekua dute Bereziartuan. Eta eskaintzen duten menua sagardotegiko betikoa dela azaldu du Joxe Miguelek. «Neri iruditzen zait txotx denboraldia zerbait kultural edo tradizio-

nal den bezala, menuak ere halaxe izan behar duela; dagokiona. Hori ere mantendu egin beharko litzateke nere ustez. Hala ere, batzuk aukera gehiago jartzen dute ohiko menutik kanpo eta ez dut gaizki ikusten. Bakoitzak ikusi behar du ze bide jarraitu nahi duen».

Bereziartua sagardotegiak San Sebastian aurreko ostira-lean (urtarrilak 16) irekiko ditu ateak maiatzeko azken larunbatera arte eta aurreko urteetan bezala, denboraldia ondo joatea espero dute. Hala ere, Bereziartuaren etorkizuna, botilan dagoela argi utzi du.

## Sagardoa zabalitzen

Espainia mailan, Europan eta Ameriketara saltzen du bere sagardoa Bereziartuak, eta oraindik asko dagoela zabaltzeko dio Astigarragako sagardogileak: «Pentsa, produzitzen dugunaren %70-80 bat Euskal Herrian salduko da. Espainia mailan bakarrik, asko dago egiteko. Ohiturak sortzea da kontua eta ez da hain erraza. Sagardoak bere gauzak dauka: posoa, urteko bizia du, urtero desberdina ateratzen da... Gauza horiek ikasi egin behar dira eta barneratu. Zentzu horretan edukatu egin behar da jendea eta lana dago. Hala ere, naturalaren aldeko joerak ere indartzen ari dira orain eta hor, sagardoak badu bidea egiteko. Egia esan, pixkanaka, baina zabalitzen ari gara».

## Hiru sagardo mota

Hiru sagardo mota egiten dituzte Bereziartuan: normala, gourmeta eta Labela. «Gourmeterako, gorputz gehixeago eta mikatz puntua izaten duten sagardoak aukeratzen ditugu. Modu batean, garai bateko sagardoa bilatzen dugu. Egia esan, arrakasta polita du. Jatetxe erdi-go mailakoetara bideratzen dugu sagardo mota hau», azaldu du Bereziartuak. Bestalde, tamaina txiki botila ere ateratzen dute. ●

GURUTZETA SAGARDOTEGIA // Jose Angel Goñi

# «Merezi du adieraztea sagardoaren atzean dagoen kultura eta historia»

«Azken kondarrak prestatzen» ari dira Gurutzeta sagardotegian, datorren ostiralean irekiko baitute txotxa. «Bertako intxaurrak erosi eta...». Apirilaren 18ra arte, irekita egongo da, egunero, eguerdi eta gau, igandeetan izan ezik. Gero, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekiko dute, maiatzera arte.

### Dena prest txotx denboraldirako?

Azken kondarrak prestatzen ari gara. Bertako intxaurrak erosi eta... Bai. Hilaren 16an irekiko dugu.

### Nolako sagardoa izango da aurten Gurutzetan?

Edangarria. Iaz baino gorputz gutxiagorekin. Gurutzetak sagardo edan errazak bilatzen ditu. Gure helburua da ahalik eta kalitate haundieneko sagardoa sortzea. Horretarako, Gorenak markan sartuta gaude. Gorenakeko araudia bide oso egokia da kalitate hori lortzeko.

### Kalitate hori lortzeko, prozesua kontrolatu behar, sagastietatik hasita. Nolako uzta izan da aurten?

Hemen uzta nahiko polita izan da. Kanpoan, berriz, uste baino eskasagoa gertatu zaigu. Bretaña eta Normandiatik ekartzen dugu guk. Baina gehiena, Gipuzkoatik. Gorenaken gaudenok gure hornitzaileak dauzkagu, homologatuak, horrela, sagastiak kontrolatuta edukitzeko. Gure asmoa da gero eta sagasti gehiago lortzea sistema honen barruan, Gipuzkoan eta Euskal Herrian. Gure helburua da 100% hemengo sagarra erabiltzea.

### Asko aldatu da sagardoa azken urteetan?

#### Xuabeagoak omen dira orain...

Garai batean, sagardoa, eta edari gehienak, fuertagoak izaten ziren, garratzagoak. Egun ezingo genituzke edan orain 40 urteko sagardoak. Orain beragoak egiten dira, edan errazagoak, afrutatuagoak.

### Txotxeko ohiturak ere aldatu dira? Eta botilako sagardo edaleak?

Bi gauza diferente dira. Askotan ez du zerikusirik izaten txotxera datorrenak botilako edalearekin. Asko



Jose Angel Goñi, Gurutzetako upeltegian.

«Sagardotegira etortzea gure kulturaren ezaugarri bat da, guztion ondarea»

«Etorkizuna etorriko da dena uztartzearen bidetik: sagardoaren historia, kultura eta kalitatea»

txotxera etortzen dira giroarengatik, eta txuletarengatik edo janariarengatik. Oraindik badira sagardotegiari begirunea diotenak eta saiatzen direnak dastatzera etortzen. Baina ohitura aldaketak badaude, gizartean bezala. Gazteak ez dira lehen bezala ateratzen, diruz ere urriago ibiltzen dira. Lehen sagardotegia sagardoa probatzeko tokia zen, jakirik ez zen egoten. Baina txotxera datorrenak badaki sagardotegira etortzea gure kulturaren ezaugarri bat dela, guztion ondarea.

### Eskaintza bereziak ere egiten dituzue...

Denbora da 20 euroko menua eskaintzen dugula, bakailurik gabe, astelehen, astearte eta asteazkenetan. Bestalde, bakailua saltsan eskatzeko aukera ere ematen dugu. Eta aurten bi nobedade ditugu, 2 esperientzia mota. Batetik, sagardotegira bisita egiteko aukera ematen dugu, historia ezagutzeko eta konparatzeko garai bateko eta oraingo sagardoa egiteko prozesuak. Bestetik, sagardotegiko menua egiteko sukalde tailerra eskainiko dugu, ostegun, ostiral eta larunbat eguerditan, gero, bertan bazkaltzeko aukerarekin.

### Horrelako eskaintzak dira etorkizuneko giltza?

Esperientziak dira aukera bat gehiago emateko. Merezi du jendeari adieraztea sagardoaren atzean dagoen kultura eta historia. Etorkizuna etorriko da dena uztartzearen bidetik: sagardoaren historia, kultura eta kalitatea. Eta osagai horiekin guztiekin irudi bat sortzetik, kalitatezkoa. ●



IPINTZA SAGARDOTEGIA // Agin Laburu



Ipintza sagardotegia urte osoan izango dute zabalik.

OIALUME ZAR // Ander Barrenetxea



Logo berria prestatu dute Oialume Zarren, botiletan jartzeko.

## «Aurten, bakailua bizkainan ere jarriko dugu aukeran»

IPINTZA sagardotegiaren webgunean sartu eta halaxe jartzen du: «ahaztu sagardotegi hotz eta erraldoiak. Herri erdigunetik 200 metrora, Ipintzak ez ditu bazterrean utzi izen ona eman dioten goxotasuna eta sukaldaritzza». Eta ezin ukatu kontuan hartzeko hiru arrazoi garrantzitsu badirela. Agin Laburuk halaxe azaldu du: «gure sagardotegia txikia da, goxoa, eta herrian, ia zentroan dago. Jendeak kontuan hartzen du hori. Eta bodega txikia dugunez, indar guztiak janarian jartzen ditugu. Kalitatea, eta ondo ematea zaintzen dugu».

### Sagardotegi menutik kanpo, aukera

Aurten, berezitasun bezala, bakailua bizkainan eskainiko dute sagardotegiko menuaren barruan: bakailu tortila, bakailu prejitua edo bizkainan, eta txuleta. Eta postrea ere, aukeran jartzen dute: gazta, menbrilo eta intxaurreak, edo etxeko postreak.

Eta horiek ez dira aukeran dauden gauza bakarrak. Ipintzan, sagardotegiko menuaz aparte, beste hainbat gauza ere eskaintzen dituzte. Jendeak eskertzen duela dio Laburuk: «jendea aspertu egiten da pixka bat, beti berdina jateaz; batez ere ingurukoak. Eta zerbait desberdina eskatzeko aukera jartzen dugu».

### Asteazkenetik ostiralera, 20 euroan

Azken urteetako joerari eutsiko diola uste du Laburuk, aurten ere. Hau da, larunbat eguerditan eta asteburutan ibiliko dela batez ere

«Jendea aspertu egiten da pixka bat, beti berdina jateaz; batez ere ingurukoak. Eta zerbait desberdina eskatzeko aukera jartzen dugu.»

jendea. Hori horrela, asteazkenetik ostiralera eskaintza berezia egingo dute. Sagardotegiko menua 20 euroan egongo da. «Iaz ostiral gauak jaitsi egin zirela ikusi genuen eta hori indartu nahi dugu», dio Laburuk.

### Urte guztian irekia

Ipintzan, txotx denboraldian zentratzen badira ere, urte guztian daukate irekia sagardotegia. Denboraldiarekin atzo hasi ziren eta apirila bukaera arte ariko dira.

Eta bitarte honetan, sekulako arrakasta izan duen 12 euroko menurik ez da izango. Hori bai, denboraldia bukatzean, berriz martxan jartzeko asmoa dute. Bigarren urtez izan dute menu hori eta oso ondo funtzionatu duela dio Laburuk.

**Ikasten eta sukaldaritzza hobetuz** Sagardogintzarekin lotutako sukaldaritzan sakonduz eta hobetuz joan nahi dute Ipintzan eta gauza berriak ikasten jarraitzen dutela azaldu du Laburuk. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatutako ikastaro batean hartu dute parte, sagarra eta sagardoarekin lotuta, eta Luis Irizarren eskolan ere ibiliak dira. ●

## «%90 baino gehiago egin dugu bertako sagarrarekin»

SAGARDO uzta ederra izan dute Oialume Zar sagardotegian: «askorik ez zela izango uste genuen, eta espero baino askoz ere gehiago izan da». Eta sagardoa ere, halakoxea: «kategorikoa, oso ona atera da», dio Ander Barrenetxeak. Betiko menuarekin eta itxura berrituarekin, prest eta gogoz daude, bezeroak besoak zabalik hartzeko. Datorren ostiralean irekiko ditu ateak, txotx denboraldiko aurreneko afaria emateko.

### Sagar uzta, oso oparoa

Oso oparoa izan da 2014ko sagar uzta, Oialume Zarren. Sorpresa ederra eta pozgarria hartu dute, ez baitziren oso onak aurreikuspenak. «%90 baino gehiago, bertako sagarrarekin egin dugu sagardoa», azaldu du Barrenetxeak. Eta sagar uzta onarekin, oso ona atera da sagardoa ere.

### Urteroko menua, betiko bezeroentzat

Ohiturari eutsita, urteroko menua eskainiko dute Oialume Zarren, aurten ere: txorizo pintxoak sagardotan, bakailu tortilla, bakailu frijitua, txuletoia, gazta, menbriloa, intxaurreak, eta Martintxo pasteltxoa aukeran. «Jende berdintsuarekin egiten dugu lan urtero, eta ezagutzen dute zein den gure menua».

Datorren ostiralean, hilak 16, irekiko ditu ateak denboraldian aurrenekoz, eta maiatza hasierara arte egongo da zabalik. Asteartetik larunbatera izango da aukera, egunero egunero, bertan afaltzeko; eta bazkaltzera hurbildu nahi duenak ere, lanean aurkituko du sukaldia Oialume Zarren, ostiral

«Etortzen den jendeak errepikatu egiten du; askok esaten digute, etxean bezala sentitzen direla Oialume Zar sagardotegian».

eta larunbatetan.

Baina malguak izango dira bazkarietan ere: «enkarguz, koadrila haundi bat badator, emango diogu beste egunen batean ere».

### «Gure lema beti izan da jendea arreta haundiz hartzea eta goxatzea»

Txikia da Oialume Zar sagardotegia, eta bertako goxotasuna bilatzen dute bezeroek. Baina, bereziki, arreta estimatzen dute: «gure lema beti izan da jendea arreta haundiz hartzea eta goxatzea», dio Barrenetxeak. «Etortzen den jendeak errepikatu egiten du; askok esaten digute, etxean bezala sentitzen direla gure sagardotegian».

### Betiko sagardotegia, irudi berriarekin

Bere horretan mantenduko du eskaintza, Oialume Zarrek, baina badakar nobedaderik aurten, itxuran. Irudi edo logo berria daukate martxan: «aldaketa bat egin diogu, sagardotegiari kolore pixka bat emateko», azaldu du Ander Barrenetxeak. Prest daukate dagoeneko, sagardo berriaren botiletan. ●

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

# Aurtengo sagardoa, freskoa eta edateko erraza

Iaz baino askoz ere sagar gehiago izan da Gipuzkoan, «oso sagar sanoa». 12 milioi litro sagardo egin dira bertako sagardotegietan: «freskoa, edateko erraza eta usaintsua da, orokorrean».

UZTA ona izan da 2014 urtekoa, nahiz eta hoberik ere espero zuten. Aurreikusitakoa baino %20 gutxiago eman dute Gipuzkoako sagastiek. Baina iazkoaren aldean, nabarmen haunditu da kopurua, eta oso sagar sanoa izan da gainera, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez.

12 bat milioi litro sagardo egin dira lurraldeko sagardotegietan, eta horretarako erabilitako sagarra, %45a inguru izan da bertakoa. Gainerakoa, Galiziatik eta Frantziatik ekarri dute nagusiki. Baina zonaldearen arabera, asko aldatu da uzta, eta zenbait tokitan, %100 egin dute bertako sagarrekin.

## Xuabeagoa eta gradu alkoholikoan baxuagoa

Ezaugarri orokorrak kontuan hartuta, freskoa eta edateko erraza izango da aurtengo sagardoa, Sagardogileen Elkarteak azaldu duenez. Gainera, oso usaintsua izango da, eta ahoan arina, baina ibilbide luzekoa. Izan ere, aurtengo sagarra xuabeagoa da tanino aldetik, eta gradu alkoholikoan baxuagoa.

Gainera, orain sagardotegiek ez dute sagardo naturala bakarrik egiten: dibertsifikatzen ari dira. Badira sagardo aparduna egiten dutenak, eta aurtun, muztio pasteurizatua ere merkaturatuko

dute. Martxan dira beste zenbait produktu ere, datozen urteetarako.

## Zer ematen dio sagar mota bakoitzak, sagardoari?

Sagar mota ezberdinak aztertzen ari da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, EHUko kimika fakultatearekin eta enologo talde batekin. Horretarako, sagar mota bakarrek sagardoak ari dira egiten. Helburua da aztertzea zer ematen dion sagar mota bakoitzak, sagardoari; eta sagardotarako omen dauden ia 1000 sagar motak katalogatzea.

Laborategian lortutako emaitzak, gainera, errealitatera eramango dituzte, eta zenbait sagardotegitan, izango dira sagar mota bakarrez egindako sagardoak ere.

## Web orria eta 'Txotx' aplikazioa, berrituta

Teknologia berrietan ere eman ditu pausoak, Sagardogileen Elkarteak. [www.sagardotegiak.com](http://www.sagardotegiak.com) web orria berritu dute, eta aukera dago txotx garairako erreserbak egiteko, Elkarteko edozein sagardotegitan bazkaldu edo afaltzeko. Horrekin, bezeroei bidea erraztu nahi diete. Bestelako ekintza turistikoetan ere, egin ahal izango dira erreserbak: bisita gidatuak, kata komentatuak...



Eta sagardoaren munduko agenda, gertakari eta ekitaldiak ere, bertan jarriko dituzte ikusgai.

Txotx aplikazioa ere berritu du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, telefono mugikorretarako gida. Bertan egongo da sagardotegien gida eguneratua, eta baita sagardoari buruzko informazioa ere. Aplikazioa lortzeko, Txotx izenarekin bilatu behar da, aplikazioen ohiko dendetan. Eta sagardotegietan, QR kodigoak ere jarri dituzte, aplikazioa jaisteko. Debalde da. ●





URUMEAKO  
**Kronika**

AKARREGI 943 33 07 13 - 660 144 560/3  
 ALBERRO 943 55 00 19  
 ALTZUETA 943 55 15 02  
 ELORRABI 943 33 69 90 - 630 429 674  
 GOIKO LASTOLA 943 55 32 72 - 620 783 529  
 GURUTZETA 943 55 22 42  
 IPINTZA 688 811 724  
 ITXAS-BURU 943 55 68 79  
 LARRE-GAIN 943 55 58 46 - 616 287 867

LIZEAGA 943 46 82 90  
 OIALUME-ZAR 943 55 29 38  
 OLAIZOLA 943 33 67 31 - 690 698 484  
 OTSUA-ENEA 943 55 68 94  
 PETRITEGI 943 45 71 88  
 REZOLA 608 143 332  
 RUFINO 943 55 27 39  
 ZELAIA 943 55 58 51

