



Gehigarri berezia

TXOTX DENBORALDIA 2017

KOLORE, zapore eta usain haundikoa dator txotx denboraldia, halakoa baita, sagardo berria! Hala nabarmendu dute sagardogile guztiak: «gorputz eta kolore oneko sagardo da, oso aromatikoa, eta amaiera lehor eta elegantearekin. Zitriko usaina dutenetatik, fruitu helduaren usaina dutenetara».

Oso afrutatua da, beraz, aurtengo sagardo, eta txinparta ezin hobea daukana. Izan ere, udara eguzkitsua medio, sagarrak bere propietate guztiak ondo bereganatu ditu, eta udazken euritsuak ere lagundu dio. Hori bai, pixka bat atzeratu egin zen sagar uzta. Baina klima bikaina, edozein kasutan, Euskal Herrian 12,5 milioi sagardo litro ekoizteko, denek gozatzeko modukoak: «edan errazak dira, eta amaiera ederrekoak». Beraz... gozatu 2017ko txotx denboraldia!

HERNANIKO TXOTX IREKIERA // Egitaraua

Txootx... kupeletik edalontzira, eta barrura 2017ko aurreneko sagardo tragoxka!

Aranzadi zientzia elkarteko kideek eta Paco Etxeberria mediku forentseak erantzungo diote inork baino lehenago 'txootx' oihuaren deiari. Egurdiko 13:00ean izango da hori. Aurretik, musikak eta kantuek girotuko dituzte Kaxkoko kaleak. Herri kirol erakustaldia ere, ez da faltako.

URTEAREN hasierarekin batera, gaur emango diote hasiera Hernaniko usadio zaharrenetakoari: txotx edo sagardotegien denboraldiari, alegia. Gaur hasi eta apirilera bitarte, atek irekiko dituzte Hernani eta inguruko sagardotegiek, eta bertan dastatu ahal izango da, batetik, aurtengo uztaren emaitza, eta bestetik, betiko sagardotegiko menua.

Azken urteotan bezalaxe, gaur emango diote hasiera ofiziala txotx denboraldiari; Plazan izango da, egurdiko 13:00ean. Bertan, Paco Etxeberria eta Aranzadi zientzia elkarteak izango dira protagonista nagusiak. Beraiek izango dira aurreneko tragoxka hartuko dutenak, eta «hau da gure sagardo berria» oihuarekin aurkeztuko dute sagar-muztio berria.

Hainbat zita, aurretik

Ez da, ordea, eguneko ekintza bakarra izango. Beste urteetan bezalaxe, irekiera festa moduan antolatuko du Txotx Mahaiak, Udalaren, sagardogileen, Berriak elkartearen eta Kaxkoko bizilagunen elkarlanarekin.

Goizeko 11:30etan hasiko da jardunaldia herri kirolen erakustaldiarekin. Ordubeteko saioan hiru



ekintza izango dira: hasteko, Joseba eta Udane Ostolaza aita-alabak harria jasoko dute eta aizkolariek 5 metroko altueran eta abiadura-proba egingo dute; eta ondoren, irudia egingo dute motozerrarekin.

Bitartean, trikitilariak kale-buelta hasiko dute 11:45etan, eta 12:00etan, Kalez Kale Kantariko kideek herriko kaleak alaituko dituzte hileroko doinuekin. 12:30etan bukatuko da dena, eta orduan bilduko dira herritar guztiak Plazan, txalapartarien deiari kasu eginez.

Ekintza gehiago, aurrerago

Irekiera eguneko ekintzez aparte, urtero bezala, beste hainbat ekimen antolatu dira datozen hilabeteetarako. Otsailaren 9an Euskal Balezaleen triskantza dokumentala jarriko dute; martxoaren 11n izango da Sagar Lasterra krosa, eta apirilean, Sagar Martxa txangoa. ●

GAUR: Txotx denboraldiaren irekiera:

11:45-12:30 Trikitilariak, herriko kaleetan.

11:30-12:30 Herri kirol erakustaldia.

Saioa: Joseba eta Udane Ostolaza (aita-alabak) harria jasotzen + aizkolariek 5 metroko altueran eta abiadura-proba + irudia motozerrarekin.

12:00 Kalez Kale Kantari. Plaza Berritik abiatu eta kalejiran Plazaraino.

13:00 Txalapartariak.

13:00 Txotx irekiera ekitaldia.

14:30 Bazkaria, Akarregi Sagardotegian.

OTSAILAK 9: Euskal Balezaleen triskantza dokumentalaren emanaldia. Biteri kultur etxean.

MARTXOAK 11: Sagar Lasterra herri krosa.

APIRILA: Sagar Martxa, egun erdiko txangoa.

OTSAILA, MARTXOA ETA APIRILEKO

ASTEBURUTAN: Turismo informazio puntua, Bisita gidatuak, Tren Berdea, Pakete turistikoa, eta esperientziak.

Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Sagardo naturala
Zelaia
Sidra natural

MARTINDEGI 29
20120 HERNANI | GIPUZKOA
943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.es

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Urtarrilaren 31n
irekiko dugu txotx denboraldia

JAVIER ANSORENA Akarregi Baserria - Hernani TEL. 943 55 27 39

HERNANIKO TXOTX IREKIERA // Paco Etxeberria eta Aranzadi zientzia elkarteak

«Ezin ahaztu Santa Barbarako entrenamenduak, gero espeleologia egiteko!»

1936ko fusilamenduek, Zikuñagako ermitan agertutako gorpuzkiek edota Santa Barbarako arroilek! Ikerketa askok erakarri ditu Paco Etxeberria eta Aranzadi, urtetan, Hernanira. Gaurkoan, sagardoak lortu du hori.

HERNANIKO txotx denboraldia irekiko duzue, zuk eta Aranzadik. Nola jaso zenuten berria?

Alkatearen bidez jakin genuen, eta ezusteko ederra izan zen. Neronek azaldu nion aitorten honek izan behar duela talde oso batentzako edo Aranzadi osatzen duten kide guztientzako, 1.500etik gora baikara. Urte asko eta belaunaldi asko izan dira lanean aritutakoak, eta gazteak ere kontuan hartu behar dira, ordezkatuko gaituztenak izango baitira.

Hernaniko fusilamenduak egin zirela 80 urte bete dira. Hori izan da txotx irekieran zuekin gogoratu izanaren arrazoia?

Orain urte batzuk ikertu genuen hori. Gero, ekitaldi instituzionalak iritsi ziren, Mikel Urkijoren liburua-ekin batean, eta Euskal Herriko biktima zibil guztiak omentzeko hilerrian egin zen monumentuaren inaugurazioa, Lehendakaria ere bertan zela. Hernani erreferentzia da zentzu horretan, Gipuzkoako herri askotako 200 lagun baino gehiago erail baitzituzten bertan. Zentzu horretan, gogorarazi beharko diegu dagoeneko biktimen garaian gaudela.

Fusilatu zituzten 200dik gora lagun horiek aurkitzeko asmoz ireki zuten Aranzadik, 2003an, Hernaniko hilerriko kriptak, baina ez zuen ezer aurkitu. Dezepzionatuta sentitu zineten?

Bai. Espero nuen biktima haiekin gertatutakoa hobeto argituko genuela, eta bereziki, frankistek eraildako euskal apaiz nazionalista batzuekin gertatutakoa argituko genuela, Jose Aristimuño, Aitzol

apaizaren kasuan bezala; Ondarretako espetxe ezagunean egon zen. Kasu honi buruz Francisco Franco Fundazioan ere badute dokumentazioa!

Bestelako harremanik izan duzue Hernanirekin?

Aranzadiko bazkide asko dira Hernanikoak. Baina neri dagokidanez, gogoratzen dut ikerketa bat, Zikuñagako fabrikaren lursailtan zegoen ermitan Antxon Aguirre Sorondo etnografoak aurkitutako gorpuzki batzuen. Baina bestelako ikerketa arkeologiko eta ingurumen-ikerketak ere egin dira hemen. Eta ezin dira ahaztu Santa Barbarako arroiletan egindako entrenamenduak, gero espeleologia egin ahal izateko!

Aranzadiri esker ezagutu ditugu Urumea bailarako hainbat altxor. Badago gehiago?

Dagoeneko ikertu bada ere, iruditzen zait Fagollagako ankla fabrikak zeresana badaukala oraindik, eta ontzien eraikuntzarena, gai ezeguzuna da askorentzat. Kosta egiten zait imajinatzea ontziak nabigatzen ibiltzen zirela marea altu zegoenean, Uru-meatik itsasora atera ahal izateko!

Ematen al zaio garrantzia ikertzeari? Aranzadiren lana zabaltzen lagun dezake omenalditxo honek?

Onarpen sozial haundia dauka Aranzadik, eta Hernanik beti tratatu gaitu oso ondo. Erreferentzia gara, eta normala da zientziaren eta kulturaren artean dantzan dabiltzan ekintzetan parte hartzea; eta bietarako behar da, zabalkundea.

Eta Aranzadik eta Paco Etxeberriak, ezagutzen al dituzte sagardoaren bertuteak? Gustuko duzue?

Sagardogileek egindako ahaleginak errekonozimendu txikia izan du. Sagastiak mantendu eta berritzea ikaragarritzko lana da. Eta oso urrutiko sagarrak behar badira ere, sagardoak, oso modu profesionalean eginak, tradizioari lotutako interes komertziala izaten jarraitzen du, eta segiko du, nere ustez, beti.

Sagardotegiren bat bisitatuko duzu?

Gipuzkoarra naizen aldetik, obligazioa da, nahiz eta gutxitan egiten dudana, eta normalean, ikertzailearen baten bisita medio, beti eramaten baititugu sagardotegietara. ●



Konturik txikienak ere
KONTU HANDIZ LANDUTA

Sagardo naturala
Zelaia
Sidra natural

MARTINDEGI 29
20120 HERNANI | GIPUZKOA
943 555 851
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.es

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Urtarrilaren 31n
irekiko dugu txotx denboraldia

JAVIER ANSORENA Akarregi Baserria - Hernani TEL. 943 55 27 39

SAGARDOA

Dagoeneko
martxan da aurtengo
txotx denboraldia

OTSUA-ENEA
SAGARDOTEGIA

Asteartetik igande eguerdira irekita

Osiñaga auzoa, Hernani Tel. 943 55 68 94

olai zola
Sagardotegia

Otsailaren 3an irekiko dugu
aurtengo txotx denboraldia

Asteazkenetik larunbatera gauzez
Asteburu eguerditan irekita
Aste egunetan enkarguz

Osiñaga auzoa, 38. Hernani Tel. 943 33 67 31 / 690 698 484

AKARREGI SAGARDOTEGIA// JON PEÑA



Jon Peña, aurtengo sagardo berria eskuartean duela.

«Sagardo onaren sekretua kalitatezko sagarra da»

Hamar urte bete dira Jon Peñak sagardogintzarekin bat egin zuenetik. Akarregi sagardotegia erosi, eta erreleboa eman zien ordura arte lanean aritu zen familiari. Hamarkada honetako balorazio positiboa egiten du Peñak; sagardotegi txikia izaki, gertuko zerbitzua eskaintzen die bezeroei, beti ere, kalitatezkoa. Gaur bertan egingo da Hernaniko txotx irekierako bazkaria eta guztia prest dute, denboraldi berriari ekiteko!

GAUR irekiko da Hernaniko txotx denboraldia, eta aurten zuenean emango duzue hasierako bazkaria. Nolako eguna espero duzue?

Egun berezia izaten da guretzat, polita. Plazan herriarekin ospatzen dugu sagardo berriaren eto-

rerra, hermaniarrek festa honen parte izaten dira eta hori ederra da. Ondoren, bazkaltzera elkartzen gara, aurten, diozun bezala, gurean izango da. Orain urte batzuk ere Akarregin egin genuen aurreneko bazkaria, eta esperientzia polita izaten da. Aurten

gainera bada nobedade bat: hermaniarrei luzatu zaie gonbitea. Herriko eragile, talde, kirol taldeak... etorriko dira. Denon festa izatea da helburua.

Akarregiko sagardoa preziatua da kontsumitzaileen artean. 2016an Euskal Herriko II. Sagardo Txapelketa Herrikoia saria jaso zutenen, 200 lagunek osatutako epaimahai herrikoiak aukeratu. Zer suposatzen dute halako sariet zuentzat? Laguntza handia da halako errekonozimendua jasotzea, eta gehiago, lehiaketa berean hainbeste sagardotegi egonda. Finalera iristea dagoneko bada saria, pentsa irabaztea!

Zein da sekretua?

Kalitatezko produktuak erabiltzean dago sekretua: kalitatezko sagarra erabiliz gero, sagardoa ere kalitatezkoa etortzen da.

Aurtengo sagardoa gorputz eta kalitate onekoa dela azaldu zuten asteazkeneko aurkezpenean. Nolako da Akarregin aurkituko dugun sagardoa?

Hitz horiek ederki definitzen dute aurtengo sagardoa. Gorputz onekoa da, koloretsua. Egia da oraindik falta zaiola, baina zapore onekoa dator.

Uzta atzeratu izanak izango du zerikusirik beranduago etortzearekin, ezta?

Badu, bai. Normalean garai honetarako gehiago eginda egoten da sagardoa; asteazkenean ere, Astigarragako irekieran, probatzerakoan, aipatu genuen hori. Hala ere, esan beharra dago, normalean bere puntuan martxo inguruan egoten dela.

Aurtengo nobedadeetako bat da, baita ere, Euskal Sagardoaren sorrera. Bertako sagarrarekin ekoizteari ematen al diozue garrantzia?

Noski, guk ere bat egin dugu proiektu honekin. Aurten ordea, ez da urte ona izan bertako sagarrarentzat, eta ezin izan dugu kupel oso bat osatu. Kontuan izan behar da proiektu hau 15 urterako dela... Pozik gaude eman den pausuarekin, honetan sinesten dugu.

Bukatzeko, zertan bereizten da Akarregi?

Sagardotegi txikia da, eta horrek ahalbidetzen du gertuko harremana izatea bezeroekin, zerbitzu goxoa. Gainera erdigunetik gertu gaude, beraz, oinez edo autobusean etorri daiteke, kotxea hartu gabe. ●

ELORRABI // Batista eta Arantxa Goikoetxea



«Gabonen ondoren, gosez eta egarriz omen, asko!»

Hilaren 19an irekiko ditu ateak Elorrabik. Baina dena prest dute; baita sagardoa ere: «espeziala!».

GALDETZEAK ere ez duela merezi dio Batista Goikoetxeak; Elorrabiko sagardoa dator, «espeziala! Bakoitzak norberarena izaten du ona!». Bromatan bezala esaten badu ere, egia asko dauka, mimo handia jartzen baitute: «terreno guztietan sagarra daukagu sartuta, eta horiez gain, biltzen ditugu sagarrak 6-7 baserritatik».

Prest daukate dena, hilaren 19an ateak irekitzeko, eta jendeak gogoa badaukala sumatzen du Arantxa Goikoetxea, alabak ere: «azaroan dagoeneko deika genituen! Gabonetan nahikoa ez, eta, gosez eta egarriz omen daude asko!».

«Tokia ona, sagardoa ona, jeneroa ona»

Elorrabira gerturatzen denak «goxo antzerako sagardoak» izango ditu aukeran, eta are jaki goxoagoak: «olagarroa eta xapoa, antxumea, etxean egindako postreak... izaten ditugu, enkarguz. Dakienak gauza berriak eskatzen ditu, eta ez dakienak, betiko menua. Gero, inbiritan izaten dira!». Beti izaten da aukera, berriro bueltatzeko. «Tokia ona, sagardoa ona, jeneroa ona» dutela ziurtatzen dute. ●

ITXAS-BURU // Jose Luis Medrano



«Egungo gazteriak sagardo suabeagoa nahiago du»

Euskal Sagardoa deitura izatera bideratutako 3 kupela izango ditu Itxas-Buruk aurten.

GAUR hasten den txotx denboraldirako sagardotegia prestatzen jardun dira Itxas-Buruko kideak egunotan: dena garbitu, hozkailuak bete eta batez ere, kupelak betetzeko garaia dute. Aurten, gainera, berrikuntza batekin: «Euskal Sagardoa jatorri-deitura izatera bideratuta, hiru kupela bete ditugu. Horrek esan nahi du kontsumitzaileak bermatuta izango duela horiek %100 sagar autoktonoarekin eginda daudela», azaldu du Jose Luis Medrano sagardogileak.

«Jendeak lehen baino sagardo gehiago kontsumitzen du»

Besteak beste, jatorri-deiturarekin sagardoari «balio gehiago» eman nahi diote; izan ere, Medranoren ustez, «jendeak lehen baino sagardo gehiago kontsumitzen du, eta bermatu behar diogu edaten duen hori kalitatezkoa dela». Horrez gain, urteen poderioz ohiturak ere aldatuz joan direla onartzen du: «egungo gazteriak sagardo suabeagoa nahiago du, eta horretan saiatzen gara». ●

OLAIZOLA // Asier Olaizola



«Kalitatezko zerbitzua da gurea, janaritik hasita»

Oraindik eboluzionatzeko aukera izango dute Olaizolako sagardoek, otsailaren 3an irekiko dute-eta.

SAGARDOTEGI txikia izateak eta kalitatea zain-tzeak ematen dio Olaizola sagardotegiari, puntua. Otsailaren 3an irekiko dituzte ateak bertan, eta «sagardoak momentuz ongi» datozela aitortzen du Asier Olaizolak. «Gorputz dezentekoak dira. Oraindik eboluzionatu egin behar dute, baina usain eta gorputz aldetik onak datozte».

«Kalitatezko sagardoa egin nahi izan dugu»

Jendearen ohiturak aldatu direla nabaritu du Olaizolak. «Hasi ginenetik ikusi dugu aldaketa. Lehen jendeak bazuen astero etortzeko ohitura, eta orain, gutxiago; hiruzpalau sagardotegi aukeratzeko dituzte, urte bakoitzeko. Baina bertakoak ez dira aspertu!».

Sekretua, kalitatean egongo da. «Gehiena saiatzen garena da, kalitatezko zerbitzua ematen, janaritik hasita. Aukeran ematen dugu, adibidez, bakailua saltsan, eta oso estimatua izaten da». Eta sagardoa ere zainzen dute, noski. «Kalitatezko sagardoa egin nahi izan dugu beti. Lehenbizi Gorenak markarekin, eta orain, baita jatorri izendapenarekin ere. Guztiontzat izango da ona». ●

LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA
Astearretik igande eguerdira irekita

AUTOBUS ZEBITZUA
Ostiralak: 20:30etan Biteritik / Launbatak: 13:30etan eta 20:30etan Biteritik
943 55 58 46 - 616 28 78 67 LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

Itxas-Buru
Sagardotegia
Bertako sagarra

Asteazkenetik igande eguerdira irekita
Urtarrilaren 20tik aurrera zabalik

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

Txotx denboraldiaren irekiera urtarrilaren 27an. Astearretik igande eguerdira irekita.

BERTAKOAREN ALDEKO APUSTUA EGITEN DUGU !!

IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM. SAGARDOTEGIA

Osinaga 10, HERNANI
943 550 328
www.iparragirre.com

Txotx denboraldia
Urtarrilaren 20an
irekiko dugu

Ostegunetik igandera irekita
Asteburu eguerditan zabalik
Apirila bukaerara arte zuekin

GOIKO LASTOLA
Baserriko Sagardoa

943 55 32 72 - 620 78 35 29
Ereñotzu auzoa - Hernani

UDALA // Turismo eskaintza

Proposamen berriak, sagardogintza, historia eta erremontea ezagutzeko

Otsailtik apirilera bitartean irekiko da turismo bulegoa. Erremontea ezagutu eta bizitzeko aukera emango da aurten, ohiko eskaintzaz gain.

TXOTX denboraldiak aukera ematen du, urteko sagardoak probatzeko. Baina ez hori bakarrik; azken urteetan gero eta aukera gehiago dago ezagutzeko, sagardoa beraz gain, sagardogintzari lotutako kultura, eta sagardogintza errotuta dagoen herrien historia eta ondarea.

Horrela, batetik, autobus zerbitzua jarri du berriro Udalak, Osiñagako sagardotegietara joateko (ordutegiak ikusgai, azken orrian). Eta bestetik, turismo informazio gunea irekiko du, berriro ere, larunbat, igande eta jai egunetan, bisitariei hainbat aukera eskaintzeko: bisita gidatuak Hernaniko hirigune historikoan, debalde; tren berdean bisita; edota bisita gidatua eta erremontea gertutik bizitzeko aukera, bi pakete motatan. ●



Erremontea bizitzeko aukera izango da aurten, aurrenekoz.

IBILBIDEA, TREN BERDEAN

- Tren berdean paseoa ematen da Hernanin zehar, hainbat pasarte kontatzen dituen grabazioa entzunez.
- Otsaila, martxoa eta apirilko larunbatetan, eta Ostiral Santu egunean, 16:45etan euskeraz, 17:15etan gaztelaniaz eta 17:45etan euskeraz.
- Txartelak Biteriko turismo gunean salgai, 16:30etatik aurrera: 0-3 urtekoek, doan; 4-15 urtekoek, 1€; 16tik gorakoek, 2 €. Berriak elkarteko dende bezeroen artean banatuko dituzte batzuk.

BISITA GIDATUA HIRIGUNE HISTORIKOAN

- Biteriko turismo informazio gunetik abiatuta, oinezko ibilbidea, Erdi Aroko Hernani ezagutzeko.
- Otsaila, martxoa eta apirilko igandetan, 12:00etan.
- Debalde da, baina derrigorrezkoa da erreserba egitea, turismo informazio gunean (Biteri kanpoaldean). Gunea zabalik egongo da larunbatetan 10:15etatik 14:15etara eta 16:30etatik 19:30etara, eta igande eta jai egunetan, 11:00etatik 15:00etara. Bestela: 943 33 70 28 / turismoa@hernani.eus.

PAKETE TURISTIKOAK: Bisita gidatua eta erremontea

- Erdi Aroko Hernanin barrena bisita, 10:15etan turismo gunetik aterata. Ondoren, 15:00etan Galarretako frontoian, erremontista profesional batekin kantzara jaitsi, pelota probatu, zesta jantzi, zesta eta pelotak nola egiten diren ikusi... Eta 16:00etatik aurrera, partiduak ikusi.
- Otsaila, martxoa eta apirilko larunbatero.
- Erreserba gutxienez 9 egun lehenago egin behar

- da: 943 33 70 28 edo turismoa@hernani.eus. Prezioa: 25 urtetik gorakoek, 30 euro; 18-24 urte artekoek, 15 euro; 18 urtetik beherakoek, doan, baldin eta bi heldurekin badoaz.
- Prezio merkeagoak, 15:00etan Galarretara bisita kendu eta zuzenean 16:00etan partiduak ikustera joanez gero: 15 euro helduek, 6 euro 18 eta 24 urte artekoek, eta debalde, 18 urtetik beherakoek.

SENTSIBILIZAZIO KANPAINAK

Protokoloak, sexu erasoaren kontra eta errespetuaren alde

Bat egin dute, beste behin, Udalak, sagardogileek eta ostalariek.

SENTSIBILIZAZIO kanpainari indarra eman nahi izan dio beste behin ere, Udalak, eta elkarlanean aritu da sagardogile, merkataria eta ostalariekin, bi ardatz dituen kanpaina bultzatzeko.

Batetik, sexu erasoaren kontrako protokoloak indarrean jarraitzen du, kalean nahiz tabernetan sexu erasoaren bat identifikatuz gero, nola erantzun jakiteko.

Bestetik, Hernanin gozatu eta errespetuz jokatu kanpaina abiarazi dute, bereziki bisitariei zuzendua; «elkarbizitza eta errespeturako deia egiten diogure herrira datorren jendeari». Horrekin lotuta, garbitasunerako neurri gehiago hartu ditu Udalak, eta komun publiko gehiago izango dira: Plaza eta Atzietakoez gain, Plaza Berrikoen ordutegia 01:00ak arte luzatuko da, eta Zinkoenean ere jarriko dira. ●

UDALA // Segurtasuna

Arauak, denontzako

Udaltzaingoaren zerbitzua indartu da, eta araudiak zehaztu dira.

ERRESPETUA oinarri, segurtasuna bermatzeko neurriak ere hartu ditu Udalak. Horrela, jakinarazi du udaltzaingeari ohiko zerbitzua bikoiztuko dutela asteburuetan, txotx denboraldian. Era berean, tabernarietako konpromisoa hartu dute itxiera ordutegiak errespetatu, adin txikikoei alkoholik ez saldu, eta 18:00etatik aurrera, kristalezko edalontzirik ez erabiltzeko. Azkenik, ertzaintzak autobus geltoki eta tren geltokien kontrola egingo du. ●

ELORRABI
Sagardotegia

Urtarrilaren 19tik aurrera
gure atek zabalik egongo dira

Tolare Sagardotegia

Osiñaga auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74

altzueta
HERNANI

Urtarrilaren 28an
hasiko dugu aurtengo txotx denboraldia

altzuetasagardotegia.com Osiñaga, 7. Hernani 943 55 15 02

Hernanin gozatu eta arduraz jokatu

euskara ari du

Hernaniko Udala

XABIER KAMIO // Enologoa

«Iritsi da momentua merkatuari ematekoa estilo desberdinetako sagardoak»

Prest dira aurtengo sagardo berriak, eta ez da erraza, nolakoak diren zehazten. Iritsi baita momentua, Xabier Kamio enologoaren esanetan, sagardotegi bakoitzak bere kontsumitzaileen gustuetara egokitutako sagardo desberdinak egitekoa. Nork bere gustukoa bilatu beharko!

GUSTATUKO al zaizkigu aurtengo sagardoak? Garrantzitsua da estiloak desberdintzea. Teknikoki, bista, usaimena eta ahoa izaten ditugu kontuan. Normalean, gustatzen da kolore argikoa; berde-horixkari maitasun haundiagoa dio gehien-
goak. Hau da, gorputz gutxiago. Ilunagoa bada, gorputz haundiagoa da. Bestalde, usainduna bada, azidez altukoa izango da; intentsitate gehiago daukate, taninodun edo koloredun sagardoek baino. Oreak bilatzeko nahasten dira azido eta taninodun sagarrak. Kolore politekoa, usainduna eta intentsitate haundikoa, eta ahoan armonia duena gustatzen da; hau da, alkoholak ematen duen goxotasunaren, azidezaren eta taninoaren arteko oreka duena. Baina horrek ez du esan nahi oreka hori ez daukan sagardoa txarra denik. Horregatik kontsumitzaileen gustua jakitea da garrantzitsua. Horretan datza, sagardoaren diferentziak.

Ezin dugu esan, orduan, aurtengo sagardoa mota batekoa denik? Politena da gauza desberdinak egitea, kontsumitzaile desberdinentzat. Sagarren ezaugarriak eza-gutu, nahasketak nola egin ikasi, eta iritsi da momentua merkatuari ematekoa estilo desberdine-

tako sagardoak. Noski, jendeari ere azaldu egin behar zaio hori, zer gustatzen zaion ikasi dezan.

Ez al dauka, dagoeneko, sagardotegi bakoitzak bere estiloa?

Orain arte, sagardotegi bakoitzak bere errezeta zeukan sagardoa egiteko. Horretarako, sagar mota desberdinak nahasten ziren, sagardo ona egiteko: azidoz dutenak, gorputza edo taninoa dutenak, eta azukrea dutenak (denek dute azukrea, baina sagar batzuen bereizgarria da azukre kantitatea). Baina egun, formula aldatu da, sagarrari buruz dokumentazio gehiago daukagulako, eta sagardozale bakoitzak bere estiloa bilatu behar duelako. Horretarako, noski, jakin egin behar du zer nahi duen; kontsumitzaileak zer nahi duen. Orduan, alderantzizkoa da prozesua: aurrena, egin nahi den sagardoaren ezaugarriak zehaztu, eta gero, sagastietara joan eta jakin zein sagar, zein kopurutan eta zein momentutan jaso behar duen. Hori da sagardo munduan egiten ari den aldaketa. Izan ere, sagardo ona egiteko, sekretua dago sagarretan. Baina prozesuak eta sagardoaren mantentzeak ere garrantzia daukate.

Sagarraren ezaugarrietan dago, sekretu hori?

Sagar guztien ezaugarriak jakitea da garrantzitsua, eta horregatik egiten dira analisiak. Baina jakin behar da, ez bakarrik zein sagar mota nahastu nahi diren, baizik eta urtero nola etortzen diren eta zein momentutan jaso nahi ditugun. Almidoia, azukrea eta sagarraren gogortasuna dira begiratzen diren hiru parametroak, eta azido malikoa; sagarraren azido ezaugarriak. Gero, klimatologia ere begiratu

behar da, urtero aldatzen baita. Beraz, urteroko formula edo errezetek ez dute balio; taninodun sagarra beti izango da taninoduna, baina ez kopuru berdinetan. Hori da sagardozaleak egiten ari diren aldaketa onena: sagarren ezaugarriak jakinda, errazagoa da kontsumitzaileak nahi duen sagardo mota hori egiten.

Kalitateari ere gero eta garrantzia haundiagoa ematen zaio. Hori da Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin lortu nahi dena? Jatorri Izendapenak esan nahi du sagarrak Euskal Herrikoak direla, eta ziurtatzen

ditu kalitatezko parametro batzuk. Baina sagardozale bakoitzak puntu bat aurrerago eraman behar du hori, kalitatezko produktua denek egiten baitute. Bikaintasunaren bila joan behar dute. Horretarako ari gara ikerketak egiten Fraisoro laborategian edota Zaragozako Unibertsitateko aroma eta enologia laborategian. Ez ditugu sagarraren ezaugarri analitikoak bakarrik begiratzen; ezaugarri aromatikoek ere garrantzia daukate. Horrela jakin dezakegu prozesu bakoitza nola egin, aromatikoak eta erraz edateko sagardoa nahi badugu, edo gorputz haundiagoa nahi badugu. Prozesuak desberdinak dira. Adibidez, badakigu txalaka sagarra gorputz gutxiagoa eta azido askokoa dela, eta mozoloa, aldiz, azidez gutxiagoa eta gorputz edo tanino askokoa. Orain, jakitea falta zaiguna da zein diren bakoitzaren ezaugarri aromatikoak eta zein momentutan dauden ezaugarri horiek gorengo mailan. Almidoia, esaterako, zerotik 10era neurtzen dugu. Horrek esaten digu sagarraren heldutasuna zein den, eta horren arabera, jakingo dugu zein frutaren usaina daukan; freskoak lore edo zitriko usaina daukala esan dezakegu, eta helduagoak, sagar erre edo konpotarena.

Sagardotegi bakoitzean estilo desberdinetako sagardoak eginez gero, nola ziurtatuko da, kalitatea?

Eta zer da kalitatezkoa? Hori, oso subjektiboa da. Bakoitzak bere gustua dauka. Ez dago sagardozale edo enologo bat, kalitatezkoa zer den esango duena. Noski, badaudela parametro batzuk, eta horiek neurtu eta ziurtatzen dira, baina guk ikasi behar duguna da, nahi dugunean nahi dugun.

«Garagardoetan, adibidez, egiten da; batzuk komertzialagoak dira, edan errazak, eta beste batzuk merkatu konkretuago bat bilatzen dute, gorputz edo mikaztasun haundiagoko garagardoekin»

«Sagardoaren abantaila da bizia dela, eta urtero gauza berriak ikasteko aukera ematen duela»

gun estilo horretako sagardoa egiten. Hori da garrantzitsua. Hori litzateke sagardoaren diferentziak. Garagardoetan, adibidez, hori egiten da. Batzuk komertzialagoak dira, edan errazak, eta beste batzuk merkatu konkretuago bat bilatzen dute, gorputz edota mikaztasun haundiagoko garagardoekin. Jatorri Izendapenaren helburua ez da bakarrik, hemengo sagarra edukitzea. Antzinako produktu bat egiten dugu, baina egungo hobekuntzekin. Lehen akats asko egiten ziren, naturaren mende zeudelako. Egun, jakinduria haundiagoa daukagu, eta tresna hobekak. Horrela, kontsumitzaileei produktu hobea iristen zaie; bertako sagarra izateak esan nahi du baita ere gertuago dagoela, errazako kontrolatzen dela, distantzia txikiagoa dagoela sagastitik sagardotegira.

Kalitatea bermatuta dago, estilo desberdinetako sagardoak egin daitezke, sagarraren ezaugarri haundiagoa da... Zer falta da? Badaude sagardoak besteak baino gorputz gehiagorekin. Baina ez estilo hori bilatu delako, oraindik ez baita egun errezeta zehatza. Jatorri Izendapenarekin garrantzitsua da gure sagarra ondo eza-gutzea. Kata sentsoria-

lak egiten dira, ziurtatzeko analitikak esaten duena horrela dela, eta horri esker, sagardotegi bakarrean, aurkako estiloak bilatu ahal izango dira. Etorkizunean, onena izango da kontsumitzaile bakoitzak bere marka bilatu ahal izango duela, kontsumitzaile bakoitzaren gustuko sagardoak izango direlako, ezaugarri desberdinekin. Eta kasu bakoitzean, esplikatu egin ahal izango dira sagarraren jatorria, bakoitzaren ezaugarriak, kupela bakoitzeko diferentziak... Gaur egun ere, badaude sagardo desberdinak, baina estiloak antzekoak dira. Onena litzateke jendeak jakitea; estilo hau gustatzen zait, eta horrelako sagardoa honek egiten du. Horrek esan nahi du jendeari ere erakutsi egin behar zaioela, eta kontsumitzaileek gure produktuaz gehiago ikastean, prestigioa ere haundiagoa izango du sagardoak.

Urtero formula edo errezeta berdinekin ez dutela balio esan duzu, ordea. Beraz, nola lortu urtero estilo jakin bateko edo beste sagardoa?

Sagardoaren abantaila da bizia dela, eta urtero gauza berriak ikasteko aukera ematen duela. Gaur on dela iruditzen zaizuna, bihar agian ez zaizu hain ona irudituko, beti ari zarelako ikasten, ikertzen ari baikara. Urtero aldatzen dira gauzak. Coca Colak badauka bere errezeta, beti da berdina. Baina sagardoak aukera ematen du urtero ikasi eta kontsumitzaileari begira zerbait hobea egiteko. Ikerketak oso garrantzitsuak dira, bai Fraisoron egiten direnak edota Zaragozakoak, eta zerbait aldatu behar bada, aldatu eta kitto. Sagardoak ez dauka formula fijoarik. Urteroko ezaugarriak ikertu, bareratu eta horiekin jokatzeko ikastea da kontua. Nahi duguna da beti egin den bezala egin sagardoa, baina gaurko jakinduriarekin. Produktu naturala izaten jarraitzen du. Eta produktu hori ez da izango guretzako bakarrik. Hemengo produktu bat izaten jarraitzen du, baina mundu guztiarentzako. ●



EUSKAL SAGARDOA JATORRI-IZENDAPENA // Aurkezpen ofiziala

«Nolako sagarra, halako sagardoa»

Bertako sagardoa, bertako sagarrarekin egina bultzatzeko asmoz sortu dute Euskal Sagardoa jatorri-izendapena; zigilu berria lortuko dute %100 lehengai autoktonoa eta kalitate-bermea duten sagardoek. Horrez gain, Gorenak marka publiko egin dute, han-hemengo sagarrak erabiliz, kalitatea bermatuta daukaten sagardoentzat.

BERTAKO sagardoa, bertako sagarrarekin egina hori da, hain zuzen, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardogile eta erakundeen etorkizunerako nahia eta erronka, eta bide horretan, aurrerapausu handia eman dute txotx denboraldi berriaren hasiera honetan. Jatorri-izendapena sortu dute, Euskal Sagardoa markapean, eta Gorenak marka pribatua ere, publiko bihurtu dute.

Sagardogintzan emango den «aldaketa handi» hau aurkeztu eta azaltzeko astelehenean bildu ziren sektorearen eta erakundeen ordezkariak Donostiako Kursaalaren, denen arteko batasuna eta elkarlana ikustarazteko. Bertan izan ziren, besteak beste, Bittor Oroz, Eusko Jaurilaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuordea; Eduardo Aguinaco, Arabako Foru Aldundiko Nekazaritza diputatua; Ainhoa Aizpuru, Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreaka diputatua; Lucía Isla, Bizkaiko Foru Aldundiko Nekazaritza zuzendaria; eta Unai Agirre, Euskal Sagardoa jatorri-deituraren koordinatzailea.

Bi marka publiko, merkaturatu

Hemendik aurrera, beraz, erreferentziazko bi marka publikoan merkaturatuko dira Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako sagardoak: Euskal Sagardoa, batetik; Gorenak, bestetik.

Unai Agirre koordinatzaileak aurkezpenean azaldu bezala, Euskal Sagardoa zigiluarekin identifikatutakoek bi ezaugarri izango dituzte: «%100 bertako sagarrarekin eginak egongo dira, eta kalitate-bermea izango dute». Marka berriak «Eusko Label markaren testigua hartu du, aldaketa txiki batzuekin, eta beste sagardotegi ugari ere batu dira bertan, beraien ekarpenak eginda», azpimarratu zuen Agirrek.

Bestalde, Gorenak, hemendik aurrera marka publiko denaren sagardoa, aldiz, izango da «bertan egina, han-hemengo sagarrarekin, eta kalitate-bermea duena».

Egitura hau, hau da, bi marken elkarbizitza hau 15 urteko eperako izatea espero da, Bittor Oroz Sailburuordeak adiera zuen modura: «helburua da kanpoko sagarra gutxiago ekartzea, eta etorkizunean sagardoa %100 bertako sagarrarekin egitea». Eta bide horretan, Euskal Sagardoa jatorri-izendapena onartu izana, «aurrerapausu bat besterik ez da; pausu garrantzitsua, hain zuzen, sektorearen etorkizuna bermatzeko». Hori lortzeko, 200-350 hektarea berri gehiago beharko lirake.



Kalitatea bermatzeko, HAZI Fundazioak ziurtatuko ditu bi marken prozesuak, «merkatu lehiakor batean kontsumitzaileari kalitatezko produktuen hautua egiterakoan, segurtasuna eskaintzeko».

Aurreneko botilak, udaberrirako

Jatorri-izendapena, eta hori lotutako irudia astelehenean aurkeztu bazuten ere, aurreikuspenen arabera, udaberrirako egongo dira prest

Euskal Sagardoa zigiluarekin salgai jarriko diren aurreneko botilak. Horretarako, «jatorri-izendapenera bideratuta 1.320.000 litro sagardo egin dira, Euskadiko produkzioaren %12 inguru», azaldu zuten.

Dena den, aste honetako txotx denboraldiaren hasierarekin batera, dagoeneko identifikatu dituzte Euskal Sagardoa bezala salduko diren kupelak. Horiek zein diren ere, erraz jakin ahal izango dute

Datu esanguratsuenak:

- **Euskal Sagardoa jatorri-deitura landu duten elkarleak:** Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Sagardo Mahaia Elkarteak, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak, Fruitel Sagarzale Elkarteak, eta Bialka Sagarzaleen Elkarteak.

- **Izena eman duten 35 sagardotegiak:** Gipuzkoatik: Aburuza (Aduna), Aialde Berri (Usurbil), Alorrene (Astigarraga), Altxueta (Hernani), Añota (Azpeitia), Astarbe (Astigarraga), Barkaiztegi (Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Bereziartua (Astigarraga), Eula (Urnietia), Gartziategi (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Iparragirre (Hernani), Iruretxiki (Zestoa), Isastegi (Tolosa), Itxasburu (Hernani), Izeta (Aia), Lizeaga (Astigarraga), Oiharte (Zerain), Ola (Irun), Olagi (Alzaga), Otatza (Zerain), Petritegi (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Satxota (Aia), Tximista (Ordizia), Txindurriturri (Deba), Zapiain (Astigarraga), Zelaia (Hernani). Bizkaiatik: Axpe (Markina-Xemein), Eguskitza (Gatika), Etxebarria (Gatika), Laneko (Gizaburuaga), Uxarte (Zornotza). Arabatik: Iturrieta (Aramaio).

- **115 sagar-mota, izendapenean onartuta:** Aia, Altza, Ama Birjina, Ami Sagarra, Anarregui, Andoain,

Añarre, Aranguren, Arantzate, Areso, Arimasagasti, Astarbe, Aizpuru Garrantza, Aizpuru Sagarra, Begi Zabala, Berandu Erraineta, Berrondo, Billafrankie, Bizkaia Sagarra, Bostkantoi, Burgo, Burgo Sagarra, Burni, Buztin, Dominixe, Enpan, Enpan Sagarra, Errege, Errezil Sagarra, Errezila, Gazi Zuri, Gazi Zuria, Gazia, Gaziloka, Gezamina beltza, Gezamina, Goikoetxea, Goozti, Gorri Txikia, Greñas, Haritza, Ibarra, Ilunbe, Intxausti, Limoi, Manttoni, Manzana de Quesillo, Udare-Sagarra, Martiku, Maximela, Mendiola, Merabi, Merkalina, Mikatza, Milasagarra, Mocetas, Moko, Mokote, Moliua, Mozoloa, Muxugorri, Muzuzabal, Odixa, Orkola, Orri Zarraute, Oru Sagarra, Ostro Beltza, Palacio, Palancaya, Patzulo Gorria, Patzuloa, Perran Sagarra, Piko Sagarra, Potrokilo, Sagar Beltza, Sagar Gorria, Sagar Txuria, Saltxipi, Saluetia, Santa Ana, Sulei, Txalaka, Txarba, Txitu, Txistu Sagarra, Txori Handia, Txori Sagarra, Txotixe Sagarra, Txurten Luze, Udare, Udare Marroi, Udare Txuri, Udare Zuria, Ugarte, Urdan Iturri, Urdin, Urdin Sagarra, Urkola, Urtebeta, Urtebete, Urtebi Handi, Urtebi Txiki, Verde Agria, Zubieta, Zuri Txixixe, Pelestrina, Kapandoja, Telleri Sagarra, Azpeiti Sagarra, Bizi, Zuzen, Legor, San Francisco.

sagardotegietako bezeroek, Euskal Sagardoaren irudi berriaren bitartez.

Egun 35 sagardotegik egin dute bat Euskal Sagardoarekin, tartean, Hernaniko lauk, eta Astigarragako zortzik. Era berean, argitu zuten «beste hainbat sagardotegik ere aurkeztu dutela asmoa», baina aurtengo uztaren ezaugarriengatik ezin izan dutela sartu.

Bestalde, 12 sagardogilek osatzen zuten Gorenak marka pribatua, eta hemendik aurrera, egungo aldaketekin, sagardotegi gehiago batuko direlakoan daude.

Sektorearen eta erakundearen arteko elkarlana, ezinbestekoa

Denen arteko elkarlana izan zen ordezkari guztiek, bai sektorekoek baita erakundeetakoek ere, gehien nabarmendu zutena. Bi norabidetan azpimarratu zuten Ainhoa Aizpuru Gipuzkoako Foru Aldundiko diputatuak: «batetik, administrazio guztien arteko elkarlana eta koordinazioa; eta bestetik, sektorearen beraren elkarlana eta batasuna».

Bigarren hori nabarmendu zuten, batez ere, Bittor Oroz sailburuordeak, ibilbidea sagardogileek beraiek hasi baitzuten: «sektoreak aurkeztu zion jatorri-izendapenaren proposamena Arantza Tapia sailburuari irailen». Eta ordutik zortzi erakunde eta elkartek landu dute Euskal Sagardoa zigilua, eta bertan, sagardoaren sektorea %100 egon da ordezkaturik: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Sagardo Mahaia Elkarteak, Bizkaiko Sagardogileen



Elkartea, Fruitel Sagarzale Elkarteak, eta Bialka Sagarzaleen Elkarteak.

Hau hasiera besterik ez dela argi utzi zuten denak, baita Orozek berak ere: «guztion lana izango da honi arrakasta emango diona; elkarlana beharrezkoa da, baita kontsumitzailearen lana ere».

Elkarlan horretan «kate osoarekin lan» egin nahi dute; hasi lurren jabeetatik, Foru Aldundietatik hain zuzen, sagar-ekoizleekin jarraitu, eta sagardogileak arte.

2016an hasiera, Sagarrondoak Landatzeko Planari Kate horretan, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako

sagardogileek egin dutenaren antzera, Gipuzkoako Foru Aldundia ere, haziak jartzen hasi dela adierazi zuten astelehenean aurkezpenean Ainhoa Aizpuru Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreaka diputatuak: «aurreko urtean, 2016an, hasi genuen Sagarrondoak Landatzeko Plana, izan ere, bertako sagarrondoak bultzatu nahi ditugu, bertako sagardoa eskaini ahal izateko». Ildo horretatik, sektorea bultzatzeko lanean jarraitzeko asmoa luzatu zuen Aizpuru. Izan ere, antzinako esaera sagardogintzara ekarri eta adierazi zuten: «nolako sagarra, halako sagardoa».



ASTIGARRAGA TXOTX IREKIERA // Egitaraua

Herritarrak protagonista, aurrenekoz; Eneko Atxa, «ekoizleen ahotsa», irekieran

Dagoeneko hain ezaguna den «gure sagardo berria» esaldia oihukatuz eman zion hasiera txotx denboraldiari Eneko Atxa sukaldariak asteazken goizean. Arratsaldean, aldiz, herritarrekin batera gozatu zuten sagardogileek, Murgia Jauregian.

MARTXAN da 2017ko txotx denboraldia. Asteazkenean izan zen irekiera ekitaldia: sagardo berriaren ezaugarriak azaldu zituzten lehendabizi; eta ondoren, tradizioa bihurtu den sagarrendoa landatu zuen Eneko Atxak, aurtengo protagonistak. Azurmendi jatetxearekin lortu ditu Michelin izarrak sukaldari bizkaitarrak, eta ederki asko ezagutzen ditu ostalaritzaren nondik norakoak. Aurkezpenean azaldu zuen moduan, ohorea izan da Atxarentzat, denboraldiari hasiera ematea: «ohore bat da ekoizleen ahotsa izatea eta era berean, erantzukizuna ere sentitu dut. Erreko-nozimendua egin nahi diet ekoizleei, badakidalako txotx bakoitzaren atzean istorio politak daudela, baina gogorak baita ere». Zapiain sagardotegia izan zen aurten, irekieraren eszenatoki: sagardo tragoa eskuan hartu eta «gure sagardo berria» oihu eginez ireki zuen Eneko Atxa denboraldia. Hogeita lau urte dira dagoeneko, Sagardo Berriaren Eguna ospatzen dela.

«Sagardoaren kultura etengabe bultzatu da» Prentsaurrean elkartu ziren erakunde ezberdinetako ordezkariak, Sagardoaren Lurraldeko ordezkaria eta Eneko Atxa bera. Horien artean zen Zo-



Astigartarrak bakailu tailerrean.

rione Etxezarraga, Astigarragako alkate ordea. Denboraldi berriari ongi etorria egin, eta orain arteko ibilbideak izan duen garrantzia azpimarratu nahi izan zuen: «24 urte daramazki Astigarragak txotx denboraldiari hasiera ematen, honek esan nahi du herri honetako elkarte, bizilagun eta gobernuan egon diren ordezkari ezberdinei esker sagardoaren kultura etengabe bultzatu dela».

Etxezarragak azaldu nahi izan zuen baita ere aurtengo berrikuntza: «egun honetan urtero jarraitzen den protokolo eta bazkariak gain, aurten Txotx Berri Herrikoia antolatu dugu, sagardo denboraldia herritarrei ere gerturatzeko asmoarekin, astigartarrak ezinbestekoak baikara sagardo kulturaren sendotzean». Hala, arratsaldean Murgia Jauregian elkartu ziren herritarrak, bakailu tortillaren tailerrean lehendabizi; eta ondoren, pintxo eta sagardo dastaketa izan ziren. Astigar asko izan ziren animatu eta irekiera herrikoian parte hartzera gerturatu zirenak. ●



Eneko Atxa, irekieran.

OYARBIDE
SAGARDOAK

Asteleheneetik larunbatera afariak eta larunbata eta igandetan bazkariak. Igande gauak itxita.

Oiarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99

GARTZIATEGI
SAGARDOA

Dagoeneko eman diogu hasiera gure Txotx denboraldiari.

Martutene Pasealekua 139, 943 46 96 74
Donostia www.gartziategi.com

GORENAK

PETRITEGI // Ainara Otaño

«Bi berezitasun dauzka aurtengo uztak: Gipuzkoako sagarrak eta Euskal Sagardoa Jatorri Deitura»

Ainara Otañok garbi dauka: «bezeroen fideltasuna mantentzea da Petritegiren erronka». Urte osoko txotxa eta eskaintza kultural zabala medio, kalitate gorena eta sagardoaren kulturaren garapena ditu helburu.

NOLAKO sagardoa dator aurtengoa?

2016eko sagar uzta irregularra izan zen kantitate aldetik, baina ona kalitatean. Sagarra iaz baino zer edo zer beranduago heldu zen, baina azken orduko euriek asko lagundu zioten. Aurtengo sagardoak lurrin haundikoak izango dira, kolore gutxiagorekin, txinparta finekoak eta gorputz haundikoak. Txotx denboraldi honetan sagardoaz gozatzeko aukera izango dugu, bai noski!

Eusko Label sagardoa ekoizten al duzue?

Bai, aurten 200.000 litro ekoiztu ditugu, %100 bertako sagarrak erabiliz eta goi kalitatea bermatuz. Bi berezitasun izango ditu, gainera, aurtengo uztak: sagardo hau ekoizteko Gipuzkoako 9 sagar motak bakarrik erabili ditugula (Goikoetxe, Txalaka, Urtebi Haundi, Frantses sagarra, Urtebi Txiki, Moko, Patzoluia, Mozolua eta Gezamina) eta Euskal Sagardoa Jatorri Deitura izango duela. Horrela bertatuko dira sagardoaren jatorria eta kalitate gorenak.

Zer espero duzu aurtengo denboraldiaz?

Azken urte hauetan gizartea krisia gaingaitzen ari dela dirudi. Ikusten ari gara jendea nola, berriro ere, sagardotegietako giro informaleko otorduaz gozatzeko irrikitan dagoen, bai kuadrilan, familia artean, bikotekidearekin... Beraz, goranzko joera hori mantentzen segitzea espero dugu. Gure etxera datorren jendea gustora egotea espero dugu, sagardoaz eta euskal giro jatorraz gozatuz.

Zein erronka ditu Petritegik?

Sagardotegiari dagokionez gure bezeroen fidel-

tasuna mantentzea, eta horretarako eskaintzen ditugu jatetxeko zerbitzu gertuko eta familiarra, kalitate haundiko gastronomia, eta gure uztako sagardoak, hoberenak. Gainera, urte osoan izaten dugu txotxa, eta plater berriak ere eskaintzen ditugu begetarianoentzako, zeliakoentzako, haurrentzako... Bestalde, ikuspuntu kulturalari dagokionez, bisita gidatuak eskaintzen jarraitu nahi dugu, eta kultura ekintzak garatzen, sagardoaren eta gure ogibidearen errealitatea ezagutzera emateko, euskal sagardoari beste edari batzuekin lehiatzeko behar duen balio erantsia ematea lortuz.

Sagardo-ekoizpenari dagokionez, 2010etik Eusko Label sagardoa ekoizten dugu, eta jarraituko dugu gure familiarren Astigarragako sagastiak lantzen eta inguruko baserriarekin elkarlanean, bertako sagar ekoizpenaren alde egiten. Era berean, Euskal Sagardoa Jatorrizko Deituraren jaiotza ikusiko dugu. Azkenik, produktuaren dibertsifikazioarekin eta ikerkuntzan jarraituko dugu.

Zein garapen izan duzue azken urteetan?

Astigarragako gure sagastiak berriro ditugu, zuhaitz gazteak jarritz eta 16 euskal sagar mota aukeratuz; produktu berriak ekoizten ditugu (sagar zukua, sagardo ekologikoa...); eta atzerriko merkatuetan gure presentzia indartu dugu (AEB, Kanada, Ipar Europa...). Euskal sagardoaren jatorria eta kalitatea bermatzeko, Eusko Label proiektuko parte gara, eta hurrengo urtetik aurrera Euskal Sagardoa izango da. Eskaintza kulturalari



Ainara Otaño, Petritegin.

dagokionez, bisitak, tailerrak, sagardoaren kulturarekin lotutako ekintzak... bultzatzen ditugu, Azken batean, sagardoaren kultura sustatu eta zabaltzeko nahi dugu, beharrazkoa ikusten baitugu. ●

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.eus

Oialume Zar
sagardotegia

www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

DAGOENKO IREKI DITUGU ETXKO ATEAK.
Ongi etorriak izango zarete gurera hurbiltzen zareten guztiak!

GARTZIATEGI // Ander Lizeaga

«Gaur egun jende gehiagok eskatzen du eserita jatea»

Herritarren ohiturak aldatu direla azaldu du Ander Lizeagak, eta Gartziategi sagardotegian ere, nabaritzen ari dela.

LARUNBAT eguerdian izaten dute mugimendu gehien Gartziategi sagardotegian, Ander Lizeagak azaldu duen moduan. Hori da, behintzat, azken urteotako tendentzia: «aste barruan joatetik, asteburuetan etortzera pasa da jendea, eta batez ere, larunbat eguerdian dago jarrita fokoa». Baina ez da Lizeagari atentzioa eman dion aldaketa bakarra: «jendeak bere ohiturak aldatu ditu; azpimarragarriena da, gaur egun jende gehiagok eskatzen duela eserita jatea».

Euskal Sagardoa: aurrerapausu handia

Gogoz egingo dio aurre denboraldi berriari Gartziategi sagardotegiak: «aurreko urtekoaren berdina bada, pozik!».

Gainera, aurtengoari aurrerapausu handiarekin ekingo diote Lizeagaren hitzetan, Euskal Sagardoa jatorri-deitura dela-eta: «sagardo mundu honi bultzada bat emateko garrantzitsua da, prestigiorako eta konfidantza emateko; baita sagardogileen arteko elkarlana sustatzeko eta baseritarrei laguntzeko ere». ●

OYARBIDE // Xebastian Zabalegi

«Kanpoko jende asko ibiltzen da orain»

6-7 kupela sagardo bete ditu Oyarbide sagardotegiak aurtengo denboraldirako.

DAGOENKO ireki ditu atea Astigarragako Oyarbide sagardotegiak, eta orain, «jendea etorri zain» daudela onartu du Xebastian Zabalegi sagardotegiaren jabeak. Izaera «tradizionala» duen sagardotegia dela dio Zabalegik, eta horregatik, denboraldi osoan zehar, «betiko menua» eskaintzen dutela: txorizoa, bakailu tortila, bakailu frijitua edo saltsan (aurretik eskatuta), txuleta, eta gazta, menbrilloa eta intxaurreak.

Eta noski, sagardoa barra-barra: «6-7 kupela bete ditugu aurten denboraldi osorako etxeko sagardoarekin, baina gehiago ere izango ditugu, kanpotik ekarritakoarekin», dio Zabalegik.

Kanpotarrak, euskeraz

Txotx denboraldiaz gero eta jende gehiagok gozatzen du, eta Oyarbiden ere nabaritu dute kanpotarren babesa: «kanpoko jende asko ibiltzen da orain». Eta anekdotak ez dira falta: «aurreko urtean mutil koadrila bat etorri zen Erromatik, eta euskeraz guk baino hobeto egiten zuten. Liburuekin ikasi omen zuten!».

 ●**IPINTZA //** Agin Laburu

«Giro jatorrena, aste barruan izaten da»

Sagardotegira astegunetan joateko ohitura indartu nahi du Ipintzak, eta menu berezia ere aterako du.

SAGARDOA eta jatekoa bezain inportantea izaten da, sagardotegian, giroa ere. «Guk, Ipintza sagardotegian, bereziki zaintzen dugu», dio Agin Laburuk, «eta beteko dela dakigun egunetan, ez dugu talde haundirik hartzen, zalapartarik egon ez dadin».

Laburuk dio, asko aldatzen dela giroa, astegunetatik larunbat eta igandera: «aste barruan izaten da giro jatorrena, sagardoazaleak etortzen baitira, inguruko jendea. Larunbatetan parrandazaleak izaten dira, eta igandetan familiak».

Gainera, aste barruan joateko ohitura indartu nahi dute, eta horretarako, Udaberriko menu berezia jarriko dute otsailetik: udaberriko entsalada, piper beteak, arkumea xerratan errea eta postrea, txotxarekin noski, 15 euroan.

«Txotx garaia da akaso, txarrena!»

Aurten ere, urte guztian egongo da zabalik Ipintza, garai txarrik ez dagoelako sagardotegira joateko: «txotx garaia da akaso txarrena! Udarrarako da hobea sagardoa». ●

GURUTZETA // Joxe Angel Goñi

«Beti bilatu dugu kalitatea, eta sukaldean, mimoa»

«Kalitatezko sagardoak» atera dira aurten, Joxe Angel Goñiren esanetan. Hain zuzen, bide horri segika ari dira Gurutzetan.

ATZO bertan ireki zituen atea, Ergobiako Gurutzeta sagardotegiak. Beraz, hasiak dira aurtengo sagardo berria txotxetik ateratzen; «dira kalitatezko sagardoak, gorputza dutenak, lehengo urtekoak baino kolore gehixeagorekin, txinpartadunak eta afrutatua, aroma haundikoak», azaldu du Joxe Angel Goñi sagardogileak.

Eta sagardoarekin batean, jakiak ere zaintzen dituzte. «Beti bilatu dugu kalitatezko produktua botiletan eta txotxean, eta sukaldean, mimoa. Orain arte, asko etortzen ziren sagardoa probatzera eta oraindik badira sagardoaren eboluzioa ikusteko maiz etortzen direnak. Baina egun, jategatik eta turismoagatik ere etortzen dira».

«Euskal Sagardoa, etorkizuneko bidea»

Horrela, egokitzen jakin du Gurutzetak, baina izaera galdu gabe. «Azken urteetan sektorea ados jarri da, marka baten beharraz. Gorenak-ekin hasi ginen; denak ez geunden ados, baina bide bat markatu du, eta orain, jatorri-izendapenarekin lortu da adostasuna. Azken aukera izan daiteke, sagardogintza etorkizuneko bidean jartzeko». ●

ZAPIAIN // Migel Zapiain

«Erreserbak egiteko deiak jaso eta jaso ari gara; ambientea bero-bero dago!»

Hilaren 25ean irekiko ditu atea Zapiain sagardotegiak. Aurretik egin du denboraldiko aurreneko bazkaria, denboraldiaren irekierakoa.

SENTSAZIO bereziarekin irekiko ditu atea hilaren 25ean Zapiain sagardotegiak. Aurreneko aldiz egin da bertan txotx denboraldiaren hasiera. Hori ez da, ordea, sagardotegiaren erronka bakarra, Euskal Sagardoa egingo duten 35 sagardotegien artean baitago. Hala azaldu du, hain zuzen, Migel Zapiain sagardogileak.

Zapiainen egin ziren txotx denboraldiaren irekiera ofizialeko ekitaldia eta bazkaria. Nolatan?

Astigarragako irekiera Sagardun elkartearen zenak, orain Sagardoaren Lurraldeak antolatzen du. Aurtengoa 24garren urtea da. Hasieran, intentzioa zen urtero sagardotegi batean egitea irekiera, baina batzuetan ezin zen, tamainagatik. Izan ere, arrakasta handia dauka urtero, eta jendetza elkartzen da, 200 lagun inguru. Horregatik orain arte ez dugu guk antolatu; hau izan da aurreneko aldia. Azkenean, kupela batzuk mugitu behar izan ditugu, eta sartu gara!

Hala ere, esan beharra dago, txotx denboraldiaren hasierarekin lotzen dela beti, baina ekitaldia sagardo berriaren aurkezpena ere bada.

Irekiera handia izan zenuten, baina nolakoa espero duzue denboraldia?

Krisi ekonomikoa hor dago, eta ezin da ahaztu. Gainera, jendearen ohiturak ere aldatu dira. Hori nabaritzen da batez ere mugimenduan: asteburu aldera jende asko izaten dugu gurean; astean



zehar, aldiz, lasaiago gabiltza. Dena den, erreserbak egiteko deiak jaso eta jaso ari gara; ambientea bero-bero dago! Giro ona izango dugu, eta seguru nago jendeak erantzun duela.

Erronka berriak ba al daukazue aurten?

Nobedade inportanteena da, eta batez ere, kontsumitzailearentzat oso interesgarria izango dena, bi kalitate marka izango direla: Euskal Sagardoa, bertako sagarrarekin egindakoa; eta Gorenak, orain publiko egin dena, kanpoko sagarrekin egindakoa. Biek izango dute bermatuta kalitatea, horretarako Fraisoro laborategiak egiten dituen kontrolen bitartez.

Euskal Sagardoa jatorri-deiturarako, 130.000 litro egin ditugu, eta etorkizunean, espero dugu bertako sagarra gero eta gehiago erabilizte. Ekoizpen osoa hemengo sagarrarekin egitea baita erronka!

Urte askotako esperientzia daukazue. Jendearen ohiturak aldatu al dira?

Ohiturak aldatu dira, nahiz eta guk gauzak lehen bezain ondo edo hobeto egin, bai sagardoren produkzioan, baita gastronomian aldetik ere. Lehen, jende asko mugitzen zen astean zehar, hurrengo egunean lana bazuten ere. Orain, asteburuetan pilatzen da jende gehiago, orduan izaten da eromena.

Gure aldetik, oso harreman estua dugu gurera etortzen direnekin; hori horrela zen lehen, eta horrela izaten jarraitzen du gaur ere. ●

LIZEAGA

Gartziategi Baseria
Martutene Pasealekua 139. Donostia

943 46 82 90
www.lizeaga.eus

IPINTZA SAGARDOTEGIKO UDABERRIKO MENUA

OTSAILTIK AURRERA

15€

UDABERRIKO ENTSALADA
PIPER BTEAK
ARKUMEA XERRATAN ERREA
SAGARDOA TXOTXETIK, URTEKO ARDOA ETA URA

Asteazken, ostegun eta ostiralean

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

GURUTZETA, S.A.T.
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

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

ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
SIDRA NATURAL
GURE SAGARDOA

KALITATEA
BEKMEA

zapiain.eus

BOTA BERTSOA! // ‘Hau hego-haizia!’**«Bota bertsoa sagardoa edan aurretik, bestela ez do ta, letra entenditzeik»**

Sagardotegiak eta bertsolaritza uztartuz, hirugarrenez antolatu dute ‘Bota bertsoa!’ egitasmoa, Dobera Euskara Elkarteak eta Iraulio Panttalone bertso eskolak. Aurtengo gaia izango da ‘Hau hego-haizia!’.

BESTE urte batez, eta badira hiru, **Bota bertsoa!** egitasmoa jarri dute martxan, Dobera Euskara Elkarteak eta Iraulio Panttalone bertso eskolak. Bertso paper lehiaketa honekin, sagardotegien eta bertsoen arteko lotura berreskuratu nahi dute: «ez da kasualitatea, sagardogile asko bertsozaleak izatea. Horrek erakusten du, lotura haundia daukate biek», azaldu du Arnaitz Lasartek, Larre Gain sagardotegikoa eta bertso eskolako kidea bera.

Ostegunean aurkeztu zuten egitasmoa, Lasartek berak, Doberako Nagore Zubitur eta Jexux Eizagirrek, eta bertso eskolako Eli Pagolak.

Aurtengo gaia, ‘Hau hego-haizia!’

Parte hartzeko kaxak, Hernani eta inguruko sagardotegietan jarriko dituzte. Papertxo batean bertsoa idatzi, eta kaxan uztea besterik ez da behar.

Hori bai, gaia ez da librea izango: *Hau hego-haizia!* gaiaren bueltan osatu beharko dute. «Gai irekiak jarri nahi izaten ditugu, konnotazio desberdinak dauzkatenak, bertsoan arituak ez direnek ere modu errazean egiteko, asko pentsatu gabe», azaldu du Pagolak. Eta animatu nahi izan ditu, etxean aritzen diren *sasibertsolariak*, parte hartzera. Hori bai, eskaera bat ere luzatu die denei: «bota bertsoa sagardoa edan aurretik, eta ez ondoren; bestela ez dago letra ulertzerik eta!».

Aurreko urtean, 180 bertso 20 sagardotegitan

Zubiturrek azaldu du, aurreko urtean 180 bertso jaso zituztela, eta 20 sagardotegik hartu zutela parte. Hain justu, sagardotegiek jartzen dituzte sariak. Zeini eman? Ez onenari bakarrik! «Bertso xelebreenari, letra onenari, errimarik gabeko



bertso onenari... ere ematen diogu», azaldu dute. Aurten, martxoaren 31n egingo dute sari banaketa, 19:00etan Biterin.

«Lehiaketak saltsa sortzen du sagardotegian, eta hori oso polita da», nabarmendu du Lasartek; «bat animatzen bada, inguruko sei edo zazpi animatzen dira askotan!». ●

SAGARDOTEGIAK**Zelaia**

Martindegi 29, Hernani
943 555 851
<http://www.zelaia.es/>

Zapiain

Kale nagusia 96, Astigarraga
943 330 033
<http://zapiain.eus/>

Rufino

Akarregi baserria, Hernani
943 552 739

Otsua-enea

Osiñaga auzoa, Hernani
943 556 894
<http://www.otsua-enea.com/>

Olaizola

Osiñaga auzoa 38, Hernani
943 336 731 / 690 698 484

Oyarbide

Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Oialume zar

Mikel Arozamena 16, Astigarraga
943 552 938
<http://www.oialumezar.com/>

Lizeaga

Gartziategi baserria, Martutene
pasealekua 139, Donostia
943 46 82 90
<http://www.lizeaga.eus/>

Larre-Gain

Larre-gain baserria, Ereñotzu,
Hernani
943 55 58 46 / 616 28 78 67
<http://www.larre-gain.com/>

Itxas-Buru

Osiñaga auzoa, Hernani
943 55 68 79
<http://www.itxasburusagardotegia.com/>

Ipintza

Santio zeharra 12, Astigarraga
688 81 17 24
<http://www.ipintza.com/>

Iparragirre

Osiñaga 10, Hernani
943 550 328
<http://www.iparragirre.com/>

Gurutzeta

Oialume bidea 63, Astigarraga
943 55 22 42
<http://www.gurutzeta.com/>

Goiko Lastola

Ereñotzu auzoa, Hernani
943 55 32 72 / 620 78 35 29

Gartziategi

Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 96 74
<http://www.gartziategi.com/>

Elorrabi

Osiñaga auzoa, Elorrabi baserria,
Hernani
943 33 69 90 / 630 42 96 74
<http://www.elorrabi.com/>

Petritegi

Petritegi Bidea, Astigarraga
943 457 188 / 943 472 208
www.petritegi.eus

Altzueta

Osinaga 7, Hernani
943 551 502
<http://altzuetasagardotegia.com/>

Alberro

Santa Barbara auzoa 61, Hernani
943 55 00 19

Akarregi

Akarregi auzoa-baserria, Hernani
943 330 713 / 660 144 560

AUTOBUSAK**IBILBIDEAK OSINAGAKO SAGARDOTEGIAK**

BILTZEN DITU: Itxas-Buru, Otsua-Enea, Olaizola, Altzueta, Iparragirre, Elorrabi eta Goiko-Lastola.

Urtarrilak 20 - Otsailak 11 (biak barne)

| IBILBIDEA | OSTIRALA | LARUNBATA |
|---------------------|----------------|----------------|
| ZINKOENEA > OSINAGA | ----- 21:00 | 14:00 21:00 |
| OSINAGA > ZINKOENEA | ----- 00:00 | 18:00 00:00 |

Otsailak 17 - Martxoak 18 (biak barne)

| IBILBIDEA | OSTIRALA | LARUNBATA |
|---------------------|----------------------------|--|
| ZINKOENEA > OSINAGA | ----- 20:30-21:00-21:30 | 13:30-14:00-14:30 20:30-21:00-21:30 |
| OSINAGA > ZINKOENEA | ----- 23:30-00:00-00:30 | 17:30-18:00-18:30 23:30-00:00-00:30 |

Martxoak 24 - Apirilak 29 (biak barne)

| IBILBIDEA | OSTIRALA | LARUNBATA |
|---------------------|----------------|----------------------------|
| ZINKOENEA > OSINAGA | ----- 21:00 | 13:30-14:00 20:30-21:00 |
| OSINAGA > ZINKOENEA | ----- 00:00 | 18:00-18:30 23:30-00:00 |

ZERBITZU BEREZIAK ere izango dira talde osatuentzat autobus osoa erreserbatuta. (Erreserba egiteko telefona: 622 596 822)