

Sagardo Botila

Usurbilgo XVI. Sagardo Eguna

Txotx garaiaren amaierarekin batera botilako sagardoari protagonismo berezia ematen zaio Usurbilen

12000 PERTSONA inguru bilduko dira gaur Usurbilgo sagardo jaian mama gozoa dastatzeko. Sagardoarekin zita garrantzitsua izango da plazan. XVI. aldiz sagardo eguna ospatuko da Gipuzkoako herri honetan eta bertan likido preziatua dastatzeaz gain edari honen inguruan dauden hainbat lanabes eta tresna ikusteko parada ezin hobea izango da.

70. hamarkada amaieran sagardoak ez zuen egun duen prestigioa eta izena. Sagasti asko galdu egin ziren, eta garai batean edari preziatua izan zen hark izena galdu zuen. Garai batean sagardoak zuen lekua ardoak betetzen du egun. Hori dela eta Usurbildarrei Sagardo Eguna antolatzea otu zitzaion. Denborak aurrera egin ahala sagardoak zuen ospearen zati bat berreskuratu du, eta gero eta gehiago dira egun horretan Usurbilera inguratzen direnak. Azken urteetan 12.000 pertsona inguru izan omen zen Usurbilgo plazan sagardoak datatzen.

Aitor Egiletak, Sagardo Egunaren antolatzaile batek adierazi digunez, «Jende askorentzat sagardo sagardotegietako edaria da. Bertara joan, nahikoa jan eta edan, bapo-bapo jarri eta hurrengo urtera arte ez dira sagardoaz gogoratu ere egiten. Guk urte guztiko kontsumoa bultzatzen dugu, eta horretarako botilako sagardo bultzatu nahi dugu, dudarik gabe kalitaterik hobereana horrek baitu».

Maiatzerako txotx garaiak ongi amaitua dago, eta jadanik botilaren sasoiak hasita. Hori dela eta, egun berezi hori ospatzeko urte sasoirik egokiena dela deritzote antolatzaileek. Urtero maiatzean egiten da Sagardo Eguna, jendea sagardotegiak amaitu arren

edari preziatua urte guztian izango dela gogorarazi nahi baitzaio».

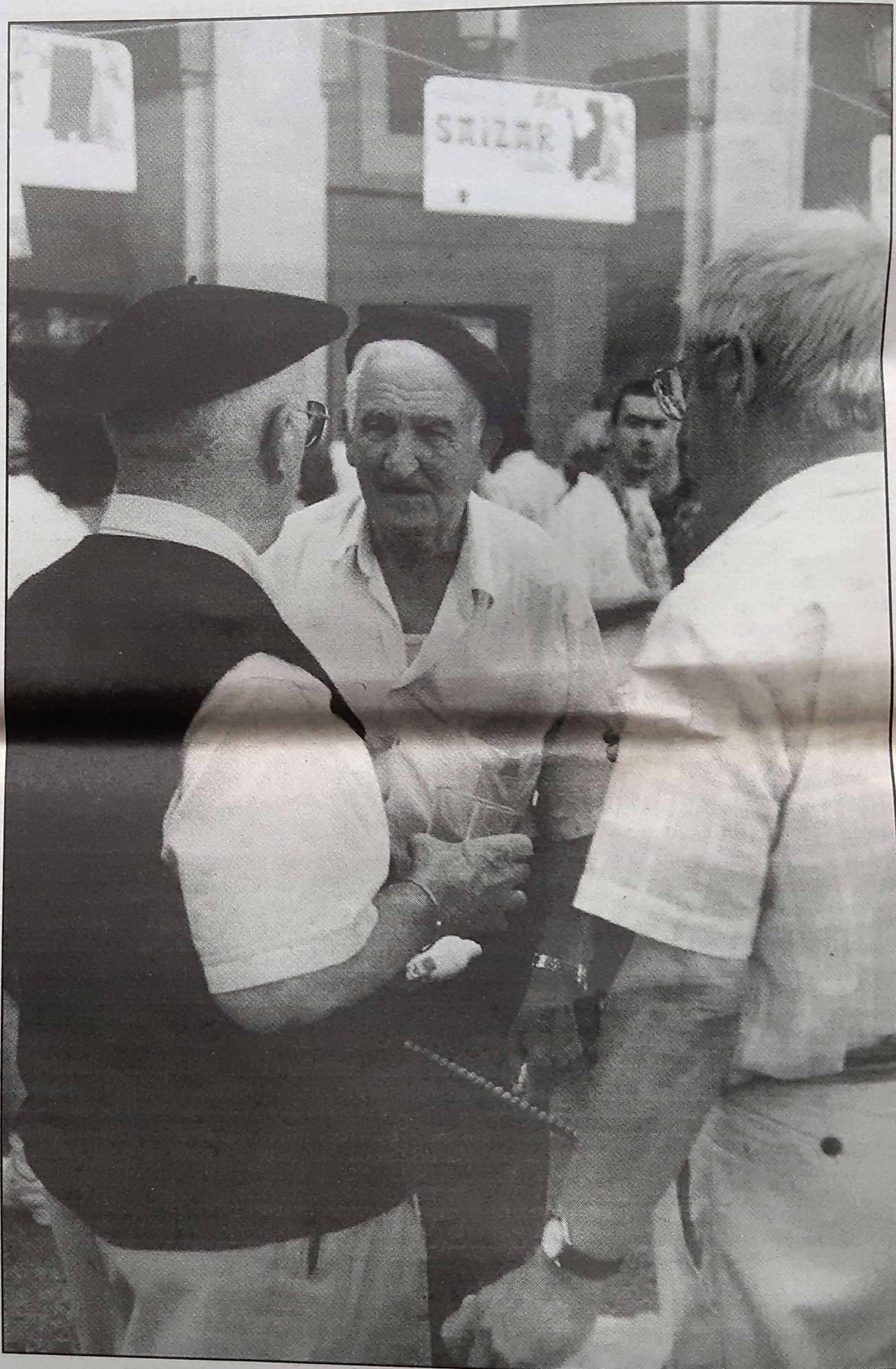
Sagardo Egunean hainbat helburu lortu nahi dira. Alde batetik sagardoak plazaratzea. Horretarako 45 sagardotegi inguruk banatzen dute.

Basoak salgai jartzen dira eta jendea postuz postu sagardoak edaten joaten da. Ez da inolako

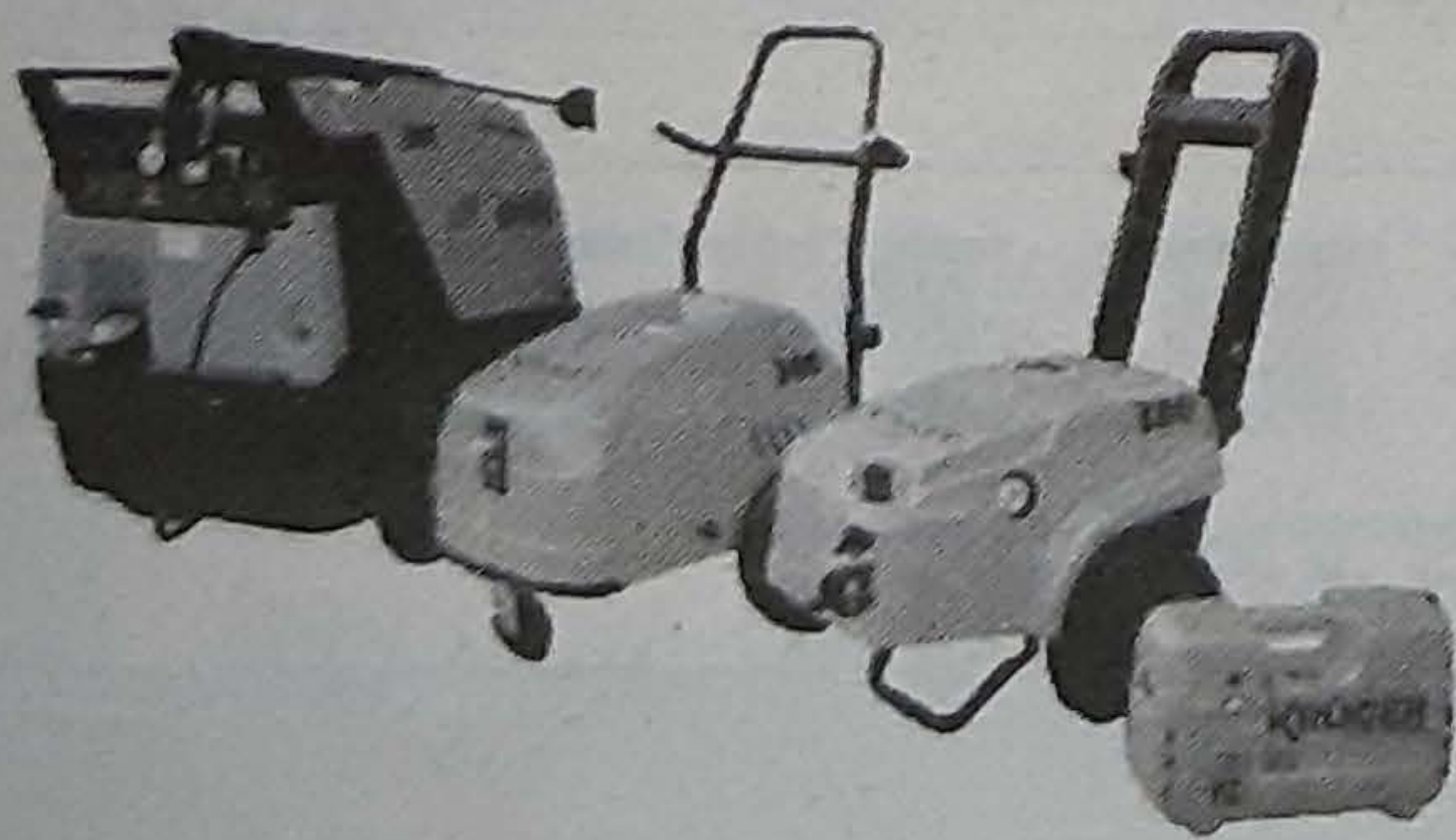
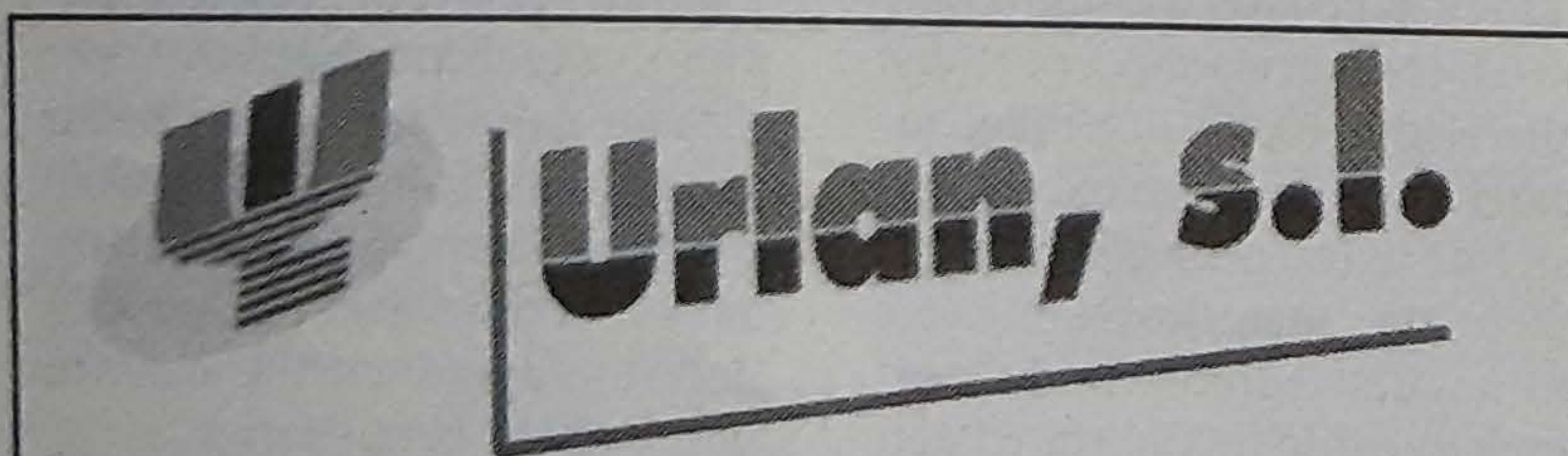
Aitor Egileta: «Jende askorentzat sagardo sagardotegietako edaria da. Bertara joan, nahikoa jan eta edan, bapo-bapo jarri, eta hurrengo urtera arte ez dira sagardoaz gogoratu ere egiten. Guk urte guztiko kontsumoa bultzatzen dugu, eta horretarako botilako sagardo bultzatu nahi dugu, dudarik gabe kalitaterik onena baitu»

lehiaketarik izaten, lortu nahi dena jendeak era eta toki ezberdinetako sagardoak dastatzea da.

Bestalde, plazan bertan muztoa egiten da. «300 kilo sagar ekartzen ditugu eta prozesu guztia azaltzen dugu. Aurrera sagarra txikitu, gero tolare txiki batekin prentsatu eta bertatik ateratzen den zukua pitxarretan banatzen dugu jendeak proba dezan. Ez du kolore oso ona izaten baina ... prozesu interesgarria da, eta jadanik tradizio bi-



Jende asko bilduko da gaur Usurbilen sagardoaren festa handian
EDURNE KOCH



- Ur beroko eta hotzeko hidrogarbigailuen salmenta eta zerbitzu teknikoak.
- Upelak lurrin bitartez garbitzeko makineria espezializatua.

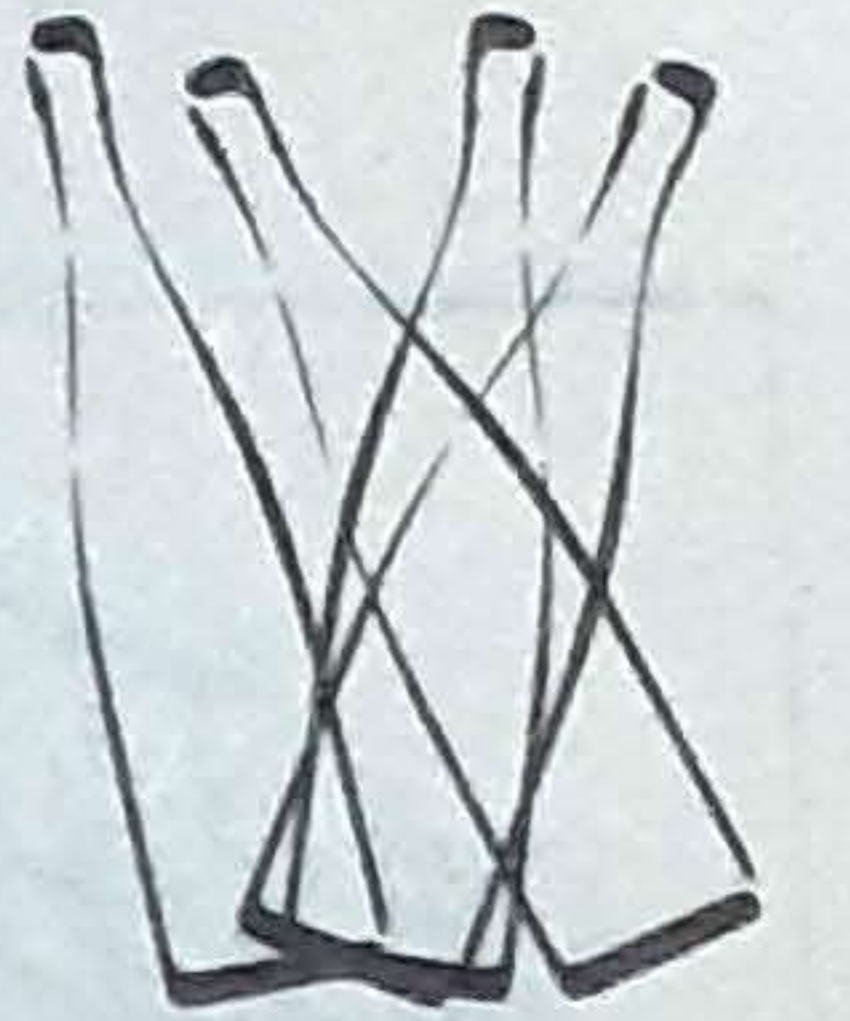
Tel: (943) 69 34 57 - Mugikorra: 908 77 15 70
Otxabi auzoa, 3.A - Pk.167. - BILLABONA (Gipuzkoa)



REZOLA
SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserria - Santio Zeharra
© (943)55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Egunkaria
(943) 300222
iragarkiak



Azken urteotan izan den sagardorik onena dastatzeko aukera izango da Usurbilen bilduko den jendeak.
EDURNE KOCH

hurtu dugu, azaldu digu Aitor Egiletak.

Gozogintza eta zeramikako postuak ere urtero jartzen dira. Gozogintzari dagokionez, sagarra eta sagardoarekin egiten diren hainbat tarta eta pastel egiten da. Zeramikari dagokionez berriz, sagardoaren inguruko hainbat eta hainbat ontzi egiten dira.

Informazioak ere bere garrantzia du, eta Usurbilen ere postu informatiboak aurki daitezke egun horretan. Bertan egunean zer gauza ikus daitezkeen azaltzen da, eta, bestetik, Gipuzkoako 70 sagardotegiren inguruko informazioa ere topa daiteke. Sagardotegien fitxa teknikoak azaltzen da. Ezaugarriak, bere produktzioa, kokapena, kapazitatea eta abar luze baten inguruko informazioa jaso daiteke.

Erakusketentzat ere tartea izango da XVI. Sagardo Egunean. Aurreko egunetan argazki erakusketak egiten da herriko tabernetan. Ondoren egunean bertan erakusketa berezi bat egin ohi da.

Lehen erakusketa Usurbilgo baserrietako tolaeren ingurukoa izan zen. Herriko tolaere guztiei argazkiak atera zitzaizkien, eta ondoren bilduma garrantzitsu bat egin zen tolaere bakoitzaren inguruko xehetasun eta argibideak azalduz.

Egun, tolaere horietako batzuk desagertu egin dira eta baita berriak sortu ere. Hori dela eta, garai hartako informazioa zaharkiturik geratu da, eta aurten erakusketa bera egiteko asmoa dute usurbildarrek. Egungo tolaeren argazkiak ateratzen ari dira, eta ondoren XVI. festa honetako erakusketa egingo dute.

Bestelako erakusketa ugari ere

egin izan da hamasei Sagardo Egunean: Sagardotarako sagar bariatateak, sagardogintza naturala, kupelgintza, sagarrondotik sagarrera, sagardogintza industrialia, Asturiaseko sagardoa, sagarrondoaren txertaketa, botilla berria, sagardoaz pattarraren destilazio prozesua eta Europako sagardoak.

Jende aldetik harrera ezin hobea izaten du egun horrek. «Inbasioa izaten da. Jende pila bat etortzen da, joan den urtean 12000 lagun inguru bildu ziren. Kopuru hori izugarria da, baina horren ondoan herriko jendearen erantzuna ere alpatu beharrekoa da. Egun horrek lan handia ematen du, postu guztietan zerbitzatu egin behar da, antolaketa lanetan aritu egin behar da, berdin garbiketa lanetan... eta horren guztiaren aurrea Usurbilgo herria lanerako gogo biziz izaten da. Herriaren inplikazioa handia da eta hau azpimarratu beharre-

koa dela iruditzen zait, azaldu digu Aitor Egiletak.

Sagardo Egunerako liburuxka bat argitaratzeko asmoa dute antolatzaileek. «Sagardoari buruzko 100 galdera» izenburupean edari estimatuak dituen ezaguerriak argitara atera nahi dira. Ehun galdera planteatuko dira eta hainbat erantzun zuzenak ematen saiatuko dira. Jakoba Reondo eta Iñigo Garcia de Eulate dira egileak.

Aitor Egiletak adierazi digunez, «Euskal Herrian ez dago sagardoaren inguruko informazio oso zabaldua. Gurea, liburuxka txiki bat izango da, eta bertan sagardoaren inguruko hainbat informazio eta bitxikeriaz gain sagardotegien helbide eta bestelako informazioa ere emango da. Horrez gain, beste folleto txiki bat ere argitaratu nahi dugu. Bertan sagardoarekin eginiko errezetak azaldu nahi ditugu. Sagardoak sukalderako ere balio du, eta

janaria laguntzeaz gain janaria egiteko ere balio du».

Sagardo Egunean ikus daitezkeen bitxikerien artean ikusgarriena sagardo botaketa lehiaketa da. Bertan parte hartzeko izena eman behar da. Arratsalde partean izen emandakoen artean

12 lagun hautatzen dira eta horiek oholtza gainera igozten dira. «Partehartzaileei botila eta basoa ematen zale, eta hainbat sagardoa basora botatzea da» esan digu Egiletak. Era guztietako jendeak parte hartzen omen du, eta ikusgarria omen da. X

LIZEAGA SAGARDOAK

edan eta eman edatera



ORBELAN
PLASTIKOAK

Ama Kandida etorbidea, 13
ANDOAIN
20140
Tel.: 59 15 90
Faxa: 59 16 99

Kalitatezko sagardo kaja egilea