

botilako sagardoa



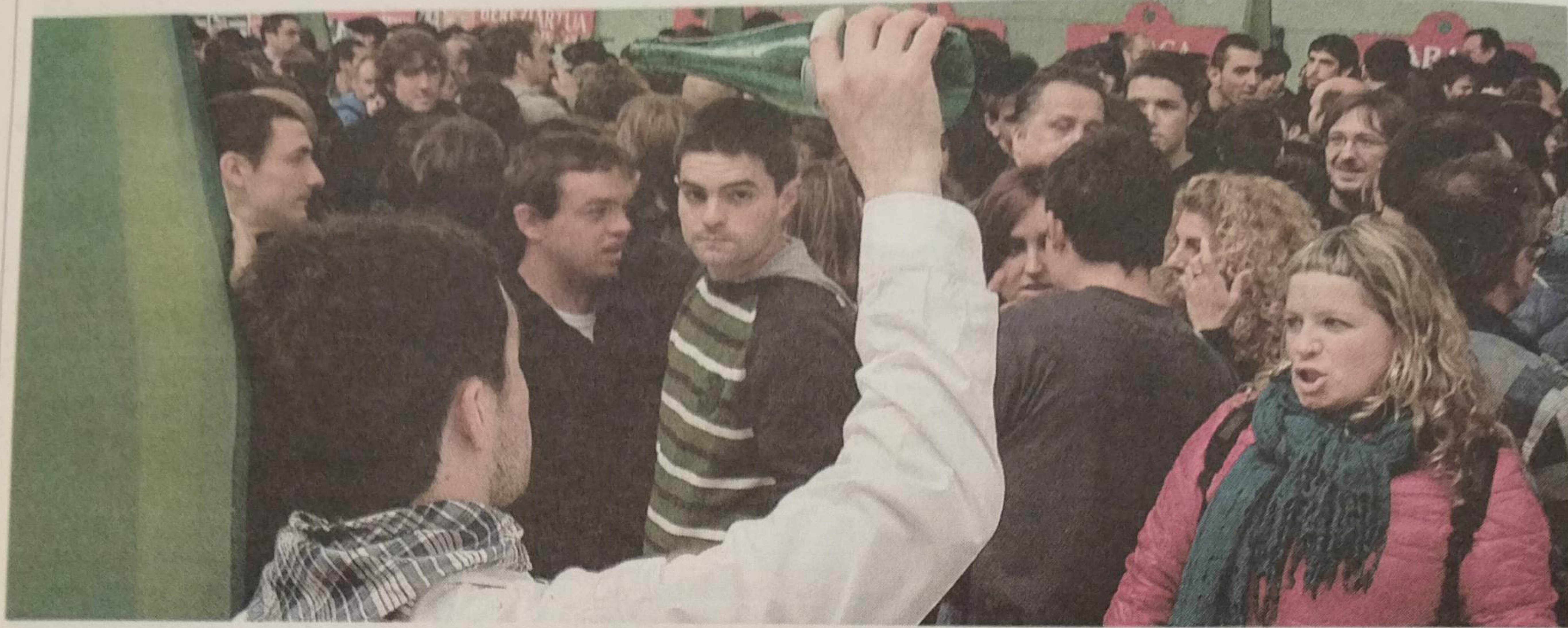
NOAUA

SAGASTIEN LORALDIA OSPATZEKO SASOIA



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

www.zapiainsagardoa.com



SAGARDOA. Herritarrak sagardoa dastatzen Usurbilen, giro ederrean, iazko Sagardo Egunean. NOAUA

SAGARDOAREN INGURUKO JAKINTZA ETA KULTURA

Iaz bezala, Usurbilgo 32. Sagardo Eguna antolatu dute Sagastiak Loretan ospakizun sortaren barruan. Sagarrondoen loraldiari gorazarre egingo diote ekitaldi horien bidez.

Sagastiak Loretan zikloko bigarren ekitaldia martxan da. Hainbat elkarte eta sagardotegik elkarlanean Usurbilen ekitaldi ugari antolatu dituzte. Hauek aritu dira antolatzaile: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak, Alkartasuna Usurbilgo Baserritarren Kooperatiba, Noaua kultur elkarte, Usurbilgo Sagas-

tia EM, Usurbilgo gaztetxea, Sagardoaren Unibertsitatea, Saizar eta Urdaira sagardotegiak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea, Bizi Sagardoa elkarte eta Usurbilgo Udala.

Sagastiak Loretan zikloa maiatzaren 3an hasi zen, Jakoba Errekondok gidatutako sagasti loratuen arteko ibilaldiarekin, eta beste hainbat ekitaldi eta jardura

izan dira egunotan. Besteak beste, maiatzaren 9an sagar muztioaren dastatzea eta sagardoa dastatzen ikasteko jardunaldia egin zuten Usurbilgo gaztetxean, Guillermo Castaños enologoaren laguntzarekin. Biharamunean, berreskuratutako XVI. mendeko Aginagako Sariaaundi dolare baserria ezagutzeko bisita gidatua antolatu zuten.

33. Sagardo Egunean, maiatzaren 18an, giro ederra izango da, urtero bezala. Herritarrek baserriko, labeldun eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardogileen sagardoa dastatzeko parada izango dute.

Sagastien loraldia ospatzeko asoia da, eta zikloaren antolatzaileek sagardoaren kultura nabarmendu nahi dute. «Sagardoa ez da

SAGASTIAK LORETAN OSPAKIZUNEN EGITARAILA

«**Maiatzak 17, larunbata**
Iluntzean » Sagardo dastatze gidatua eta afora Saizar sagardotegian, Fernando Vadillo enologoaren eskutik. Informazio gehiago Noaua kultur elkartearekin (943-36 03 21) edo Saizar sagardotegian (943-37 39 95).

«**Maiatzak 18, igandea**
Egun osoan » Usurbilgo baserrietako dolareen argazkiak erakusteko zabalik Suteagiko aretoan.
11:30 » Usurbilgo 33. Sagardo Egunaren hasiera ekitaldia. Oso doren, baserriko, labeldun eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardogileen sagardoa dastatzeko aukera. Horrez gain, pintxo aukera zabala.
17:00 » Erromeria, Ingo aldea taldearekin frontoian.
Arratsaldean » Elektro Pabean ga taldea Usurbilgo kaleetan har.

«**Maiatzak 24, larunbata**
10:30 » Sagastitik Botilara Sagardoa. Bisita didaktikoa Aginagako Urdaira sagardotegira. Sagardoa dastatze-hamaiketako gidatua, Xabier Kamio enologo gidatua eta Maialen Luján eta Aitor Mendiluze bertso girotua. Izena ematea Urdaira (943-37 26 91) eta Noaua kultur elkartearekin (943-36 03 21). Eserleku mugatuak.

«**Ekainak 1, igandea**
09:00 » Sagastien udako irratia keta ikastaro teorikoa eta praktikoa Potxoenean, Aitor Etxebarria Nekazaritza Ingeniariaren eskutik. Informazioa, Alkartasuna Kooperatibarekin: 943-36 11 14 edo alkartasuna@usurbil.com.

GARTZIAITEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA
XVI. mendetik
Sagardotegia
BITTOR LIZEAGA
Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

ALTZUETASAGARDOTEGIA
Osinaga auzoa 7 • Hernani • 943-55 15 02 • www.altzuetasagardotegia.com

IPINTZA
sagardotegia
asteartetik
ostiralera
menua
20€
Santio zeharra, 12
Astigarraga
688 811 724
www.ipintza.com

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA
ostegunetik igandera irekita
asteburuan eguerdietan ere zabalik
943-55 32 72 / 620 783 529 • EREÑOZU AUZOA • HERNANI

edari bat bakarrik, baizik eta kultura bat da, paisaia bat da, jantzi bat, baserritarren lana, sagardotegia eta beste hainbat kontu». Jakin Errekondo Sagardoaren Unibertsitateko kidearen hitzetan.

«Halaber, mundu hau mundu baldin bada, loreak daudelako, bestela mundu hau ez litzateke existituko. Euskaldunon kasuan euskal kultura sagarrondo bat loretik hasi zen: kultura guztia garen guztia. Hori guztiari gorazarre egiteko Sagastian Loretan zikloa antolatu dugu».

Zikloaren lehen aldia izan zen. Antolatzaileak gustura zuten. «Bai, oso ongi egon zuten. Horregatik errepikatu dugu, baina ez hori bakarrik, indartu dugu eta gero eta ekitaldi gehiago antolatu ditugu».

Herriarren artean, sagardoren kulturaren gaineko interesa antzeman dute. «Bai, dudarik gabe. Jendea oso interesatuta dago Sagardoaren kultura etorkizun handiko kontu bat da».

GIPUZKOAN, EKITALDI UGARI

Gipuzkoan herriz herri antolatuko diren sagardo egunak ez ezik, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek eta sagardotegiek ere ekitaldi ugari antolatuko dituzte udaberrirako eta udarako.



SAGARDOGILEAK. Gipuzkoako sagardogileak, Donostiako Sagardo Egunean, irailaren 7an. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek balorazio positiboa egin du 2014ko txotx sasoiak, garaia eta testuingurua kontuan izanda bere. «Ikusten da jendeak erantzuten diola txotx garaian sagardotegietatik egiten den eskaintzari, eta, Euskal Herriko jendeaz gain, gero eta jende gehiago etortzen dela kanpotik eta gehiengoa esperientzia on bat izandako sentipenarekin bueltatzen dela», Unai Agireren hitzetan.

Txotx garaia oinarria sagardoak dastatu eta aukeratzetik sortu zen, eta horri garrantzi eman nahi dio Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek, jendeak sagardo mota askoz gozatzeko aukera izateari. «Alde horretatik ere, balorazioa ona da, sagardo onak dastatu ahal izan baitira oro har sagardotegietan, upategi bakoitzak dituen bereizgarriekin».

Urte hauetan jendearen ohituretan aldaketa bat nabari da: «Eguerdietako eskaera asko igo da, eta

gauetakoak behera egin du oro har».

Aurten, botilatutako sagardo «oso desberdinak» dastatzeko aukera izango da. «Hemengo bertako uzta urria izanik, sagarra hainbat lekutatik etorri baita: badira sagardoak hemengo sagar hutsez egin duten sagardotegiak, baita hemengo osatzeko kanpotik ekarri behar izan dutenak ere. Oro har, sagardo onak ditugu botilan, baina zaila da aurtengo uzta ezaugarriak ba-

teratuta ematea. Uda hasiera honetan, ondo biribildutako sagardo asko aurkituko dugu oro har».

Udaberri-udetako giroan, Gipuzkoan ekitaldi ugari izango dira. Batetik, herriz herri antolatuko diren sagardoaren inguruko jaiak, eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Donostian, Ordizian eta beste hainbat herritan antolatuko dituen sagardo egunak nahiz dastatzeko komentatuak; bestetik, Sagastiak Loretan egitas-

moa, bisita gidatuak, dastatzak eta beste zenbait ekitaldi. «Garrantzitsua da jendeari azaltzea zer den sagarra eta sagardoa, zein bereizgarri eta ezaugarri dituen, zer kultura dagoen horren atzean, zer historia... Horren guztiaren bueltan, herriz herri egitarau geroz eta osatuagoa osatzea da asmoa».

Sagardotegiek ere hainbat egitasmo bide emango diote, geroz eta gehiago baitira txotx garaitik

kanpo eskaintza zabala duten sagardotegiak: bisita gidatuak, dastatzeko aukera askotarikoak, eta abar eta abar. «Bide horretan, Euskal Herriko Sagardoaren Ibilbidea ari gara garatzen Gipuzkoako, Bizkaiko, Arabako, Nafarroako eta Iparraldeko hainbat sagardogile, turismo eragile eta instituzio», nabarmendu du Unai Agirrek.

Udaberrian eta udan, herrietako azoka eta jai nagusietan egongo da sagardoa. Sagardorik gehien kontsumitzen den garaia izaten da, eguraldi onak kontsumoa handitzen baitu, eta sagardoa kontsumitzeko sasoirik egokienean baitago. «Gure helburua da azoka eta jai nagusi guztietan sagardoa presente izatea, milaka urtean egon den bezalaxe; horretan lan egin dugu».

Azken batean, kontsumitzaileari produktua ezagutarazteaz gain, produktu horren atzean dagoen guztia ere azaldu nahi diote, Euskal Herrian oso errotua dagoen produktua delako. «Sagardoak dagokion lekua berreskura dezan lanean ari gara», zenbait sagardogilek adierazi dutenez.

SAGARDOTEGIA

aginaga

URTE OSOAN
ETXKO SAGARDOA
TXOTXETIKI!

ORAIN, BERTAN LOTAN
GELDITZEKO AUKERA!!
ASTELEHENETAN ITXITA

943 36 67 10

Aginaga, USURBIL www.aginagasagardotegia.com

OIALVME ZAR SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943-55 29 38
722380416

igande eta astelehenetan izan ezik

Gure sagardoaren nortasun eta zapore guztia zuzenean zure edalontzira!!

Petritegi

www.petritegi.com

Petritegi bidea, 3 - 20115 Astigarraga - 943 457188

LIZEAGA

Sagardotegia | Astigarraga | ☎ 943 468 290

Lizeaga Sagardoa, hori gozamina!
edan eta eman edatera

EUSKO LABEL

SETIEN sagardotegia



XII. sagardo txalpelketako sariduna

Oztaran bailara, 11
Gurutzea Berri etxea
Tel.: 943-55 10 14 • URNIETA

BIZKAIKO SAGARDO NATURALA

Bizkaiko sagardoa azoketan eta jaietan egongo da. Halaber, ekoizleek bisita gidatuak, dastatzeak eta beste hainbat ekitaldi antolatzen dituzte beren produktua ezagutarazteko.

URBITARTE
SAGARDOTEGIA

- TXOTX-A IREKITA
- 3 sagardo mota:
 - Urbitarte arrunta
 - Urbitarte Eusko label
 - Saarte, kalitate altuko sagardoa.
- HABAGIA ETA ARRAINA PARRILAN
- BASERRIKO OILASKOA ETA ARKUMEA EGURREZKO LABEAN ENKARGUZ

Ergoiena auzoa
Tel.: 943-18 01 19
20211 ATAUN

Bizkaiko sagardotegietan aurtengo txotx garaia iazkoa baino hobeia izan dela dio Jose Antonio Zamalloak, Zornotzako Uxarte sagardotegia-
ren jabe eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarte-
ko lehendakaria. «Txotx garai ona izan da; oro har, bizkortu egin da. Iaz baino apur bat hobeia izan dela igarri dut. Dena dela, Bizkaiko txotx garaiak ez dauka zerikusirik Gipuzkoako txotx garaiarekin. Txotxak Gipuzkoan arrakasta handia dauka, eta hemen motelagoa da, oro har».

Sagardogileek ohitura aldaketa bat sumatu dute. «Eguerdietan jende gehiago mugitu da, bazkaltzeko, eta gauetan jaitsi egin da apur bat. Dena dela, bazkaltzera jende gehiago joatea hobeia da betiere, jendearen aldetik portaera hobeia izaten baita».

Jendea sagardotegietara larunbatetan bazkaltzera joateko ohitura zabaltzen ari da. «Larunbat eguerdian sagardotegia ia betea egon da, baina ostiral gauetakoa jaitsi egin da. Hala ere, hori toki guztietako joera orokorra da».

Erraz edateko sagardoa

Bizkaian, oro har, sagardo gozoa, sagardo ona ekoitzi dute. «Aurten, sagardoa ohi baino aurreratuagoa etorri da txotx garaian, eginagoa. Neguan ez du hotz handirik egin, eta sagardoa aurreratu egin da. Txotx garaian sagardoak oso egotza onean egon dira, biribilduta, eta erraz edatekoak izan dira. Sagardoak orain ondo daude».

Bizkaiko sagardoa azoketan eta jaietan egongo da udaberrian eta udan. «Jai handietatik aparte sustapen bereziak egiten saiatzen gara. Besteak beste, Arrain Azokan



SAGARDOTEGIAN. Bizkaiko sagardotegien denboraldiaren hasiera. Zornotzako Uxarte sagardotegian, urtarrilaren 22an. LUIS JAUREGIALTZA / ARCAZ

sagardoa egon da, eta Ibilaldian, Gernikako azokan eta San Tomas eguneko azokan ere egongo da».

Halaber, Bizkaiko sagardogileek bisita gidatuak, dastatzeak eta beste hainbat ekitaldi antolatzen dituzte ekoizten duten edariaren nondik norakoak ezagutarazteko. «Elkartean dauden sagardogile guztiek ez daukate ostalaritza zerbitzua duen sagardotegi bat; beste batzuek sagardoa botiltzeko bakarrik ekoizten dute. Gure produkzioaren %90 botilan saltzen da. Bizpahiru sagardogilek bakarrik daukagu sagardotegia».

Bizkaiko sagardo naturala ekoizten dute. «Hemengo sagarraz

«Lehengaia hemengo sagarra izanik eta gutxieneko kalitatea edukita, ziurtatuta dago emaitza ona izango dela»

JOSE ANTONIO ZAMALLOA
Bizkaiko Sagardogileen
Elkarte-ko lehendakaria

egina dago, oso-osorik, eta kontuan izateko kontu bat da beste sagardoak baino baina kalitate aldetik berriak ez da txarragoa».

Bizkaiko herritarrek sagardoa estimatzen dute. «Bai, estimatzen dute, bai, baina ezagutzea da kontua. Ezagutu eta gero, sagardoa dauka estimazioa. Bizkaian sagardoa ia produktu berri bat da. Orain arte, oso kontsumo txikia izan da aurreko erreferentziak oso estuak izan dira, baina hori denborarekin gaitutuko da. Bilakaerak da. Txakolinak, berriak, denborarekin sekulako arrakasta izan da. Kalitatezko produktu bat berrazpaztekin eskaintzen badituzte kontsumitzaileari sagardoa, baina hobeia izango duela espero dugu».

Sagardoa Bizkaian gero eta ezagunagoa da, eta gero eta gehiago kontsumitzen da. «Baikor izan da arrazoi ugari ditugu: lehengaia hemengo sagarra izanik eta gutxieneko kalitatea edukita, ziurtatuta dago emaitza ona izango dela».

malloak azpimarratu duenez.

OTATZA
TOLARE
SAGARDOTEGIA
SAGARDO NATURALA

Otatza Baserna • Tel.: 943 80 17 57 / 615 760 045 • 20214 Zerain

UXARTE
SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Berritua
Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Tel.: 94 613 91 78

Gatika
Etxebarria Sagardoa
Itxar Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

Gatika
Malgarrazaga Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 661 296 915

Gizaburuaga
Laneko Koop
Leartibai Sagardoa
Tel.: 94 684 20 26

Iurreta
Trazola Sagardoa
Sonia Isasi Arrieta
Tel.: 94 681 60 44

Lezama
Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguren Zorroza
Tel.: 94 457 32 85

Markina-Xemein
Axpe Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

Mendexa
Sebastianeko
Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Tel.: 94 684 26 42

Muxika
Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Tel.: 94 625 33 82

Zornotza
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitez

bizkaiko sagardogileak

SAGARNOAREN GARRANTZIA

Sagarnoaren kultura ezagutarazten du Azkaineke Txopinondo sagarnotegiak (Lapurdi). Urte osoan txotx egiteko parada eskaintzen dute, bisita gidatuak antolatzen dituzte, eta hainbat ekitaldi eta jarduera prestatzen dituzte.

Azken sagarno ekoizpenarekin pozik dira Txopinondo sagarnotegian. «Aurreko urteetakoa baino pixka bat handiagoa egin dugu», Dominic Lagadec sagarnogilearen hitzetan.

Itxaropentsu daude. «Bertako edari bat da, eta bezero modernoek, turista modernoak oso gustukoa dute, bertakoa dena atsegin baitute. Errioxako ardoarekin batera, sagarinoa Euskal Herriko produktua landu nagusia da, txakolinaren eta Irulegiko ardoaren aurretik».

Sagarnoaren garrantzia nabarmendu du Lagadec. «Oso edari garrantzitsua da Euskal Herria bisitatzerat etortzen denarentzat. Turistek edo bisitariek Euskal Herriko edari tradizionala dastatu nahi dute, sagarinoa; eskaera handia dago».

Txopinondo sagarnotegia eza gutzeko bisita gidatuak duela 15 urte antolatzen hasi ziren. «Bisita gidatuak goizean eta arratsaldean izaten dira, eta gure denda urte osoan zabalik dago. Sagarnotegian txuleta erre baino gehiago egiten baitugu, kultura bat transmititzen dugu, eta hori egunero egiten dugu enpresa sortu zenetik».

Txotx urte osoan egin daiteke Txopinondon. «Gure instalazioetan produktua urte osoan modu egoki batean gordetzen da. Sagarinoa salmenten arabera botilartzen dugu».

Dena den, urriko azken hamabostaldian sagarnotegia itxita egoten da. «Uzta aldaketa izaten delako. Aurreko guztia hustu eta berria prestatzen aritzen gara sasoi horretan».

Festak eta jaialdiak

Bisita gidatuak ez ezik, beste hainbat jarduera ere antolatzen dituzte Txopinondo sagarnotegian. Sagarno Berriaren Eguna urtarrilaren bukaeran antolatzen dute. Udaberria iritsi dela ospatzeko Kukuaren Kupela festa egiten dute: «Urte osoan prentsatu ahal izan ditugun sagar mota guztiez upel bat betetzen dugu, urte osoko ekoizpenaren laburpen moduan, eta upel hori egun horretan zabaltzen da, udaberria hasten den egunean.



BOTILAK. Txopinondo sagarno botilak. NICOLAS MOLLO

«Bisitariek Euskal Herriko edari tradizionala dastatu nahi dute, sagarinoa; eskaera handia dago»

DOMINIC LAGADEC

Txopinondo sagarnotegiko arduraduna

Egun hori baino lehen, upel horretako sagarinoa inork ez du dastatu, nik neuk ere ez».

Ekainean, berriz, marinelen kantuen jaialdi bat egiten dute, euskaraz, frantsesez eta gaskoiz. «Sagarinoa marinelen edaria baitzen». Irailean, azkenik, sagar biltzea ospatzen dute, «prentsatzeko kanpainari hasiera emateko, eta jendeari garai batean nola egiten zen erakusten diogu».

Astigarragako (Gipuzkoa) Sagardoetxea euskal sagardoaren museoaren kide bat da Txopinondo

do sagarnotegia. «Sagardoetxeak egiten duen lan bera egiten dugu Txopinondon».

Sagarinoa edo sagardoa hitzaren aldeko aldarria egiten dute Txopinondon. «Ipar Euskal Herrian cidre hitza ezin dugu erabili; hitz hori xanpain erako edaria izendatzeko erabiltzen da, xanpain-sagardoa, alegia. Horregatik, produktuari bere jatorrizko izenaz deitu behar zaio, sidra edo cidre izenek ez baitute ezer esaten. Erdaraz talo esaten da, ez da inoiz arto gailera esaten, edo erdaraz basaran likorea ez da erabiltzen patxaran hitzaren ordez. Produktua duin bihurtuko da sagarinoa edo sagardoa izena erabiltzen badugu, egoera guztietan eta hizkuntza guztietan, itzulpenik gabe». Dominic Lagadec azpimarratu duenez, hori da Ipar Euskal Herriko sagarnogileen eta zaleen erronka bat, «gure borroka handia».

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

943-55 58 46 - 616-28 78 67

Ixabel Santa Cruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

Sagardo naturala
Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

Bertako sagarra

Itxas-Buru

Sagardotegia

Aurten kafea eskeiniko dugu

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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

ITXAS-BURU
SAGARDOTEGIA

ALBERRO

SAGARDOTEGIA

Santa Barbara auzoa, 61 • 20120 HERNANI • Tel.: 943-55 00 19

AKARREGI

Sagardotegia

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

Akarregi auzoa, Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 660144 560 - 660 144 563
HERNANI

olaizola

Sagardotegia

Osiñaga auzoa, 38
20120 Hernani (GIPUZKOA)
TEL. 943 336 731 - 690 698 484

OLAIZOLA
SAGARDOTEGIA

943 36 12 29

iruín
sagardotegia

Iruin Sagardotegia | Astiazaran Sagardoak
Petritza bidea z/g. 20170 Zubieta USURBIL
www.iruinsagardotegia.com | www.astazaransagardoak.com

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI

GIPUZKOAKO
FORU ALDUNDIKO
SAGARDO
LEHIAKETAREN
TXAPELDUNA
HIRU ALDITAN

R. ZABALA
Sagardotegia

Eguerdiz zabalik ostirala, larunbata eta igandea
Gauz beti irekita

Garagartza baserria
Tel.: 943-69 07 74
Txotx denboraldian bakarrik 20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Oianume Sagardotegia

943 55 66 83 - URNIETA
oianume@oianume.com • www.oianume.com

MENDIZABAL
JATETXEA • SAGARDOTEGIA
Astigarraga (Gipuzkoa)

URTE OSOAN
ZABALIK

www.mendizabalsagardotegia.com



DASTATZEN. Txotx egiten, Lesakako Linddurrenborda sagardotegian, 2014ko sagardo denboraldiaren hasiera ekitaldian, urtarrilaren 10ean. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDO ONA

Aurtengo sagardo ekoizpenarekin pozik daude Nafarroako sagardogileak, eta «oso sagardo ona» sortu dela azpimarratu dute

Nafarroan aurtengo txotx garaia aurreko urteen parekoa izan dela dio Inaxio Begiristainek, Nafarroako Sagardogileen Elkarteko lehendakariak eta Aldazko Martintxoenea sagardotegiko ardura-dunak. «Urtero bezalaxe gutxi gorabehera, antzekoa, ongi».

Sagardo ekoizpenarekin «oso pozik» daude Nafarroako sagardogileak, eta sagardoarekin ere bai, gozoa atera baita. «Sagardoarekin oso kontent gaude, kategorikoa atera baitzaigu».

Bezeroek sagardo ona daukate la esaten diete. «Aurten sagar asko kanpotik ekarri dugu, Normandiatik, eta hemengo sagarrarekin nahastu dugu, eta oso sagardo ona atera zaigu».

Nafarroako sagardogileek udaberrirako edo udarako jai edo ekitaldi berezirik ez dute antolatu.

«Orain arte ez dugu ezer berezirik antolatu. Sagardogile bakoitzak botilaratzen dihardu, eta beren bezeroen artean saltzen saiatzen dira».

Nafar Sagardo Eguna

Nafarroako Sagardogileen Elkartek urtero Nafar Sagardo Eguna irailaren laugarren astean antolatzen du, orain dela hamar urtetik. Lehenengo bi urteetan Elizondon eta azkeneko zortzi urteetan Lekunberrin. «Festa polita izaten da, eta urtero-urtero goraka doa».

«Sagardoarekin oso kontent gaude, kategorikoa atera baitzaigu»

INAXIO BEGIRISTAIN
Nafarroako Sagardogileen
Elkarteko lehendakaria

Nafarroako Sagardogileen Elkartea Bizi Sagardoa elkartearen kide bat da. Bizi Sagardoa elkarteak sagardoarekin lotutako egitasmoak bultzatzeko, eta sagardoaren kultura eta turismoa sustatzeko sortu zen iaz. «Bizi Sagardoa elkartekoekin hitz egin behar dut, baina datorren urterako polita izango litzateke uztaillean sanferminetarako zerbait prestatzea Bizi Sagardoaren bidez. Aurten ezingo da sanferminetarako jadanik denbora gutxi gelditzen delako, baina hurrengo urterako antolatzen ahal dugu».

Maiatzean sagardoa botilaratu, eta uztailerako, sanferminetarako, sagardoa edateko modu egokian egongo dela dio Inaxio Begiristainek. «Sagardoa bi hilabete botilan egon ondoren, sagardoa bere onenean egongo da. Gainera, ekitaldi hori botilako sagardoa sustatzeko oso garrantzitsua izan daiteke».

Idea bat besterik ez da, oraingoz. «Sanferminak festa handia da, eta Iruñera sasoi horretan mundu osoko jendea biltzen dela kontuan izanik, goiz batean sagardo egun bat edo horrelako jai bat antolatzen ahal da, eta Euskal Herriko probintzia guztietan ekoizten den botilako sagardoa sustatzen ahal da».

Nafarroako sagardotegien artean, Lesakako Linddurrenbordak bakarrik dauzka atea urte osoan zabalik. Lekarazko, Lekunberriko, Berueteko eta Aldazko sagardotegiek, aldiz, txotx sasoiak.

Larrarte
Sagardotegia

Muñagorri Enea • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel. 943 55 56 47 • Mobil 679 123 892

SAGARDOAREN KULTURA HEDATZEN

Txotx garai ederra izan da Arabako sagardogileentzat. Sagardo ona ekoitzi dute, eta ekoizpenarekin ere gustura daude. Herrietako azoketan eta jaietan dastatu ahal izango da Arabako sagardoa.

Arabako sagardogileak aurtengo txotx garaietan lanpeturik aritu dira. «Gelditu gabe ibili gara, sasoi ona izan da», azpimarratu du Koldo Martinezek, Askartzako Trebiñu sagardotegiko arduradunak. Oso pozik daude: «Gure mailan, jende ugari izan dugu».

Sagardo ekoizpenarekin ere gustura daude Trebiñu sagardotegian. «Bai, oraindik sagardoa gelditzen zaigu. Izan ere, sagardotegia urte osoan zabalik dugu». Oro har, Arabako sagardogileek sagardo

ona ekoitzi dute. «Oro har, ona ater da. Gurean, oso upel onak atera dira, eta berehala hustu dira».

Askartzako Trebiñu sagardotegia, Aramaioiko Iturrieta sagardotegia eta Ozetako Borobia sagardo marka Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarteko kideak dira. Trebiñu eta Iturrieta sagardotegietan txotx egin daiteke, eta Borobia marka botilan bakarrik banatzen da.

Iturrieta sagardotegian bisita gidatuak eta dastatzeak antolatzten dituzte, baina Trebiñu sagardotegian ez dute horrelako jardue-

rak egiteko ohiturarik. «Hainbat tabernatan eta zentro zibikotan dastatzeak egin izan ditugu, baina sagardotegian bertan ez», Koldo Martinezek azaldu duenez.

Udaberrian eta udan, Arabako sagardoa probintziako herrietako

«Sagardoa eta sagardotegiak Araban gero eta ezagunagoak dira»

KOLDO MARTINEZ
Trebiñu sagardotegiko arduraduna



IREKIERA. Sagardo garaia irekiera ekitaldia, Askartzako Trebiñu sagardotegian, urtarrilaren 21ean. ARABAKO HITZA

azoketan eta jaietan dastatu ahal izango da. Araba Euskaraz jaietan, esaterako. «Gonbidatzen gaituzten tokietara sagardoa beti eramaten dugu».

Sagardoa sustatzeko asmoarekin. «Horretan ari gara, sagardoa- ren jai bat antolatu nahi dugu, baina ekoizle txikiak gara, eta horrek guztiak lan handia eskatzen digu. Ez da Hernanin edo Astigarragan bezala, gu mugitzen hasi besterik ez gara egin». Bide onetik doazela dio Koldo Martinezek: «Ongi ari gara, pixkanaka. Bezeroek gure lana estimatzen dute, eta hori na-

barmena da, gero eta jende gehiago joaten delako Arabako sagardotegietara, eta gero eta sagardo gehiago saltzen dugulako».

Autobusak ere antolatzen dituzte bezeroak sagardotegietara eramateko. «Horri esker jende gehiago etorri da sagardotegietara. Sagardoa eta sagardotegiak Araban gero eta ezagunagoak dira. Bezero batzuk sagardotegietara urtean zehar alditan joaten dira».

Araban, sagardoaren kultura hedatzen ari dira. «Araban, gero eta jende gehiagok edaten du sagardoa».

URDAIRA
Sagardotegia
astelehenak itxita Aglnaga 943 37 26 91

BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia

Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - ☎ 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Santokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko produktua
Bezeroei arreta goxoa
Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuak

ETOR ZAITEZ GURERA!
Orietik oinez etortzeko aukera

Santio Erreka Auzoa
AIA (Orietik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584
www.sidreriasatxota.com

EUSKO LABEL **Goi-mailako elikagaiak**
Alimentos de calidad superior

EUSKADI = BASQUE COUNTRY
Itzuli Jatorri
www.euskolabeldenda.com

hazi
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

