

HERNANI • URNIETA • USURBIL • ASTIGARRAGA

SAGARRONDOTIK '04

OTSAILAK 26, 27, 28 ETA 29



LARRE-GAIN

Sagardotegia

943 55 58 46

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU • HERNANI



Kolore askotako egitaraua

Lau egunetan Hernani, Urnieta, Usurbil eta Astigarragak eskaintza benetan tentagariak bilduko dituzte. Egin kosk sagarrari!

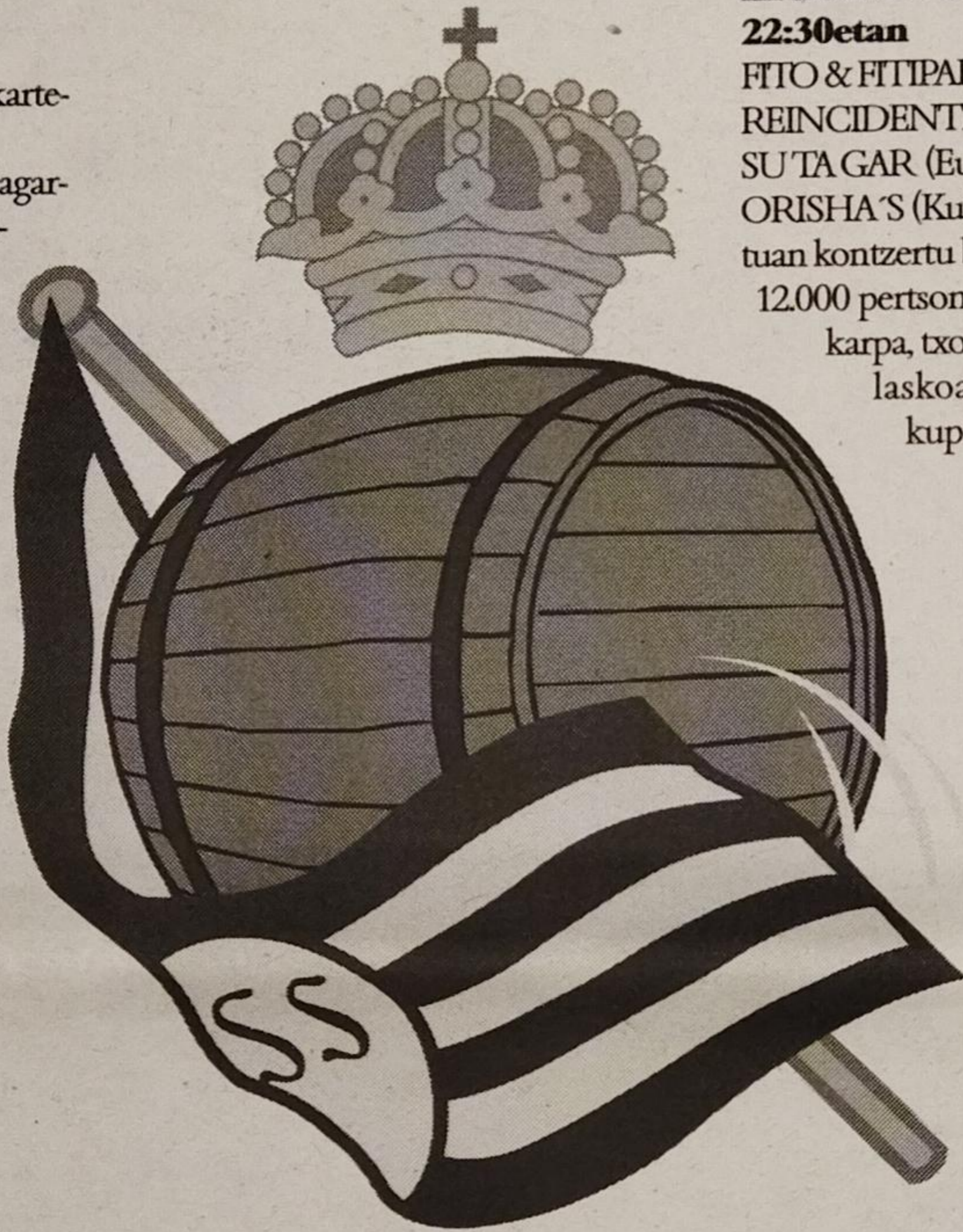
OTSAILAK 26 OSTEGUNA

URNIETA: INAUGURAZIOA SAROBEN

20:00etan Harrera ekitaldia: Sagardogileak, Kofradiak eta Elkarteak.
Real Sociedad futbol taldeari 'Sagardoaren Mezulariak' ikurra ematea, European barna Gipuzkoaren izena zabaltzen ari delako iaz eginiko lan onaren ondorioz.

Ondoren

'ZAHARREGIA, TXIKIEGIA AGIAN' olerki eta musika emanaldia (Kirmen Uribe, Mikel Urdangarin, Bingen Mendizabal, Rafa Rueda)
Sarrerak: Lekai K.Etxea, Zaldundegi, 12 euro



OTSAILAK 27 OSTIRALA HERNANI MUSIKA JAIALDIA KARPA ERRALDOIAN

22:30etan

FTTO & FITIPALDIS (Euskal Herria)
REINCIDENTES (Andaluzia)
SUTA GAR (Euskal Herria)
ORISHA'S (Kubatik zuzenean, Estatuan kontzertu bakarra)

12.000 pertsonentzako kabida duen karpa, txosna guneak, DJ-ak, oilaskoak, bokatak, sagardo kupelak.....

OTSAILAK 28 LARUNBATA HERNANI MUSIKA JAIALDIA KARPA ERRALDOIAN

22:00etan

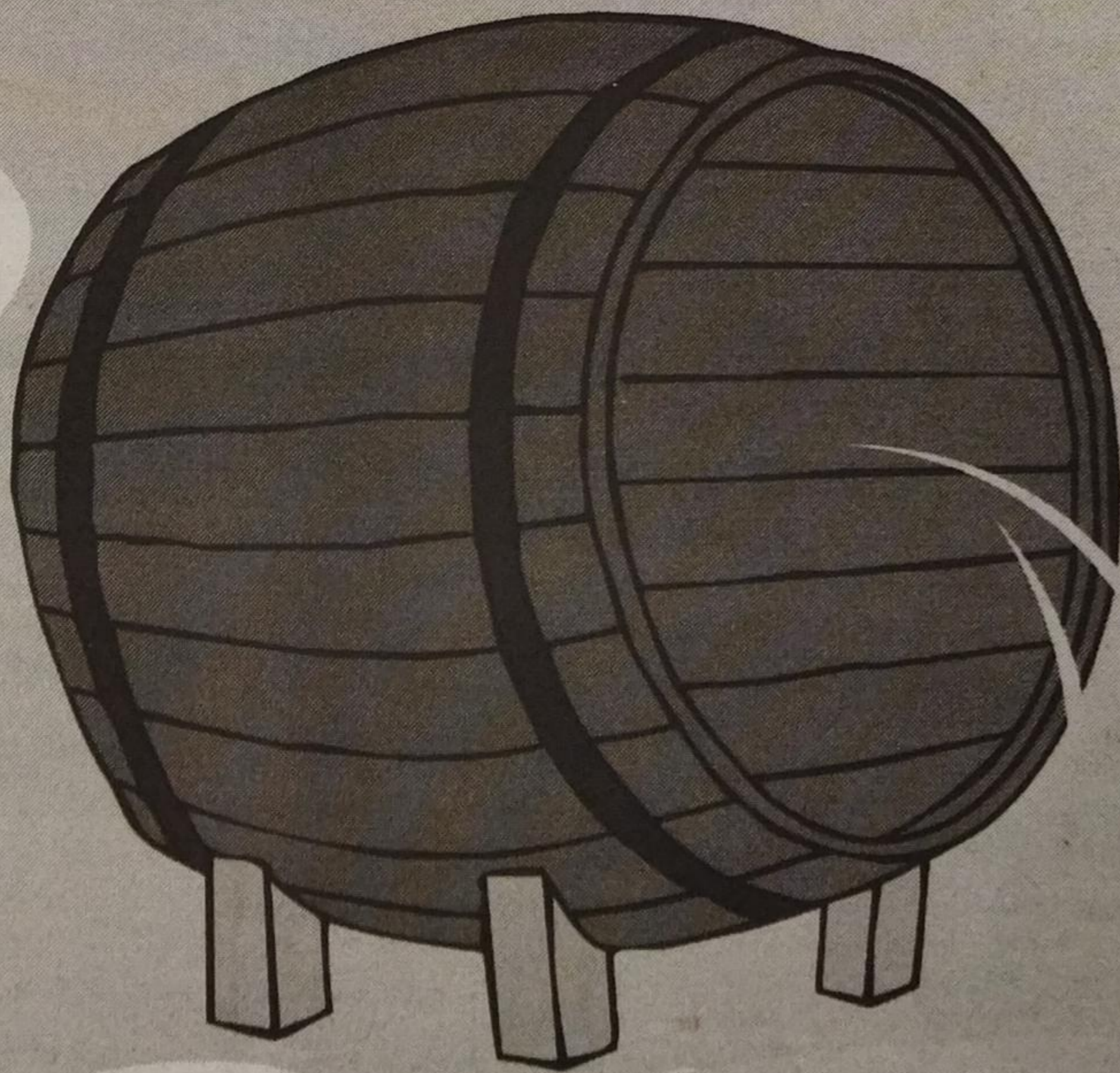
ARI Arianna Puella (Santo Domingo)
KURAIA (Euskal Herria)
OJOS DE BRUJO (Katalunia)
FERMIN MUGURUZA & Kontrabanda (Euskal Herria)

12.000 pertsonentzako kabida duen karpa, txosna guneak, DJ-ak, oilaskoak, bokatak, sagardo kupelak....

OTSAILAK 28 LARUNBATA USURBIL HERRI KIROLEN LEHIA PLAZAN

17:00etan Astigarraga, Hernani, Urnieta eta Usurbilen arteko lehia ikusgarria. Txingak, sagar iltzatzea, zaku lasterketa, ingudea, aizkora, trontza, harri jasotzea eta sokatira.

Froga eta froga artean **Aimar Irigoien harri-jasotzaile gazteak munduko errekor saiakera** egingo du. 200 kiloko harri errektangularrari eutsiko dio esku bakarrekin. Aurreko errekorra Inaxio Perurenak dauka, 180 kiloko harriarekin.



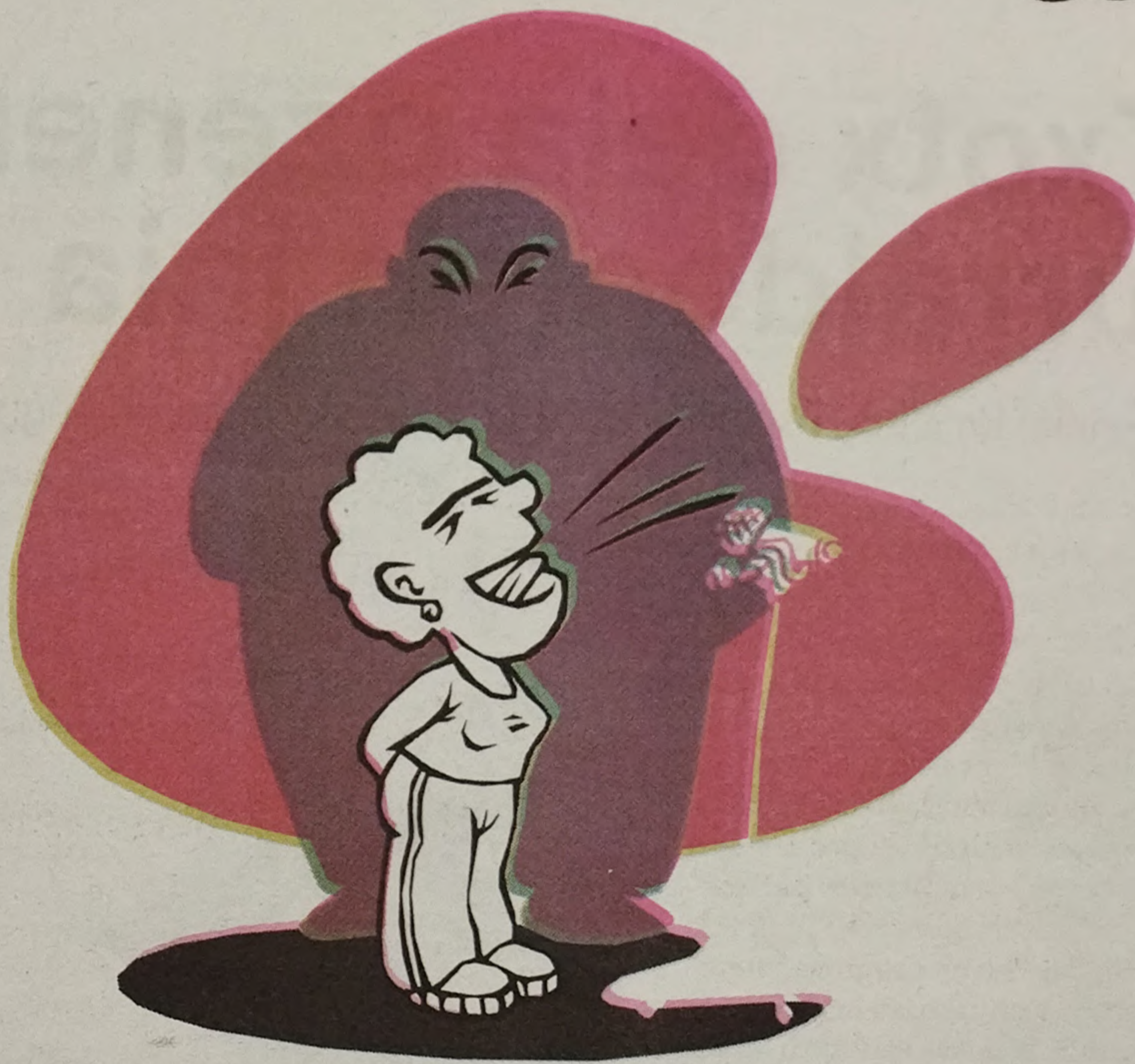
**OTSAILAK 29 IGANDEA
ASTIGARRAGA
EUSKAL HERRIKO II.
SAGARDO MOSIRA**

Goizeko 10 etatik aurrera herrian bama:
Euskal Herri osoko 60 sagardogileren mostra
Euskal herriko produktuen azoka: ogia, ezti, larrua, egurra...
Sagardoaren museo ibiltaria
Trikitilariak

11.00etan KATA KOMENTATUA
Xabier Kamio eta Domingo Arina enologoekin.

13.30etan Patxi Perez eta Iparraldeko dantzarien ikuskizuna 'Dantza Piko', Astigarragako eta Hermaniko (Ttaria) dantza taldeek lagundua.

17.00etan Bertsolariak: Sebastian Lizaso, Andoni Egaña, Aitor Mendiluze, Maialen Lujanbio
Taloak, pintxoak... egun osoan



**ATXUR
TABERNA**

Tel. 943 55 26 46 HERNANI



DEPORTIBO TABERNA
HERNANI Telefonoa 943 55 26 94



**Nafar kalea, 19
HERNANI**

Txotx deia ozenen entzuten den lurraldearen jaia

Hernanin, Urnietan, Usurbilen eta Astigarragan izango da Sagarrondotik

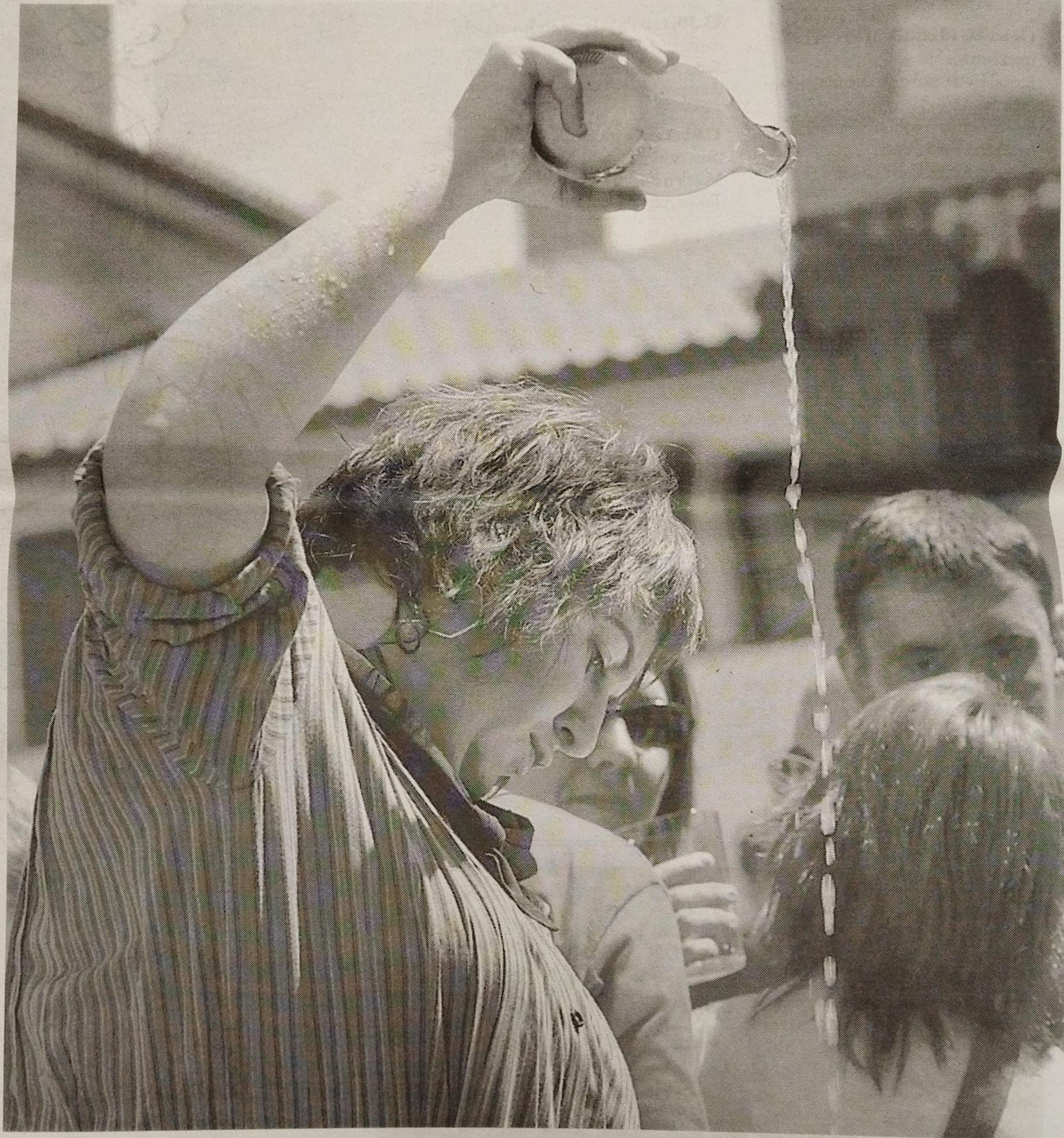
EUSKAL HERRIKO sagardotegien %60 baino gehiago gipuzkoarrak dira. Eta Gipuzkoako sagardotegien erdiak lau herriotan aurkitzen dira: Hernani, Astigarraga, Urnieta eta Usurbilen. Horregatik edo, sagardoaren inguruko festa antolatzen hasita Sagardoaren lurraldea deitzen den horretan egitea erabaki zuen iaz Sagardoaren Kultura Sustatzeko Elkarteak (SKSE). Bai lehengo urtean eta bai aurtengoan aipatutako lau herriek parte hartu dute jaialdian, hau edo hura antolatzen, egitarauak hala agintzen duenean hango edo hemengo ekin-tzan parte hartzen eta, noski, festaz eta giroaz gozatzen. Eta parte hartzea maila eta kolore guztietakoa izan da, Udaketik herritarrenganaino. Horren adibide garbia da otsailaren 28an Usurbilen jokatu den lau herrien arteko herri-kirol desafioa adibidez.

Aurtengo Sagarrondotik jaialdia *iazkotik desberdina horretan izango da hain zuzen, lau herriek jaialdia babestu eta bertan parte hartuko dute lehengo urtean bezala, baina, horrez gain, egitaraua lau herrietan barrena banatuko da. Sagardoak eta sagardoaren kulturak lagun kuttunak baitaizka Usurbilen, Urnietan, Astigarragan eta Hernanin.*

Sagardoa eta Usurbil; betiko lagunak

Datorren maiatzean Usurbilgo Sagardo Egunak 23.a beteko du. Berriz ere beteko dira herriko bazterrak jendez eta sagardoaz, azken urteetan jaia izugarria bihurtu baita. Eta festa honen atzean egon da urtez urte eta 23 urtetan Sagardo Eguneko Lagunak taldea. Sagardoaren kulturak bizi zuen egoera kaskarrarekin kezkatuta zegoen herritar talde bat bildu zen 1982 urtean, guztiak ere Andatza Kultur Kirol Elkartearen bueltan zebiltzanak, eta sagardo mundua sustatzeko zerbait egin beharra zegoela erabaki zuten. Halaxe sortu zen Sagardo Eguneko Lagunak taldea.

Hasiera-hasieratik taldeko kide den Jakoba Errekondoren hitzetan «gaur egungo egoerak eta orain dela 23 urtekoak ez daukate zerikusirik. Sagardo munduak izugarritzko beharrak zituela ikusi genuen eta horretan hasi ginen lanean. Denborak arrazoiak eman digu». Lehenengo urte hartan astebeteko sagardo jardunaldiak antolatu zituzten eta erakusketekin eta hitzaldiekin osatu zituzten besteren artean. Amaiera bikaina eman zien jardunaldiei lehenengo Sagardo Egunak. Estreinako hartan hamaika sagardogilek hartu zuten parte. Gauzak asko aldatu dira, ordea, azken hamar urtetan Usurbilgo Sagardo Egunera 45 bat sagardogile gerturatzen dira, plazan ka-



bitzen diren guztiak, lekua egonez gero, gehiago ere etortzeko gogoz baitaude. Sagardotegiak ere duela 23 urte baino ugariagoak dira eta osasuntsu daude, baina, hala ere, «asko dago egiteko», Errekondok nabarmendu duenez. «Sagardo mundua eta sagardotegiak ez dira gauza berdina. Sagardotegiak ondo daude, baina sagardo munduan behar handiak daude oraindik orain. Baserriarrak, ekoizleak, kultura... horiek denak sagardo munduaren parte dira eta ez daude hain ondo». Hartara, Sagardo Eguneko Lagunak taldea horiei guztiei begira ari da lanean. Sagarrondotik jaialdian ere parte hartuko du Usurbilgo taldeak. «Sagar-

doaren munduan gero eta gauza gehiago egin, hobeto».

Urnietan: Sagardoa sentitzearen artea

Askotan, gehiegietan igoal, sagardoaren lurraldea aipatzen hasita Urnieta ahaztu egiten da. Hortxe dago, ordea, tradizioaren bihotz-bihotzean. Urnieta sagardogileak ez dira elkarte batean bildu oraindik, baina banaka-banaka hartuta adibide eder askoak daude baserrietako kupel ondoetan. Urnietak ere marrazten duela sagardoaren lurraldea. Horren adibide dugu Eula Sagardotegia, aitona aitari eta aitak semeari utzitakoa, hala kontatu di-

Usurbilgo Sagardo Egunak 23 urte beteko ditu aurtun.

gu Aitor Iguaranek, bertako semeak. Bere aitona zenak bazituen kupelak eta ez bakarrik etxerako, kanpoan ere saltzen baitzuen sagardoa. Aitak jarraitu zion tradizioari eta Aitor semeak ondoren. Eula sagardotegia osasunez majo dago, azken urteotan ez omen du gora-behera handirik somatu bisitarien kopuruan, «urtero berdintsu etortzen dira». Tartean urteroko bisitari leialak, urteroko aurpegiak alegia; eta baita urtero-urtero aurpegi berriak ere. Urnietako sagardogileek ere babestuko dute Sagarrondotik jaialdia, halakoak mesedegarri direla uste dutelako. Baina, hori bai, Aitor Iguaranek nabarmentzen duenez, «ez dira sagar-

doaren aitzakian egin behar halako jaiak, sagardoa sentituz eta errespetatuz egin behar dira. Sagardoarekiko sentimendu hori izan behar dute halako festeko.

Sagardoaren irrintzia Hernanitik mundura

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia Hernanin: Tolarea.

Duela bederatzita urte sortu zen Tolarea Hernanin, Berria Merkatarien Elkartearen bultzadaz. Tolareako lehendakari Kristina Goñik gogoratzen duenez, «kasualidadez jakin nuen merkatariek nola kofradia bat sortu zuten, sagardotegi batean jakin nuen hain zuzen. Sartzerik ba al dago? Galdetu nien. Eta ordutik hemen gabilza saltsan».

Gaur egun Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradiak ehun kofrade inguru dauzka, mota guztietako sagardozaleak eta sagardo munduaren maitaleak tartean. Urtean barrena bi hitzordu garrantzitsu izaten dituzte: martxoan izaten den kofradeen ekitaldi nagusia eta iraila inguruan antolatzen duten sagararen eta sagardoaren jaiak. *Hauetz gain, erakusketak, hitzaldiak eta halakoak ere antolatzen dituzte. Sagarrondotik jaialdiaren babesle eta laguntzaile da Tolarea, oso begi onez ikusten baititu halako jaialdiak. «Sagardoaren munduan egiten den guztia pozgarria da guretzat eta halakoak laguntzen saiatzen gara beti. Sagarrondotik jaialdiak ere izango du gure laguntza, lehengo urtean bezalaxe».*

Bederatzita urte hauetako balantzea ona da. Eta Kofradiak lehendakariari eman dion onena lagunak dira dudarik gabe, «beste kofradietako lagunak eta sagardo munduan ezagututako la-

USURBIL

Sagardo Egunaren Lagunak elkarteak duela 23 urte sortu zen Usurbilen sagardoaren mundua indartzeko asmotan

URNIETA

Sagardo tradizio handiko herria da Umieta; sagardotegi asko aitona aitari eta aitak semeari pasatokoak dira

HERNANI

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradiak ehun kide inguru ditu, guztiak ere sagardo munduaren maitale

ASTIGARRAGA

Jai berria den Sagardun Partzuergoa kultur taldeek, sagardogileek eta Udalak osatzen dute

Gipuzkoako sagardotegien erdiak Umieta, Usurbilen, Hernanin eta Astigarragan daude.

gunak dira bederatzita urte hauetan gertatu zaigun gauzarik onena. Gainera, pozik gaude sagardoa hamaika bazterretan eman dugulako ezagutzera, Euskal Herritik kanpo Espainiako leku askotara eraman dugu sagardoa. Eta sagardoaren berri ematearekin batera Euskal Herriaren berri eta, nola ez, Hernaniren berri ere eman dugu». Aurrera begira lan horretan jarraitzeko grinez dago Kristina Goñi eta berak zuzentzen duen Kofradia.

Sagardun Partzuergoa Astigarragan

2003ko ekainean sortu zen Sagardun, Astigarragako sagardogileekin eta sagardogintzarekin zerikusia duten jarduera soziokulturalak antolatzeko eta bideratzeko helburuarekin, hain zuzen ere. Partzuergoa Astigarragako Udalak, herriko kultur taldeek eta inguruko sagardogileek osatzen dute eta hamaika erronka dauzkate buruan, guztiak ere sagardoaren eta sagardotegien ingurukoak. Sagardun Partzuergoaren helburuak norabide askotakoak dira: komunikabideetara sagardoaren inguruan antolatzen diren kultur ekimen guztien berri zehatza helarazi nahi dute batetik; agente turistikoekin ere lan egin nahi dute, bazkari eta afari erreserbak eginez eta bisita gidatuak antolatuz adibidez; sagardozaleei begira ere bada- go Sagardun, eta hauentzat katak, dastaketak, ikastaroak, argitarapenak... martxan jartzea da bere helburuetako bat.

Eta dauden sagardozaleak zaintzeaz gain, berriak ere erakarri behar direnez, ikasleentzako bekak, ikerkuntza lanak eta bisita gidatuak antolatzeko asmoa ere badu Astigarragako elkarte gazteak.

Joxe Angel Gaztañaga



Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

«Sagardotegiek sasoi ona bizi dute, baina beti dago zer hobetua»

IÑAKI IRIGOIENEK pasatu zion lehendakariaren kargua duela ez asko eta lehenengo trantze horretan dabil oraintxe Joxe Angel Gaztañaga, martxan hasi berritan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria ez ezik, Gaztañaga Sagardotegiko nagusia ere bada Joxe Angel. Sagardogileek ondo dakite arazoak eta trabak denen artean banatuz gero, bakoitzarentzako parte txikiagoa izaten dela eta errazago gainditzeko direla gainera. Indarrak batuz gero, ate asko aiseago zabalitzen dira-eta.

Nolatan hautatu zaituzte lehendakari?

Elkartean lan asko daude egiteko eta, normala denez, aldaketak ere izaten dira tartean. Ni zuzendaritza batzordearen inguruan nenbilen diruzain lanetan eta nire izena bota zuten lehendakari berria izateko. Azkenean, bozketan egin zen zuzendaritza batzordean lehendakari izateko prest geunden artean eta niri tokatu zitzaidan. Ilusioa badaukat, alferrik gaude beste- la, eta ahal dudan ondoen egingo dut nire lana.

Elkartean lan asko daudela esan duzu. Zeintzuk dira bere eginbeharrak?

Lan nagusienak sagardoari bultzada ematea eta sagardogileei sortzen zaizkigun arazoak konpontzen saiatzea dira. Sagardogileek ez dugu momentu oso ona bizi, sanitaterako legeak ez baitira batera samurak eta exijentzia handiak dauzkagu. Elkartearen lanetako bat horixe da beraz; exijentzia horiek guztiak denon artean betetzeko moduak bilatzea. Ikerketak, sagardoaren prezioa eta halakoak ere aztertzen

ditugu. Eta dirulaguntzak ere elkartearen izenean eskatzen ditugu sagardogile guztiok. Elkartuta joanda abantailak lortzeko aukera askozaz gehiago dauzkagu.

Baina sagardotegien martxa ona da, ezta?

Sagardotegientzako gauzak nahiko ondo doaz, baina egia da gauzak estutzen ari direla eta, gero eta gehiago, sagardotegiak enpresa bezala bideratzen ari direla. Lehenago familiako negozioak izan dira sagardotegiak eta orain enpresa bezala begiratu behar diegu. Eta horrek eginbehar asko dakartza, pixkanaka-pixkanaka egin behar ditugunak. Orokorrean esan daiteke sagardotegiek garai ona bizi dutela, baina horrek ez du esan nahi horrela gelditu behar dugunik, hobetu beharra dago, txukun-txukun hobetzen eta irudi ona ematen. Nahi izanez gero, beti dago zer hobetua.

Zenbat bazkide zaudete?

Elkartean 65 bazkide gaude, gehienak Astigarraga eta Hernaniko sagardotegiak, nahiz eta Gipuzkoako beste herrietakoak ere badauden. Gainera, bulegoan langile bat daukagu administrazio kontuarterako eta gure asmoa da egoitza propioa jartzea, lokal bat erostea alegia. Orain alokairuan daukagu.

Zer moduzko txotx denboraldia espero da.

Nik uste oso ona izango dela. Sagardoa ere ederra dago, edanerraza oso, usain ederrekoa. Kolorez horixegoa da, baina oso ona da aurtengo sagardoa. Orain arteko mugimendua ikusita, aurtengoan jende dezente izango dela uste dut.



Sagardoaren mezulariak: sagastiko langa Europaraino

Real Sociedad taldeak jasoko du aurten ikurra, European barna Gipuzkoaren berri emateagatik

IGOR GABILONDO

Sagardoa ez omen zaio bereziki gustatzen, baina sagardotegietako giroa maitea du.

Sagardotegietara joatea debekatuta al duzue?

Ez, lasai joan gaitzke. Ez gaitzke egunero edo astean bitan joan, baina noizean behin joateagatik ez da ezer gertatzen. Orain dela egun gutxi joan nintzen ni kuadrilakoekin. Baina ez dut uste txotx garaian sagardotegi asko egingo ditudanik.

Sagardoaren Mezulariak. European barna Gipuzkoa eta Euskal Herria ezagutzera emateagatik. Ardura gehitxo da agian.

Konturatzen gara gure inguruan zenbat jende mugitzen den eta kirolek aparteko halako lanak ere egiten ditugula. Hasieran, agian, ez zara konturatzen European barrera ibiltzearen garrantzia; zu partida bat jolastera zoaz eta hementxe jokatuko zenukeen bezala jokatzen duzu han. Baina konsziente gara gurekin jende asko mugitzen dela eta Realaren izena leku guztietatik eramaten dugula.

Sagardotegiren bat edo beste bai, baina, adibidez, Sagarrondotik jaialdiak prestatu dituen kontzertuetara joaterik ba al duzue?

Hori ez, astebukaera harrapatzen du eta guk partida daukagu. Baina sagardotegien kasuan urtean pare bat konpromiso izan ohi dira eta horiek betetzen ditut, baina beti astean zehar.



OIANUME

Urnietako Oianume sagardotegiak afaria eskainiko du otsailaren 26an. Bertan bilduko dira Realeko jokalariek eta zuzendaritzako kideak, jaialdian parte hartuko duten Udaletako ordezkariak, sagardogileak... Eskertzekoa da Urnietako sagardotegihonen gonbitea.

Itxiturak gordetzen eta babesten du sagastia, altxor preziatua bailitza. Eta bada; sagastiak Euskal Herriko kulturaren parte bat gordetzen duelako: sagarra, sagardoa, baserria, kupelak, bertsolaritza, euskal kantak eta dantzak, jaiak, lagunartea, tradizioa. Mimoz gordetzen ditu atakak horiek guztiak, Juan Gorritik bere lanak egiten dituen maitasun berdinarekin.

Sagardoaren Mezulariak ikurra Arribeko Juan Gorriti eskulturgileak egindakoa da eta langa edo ataka bat irudikatzen du. Gorritik maitasun handiz egin du lan hau, Euskal Herriko maitale amorratua delako eta sagardoaren kultura ere oso kuttuna duelako. Kontatzen duenez, umetatik ezagutu izan ditu sagastiak Gorritik bere Araitz baila-

ran eta sagardoa esanda horixe etorri zaio buru-bihotzera: langa. Egurrezko oinarria eta brontzezko gorputza du eskulturak eta egurrak ere badu bere historia eta bere istorioa. 500 urte baino gehiago ditu eta garai batean baserrietan teila modura erabiltzen zuten egurraren zati bat da. Gure herriko historiarren usain gozoa dauka beraz. Sagarrondotik eta sagastitik abiatuta, langa edo ataka hartu du oinarri Juan Gorritik.

Eta Real Sociedad taldeak horixe egin du hain zuzen, sagastiko langa ireki eta Europaraino eraman du ataka eta, noski, itxiturak barrualdean gordetzen duen guztia: sagardoaren kultura, sagarra, sagardoa, sagardotegia, bertsolaritza, euskal kantak eta dantzak, jaiak, alaitasuna, tradizioa, lurrarekiko maitasuna...

IGOR JAUREGI

Gustukoa du sagardotegietako saltsa, baina, oso argi daukanez, «ahal denean egiten da eta ezin denean ezin da».

Aurtengo sagardorik probatu al duzue?

Ez, aurten oraindik ez dut sagardorik probatu. Otsailaren 26an Sagarrondotik jaialdiak egin digun gonbiteari erantzun eta Urnietan probatzea espero dut.

Taldekoek sagardotegirik egin al duzue?

Iaz sagardo denboraldia hasi aurretik talde osoa joan ginen sagardotegira. Oso gustura ibili ginen. Sagardoa gehiegi gustatzen ez bazait ere, sagardotegietako giroa zoragarria da eta talde bezala joateko plan bikaina da. Gainera, gure taldean Euskal Herrikoak ez diren asko daude eta beraienez gauza berria da sagardotegia. Probatu duten guztiei ikaragarri gustatu zaie giroa.

Zer ospatuko zenuke sagardotegi batean?

Sagardotegi batean edozer gauza ospatu daitezke. Adibidez Athleticeen kontrako derbia irabaziz gero, aukera ona litzateke sagardotegira joateko.

Horregatik jasoko du talde donostiarrak aurtengoan Sagardoaren Mezulariak ikurra.

Eta, bide batez, 'Euskaldunon Egunkariarekin' daukan zorra kitatuko du Sagarrondotik jaialdiak. Iaz itxi berria zuten egunkariarentzat izan zen omenaldi xumea, baina Gorritik egindako ikurra aurtengoa denez, ez zuten halakorik jaso. Aurten jasoko dute, beraz, merezitako eskultura.

Ekitaldi honek hasiera emango dio asteburu guztian luzatuko den egitarau tentagarriari. Ikurra eman eta berehala 'Zaharregia, txikiegia agian' musika eta olerki emanaldia izango da Sarobe kultur gunean. Eta ondoren Urnietako Oianume sagardotegiak afaria eskainiko du.

• Sagardotegia: (urtarriletik urrira zabalik)

- Etxean egindako sagardoa (dolore), Txotx.

• Jatetxea (urte osoan zabalik)

- 3 jantoki pribatu enpresentzako eta interneten sartzeko aukera.

- 3 jantoki kolektibo. Menua eta karta. Ezkonbazkariak, otoeduak, jaunartze-bazkariak, agur-afariak,...

- Gasolindegiaurrean aurrean gaude. Parkin handia.



• Sidrería: (abierto de enero a octubre)

- Elaboración propia de sidra (tolare), Txotx.

• Restaurante (abierto todo el año)

- 3 comedores privados para empresas y conexión a internet.

- 3 comedores colectivos. Menú y carta. Bodas, Banquetes, comuniones, despedidas,...

- Estamos frente a la gasolinera. Amplio parking.

OIANUME SAGARDOTEGIA

Tf-Fax: (0034)943556683

Tf: (0034)943 332505

URNIETA

Astigarraga, Euskal Herriko sagardoaren topagune

Bigarreniz Sagardo Mostra erraldoia izango da otsailaren 29an



EUSKAL HERRIKO sagardogilek eta sagardozaileek huts egin ezineko hitzordua daukate Astigarragan datorren otsailaren 29an, igandez. Bigarreniz Euskal Herriko Sagardo Mostra izango da bertan eta gure herriko haika txokotako sagardoa izango da dastagai, Euskal Herri osotik bertarutuko baitira 60 sagardogile baino gehiago. Plana ederra da; basoa hartu eta postuz postu dastatu herrialde guztietako sagardoa, herrialde bakoitzeko usaina, kolorea eta zaporea.

Sagardoa gipuzkoarra dela esaten da askotan, litro gehien bertan ekoizten delako eta sagardotegi gehienak ere bertan daudelako. Baina sagardoa ez da Gipuzkoako altxor eskusiboa, beste herrialdeetan ere sagardoa eguneroko edaria izandakoa da eta egun badaude horren arrastoak. Horren adibidea izango da Astigarragako herria datorren otsailaren 29an, Euskal Herriko II Sagardo Mostraren gotorleku eta Euskal Herri osoko sagardogileen topagune bihurtuko baita.

Botilako sagardoa

Txotxaren moda 70ko hamarkadan hasi zen eta jarraitzen du oraindik, sasoi onean gainera, baina txotx denboraldia amaituta egunerokoan apenas duen tokirik sagardoak eta horixe da hain juxtu sagardogileei buruko min gehien sortzen diena. Hartara, azken urteotan botilako sagardoa bultzatzen saiakera polita egin dute, egunero etxeko mahaietan, tabernako poteoan eta jatetxetako menuan sagardoari toki egite aldera. Botilako sagardoa ekarriko dute Astigarragako hitzordura Euskal Herriko 60 sagardogile inguruk, herrialde guztiak daukatelako dastatzeko zer emana.

Arabian, esaterako, urtarilaren bukaeran hasi eta apirilaren bukaera arte izaten da txotx denboraldia eta 12.000 sagardo litro inguru prestatzen dituzte urteroko hitzordurako. Araba iparraldean topa daitezke nagusiki sagardogintzaren arrastoak eta azken urteotan

gero eta gehiago dira etxerako sagardoa egitera animatu direnak.

Arabako sagardotegiek, ordea, oraindik orain ezin dute sagardotik bakarrik bizi eta ostalaritza lanetan ere jarduten dute. Ohitura kontua omen da, Araban txotxaren kultura ez baitago oso sustraituta eta edalontzia hartu eta kupelera gerturatzeko joera handirik ez dauka arabar askok. Sagardotegiko menua ere mugatua iruditzen zaio askori.

Elkartea sortu nahian

Nafarroan oraindik asko dira sagardoa etxerako egiten duten baserritarrak, Baztan bailaran gehienak. Hala ere, nafar askok sagardotegi egaria izanez gero, Gipuzkoa aldera joateko joera daukate.

Sagardoa saltzen duten bost sagardogile daude egun Nafarroan; Lekarotzeko Larraldea, Berueta bi, eta Lekunberrin eta Aldatzen bana. Gainera, Nafarroako Sagardogileen Elkarte sortzeko ahaleginetan dabilta azkenaldian.

Ipar Euskal Herrian ere berdintsu dabilta, sagardogileak batuko dituen elkarte bat sortu nahian; sagardoari

Herrialde guztietako sagardoa izango da dastagai Astigarrako mostran.

ARABA

Preparan cerca de 12.000 litros de sidra para la cita anual del txotx

NAFARROA

Actualmente están intentando crear la Asociación de Sidreros de Navarra

IPARRALDE

La Asociación Sagartzea y la Cooperativa Eziigar están haciendo un gran trabajo

bultzada emateko eta jendea sagardotegietara erakartzeko. Sagartzea Elkarrekin eta Eziigar Kooperatibak aspaldian hasi zuten sagardoa bultzatzeko ahalegina, milaka sagarrondo landatuz eta Ipar Euskal Herriko sagar mota ezagutzeko ikerketak eginez, besteren artean. Izan ere, sagardoa etxerako egiten dutenak asko badira ere, gaur egun lau sagardotegietan bakarrik saltzen dute sagardoa Ipar Euskal Herrian: Urruñako Txopinondon, Lasako Aldakurrian, Donaixtikoko Beltxun eta Biriaturiko Belokin.

Bizkaia bigarren tokian

Eta Gipuzkoaren ondoren sagardogile kopuru handiena Bizkaian dago, hamabi sagardogile guztira. Bizkaiko Sagardoa Elkarrekin biltzen ditu guztiak eta aurten 25.000 litro egin dituzte. Bizkaiko Foru Aldundia ere ari da lanean sagardoaren kultura sustatzeko eta bide honetan ugariak izaten dira sagardo egunak. Sagardotarako egoiak diren sagarrekin ikerketan ere ari dira Bizkaian. Sagardo litro dezente egiten dira beraz Bizkaian, baina txakolinaren lurraldea izaki, askok sagardoa eta txakolina ekoizten dute.

SAGARDOGILE PARTE-HARTZAILEAK

LAPURDI	
Txopinondo Sagardotegia	Urruñ
Beloki Sagardotegia	Biriatur
NAFARROA BEHEREA	
Aldakuria Sagardotegia	Lasa
Beltxun Sagardotegia	Donaixti
NAFARROA	
Marintxoenea Sagardotegia	Aldatz
Larraldea Sagardotegia	Lekarotz
ARABA	
Iturrieta sagardotegia	Aramaiio
GIPUZKOA	
Urbarte Sagardotegia	Araun
Zalbide Sagardotegia	Albartzisketa
Zabala Sagardotegia	Aduna
Aburuza Sagardotegia	Aduna
Gaztañaga Sagardotegia	Andoain
Mizpirabi Sagardotegia	Andoain
Gurutza Sagardotegia	Astigarraga
Zapiain Sagardotegia	Astigarraga
Gartziategi Sagardotegia	Astigarraga
Petrítegi Sagardotegia	Astigarraga
Alorrenea Sagardotegia	Astigarraga
Buenaventura Sagardotegia	Astigarraga
Rezola Sagardotegia	Astigarraga
Oiarbide Sagardotegia	Astigarraga
Mina Sagardotegia	Astigarraga
Añota Sagardotegia	Azpeitia
Lizeaga Sagardotegia	Donostia
Urkiola Sagardotegia	Donostia
Barkaitzegi sagardotegia	Donostia
Alzueta Sagardotegia	Hemani
Otsua-enea Sagardotegia	Hemani
Zelala Sagardotegia	Hemani
Elorabi Sagardotegia	Hemani
Akanegi Sagardotegia	Hemani
Lane-Gain Sagardotegia	Hemani
Alberro Sagardotegia	Hemani
Itsasburu Sagardotegia	Hemani
Goiko-Lastola Sagardotegia	Hemani
Eizmendegi Sagardotegia	Hemani
Iparagirre Sagardotegia	Hemani
Rufino Sagardotegia	Hemani
Sagarzazu Sagardotegia	Hondarribi
Begiristain Sagardotegia	Ikaztegieta
Aulia Sagardotegia	Legorreta
Otegi Sagardotegia	Lasarte-Oria
Izastegi Sagardotegia	Tolosa
Elutxeta Sagardotegia	Umietia
Oianume Sagardotegia	Umietia
Eula Sagardotegia	Umietia
Setien Sagardotegia	Umietia
Urdaira Sagardotegia	Usurbil
Saizar Sagardotegia	Usurbil
Arratzain Sagardotegia	Usurbil
Aginaga Sagardotegia	Usurbil
Otazu Sagardotegia	Leaburu
Ordo Zelai	Oiartzun

EGI-LYZE
SAGARDOTEGIA

Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRENTERIA

sidra natural - sagardo jatorrezkoa

Sagardotegia

Telf. 943 45 71 88
ASTIGARRAGA - Gipuzkoa

PETRITTEGI

Lau herri elkarren ondoan eta elkarren kontra

Herri-kirolen lehia jokatu da otsailaren 28an Usurbilgo Dema-plazan

HERRI-KIROLEN tradizioa eta jatorria bitxia da. Garai batean (eta orain berdintsu) baserriarrek aste guztia jo ta su lanean ematen zuten; egurra moztu, sagarrak bildu, zakuetan sartu, idiekin eta goldearekin lurrak lantzeko prestatu, behiak jetzi, esnea etxeetan banatu... baserrian beti zereginak sobera. Eta jaieguna iritsi eta lan berdinar egiteko zaletasuna zuten; hori bai, ondoko baserrikoarekin edo auskalo nongoarekin desafioan jarduteko. Desafioa eta apusturako grina odolean darama euskaldunak.

Herrien arteko ika-mikak eta liskarrak ere ezagunak dira Euskal Herriko hainbat bazterretan. Txoko batzuetan bizirik diraute haserre txiki horiek.

Datorren otsailaren 28an biatetik izango du Usurbilen antolatu den herri-kirolen jaialdiak; desafiotik izango du eta herrien arteko lehia ere izango da. Urmietarrak urdinez jantzita, horiz Astigarragakoak, hernaniarrak berdez eta usurbildarrak kamiseta gorriarekin, desafio polita espero da. Arratsalde pasa bikaina prestatu da Sagarrondotik jaialdiaren barne Usurbilgo Dema-plazan. Herri-kirolak nahi adina izango dira eta behin froga guztiak bukatuta, ez dira faltatuko lau herrietako sagardoa, txorizoa eta taloak besteren artean.

Talde bakoitzean hamabost lagun izango dira eta hainbat lan bete beharko dituzte denen artean; bakarka batzuetan, binaka besteetan, hirunaka frogaren batean eta zortzikotea osatuta sokatira saioan.

Sokatira

Sokatirarekin hasiko da lehia, lehen tiraldi batekin. Guztira zortzi lagunek jardungo dute lan honetan eta gehienez denen artean 650 kilo osatuko dituzte. Ondoren, harri jasotzearen eta trontzaren artean jokatu da bigarren tiraldia. Talde denak denen aurka arituko dira. Eta sokatirako finala bukaera-bukaeran jokatu da, aurreko tiraldietan emaitza onenak lortu dituzten bi taldeen artean.

Sagar iltzatzea

Parte-hartzaile batek egingo du lana eta 25 sagar iltzatu beharko ditu kizkiarekin ahalik eta azkarren. Sagar eta sagar artean metro bateko distantzia egongo da.

Txingak

Eta sagar iltzatea amaituta, txingak izango dira. Talde bakoitzeko bi lagun arituko dira frogan honetan; hiru minutuko bi saiotan nork iltze gehiago osatu izango da gakoa, esku banatan 50 kiloko txingak hartuta.

Zaku lasterka

Talde bakoitzeko hiru lagun arituko dira nor edo nor, sagarrez betetako zakuak bizkarrean hartuta lasterketan. Zaku bakoitzak 50 kilo sagar izango ditu eta froga erreleboka osatuko dute. Talde bakoitzak plazan barna bedertzi bueltako saioa osatu beharko du.

Ingudea

Lagun batek egin beharreko froga da hau. Hemezortzi kiloko ingudea minutu bakarrean nor gehiagotan jo izango da gakoa.

Aizkora

Bi kanaerdiko moztea nork laisterren egin harek irabaziko du frogan. Lagun bakarrek osatu beharko du lana.

Harri jasotzea

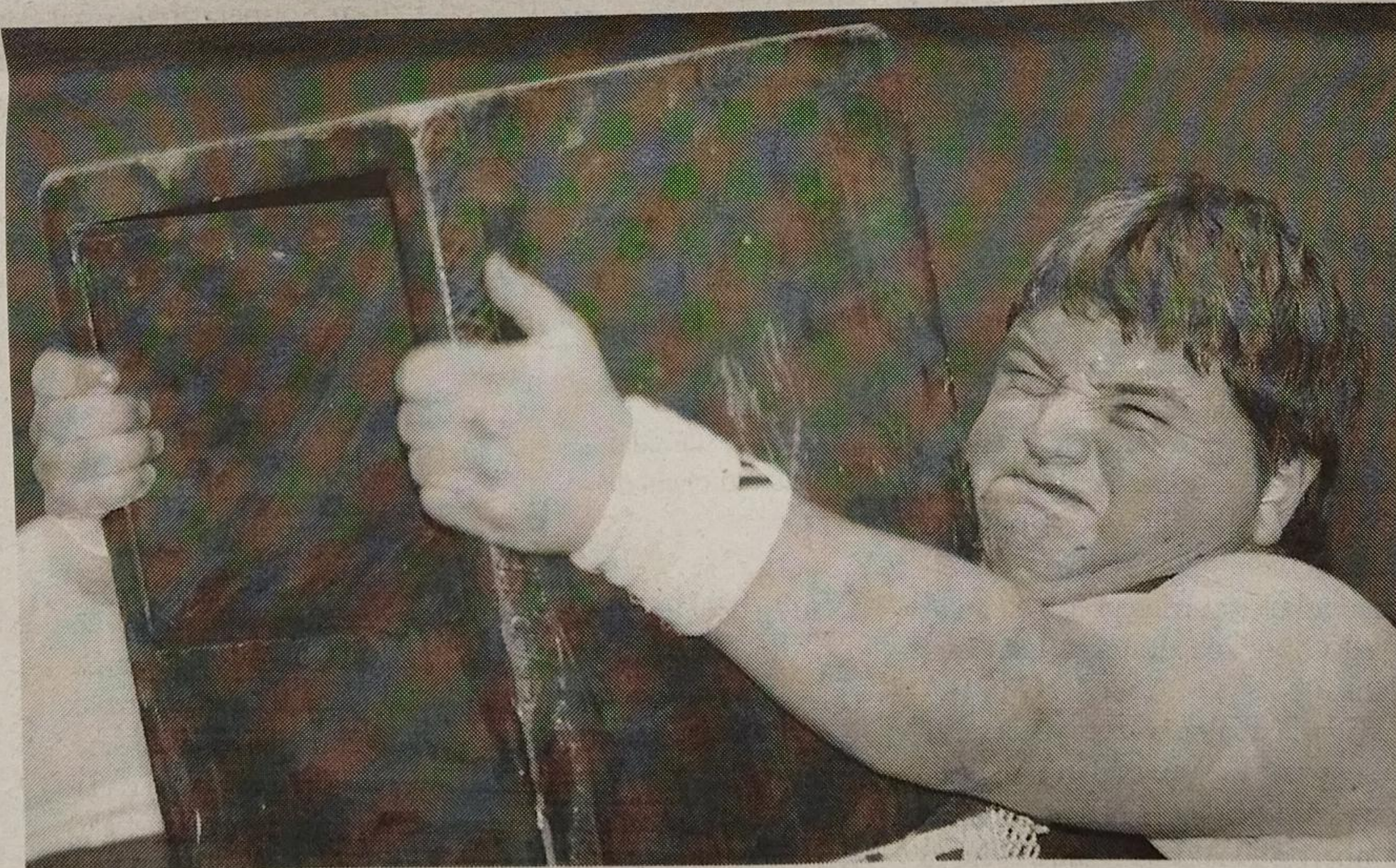
Lagun batek 70 kiloko harri bolari eutsi beharko dio bost minutuko epean.

Trontza

Bi lagun arituko dira lan honetan eta egurrean sei mozketan nork lehenago egin da frogaren funtsa.

Puntuazioa

Proba bakoitzean lehen tokia lortzen duen taldeak lau puntu lortuko ditu, hiru puntu bigarrenak, hirugarrenak bi puntu eta laugarrenak bakarra. Frogan amaitu ezinik gelditzen den taldearentzat ez da punturik izango.



Aimar Irigoien harri-jasotzailearen munduko errekor saiakera

Usurbilgo herriarteko lehiak izango du beste erakargarritasunik, frogan artean Aimar Irigoien 17 urteko Errezilgo harri-jasotzailea marka egiten saiatuko da. Esku bakarrekin eutsiko

dio 200 kiloko harri errektangularrari eta, lortzen badu, munduko errekor berria jarriko du. Aurreko errekorra Inaxio Perurenak dauka, 180 kiloko harriarekin.

TALDEAK

Umieta

1. Xabier Usarralde	30 Urte	90kg.
2. Joxe Luis Toledotxiki	28 Urte	74kg.
3. Luis Mari Telleria	41 Urte	73kg.
4. Juanjo Agudo	30 Urte	90kg.
5. Joseba Labaka	26 Urte	85kg.
6. Leire Albizu	26 Urte	49kg.
7. Mikel Etxeberria	19 Urte	
8. Garikoitz Arteaga	17 Urte	85kg.
9. Joxeba Kortajarena	31 Urte	72kg.
10. Jorge Segurado	33 Urte	85kg.
11. Iñaki Kortajarena	31 Urte	77kg.
12. Joseba Oiarzabal	31 Urte	79kg.
13. Axier Kortajarena	29 Urte	90kg.
14. Urzi Oiarbide	18 Urte	76kg.

Usurbil

1. Arkaitz Portularume	26 Urte	90Kg.
2. Urko Manterola	22 Urte	95Kg.
3. Mikel Aranburu	32 Urte	69Kg.
4. Mikel Soroa	26 Urte	80Kg.
5. Jon Lizaso	25 Urte	80Kg.
6. Kepa Unanue	26 Urte	80Kg.
7. Xabier Orbegoza	27 Urte	70Kg.
8. Iñaki Rekondo	38 Urte	90Kg.
9. Joxemari Bengoetxea	48 Urte	75Kg.
10. Juanxo Esnal	45 Urte	85Kg.
11. Inaxio Murna	30 Urte	65Kg.

Hernani

1. Gorka Ezeiza	26 Urte	78 Kg.
2. Joseba Maizkurrena	38 Urte	80 Kg.
3. Nagore Barrenetxea	24 Urte	55 Kg.
4. Iñaki Mendizabal	26 Urte	80 Kg.
5. Arnaiz	34 Urte	85 Kg.
6. Jexux Ezeiza	28 Urte	84 Kg.
7. Larrañaga	35 Urte	80 Kg.
8. Aranburu	32 Urte	85 Kg.
9. Aitor Barrenetxea	28 Urte	80 Kg.
10. Xabier Barrenetxea	29 Urte	70 Kg.
11. Unai Errotzenea	24 Urte	73 Kg.
12. Arkaitz Santa Kruz	24 Urte	82 Kg.
13. Iñigo Lertxundi	27 Urte	75 Kg.
14. Kepa Pikabea	24 Urte	75 Kg.

Astigaraga

Egunkari hau isteko momentuan Astigarragako taldeko kideak erabaki gabe zeuden.

GURUTZETA

SAGARDO NATURALA
ASTIGARRAGA

TOLARE
SAGARDOTEGIA

eizmendi

Osifraga Auzoa
Tel. 943 556 405
Móvil: 616 450 380
HERNANI

SAGARDO NATURALA

SAGARRONDOTIK '04

KONTZERTUAK

Otsailak 27, Ostirala · 22:30etan

Otsailak 28, Larunbata · 22:00etan

Fito & Fitipaldis **Fermin Muguruza**
Su Ta Gar **Kontrabanda**
Reincidentes **Ojos de Brujo**
Orisha's **Kuraia**
Ari

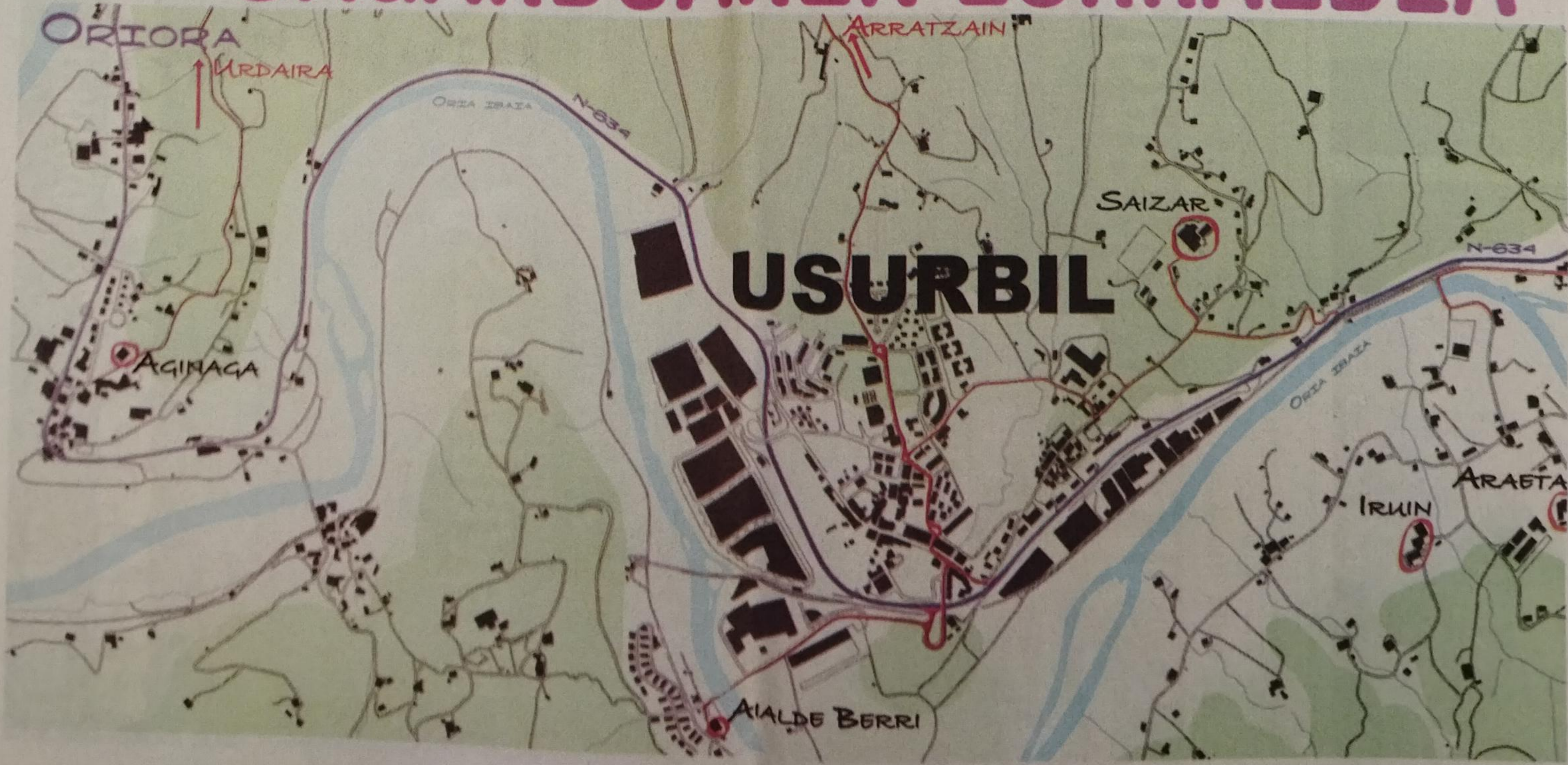
HERNANI

www.sagarrondotik.com

- 10.000 pertsona biltzeko karpa erraldoia
- Janari-bokata karpa (oilaskoak, patatak...)
- Sagardo kupelak
- Txozna gunea
- Eguna argitzeraino martxa
- Bi egunetarako bonoa: 25€
- Egun bakoitzeko sarrera:
 - Aldez aurretik: 15€
 - Bertan: 18€

Salmenta lekuak

BAIONA (Mattin), GASTEIZ (Parral), IRUÑEA (Planet Rock),
 ALTSASU (Lezea), LESAKA (Atxaspi), TAFALLA (Pasadizo),
 TUTERA (Pekin), BILBO (Jaunak, Muga), BARAKALDO (Mellid),
 ELORRIXO (Parra), LEKEITIO (Zulo), GERNIKA (Lagun Etxea),
 DONOSTIA, (Bilintx, Bukowski), URNIETA (Xauxar), ASTIGARRAGA (Kizki),
 USURBIL (Txiriboga), TOLOSA (Shanti), BERGARA (Pol-Pol),
 ORERETA (Arkaitza), IRUN (Eskina), EIBAR (Hilbera)

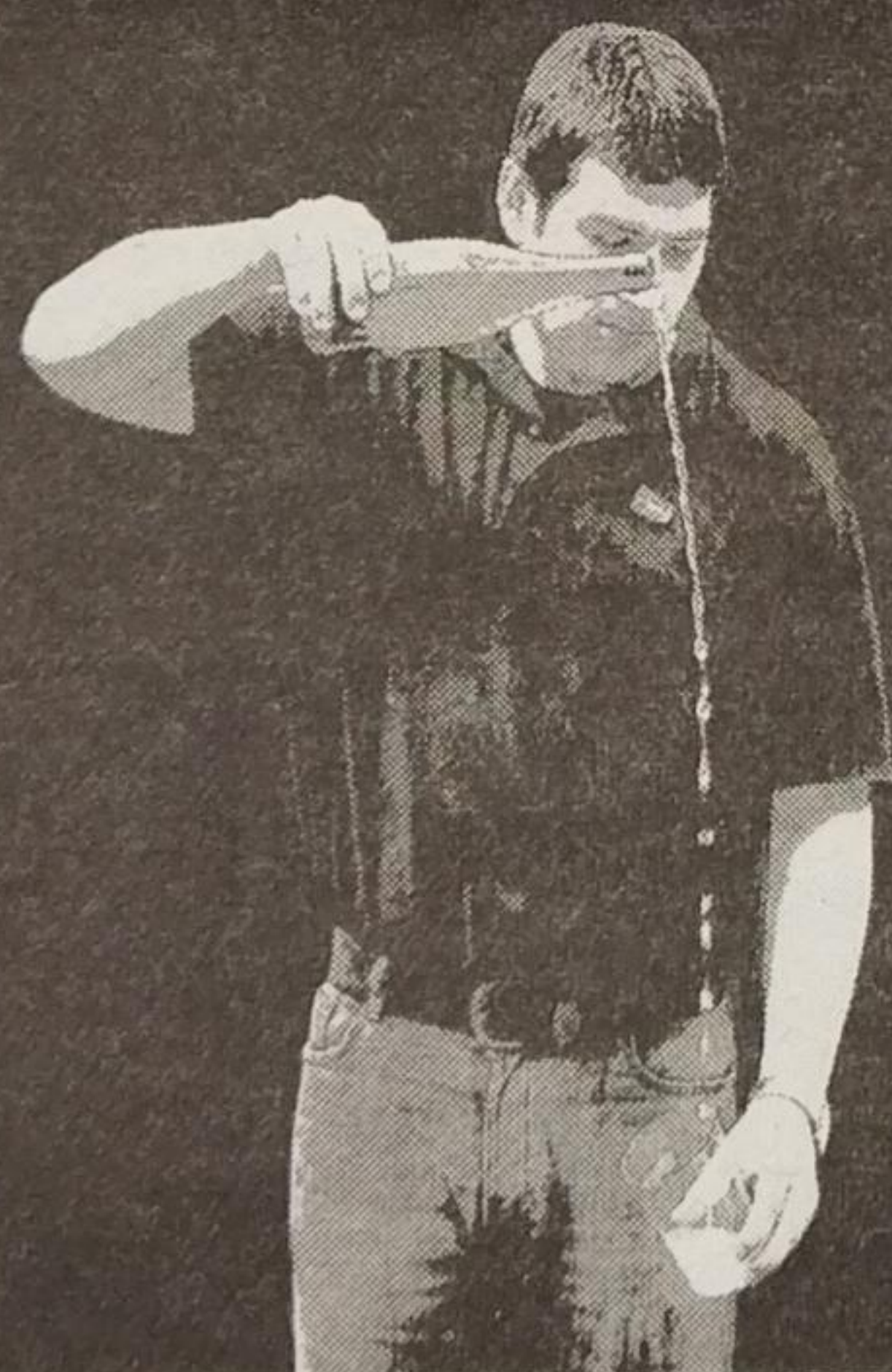


EUSKAL HERRIKO II. SAGARDO MOSTRA

OTSAILAK 29 · ASTIGARRAGAN

GOIZEKO 10:00 ETATIK AURRERA

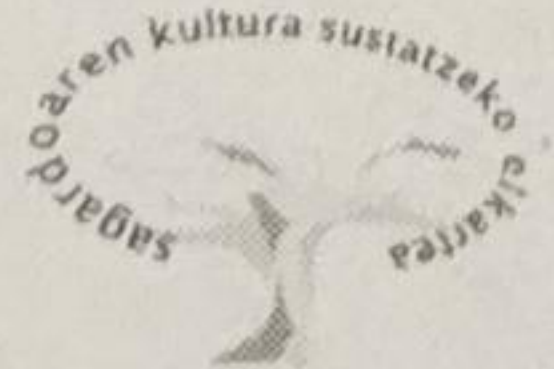
- ZAZPI HERRIALDEETAKO 60 SAGARDOGILEREN MOSTRA
- EUSKAL HERRIKO PRODUKTU DESBERDINEN AZOKA
- SAGARDOAREN MUSEO IBILTARIA
- KATA KOMENTATUA (12:00 ETAN) XABIER KAMIO ETA DOMINGO ARINA ENOLOGOEN ESKUTIK



- PATXI PEREZ ETA IPARRALDEKO DANTZARIEN IKUSKIZUNA: DANTZA PIKO (13:30 ETAN)
- BERTSOLARIAK (17:00 ETAN): S. LIZASO, A. EGAÑA, A. MENDILUZE, M. LUJANBIO
- TRIKITILARIAK

SAGARRONDOTIK

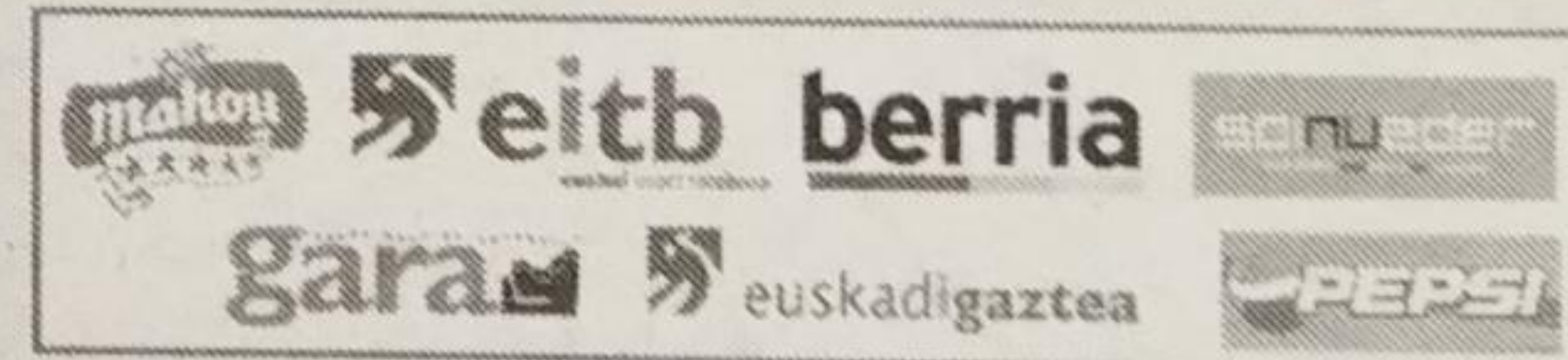
ANTOLATZAILEA:



BABESLEAK:



LAGUNTZAILEAK:

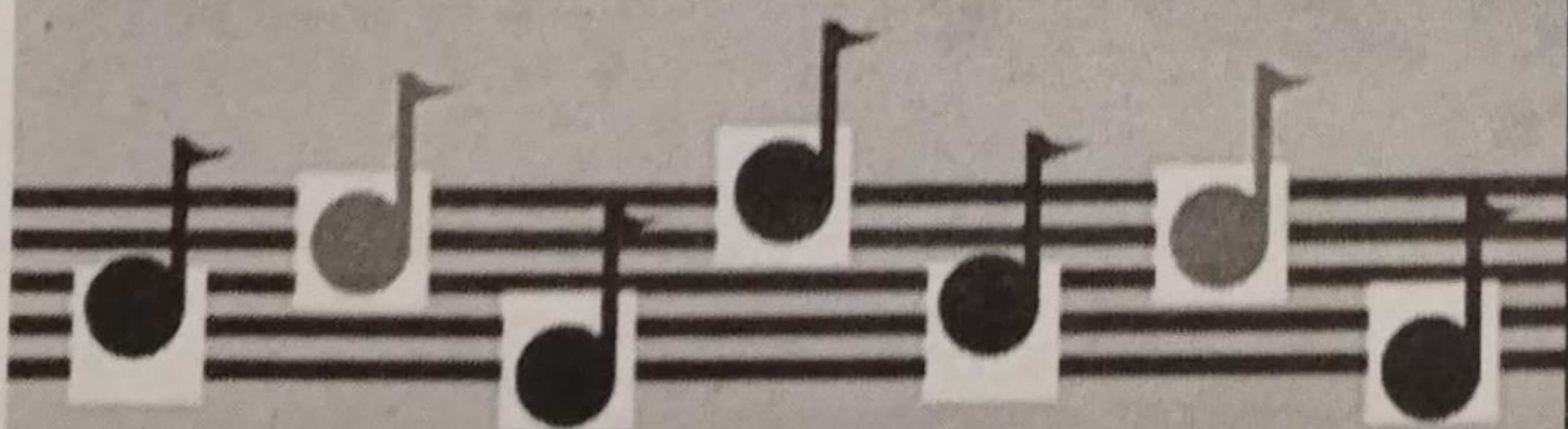


LAGUNAK: SAGARDUN PARTZUERGOA · USURBILGO SAGARDO EGUNAREN LAGUNAK · GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALAREN KOFRADIA HERNANIN: TOLARE · HERNANI, ASTIGARRAGA, USURBIL ETA URNIETAKO SAGARDOGILEAK



BODEGA TABERNA

HERNANI



HERNANI

EKO S TABERNA



KARDABERAZ KALEA 12

Sagardoa begietara, sudurrera eta ahora

XABIER KAMIO eta Oihana Gainzerain enologoek agertu digute pausoz pauso sagardoa nola dastatu, zertan jarri arreta eta nola gozatu zentzumen guztiak. Kamiok argitu duenez, bi kata mota daude, bata analitiko eta bestea sensoriala edo sentimenezkoa. Eta kata sensorial bat egin aurretik derrigorrez egin behar da kata analitikoa, «zer edaten ari zaren jakiteko eta katatzen zauden sagardoak erregulamentazioak zehazten dituen ezaugarri guztiak betetzen dituela ziurtatzeko. Hori oso garrantzitsua da sagardoarentzat eta askotan ez da egiten», azaldu du Kamiok. Bi enologoek pausoz pauso agertu digutena kata sensoriala edo sentimenezkoa izan da eta sagardoa ahalik eta gehien gozatzeko pistak eman dizkigute.

AURTENGO SAGARDOA

Fruitua helduago iritsi da, joan den urteko udako beroak direla medio, eta ondorioz piña, platano eta sagar helduaren usainak antzematen zaizkio, konpota antzeko usainak. Agian alkohol pixka bat gehixeago dauka, baina hori ez da arazoa. Sagarrak ez dira ehuneko ehunean Euskal Herrikoak, kanpotik ere ekarri dira eta horiekin lortzen da oreka. Kolore gehiagoko sagardoa da aurtengoa, berdeska gutxiago azaltzen da eta gorria gehiago. Eta edateko askozaz ere errazagoa da. Oso sagardo ona da aurtengoa.



HARTZEA

Basoa kanporantz begira jarri behar da, ez kupelari begira, sagardoa kristalaren kontra puska dadin

BEGIRATZEA

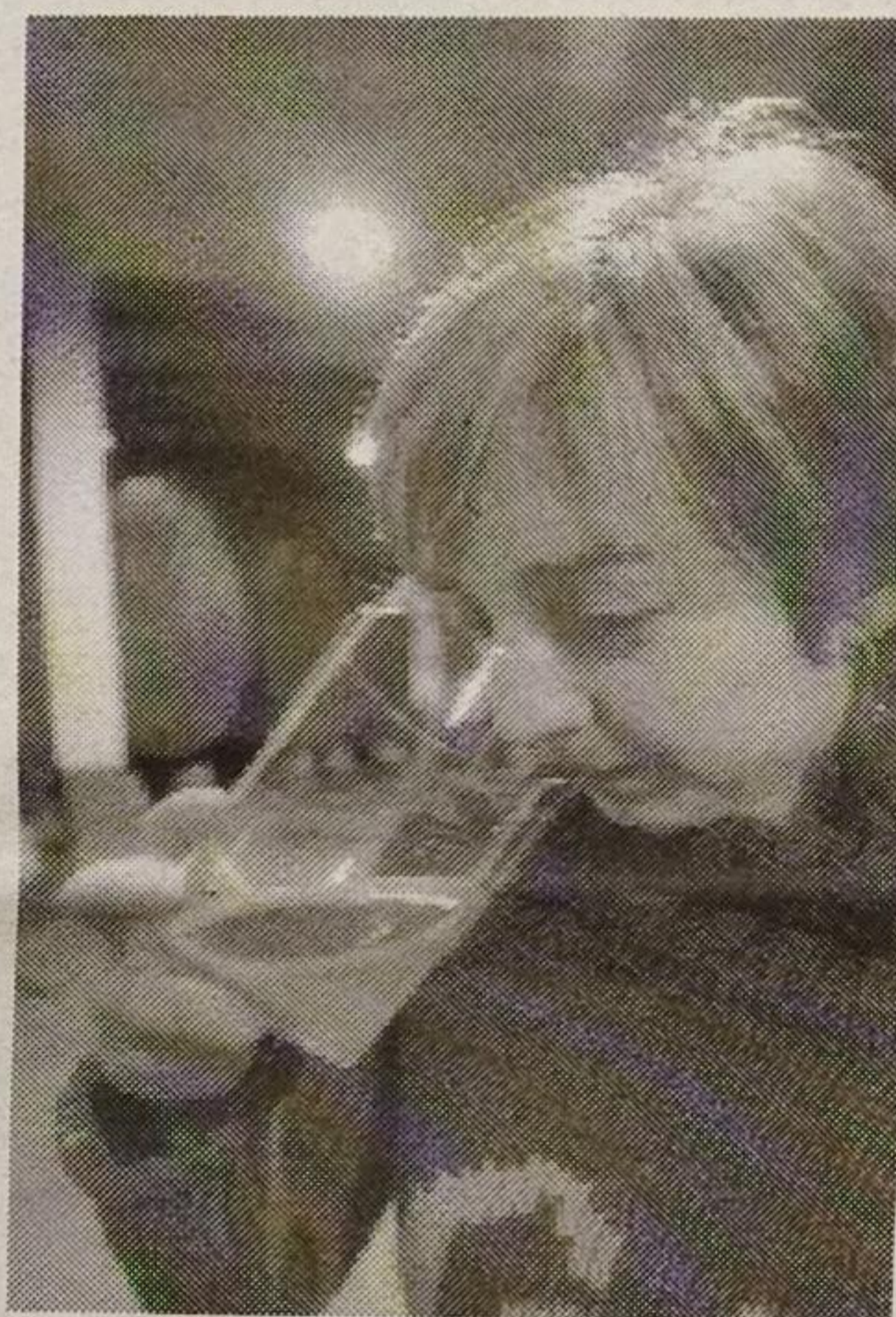
Sagardoak zer nolako burbuilak dituen eta kolorea begiztatu behar dira ondoren

USAINZEA

Sagardoa fruta usainekoa den, lore usainekoa den edo usain txarrekoa den defini daiteke

DASTATZEA

Mingainean dastatzeko gune desberdinak daude; puntan zapore gozoak, alboetan garratzak eta atzealdean mingotsak antzematen dira



Sagardoa hartzea

Sagardoa hartzeko moduak erabat baldintza dezake dastaketa, produktua edaten duenari sortzen dion zirrara guztiz desberdina izan daiteke basoa era batera edo bestera helduta. Basoa behealdetik heldu behar da, baso guztia behatzekin hartu gabe, eta kanporantz okertu behar da, ez kupelari begira, askok egin ohi duen moduan. Basoa era honetara eustearen helburua sagardoa beti kristalaren kontra haustea da. Sagardoak sagardoaren kontra jotzea ez da batera komeni. Izan ere, sagardoa edari karbonikoa izanda, daukan ezaugarri handiena burbuila da eta gero eta txinparta gehiago egin, hobe izango da produktua, enologoek nabarmentzen dutenez. Sagardoa sagardoaren kontra botaz gero, burbuila handia sortzen da eta gehiena joan egiten da berehala. Horregatik da garrantzitsua sagardoa kristalaren kontra haustea, era horretara burbuila basoan barrena zabaltzen da baina beti txikia mantentzen da. Burbuila txikiak denbora gehiago iraute du basoan eta ezaugarri gehiago ematen dio produktuari. Ondo zaindu, beraz, hartzeko modua, karbonikorik gabeko sagardoa hilda baitago.

Begiratzea

Behin basoan, sagardoa begiekin aztertzea komeni da. Burbuilak handiak edo txikiak diren ikusi, denbora zentean mantentzen diren edo segituan desagertzen diren aztertu, kolorea begiztatu... Burbuilei erreparatu behar zaie lehendabizi. Sagardoak burbuila handiak baldin baditu, fermentazioa tenperatura altuan eman denaren seinalea da eta hori ez da ona sagardoarentzat. Burbuila txikia baldin bada, fermentazioa tenperatura baxuan egin dela esan nahi du, modu naturalean, eta, hala eginda, sagardoak aroma gehiago izaten ditu eta kalitate hobeagokoa izaten da. Ondoren koloreari begiratu behar zaio. Katari dagokionez, ezaugarri tekniko bezala, ez dago kolorearen parametrorik finkatuta. Erabili diren sagar moten arabera da sagardoaren kolorea eta denetariko gustuak daude, bai sagardogileen artean eta baita sagardozaileen artean ere. Sagardogile bakoitzak bere sagardoari bere kolore mota ematen dio; kolorea sagardotegi-kortasuna dela esan daiteke beraz. Eta gustuko kolorea lortzeko sagar mota desberdinekin jolasean eta frogak egiten aritzen da sagardogilea muztioarekin.

Usaintzea

Hasieran, behinik behin, basoa geldirik dagoela usaindu behar da sagardoa, produktua geldirik dagoela. Usaina duela antzemaneraz gero, mugitzera koan aroma askoko sagardoa izango da. Gero eta usain handiagoa izan, produktua hobe izango da. Basoa mugitu gabe sagardoak zein usain duen ezin bada definitu, basoa pixka bat mugitzea komeni da. Basoa mugitzera koan sagardoak eta kristalak elkar jotzen dute eta marruskaduraren ondorioz, tenperatura igo egiten da eta produktua aroma guztia ateratzen da kanpora; dela sagar usaina, piña usaina, platanoarena... Zaila da aromaren parametroak definitzea. Fruta guztiek aroma horiek osatzen dituzten osagai kimikoak dauzkate eta osagai horiek beti dira berdinak, aldatzen dena osagai horien kopurua da eta horren arabera bereizten dira aroma desberdinak. Bakoitzak modu batera edo bestera interpreta lezake aroma hori. Definitu daitekeen gauza bakarra fruta usaina duen, lore usainekoa den edo usain txarrekoa den da. Hortik aurrera, batzuk platano usaina hartuko diote, besteek piñarena, sagarrarena besteek...

Dastatzea

Sagardoaren zaporea dastatzen da azkenean. Garrantzitsua da mingainean dastatzeko gune desberdinak daudela jakitea; mingain puntan zapore gozoak antzematen dira, mingainaren alboetan zapore garratzak eta atzealdean zapore mingotsagoak igertzen dira. Hortaz, sagardo tragoa hartuta mingainaren zein partetan sortzen duen sentsazio gehien aztertu behar da, gozotik, garratzetik edo mingotsetik gehiago duen jakiteko. Zaporearen parametroak definitzea ez da erraza, hori ere kolore guztietako gustuak daudelako. Baina, enologoek nabarmentzen dutenez, sagardo onena hiru zaporeen oreka ona zaintzen duena da, gozoa, garratza eta mingotsa tamaina beretsutan duena. Txotx sasoiaren hasieran gozotik gehiago izan ohi du sagardoak eta, hilabeteak aurrera joan hala, zapore garratzak eta mingotsak areagotu egiten zaizkio. Baina, finean, zer da sagardo on bat? Ez da erantzuten erraza, hori norberaren interpretazioaren arabera ere bada. Baina sagardo onenaren ezaugarri nagusia hau da: tragoa hartu eta gorputzak beste trago bat eskatzea. Aurtengoak betetzen du tasun hori.