

berria

Testuak: Joxi Ubeda



SAGARDOAREN XARMA

JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS



ZAPIAIN.
Astigarragako Sagardoa



ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa
NO CONTIENE SULFITOS ADICIONALES
GURE SAGARDOA

NATURALA
KONTSERBANTERIK GABE

www.zapiainsagardoa.com

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
I Gandetan itxita

22 €ko MENUA

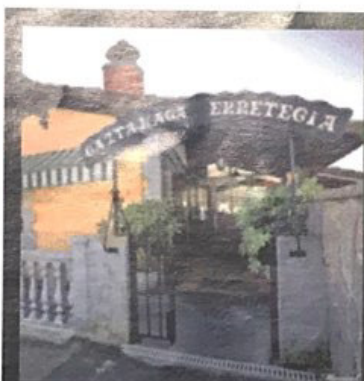
astelehen, astearte eta ostegunetan

Bakailao tortilla + Txuleta + Intxaurrak,
gazta eta irasagarra



SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN
DITUGU

Gurutzeta Sagardotegia
Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com



GORENAK



Edan eta goza Gaztañaga sagardoa



Buruntza auzoa
ANDOAIN
943-59 19 68
info@sidreriagaztañaga.com
www.sidreriagaztañaga.com



Sagardo ederra dastatu ahal izango da aurten. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

Guztira 13 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2015. urteko uztan. Horretarako, %60-70 inguru erabili da hemengo sagarra, eta gainerakoa kanpotik ekarri behar izan da.

2015eko uztako sagardoa prest dago sagardotegietan, txotx garaian nahiz botilatuta dastatu ahal izateko. Oro har, uzta aparta izan da Euskal Herrian, bai kopuruz eta baita kalitatez ere. Azken urteetako sagar kopururik handiena bildu da Gipuzkoan, eta, eguraldiak eraginda, izaera eta gorputz handiko sagardoak lortu dira oro har, aromatikoki freskoak eta ahoan biribilak.

Guztira hamahiru bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2015eko uztan. Horretarako, %60-70 inguru erabili da hemengo sagarra, eta gainerakoa, %40-30, kanpotik ekarri behar izan da.

2015eko uztako sagardoa, oro har,

honetakoa da: freskoa, usaintsua, fruta usain freskoak dituena, ahoan gorputz ederrekoa eta txinparta finekoa.

Gipuzkoan egin da Euskal Herriko sagardoaren % 95, eta aurten sagar asko eta ona izan da ia leku guztietan. Sagardoaren % 60-70 bertako sagarrarekin egin da Gipuzkoan. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak «gustura» dago orain arteko emaitzarekin.

Nafarroan 200.000 litro inguru sagardo egin dituzte 2015eko uztan. Nafarroako Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Aurten %100 Nafarroako sagarrarekin egin dute, eta kalitate handiko sagardoa izan dute, sagar ona izan baita, beste herrialdeetan bezala.

TXOTX GARAIA

Euskal Herriko sagardotegi ugari izango da 2015eko uzta dastatzeko aukera, botilan ez ezik txotxean ere. Txotx garaia hasteko ekitaldiak ohitura bihurtu dira, eta 2016an egun hauetan izango dira:

Urtarrilaren 13a: Sagardo Berriaren Eguna Astigarragan. Sagardotxean eta Zelaia sagardotegian.

Urtarrilaren 14a: Arabako txotx garaia hasiera, Trebifü sagardotegian, Askartzan.

Urtarrilaren 15a: Nafarroako txotx garaia hasiera, Toki Alai sagardotegian, Lekunberrin.

Urtarrilaren 16a: Txotx garaia hasiera Hernanin.

Urtarrilaren 20a: Bizkaiko txotx garaia hasiera, Uxarte sagardotegian, Zornotzan.

Urtarrilaren 22a: Goierriko txotx garaia hasiera, Urbitarte sagardotegian, Ataunen.

Urtarrilaren amaiera: Azkaineko Txopinondo sagardotegian Txotx Berri edo sagamo berriaren eguna egingo dute, urtero bezala.

Bizkaian, 250.000 litro inguru sagardo egin dituzte, iaz baino gehiago. Sagardo asko eta ona izan da, eta emaitzarekin «gustura» daude Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak. Bizkaian ere sagardoa %100 bertako sagarren bidez egin dute.

Arabian, berriz, 120.000 litro inguru egin dituzte, erdia sagardoa eta erdia muztioa, Arabako Sagartzaleen eta Sagardogileen Elkarteak jakinarazi duenez. Urtez urte gora doa muztio produktioa, eta geroz eta eskari handiagoa dago.



LIZEAGA
Sagardotegia

ASTIGARRAGA • 943-46 82 90



Lizeaga Sagardoa,
hori gozamina!

edan
eta
eman
edatera



Sagardoa zerbitzatzen, Gernikako urriko azken asteleheneko azokan. LUIS JAUREGIALTZO / ARGAZKI PRESS

ONURAGARRIA OSASUNARENTZAT

Euskal Herriko Unibertsitateko Kimika Fakultateko irakasle talde batek egin duen ikerketa baten arabera, sagardoa onuragarria da osasunarentzat.

Andoni Zuriarrain, Juan Zuriarrain, Ana Puertas, Maria Teresa Dueñas, Miren Ostra eta Iñaki Berregi Euskal Herriko Unibertsitateko (EHU) Kimika Aplikatua Saileko irakasleak aritu dira ikerketa lan hori egiten, eta *Journal of The Science of Food and Agriculture* zientzia aldizkarian argitaratu dute.

Sagardoaren gaitasun antioxidatzailea laranja zukuarenaren antzekoa

dela dio ikerketak, eta ardo gorriena baino apur bat handiagoa. Ikerketan polifenolak aztertu dituzte, eta tirosola haien artean. Polifenolak fruta guztietan dauden antioxidatzaile naturalak dira, sagardoa egiteko sagarretan ere bai, eta tirosola muztioak hartitzen direnean sortzen da. Ondorioztatu dute tirosolak «ezaugarri interesgarriak» dituela antioxidatzaile, antakar-

tzinogeno, antimikrobiar eta kardio-babesle gisa.

Ikerketaren arabera, sagardoak daukan tirosol kontzentrazioa kontuan izanik, ardo beltza bezain edari osasungarria izan daiteke, eta «osasunarentzako pareko onurak» ematen dituela azpimarratu dute ikerlariek.

Lanaren helburua izan da loturak aurkitzea polifenolen eta parametro hauen artean: antioxidatzaile gaitasuna, arretzea, proteinak hauspeatzeko gaitasuna, uhertasuna eta erredukzio ahalmena. Bost parametro horiek polifenolekin lotuta daude, eta sagardoarentzat ezinbestekoak dira, haren zaporean, itxuran eta kontserbazioan eragiten baitute.

Lanean, sei muztio desberdin lortu zituzten, eta muztio bakoitza egiteko 250 kilo sagar erabili zituzten. Bost muztio sagar mota bakarra baliatuz

egin zituzten, eta seigarrena, hainbat sagar mota nahastuz, gainerako muztioetako sagar motak, hain zuzen, proportzio berberetan.

Euskal Herriko sagarrak erabili zituzten, sagardoa egiteko maiz erabiltzen direnak: Goikoetxea, Manttoni, Moko, Patzuloa eta Txalaka. 2010eko urrian jaso zituzten, Gipuzkoako Foru Aldundiak Zubietan daukan lursailean (Hondarribia).

Altzairu herdoilgaitzezko 150 litroko deposituetan gorde zituzten muztioak, 15 graduko tenperaturan. Muztioak bere kasa hartzitu ziren, eta sei sagardo desberdin lortu ziren. Muztioen bila-kaerari erreparatzeko laginak hartu zituzten bost hilabetetan, polifenolak eta lehen aipaturiko parametroak neurtzeko, eta polifenolen eta parametro horien arteko loturak bilatu zituzten.

Euskal Herriko sagardoetan gaitasun antioxidatzaile handiena duten polifenolak prozianidina B1 eta prozianidina B2 direla ondorioztatu zuten, eta, bestalde, proteinak hauspeatzeko gaitasun handiena dutenak, beraz, hondar gehien sortzen dutenak azido pkumarikoa, epikatekina eta hiperina direla.

Azkenik, EHUko irakasleek tirosola oso polifenol interesgarria dela ikusi zuten ikerketan. Tirosol gehien daukaten sagardoek erredukzio ahalmen txikiagoa dutela egiaztatu zuten, eta, beraz, antioxidatzaile gaitasun handiagoa dutela. Sagardoetan dagoen tirosol kontzentrazioa ardo zurietan dagoenaren antzekoa dela kontuan izanik, sagardoa ardo beltza bezain edari osasungarria izan daitekeela azpimarratu dute ikerlariek, «osasunarentzako pारेko onurak» ematen dituela.

Informazio gehiago www.ehu.eus helbidean lor daiteke.



Bi lagun, txotx egiten. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

EDARI NATURALA

Sagardoa sagar zukua hartitzearen ondorioz lortzen da. Alkohol gradu gutxi duen edari bat da (%3-8), leuna, eta elikadura aldetik 100 zentimetro kubiko sagardok 4 gramo alkohol, 6 gramo karbohidrato eta 52 kaloria inguru ematen ditu.

Edari natural bat da, koiperik ez dauka eta oso kaloria gutxi ditu, alkohol kopuruaren arabera. Zenbat eta alkohol kopuru handiagoa, orduan eta kaloria gehiago: %3 baino gutxiagoko alkohol kopurua duen sagardo baso batek 31 kaloria besterik ez du ematen.

Sagardoa aberatsa da bitaminetan eta mineraletan, C, B1, B2, B3, B6, B7, E eta K bitaminak eta zink, magnesio, fosforo eta sodio mineralak baititu.

Hainbat substantzia antioxidatzaileetan ere bai, ardoa bezala, baina sagardoa ardo baino edari alkoholiko onuragarriagoa dela esan daiteke, alkohol kopuru txikiagoa duelako. Antioxidatzaileei esker, gaixotasun kardiobaskularrei eta koronarioei aurre egiteko edari ezin hobea da. Sagardoak, pektina kopuru handia daukanez, miokardio infartua eta arteriosklerosia prebenitzen laguntzen du.

Halaber, kolesterol altua eta triglizeridoak gutxitzen laguntzen du. Kolesterol txarra (LDL) jaisteko eta kolesterol ona (HDL) igotzeko gai da.

Arteria hipertentsioa dagoenean, antioxidatzaileetan eta mineraletan aberatsa denez, arteria tentsio-maila erregulatzea errazten du, eta, kertzetina daukanez, garun infartuak prebenitzeko baliagarria da.

Sagarrak bezala sagardoak digestioari laguntzen dio. Digestioa egiteko lagungarriak diren entzimetan aberatsa denez, hesteetako zenbait funtzio erregulatzen laguntzen du. Heste flora orekatzen ere bai, eta hainbat zientzia ikerketak diote koloneko minbiziari aurre hartzeko edari egokia izan daitekeela.

Azkenik, sagardoaren beste onura hauek azpimarra daitezke: polifenoletan eta kertzetinan aberatsa denez, alergie modu natural batean aurre egiten laguntzen du; edari arazgarria eta diuretikoak da; azido urikoa kanporatzen laguntzen du; odoleko azukre maila erregulatzen laguntzen du, eta giltzurrun kalkuluen sorrerari aurre hartzeko baliagarria da.

**DAGOENAKO
IREKITA DAUKAGU
SAGARDOTEGIA**

**BERTAKO SAGARREKIN
EGINDAKO SAGARDOA**

EGUZKITZA

**TOLARE SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA**

Usabal/Auzoa, Amaro • Tel.: 943 67 26 13 • 20400 TOLOSA (Gipuzkoa)

SATXOTA
SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan
Kalitatezko produktuenak
Bezerei arre eta goxoa
Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa
Bisita gidatuenak

**ETOR
ZAITEZ
GURERA!**

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

Oriotik oinez etortzeko aukera



SAGARDOAREN INGURUKO BIDAIAREN IRUDIAK

Donostiako Zinemaldian estreinatu zen 'Sagardoa Bidegile' dokumentala 2016an ikusi ahal izango da Euskal Telebistan, eta urtarriletik aurrera, sagardo garaiarekin batera, Euskal Herriko zinema aretoetan emango dute.

Elhuyarrek eta Pixel Ikus-Entzunezko Ekoizpenak enpresak elkarlanean egindako lehen filmak harrera ona izan zuen irailean, Donostiako Zinemaldian. Culinary Zinema sailaren barruan aurkeztu zuten, eta ikusleen erantzuna bikaina izan zen, bi orduan salgai jarritako sarrera guztiak amaitu baitziren. Kritikak ere oso onak izan zuten.

Donostiako Zinemaldian estreinatu ondoren, *Sagardoa Bidegile* nazioarteko beste zinemaldi batzuetan aurkezteko da Elhuyarren eta Pixel enpresaren helburua. Horrez gain, 2016an ETB1 eta ETB2 kateek emango dutela jakinarazi dute, eta urtarriletik aurrera, sagardo garaiarekin batera, Euskal Herriko zinema aretoetan ikusi ahal izango dela.

Sagardoaren inguruko bidaia kultural, gastronomiko, historiko eta zientifikoa da *Sagardoa Bidegile* dokumentala, sagardotegietara joateko tradizioetik euskal sustraietarainokoa, filmaren bultzatzaileek azaldu dutenez. «Izan ere, sagardoak garrantzi handia izan du euskal gizartean. Adibidez, baserriaren egitura, gaur egun ezagutzen duguna, sagardotik dator.

Nabarmentzeko moduko errealitate bat da, bestalde, emakume ugari dagoela sagardogintzari lotuta, hasi sagardotegietako arduradunetatik, eta sagardotegietako bezeroetaraino».

ERRO SAKONAK

65 minutuko iraupena dauka dokumentalak, eta irudietan ikus daiteke urtean lau hilabetez, urtarriletik apirilera, euskal sagardotegiek milaka pertsona erakartzen dituztela, hemengoak zein kanpokoak. Tradizioa bete nahi dute denek: tortilla, bakailaoa, txuleta eta gazta jatea, eta txotxera deitzen duen ahotsa entzundakoan sagardoa edatea. «Tradizio modernoa da hau, baina erro sakonak ditu. Dokumentalak bidaia moduan azalduko digu tradizio hau: ibilbide geografiko, kultural, teknologiko eta gastronomikoa izango da, ezustekoz betea». Izan ere, filmean esaten dutenez, «edariaz gain, sagardoa da kultura, da historia, da ingurugiroa... gauza asko da».

Hainbat sagardogile, antropologo, historiagile eta beste zenbait adituren laguntzaz, sagardoaren historia eta ekoizpen prozesua azaltzen du filmak,

eta baita sagardoak euskal kulturaren duen garrantzia ere. «Sagarrik gabe ez genuke baserriarik edukiko», dokumentalaren trailerrean Jakoba Errekondo paisajistak dioenez.

Sagardoari buruzko hainbat alderdi erakusten ditu txalaparta doinuen eta irudi ikusgarrien laguntzaz. Besteak beste, garai batean sagardoa nola egin eta garraiatzen zuten ikus daiteke. Filmak atzera begiratzen du, baina aurrera ere bai. Hemendik aurrera sagardoaren erronkak zein diren aztertzen baititu.

Filmaketa egiteko Euskal Herriatik kanpo ere aritu dira; Ameriketako Estatu Batuetan, esaterako, hala esan zion Manex Urruzola ekoizleak *Tolosaldeko Ataria*-ri irailaren 17an: «Argi genuen hasieratik: dokumental bat egin behar bagenuen, Ameriketako Estatu Batuetan sagardoa hartzen ari den indarra edo merkatuan irekitzen ari diren ate horiek erakutsi behar genuela».

Dokumentala ekoizteaz Elhuyar eta Pixel arduratu dira, ETBren partailetzarekin, eta Gipuzkoako Foru Aldundiaren, Bizkaiko Foru Aldundiaren, Eusko Jaurlaritzaren, Hazi fundazioa-



Sagardoa Bidegile dokumentaleko irudi batzuk. SAGARDOA BIDEGILE

ren eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntzaz.

Bego Zubia Gallastegik zuzendu du filma, eta gidoia ere hark idatzi du. Juantxo Sardon izan da argazki zuzendaria, eta Igor Arroyok konposatu du filmeko musika. Bego Zubia Gallaste-

rik kazetari moduan lan egin du bai prentsa idatzian –Egin eta Gara egunkarietan eta Arrasate Press astekarrian–, bai telebistan. Gaur egun, Teknopolis zientzia dibulgaziorako tele-saioa zuzentzen du (Elhuyar-ETB). Sagardoa Bidegile bere lehen doku-

mental luzea da. Aurretik iraupen er-taineko zenbait dokumental egin ditu telebistarako, hala nola *Viaje a la prehistoria* (2013) eta *Tras el hierro antiguo* (2014).

Informazio gehiago Sagardoabidegile.eus helbidean lor daiteke.



Harremanetarako telefonoak:
943-50 10 13 - 686 299 158
www.oiharte.com
ZERAIN

GORENAK



Sagardo
naturala

Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

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



Petritegi sagardoa zerbitzaten, New Yorkeko Txikito jatean. PETRITEGI

AMERIKETAN, EUROPAN ETA TXINAN

Euskal Herriko gero eta sagardogile gehiagok banatzen dute eurek ekoitziriko sagardo naturala Euskal Herrikan kanpoko merkatuetan.



Shacksbury Basque Cider sagardoaren aurkezpena, Bostonen. PETRITEGI

Euskal sagardo naturala Euskal Herrikan kanpo ere dasta daiteke. Europako hainbat herritan, AEB Ameriketako Estatu Batuetan, eta baita Txinan ere. Gero eta Euskal Herriko sagardogile gehiagok banatzen baitute sagardoa kanpoan.

Astigarragako Petritegi sagardotegiak Shacksbury Basque Cider sagardoa aurkeztu zuen Bostonen (AEB), apirilaren 23an. Hadley Douglas Bostongo Urban Grape ardo denda famatuko nagusiak eta Ainara Otaño Petritegi sagardotegiko arduradunak ireki zuten 2014ko uzta Toro jatean, «Txotx and cheers» oihu eginda.

Ekitaldi oso berezia izan zen, eta Petritegi sagardotegiak, Urban Grape ardo denda famatuak eta Shacksbury inportazio eta elaborazio enpresak Shacksbury Basque Cider sagardoa aurkeztu zuten, Petritegik Shacksbury enpresarentzat egiten duen euskal sagardoa. «Ameriketara jende asko dago euskal sagardoaren izaera gustuko duena, eta guk bi marken alde egin dugu Shacksbury enpresako lagunekin: batetik, beren izena duen euskal sagardoa egin diegu, eta, horrez gain, gure betiko Petritegi sagardoa ere salduko dute», azpimarratu zuen Ainara Otañok ekitaldian.

Ekitaldiaren helburu nagusia euskal sagardoa eta euskal sagardoaren inguruko kultura ezagutaraztea izan zen, eta Shacksbury Basque Cider sagardoaren atzean dagoen ibilbide luzea erakustea, Petritegi sagardotegiaren ibilbidea, alegia. Jendearen interesak harritu zuen Otaño: «Euskal sagardoari buruz jakin nahi dute, harritu egiten ditu 500 urtetik gorako historia izateak eta bost belaunaldiren lanak».

Aurkezpenaren ondoren, txotx eginez dastatu zuten sagardoa Toro jatean bildutako lagunek, eta gustura dastatu zuten; batzuentzat ezaguna baina beste askorentzat ezezaguna zen produktua.

AEBtan gero eta sagardo gehiago edaten da; hala diote azken urteetako datuek. Gehiena sagardo aparduna eta gozoa edaten dute amerikarrek, baina gero eta gehiagok eskatzen dituzte bestelako sagardoak, kalitatezko sagardoak, bereziak eta historia eta oinarri sendoko sagardoak. Euskal sagardoa, esaterako, historia luzea duelako eta kalitatezko produktu natural bat delako.



Astarbe eta Bereziartua sagardotegiak sarituak izan ziren Frankfurtoko Apfelwein Weltweit Sagardo Ferian, iazko apirilean. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

Bostongo ekitaldiko beste protagonistetako bat Emily Lobsenz zinemagile estatubatuarra izan zen, ekitaldi horretan aurkeztu baitzuten harkegindako *Song of The Basques* (Euskaldunen kanta) dokumentala. Lobsenz Euskal Herrian bizi izan zen bost urtez. Euskal kulturak txundituta utzi zuen, eta horrek animatu du Euskal Herriko ohiturak biltzen dituen dokumental hori grabatzera. Behin AEBetara itzulizenez, proiektua martxan zegoela, Petritegi sagardotegiarekin harremanetan jarri zen Lobsenz, eta 2015eko hasieran sagardotegira joan zen, Petritegi proiektuaren parte egiteko.

Bostongo ekitaldia baino aste batzuk lehenago, martxoaren 29an hain zuten, Petritegi sagardotegiak bere sagardoa aurkeztu zuen New Yorkeko Txikito jatetxean antolatu zuten *Euskal Sagardotegia* ekimenean. *Song of The Basques* dokumentala ere eman zuten, eta ekitaldira bertaratu zirenek Txikito jatetxeko jabeek prestatutako sagardotegiko menua dastatu zuten. Ekitaldiak arrakasta handia izan zuen, eta jendeak, Petritegiko sagardoaz gain, Aaron Burr sagardoa, *Shacksbury* sagardoa eta *Farnum Colina* sa-

gardoa dastatu zituen. Sagardotegiko menua Euskal Herriko eta AEBetako produktuekin osatu zuten.

Gorenak ziurtagiria duen sagardoa, Euskal Herri osoan ez ezik, kanpoan ere banatzen da: Espainiako Estatuan Madrilén eta beste zenbait tokitan, Katalunian, Europako hainbat herritan, AEBetan eta baita Txinan ere. 2013an, Astigarragako Zapiain sagardotegia Txinako merkaturan lan egiten hasi zen, 8.000 botilako eskaera batekin. AEBetan ere bai, eta iazko otsailean hango sagardo azoka garrantzitsuetako batean parte hartu zuen, Chicago Cider Conference ferian. Zapiain sagardotegiko ordezkariak munduko sagardoengandik inguruko hitzaldi batean parte hartu zuten, eta beren produktua, filosofia eta Euskal Herriko sagardoa izan zituzten hizpide. Azokan izan zirenek Zapiain sagardoa dastatzeko parada ere izan zuten, ekitaldiaren itxiera festarako aukeratutako bi sagardo ofizialetako bat baitzen.

EDARI EZAGUNA

Astigarragako Bereziartua sagardoa ere ezaguna da Euskal Herritik kanpo. *Falstaff* aldizkari espezializatuaren

rankingean Bereziartua sagardotegia Europako bederatzi sagardotegi onenen artean dago, iazko urriaren 23an jakinarazi zuten. Gourmet ardoari buruzko aldizkaria da *Falstaff*, eta *Freskoak*, *mamitsuak* eta *modernoak*: sagardo berriak izenburuko artikulua batean, sagardoari buruz mintzotzen da: «Edari konplexua da, eta gailur berrietara igotzen ari da. Gaur egun edari garrantzitsu gisa har dezaten aldarrikatzen ari da».

Apirilean, Michiganan (AEB) egiten den Laku Handietako Nazioarteko Sagardo Lehiaketa ospetsuan Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardotegiek «emaitza izugarriak» lortu zituzten. Sagardo naturalaren atalean Bereziartua sagardotegiak urrezko domina lortu zuen, eta Astigarragako Irigoien-Herrero sagardotegiak zilarrezkoa. Guztira, 168 sagardotegik parte hartu zuten lehiaketako zortzi ataletan, eta sagardo naturalaren atalean irabazlea izan zen Bereziartua eta sari-tua Irigoien-Herrero.

Elkarteko ordezkarien arabera, Gipuzkoako sagardotegiak ahalegin handia egiten ari dira kalitatearen alde, eta horren erakusle da Laku Handietako Nazioarteko Sagardo Lehiaketan lortu duten emaitza.

Egun batzuk lehenago, Frankfurtoko Nazioarteko Apfelwein Weltweit Sagardo Ferian (Alemania), Astigarragako Astarbe eta Bereziartua sagardotegiek, sagardoa aurkezteaz gain, sariak lortu zituzten. Astarbek sagardo produktoreen sailean eta apardunen sailean lortu zituen sariak, Astarbe sagardoarekin eta *ByHus* sagardo apardunarekin. Bereziartuak sagardo produktoreen sailean lortu zituen bi sari, bat Bereziartua sagardoarekin eta beste bat Bereziartua Gourmet sagardoarekin. 2013an Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko 28 sagardogilek Frankfurtoko azoka horretan parte hartu zuten.

Frantziako Estatuan ere gero eta oihartzun handiagoa dauka sagardo naturalak. Bordelen azoaroan antolatu zen Bordeaux SoGood azokan Donostia izan zen gonbidatu berezia, eta hiria ordezkatu zuen produktuetako bat izan zen sagardoa.

Informazio gehiago Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen webgunean (www.sagardotegiak.com) lor daiteke.



Iñaki sagardoa. PULKU SAGARDOTEGIA

IÑAKI, ARGENTINAKO SAGARDO NATURALA

Patagoniako Pulku sagardotegiak eta Itziar Agirre sukaldariak elkarrekin sortu dute erabat naturala den sagardo bat: Argentinako Iñaki sagardoa.

Urriari aurkeztu zuten Iñaki sagardoa, hitz hauekin: «Patagoniako bertako produktuez osatua, sagardogintzan esperientzia handia duten adituek egina, euskal ondarearen eraginpean identifikatzen gaituen ikur bat lortu dugu: Iñaki sagardo naturala». Lehen jendaurreko dastatzea urriko azken astean egin zuten, La Pampako Macachin herriko Euskal Aste Nazionalan.

Bi esparrutako adituak aritu dira la-

nean Iñaki sagardo naturala sortzeko: Rio Negro probintziako Villa Regina hirian dagoen Pulku sagardotegiko arduradun Ernesto Barrera ingeniari agronomoa eta haren emazte Maria Ines Caparros ingeniari kimikoa; eta jatorri euskalduna duen Itziar Agirre Rosario sukaldaria eta haren anaia Xabier.

Lau pertsona horien arteko elkarlanaren emaitza da Iñaki sagardoa. Ernesto Barrerak upategiko lanetan eta

sagardogintzan eskarmentu handia du; eta Itziar Agirre Argentinako euskal diasporako sukaldaritzan oso ezaguna da eta euskal jatetxe estimatuenetako batean aritua da: Rosarioko Zazpirak Bat euskal etxekoan. Biek ala biek Maria Ines Caparrosen eta Xabier Agirreraren aholkuak eta laguntza estimagarria izan dituzte produktua sortzeko.

Iñaki sagardoa «erabat naturala» da, egileen hitzetan: «Ez dauka gasik, ezta azukrerik ere, eta hartidura malolaktikoak ematen dio ahoan hain gozotitzen den loditasun hori, eta edalontzietara eramatean sortzen den aparra».

Urriaren 26tik azaroaren 1era arte Macachingo Euskal Aste Nazionalan aurkeztu ondoren jarri dute salgai: «Iñaki sagardo naturala jadanik prest dago sagardoa Euskal Herriko baserri batean egongo balitz bezala zerbitzatu

nahi duenarentzat, baina Argentinan, eta lagunen artean gozatu ahal izateko».

Egileak pozik daude emaitzarekin. «Oso pozik gaude, asmo eta gogo handiekin... Lan eta lan ibili gara gure sagardoa lortzeko, eta benetan harro sentitzen gara produktuarekin», Itziar Agirreren hitzetan. Ernesto Barrera sagardogilearen hitzetan, «garrantzitsu» da jatorrizko produktuak eta usadioak erabiltzea sagardoa ekoizteko. Bere upategiari Pulku izena jarri dio, horrela deitzen baitiote maputxek Argentinan eta Txilen betidanik ekoitzi izan duten sagarrez egindako edari hartzituari.

Informazio gehiago www.facebook.com/sidranatural/info helbidean lor daiteke.

TXOTX GARAI DIASPORAN

Arrakasta handia izaten ari da azkenaldian euskal sagardoa diasporako euskal etxeetan eta jatetxeetan, sagardoa hainbat jatetxetako menuetan eskaintzen baita, eta euskal diasporako zenbait elkartek Sagardo Eguna edo Sagardotegi Eguna ospatzen baitituzte. Urrian, esaterako, Boiseko euskal etxean Sagardotegi Gaua antolatu zuten, Bruselan sagardo festa bat egin zuten, eta Ameriketako Estatu Batuetako New Englandeko euskal etxean Sagardo Eguna ospatu zuten.

Sagardoaren inguruko jaiak egiteko, normalean sagardoa Euskal Herritik inportatzen dute. Baina sagardoa ekoizten duten upategi batzuk ere badaude. Iñaki sagardoaz gain, Argentinan, Necocheako euskal etxeko Eneko sagardotegian, txuleta ez ezik, etxean egindako sagardoa ere eskaintzen die-



Lagun batzuk Iñaki sagardoa dastatzen. PULKU SAGARDOTEGIA



Iñaki sagardoa erabat naturala da. PULKU SAGARDOTEGIA

te lagunei eta gonbidatuei, *Sagardotegi* izenarekin antolatzen diren topaketetan.

Sagardoa Argentinan ezaguna baita. Sagar eta sagardo ekoizle handiak daude, eta herritarrak sagardo kontsumitzaile handiak dira: munduko bosgarrenak. Dena den, sagardo gasifikatua eta sagar kopuru txikia duena da gehien kontsumitzen dena. Sagardo kontsumo gehientsuena Gabonetako ospakizunetan egiten dute.

Sagardoa Argentinako upategi eta etxe ugarian ekoitzi arren, Iñaki sagardo naturala izan da merkaturatu den lehena.

IRITSI DA TXOTX DENBORALDIA • Eguneko menua
• Karta
• Sagardotegiko menua

AKELENEA
Erretegia - XIX. mendeko Sagardotegian

Astebukaeretan
ere zabalik

Oialume bidea - Tel.: 943-33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
SALMENTA
SAGARDOTEGIAN
BERTAN

ostegunetik igandera irekita
asteburuan eguerdietan ere zabalik

943-55 32 72 / 620 783 529 • EREÑOZU AUZOA • HERNANI

SAGARDOA ZERBITZATZEKO KORTXO BERRITZAILEA

Sagardo botilei kortxo berritzaile bat txertatu diete Gurutzeta sagardotegian. Urrats bat gehiago egin dute sagardoa zerbitzatzean ahalik eta erosotasun eta kalitate handiena eskaintzeko bidean.

Gurutzeta sagardotegian azken urteetan ideia berritzaile horren inguruan lanean aritu dira, eta, jadanik, sagardo sorta guztietan erabiltzen dute. Kortxo berritzaile honen bidez, edozein tokitan sagardoa lasai asko eta edalontzitik kanpora ezer isuri gabe dastatu daiteke. Kortxo botilatik atera eta botilaren muturrean jartzea nahikoa da. Ondoren, botila altxatu eta edalon-

tzian sagardoa bota besterik ez da egin behar.

Kortxo berri honen bidez sagardoa primeran zerbitza daiteke, modu erraz, eroso eta garbian, inolako arazorik gabe. Sagardoa edalontzira botatzeko ez da beste tresnarik behar. Kortxo berritzailearen inguruan mintzatu da Joxe Angel Goñi, Gurutzeta sagardotegiko arduraduna: «Zenbait tokitan sa-

gardo zerbitzatzeko plastikozko gailu txiki hori erabiltzen dute, eta, askotan, erabili ondoren garbitu ere ez dute egiten. Hori erabiltzen da sagardo guztiak ateratzeko, eta nire ustez, higiegi aldetik ere nahiko eskas gelditzen da. Joaquín Escudero ingeniariaren laguntzaz, beste sistema berri hau garatu dugu».

BI ZERBITZU

Kortxo berritzaile hau bi zerbitzu batera egiten dituen gailu bat da. «Kortxo moduan erabil daiteke, eta, aldi berean, sagardoa zerbitzatzeko trenan moduan. Erabat ixten du, eta higiegi alde-



Gurutzeta sagardotegiak erabiltzen duen kortxo. GURUTZETA

tik ere egokia da. Kortxo naturalak izan ditzakeen akatsak gainditzen ditu». Oso praktikoa da. «Orain dela bi urte lehenengo bertsioa egin zuten, hori hobetu, eta azken emaitzak zorrotada zehatza botatzen du, oso ongi, modu erregular batean. Nahiko poliki eginda dago».

Kortxoia egiteko erabili den materiala egokia da sagardoa kontserbatzeko eta zerbitzatzeko. «Kortxo berri hau askoz ere seguruagoa da, jariozik ez duelako izaten; itxitura oso zehatza da, ona, eta arazorik ez du ematen».

Aldi berean tapoia eta zerbitzatzeko gailua den kortxoia gero eta gehiago erabiltzen dute sagardogileek. «Dozena erdi bat sagardogile izango gara sistema horrekin

«Kortxo berri hau askoz ere seguruagoa da, jariozik ez duelako izaten; itxitura oso zehatza da, eta arazorik ez du ematen»

JOXE ANGEL GOÑI
Gurutzeta sagardotegiko arduraduna

Joxe Goñi Urreagak sagardotegia modernizatzeari, dolare berriak abian jarri, upategi berria eginez, eta lana modu mekanizatuan antolatuz.

1989an haren semeak, Joxe Angel Goñi Garinek, hartu zuen enpresaren ardura, eta erabateko birmoldaketari ekin zion, familiarteko enpresa moderno sortuz. Altzairuzko upelak ipini zituen, hartzidura kontrolatzeko hotza erabiltzen hasi zen, eta, merkatuari begira, marketin eskura jartzen dituen

tema horrekin hasi ginenak», dio Goñik.

Gurutzeta sagardotegia Astigarragako Ergobia auzoan dago. Familia enpresa bat da, eta XIX. mende amaieran hasi zuen bere ibilbidea sagardogintzan. 1979an ekin zion



Petritegi, Ola eta Oiharte sagardotegiek 2014an aurkeztu zuten sagardoa zerbitzatzeko kortxoia. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

teknikak baliatzen hasi zen. Azken batean, Gurutzeta sagardotegiak ekoizten duen produktua naturala da, teknika modernoekin egina, baina tradizioari muzin egin gabe.

Kortxo berritzaileari eta Gurutzeta sagardotegiari buruzko informazio gehiago www.gurutzeta.com helbidetan lor daiteke.

SAGARDOA, DENEN ESKURA

Astigarragako Petritegi, Irungo Ola eta Zeraingo Oiharte sagardotegiek sagardoa zerbitzatzeko kortxoia edo kortxo eskantziadorea aurkeztu zuten 2014ko ekainaren 3an. «Jakinekoea da sagardoa ondo zerbitzatzeko sagardoren zaporea eta gainerako ezaugarriak hobetzen dituela. Hori horrela,

kontsumitzaileari sagardoa ondo zerbitzatzeko modua jarri nahi izan dugu», azaldu zuten hiru sagardotegieta arduradunek aurkezpen ekitaldian.

Sagardoa zerbitzatzeko gailu simple bat baino gehiago dela esan zuten. «Kortxo berezi bat da. Kortxo normala, alde batetik, baina edozein mahaitan sagardoa egoki zerbitzatzeko aukera ematen duena. Honek guztion eskurara jartzen du sagardoa, esperientziarik ez duenaren eskura ere bai».

Prior Cork enpresak landu du proiektua. «Kortxo hau sintetikoia da, sagardoaren kalitatea mantentzeko egokiena horixe zelako. Sintetikoia izanda, birziklagarria da; ontzi arinetara bota, eta kito». Garbia da, eta botila behin baino gehiagotan irekitzea errazten du.

Larrarte
Sagardotegia

MAIATZA BUKAERA ARTE ZABALIK

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

Itxas-Buru
Sagardotegia

Bertako sagarra

Aurten kafea eskeiniko dugu

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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

TOLARRE
SAGARDOATEGIA



Ama Oiharte sagardo natural apartuna. GOIERRIKO HITZA

GERO ETA SAGAR PRODUKTU GEHIAGO

Zeraingo Oiharte sagardotegiak produktu berri bat aurkeztu zuen abenduaren 2an: Ama Oiharte sagardo natural apartuna. Hainbat proba eta lanen ondorioz lortu dute sagardo natural apartuna ekoiztea: edari freskagarria, ahoan fina, kolore argikoa eta burbuila txikiz osatutakoa.

Sagardo natural batetik abiatu eta botilan bigarren aldiz hartitzen dute sagardoa, xanpaina egiteko erabiltzen den antzeko prozesu tradizionala erabiliz. Prozesuak, gutxienez, sei hilabete irauten du, eta bukaeran lortutako produktua da sagardo natural apartuna. Aurkezpenean Oiharte sagardotegiko Haritz Egurenek esan zuenez, sagardo hori oso aproposa da edozein ospakizunetarako. Gainera, ez du alkohol graduazio oso alturik: %7 ingurukoa, sagardoa baino %1 altuagoa.

Hainbat tokitan eros daitezke: Zeraingo turismo bulegoan, Ordiziako D'Elizkatuz turismo bulegoan, Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio zentroan, Igar-tuibeiti baserri museoan, eta baita on line ere, www.sagardo.com helbidean.

Edariari Ama Oiharte izena zergatik jarri dioten azaldu zuen Egurennek: «Sagardo natural batean ama benetan garrantzitsua da, eta guztion bizitzan ere bai». Horregatik, etxeko produktu garrantzitsuenari ama izena jarri diote. Sagardoaren amari liga ere esaten zaio, eta sagardoan (edo botilan) geratzen den hondarrari deitzen zaio.

Zerain Dezagun fundazioko kide Jakoba Rekondo paisajistak aurkezpen ekitaldian nabarmendu zuen askotan sagardo ama hori ez dela ondo ikusia izan, eta, gero eta sagardo garbiagoa eta argiagoa lortzeko bidean, kalitateari kalteak eragin izan dizkiola. Haren hitzetan, Ama Oiharte produktu berriak erakusten du ama horri beste aukera bat emanez gero, produktu oso interesgarriak lor daitezkeela.

MAMA GOZOA

Sagarraren bidez ekoiztiriko beste edari bat Malus Mama da. Malus hitzak sagarra esan nahi du latinez, eta mama euskarazko hitza alkoholduen edariari deitzeko erabiltzen da. Edari gozua da, fina. Iñaki Otegi 2008an hasi zen sagardo gozua egiten, kimikari eta enologo gisa duen ezagutza baliatuta.

Astigarragako Etxeburua lursailean, haren lan taldeak Astarbe, Mendiola, Moko, Goiko eta beste hainbat sagar mota jaso eta hautatzen ditu, muztio kontzentratu bat lortzeko. Muztio hori Frantziako haritzeg egingako upeletan hartzitu eta heltzen da urte batean. Ka-



Malus Mama edaria, ezkerrean, eta Leartibai Ondarea sagar zuku ekologikoa. MALUS MAMA - ARITZ LOIOLA / ARGAZKI PRESS

litate handiko produktu bat da emaitza. Horretarako, 35 urte inguru dituzten sagarrondoaren fruituak baliatzen dituzte, eta prozesu osoa eskuz egiten dute. Botilaratzea grabitatearen bidez egiten dute, ponparik edo iragazkirik erabili gabe.

www.malusmama.com helbidean lor daiteke informazio gehiago.

SAGARDO BEREZIAK

Beste zenbait sagardotegik ere ekoizten dituzte sagardo bereziak. Urbitarte sagardotegiak (www.sagardotegiak.com/sagardotegiak/Urbitarte), esaterako, botilan hainbat urtean ondutako Saarte sagardo naturala egiten du; Bereziartua sagardotegiak Gourmet sagardoa ekoizten du (www.bereziartuasagardoa.com); Astarbe sagardotegiak (www.astarbesagardotegia.com) sagardo aparduna merkaturatzen du, Byhur 12 eta Byhur 24 produktuen bidez; eta beste hainbat sagardotegik sagardo natural ekologikoa egiten dute. Iparragirre sagardotegiak (www.iparragirre.com), adibidez.

Zapiain sagardotegian (zapiainsagardoa.com) 1984an sagardoa destilatzeari ekin zioten. Ondorioz, oso sagardo pattar fina lortu zuten. Hiru pattar mota ekoizten dituzte: Sagardoz likorea, Sagardoz zuria eta Sagardoz erre-serba. Sagardoa eta likoreak ez ezik, Zapiain sagardotegiak sagar ozpina ere ekoizten du. Saizar sagardotegian (www.sidrassaizar.com) ere sagar likorea eta ozpina (40 alkohol gradukoa eta 20 gradukoa) ekoizten dituzte.

Azkaineko Txopinondo sagarnote-gian (www.txopinondo.com), berriz, produktu hauek egiten dituzte: Patxaka likorea, Berrogei ur bizia –sagarnoa bi aldiz destilatuz lortzen den 40 graduko pattarra–, Manzina –sagarnoa destilatuz lortzen den edaria– eta ozpina.

SAGAR ZUKU EKOLOGIKOA

Gizaburuagako Laneko kooperatiba 2014an hasi zen sagar zuku ekologikoa eskaintzen. «Eguneko hainbat momentutan edan daiteke; gero eta gehiagok hartzen dute, eta alkoholik edan gura ez duenarentzat ere bada aukera bat», Aitor Intxaurreaga Laneko kooperatibako kideak Gipuzkoako Hitzari 2015eko otsailaren 6an esan zionez. Eurek egindako sagar zuku ekologikoa Leartibai ondarea markarekin merkaturatzen dute.

Laneko kooperatiba Bizkaiko Lea Artibai eskualdeko hamalau ekoizlekin osatzen dute. 1996an sortu zuten kooperatiba, eta Okamika industrialdean daukate egoitza. Sagar zukuaz eta sagardoaz gain, beste hainbat produktu merkaturatzen dituzte. Besteak beste: barazkiak kontserban, bizkaitar saltsa, txorizotarako piperren okela, tomateak kontserban, indaba zuria eta gorria, mermeladak eta txakolina.

Urte osorako 3.500 litro zuku ekologiko ekoizten dituzte. Lehengaia, sagarra, etxean bertan dute: «Sagardorako ditugun sagarretatik zuku egiteko proposenak izan daitezkeen motak

aukeratzen ditugu. Zukua egiteko ezin dira izan ez mingotsak ez garratzak. Eta sagardotarako, hain zuzen, ezaugarri horiek izan behar dituzte. Beraz, sagardotarako onak ez direnak primerakoak dira zukurako». Eskualdean bereziki Ibarra sagarra daukate ezaugarri horiekin.

Sagar zuku ekologikoari eta Laneko kooperatibari buruzko informazio gehiago lor daiteke 946-84 20 26 telefono zenbakira deituta edo mezu bat bidalita lanekoleartibai@euskalnet.net helbide elektronikora.

Euskal Herrian dagoen sagar aukera zabala ikusita, oso produktu interesgarriak egin daitezke. Aipagarria da merkaturatzen gero eta sagar muztio gehiago aurki daitezkeela. Petritegi sagardotegiak (www.petritegi.com), esaterako, Sagalore izeneko muztioa ekoizten du.

Sagardodenda euskal sagardoaren sareko dendaren bitartez (www.sagardodenda.com), sagardoa eta beste sagar produktu batzuk eskuratu daitezke. Besteak beste, Gozo Gozo sagar muztioa, Sagar Dultzea eta sagardo bonboiak.

Sagardoetxean (www.sagardoetxea.com) sagarraren bidez egindako produktuei buruzko informazioa lor daiteke, eta zenbait produktu eros daitezke: likorea, ozpina eta sagar dultzea, besteak beste. Igartubeiti baserri museoan ere (www.igartubeitibaserra.eus) informazioa ematen dute, eta likoreak, ozpina eta beste zenbait sagar produktu eros daitezke.

EUSKO LABELAREN UZTA, AZKEN URTEETAKO ONENA

2015eko uzta sagar kopuru nabarmena bildu da, kalitate handiko sagarra, eta guztira milioi bat litro baino gehiago Eusko Label sagardo ekoitzi dute.

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 30 sagardotegik egin dute Eusko Label ziurtagiria duen sagardoa. 2015eko uzta jasotako sagarraren bidez, guztira «milioi bat litro pasatxo» sagardo ekoitzi dute, Hazi fundazioko arduradunen hitzetan. Azken urteetako uzta-rik onena izan da. «Poliki, baina gorantz doa Eusko Label sagardoa, bai litro aldetik, bai sagardotegi kopuru aldetik».

Bertako sagar hutsez egindako kalitatezko produktua da Eusko Label sagardoa. 2015ekoa azken urteetako uzta-rik onena izan dela azpimarratu dute Eusko Label ziurtagiria erabiltzen duten sagardogileek. Milioi bat litro baino gehiago sagardo ekoitzi dute aurten, eta 900 mila litro ia.

Eusko Label ziurtagiria duen sagardoa %100 bertako sagarrekin ekoiztutako sagardo naturala da; Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako baserrietako sagardo sagarren bidez soilik ekoizten da. Beren heldutasun punturik onen-an bildutako sagarrak dira, Euskal Autonomia Erkidegoko sagorrondoetako sagarrak.

Usadiozko teknikei jarraituz egindako sagardoa da, naturala, eta ez zaio ez gasik ez azukrerik gehitzen. Euskal Autonomia Erkidegoan hasieratik bukaerara ekoizten eta botilaratzen den produktua da.

AZTERKETAK ETA PROBAK

Gainerako Eusko Label produktu guztietan bezala, sagardoa egiteko prozesua hasieratik bukaerara kontrolatzen da. Alde batetik, sagardorako sagarren produkzioa kontrolatzen da, ekoizleak eta haien sagarrondoak ikuskatu eta Kalitateko zerrendan erregistratuak izaten dira. Ekoizpen zentroetara nola garraiatu behar den araudiaren araberekin

ra egiten da, eta, bukatzeko, ekoizpena, ontziratzea eta etiketatzea ere arretaz kontrolatzen dira eta araudiaren arabera egiten dira.

Ekoizpen prozesuan, produktuaren azterketa ugari egiten dira hainbat unitertitatetan eta laborategitan. Guztira hamabost ezaugarri aztertzen dira. Besteak beste, azidotasuna, alkohol maila, pH-a, azido malikoa, azukreak, errausak eta fenolak.

Azken proba kalitatearen kalifikazio batzordeak egiten du. Batzorde hori produktua dastatzeaz arduratzen da, eta produktuaren ezaugarri organoleptikoak balioesten ditu, ikusmenaren, usaimenaren eta dastamenaren aldetik.

«Milioi bat litro pasatxo» Eusko Label sagardo ekoitzi dute 2015eko uzta sagarren bidez

Eusko Label sagardoa %100 hemengo sagarrekin egindako sagardo naturala da

laratzeko unerik egokiena zein den. Sagardoa botilaratzeko teknologiak asko aurreratu dira azken urteetan, eta, egun, sagardotegi guztiek azken belaunaldiko makinak daukate botilaratzeko.

Eusko Label ziurtagiria duen Euskal Sagardoa onetsitako botila batean ontziratzen da. Horri esker, produktua erraz ezagut daiteke, eta behar bezala babestuta dago argiak ez dezan. Ziurtatutako produktuaren identifikazioa eta etiketatzea Kalitatea fundazioak gainbegiratzen ditu. Zenbakituta

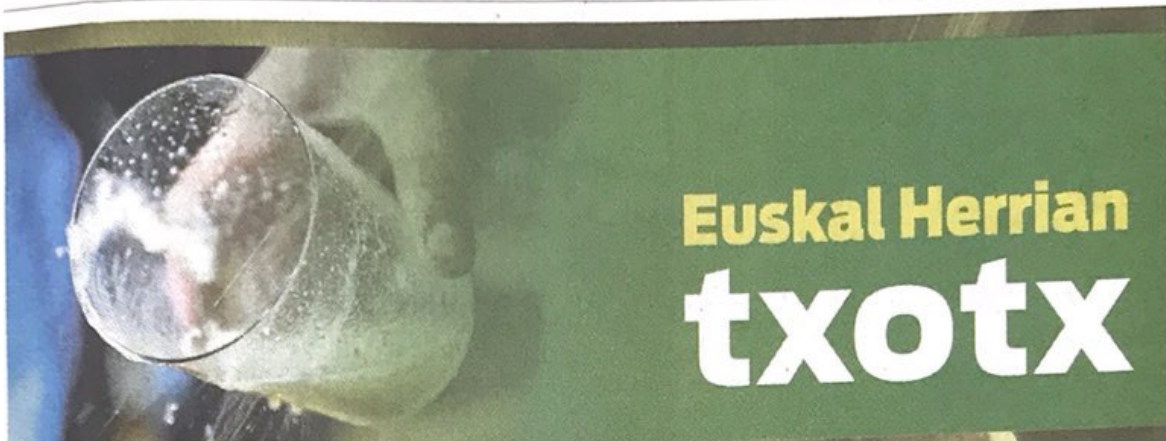


Eusko Label ziurtagiria duen sagardo botila bat. HAZI FUNDAZIOA

eta kontrolatuta dauden etiketak erabiltzen dira horretarako.

Azken batean, Eusko Label bereizgarriaren bidez, sagardoaren inguruko prozesu osoa indartzea da asmoa, Hazi fundazioko arduradunek azpimarratu dutenez: «Alegia, ekoizpena, elaborazioa eta kontsumoa bultzatzea. Garbi eduki behar da kate osoa kontuan edukitze behar dela, eta, batez ere, produktu bat indartzerakoan hemengo ekoizpenaren alde egin dela. %100 babestea hemengo sagarrarekin egindako produktua».

Eusko Label ziurtagiria duen sagardoari buruzko informazio gehiago www.euskolabelsagardoa.com helbidean lor daiteke.



Euskal Herrian txotx

Iturrieta



Tel.: 945-44 53 85
www.iturrietasagardotegia.blogspot.com
Arraga auzoa, z/g · Aramaio

Trebiñu



Tel.: 945-24 48 52
kmarkinez@euskaltel.net
Azkartza · Trebiñu

Uxarte



Tel.: 94-630 88 15
www.uxarte.com
Montorra, 6 · 48340 Zornotza

Aburuza



Tel.: 943-69 24 52
aburuza@sidrasaburuza.net
www.sidrasaburuza.net
Goiburu auzoa · Olatza etxea · Aduna

R. Zabala



Tel.: 943-69 07 74
www.rzabala.com
info@rzabala.com
Garagartza baserria. Aduna.

Satxota



Tel.: 943-83 57 38 / 618-303 584
www.sidreriasatxota.com
Santio erreka auzoa, 3 · Aia

Olagi



Tel.: 943-88 77 26
olagi.altzaga@gmail.com
Urrutibera baserria · Altzaga

Gaztañaga



Tel.: 943-59 19 68
www.sidrerriagaztanaga.com
info@sidrerriagaztanaga.com
Helbidea: Buruntza auzoa. Andoain.

Akelenea



Tel.: 943-33 33 33
www.sidrerriaakelenea.com
akelenea@hotmail.es
Oialume bidea, 57. Astigarraga.

Gartziategi

Tel.: 943-46 96 74
www.gartziategi.com
info@gartziategi.com
Martutene pas. 139. Astigarraga.

Gurutzeta

Tel.: 943-55 22 42
www.gurutzeta.com
gurutzeta@gurutzeta.com
Oialume bidea, 63. Astigarraga.

Ipintza

Tel.: 688 81 17 24
www.ipintza.com
ipintza@ipintza.com
Santio Zeharra, 12. Astigarraga.

Larrarte

Tel.: 943-55 56 47 / 679 123 892
www.larrarte.net
Muñagorri Enea. Astigarraga.

Lizeaga

Tel.: 943-46 82 90
lizeagasagardoak@gmail.com
Gartziategi Baserria.
Astigarraga.

Petritegi

Tel.: 943-45 71 88
www.petritegi.com
sidreria@petritegi.com
Petritegi bidea • Astigarraga

Zapiain

Tel.: 943-33 03 33
www.zapiainsagardoa.com
gestionzapiain@terra.es
Kale Nagusia, 96 • Astigarraga

Goiko Lastola

Tel.: 943-55 32 72
Ereñotzu auzoa, 89. Hernani.

Itxas-Buru

TOLARE
SAGARDOTEGIA

Tel.: 943-55 68 79
www.itxasburusagardotegia.com
Osiñaga auzoa, 54. Hernani.



SAGARDOGINTZA

Baserriko oilaskoa
eta etxeko okela

Sagardoa urte osoan
txotx eran

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

Oialume Zar

Tel.: 943-55 29 38 / 722-38 04 16
www.oialumezar.com
mall@oialumezar.com
Mikel Arozamena bidea, 16. Astigarraga.

Oianume

Tel.: 943-55 66 83
www.olanume.com
olanume@olanume.com
Ergoien auzoa, 18. Urnieta.

Otsua-Enea

Tel.: 943-55 68 94
www.otsua-enea.com
info@otsua-enea.com
Osifraga auzoa. Hernani.

Zelala

Tel.: 943-55 58 51
www.zelala.es
zelala@zelala.es
Martindegi auzoa, 29. Hernani.

**Eguzkitza
tolare-
sagardotegia**

Tel.: 943-67 26 13
Usabal auzoa · Amaro · Tolosa

Isastegi

Tel.: 943-65 29 64
www.isastegi.com
isastegi@isastegi.com
Aldaba Txiki auzoa. Tolosa.



ALKORTA BAKAILUAK

BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN
ELABORAZIO ETA BANAKETA

Albitxuri Poligonoa 1A-11 Nabeak - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tel. 943 744 581 - 943 744 501 · Fax 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com · e-mail: bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

Setien

Tel.: 943-55 10 14
www.setien.net
sidrassetien@gmail.com
Gurutzeta Berri, "Moko". Urnieta.

Saizar

Tel.: 943-36 45 97
sidreria@sidrassaizar.com
www.sidrassaizar.com
Kalezahar auzoa, 39 · Usurbil

Amezti Gain

Tel.: 943-83 42 04
www.ameztigain.com
ameztigain@ameztigain.com
Talai Mendi auzoa. Zarautz.

Oiharte

Tel.: 943-50 10 13 / 686-29 91 58
www.oiharte.com
oiharte@oiharte.com
Irukaketa gain auzoa. Zerain.

Otatza

Tel.: 943-80 17 57
www.sidreriaotatza.com
Otatza auzoa, 20. Zerain.



Ekonomia Sustapeneko, Landa Ingurune eta Lurralde Oreko Departamentua

Egiteko ordua da, Gipuzkoa aktibatzeke ordua. Lehenengo sektorea, baserriarren jarduera eta bertako produktuak sustatzeko ordua.

**Orain da Gipuzkoa.
Eta orain gaur da.**



Gorenak ziurtagiria erabiltzen duten hamahiru sagardogileen sagardo botilak. GORENAK

GOI MAILAKO KALITATEA

Gorenak ziurtagiria duten sagardogileentzat 2015eko uzta ona izan da, eta sagardo ekoizpena ere ona izan da.

Gorenak ziurtagiria duten sagardogileek sagardo ona ekoizti dute, Oihana Gainzerain Gorenak ziurtagiriko lehendakariak azpimarratu duenez. «Sagardo batzuek gorputz gehixegoa izango dute, nortasun handia, baina gero beren bukaera oso orekatua izango dute. Sagardo gozoak izango dira, onak, jendeak gozatzeko modukoak».

Euskal Herrian sagar kopuru handia jaso da 2015ean. «Bertako sagar asko egon da, eta ekoizpena ona izan da. Bertako sagar kopuru handia jaso da, eta kalitate handikoa. Homologatutako ekoizleek, hemengo sagarra egiten duten ekoizleek, antzeko ekoizpena mantendu dute azken urteetan, antzeko kopurua. Urte batetik bestera desberdintasun handirik ez izatea lortu dute».

Hemengoak eta kalitate gorenekoak diren sagardoak identifikatzen dituen marka da *Euskal Herriko Sagardo Gorenak*, izenak berak dioen bezala. Go-

renak txapela edo zigilua daraman sagardo botila bakoitzak kalitate kontrolak gainditu, eta nota onak atera ditu Fraisoro laborategiko dastatze akreditatuetan.

Fraisoro laborategiko analitika kontrolatan, besteak beste, sagardoaren pH-a, azidotasuna, azido azetiko, glukosa, fruktosa, dentsitatea eta burdina neurtzen dituzte. Azterketa fisiko-kimiko horiek egiteaz gain, dastatzea ere kontuan izaten dute. Enac erakundearen (Espainiako Egiatztatze Erakunde Nazionala) egiaztagiria duen zentro homologatua da Fraisoro laborategia, eta horrek berme ofiziala ematen die hemengo dastatze ebaluazioei.

Dastatzea aztertze eta neurtzeko panel bat daukate, eta sagardoaren koloreari, usainari eta zaporeari erreparatzen diete. «Panel hori ofiziala da, eta dastatzaileak profesionalak dira. Gorenak ziurtagiria duen sagardo guztia aurretik panel horretatik pasatzen da, eta puntuazio ona daukanak Gorenak markaren txapela eramango du, kalitatearen bermea».

Panel hori kontuan izaten dute sagardo merkaturatzeko garaian. «Aurten, jadanik ikusi ditugu sagardoak Gore-

nak ziurtagiriaren txapelarekin, beste batzuk txapelik gabe... Guk gure erronka gisa hartu dugu Fraisoroko azterketak gainditzen dituzten sagardoei Gorenak ziurtagiriaren txapela eraman dezaketela, eta horrela bezeroari kalitatea ziurtatzen diogu. Gaur egun, panel hori sektore guztian onartuta dago, eta sektorearen onespina dauka. Beste markek ere erabiltzen dute haien txostenetarako».

Gorenak markaren bidez bezeroak badaki sagardoa goi mailakoa dela. «Bezeroari ziurtatzen diogu bertako sagardoa dela eta kalitate handiko sagardoa dela».

Gorenak ziurtagiria erabiltzen duten sagardogileak hauek dira: Aldurren (Astigarraga), Alzueta (Hernani), Barkaiztegi (Martutene, Donostia), Begiristain (Ikaztegieta), Egi-Luze (Errenteria), Gartziategi (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain), Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Aldaba-Txiki, Tolosa), Olaizola (Hernani), Sarasola (Asteasu), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani).

Gorenak sagardoaren inguruzko informazio gehiago www.sagardogorenak.eus helbidean lor daiteke.



Bisita gidatu bat, Sagardoetxean. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

EUSKAL SAGARDOAREN ETXEA

Astigarragako Sagardoetxea, euskal sagardoaren museoa, toki ezin hobea da sagardoaren kulturaren murgiltzeko eta sagardoaren sekretu guztiak ezagutzeko. Hainbat jarduera antolatzen ditu.

Sagardoa, historia, ohiturak, kultura eta natura uztartzen ditu Sagardoetxeak. Museoak hainbat gune ditu, eta urte osoan jarduerak antolatzen ditu.

Museo guneak baliabide eta teknologia aurreratuena erabiltzen ditu sagarraren eta sagardoaren munduaren iragana, oraina eta etorkizuna, eta Euskal Herriko kulturaren duen garrantzia azaltzeko. Panel informatiboak, material interaktiboak, argazkiak eta jokoak erabiltzen dituzte museoko kideek azalpenak emateko.

Sagastia museoaren kanpoan dagoen gunea da; sagarraren kulturaz modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko parada eskaintzen du. Zenbait azalpen, jarduera, erakusketa, txertaketa eta la-



JOSEBE SOLANA

bore antolatzen dira sagastian, bisitariak modu atsegin eta dibertigarri batean naturaren mundura inguratzeko helburuarekin. Sagastiak ikusi eta aztertzeko eta sagarrondoak zaintzeko moduak eta Euskal Herriko sagar motak ezagutzeko parada izaten du bisitariak.

Sagardoetxearen hirugarren gunea dastatze eremua da. Sagardoa dastatzeko prestatu dute, eta txotx ohituraren barneratzea ahalbidetzen dio bisitariari.

Laugarren gunean sagardoaren ibilbidea azaltzen dute. Ibilbide tematiko bat da bisitariari sagardoaren kultura ezagutzen laguntzen diena, eta, horretarako, sagastiak eta sagardoa ekoizten zuten dolare baserrietatik igarotzen dira, eta Astigarragako eta bertako baserrien historia ezagutzeko parada izango dute. Ibilbidea zortzi geldialditan banaturik dago, eta sagardoaren kultura modu dibertigarrian ezagutze-

ko bidean zehar joko, azalpen panel, audio eta smakizunak topatuko ditu bisitariak. Guztira sei kilometro eta erdi ditu ibilbideak, eta oinez bi orduan egin daiteke. Baina oinez egin nahi ez duenak bizikletan edo zaldiz egiteko aukera ere izaten du.

BISITAK

Sagardoa nondik datorren eta nola egiten den erakusteko bisita gidatuak egiten dituzte, haurrentzat zein helduentzat. Sagardoetxeara banaka inguratzen diren bisitariak beren kasa ibiltzeko aukera ere badute, bai interpretazio zentroan eta bai museoko sagastian, baina museoko arduradunek bisitaldi gidatu bat egitea gomendatzen dute: «Bisitariak museoko edukiak hobeto ezagutzeko eta aprobetxatzeko aukera izango dute, baita sagardo munduko xehetasun eta bitxikeriak hobeto ezagutzeko ere».

Sagardoetxeak taldeen beharren araberako eskaintza jartzen du aukeran. Ordutegi eta bisita gidatuak taldeko arduradunek planifikatzen dituzte, malgutasun handiz. Erretiratuen etxeentzat, enpresentzat, sektoreko profesionalentzat, ikastetxeentzat, euskaltegi entzat eta bestelako lagun taldeen entzat antolatzen dituzte bisita gidatuak.

JARDUERAK

Sagardoetxean urte osoan egiten dira jarduerak. Bisita gidatuak urtaro bakoitzerako jarduerari lotuta daude. Sagardoetxean ahalegin handia egin dute sagarraren kulturaren gaineko material didaktikoa osatzeko, eta lau modulutako laborategi bat dauka, bisitarien urtaro bakoitzean zenbait jarduera egiteko.

Urtaro bakoitzean lantzen diren edukiak honako hauek dira: udaberrian, polinizazioa, izurriak, gaitotasunak eta fruituaren mamitzea; udan, inausketa eta zaintza; udazkenean, sagarraren eta muztioaren dastatzea; eta neguan, landaketa eta hazien ereitea, txertaketak, inausketa eta sagar bilketa kizkiarekin.

Ikastaroak, tailerrak, dastatzeak eta beste hainbat ekimen eta ekitaldi ere izaten dira Sagardoetxean urte osoan. Besteak beste, musika taldeen eta ipuin kontalarien saioak, aisialdi taldeen jokoa, argazki lehiaketak, sagardo eta gazta dastatzeak, otorduak...



Inausketa, txertaketa, zaintza eta beste hainbat jarduerari buruzko ikastaroak egiten dira Sagardoetxean. UNAI AGIRRE

Abenduaren 5etik 8ra, esaterako, *Debekatutako fruitua argitan* jarduera egin zuten. «Urte sasoi horri dagozkion usadio zaharrak berreskuratu genituen Sagardoetxean: bisitariak gabonetako pinua apaindu zuten sagar eta kandlekin, eta upel batean zegoen sagardo berria dastatu zuten, gaztainekin eta sardina zaharrekin lagunduta».

Halaber, museoa bisitatzearekin batera, sagardotegiko bazkari edo afari eder bat egin daiteke. Sagardoa egiteko prozesu osoa eta sagardoaren historia eta jatorria ezagutu, sagardoa dastatu eta sagardoari loturiko sekretu guztien berri izan ondoren, jardunaldia sagar-

dotegi tradizional batean amaitzen da, ohiko otordu bat egiteko.

Sagardoetxeak Euskal Herriko sagardotegien bilatzaile bat badu (www.txotx.info) eta, haren bitartez, sagardotegi batean erreserba egin daiteke.

Azkenik, Sagardoetxearen dendan, sagarraren eta sagardoaren munduarekin zerikusia duten produktuak, oroigarriak, dokumentazioa eta informazioa eskuratu daitezke. Sagardoa eta beste hainbat produktu sarean eros daitezke.

Sagardoetxearen inguruko informazio gehiago www.sagardoetxea.com helbidean lor daiteke.



Igartubeiti baserri museoa. ASIER LARRAZA

EUSKAL BASERRIAREN HISTORIA EZAGUTZEKO AUKERA

Igartubeiti baserri museoan sagarrondoei eta dolareko sagarrari buruzko informazioa bil daiteke, eta, museoan denda, sagardoa, sagar produktuak eta liburuak ere eskuratu daitezke.

Ezki-Itsasoko Igartubeiti baserri museoa XVI. mende erdialdean eraiki zuten, eta euskal baserriaren Urrezko Aroaren adibide paregabea da. Jatorrizko egurrezko egitura bikain mantenduenez eta barruan daukan sagardo dolare handia dela eta, Igartubeiti Euskal Herriko baserri interesgarrietarikoa bat da.

Gipuzkoako Foru Aldundiak 1992an erosi zuen Igartubeiti baserria, desagertu ez zedin. Erabat zaharberritu eta eredu izendatu ondoren, baserriak XVII. mende hasieran zuen irudia dauka. Antzinako baserriaren bizimodua, duela lau mende euskal baserria nolakoa zen, eta garai hartako jatorrizko altxariak eta tresnak erakusten ditu.

Baserria, interpretazio zentroa, baratze ekologikoa eta denda bat daude Igartubeiti museoaren instalazioetan. Interpretazio Zentroan, mila urtetik gorako euskal baserriaren historia ezagutarazten dute. Igartubeitiko familia eta bizilagunen ahotsen bidez, antzinako baserriaren hazkundea eta bilakera, biztanleen bizimodua eta lanak, euren arteko harremanak, sinesmenak, ekoizpena, elikadura, dibertsioa eta sufrimenduaren berri izaten du bisitariak.

Baratze ekologikoan, barazkiak ez ezik, zuhaixkak, fruta-arbolak eta perretxikoak ere landatzen dituzte, modu pedagogikoan, «haurrek eta helduek ikas dezaten jaten ditugun na-

turako fruituak nondik datozen», Igartubeiti baserri museoan arduradunen hitzetan. Besteak beste, sendaberrak, sagardotarako sagarrondoak, udareondoak, irasagarrondoak, ararondoak, intxaurondoak eta hurritzak dauzkate.

Igartubeitiko baratzea «eskola» bat da. «Aire zabaleko ikasgela bat, dugun material pedagogikoari esker baratze-zaintza ekologikoari buruz adin guztietako taldeek ikasteko tailer praktikoa». Bost urtetik gorako edonork parte har dezake baratze tailerren, biodibertsitatea, urtaroak, ekosistemak, fotosintesia, lehenengo sektorea, XVI. mendeko nekazaritzaren aldaketa, elikadura eta beste hainbat gai lan-tzeko.

SAGARDO ASTEA

Urtero, Igartubeiti baserri museoan, hainbat jardueraren antolatzen dituzte. «Baserri, landa ingurunea eta, oro

har, ondarearen eremura hurbilaz-
ten gaituzten zenbait jarduera antola-
zen ditugu, hainbat gairen inguruan,
eta hainbat ikuspegiatik begiratuta.
Publiko mota ezberdinari zuzenduak,
batzuk egitasmo zabalago batzuen
parte dira; beste batzuk ospakizun,
omenaldi, eztabaida eta gogoetarako
guneak dira, baina, nolana ere, gure
ondarea gozatzeko aukera eskaintzen
digute».

Hauek dira jarduerak: *Barrikotea eta martxoan bertsoa, Emakumeak lan-
da ingurunean. Lehengo eta oraingo
ikuspegiak* jardunaldia, Museoen Na-
zioarteko Eguna, Baserri Eguna, Lane-
ko kultura zikloa, *Musika dolarean*
kontzertua, Munduko Ondarearen
Nazioarteko Eguna, Euskararen Na-
zioarteko Eguna eta Sagardo Astea.

XVI. mendeko baserriarren ohiko
prozedura jarraituz, dolareko lana
berreskuratu eta jendeari jarduera
haren berri zuzenean eta zehatz-
mehatz eskaintzen diote. Sagarra estu-
tuz lortutako muztioa upeletan sarga-
do bihurtu ondoren, martxoan,
barrikotea antolatzen dute, sagardoa
dastatzeko eta bertsoez gozatzeko,
festa giro alaietan.

Igartubeiti baserri museoeko dolarean
sagardoa egiteaz gain, musika emanal-
diak ere egiten dituzte, eta ikus-entzu-
leek tokiak duen akustika bereziaz go-
zatzen dute.

Baina jarduerarik zirrargarrieneta-
ko eta garrantzitsuenetako bat da
urrian antolatzen duten Sagardo Astea.
Igartubeitiko dolarea martxan ipin-
tzen da, XVI. mendeko baserriarren
ohiko prozedurari jarraituz, eta jende-
ari jarduera haren berri zuzenean eta
zehatz-mehatz eskaintzen diote. Espe-
rientzia zirrargarria da: zurezko egi-
tura hura indarrez bihurritzen ikustea,
sagarraren usaina eta lehen muztioa-
ren lurruna sentitzea eta aspaldiko lan
bat ezagutzea.

Jarduera honi hasiera emateko, Gi-
puzkoako Foru Aldundiaren Sagardo
Lehiaketako irabazleei sariak bana-
tzen zaizkie. Tailer-dastatzeak egiten
dira Igartubeitiko sagardoaz lagundu-
rik, errezeten lehiaketa egiten da, eta
inguruan bildutako sagar motak era-
kusten dira: Argentina sagarra, Pinoi,
Errege Gaxie, Txori sagarra, Mendeun
sagarra, Madari sagarra eta Limoi sagra-
rra, besteak beste. Astegunetan sagar



Jo Ala Jo taldea sagarra jotzen, Igartubeiti museoan. ARKAITZ APALATEGI



Patsaren gainean patsaoholak jartzen, Igartubeiti museoan. ARKAITZ APALATEGI

zanpaketak izaten dira goizean, ikaste-
txeentzat, elkarteentzat eta euskalte-
gientzat, eta asteburuan beste zenbait
ekitaldi egiten dira: Arizkungo Jo Ala Jo
taldeak Kirikoketa festa egiten du, eta
antzerki, bertso eta txalaparta saioak
ere izaten dira.

Ezkio-Itsasoko bizilagun eta Yartu el-
karteko kide diren bost lagunek XVII.
mende hasieran baserrian bizi izanda-
ko Kortabarria familia antzeztzen dute,
eta bisitariak garai hartako elikadura,
sagardogintza, altzari konponketa, la-
nabesak, egur egiturak, ereitea, bara-
tzeako produktuak eta beste hainbat ar-
loren inguruko nondik norakoak berri

izaten dute. Igartubeiti baserri museo-
an lan handia egiten dute usadio zaha-
rrak berreskuratzen eta ikertzen, eta
antzerki emanaldi hori asmo horri lo-
tuta dago.

Halaber, inguruko baserriak, base-
rriko bizimodua, historia, kultura,
euskara, ohiturak eta natura ezagutze-
ko hezkuntza programak, ibilbide gi-
datuak, tailerrak, zikloak eta beste
hainbat ekimen ere antolatzen dituzte.

www.igartubeitibaserra.eus helbi-
dean, Igartubeiti baserri museoaren
inguruko informazio gehiago eta bisita
gidatu bat antolatzeko argibideak lor
daitezke.



Sagartzea elkarateak bildutako sagar batzuk. SAGARTZEA ELKARTEA

HERRIAREN ONDAREA

Sagartzea elkarateak Ipar Euskal Herriko tokiko sagarraren alde lan egiten du. 25 urtean egindako lanari esker, 60 sagar zerrendatu ditu. Sagarrondoak landatzeko eta sagar motak identifikatzeko lanak egiten ditu, eta ikastaroak ere antolatzen ditu.

Donaixtikoa Sagartzea elkaratea 1990ean sortu zen, tokiko zuhaitz sagardunak sustatzeko, galtzeaz ziren sagarrondoak eta sagar moten errolda egiteko, sagasti berriak landatzeko eta laborariari diru osagarri bat eskaintzeko.

Sagarrondo espezie zaharrak galtzen ari zirela oharturik, zerbait egin behar zela erabaki zuten hainbat laborarik. Zuhaitz zaharrei txertoa egin eta Nafarroa Beherean desagertzen ari ziren sagar motak berreskuratzeko asmoz, 30 bat laborarik 16.000 zuhaitz landatu zituzten sagarnoa edo zukua egiteko. «Jateko fruituentzat 7.000-8.000 sagarrondo inguru ere landatu genituen», Pantxika Maitiaren hitzetan.

Horrekin batera ere, elkarateak prestakuntza saioak antolatzen ditu Donaixtin, Maulen, Ahurtin, Makean eta beste hainbat herritan: sagarrondoak eta gainerako zuhaitz frutadunen mozte, artatze eta txertatze ikastaldiak.

Sagartzea elkarateak bere ekoizpena saltzeko aukerarik ez zuenez, 29 laborariren artean Eztigar kooperatiba sortu zuten 1996an. Geroztik, sagarnoa

nagusiki eta sagar zukua ere ekoizten dute. Gaur egun, 200.000 litro sagarno eta sagar zuku botilaratzen dituzte.

Sagarrarekin lan egiten duten Lapurdiko, Nafarroa Behereko eta Zuberoako laborariak biltzen ditu Eztigar kooperatibak. Donaixti-Oztibarren daukan egoitza zabaltzen ari da, eta horrek erakusten du sagardoaren kultura Ipar Euskal Herrian ere indartzen ari dela.

Bestalde, sagarrondo bat landatzeko gogoia dutenei Sagartzeak urteko landareak eskaintzen dizkio. Hainbat mota ditu. Besteak beste, Andredena-mari, Anisa edo Apez sagarra, Eri sagarra, Gordin Xuria eta Peatxa. Sagarrondoak otsail amaierarara arte landatzen ahal direla zehaztu du elkarateak.

25 urteotan, bertako sagarraren nortasuna berreskuratzeko lan handia egin du elkarateak. 60 sagar mota inguru aurkitu ditu, «pertsona helduei galdeginez, kontserbazioa kudeatuz eta heziketa kontrolatuz». Sagarrak berreskuratzeko 30 bat hektarea landu dituzte, eta kooperatibaren garapenerekin pixkanaka konturatu dira sagarrak ematen dituen aukerez: «Diru pixka bat irabazteko aukera ematen



du, gauzak eraikitzen goaz. Adibidez, azken denboraldietan ohartu gara sagar zukuak duen garrantziaz».

Prestakuntza ikastaroetan, pertsona helduek eta gazteek parte hartzen dute, ekoizleen seme-alabek, esaterako. Belaunaldia aldatu dela konturatu dira Sagartzea elkaratekoak: «Orain, sagarrarekin lan egiten duten gazteek afizioa lanbide bat bilakatu nahi dute. Gazteak konturatu dira esku artean duten materiala ustiatzen ahal dela eta ekonomikoki etekinak ateratzen ahal dituztela». Gazteek ekarri dute «aire freskoa» estimatzen dute Sagartzea elkarateko kideek.

Sagartzea elkaratearekin harreman-



Mauleko Agerriako sagardian txertatze ikastaroak antolatu ditu Sagartzea elkarteak. SYLVAIN SENCRISTO

tan jarri nahi izanez gero mezu bat bidaltzen ahal da eztigar@wanadoo.fr helbide elektronikora edo 559-37 87 12 telefono zenbakira deitu.

SAGAR MOTAK IKERTZEN

Alain Bordak eta Allande Etxartek *Xiberoako sagarretaz* liburua argitaratu zuten 2012an. Datu zientifikoak, aipamen historikoak, lekukotasunak, hainbat sagar motaren argazkiak eta deskribapenak, errezetak, esaera zaharrak, gomendioak eta beste hainbat zehaztasun bildu dituzte liburura.

Zuberoako sagar motak zerrendatu dituzte liburu horretan, eta orain Lapurdiko eta Nafarroa Behereko saga-

rrekin lan egiten ari da Alain Borda. Sagarrondoan aldetik Europako eskualde aberatsenetakoak direla ondorioztatu du. Ingurumen teknikaria eta sagarrondo mota zaharren biltzailea, ikerlaria eta txertatzailea da Borda. Harrentzat sagarrak herriaren ondare dira, eta bere jakintza hedatzen ari da.

Xiberoako sagarretaz liburuan adibide historiko bat aipatzen du. Atharratzeko Graxiana Goihexen historia azaltzen da bertan. 1661ean, Lapurdiko 60 sagarrondo ekarri omen zituen ezkontzeko dotean. Baina landatzea ez da nahikoa, zuhaitz horiek ehun urteko bizia dutelako gehienez ere. Hori dela eta, sagarrondoak loturik egon ohi

dira etxaldeekin. Beste adibide bitxi bat ere kontatzen du, Larraineko Irabarne jaunarena. Gerra denboran goserik izan ez zuela diote, alemaniarrek errota erabiltzea debekatu zietenean sagarrerez elikatu baitzen denbora luzez. Duela gutxira arte, sagar gabe nekez bizi zitekeela dio Bordak.

Egun oroz sagarra jan, ehun urtez bizi izan dio Ipar Euskal Herriko esaera zahar batek. Hainbat sagar mota erabiliz urte osoan jaten ahal dela, sagarrak urte osoan jan baitaitezke: Jondoni Petri mota lehenik, Agorri sagarra ondotik, Anisa hirugarrenik eta neguko Arraneta beltza edo gorria azkenik, martxora arte gorde daitekeena.



Iazko Kirikoketa Besta. IDOIA ZABAETA / ARGAZKI PRESS

SAGARDOAREN ERRITMOAN

Udazkenero, Arizkunen Kirikoketa Besta antolatzen du Jo Ala Jo kultur taldeak. XVIII. mendeko Gamioxarre dolaretxea martxan jartzen dute, eta antzina sagardoa egiten zuten modua erakusten dute.

Kirikoketa Bestak tradizioaren, folkloreaken eta garai bateko ofizioaren oihartzunak ekartzen ditu urtero Arizkunera, udazkenean. *Ki-ri-ko-ke-ta* egurrezko mazoek sagarrak zanpatzeko oholaren kontra egiten duten hotsa da. Sagardogintza, musika eta dantza uztartzen ditu Kirikoketa Bestak, eta, urtero, Gamioxarre dolaretxea txiki geratzen da biltzen den jendetza hartzeko.

Jo Ala Jo kultur taldeak urriaren 24an antolatu zuen 16. Kirikoketa Bestan

3.000 bat kilo sagar txikitu zituzten, antzinako erara, eskuz eta lanabes zaharrek. Tradizioari lotuta, garai hartako langileen rola betetzen dute Jo Ala Jo elkarteko kide guztiak, laborariz jantzita. Lanean hasi baino lehen, negoziazio bat irudikatzen dute: egun osoko lanaren truke, sos bat eskaintzen die nagusiak; laborariak, ezetz eta ezetz. Antzeztutako eztabaidaren ostean, tratua ixten dute, txalo eta irri artean, eta sagarra jotzen hasten dira.

Jo Ala Jo elkartekoak sartzen dira Ga-

mioxarrera lehenbizi. Etxeko ganbarara joaten dira batzuk, tranpaletik behera, sagarrak dolarera botatzeko. Beste batzuk, oinutsik eta egurrezko mazoak eskuan, beheko solairuan gelditzen dira, sagarrak dolarera erortzen diren heinean, txikitzen hasteko. Orduantxe entzuten hasten dira sagar jotzearen hotsak, eta kirikoketaren erritmoan, kantatzen hasten dira laborariak: «Aldapeko sagarraren adarraren puntan...»

MUSIKA ETA DANTZA

XVIII. mendeko beharginak ere kantuan aritzen ziren fruta puskatzen zuten bitartean, erritmoari eutsi eta lana bera jasangarriagoa egiteko. Horrela sortu zen kirikoketa, musika tresna gisa: egurrezko mazoekin oholak jota.



Sagarrak biltzen, gero dolarean txikitzeko, Kirikoketa Bestan. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

Lana bukatutakoan, dantza egiten dute Baztango eta Bortzirietako laborariek etxeko atarian. Sagardogintzak ez ezik, musikak ere garrantzi handia izaten du Kirikoketa Bestan: goizetik beretik, txistu eta danbolin doinuek girotzen dituzte Gamioxearen inguruko kaleak; dolarean sagarrak txikitu ostean, kirikoketa dantzaldia egiten dute herriko plazan, eta, horrez gainera, musika emanaldiak, kalejirak eta dantza saioak izaten dira egun osoan.

Sagardoa egin eta sagardoa dastatzeko aukera izaten da urtero Arizkunen, Kirikoketa Bestan. «Sagardogintza oso hedatua zegoen gure eskualde honetan», azaldu zien bisitariei Xabier Torres Jo Ala Jo kultur taldeko kideak iazko Kirikoketa Bestan. «Garai batean, bost dolaretxe izan ziren Arizkunen, eta horrek agerian uzten du ofizio ho-



Gamioxearen dolaretxean sagarra txikitzen. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

nek eduki zuen garrantzia. Gamioxearen etxean bertan, bazen XVI. mendeko beste dolare gotiko bat. Hori galduta dago, eta gelditzen zaiguna XVIII. mendekoa da, barroko estilokoa».

Jo Ala Jo kultur taldeari buruzko informazio gehiago eta Kirikoketa Bestaren inguruko xehetasun gehiago joalajotaldea.wordpress.com helbidean lor daiteke.

CRASH! ZAS! TXOELIA IA IARLARLARLA!

BL KAT SS

SPLASH! EZ! JOJO

BUAAAA!

Hernanin gozatu eta arduraz jokatu

LA SSS



Bildutako sagarrekin muztioa egiten, eskuz birrintzeko makina baten bidez. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

SAGARDOA EGITEN IKASI, JOLASTUZ

Antzina sagardoa nola egiten zen eta gaur egun nola egiten den hainbatetan erakutsi du Astigarragako Petrítegi sagardotegiak familia osoarentzat antolatatu dituen ate irekien jardunaldietan.

Hurrek, gazteek eta haien gurasoek esperientzia zoragarri batez gozatu dute Petrítegi sagardotegiak azken hiru urteetan antolatu dituen ate irekien jardunaldietan. Sagardoa nola egiten den, sagardotegien ohitura nondik datorren eta sagardoaren inguruko zehaztasunak ezagutu dituzte, sagardogintzaren lana bizitzeko aukera izan dute, eta ederki pasatu dute, jardunaldia jolas moduan antolatzen baitute.

Olagi Sagardotegia
Nekazalturismoa

TAXI ZERBITZUA
(8 eserlekuko taxian)

Beasaindik eta Ordiziatik 1,50€ · Lazkaotik 2,00€

Urte osoan zabalik Beste herrietatik kontsultatu
olagi@hotmail.es · 943 88 77 26 · ALTZAGA



Sagardotegiko menua **27€**

Ostiraletan sagardotegi menua **20€**

Hainbat sagardotegietako sagardoak dastatzeko aukera

Sagardoa txotxketik

Tel.: 943-83 42 04
ameztigain@live.com
Gran Camping
ZARAUTZ

Sagastietan sagarra bildu dute kizkiarekin eta saski batekin, eta jasotakoa zakuetan bildu, eta eskuzko dolare baten ingurura eraman dute. Ondoren, jasotako sagarrak eskuz birrintzen, makina batera sartu, sagarrak makina horretan txikitu, handik eskuzko dolarrera pasatu eta dolaretik lehen muztioa ateratzen ikusi dute.

Urriaren 25ean antolatu zuen Petritegi sagardotegiak ate irekien jardunaldien hirugarren aldia, udazkenean, sagardo berria egiteko garaian. Sagardoa egiteko prozesua bizitzeaz gain, haurrek eta haien gurasoek sagarraren munduari lotutako hainbat jokotan eta jardueratan parte hartu zuten.

Haurrek, besteak beste, margolanak egin zituzten, eskulanak ere bai muztio botila batekin, eta hainbat tailerretan parte hartu zuten: hostoak bildu, marraztu... «Saiatzen gara egiten ditugun ekintzek kulturarekin lotura izan dezaten, baita sagardotegiaren historia-rekin ere», azaldu zion Ainara Otaño Petritegiko arduradunak Gipuzkoako Hitza-ri.

ZENBAIT TAILER

Adinaren araberaiko tailerretan parte hartu zuten haurrek eta gazteek. «Eguraldi ona izanez gero, sagarra lurretik datorrela azaltzen die gure monitorea hurrei; zuhaitzean lorea hazten dela, eta hortik datorrela sagarra. Denak txundituta gelditzen dira». Petritegi sagardotegiaren barruan egiten duten tailerretako baten bidez, antzinako baserrietako bizitza nolakoa zen erakusten dute, Petritegi baserriaren erreplika bat baliatuz.

Sagardogintzak izan duen bilakaeraren berri ematen duen bideo bat ere ikusi zuten, sagar dastatzeak egin zi-



Haurrak eta gurasoak, sagarrak biltzen. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

tuzten, eta toka txapelketa batean ere parte hartu zuten.

Sagardoa antzina nola egiten zuten eta gaur egun nola egiten den ikusi eta ikasi zuten parte-hartzaileek, sagardoaren prozesuak nondik norako aldaketak izan dituen, eta haiek egindako muztio gozoa ere dastatu zuten, helduek eta haurrek. «Jakina da Astiga-

rraga sagardoarekin lotuta dagoen herria dela, baina herritar askok ez dakite sagardoa nola egiten den. Pentsatu genuen gure etxeko atea ireki eta zer lan egiten dugun erakustea ideia polita izan zitekeela sagardoaren kultura zabaltzeko».

Informazio gehiago www.petritegi.com helbidean lor daiteke.

Tel.: 943-69 24 52
Faxa: 943-69 21 53

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tolare-Sagardotegia
ABURUZA

R. ZABALA
Sagardotegia

Astelchenetik igandera, gauez irekita.
Ostralean, larunbatean eta igandeetan,
eguerdian zabalik (enkarguz).
Txotx denboraldian bakarrik

GIPUZKOAKO
FORU ALDUNDIKO
SAGARDO
LEHIAKETAREN
TXAPELDUNA
HIRU ALDITAN

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



Sagardotegi Ibiltaria. ASIER AGIRRE

TXOTX EGIN, EDOZEIN TOKITAN

Sagardotegi Ibiltariak urte guztian ematen du txotx zerbitzua, bertsolariekin eta trikitilariekin girotuta. Eskaera egiten duenak nahi duen tokian presta dezake sagardotegia eta sagardotegiko giroa.

Euskal Herri osoko hiriak, herriak eta auzoak bisitatzeko eta herritarrei betiko sagardotegietan sortzen den giro berezia eta euskalduna eskaintzeko prestatua dago Sagardotegi Ibiltaria. Horretarako, txotxetik sagardoa edaten den bitartean, Sagardotegi Ibiltarian aritzen diren trikitilariak eta bertsolariak sagardotegietako giroa transmititzen dute.

Bertsolariak upelen aurrean egiten duten bat-bateko saio batekin hasten

da emanaldia, eta era horretan irekitzen dira upelak. Hortik aurrera, jendeak nahi beste sagardo edateko aukera izaten du aurretik banatzen zaizkien edalontziak. Trikitilariak eta bertsolariak haien saioak tartekatzen dituzte, eta batera ere aritzen dira. Ondoren, nahi izanez gero, jai giroa luzatu daiteke trikitilariak egiten duten erromeria-ekin.

Sagardotegi Ibiltariak zerbitzu hauek eskaintzen ditu: sagardo dastatzea,

plastikozko edo kristalezko edalontziak –serigrafiatuak izan daitezke–, labeldun haragiaren dastatzea –txahala, txerria, arkumea...–, parrilan prestatutako odolki, txorizo, sahieski eta beste hainbat produkturen dastatzea, gazta eta intxaur dastatzea, soinu ekipoen alogera, eta bertsolarien eta trikitilarien kontratazioa.

Bertsoa, trikitia eta sagardoa maite dituen lagun talde batek antolatu sortu zuten Sagardotegi Ibiltaria 2003ko udan. «Egitasmoa era naturalean sortu zen», esan zion Asier Agirrek BERRIARI 2011ko apirilaren 6an. «Batzuek azpiegitura teknikoa jartzeari ekin zioten, eta besteek bertsoaren eta trikitiaren inguruko lana prestatu zuten. Denon lana uztartu eta Sagardotegi Ibiltaria sortu genuen». Ordutik, lanpetuta ari dira Euskal Herriko hirietan, herrietan eta auzoetan barrena.

EUSKAL KULTURA ZABALTZEN

Oinarrian, sagardoa txotxetik dastatzea eskaintzen dute, baina giroa alaitzeko trikitia eta bertsoak ere eskaintzen dituzte. «Gurea ez da catering zerbitzu bat, gurea kultur emanaldi bat da». Txotx irekiera batean izaten den festa irudikatzea da haien helburua. «Festa hori izaten da politena, bertsolariarekin eta trikitilariarekin. Horrekin guztiarekin euskal kultura zabaltzea nahi dugu. Ez gara joaten jendea moz-kortzera».

sagardotegiibiltaria.jimdo.com helbidean lor daiteke Sagardotegi Ibiltariaren gaineko informazio gehiago. Harremanetarako, 609-03 37 52 eta 639-93 46 56 telefono zenbakiak erabil daitezke, baita Sagardojaia@hotmail.com helbide elektronikoa ere.

SETIEN sagardotegia



XII. sagardo txalpelketako sariduna

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



OTATZA

TOLARE
SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

Otatza Baserría • Tel.: 943-80 17 57 / 615-76 00 45 • 20214 Zeran

SAGARRAREN ETA SAGARDOAREN KULTURA

Bizi Sagardoa Euskal Herriko sagarraren eta sagardoaren kultura eta turismoa bultzatzeko asmoz sortutako elkarte da. Euskal Herri osoko sagardogile elkarteak eta beste zenbait eragile biltzen ditu.

Milaka urte ditu sagarra eta sagardoaren kulturak eta historiak Euskal Herrian, eta Bizi Sagardoa elkarteak balioa eman nahi dio horri guztiari. Euskal Herriko sagarraren eta sagardoaren kultura ezagutaraztea eta horren inguruko turismoa bultzatzea da haren hel-

burua, eta haren asmoa da sagardoaren inguruko sorta turistikoak sortzea eta sustatzea. Elkartearen egitasmo nagusietako bat Sagardoaren Ibilbidea osatzea da, elkarteak berak eta elkarteeko kideek eskaintzen dituzten zerbitzu eta produktu guztiak biltzen dituen.



Aramaioko Iturrieta sagardotegiko kideak sagarrak garbitzen. J.RUIZ/ARGAZKI PRESS

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, Bizkaiko Sagardogileen Elkarte, Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkarte, Nafarroako Sagardogileen Elkarte, Sagartzea Elkarte, eta zenbait udal, fundazio, museo eta bestelako eragile biltzen ditu Bizi Sagardoa elkarteak. Hirurogei kide baino gehiago dira guztira. Bizi Sagardoa elkarte 2013ko apirilaren 15ean aurkeztu zuten Donostiako Aquariumean.

Gaur egun, badira Euskal Herri osoan sagardoaren inguruko eskaintza turistikoa duten udalerriak, museoak, sagardotegiak eta abar, eta bisita gidatuak, dastatze gidatuak, sagardo egunak eta beste hainbat ekitaldi antolatzen dituzte. Bakoitzak bere aldetik lan egin beharrean eta elkarrekin indar handiagoa izateko, Bizi Sagardoa elkartera bildu dira elkarlanean aritzeko. Elkarlan horren ondorioz, zenbait proiektu martxan jarri dituzte jadanik, eta aurtengo txotx garaian beste zenbait antolatuko dituzte. Turismo aldetik indar handia duen ekintza baita txotxa, eta urtero 800.000 bisitari baino gehiago biltzen ditu.

Halaber, bisita gidatuetara eta dastatze gidatuetara gero eta jende gehiago biltzen da, sagardo egunetara eta sagardoaren inguruko beste hainbat ekitalditara ere bai, eta sagardotegiek eta bestelako eragileek ere gero eta eskaintza zabalagoa dute sagarraren eta sagardoaren munduari lotuta. Hala, sagarraren eta sagardoaren kulturaren inguruko sorta turistikoak eskaintzea da Bizi Sagardoa elkartearen asmoa.

Bizi Sagardoa elkarteari buruzko informazio gehiago sagardotegiak.com/eu/asociacion-sidra-natural/bizi-sagardoa helbidean lor daiteke.

XVI. mendetik sagardotegia



Gartziategi baserria • 943-46 96 74 • ASTIGARRAGA



Ostiraletan,
28 euroko menuetik
3 € Astigarragako
AEKrentzat izango dira, aek@ipintza.com helbidean erreserbatuta



Santio zeharra, 12
Astigarraga
688 811 724
www.ipintza.com



Iazko Sagardo Berriaren Eguna, Astigarragako Bereziartua sagardotegian.
JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

ZUZENDARITZA TALDE BERRIA

2016tik 2020ra arte jardungo duen zuzendaritza talde berria aurkeztu du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak. Ibon Aburuza da lehendakaria.

Adunako Aburuza sagardotegiko Ibon Aburuza izango da Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen zuzendaritza talde berriko lehendakaria 2020. urtera arte, eta zuzendaritza taldeko bere kideak, berriz: Ainara Otaño Astigarragako Petritegi sagardotegikoa, Hur Astarbe Astigarragako Astarbe sagardotegikoa, Pako Calonge Donostia-Igeldoko Calonge sagardotegikoa, Gotzon Iruretagoiena Aiako Izeta sagardotegikoa, Iñaki Larrarte Astigarragako La-

rrarte sagardotegikoa eta Eugenio Urruzola Urnieta Setien sagardotegikoa.

Oraindik lau urterako plangintza zehazteko badago ere, badira esku artean dituzten proiektu garrantzitsu batzuk, Ibon Aburuza lehendakariak zehaztu duenez: «Sagardoaren duintasunaren alde egin behar dugu. Horrelako produktu batek ezin du daukan prezioa izan. Horrez gain, sagardoaren kontsumoa bultzatu behar da, tratua, irudia,

eta oso garrantzitsua da horretarako ostalaritzarekin elkarlan estua bilatzea. Pauso batzuk ematen ari gara, baina bide horretan lan asko dugu egiteko».

Beste erronka garrantzitsuenetakotzat, eta aurrekoarekin oso lotua dagoena, euskal sagardoarentzat jatorri izendapena lortzea da. «Bertako sagarraren aldeko apustua da jatorri izendapena, kalitatearen aldeko apustua, km0 kontzeptuaren aldeko apustua, sagardotegiak ez ezik bertako baserriarren eta sagarzaleen aldeko apustua, horrelako historia luzea eta zimenduak dituen produktu bat babesteko bidea, sektorea ordenatzeko bidea».

Horrez gain, txotxa, sagardoaren kultura eta turismoa bultzatzea ere «garrantzitsua» da Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearentzat.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak 1977an sortu zen ofizialki, eta sagardo naturala ekoizten duten berrogei sagardotegik baino gehiagok osatzen dute gaur egun. Bere funtsezko eginkizunak dira sagardoaren sustapena eta elkartekideen interesak defendatzea. Azken urteetan, urrats sendoak egin ditu sektorea profesionalizatzeke eta produktuaren kalitatea hobetzeko, eta aurrera begira ere horretan jarraitzea da haren helburua, lehengo bideak sendotuta eta berriak arakatuta.

Elkarteak egitasmo ugari gauzatzen ditu urte osoan, eta, azken aldian, bi helburu nagusi ditu: bata, produktua irudia hobetzea ohiko kontsumitzailearen aurrean; eta, bestea, sagardoa Euskal Herriko mugetatik kanpo ezagutaraztea.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteari buruzko informazio gehiago sagardotegiak.com helbidean lor daiteke.

OTSYA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA



Sagardoa
botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel: 943 55 68 94 • HERNANI



oialume zar
sagardotegia

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

TREBINU SAGARDOTEGIA



Tel.: 945-24 48 52
657-73 65 99



ASKARTZA
TREBIÑU

ARABAKO
SAGARDO
EKOIZLEAK

Iturrieta
sagardotegia



Arraga auzoa / ARAMAIO
© 945-44 53 85 / 685-72 15 92
iturrietasagardotegia.bolgspot.com

Petritegi

Sagardoaren jaiotetxea.

petritegi.com



OIANUME SAGARDOTEGIA

Ergoien auzoa, 18 • URNIETA • 943-55 66 83
oianume@oianume.com • www.oianume.com

SAGARDOTEGIA:

Urtarrilak 8tik aurrera irekita

Bestelako zerbitzuak:

Ostatua

Oiandisk dantzalekua

Aparkaleku zabala

Txikientzako txokoa...

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

URTARRILA 14tik aurrera 2016ko TXOTX denboraldia zabalik



SAIZAR

Sagardotegia

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com · www.sidrassaizar.com