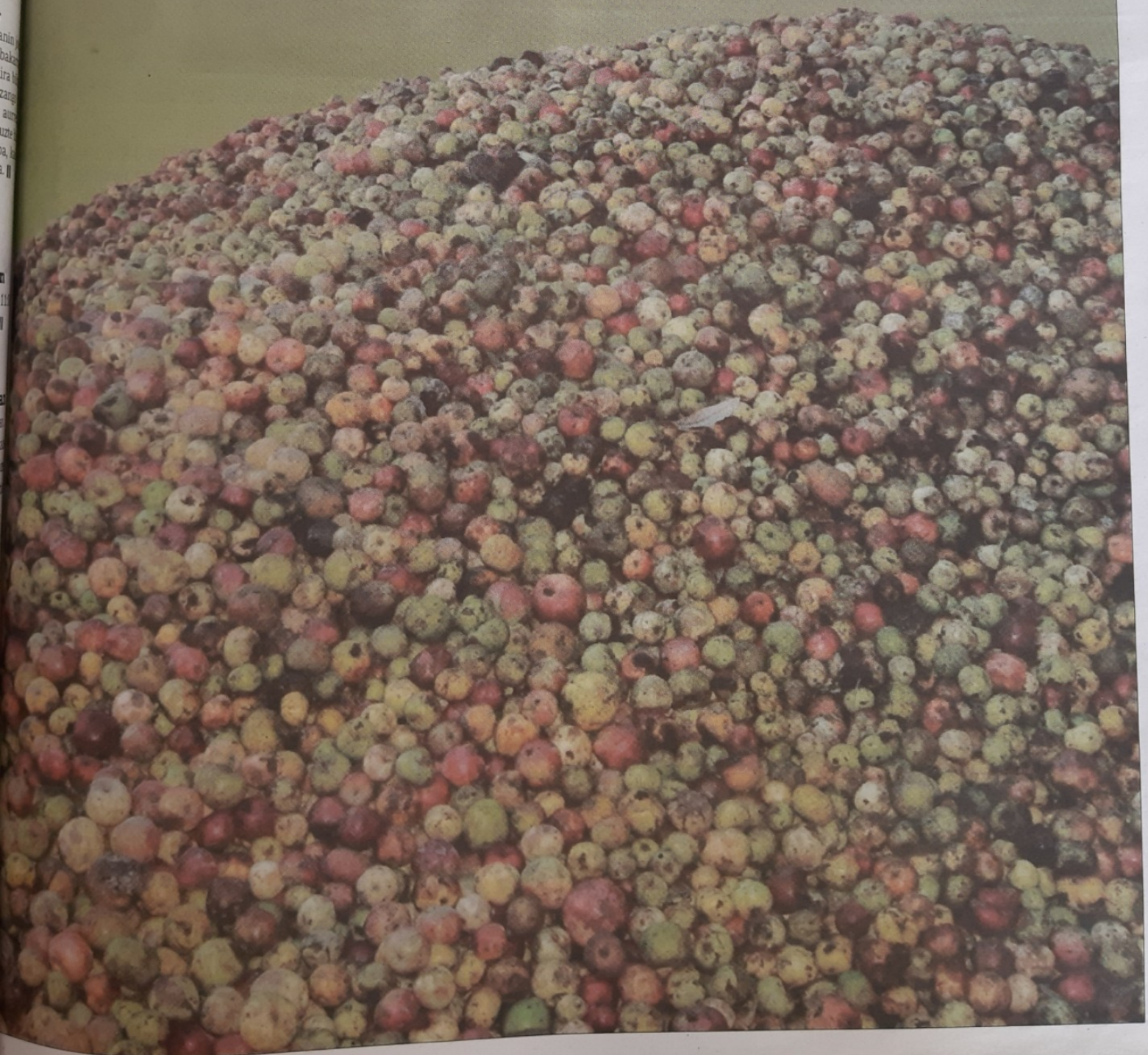


URUMEAKO
kronika

2018ko urtarrilaren 20a, larunbata

Txotx denboraldia 2018

Gehigarri berezia



Alkatearen hitzetan

hilabete luzez, 800.000 pertsona inguru hurbilduko zaizkigu Astigarragara gure sagardoa dastatzera, sagardotegietan bazkaltzera edo/eta afaltzera eta, batez ere, sagardoaren kultura bizitzera. Hauxe da aukera ezinhobea gure herria muin-munetik ezagutzeko.

Aurten, gainera, 25garren Sagardo Berri Eguna ospatu dugu. Azken 25 urte hauetan sagardoaren kultura etengabe bultzatu da Astigarragan eta zori-ontzekoa da herriko eragileek, bizilagunek eta ardura politikoa izan dutenek sagardoa sustatzearen alde egindako lana, ondorioz Astigarragan sagardoak bizirik dirau.

Gorabeherak gorabehera, Sagardo Berri Eguna lankidetzeta eta elkar-

Urtero bezala, iritsi zaigu berri-erri ere txotx denboraldia Gaurtik aurrera, eta hiru

lanaren eredu dela argi dago, gure herriko izaeraren adierazgarri ezinhobea.

Etengabeko lan honek, duela 25 urte Astigarragako ospakizuna zena Sagardoaren lurraldera zabaldu du. Azken 3 urtetan Hernanik era Usurbilek ere parte hartu dute proiektu honetan. Elkarlan horrek nazioartera eramane gaitu. Ildo horretatik, aipatzekoa da duela bi hilabete ospatu den II. Sagardo Forum jardunaldi tekniko eta nazioarteko sagardo lehiaketa. Harrotasunez esan dezakegu nazioarteko entzutea hartzen ari dela gure bai euskal sagardoa eta bai Astigarraga ere.

Betidanik landari lotutako lurra izan da gure herria eta, noski, sagardoa astigarraren nortasunaren zati garrantzitsua izan da. Hortaz, Sagardo Berri Eguna bizilagun guztion ospakizun bihurtzeko asmoz, Txotx Berri Herrikoia antolatu du azken bi urteetan udal gobernuak Sagardoetxearen

laguntzarekin Murgia Jauregian, gure herriko jai nagusienetakoa ez dadin izan soilik erakunde eta sagardogileen ekitaldi ofiziala baizik eta herriko guztion ospakizuna. Astigarrarek egindako lan eta ekarpenik gabe, ezinezkoa izango bailitzateke gaur egun gure herria eta sagardoa nazioarteko panorama kokatzea.

Bukatzeko, udalak gure herrira ger-

turatzten direnei herria sagardotegietan eragileekin unez jokatzeko eskatzen duena eta lo egiteko orduan dabilen sagardoaz goza dezagun. Sagarra eta sagardoaren irastu ditzagun.



Alkatearen hitzetan

soko ditugu sagardoaren kulturaren murgiltzeko asmoz.

Garai honetan, Txotx Batzordeak (sagardogileak, ostalariak, bizilagunak eta Udalak) hainbat zerbitzu indartzen ditu, bisitarien egonaldia goza dezaten eta herritarren bizimoduan izan dezakeen kaltea ahalik eta samurrena izan dadin. Garbiketa zerbitzua indartzen da, komun publiko gehiago jartzen dira kalean; segurtasuna zaintzeko udaltzaingoaren zerbitzua handitzen da, liskarrak, jokaera ez-egokiak eta sexu erasoak ahal den neurrian ekiditeko. Herriko autobus zerbitzua ugartzen da sagardotegietarako joan-etorriak egiteko, baita taxien zerbitzua ere.

Badator txotx garaia. Datoren asteetan Hernanin bisitari asko ja-

Aurten Hernaniko EH Bilduk lan-keta berezia egin du txotx garaia eragileekin, eta alde positiboak eta hobetzekoak aztertu, eztabaidatu eta neurri sorta proposatu dituzte parte hartu dutenek. Udalak aurten gauzatu dituzte neurri hauetako batzuk eta beste batzuk epe ertain-luzera landuko ditu. Berrikuntza nagusia Gudarien Plazan udaltzaingoaren informazio eta arreta puntua jartzea izango da. Larunbatero 18:00etatik 6:00etara, karpa bat izango da, edozein arazo edo-liskarren aurrean herritarrek zein bisitarien bertara jo dezaten: sexu erasoaren zerbitzuen inguruko informazioa, kontsumo arduratsuari buruzko esku-orriak, garraio publikoaren ordutegiak edo beste beharretarako gertuko arreta eskainiko dituzte guneak. Bestetik, gure herrira datozen bisitarien

mezu argia eman nahi diegu: *Hernanin gozatu eta arduraz jokatu*, eta mezu hau presente izango da, formatu ezberdinetan, sagardotegietan, tabernetan, baita gure kaleetan ere.

Jakinik txotxaren errealitateak ertz asko dituela, arlo positiboak

indartu eta hobe daituzten urte lantzen jarraituko dugu baitugu egun batean aldatuko.

Disfrutatu sagardoarekin!



AKARREGI
sagardotegia

- Asteazkenetik larunbatera gauzez. Asteburutan eguerditan ere bai
- Ostiral eguerditan irekita
- Autobus geltokia 20 metrotara

Asteazken eta ostegunetan saiheski jateko aukera

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

SAGARDO

SAGARDOTEGIA ALBERRO

ALBERRO SAGARDOTEGIA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Aurtengo sagardoa



12 milioi litro sagardo, 2017ko uztarekin

2017koa, «uzta historikoa» izan dela adierazi du Sagardoaren Lurraldeak. Gainera, diotenez, «heldutasuna aurreratu egin da iazko urtearekin alderatuta».

2017ko urteko «uzta historikoa» izan dela adierazi du Sagardoaren Lurraldeak. Gainera, diotenez, «heldutasuna aurreratu egin da iazko urtearekin alderatuta eta ezberdintasunak nabaratu dira barietateen artean, baina ez besterik sagastietan».

Aurtengo sagardoa: orekatua, heldu argikoa eta garbia. Aurtengo sagardoa sortu da, hain zuzen, aurtengo uztarekin, 2017ko uztarekin, 12 milioi litro ekoiztu dira Euskal Herri osoan.

Tartean, «ekoizpenaren %30a bertako sagarrarekin egindakoa eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenekoa da». Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 41ek, Bizkaia 5ek, eta Arabako 2k.

Eta egindako sagardoa, oro har, ezaugarri berdintsuetakoa da: aurreko urteetakoak baino kolore argiagoa dauka; usaimenean oso garbia da; karboniko maila ona duten sagardo naturalak dira, kupeleku hartzuduna ondo egin baita; eta orokorrean, esan daiteke sagardo oso orekatua dela.

Diru-laguntzak



Argazkia: SAGARDOAREN LURRALDEA

Sagastiak landatzeko, diru-laguntzak

290.000 euroko diru-laguntzak emango ditu Foru Aldundiaren Landaretza Sustapena eta Esperimentazioa programaren barruan, sagarrondoak landatzeko.

2016an aurrenekoz onartuta, aurreko diru-laguntzak emango ditu Foru Aldundiko Landaretza Sustapena eta Esperimentazioa programaren barruan, sagarrondoak landatu eta ustiatu txikiak garatzeko. Aurreko, hain zuzen, 290.000 euroko poltsa onartu du, eta dagoeneko egin dezakete eskaera interes dutenek.

Sagardoa ekoiztea, helburu Aurreko astean onartutako deialdiaren arabera, ustiatu txiki hauek «sagardoa ekoizteko sagarrondoak landatu, hobetu

eta garatzeko» izango da. Gainera, «subentziona daitezkeen inbertsioak lehen oinarrian adierazitako baldintzak betetzen dituztenak izango dira, 2019ko maiatzaren 30era bitartean eginikoak».

Laguntzak eskatzeko epea

Eskaerak, beraz, aurkeztu daitezke dagoeneko, eta otsailaren 20ra bitarte izango da aukera. Horretarako, ustiatu txikiari dagokion Eskualdeko Nekazaritza Bulegora jo beharko da. Urtarrilaren 15eko Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean zehazten dituen dokumentuekin.

altzueta
HERNANI

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

Artola
Sagardotegia

943 55 72 96 / 645 729 571
www.artolasagardotegia.com

Artola baserria - Santiago Mendi
20115 ASTIGARRAGA

«Baloratu behar ditugu bertako sagardoa eta sagarra, sekulako aberastasuna da»

Euskal Sagardoa jatorri deituraren bigarren uzta merkatuan da dagoeneko: «kalitatezko produktua bermatzen dugu, eta gainera, oso berezia, bertako sagarrak dauzkan balore guztiak berarekin daramazkielako», azaldu du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak: «bertan, ondo eta natural ekoiztutako sagarrarekin eginda dago».

Bigarren uzta du aurtengoa, Euskal Sagardoa jatorri deiturak. Iaz egin zuen agerrialdia, sagardo botiletako *kaputxa* gorri horrek, jatorri deituraren adierazgarri. Zer dagoen horren atzean? «Kalitatezko produktua da bermatzen duguna, eta gainera, oso berezia, bertako sagarrak dauzkan balore guztiak berarekin daramazkielako», nabarmendu du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak.

Izan ere, %100ean bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoa da, jatorri deitura daukana: «baloratu behar dugu, oso produktu duina daukagula, hemengo sagarrak sekulako ezaugarriak dauzkala. Ezkutuan eduki dugu denbora askoan, eta bistara atera behar dugu, sekulako aberastasuna daukagulako».

13 sagardotegi eta hiru aldiz sagardo gehiago, aurtun

Aurreneko urtea igarota, «balorazio oso ona» egin du Agirrek; baina garbi dauka, bidea luzea dela oraindik: «badakigu honek denbora behar duela, ez baita urtebeterako proiektua, etorkizunerako proiektua baizik. Oinarriak sendo jarri

behar ditugu, eta horretan ari gara. Eta adibide garbia da, aurreneko uztatik bigarreneira eman dugun gorakada. 13 sagardotegi berri sartu dira jatorri deituran, 50 sagarrondo hektarea gehiago, eta hiru aldiz sagardo gehiago ekoiztu da. Orain, erronka da hori balioan jartzea eta dagokion tokia ematea».

Eta horretarako giltza, kontsumitzaileengana iristea da, ikustea eta ulertzea zer den Euskal Sagardoa eta zer dagoen horren atzean: «ikusi behar dute hau serioa dela, lan handia egiten ari garela, sagar eta sagardo sektoreetan, administrazioekin elkarlanean... Apustu sendo bat da, eta eragile eta merkatu asko daude horren atzean», adierazi du Agirrek.

«Jendeak kontsumitzen duen neurrian, eskatu egingo du»

Baina kontsumitzaileak nabaritu ote du aldea, sagardo natural arruntaren eta Euskal Sagardoaren artean? «Aurreneko kolpean eta kata itsu bat eginda, ez dakit kontsumitzaile arruntak nabaritu ote duen, seguruenik ez. Baina nabaritzen da desberdintasuna, eta zenbat eta gehiago



Unai Agirre, Euskal Sagardoa koordinatzaileak

«Hernanin bertan, jokatu nuke 100 bariatetik gora sagar daukagula, bertakoak eta sagardoa egitekoak»

kontsumitu eta ezagutu, orduan eta gehiago. Denborarekin nabaritu ote du, dudarik gabe. Eta badakigu, jendeak hau kontsumitzen duen neurrian, eskatu egingo duela. Zapoz eta kalitatez, ez dauka zerikusirik», dio Agirrek. Izan ere, azaldu duenez, ezaugarri propioak dauka Euskal Sagardoak: «bertan, ondo eta natural ekoiztutako sagarrarekin eginda dago, osasunerako dauzkan balio guztiekin. Eta hori guztia beti da kalitatearen alde. Noski, ez dakit nongo sagarrarekin egindako sagardoak ez dauka txarra egon beharrik, eta ez da egongo; baina beti

aterako da irabazten, bertan egindako produktua», adierazi du Agirrek.

Eta are nabarmenagoa da gainera, sagardoaren kalitatea zerbait baldin badaukagula. Baina, da. Hernanin bertan, jokatu nuke 100 bariatetik gora sagar daukagula, bertakoak eta sagardoa egitekoak. Ba al dakizue hori zer nabaritzen duen? Beste zein produktuk erabakitzen du beste bariatate?».

«Sektorea bateratu eta jatorri deiturak»

Barrura begira lan handia egiten du Agirrek: «bertan, egiten du jatorri deiturak, gileena bakarrik, sagardoa. Nik oso garbi ikusten dut duktuekin eta kontsumitzaile diren sagardotegiekin, gero bea egiten dutela». Baina, ere, lan ona egiten ari da keta antolatuararekin, lan handia ari gara, jendearengana



ELORRABI
Sagardotegia

Tolare Sagardotegia

Osinaga auzoa

ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90

630 42 96 74



Dagoeneko eman diogu hasiera gure Txotx denboraldiari.

ASTIGARRAGA

943 46 96 74

www.gartziategi.com



Ostalaritzaren merkatuan presentzia izatea, 2018 urterako erronka

merkatu desberdinetara iritsi behar du Euskal Sagardoak, eta aurten, ostalaritzan jarriko ditugu indarrak. Horretarako, herri herri egingo dizkiete aurkezpenak, eta Hernanin zuten aurrenekoa, joan ostegunean. Datorren asteazkenean, Astigarragan.

erronka, estreinako urtekoa, baina antolatua izan zuen Euskal Sagardoa. Eta aurtengoa, ostalaritzaren merkatuan sartzea izango da: «asmoa da merkatu desberdinetan izatea presentzia Euskal Sagardoak; eta orain, estrategikoa ostalaritza, jatetxe eta tabernetan izatea», dio Unai Agirrek.

Eta dagoeneko, ari dira lan horretan. Herri herri egingo dituzte aurkezpenak bilerak, ostalariekin: «egiten duguna daukaguna aurkeztu, eta beraien beharrak eta beharrak ezagutu nahi ditugu. Ondoren, beraien beharrak asetzen gureko gara. Guretzako oso garrantzitsua da ostalariak inplikaturata egotea».

Aurreneko aurkezpena, Hernanin egin zuten, joan den ostegunean. Bertan, ostalariak, eman zizkieten aditzera Euskal Sagardoaren ezaugarriak eta elaborazio prozesuaren nondik norakoak. Ondoren, ostalariak nola zerbitzatu ere gomendatu zuten: «10-13 gradutan kontsumitzea da onena, eta horretarako, gu prest gaude gure txikiak uzteko ostalariei, sagardozko».

Gomendatu zieten, baita ere, 15 zentimetroko altueran, eskantziarekin, edalontzi zabal batean edo kopan: Hernanin oso apurtzailea izan daiteke sagardoa kopan zerbitzatzeko, beharbada; eta Euskal Sagardoa kopan hartzea oso interesgarria izan daiteke. Irabazi egiten duen adierazi zien Unai Agirrek.

Ondoren, aurkeztu zizkien dauzkaten produktu edo elementuak: arbelak, botilak, etiketak, pegatinak, kamara txikiak, eta zizkiadoreak... Eta kata txiki bat ere



Ostegunean aurkeztu zieten Euskal Sagardoa, Hernaniko ostalariei.

«Hernanin oso apurtzailea izan daiteke sagardoa kopan zerbitzatzeko, beharbada; baina Euskal Sagardoa kopan hartzea oso interesgarria izan daiteke», dio Unai Agirrek.

egin zuten, bertaratutako ostalarien ideiak, kezkak, proposamenak... jasotzen zituzten bitartean: promozio bereziak egin daitezkeela, lehiaketak, zozketak...

Bigarren aurkezpena, datorren asteazkenean Astigarragan

Bigarren bilerarako ere, dagoeneko jarri dute zita. Datorren asteazkenean izango da, urtarrilaren 24an, Astigarragako ostalariekin: Gure Izarra elkartearen, goizeko 09:30etan hasita.

Eta ostalariren batek beraiekin harremanetan jarri nahi badu, hiru aukera: 688 645 946 telefonora deitu, do.euskalsagardoa@gmail.com helbidera idatzi, edo www.euskalsagardoa.eus web orrian.



Sagardo kata txiki bat ere eskaini zieten ostalariei.

ostegunetik igandera irekita
eguerditan zabalik
bukaera arte zuekin

GOIKO LASTOLA
Baserriko Sagardoa

Ereñotzu auzoa - Hernani

43 55 32 72 - 620 78 35 29

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

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



Fraisoro Laborategia



Dastatze-panela egiten duten aretoa, katal...

Fraisoro laborategia, sagardogile kalitatea neurtzeko tresna gisa

Bertako bi zuku garrantzitsuenen, sagardoaren eta txakolinaren, kalitatea neurtzeko analisia egiten dituzte Zizurkilgo Laborategian: «2017an, bi zukuen 9.000 lagin aztertu ditugu, horietatik 7.000 izan dira sagardoarenak», diote arduradunak.

Sagardoaren laginak dira Fraisoro Laborategiak gehien aztertzen dituenak, abereen osasunaren azterketen ondoren. Datuak gainera, oso nabarmenak dira: «2017an, bi zukuen 9.000 lagin aztertu ditugu, horietatik 7.000 izan dira sagardoarenak», azaldu dute arduradunak.

Bi azterketa mota

Kalitatea bermatzeko, hain zuzen, bi motatako azterketa eskaintzen ditu Fraisoro Ingurumen eta Nekazar Laborategiak, Gipuzkoako Foru Aldundiaren esku dagoenak. Alde batetik, analitika fisiko-kimikoak egiten dituzte: «bertan neurtzen dira hainbat

parametro, tartean, fermentazioa edota azidotasuna». Eta bestetik, dastatze-faseari dagokion kata ere antolatzen dute: «hiru fase ditu: ikuste-fasea, usaimen-fasea eta ahoko fasea. Horrez gain, oreka eta gorpuzta ere neurtzen dira», diote Fraisoroko arduradunetako batzuk.

Baina gogorarazten dute: «dastatu aurretik egiten dute azterketa fisiko-kimikoa, eta hori pasatzen ez badute, ez dira dastatze-panelean dastatuko».

Kata, dastatzaileen esku

Hain zuzen, bigarren fase honetan, dastaketan harrapatu ditu Kronikak dastatzaile-

Bi azterketa mota egiten dituzte Fraisoro Laborategian: dastatze-panela da bat, eta bestea, azterketa fisiko-kimikoa.

ak, Fraisoroko instalazioak bisitatzera joan denean. Bost dira denera, eta zortzi sagardo dastatu berri dituzte; beraiek ez dakite, ordea, norenak diren, baina erantzukizun

haundia daukate, izan ere, sagardo horien azterketa «bakoitza bere lekuan egiten dute, beraien artean ezin dira bakoitza bere lekuan egiten dute. Arduradunak, bakoitza bere lekuan ez dugu hurrengoaz zerbait dastaketa eginda, bakoitza bere lekuan ematen dute puntuazioak datuak ordenagailura aipatu dute.

Egun 27 dastatzaile dituzte «denetarik dago: enologoa, kimikoa, teknikariak...». Horiek garrantzitsuak dute, hautaketa-prozesu

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

BERTAKOAREN ALDEKO APUSTUA EGITEN DUGU !!

Bertako produktuekin bakarrik egiten dugu lan, gure **Eusko Label** behi txuleta bezala.

IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM. SAGARDOTEGIA

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

IPINTZA SAGARDOTEGIAK
IPINTZA 22 PLANA
AURKEZTEN DIZU !

22
ZATOZ EZAGUTZERA !

IPINTZA

ASTIGARRAGA erdian
Santxo Zeharra, 12 ASTIGARRAGA

«Sagardogileen eskaerari»
«irrituz, azterketa
mikrobiologikoa prestatzen
ari dira Laborategiko
arduradunek.»

«...baita formazio bat ere. Izan ere, as-
tira dastaketan kontuan hartu beharre-
ko kolorea, aspektua, intentsitatea,
...»

«...doren, denen iritziekin, puntuazio
... bat jasotzen du sagardogileak, eta
... duen horretarako erabiltzeko aukera
... du: «guk informazio hori ematen
... erabakiak hartu ditzan».

«...hori ez da bakarrik formazioaren bidez
...en. Fraisoroko langileen hitzetan,
...ratze-panelaren bukaeran balorazio
...orak egiten dira; ez dute balorazioa
...eko aukerarik; baina aukera ematen
...asteko. Azken finean, formazio modu-
...rtzen dugu».

«...itzik, egun gutxitara

«...keta hauek azkarrak izaten dira,
...le bada, egun berean edo bi egunetan
...rak ematen saiatzen gara», onartzen
...Eta presa handia daukatenez, eta
...ra, internet daukate: «egun emaitzak
...eten ikusi ditzakete, baita prozesua
...moduz dijoan. Eta asko eskertzen

«...ra desberdinak, ...rdogileen eskura

«...tegiara jotzen dutenen artean arra-
...so desberdinak direla onartzen dute,
...tresna gisa oso modu desberdinetan
...zen dute sagardogileek.

«...le batetik, arrazoiei dagokionean:
...lek guregana jotzen dute zigilu bat
...puntuaketa zehatz bat, bakoitzaren
...aren arabera dena, eskuratu
...dutuelako; beste batzuk, aldiz, zer
...dauden edo nahasketak egin
...eten jakin nahi dute». Baina,
...n, beraiek ez dute jakiten zergatia;
...Sagardoaren kasuan bezalaxe:
...Sagardoaren kasuan, askotan ez
...bezeroak zein diren, kodifikatuak
...baitira».

«...alde, lagina aurkezteko momentua
...ko aldatzen da batetik bestera:
...prozesu osoan zehar jarraipena
...dute, sagarretatik hasi eta botiletan
...sagardora arte; beste batzuk, aldiz,
...egoeratik ekartzen dute...». Azke-
...bakoitzaren beharretara» egokitzen
...diote, «bakoitzak bere lan egiteko era
...inako» dituelako.



Laborategia sagardo botilez josia izaten dute beti.

Beste azterketa bat, etorkizun hurbilean

Beren bezeroen nahietara egokitzea da
Fraisoro Laborategiaren asmoetako bat, eta
horrelaxe sortu dira egun egiten dituzten
azterketetako batzuk. Orain, beste eskain-
tza bat emateko aurreneko pausuak ematen
ari dira, hain justu da azterketa
mikrobiologikoa: «Prestatzen ari gara PCR
deitzen den teknika, zein bakteria eta
lebadura daukaten neurtzeko tresna».

Helburua da «sagardogileen eskaerei
egokitzea», izan ere, orain arte kalitateen
azterketak egiterakoan, «ardoaren prozesu-
an» oinarritzen ziren.

ENACek ziurtatuta

Besteen kalitatea ziurtatzen duten bezalaxe,
garrantzitsua iruditzen zaie Fraisoro
Laborategiko arduradunei beren lan
metodologia akreditatzea ere. Eta hori,
ENACen (Entidad Nacional De Acreditación)
bitartez egiten du, berak ziurtatu baitu
«prozedura egokia» dela. Horretarako,
«urtero edo urte eta erdiro egiten dute
auditoria bat».

Bestalde, kontraste desberdinetan hartzen
dute parte; lagin berdinetik parametro ber-
dinak konparatzen dituzte laborategi desber-
dinetan; «berez, denek berdina eman behar
dute». Azken finean, «gure burua eta lana
neurtzeko» balio dute konparazio hauek.



Datuak guztiz informatizatuak dituzte.

Itxas-Buru
Sagardotegia

Bertako
sagarra

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

Itxas Auzoa
4120 HERNANI
TEL. 943 556 879

www.itxasburusagardotegia.com



LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igande eguerdira irekita

AUTOBUS ZERBITZUA

Ostiralak: 20:30etan Biteritik / Larunbatak: 13:30etan eta 20:30etan Biteritik

☎ 943 55 58 46 - 616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI



Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

Txotx irekiera Hernanin



Sagardo berriari, aurreneko tragoxka! "Zer moduzkoa ote dago?", denak irrikaz.



Sagardoaz bakarrik ez, jatekoaz ere gozatu zuten hernaniarrek.

Egun grixean dizdira, txinparta berri

Aurreko larunbatean izan zen txotx denboraldiaren irekiera, Hernanin; eta eguna ilun azaldu bazen ere, sagardo berriak eta Kaxkoan sortu zen giroak argitu zuten.

Urtarrilaren 13an, larunbatarekin, hasi zen txotx denboraldi berria, Hernanin. Ez zen egunik argitsuena izan, lainotuta ageri zen zerua; baina euririk ez eta ospatzekorik bai, berehala hasi zen giroa pizten Kaxkoan.

Sagardogintzara gerturatu zituen herri-tarrak, kirikoketa erakustaldiak, ezagutzera emanez nola egiten den sagardoa, Lesakan. Baina musika eta kanturik ere ez zen falta izan: trikitalariek jarri zituzten hotsak, txokoz txoko; eta Kalez Kale Kantarikoek ahotsak, Plaza Berritik Plazara.

Baina 13:00etarako, Plaza hartu zuten txoko bakar, irekiera ekitaldirako. Zaporeak proiektua omendu, Wukrori eta Greziako errefuxiatuei elkartasun hitzak helarazi, eta aurreneko kupela ireki zuten. Hortik aurrera, sagardo berriaren txinparta dizdiratsusak hartu zuen protagonismoa.



Aurreneko kupelaren txorrotak erakarri zuen hernaniarrek.

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

edonahiko sagardoa

OIALUMEZ
sagardotegia

www.oialumez.com

Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA 48940

OSTIRAL EGUERDITAN ERE ZABALIK

**Hernanin
gozatu
eta arduraz
jokatu**



euskara
ari du



Hernaniko
Udala

Txotx irekiera Astigarragan



Olano, Korta, Iñurrategi, Aduriz, Clemente, Periko Alonso, Mikel Alonso, Arzallus, Maia eta Egañiak egün zutim...

Kupelak orain jendea zain daude

Pasa den astelehenean ireki zen txotx denboraldia Gurutzeta sagardotegian eta orain kupelak jendearen zain daude. Aurtengo sagardoak duen zaporea dastatu daiteke ahoan. Egoitz Zapianek nabarmendu zuen «orekatua» izango dela sagardoa. «Aurreko urteetan baino kolore argiagoa duen sagardoa da».

25garren urteurreneko txotx irekiera ekitaldia

Ekitaldia berezia izan zen 25garren urteurrena ospatzen baitzen eta urte guzti horietan protagonista izan ziren pertsonai ezagun guztiak gonbidatu ziren. Eta noski, aurtengo protagonista; Alberto Iñurrategi mendizalea. Dantzak, musika sagarrondo landaketa, oroigarriak, komunikabide ugari... baina «Gure Sagardo Berria» ohiuaren zai denak.



Sagar Dantza eta bazkari osteko bertso saioa.



Alberto Iñurrategi sagardotegia

olai zola
Sagardotegia

Otsailaren 2an irekiko dugu
aurtengo txotx denboraldia

Asteazkenetik larunbatera gauez
Asteburu eguerditan irekita
Aste egunetan enkarguz

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

SAGARDOA

OTSUA-EN
SAGARDOTE

Asteartetik igande eguerdian

Osinaga auzoa, Hernani Tel. 943 33 67 31

Txotx Berri Herrikoia indartzen



Sagardogileak eta kultur etxean oroigarriak jaso zituzten txotx irekierako protagonistak.

Aurreko urtean lehen aldiz txotx herrikoia irekieraren ibilbidea hasi zen, betiko txotx irekiera entzuten jarraipena emateko. Herritarrek ere parte hartzeko modua bilatu nahi zen eta hortik sortu zuen Udalak sagardogileen laguntza-erkin.

Irekierak herritar guztiei zuzendutako berrikuntzak uzartu nahi zituen betiko irekiera erakundeei soilik bait zegoen bideratua, eta «herritar bakoitza da garrantzitsua sagardoaren kulturaren transmisioan eta sustapenean» zioten Udaletik.

Beraz, aurreko urtean jarraipena izan du bigarren urtez Txotx Berri Herrikoiak, Murgia Jauregian, Astigarragako sagardotegi eta sagardogile ezberdinekin. Udaleko ordezkariak ere parte hartu zuten.

2018ko berrikuntza-berria, tabernarien parte hartzea izan zen. Astigarragako taberneko sagardo berria eskaini zuten arratsaldean zehar.

Pintxo eta sagardo dastaketa

Hasteko familientzako bakailo tortila tailerra egon zen bi txandetan. Ondoren eta bi ordu luzez, txotx herrikoia antolatu zen Murgia Jauregian. Herritarrei irekitako pintxo eta sagardo dastaketaz gozatu zuten haur, gazte, heldu eta adinekoek Norberto Almandoz Musika Eskolako trikitilariak gidatuta. Dastaketa amaitu baino lehen argazki herrikoia atera zen.



Txikientzako muztioaren txotx herrikoia egon zen eta helduentzako sagardo txotxa.

Astigarraga, Sagardoaren lurraldea

Dobera Euskara Elkarteak / BOTA BERTSOA!

Gaueko lanen artean, Bota Bertsoa

Laugarrenez antolatu dute Dobera Euskara Elkarteak eta Hemaniko Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq aurten ere. 'Gaueko lanak, eguneko lotsak' gaiari lotuta egingo dute aurtengoa, eta apirilaren 3ra arte izango da parte hartzeko aukera.

Gaua iristen denean, honen argi faltak, iluntasunak... eman ohi digute lana, eta horrek izan ohi du eragina, hurrengo egunean. Eta gai hori aintzat hartuta antolatu dute aurtengo Bota Bertsoal bertso paperen lehiaketa txikiaren laugarren edizioa, Dobera Euskara Elkarteak eta Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq, *Gaueko lanak, eguneko lotsak* gaiaren bueltan.

Berrikuntza bat, funtzionamenduan

Doberak eta Iraulio Panttalonek proposatzen duten eginbeharra aurreko hiru urtetako berbera da: bertsoak egitera bultzatzea, sagardogintzaren eta bertsogintzaren arteko lotura historiko estua aprobetxatuta. Horiek lehiaketara aurkezteko ez da baldintza berezirik bete behar, izan ere, edozein neurri eta doinutan konposatu daitezke, antolatzaileek azaldukoaren arabera. Eta parte hartzeko, kaxatxoak jarriko dira Urumealdeko eta inguruko 30 bat sagardotegitan, Hernani, Astigarraga eta Urnietan, hain zuzen ere.

Baina bertan, sagardotegien saltsan eta giroan, bakarrik ez, bertsoak lasai-lasai idatzi nahi dituenak ere, izango du parte hartzeko aukera aurtengoan, entregatzeko beste aukera bat luzatuko baitute, baita ere. Dobera Euskara Elkartearen bidez, emailaz ere bidali ahal izango dira: dobera@dobera.eus helbidean jasoko dituzte bertsoak. Bide honen bitartez ere, apirilaren 3a izango da parte-hartzeko azkeneko eguna, eta beraz, orduan jasoko dituzte azkeneko bertsoak.



30 bat sagardotegietan jarriko dituzte kaxak, Doberak eta Iraulio Panttalonek.

Sari-banaketa, apirilaren 13an

Apirilaren hasierara arte jasoko dituzte bertsoak, eta Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaqo kideek aztertu ondoren, beraiek erabakiko dituzte saridunak. Denetarik banatu izan dute: bertso onenari saria, entretengarrienari, potoa duenari, errima bereziki egingakoei...

Aurtengo sari bereziak jakiteko, eta bertso saio berezi bezain umoretsuarekin gozatzeko, dagoeneko jarri dute data Dobera Euskara Elkarteak eta Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq; apirilaren 13an izango da.

Bertan, sariak banatzeaz aparte, ber-

Sagardogileek jarritako sariak, Doberako produktuak... denetarik eskuratu ahal izango da.

tsoak idatzi dituztenek, horiek kantatzeko aukera izango dute, Bertso Eskolako kideen laguntzarekin.

Horien artean dago, Azpeitiko Oierrena, 2017an saridun izan zenetako bat, -tzen errimarekin egingako bertso onena.

Sariak, sagardogileek jarriak

Hogei bat sari egongo dira denera, eta denetarik banatuko dituzte antolatzaileek, betiere, sagardogileen laguntzaz: sagardotegietan otorduak, Doberako produktuak... Eta zu, zeren zain zaude? Zein dira zure gaueko lanak? Eta zein eguneko lotsak?

HAU HEGO-

Hego haizea negua leu... Astigarraga hamabi... sagarduak hasi da... hainbeste g... hasi naiz b...

Egilea: Azpe...

*2017ko edizioa egingakoa da

«Uztan oreka bilatu behar da kimaketarekin»

Sagarrondo ia gehienak bi urtez behingoak dira eta urtero izateko, gutxiago, baino urtero, kimaketa ezinbestekoa da. 2017an bezala sagarrez beteta badaude, datozen bi urtetan kimaketaren eritasuna egongo da» dio Manuel Iradik

Zabaloenea baserrian ez da bakarrik ekoizten, baina bai sagarra. Herri-ko nagusienetakoa da Manuel Iradi urte daramatza sagarra ekoizten, baina betiko sagasti zaharra berritu eta bertan Euskal Herrian bertako 6 milioi sagar bildu dira eta horietatik %1 Zabaloenea bere iloba Luisen produkzioa gehitu iristen dira. «50.000 kilo bildu dituzte sagardotarako, mahaierako sagarra hartu gabe. Ilobak 60.000 bildu dituzte eta Eusko Jauriaritzak esaten du homologatuak egotea, konpromisoa baldintza batzuk betetzea».

Zabaloenean sagardotarako 50 sagar saguru dituzte, nahiz eta gaur egun bertan berriak egiten direnean 14-15 sagar dituzten edo gomendatzen dituzten. «Mahaiketarekin sagardo egokiena dela esaten da. Lehen txertatzen sagar mota batzuk ez dira txertatzen. Egun aztertzen ari dira ea sagar mota batzuk gaitzakorrak diren edo ez. Askok baldin badu baztertu egiten dituztenak diren bariatateak baztertu dira. Garai batean hauetako asko ziren oso sagardo gozoa ematen zuten potokilo, bizkaitar, mozoloa... Kimaketara ematen diote. Hala ere sagarurua sagardogileak eta batez beste sagardoak dira adituak».

Sagar mota inguru ditut sagardotarako»

Manuel Iradik bere garaian Normandia, Bretaniako motak ekarri eta bertan zituena beraiekin. «Jarri nituen sagardotara badaude. Guztira 50 mota sagardotarako dituzte». Hala ere sagardoa edozein motarekin egin daitekeela azpimarratu du Iradik. «Sagardoa sagarrarekin

egiten da, punto. Sagardo asko egiten da oraindik ere mahairako sagarrarekin, uzta txikia izan denean esaterako. Mahaieko sagarrarekin ere sagardo ona egin daiteke. Nahasketarekin ateratzen dira sagardo osoenak eta horretarako hemen lehen aipaturiko hamabost mota horiek gomendatzen dira».

Euskal Herrian dagoen erronka betikoa da sagarraren munduan, kantitatea. «Azken finean mugatuak gaude kilotan. Ez dago hainbeste sagarrondorik». Eta hor Sagarrondoak Landatzeko Plana aipatu behar da.

Azken urteetan egon den sagar urterik hoberena

2017ko uztak marka guztiak apurtu ditu produkzioari dagokionez. 6 milioi kilorekin 4 miloi litro sagardo ekoiztu dira, eta ekoizpen osoaren %30a bertako sagarrarekin egindakoa da. Zaila izango da datozen urteetan horrelako uzta errepikatzea. Bi urtez behingoa (veceria) mantendu ezkerro datorren urtea alde horretatik urriagoa izango da. «Sagar mota asko berez genetikoki bi urtez behingoak dira, urtebi txikia, urtebi handia, moko... ia gehienak. Hori ez gertatzeko kimaketen bitartez oreka bilatu behar da urtero emateko. Ezin dena da bakanketa (aclareo) egiten hasi dauden baldintzekin. Horrela, ematen badu ongi eta kimaketa eta ongarrien bitartez oreka bilatzen saiatu behar da, urtero sagarra izateko, gutxiago, baino urtero. Sagarrondoak urte batean sagarrez beteta egon badira hurrengo urtean gutxi egongo dira eta bi urtera ere seguruasko urri, oso nekatuta geratu delako. Indarberritzeko beste bi urte behar izaten ditu. Sagarrondoak landatzeko garaian ere bi



Iraditarrak

Marcos Iradik Zabaloeneako sagastian sagar ugari bildu ditu.

urtez behingoa den edo ez kontutan hartu behar da».

«2017an eguraldi baldintzak lagundu egin dute»

Eguraldiak ere eragin zuzena izaten du uztan eta 2017an lagundu egin du. «Asko baldintzatzen du. Udaran euria egitea beharrezkoa da, batez ere abuztuan sagarra hazten ari baita. Pasa den abuztuan euria egin zuen. Bildu aurretik bi-hiru astetan asko hazten da sagarra eta aste horietan lehorra egiten badu sufritu egiten du sagarrak. Bizirauteko zuhaitza hostoak botatzen hasten da eta alea txikiagoa geratzen da ur faltagatik. Urteak meteorologi aldetik lagundu egin behar du».

Lore garaian oso garrantzitsua da eguraldi onak egitea emankor bihurtzeko, polinizazioa egoteko Manuel Iradik dienez. «Batzuk apirilaz izaten dute loraldia, beste sagar mota batzuk beranduago, egon leike hiru asteren aldea mota batzutatik bestera».

Neguren arabera lehenago edo beranduago etortzen da sagarra. «Martxoaren azkenaldia, apirilean seguru jakin daiteke sagarra azkar edo berandu etorriko den. Geldialdi begetatiboa egiten du sagarrondoak. Orduan eta negu hotzagoa orduan eta geldialdi luzeagoa egiten du zuhaitzak. Pentsa orain gauden garaian beroa aurreratzen dela eta otsaila nahiko beroa dugula, horrek suposatuko luke sagarra azkar etortzea. 2017an hori gertatu

zen eta irailerako sagarra bilduta zegoen. Urtarrilaren hasieran hotza egin zuen, baino gero otsaila beroa egin zuen eta martxoa ere bai. Berotasunarekin izerditzen hasten da sagarrondoak. Loretikan heldutasunera sagarrondo mota bakoitzak bere egunak dauzka. Gutxi gora behera 150 egun gutxi gora behera. Loraldia lehenago etortzen bada sagarra lehenago etorriko da». Ordiziako feriarako ongi etortzen da sagarra goiz etortzea. «Irailaren 8aren gertuen dagoen asteazkenean ospatzen da. Egon izan dira urteak sagarra gutxierekin joan izan garenak, 2017an berriz arazorik ez dugu izan alde horretatik. Aurten irailaren Sean da».



Manuel Iradi

REZOLA SAGARDOTEGIA
www.sidreirarezola.com
Tfnoa: 608 143 332

ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Urtarrilaren 30ean irekiko dugu txotx denboraldia

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

Antonino Pagolaren errezeta sekretua



Lupulu-lore emea. Argi...

Sagardoa eta garagardotarako lupulua nahasten direnean...



IÑAKI SANZ-AZKUE
Argia aldizkarian argitaratua

Ezezaguna izanagatik, baina, ezin esan dezakegu gurean sagardoa eta lupulua inoiz nahastu ez direnik. 1950eko hamarkadan, Hernaniko Orkolaga baserriko Antonino Pagolak bertako sagar eta lupulua nahasten zituen edari freskagarri hau egiteko. Antonino, ordea, joan zen; eta berarekin joan zen,aldi berean,

Garagardoa egiteko erabiltzen den lupulua eta sagardoa nahastean ateratzen den errezeta da. Zaporea, freskotasuna eta nortasuna; hiruak omen ditu. Ameriketako Estatuak eta Kanadan arrakasta handiko edaria da, eta duela urtebete Galizian ere ateratu du bertako sagarra eta kanpoko lupuluarekin egina. Euskal Herrian, ordea, sagardoa lupulua edari arrotza da. Oraingoan,

bere errezeta sekretua. Egungo garagardoa eta sagardogileek badute arrazoirik elkarrekin lanean jarri eta edari zahar hau edari berri bihurtzeko; sagardo lupuludunak bai baitu bere leku txikia gure sagardoaren historia luzean. Bestela, galdetu iezaiozue Orkolaga baserriko kupel zaharrari...

Antonino Pagolaren senideek badute pena bat: aitonak errezeta berarekin eraman izana, inori erakutsi gabe. Izan ere, aitona Antoninoren edaria berezia zen: «Oso freskagarria huen, eta apar

askorekin. Kupela baserri ondoko txabolari izaten zian, itzalean, eta han izaten huen sagardoa eta lupuluarekin egindako edari hura».

2017ko urtarrilean ARGIArako idatzituen Garagardotarako lupulua Euskal Herrian: Iragana edo etorkizuna? erreportajerako elkarrizketak egiten ari nintzela hasi zen guztia. Antonino Pagolaren bilobarekin (hau ere Antonino) adostu nuen hitzordua. Elkarrizketa hasi aurretik garbi laga zidan: «Errezetaren bila baldin bahator alferrik habil; aitonak berarekin

eraman zian». Segituan, ordea, errezeta famatu bat nuela. Guztia argitu zidan baserrian, eta uda inguruan handia zenean ekarri zidan sagardoa eta lupuluarekin edaria. Baratzean lanean eta etxekoentzat baino ere alderako prest egoten zela zerbizatzeko txarrea ondoko txabolara joan hartzen zian zuzenean.





Antonino Pagola eta Antonino Pagola lupulu-loreak jasotzen Gipuzkoako lehen landaketan, Hernaniko erriberan. Iturria: Revista Agricultura. Argazkia: Vicente Ruigómez.

...an duk edari hura berezia zela; freskagarria eta apar askokoa. Egarrarentzako zegoen onena omen zen».

Lupulu-lorea lortzeko gaitasunak

...lupuluduna egiteko bi osagai nagusiak dira: lupulu-lorea eta lupulu-herria. Euskal Herrian, eta bereziki Gipuzkoan, Antonino bizi zen herrian, lupulu-lorea sagarra lortzea ez zen gauza erraza. Hamarkadan; baserri askok ez zuten bere sagardoa. Baina lupulu-lorea lortzen zuten Antoninok? Lupulu-loreak ez dute, inondik ere, euskal paisaiaren barruan garrantzia izan duten garrantzia eduki. Lupulu-lorea, izan dira plantazioak gure herrian. II. Mundu Gerraren ondorioz, lupulu-lorea ez zen lupulurik iristen, eta horri erantzun gisa, Herriko garagardo-fabrika nagusiak zuten edari hori ekoizti lupulu-lorea. Hori dela eta, Espainiako Gerra garaian diru-laguntzez baliatuz, Herriko baserriak (1949an 225 baserriak) lupulu-landatzerak animatu zituzten 1945 eta 1950 artean. Lupulu-plantazio horien ondorioz, lupulu-lorea eta aholkularitzarako, ordea, lupulu-lorea egokirik behar zirenean, eta horri erantzun gisa, Antonino Pagola izan zen (Vicente Ruigómezek batera).

...gubri balitz, Urumea ibaiaren inguruan zegoen lupulu-landaketa baten inguruan izan zen Antonino Pagola. 100 lupulu-landaretatik gora ziren lurretan. «Aitona zalditzaileak huen Hernani eta Ergobi herriaren lupulu garrailatzen, eta bertan eramatean ninduen batzuek ere digu bere bilobak. Izan ere, bertan bildutako lupulu-lorez bete behar gehienak ere berari iristen ziren bera zen Ergobin, Astigarraraino lupulu lehertzeko plantazioak zela, eta beraz, lupuluaren euskal Herrian sagardo lupulu-lorea aukera eta ezagutza norberaren, hori Antonino zen.

...Antoninok lupulu-lorea lortzeko (freskoa

Antonino Pagola (iloba):
«Gure etxean beti esan izan duk edari hura berezia zela; oso freskagarria eta apar askokoa. Egarrarentzako zegoen onena omen zen».

...zein lehorra), beraz, ez zuen inongo arazorik. Jasotako lupulua Donostiako Antiguano zegoen Juan y Teodoro Kutz garagardo-fabrikari saltzeko erabiltzen zuten, eta Leonera ere lupuluaren kontura bidaiak egiten zituen. Sagardoarekin nahasteko ideia nondik atera zuen, beste kontu bat da hori. Baita edaria bera nola egiten zuten ere.

Errezetan dago (zegoen) sekretua

«Etxean badakigu edaria sagardoa eta lupuluarekin egiten zela; baina, nola, ez dakigu», kontatu digute haren senideek. Ameriketako Estatu Batuetan eta Kandan *dry hopping* izeneko teknika erabiltzen dute sagardo lupuluduna (eurek *hopped cider* deitua) egiteko. Sagardoari lupulu-lorea emea (lehorturik denean) gehituko litzaioke kasu honetan, irakin edo hartzitu ostean. Kontua da, Antoninok zituen baliabide eta osagaiekin, sagardo lupuluduna egiteko moduak ahalik eta sinpleena behar zuela izan. Nola, ordea?

Antoninok landare eta baratze kontuetan zuten ezagutzak eta esperientziak ahalbidetu zion sagardoarekin esperimendu txiki hau egin eta bere etxean sagardo lupuluduna urtero edukitzea. Bertako lupulua zuen, berak landatutakoa, baita bertako sagastietako sagarreen eginiko sagardoa ere. Eta hara non gauden oraintxe, 2018 urtean, Euskal Herriatik kanpora begira, bertatik lupulua ekarri eta euskal sagardo eta garagardo-zaleentzako produktu berriak bilatzen, ahalik eta modu naturalenean, bertako ahalik eta produktu gehienekin edari berritzaileak egiteko gogoz. Eta erantzuna non aurkituko, eta Hernaniko kupel zahar batean aurkitu dugu. Ai, Antoninok burua altxatuko balu...



Julian Apaolaza

Sagardo lupuludunaren errezeta bila

Antonino Pagolaren senideak saiatu ziren, baina ezin izan zuten errezeta aurkitu. «Igual izango duk hor nonbait, baina guk ez diagu aurkitu». Sagardo lupuludunaren zaporea, itxura eta osagai nagusiak baino ez zituzten gogoratzen, baina errezetarik ez zegoen inon. Nahi banuen, beraz, beste bide bat hartu beharra nuen. Adituei galdetzea izango zen onena.

Horrela, garagardo artisauaren munduan dabilen jendeari galdezka, eta beste herrialdeetan sagardo lupuluduna egiteko metodologiei segika, *dry hopping* izeneko teknikara iritsi nintzen. Aurkiturikoak, ordea, konplikatuegia zirudien 1950 inguruan Hernaniko baserri batean sagardoa eta lupuluarekin edaria egiten zuten pertsona batentzat. Zerbait sinpleagoa behar zuen; garai hartako baldintzekin egin ahal izateko modukoa. Beraz, beste perfil bateko pertsona baten bila hasia zela onena pentsatu nuen. 50garren hamarkada ezaguturiko pertsona behar zuten izan, eta sagardoa eta lupulua ezagutzen zituena. Baina non aurkituko nuen ba nik, horrelako baldintzak betetzen zituena?

Eta bat batean, Julian Apaolaza, Hernaniko Txanetenea baserrikoa, etorri zitzaidan burura; *Burbunak eta etsayak* dokumentalean ezagutu genuen elkar.

Julian Apaolazak (Hernani, 1932) betetzen zituen beharrezkoak ziren baldintza guztiak: adina, sagardoaren mundua ezagutzea eta lupulua edota garagardoa egiteko prozesuarekin harremana eduki izana. Julianek sagar-

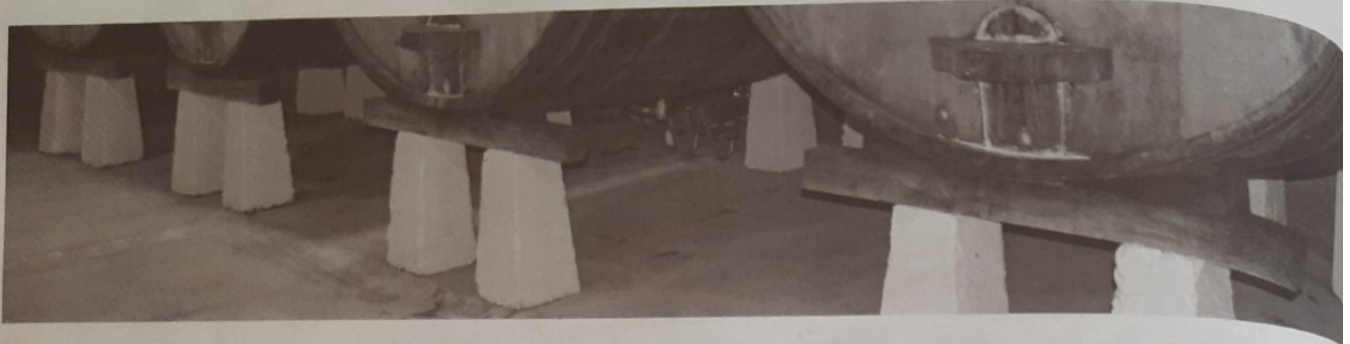
doa etxean egin izan du txikitatik, eta sagastitik barrikarainoko prozesuan egin beharrekoak ondo barneratuak zituen. Hernani bezalako herri batean sagardoa nola egiten den dakien pertsona aurkitzea ez da horren zaila gertatzen. Bai, ordea, horrez gain, lupuluaren eta garagardoarena ezagutzen duena topatzea.

Julian Apaolazak 30 urte inguru igaro zituen Donostiako *Cervezas El León* izeneko fabrian lanean. «Soldaduskatik bueltan hasi ninduan, 22-23 urte nituela». Bodegan egiten zuten lana, baina garagardoa egiteko prozesua ondo asko ezagutzen du. «Gure fabrikara lupulu lorea ekartzen zuten hasieran, zakuetan sartuta», esan digu. Eta zehaztasun guztiarekin hasi da azaltzen garagardoa egiteko fabrian erabiltzen zuten prozesua.

Sagardo lupuluduna egiteko zer egingo lukeen galdetuta, ez du zalantza askorik egin: «Tolaretik atera eta sagardoa barrikara botatzean, barrika erdia bete, eta gero bota lupulu lorea. Ondoren barrikaren beste erdia bete (dena batean egiteko asmoa badago). Irakiten hasten denean, lupulua sagardoarekin batera irakingo da. Irakiri handiarekin, zikina eta lore gehiena aterako dira, baina zaporea sagardoarekin nahastuko da».

Errezeta, beraz, ez dugu eskura, baina Julian Apaolazak esandakoa hasiera ona izan daiteke, duela mende erdi Hernanin izan genuen edari berezi hau berriro ere gurera ekarri nahi duenarentzat. Sagardo lupuluduna, pixka bat behintzat, bada gurea eta.

Sagardotegiak



Zelaia

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

Zapiain

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

Rufino

Akarregi baserria, Hernani
943 552 739

Rezola

Santio Zeharra Kalea 14, Astigarraga
608 14 33 32

Petrítegi

Petrítegi bidea 8, Astigarraga
943 457 188 / 943 472 208
www.petrítegi.eus

Oyarbide

Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Otsua-enea

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

Olaizola

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

Oialume zar

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

Lizeaga

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

Larre-Gain

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

Itxas-Buru

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

Ipintza

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

Iparragirre

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

Gurutzeta

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

Goiko Lastola

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

Gartziategi

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

Elorralbi

Osiñaga auzoa, Elorralbi baserria, Hernani
943 33 69 90 / 630 42 94
<http://www.elorralbi.com/>

Artola

Ioltza Bidea 19, Astigarraga
943 55 72 96 / 645 729 1
<http://www.artolasagardotegia.com/>

Altzueta

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

Alberro

Santa Barbara auzoa 61, Hernani
943 55 00 19

Akarregi

Akarregi auzoa-baserria, Hernani
943 330 713 / 660 144 5

Autobusak

IBILBIDEAK OSINAGAKO SAGARDOTEGIAK BILTZEN DITU:

Itxas-Buru, Otsua-Enea, Olaizola, Altzueta, Iparragirre, Elorralbi eta Goiko

OSTIRALA

LARUNA

Urtarrilak 19
Otsailak 10
(biak barne)

Otsailak 16
Martxoak 24
(biak barne)

Martxoak 30
Apirilak 28
(biak barne)

| IBILBIDEA | JOAN | ETORRI | JOAN |
|-------------------------|----------------|----------------|----------------------------------|
| ZINKOENEA > OSINAGA | 21:00 | 00:00 | 14:00 21:00 |
| ATSEGINDEGI > LARREGAIN | 20:30 | 23:45 | --- |
| ZINKOENEA > OSINAGA | 20:30 21:00 | 23:30 00:00 | 13:30 14:00 20:30 21:00 |
| ATSEGINDEGI > LARREGAIN | 20:30 | 23:45 | --- |
| ZINKOENEA > OSINAGA | 21:00 | 00:00 | 13:30 14:00 20:30 21:00 |
| ATSEGINDEGI > LARREGAIN | 20:30 | 23:45 | --- |

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

ZEU ZARA!

"Arieta oso gustuko dut"
(Garaio Sola Sabarria, DBH I)

AURREMATRIKULA

URTARRILAren 29tik

OTSAILAren 9ra

ATE IREKIAK

URTARRILAren 27an 11:00etan

KRISTAU ESKOLA

+ INFO

www.salesarranosurrieta.com
943 55 17 89