

Txotx denboraldia 2022

Gehigarri berezia

Kronika


ZAPIAIN®
SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



Erreleboa sagardotegietan

«Ilusiorik haundiena», seme-alabek erreleboa hartzea

Erreleborik gabe geratzen ari dira hainbat sagardotegi, eta «sektoreko arazo haundi bat» ari da bilakatzen. Baina beste kasu batzuetan, belaunaldi aldaketa polita gertatu da, gurasoetatik seme-alabetara, ilusioz eta gogotsu, familiako negozioari segida emateko. Sagardotegi horietako bi dira Lizeaga eta Zelaia, eta etxeko ateak zabaldu dizkigute, beraien esperientzia kontatzeko.

URUMEA SAGARDOTEGIAK

«Badaude une honetan bost edo sei sagardotegi, belaunaldi aldaketa egiteko momentuan edo gertu daudenak, eta ez daukatenak zeinek hartu. Sektoroko arazo haundi bat ari da bilakatzen». Axier Lizeagak jarri die ahotsa hitzei, baina kezka konpartitua da sektorean; eta Oihana Gincerainek ere garbi dauka, bultzada bat behar dela arlo horretan: «ez da momentu erakargarriena erreleboa hartzeko, eta sektoretik eta administrazioetik laguntza eman behar da, errelebo hori gertatzeko. Bestela, lehenengo sektorean gertatzen ari den bezala, hutsuneak sortuko dira gurean ere».

Kezka iturri da erreleboaren kontua, hainbat sagardotegitan; baina beste zenbaitetan, belaunaldi aldaketa polita gertatu da azkeneko urteotan. Eta horren bi adibide dira, hain justu, Lizeaga eta Zelaia sagardotegiak.

Zelaian, Oihana, Jaione eta Maialen Gincerain ahizpek daramakite sagardotegia orain, Joxean Gincerain eta Nati Sancho gurasoei erreleboa hartuta. Eta Lizeagan, hiru lehengusu dira, Axier, Unai eta Aitzol Li-

zeaga, sagardotegiaren ardura hartu dutenak. Gabriel eta Joxe Mari Lizeaga anaiek martxan jarritako sagardotegiari, gustura eta zalantzarik gabe eman diote jarraipena haien semeek.

Ezberdina izan da belaunaldi aldaketa egiteko modua, batean zein bestean; baina oso antzekoa gurasoek sentitu duten poza, ikusita etxekoek segida emango ziotela negozio familiarrari; eta oso antzekoa belaunaldi berriak erakutsi duen konpromisoa, sagardotegiarekin aurrera egiteko.

Erreleboa «modu naturalean», Lizeaga sagardotegian

«Hainbat gizaldi» dira, Lizeaga tarren senideak sagardoa egiten hasi zirela, egungo kokalekuan bertan. XVI. mendekoa da tolare-sagardotegia, eta hasieran maizter zeuden, baina Gabrielen eta Joxe Mariren birbirraitonak izan zuen gaitasun ekonomikoa, baserria erosteko. «Gu izango ginatke, seigarren edo zazpigarren belaunaldia hemen, sagardoa egiten», diote.



Gertutik zaintzen dute Gabrielelek eta Joxe Marik, Lizeaga sagardotegian, Axier, Aitzol eta Unai semeek egiten duten lana.

Gartziategi izan da familiaren sagardotegia, betidanik. Eta horrela ezagutu zuten Gabrielelek eta Joxe Marik ere. Haien aitona hil zenean, aita eta osabak hartu zuten sagardotegiaren ardura, baina gazte zirela hil zitzaizaien aita: «16 urte geneuzkan guk, anai-arreba zaharrenak ginen; eta eskolan genbiltzan. Baina aita hiltzean, osabarekin batera egin genion aurre sagardotegiari». Pentsaera eta izaera aldetik bat ez zetoze eta, bakoitzak bere bidea erabaki zuten, duela 35 bat urte; eta ondasunak banatu zituzten: Gartziategi denarekin geratu zen osaba, eta Lizeaga sortu zuten Gabrielelek eta

Joxe Marik, baserrian bertan.

Ofizioa etxean ikasita zeukaten: «kupelak ere, gure aitona egiten zituen, eta berari lagunduz, ikasi genuen horiek egiten, tolarean, sagar biltzen... Etxeko inguruan ibilita, ikusi eta ikasi egin genuen. Baina lanean buru-belarri, aita hil zenean hasi ginen biak», kontatu dute.

Hiru hamarkada luze haue-tan zehar indartu eta sendotu dute, baserriko sotoan martxan jarri zuten sagardotegia. Eta bertan aritu dira, saltseatzen aurrena, laguntzen eta ikasten gero, eta ardura haundiagoa hartuta azkenik, haien hiru ondorengok: Axier, Gabrielen semea; eta

Unai eta Aitzol, Joxe Marirenak.

«Nahiz eta orain egin aldaketa, gazte-gaztetatik aritu gara sagardotegian laguntzen», kontatu du Axierrek. Hirurek zeukaten buruan, gainera, gurasoei erreleboa hartuko ziotela etorkizunean. «Betidanik izan dugu garbi, sagardotegia izango zela gure etorkizuna. Eskolan galdetzen zigutenean, zer izan nahi genuen haunditan, horixe erantzuten genuen, sagardotegian arituko ginela lanean», nabarmendu du Unaiak.

Eta hori berretsi du Aitzolek: «bakoitzak dauzkagu gure ikasketak, baina oso modu naturalean aritu gara hemen lagun-

Urtarrilaren 29an irekiko ditugu ateak

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

Otsailaren 5ean
Txotx denboraldiari
hasiera emango
diogu

Erreserbak:
943 55 32 72

943 55 32 72 - 620 78 35 29

**GOIKO
LASTOLA**

Ereñotzu auzoa - Hernani

tzen, lan batzuk egiten; gero eta gehiago. Horregatik, guretzako oso naturala izan da sagardotegiaren ardura hartzea».

Eta hiru lehengusuek bezala, buruhauste haundirik gabe bizitu dute belaunaldi aldaketak, Gabrielelek eta Joxe Marik ere: «guk nahiko garbi ikusi genuen, adina iristean utzi egin beharko genuela, sagardotegiak martxa hartua zeukala; eta gazteek auzardia bazuten, beraiek hartuko zutela ardura. Eta horretan nahiko gertu eta animoso aritu dira. Ikusita zein joera zituzten, ez geneukan zalantzarik, honekin jarraitzeko asmoa izango zutela. Eta guretzako ilusiorik haundiena horixe da, guk sortutako enpresa bati semeek ematea jarraipena».

Errelebo hori ez zen egun batetik bestera gertatu, kolpean. «Lehendik ere hemen lanean arituta, bezeroek eta sagardoa-ren munduko jendeak ezagutzen gintuen, eta naturala izan da aldaketa», azaldu du Unai. Bera eta Aitzol izan ziren sagardotegian buru-belarri murgiltzen aurrenekoak, ikasketak bukatzean. Axierrek, berriz, enpresa batean egin zuen lan 15 urtez, eta sagardotegiko lanarekin uztartzen zuen: «baina ezin nuen horrela segi, eta duela bi-hiru urte, aita eta osaba jubilatzean, erabaki nuen hona etortzea. Kanpoan lan eginda, ordutegi aldetik beste lasaitasun bat daukazu. Goizeko 07:00etatik 15:00etara egiten nuen lan, nire soldata neukan, eta asteburuetan jai. Eta hau lotuagoa da, baina zure kaxa antolatzen duzu lana, gustura egiten duzu; eta ez naiz damutzen. Gainera, familiako negozio bat izateak, eta Aitzolekin eta Unai-ekin batera eramateak, asko laguntzen du».

«Aldaketarako prest ikusten genituen, baina izan dira kako batzuk, kosta zaizkigunak...»

Etxe barruan ia konturatu gabe ematen ari zen errelebo hori, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak antolatu zuen ikastaro batean berretsi zuen boskoteak: «formakuntza bat jarri zuten martxan, ikusita arazo haundi



Maialen, Jaione eta Oihana Gincerain ahizpek hartu dute, Zelaia sagardotegian, Joxean eta Nati gurasoen erreleboa.

bat zegoela belaunaldi aldaketarekin, jendeak ez dituelako hartu nahi hain lotuak diren lanbideak; nahiago duelako izan funtzionario, irakasle, suhiltzaile... Ikastaro moduko bat izan zen, *coach* batzuekin, belaunaldi aldaketan laguntzeko. Gu horretan murgilduta geunden, puri-purian, eta ikastaroan parte hartu genuen. Urte eta erdi inguru izan zen, eta noizean behin egiten genituen saioak. Helburua zen, gazteak kontzientziaztea aurrerapauso bat eman behar genuela, eta orain arte ari zirenek ikustea atzerapauso eman behar zutela, nolabait. Etxean dagoeneko ari ginen horretan, eta lagungarri izan zen ikastaroa», azaldu dute.

Lau sagardotegitako bi belaunaldik hartu zuten parte ikastaro horretan: sagardotegia utzi behar zutenak, eta erreleboa hartzekotan zirenak. «Baina besteen aldean, esango nukegu sinetsita joan ginela, errelebo hori eman behar zela», kontatu du Gabrielelek: «eta ikastaro horrek gure sinismena indartuko bazuen, primeran. Beste hiru sagardotegiek, aldiz, bazekiten aldaketa hori emango zela

beraienean, bai; baina orain artekoek hor jarraituko zutela oraindik ere».

«Klaseak ematen zizkigunak berak ere esan zigun, guk oso aurreratuta geneukala prozesua, eta beste sagardotegiek ere hala ikusten zuten», gaineratu du Aitzolek. Saio horietan, ariketa batzuk bere aldetik lantzen zituen sagardotegi bakoitzak, baina beste asko taldean egiten zituzten, «sagardotegi batzuetakoak eta besteetakoak nahastuta, hemengo gazteak hango zaharrek... Eta oso aberasgarria izan zen, asko lagundu zigun», nabarmendu du Axierrek.

Ordurako, Gabrielelek eta Joxe Marik «aldaketarako eta ardura hartzeko prest» ikusten zituzten hiru semeak: «oso oso prestatuta ere ez dakit esango nuke... Izan dira kako batzuk, kosta zaizkigunak! Ezin atera eta ezin atera, eta ez genituen presionatu nahi, pazientzia izan nahi genuen. Eta azkenean, pixkanaka lortu ditugu horiek ere», kontatu du Gabrielelek.

Beste lauen barreak eragin ditu bere esanak, eta semeak erantzun dio: «prest ikusten ote gintuzten, galdera potoloa

egin diezu! Baina guk ere erakutsi dizkiegu beste gauza batzuk. Etengabe ari zara ikasten. Orainxe bertan, adibidez, trazarabilitatea dela, TicketBAiren eta Silicieren kontua dela... Urte eta erdi daramakigu horretan murgilduta, programa horiek martxan jartzeko. Eguneratuta egon beharra dago».

Eta horrekin bai, aitortu du Gabrielelek, ezagutza gutxiago dutela: «horrelako konturik ez zegoen gure garaian. Eskura kobratzen genuen dena, eta buruan edo paperean apuntatzen genituen egitekoak». Edonola ere, jubilatutako baina ez dira sagardotegitik aldentu, Gabriel eta Joxe Mari: «hemen jarraitzen dugu, laguntzen edo enbarazu pixka bat egiten. Kontrola beraiek daramakite, eta oraingo teknologiarekin eta aurrerapenekin, gu ez gara abila. Baina enbarazu pixka bat egitea gustatzen zaigu, eta bronka batzuk jasotzen ditugu tarteka», diote barrez.

Belaunaldi aldaketatik sagardotegiak hartu duen martxarekin pozik agertu dira: «beraiek hartu dutenetik, maila mantendu bakarrik ez, hobetu egin dute, bezeroarekiko, instalazioekiko,

«Ez da momentu erakargarriena erreleboa hartzeko, eta sektoretik eta administrazioetik laguntza eman behar da, errelebo hori gertatzeko»

laneko moduetan, jarreran... Gure sistema gaitzitu dute».

Zentzu horretan, hiru lehengusuek garbi daukate, «Lizeaga sagardotegiaren esentzia» mantendu nahi dutela: «ez dugu bihurtu nahi turistentzako jatetxe bat. Mantendu nahi ditugu gure bezeroak, bertakoak zaindu. Izan garenari heldu nahi diogu, eta uste dugu hori eskertzen dutela Gabrielelek eta Joxe Marik».

Hala baieztatu dute haiek: «zalantzarik gabe. Esentzia hori mantentzea nahi genuen, garai bateko ohiturak eta garai bateko instalazioak; eta ez bat-batean dena altxarazkua jarri, pabiloia egin eta dena kolorez murgotu. Baserriko sotoa mantendu behar da, hor dago aberastasuna. Bezeroak hori nahi du ikusi, eta ez pabiloi bat kupelez josita».

«Bakoitzak bere alderdia daramaki, eta oso ondo moldatzen gara»

Erreleboa bera bezala, norberaren ardurak ere modu naturalean hartu dituzte hiru lehengusuek. Axierrek daramazki «jatzetxeko martxa eta bulegoko burokrasia guztia». Eta Aitzol eta Unai arduratzen dira sagardotegiko aldeaz. Aitzolek enologia ikasi zuen, eta bera arduratzen da alderdi horretaz; eta Unai arduratzen da sagardoa egiteko prozesuaz, botilaratzeaz, bezeroekiko harremanaz... «Oso ondo moldatzen gara, eta bakoitzak bere zatia daramaki, oso modu naturalean».

Gabrielek eta Joxe Marik ere, ondo bereizita zeuzkaten bakoitzaren ardurak. «Joxe Mari zen sagardoa egiteko gaur egungo

Ostirala bazkariak
Larunbata eta igandea
bazkariak eta
10.30-12.30etara
angeluXa hamaiketakoa

altzueta
 SAGARDOA SIDRA NATURAL

HERNANI

943 55 15 02 Osinaga, 7
 altzuetasagardotegia.com

LIZEAGA
 SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa
 sidra natural del País Vasco

enologoa dena, baina hitz hori erabili gabe. Bera arduratzen zen sagardoa egiteaz, bodegako lanaz... Nirea gehiago izan da bulegoko lana eta bezeroekiko harremana», dio Gabrielekek.

Lan bakoitzak izan du arduradun berria, baina guztiak etxe barruan. Eta hainbat sagardotegi erreleborik gabe geratzen ari diren honetan, «30 bat urterako ziurtatuta» dauka sagardotegiaren etorkizuna, Lizeagak.

Hiru ahizpak pausoz pauso, Zelaia sagardotegira

Laugarren sagardogile belaunaldia dira Oihana, Jaione eta Maialen Gincerain ahizpak, Zelaia sagardotegiko arduradun. Joxean Gincerain eta Nati Sancho gurasoei hartu diete erreleboa, azkeneko urteetan.

Joxearen aitona hartu zuen baserria bertan, Idiazabaletik etorrira: «berak etxerako egiten zuen sagardoa. Eta ondoren, ni haurra nintzela, aitak egiten zituen garai bateko buko horiek, 600 litrokoak, sagardoarekin. Lauzpabost egiten zituen, eta saltzen zizkien ezagunei. Izan zen urte bat, 1958a uste dut, sagar sobrante haundia zegoela. Eta auzoan bazegoen bat, Evaristo Gelbentzu, zeukana kupel haundi bat, aspaldikoa. Hura garbitu zuten, eta egin zuten sagardoz bete, Evaristoren sagarrekin eta guri sobratutakoekin. Txotxean jarri zuten Aste Santuan, eta ikaragarritzko arrakasta izan zuen. Eta hurrengo urtean, aita hasi zen kupelak erosi eta sagardoa egiten», kontatu du Joxeanekek. Eta hori indartzeko hautua egin zuen berak: «soldaduskatik bueltatu nintzenean, esan nion baserritik ez zegoela bizitzerik hemen, eta sagardoarekin hasi nahi nuela. Utzi zidan, eta pixkanaka hasi nintzen nire kontura, sagardotegia puskaka egiten. Eta horrela iritsi gara gaurkora».

Orain, Joxean eta Nati jubilatu, hiru alabek daramakite sagardotegia. Hala behar zuenik, ordea, ez diete inoiz esan:



Oihana, Jaione eta Maialen Gincerain ahizpak, Zelaia sagardotegiko bodegan, txotx egiten.

«kontrakoa, esaten ziguten gure bidea egiteko, ikasteko gustatzen zitzaiguna, ikusteko zertan egin nahi genuen lan, eta orduan erabakiko genuela», azaldu du Oihanak. «Familia honetakoa zaren momentutik, beti izango duzu lotura sagardotegiarekin; eta beti erakutsi digute etxeko jarduna dela, eta guztiok lagundu eta inplikatzeari beharrezkoa zela. Baina gure etorkizunak ez zuen zertan hemen egon, eta ez digute inoiz esan sagardotegiari jarraitzea eman behar genionik».

Txikitatik ibili dira hiru ahizpak sagardotegian, gora eta behera: «etxeko aktibitatean oso sartuta zegoen sagardogintza, eta guztiak zeuden inplikaturik. Denak biltzen ginen sagarraren inguruan, eta guk ez genuen ikusten aitaren lanbidea bezala; etxeko egunerokotasuna zen». Gero, pixkanaka, gehiago hasi ziren hurbiltzen txotxera, «otorduak ematen zirenean. Sukaldean eta garbiketan laguntzen hasi ginen, eta oso gaztetatik, baita zerbitzatzen ere», azaldu du Oihanak.

Baina sagardotegiari segida emateko erabakia beranduago etorri zen: «garai hartan ez genuen pentsatzen, etorkizunean guk hartuko ote genuen sagardotegia». Gurasoen esanari kasu egin, eta ikasketak burutu zituz-

ten hiru alabek. Baina iritsi zen erabakia hartzeko eguna, eta Oihanak eman zuen aurreneko pausoa: «aitak adin bat zeukan, eta sagardotegiak berrikuntza potente bat behar zuen. Eta orduan bai, esan zuen erabaki beharra zegoela. Sagardotegiarekin aurrera jarraituko bagenuen, berrikuntza egingo genuen; baina bestela, beraiekin bukatuko bazen sagardotegiaren ibilbidea, ez zuen merezi berrikuntza bat planteatzea. Eta momentu horretan, erabaki genuen aurrera egitean. Orduan ni sartu nintzen, adinez hiruetan nagusia naizelako, eta unibertsitateko ikasketak bukatuta neuzkalako», kontatu du Oihanak. 2005 inguruan izan zen hori, eta bost urte beranduago batu zitzaion Jaione, berak ere ikasketak bukatuta, eta kanpoan lanean bi urtez aritu ondoren. Eta azkenik, Maialenek egin zuen sagardotegirako bidea, urte batzuk beranduago, aita jubilatuta zenean eta ikusi zuenean hirugarren bat ere behar zuela sagardotegiak.

Bakoitzak bere bidea egin ondoren, hirurak bueltatu ziren familiako negozioa, horri jarraitzea ematera lotuta ez egon arren. «Kontua da, bertan bizita eta txikitatik hemen ibilita, nolabait identifikazio eta nortasun bat daukazula, sagardotegiari

lotutakoa. Sentitzen zara Zelaia-aren parte, eta txikitatik sartzen zaizu hori. Eta pentsatzen duzunean, hemen lanean aritu beharrean kanpora joatea, sentitzen duzu zure parte bat galduko zenukeela. Zaila da haustura hori egitea. Barrutik sortzen den zerbait da, eta ez kanpotik datorrena», azaldu dute.

Hala nahi zuen Joxeanekek ere: «garbi neukan, sagardotegira gogoz kontra etortzea alperrik zela. Baina hirurek erabaki dute bertan aritzea, eta polita da hiru alabek sagardotegiaren martxa daramakitela ikustea, ilusioa egiten du. Zuk borrokatu duzu sagardotegiarengatik, baina ez badaukazu segidarik, beste batzuen eskuetan utzi behar duzu, edo itxi. Beste sagardotegi batzuetan gertatzen ari da, eta tristea da. Hau ez da etxetik 10 kilometrora enpresa bat edukitzea bezala. Etxearen parez pare daukazu, eta egunero ikusten duzu. Eta ikustea aurrera dioa, eta etxekoak bere borondatez datozela lanera, pozgarria da. Zerbait ondo egingo genuen...».

«Batzuetan pentsatzen dugu, asko konplikatu garela; baina hemen gaude gustatzen zaigun lana eta proiektua delako»

Edonola ere, aitortu dute ez zaizkiela «garai errazenak» tokatu,

«Gurean erreleboa izan da, eta urte batzuetarako ziurtatu dugu sagardotegiaren etorkizuna; baina lehenengo sektorean bezala, gurean ere badator belaunaldi aldaketaren arazoa»

behin erreleboa emanda: «asko sufritzen ari gara momentu honetan, negozio bezala. Gauzak asko kostata ateratzen ditugu aurrera. Eta une batzuetan pentsatzen duzu, beste bizitza mota bat errazagoa izango litzatekeela, asko konplikatu garela honenkin. Baina, bestetik, hemen gaude gustatzen zaigun lana eta proiektua delako. Eta zaila egiten zait, nire burua ikustea hemendik kanpo», dio Oihanak.

Ezagutzaren transmisioa eta ikasketa, modu naturalean egin dute sagardotegian. Joxeanekek aitaren gainetik ikasi zuen zerbait: «berak minimo batzuk zekizkien sagardoa egiteari buruz, baina lau-bost kupel zenezan arte, ez zenekien gauza askorik sagardoaren inguruan. Gero, ondorenean, joan nintzen ahal nuen guztia ikusten, batetik eta bestetik. Sagardogileen artean hasi ginen hitz egiten, enologoak azaldu ziren... Eboluzioa izan du, eta sagardogintzan ez diozu sekula uzten ikasteari».

Berarengandik ikasi dute asko, Oihanak, Jaionekek eta Maialenek. «Beti hemen inguruan ibilita, asko ikasten duzu modu naturalean. Oso jarraipen estua egiten diozu guztiari». Eta berrikuntzaren kontuarekin erabakia nahiko goiz hartu beharrrak, trantsizio fasea luzatu eta ikasketa erraztu zuen: «oso gutxinaka egin dugu trantsizioa, eta behin sagardotegira etortzea erabaki nuenean, hasi nintzen formazioa jasotzen, Haziren edo Fraisororen bitartez, inguruko aukera guztiekin. Eta hasieran, lan egin baino gehiago, izan zen formazio hori jaso eta barne-

Zelaia

SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

AFARIAK
asteartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus

ratzea, sektorea ezagutzea, sagardogileak... Mundu honetan sartzea, azken batean. Izan ere, sektorea bera nahiko konplexua da, eta ezin duzu zuzenean iritsi eta dena kontrolatu. Poliki-poliki murgildu behar duzu. Eta horretarako, momentu onean egin genuen trantsizioa, ez zelako izan egun batetik besterako kontua. Urte askotan egon gara aita eta biok elkarrekin», kontatu du Oihanak.

Nekazaritza-teknikari izateko ikasi zuen unibertsitatean; hasiera batean, ez sagardotegiari begira. Baina azkeneko proiektua sagardoaren kalitate prozesuei buruz egin, eta sagardotegira bideratu zuen. Praktikak ere, sagardogintzari lotutakoak egin zituen, beste enpresa batean.

Antzeko gertatu zitzaion Jaineri ere. Administrazio ikasketak hasi zituen, hori gustatzen zitzaiolako; baina horretan ari zela, deskubritu zuen komunikazioaren eta marketinaren mundua, eta masterra egin zuen horri begira. Administrazioarekin lotutako enpresa batean aritu zen lanean, baina ikusi zuen sagardotegian ere bazeukala zeregina, eta berari gustatzen zitzaion guzti hori Zelaian ere erabili zezakeela. «Hona etortzeak ez zion eskatuko berak ikasitakoa alde batera uztea; alderantziz, aukera pila bat zeuzkan hemen, guzti hori lantzeko. Eta oso argi ikusi zuen zein zen bere tokia hemen. Bulegoko lan guztiak, komunikazioa eta markairudia lantzea, bere gain hartu zituen; eta aurretik landu gabe zegoen arlo bat sortu zuen. Hu-

tsune hori geneukan, eta berak bete zuen. Primerakoa izan zen negozioarentzat», dio Oihanak.

Maialenek urte gehiago egin zituen kanpoan lanean, ingeniarritza agronomoa ikasi ondoren, eraikuntza enpresetan. «Berak sagardotegiari begiratzen zion, etortzeko asmoarekin; baina bere momentuaren zain. Hasieratik zeukan argi hona etorriko zela noizbait, baina nahi zuen bere momentua topatu. Aitaren tokia hartzea zen Maialenen egitekoa, eta hala izan zen; aita jubilatzeke zegoenean sartu zen, eta bere lekua hartu zuen».

Horrela, bakoitzak bere lekua eta bere ardurak hartu ditu Zelaian, Lizeagan bezala. «Alabek orain daramakiten bezala, egungo ereduarekin, nik frakasatu egingo nuke. Administrazio kontuak, kalitate kontrolak, laginak... Bakoitzak ezagutzen duenarekin eta bere ikuspegiarekin, ondo moldatzen dira, eta hori pozgarria da guretzat», nabarmendu du Joxeanek.

Aita ez da guztiz aldendu, edonola ere. «Ikuskaritzan dabil orain», dio Oihanak barrez: «bera oso lotuta dago honekin, bere bizitza da; eta oso gertutik jarraitzen du gure jarduna. Zalantzak daukagunean ere, beregana jotzen dugu. Eta askotan, ikusten duzu berak ez dakiela azaltzen, zerbait zergatik egiten duen horrela; baina gero konturatzen zara zentzu asko daukala, egiten duen horrek badaukala zergati bat».

Joxeanek berak aitortu du, jubilatuta egon arren, «gustura» joaten dela sagardotegira, «ikutsita beraiek ondo dabilzala».



Bakoitzak bere arloa lantzen du Lizeaga sagardotegian, eta «oso ondo» moldatzen dira horrela.

Hurrengo belaunaldiarekin, erreleboa «gero eta zailagoa» Lizeaga sagardotegiak bezala, Zelaiak ere ziurtatuta dauka etorkizuna, urte batzuetarako. Hurrengo belaunaldian? «Nik bi seme-alaba dauzkat, eta Jaionek seme bat; baina txikiak dira oraindik. Hala ere, gero eta zailagoa ikusten dut hurrengo belaunaldiak sagardotegiari jarraipena ematea», dio Oihanak. «Ez dakit baloreak eta bizi-modua aldatzen doazen, baina seme-alabek esan izan didate: *Ama, zuk zein ordutegi arraroa daukazun, edo Zergatik zaude beti lanean?* Ikusten dute beste guraso batzuen ordutegiak konpatibleagoak direla beraien bizitzarekin, eta oso ondo bizi direla. Eta zaila iruditzen zait beraiek honi segida ematea. Ezagutzen dute, ibiltzen dira

sagardotegian, eta batzuetan baloratzen dute, gustatzen zaie. Baina besteetan, iruditzen zaie ez dagoela konpentsatua, esfortzua eta ikusten duten emaitza. Eta ulertzen dut hori. Alabarekin ikasketen inguruan ari nintzela, galdetu zidan unibertsitatean ikasi ote nuen. *Eta zergatik ez zenuen jarraitu, lan postu on bat edukitzeko? Oposaketak gogorrek direlako izan zen, ezta?* Eta esan nion ezetz, nire lanpostua ona dela, eta daukadana nire proiektua dela; nire aukera izan zela. Baina ez zuen ulertzen erabaki hori. Bizi baldintzak beste modu batera baloratzen dituzte. Denbora edukitzea, segurtasuna izatea... Beraz, gero eta zailagoa iruditzen zait grin hori sortzea beraiei. Lehenengo sektorean ikusten ari gara, belaunaldi aldaketan arazo haun-

dia dagoela; eta sagardogintzan ere badator arazoa».

Zentzu horretan, garbi dauka Oihana Gincerainek, «guztiz libre» izango direla haien seme-alabak, hiru ahizpak izan ziren bezala, beraien etorkizuna erabakitzeke. «Hau izan da gure proiektua, eta gurekin amaitu daiteke; eta ez da ezer gertatuko. Gustatuko litzaiguke jarraitzea, baldin eta beraien erabakia hori bada, baina ez beste aukerarik ez dutelako. Tristeia izango litzateke, hemen sartzea beraien gustuko lanbideetan tokirik aurkitu ez dutelako. Hori ez nuke nahi. Nahiko nuke izatea beraiek benetan horrela sentitzen dutelako». Barru-barruan grina sortu zaielako, hain justu, Zelaiako hiru ahizpei eta Lizeagako hiru lehengusuei gertatu zitzaizen bezalaxe. **k**



Argazkia: Felix Etxeberria

**Txotxetik tira
eta bultza
elkarbizitza**


Astigarragako Udala

2021eko uzta

Gaziak eta gezak, 2021eko uztatik ateratako sagarrak

Pasa den urteko udako eguraldiek sagasti askotan heldutasun garaia atzeratu bazuten ere, sagar uzta «haundia» izan da, eta honi buruzko hainbat argibide eman dituzte sagarra eta sagardoan adituak diren kideek, besteak beste, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoa Routek.

URUMEA SAGARDOA

2021garren urtea «sagar urte haundia» izan dela ziurtatu dute sagardogileek 2020arekin alderatuta, izan ere, uzta txikia izan zen 2020koa, Euskal Herriko kopuruetan oinarrituta. Guztira 115 sagar mota desberdin izan direla azaldu du Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak «eta hauetatik 24 dira gure sagastietan gehien daudenak, gaziak eta gezak». Aurten goan, beraz, kontsumitzaileek aukera paregabea izango dute sagardo ezberdinak dastatzeko, sagardotegiz sagardotegi, eta kupelez kupel esperientzia berriak probatu eta sagarraren munduan murgiltzeko.

«Sagar osasuntsua» da aurtengoa, «poliki-poliki heltzen joan dena, udarako eguraldiak medio» diote sagar eta sagardoaren adituek. Aurtengo sagardoak, 0,5 alkohol gradu gutxiago emateko traza du, eta horrek, «sagardogileari lan egiteko aukera paregabea ematen dio».

Sagar mota ezberdinen nahasketa egokitik, sagardoaren izaera

Sagardoaren izaera, sagar mota ezberdinen nahasketa egokitik dator, baita sagardotegi bakoitzaren ukitutik ere, «eta geroz eta gehiago dira sagar mota ba-

karreko edo 2-3-4 sagar motaren nahasketarekin merkaturatzen ari diren Euskal Sagardoak». Prozesuak sinplea dirudi hitzekin deskribatuta: sagarra bildu, jo eta tolarean zanpatu. Ziklo bakoitzaren ondoren ateratzen den muztioa joango da kupeletara, irakinaldia hasteko. Azaroa eta abenduan bukatu eta urtarrilean dastatzen da: urteko lehen kupela irekita. Aldiz, udaberritik aurrera izango dira 2021eko uztako lehen Euskal Sagardo botilak.

Urteaz urte, geroz eta sagar gehiago

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak eta Sagardoa Routek aditza eman dute, orokorrean, 2020an baino sagardo arinagoak direla 2021ekoak: «aurten, lurrintsuak eta alkohol graduazioa baxuagokoak dira». Gainera, uzta haundiak direnean, normala izan ohi dela diote, eta aurtengoa inoizko uzta haundiena izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako. Guztira, 5 milioi kilo sagar bildu dira Jatorri Deiturako 250 sagardotegietan, eta 3,5 milioi litro Euskal Sagardo egin dira. Urteaz urte, geroz eta sagar gehiago ari da izaten bertako sagastietan, «dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta



2021a sagar urte haundia izan da Euskal Herriko sagastietan, kopuruz. Orokorrean, iaz baino sagardo arinagoak dira aurten.

produkzioan sartu ahala» diote sagardo munduko adituek. Bide honetan gainera, sagarzaletan eta sagardotegien arteko akordioak lotzen ari da Euskal Sagardoa Jatorri Deitura, «luzerako elkarlana baita bertako produkzioa haunditu, sektoreak indartu, produktuak prozesatu eta kalitatea bermatzeko modurik egokiena».

Bertako sagarra eta ekoizpena jomuga

Gaur egun, Euskal Sagardoaren barruan, 250 sagargile daude, eta 480 hektarea inguru sagasti. Sagar hauek guztiak, Jatorri Deiturako 48 sagardotegietara joaten da, Euskal Sagardoa ekoizteko. Sagasti hauetan, zaharrak eta berriak daude, eta beste 110 hektarea dira produkzioan sartu berriak eta datozen urteetan produkzioan sartuko direnak.

Azken urteetan pausu nabarmenak eman dira Euskal Sagardo proiektuak bultzata eta adituek jakinarazi dute, datozen urteetan ere ezinbesteko izango dela sagar sektoreak egiten duen bidea: «bai kalitatearen alde eta baita geroz eta bertako sagar gehiago izatearen alde ere». Helburu nagusi bat ere jarri dute, epe luzerako: «15 urtean, %100 bertako sagar hutsez egitea hemengo sagardo guztia».

Jatorri Deiturako sagar sektoreak, lehentasunezko hiru proiektu aurkeztu zituen 2020garren urtean, eta hain justu, pasa den urtean jarri dituzte proban. Lehenik, polinizazioa: «bertako sagar motek elkar polinizatzeko duten gaitasuna aztertzen ari da sektorea, Fruitel elkartearen eskutik. UPNArekin ari dira proiektua aurrera eramaten eta laster jakingo ditu-

gu azterketaren emaitzak eta publikatuko dira». Bigarrenik, bakanketa: sagarra bakantzea urtero uzta orekatuak izateko. Iaz hasita, 9 sagar motekin egin da saiakera 2021 uztarekin, 3 sagasti desberdinetan, eta sagar mota bakoitzarekin 5 adierazle desberdin landu dira. Proiektu hau 3 urterako proiektua da eta lehen saiakera honek erakutsiko du datozen 2 urtetako saiakerak nola egin», gainera diote, emaitzak 2023garren urtean ikusi ahal izango direla. Eta, azkenik, hirugarrena, lurra: «Geroz eta garrantzia handiagoa ematen zaio lurrraren lanketari eta horretan sektorea formatzea ezinbestekoa da uztak orekatzeko gain, kalitatezko sagarra izateko». Horretarako, ikastaro desberdinak antolatu dira sagar sektorerako, datozen udazkene-rako. **K**

olaizola
Sagardotegia

Otsailaren 4tik
Maiatzaren 1era zabalik

Asteazkenetik larunbatera gauzez
Asteburu eguerditan irekita

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

ERRESERBAK

1526

Bidaia gure sagastian hasi zen, helmugara,
elkarrekin iritsiko gara.

Petritegi

Hernaniko txotx denboraldia

Txotx irekierarik ez, baina sagardotegi denboraldia aurrera doa

Dagoeneko martxan da sagardotegi denboraldi berria, eta Hernanin txotx irekiera ekitaldirik egin ez bada ere, dagoeneko irekita daude hainbat sagardotegi. Urtero moduan, sagardoa botilan dastatzeko aukera aurrerago eskainiko da, «ekitaldi berezi batekin».

HERNANI TXOTX DENBORALDIA

Sagarra, sagardoa, sagardogilea eta kupela izango dira, besteak beste, datozen hilabeteetako protagonista nagusiak Hernanin, dagoeneko hasi baita txotx denboraldia. Urte honetan, pandemia medio, hernaniarrek ez dute aukerarik izan herriko txotx irekiera ekitaldiaz gozatzeko, baina sagardotegi denboraldia dagoeneko ireki da, eta 2021eko «uzta ederra» dastatzeko parada izango dute herritarrek.

Txotx irekierarik ez, baina sagardoarekin lotutako «egun berezia» ospatuko dela iragarri

du Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak: «txotxak indar haundia badu ere, sagardo sektorearentzat eta sagardozalearentzat garrantzitsua da botilako uzta berria». 2019garren urtean egin zen aurrenekoz Uztaberri eguna, eta azken bi urteetan ez zen bere horretan antolatu, beraz, aurtengo aukerak zeintzuk diren erabakitzen dabilta: «egoe-ra zein izango den ezin dugunez jakin, antolatzen ari gara, eta laster erabakiko dugu zer egingo dugun». Printzipioz botilako uzta berriaren aurkezpena maiatzean edo ekainean egingo dutela aurreikusituta dute. **K**



2019an egin zen lehen aldiz Uztaberri Eguna ekitaldi ofiziala, eta herritarrek gustura probatu zuten uzta berria, botilan.

Neurriak herrian, txotx denboraldirako

HERNANI UDALA

Munduko txoko ezberdinetako bisitari ugari izaten dira Hernaniko txotx denboraldian eta kopurua ez denez txikia, herritarrengatik kezka sortzen da. Horregatik, Hernaniko Udalak, neurri ugari hartzeaz gain, eskaintzen dituen zerbitzuak indartzen ditu, hala nola, kaleetako garbiketara, Udaltzaingoaren zerbitzua, eta sexu erasoen aurkako protokoloa martxan

jartzea.

Asteburuetakoa garbiketara «sakonagoa» egingo dute Kaxkoan, eta joan den urtean kaleko komunak jarri zituzten Plaza Berrin, Atzieta Kanean, Zinkoenean, Herriko Plazan eta Ibaiondo aparkalekuan. Hala ere, Udalak dio kaleko komunen informazioa, LABik neurriak ezartzen dituen emando dela. Herritarren segurtasuna bermatzeko, txotx denboraldiak iraun bitartean, Udaltzaingoa-

ren zerbitzua indartuko da, eta aditza eman dute aurtengoan ez dutela informazio gunea jarriko: «oraindik ez baitakigu nola joango den txotx denboraldia, eta printzipioz erabaki dugu Plazako informazio eta segurtasun gunea ez jartzea, pilaketak saiheste aldera». Hala ere, aipatu moduan, Udaltzaingoaren zerbitzua indartu egingo da Kaxkoan zehar eta Andoni Pikabea Udaltzaingurak honakoak gaineratu du: «liskarrak edo erasoak gertatuz gero, herritarren segurtasuna bermatu nahi dugu».

Urtero moduan, kalean pixa egiteak izango du ondorioa: 200 euroko isuna; 60 euro momentuan ordainduz gero.

Hau saihesteko kartelak jarriko dira pasabideetan eta ezkutuan dauden zenbait txokotan.

Eraso sexisten aurrean, protokoloa

Segurtasunarekin jarraituz, aurtan ez dute indarkeria sexistenekin lotutako gune finkorik jarriko. Hala ere, Sexu Erasoen kontrako Erakunde Arteko protokoloa aplikatuko dute aurtan ere, herriko sagardotegiek eta tabernek: «ostalariek formakuntza jaso dute, eta erasoren bat gertatuz gero protokoloa jarriko da martxan».

Hernaniko Berdintasun sailak indarkeria matxista eta arrazakeriaren aurrean protoko-

lo bat ezarri zuen, eta aurtan ere aurrera eramango dute: «hemen, eraso sexistei gain (emakumeen kontrakoak) LGBTI+ ikuspegia ere txertatu dugu; homofobia, lesbofobia, transfobia bezalako erasoak ere kontenplatu ditzaitez, eta baita arrazakeria eta xenofobia ere». Beraz, erasorik gertatuz gero, arretarako telefono honetara deitu behar da: 688 685 164. Eta horrez gain, 24 orduz egongo dira erabilgarri Udaltzaingoaren telefonoa (092) eta larrialdietakoa (112).

Eta Hernaniko Berdintasun sailak azaldu du eraso sexisten aurkako sentsibilizazio kanpaina datozen asteetan jarriko dutela martxan.



XXIX. Sagardo



Atxurrean jardun zuen AMAK taldeak, urteko lehen sagardoa dastatu aurretik.



Soka dantzarekin gerturatu zituzten gonbidatuak denboraldi berriko aurreneko kupelera.



Sagar dantzarekin omendu zituzten gonbidatuak. Gurutzeta Sagardotegian.



Txistulariekin iritsi ziren dantzariak Gurutzeta Sagardotegi aurreko plazatzora.

Berriaren Eguna



AMAK taldeak probatu zuen urteko lehen sagardo gazi-geza.



Urteko lehen sagardoa dastatzeko gonbitea jaso zuen AMAK taldeak, dantzarien agurrarekin.



Ametsek eta Aginek jarritako doinu eta puntuekin, sekulako giroa sortu zen.



Irribartsu amaitu zuten AMAK taldeko kideak XXIX.Sagardo Berriaren Egunekeo ekitaldia.

Sagardoetxea

Sagardoetxearen etorkizuna erabakitzeke, herri galdeketa

Sagardoetxeak 15 urte bete dituenean, herriko eragile, elkarte, udal ordezkari eta norbanakoen artean proiektu bat landu dute, etorkizuneko Sagardoetxearen inguruan. Eta proposamen horrekin ados dauden galdetuko die Astigarragako Udalak herritarrei, otsailaren 6an egingo duen herri galdeketa.

ASTIGARRAGA SAGARDOETXEA

15garren urteurrena ospatu zuen Astigarragako Sagardoetxeak, joan den urtean. Baina iragenera begira baino gehiago, etorkizunera begira jarri zen. «15 urtetako ibilbideak bilakaera haundia izan du, eta museoaren etorkizunari buruzko hausnarketa egiteko beharra eragin du», azaldu dute Sagardoetxeatik.

Aurreko urteetan ere hainbat proposamen landu izan dituzten arren, iazko udaberrian osatu zuten hausnarketa taldea, Sagardoetxearen etorkizunaren norabideari buruzko proposamena lantzeko, Astigarragako hainbat eragile, elkartetako ordezkari, Udal ordezkari eta norbanakoren partehartzearekin. Zehazki, honakoek hartu zuten parte: Astigar Elkartea, Astigarragako Udala, Astiko Elkartea, Baratz Elkartea, Bereziartua sagardotegia, Gartziategi sagardotegia, Goldea Elkartea, Sagardun Partzuergoa, Zapiain sagardotegia, Zipotza Elkartea, Astigarragako Emakumeon Etxea, Astigarragako Gazte Asanblada, eta EAJ-PNV eta EH Bildu alderdiak. Prozesuko talde eragilea, berriaz, osatu dute Astigarragako Udalak, Sagardun Partzuergoak eta Elhuyar Aholkularitzak.

Lau hilabetetako lan proze-

sua burutu zuen hausnarketa taldeak, hainbat bilera eta lan saio egin. Eta horiez gain, kontraste saioak ere egin zituzten herritarrekin, hausnarketa talde horretan landutako proiektuaren nondik norakoak azaldu eta beraien ekarpenak jasotzeko.

Eta funtsean, kokaleku, eraikin eta erronka berriak izango lituzkeen Sagardoetxea da mahai gainean jarri dutena. Proposamenak aurrera egitekotan, egungo egoitza utzi, eta eraikin berria izango luke Sagardoetxeak, Kontxa Etxeberrira lorategiaren eta sagastiaren artean, lurpean. Baina kokalekua bakarrik ez, beste hainbat arlo eta kontu ere eztabaidatu eta landu zituzten, hausnarketa taldearen bilera eta saioetan.

Sei ondorio nagusi, etorkizuneko Sagardoetxeak kontuan hartu beharrekoak

Lan prozesu horretatik, hainbat ideia eta ondorio ateratu zituzten talde eragileak; eta sei izan ziren, bereziki nabarmendu zituztenak: sei ondorio nagusi, etorkizuneko Sagardoetxeak kontuan hartu beharko lituzkeenak:

1. Sagardoetxea herriaren dinamikan errotua egotea, Astigarragaren identitatearekin bat eginez.

2. Sagarraren kultura sustatzeko askotariko ekarpen eta ekimenen bilgunea eta lankidetzarako eremua izatea.

3. Gaur egun Sagardoetxeak biltegian dituen pieza etnografikoak erakusteko eta tresnak berritzeko lekua izatea: Erbitegi Etxeberririko baserriko dolarea, kupelak egiteko Gartziategiko tresnak, matxakak...

4. Dokumentazio Zentroari eskainitako gun bat egotea.

5. Gaur egungo sagastian aterpe bat eta azalpen didaktikoak jartzea.

6. Sagarraren eratorriei produktuak egiteko gun bat izatea.

Oinarri horietatik abiatuko litzateke, hausnarketa taldeak irudikatu duen etorkizuneko Sagardoetxea. Eta orain, Astigarragako herritarrei dagokie, beraien iritzia plazaratzea. Izan ere, herri galdeketa prestatu dute, astigarrarrei kontsulta egiteko.

Herri galdeketa otsailaren 6an, Erribera kulturgunean

Bi aste barru egingo dute Sagardoetxearen etorkizunari buruzko herri galdeketa, otsailaren 6an, igandearekin. Erribera kulturgunean egingo dute, eta egun osoan zehar izango da bozkatzeko aukera, goizeko 09:00etatik iluntzeko 20:00etara. 16 urtetik gorakoek artean, Astigarragan erroldatuta dauden guztiek hartu dezakete parte galdeketa. Gainera, aurretik ere izango da bozka emateko aukera, udal txeko idazkaritzan, urtarilaren





- Asteazkenetik igandera eguerditan
- Ostiral eguerditan irekita
- Autobus geltokia 20 metrotara

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI



ELORRABI
Sagardotegia
Tolare Sagardotegia

Otsailetik aurrera berriro zuekin

Osiñaga auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74

Proposamenak aurrera egingo balu, eraikin berria izango luke Sagardoetxeak etorkizunean, Kontxa Etxeberria lorategiaren eta sagastiaren artean, hain haundi batean lurpean.

19tik otsailaren 1era bitartean: egunero 09:00etatik 13:30etara, eta astearte eta ostegunetan arratsaldez ere bai, 16:00etatik 19:00etara bitartean.

Galdera bakarra egingo die- te herritarrei, Sagardoetxearen etorkizunari buruz iritzia emateko; eta galdera zehatza izango da. Honakoa, hain justu:

Ados zaude Sagardoetxearen etorkizuneko proposamenarekin?

Erantzun posibleak, berriz, **BAI** eta **EZ**, bakoitza bere esanahiarekin. Izan ere, boto bat edo beste emateak zer esan nahiko lukeen ere zehaztu du hausnarketa taldeak, herri galdeketa-aren aurretik.

Baiezkoa bozkatzan duenak, beraz, hausnarketa taldearen proposamenari oniritzia eman- go dio, eta honakoa adierazi eta defendatuko du:

1. Sagardoetxearen proiektu berriak Astigarraga sagardogin- tzaren eta sagarraren kultura- ren erdigunean jarriko du, eta herri eta eskualde izaera eta proiektzioa gaindituko du.

2. Bertako ekonomia, merkataritza eta turismoa sustatuko ditu, eta askotariko bisitariak erakarriko ditu (bertako nahiz atzerriko bisitariak, ikastetxeak...).

3. Sagardoetxearen proiektua landuko da sagardogile eta sagarraren sektorearekin, beste administrazio publikoekin, herri- ritarrekin eta eragileekin.

Datorren asterako, doako bisita gidatuak antolatu dituzte, ostegunean eta larunbatean, «Sagardoetxearen behar eta nahiak bertatik bertara ezagutzeko».

4. Egoitza berria Kontxa Etxeberria lorategiaren eta sa- gastiaren artean kokatuko da. Egoitza hori lurpean egingo da hein haundi batean eta, beraz, lorategiak herritarrentzako berdegune eta aisialdirako eremu izaten jarraituko du. Sagardoe- txe berriak ez du Kultur Etxe Zaharraren eraikina erabiliko.

5. Sagardoetxe berriaren finantzaketan Astigarragako Udalak eta beste administra- zioek parte hartuko dute. Sagar- doetxe berriaren proiektuak ez ditu inola ere baldintzatuko eta ezerezean utziko bestelako udal inbertsio eta zerbitzuak.

6. Sagardoetxe berriaren proiektua estrategikoa da Asti- garragarentzat. Sagardoetxeak, sagardoaren kultura sustatuz eta hedatuz, gure ondarea ba- lioan jarriko du.

Aldiz, hausnarketa taldearen proposamenaren kontra egin eta **ezezkoa** bozkatzan duenak, honakoa esan nahiko du, beste sei puntutan azalduta:

1. Sagardoetxeak, orain be- zala, herri eta eskualde proiekt- zioa izango du, eta sagardoa- ren kultura sustatzen lanean jarraituko du.

2. Proiektu berriak ekar ditzakeen bisitari kopuruak herrian eragin negatibo batzuk izango ditu, turismoak berekin dakartzanak.

3. Oraingo egiturarekin jarraituko du lanean, herriko eragileekin, sagardogileekin eta



Udalarekin lankidetzan.

4. Sagardoetxeak Kultur Etxe Zaharrean okupatzen duen espazioa nahikoa du. Dastaleku eta dendaren kasetan bertan mantenduko da. Beharren arabera, gerta liteke Kultur Etxe Zaharreko espazioren bat Sagardoetxearako erabiltzea. Berdegunea eta lorategia bere horretan geratuko dira.

5. Finantziazioaren aldetik, orain bezalatsu jarraituko du, aparteko ahalegin ekonomi- korik egin gabe. Ez da aparte- ko inbertsioak egiteko unea, ordainketa Udalak edo beste administrazio publiko batek eginda ere.

6. Sagardoetxe berriaren proiektua ez da estrategikoa Astigarragarentzat, eta herriak baditu beste lehentasun batzuk.

Bisita gidatuak urtarrilaren 27an eta 29an, Sagardoetxearen «beharrak ezagutzeko»

Joan den asteartean aurkeztu zuen herri galdeketa, prozesua- ren talde eragileak: «gaur egun ezagutzen dugun Sagardoetxeak 15 urte bete ditu; hamaika dira bertatik egiten diren lan eta jarduerak. Hasi sagarren kul- turaren ezagutza bildu eta za- baltzeko jardueretatik, eta herri

mailan ospatzen diren eta he- rriko eragileekin batera anto- latzen diren ekimenetara arte. Baina Sagardoetxea txiki gera- tu da. Gaur egun egiten diren jarduera eta ekimenak aurrera eramateko eta sagar kulturaren inguruan bildutako dokumentu eta pieza etnografikoak bildu eta herritarren eskura jartzeko leku nahikorik ez dago. Halaber, sagar eta sagardo kulturaren alorrean, gaur egungo lan il- doak sendotu eta berriak zabal- du nahi dira, beti ere lankidetz a oinarri», nabarmendu zuten. Eta hori guztia oinarri hartuta,

osatu dute etorkizuneko Sagar- doetxearen proposamena, gal- deketa baiezko botoaren sei puntuetan definitu dutena.

Gainera, doako bisita gida- tuak ere antolatu dituzte, dato- rren asterako, Sagardoetxearen «behar eta nahiak bertatik ber- tara ezagutzeko». Urtarrilaren 27an egingo dute aurrenekoa, arratsaldeko 18:00etan; eta 29an bigarrena, eguerdiko 12:00etan. Bertan, Sagardoetxearen 15 ur- teko bilakaera azalduko diete Sagarduneko kideek bertara- tuei, eta gaur egun egiten diren jardueren berri eman. **K**



Zabalik ditugu ateak

**Asteazken gauetik
igande eguerdira**



Osiñaga Auzoa, Hernani
943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

oialume zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
tel. 943 55 29 38

Sagardo Foruma

Bertako eta nazioarteko adituak bat, sagarra eta sagardoaren kultura

Jardunaldi teknikoak egin zituzten Sagardoaren Lurraldeak antolatutako IV. Sagardo Forumean, «sagardoaren kultura nazioartean indartuz».

URUMEA SAGARDO FORUMA

Lau eguneko egitaraua prestatu zuen Sagardoaren Lurraldeak Astigarragan eta Donostian ospatutako IV. Sagardo Forumerako. Honekin, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren eza-gutza zabaldu eta ekitaldiak nazioartean duen kokapena indartu dela diote antolatzaileek. Eta adierazle gisa jarri dute Estatu Batuetako Oregon Live egunkariak argitaratutako albisteak: *Son of Man's upset silver medal victory at Spain's most acclaimed international cider competition serves notice to the world that Oregon's cider culture is on the rise*, euskeraz honakoa esan nahi duena: «*Son of Man*ek, Espainiako nazioarteko sagardo lehiaketarik txalotuenean zilarrezko dominarekin lortu duen garaipen harrigarrian, Orengongo sagardoaren kultura goraka doala ohartarazteko balio du. Ekitaldi honi buruzko albisteak ez ziren Estatu Batuetan eta Euskal Herrian bakarrik zabaldu, izan ere, Kantabriako, Asturiako, Alemaniako, Norvegiako eta Italiako egunkarietan izan zuen espazio garrantzitsua, VI. Sagardo Forumak.

Burututako jardunaldi hauekin, «sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi



Sagardoan adituek, nazioarteko sagardoaren zapore ezberdinak dastatzeko aukera izan zuten, IV. Sagardo Forumean.

tekniko nahiz tailerretan jakintza arlo honen inguruko ezagutza berriztailea zabaldu» zela. Jardunaldi hauek, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu dira, eta Euskal Herria, Espainia, Alemania eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren 13 adituk parte hartu dute, mota guztietako hitzaldiak eskainiz.

Hortaz gain, estreinakoz, izotzeko sagardoaren eta sagardo monobarietalen elaborazioari buruzko tailerra ospatu zen, Alemaniako Weidmann & Groh, eta Estatu Batuetako Eden Speciality Cider ekoizleen eskutik. Hori kontutan hartuz, jardun-

«Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze. Gainera, berrikuntza gisa, Euskal Sagardoa Jatorri izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu da».

naldi eta tailerrak adituen jakin-nahia erakarri dutela diote: «175 pertsonen parte hartzea lorut da».

IV. Sagardo Forumaren baitan, hainbat jarduera antolatu dira, eta haietako batek «arrakasta haundia» izan zuela ziurtatu du Sagardoaren Lurraldeak: Astarbe Sagardotegian egindako afari maridatuan, hain justu. Afari honetan, aukera egon zen bertako eta nazioarteko sagardoak ezagutu eta dastatzeko, Asturiasko Casa Marcial Jate-txeko Juan Luis Garcia sommelierak sagardoaren aurkezpena, kontakizuna eta egokitasunari buruzko gakoak eman zituen,

Mikel Garaizabal sommelierak gidaritzapean. Horrez gain, Astigarragako Ikatza tabernan, afari berezi bat izan zuten, «bertako produktuekin, eta bertako eta nazioarteko sagardoekin». Guztira, 95 lagunek hartu zuten parte aipatutako afari maridatuetan, hau da, Astarben eta Ikatz tabernan.

III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketak geroz eta ospe gehiago Sagardoaren Lurraldeak antolatutako III. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu omen dela diote, eta 2021ean, ez gehiago ez gutxiago, 15 he-

OYARBIDE SAGARDOAK

Urtarrilaren 20tik aurrera irekiko ditugu gure ateak
Astelehenetik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99

LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz

© 943 55 58 46 - 616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

rrialdetako 205 sagardok parte hartu zuten lehiaketan, hala nola, Espainia, Alemania, Austria, Frantzia, Erresuma Batua, Estatu Batuak, Estonia, Herbehereak, Italia, Libano, Lituania, Polonia, Norvegia, Txekia eta Ukraina. Adituen arabera, orain arte Nazioarteko Sagardo Lehiaketak izandako parte hartzerik haundiena lortu da: «Haien artean 168 domina banatu dira: 54 urre, 61 zilar eta 53 brontze». Berrikuntza gisa, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoen artean, Euskal Sagardoa Jatorri izendapeneko sagardoentzako kategoria berria sortu zuten, eta saritu ere bai, noski. Ondorengo hauek izan dira, hain zuzen ere, ohorezko txapelen irabazleak: *Best os show* saria, Asturiako *Sidra de hielu Panizalesi* (Llagar Panizales) egokitu zitzaion. Eta jarraian, kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak: Euskal Sagardoa saria, Euskal Herriko Oiharte sagardotegiari eman zaio, Sagardo natural asturiarra, Asturiako *Sidra Castañoni* eman zaio. *L'Insoumisi*, sagardo tradizional frantsesaren saria izan zen. Sagardo tradizional ingelesa, berriaz, *Bitter Stevenetzat* izan zen. Gaur egungo sagardoa saria, Txekiak Errepublikako sagardoari eman zitzaion: *Cervenka*. Premiun sagardo apurduna *Eder sider Metode Tradek* irabazi zuen, eta Apflewinn sagardoa *Speierling halbtrocken* jaso zuen, Alemaniako sagardoa, hain zuzen ere. Zaporetako sagardoa eta udardoarena ere Alemaniak jaso zuen: *Cydoniak*.

Sagardogintzan erreferente

«Astigarragako Ikatza tabernan eta Astarbe sagardotegian egindako afariek, arrakasta haundia izan zuten, eta pozik gaude»

diren 10 herrialdetako (Erresuma Batua, Estatu Batuak, Frantzia, Italia, Norvegia, Suedia, Alemania, Estonia, Euskal Herria eta Espainia) 20 erakuslek, munduan ekoizten diren sagardoen berri eman zuten. «Gainera, pintxo solidarioak eskaini ziren Zaporeak elkartarekin batera eta azokaren bi egunetan 765 lagun hurbildu ziren bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera» jakinarazi dute antolatzaileek.

2023an, V.Sagardo Forum

Pasa den urtean, IV. Sagardo Forum ospatu zen, eta bi urtero egin ohi da. Hori horrela, datorren urtean berriro ere elkar egoteko aukera izango dute bertako eta nazioarteko sagardogileek. Sagardoaren Lurraldeak, aurreratu du, data oraindik zehaztu gabe badago ere, 2023ko azaroan izango dela, V. Sagardo Forum. **K**



Udazken Zaporez

Sagardoa ez ezik, sagarraren uzta garaia ere gozagarri

Orain da sagardo berria dastatzeko garaia, baina urte osoan zehar eskaintzen du Sagardoaren Lurraldeak sagardoaren kulturen murgiltzeko aukera. Horretarako, adibidez, Udazken Zaporez ekimena jarri zuten martxan: esperientziak, tailerrak edota bisitak, sagarraren uzta garaia ezagutu eta gozatzeko, familian bereziki.

URUMEA ESPERIENTZIAK

Urtarrilarekin batera, hilabete bereziak hasten dira, sagardogile zein sagardozaleentzat. Sagardo berria dastatu eta sagardotegiko menuaz eta giroaz gozatzeko garaia da batzuentzat, eta hilabetetako lanaren emaitza kupelatik atera eta edalontzietan talka egiten ikustekoa, besteentzat. Tradizionalki, txotx denboraldiarekin lotu da sagardotegira joateko esperientzia, eta bertako, estatuko zein nazioarteko milaka bisitari hurbildu ohi dira sagardotegietara.

Baina hilabete hauetan bakarrik ez, urte osoan zehar dago aukera, sagardoaren kulturen murgiltzeko. Gero eta gehiago dira urte osoan zehar ateak zabaltzeko dastatzeko sagardotegiak, eta sagardoaren kulturarekin lotuta, eskaintza turistikoaz ere urte osoan gozatu daiteke. Eskaintza zabala dauka Sagardoaren Lurraldeak horretarako, eta mota guztietako ekintzak jartzen ditu herritarren eskura, familian, lagunartean edo bikoitearekin gozatzeko.

Udazkenak ematen du ho-

rretarako aukera bikaina. Sagarraren uzta garaia da, sagarrondoak eta haien itzalpeko belazeak fruituz beteta ageri direnkoa. Eta horretaz goatzera gerturatzeko dira bisitari ugari, gero eta gehiago. Izan ere, uzta garaia eta sagardoaren kultura ezagutzeko, proposamen ugari prestatzen ditu Astigarragako Sagardoetxeak: familientzako tailerrak, ikastaroak, eta kultura, gastronomia eta kirola uztartzen dituzten esperientzia turistikoak.

Muztioa familian egiteko aukera, sagarraren uzta garaian

Horietako bat da Udazken Zaporez ekimenaren barruan prestatzen duten tailerra, urriko asteburuetan. Muztioaren elaborazio tailerra eskaintzen die familiei, prozesu osoa gertutik ezagutu eta beraiek burutu ahal izateko. Horrela, familian joaten dira sagastira, eta sagar mota ezberdinak dastatu ondoren, elaborazio lanei ekiten diete, pausoz pauso. Haurrek zein helduek, kizkiarekin biltzen dituzte sagarrak, banan-banan;



Sagar muztioaren elaborazio prozesu osoa burutzeko aukera daukate familiek. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

eta pisoiekin txikitu eta prentsatu egiten dute.

Horrela lortzen dute beraiek egindako muztioa, sagar uzta berriarekin egindako aurreneko edaria, txotx denboraldia hasi baino hilabete batzuk lehenago. Eta baita dastatu ere, egin berri-tan! Gainera, behin elaborazio prozesua bukatuta, bere muztioarentzako etiketa bat presta-

tzen du familia bakoitzak, eta sagar muztioa botilaratuta, bere etiketatxoarekin eramango du etxera, sagarraren uzta garaiaz gozatzeko jarraitzeko.

Muztioaren elaborazio tailerraz gain, bestelakoak ere izaten dira udazkenean. Esate baterako, etxeko sagardoa, sagar dultzea eta sagar deshidratatua egiteko ikastaroak ere antola-

tzen dituzte, bertakoentzat zein bisitariarentzat. Eta hainbat esperientzia turistikoa ere bai: *Sagarbike*, *Chillida* eta *sagardoaren kultura*, *Sagardoa* eta *itsasoa*, *Sagardoa* eta *gazta*, *Astigarraga* ezagutuz... Horiei buruzko informazioa, Sagardoaren Lurraldearen webgunean dago esku-ragarri: sagardoarenlurraldea.eus. **K**



Familian gozaten dute udazkenean, sagar muztioaren elaborazioaz. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea



'Sagarbike' esperientzia ere badago aukeran. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

Bota bertsoa!

Doberak antolatuta, bueltan da 'Bota bertsoa!' bertso paper lehiaketa txikia

VIII. edizioa da aurtengoa, eta aukeratutako gaia hau da: *Berriro itzuliko balitz...* Bakoitzak nahi duen doinu eta neurrian bota dezake bertsoa, eta, aurten, gainera, betiko dinamikari jarraituz, bertsoa sagardotegietan idazteko aukera izango da. Martxoaren 27a da proposamenak aurkezteko azken eguna.

HERNANI BOTA BERTSOA

Urteroko zitari eutsiz, txotx denboraldiarekin batera, *Bota bertsoa!* bertso-paper lehiaketa txikia antolatu du Dobera Euskara Elkartea. VIII. edizioa da aurtengoa, eta «indarberrituta eta ilusio haundiz» antolatu dutela aitortu dute Doberako kideek. Izan ere, osasun egoera medio, joan den urtean formatu ezberdinean egin behar izan zen lehiaketa, bertsoak helbide elektroniko bidez bidalita. Aurten, ordea, orain arteko dinamikari helduko diote, eta, beraz, emailaz bidaltzeko aukeraz gain, bertsoak sagardotegietan idazteko aukera ere egongo da.

«**Berriro itzuliko balitz...**»

Aurtengo gaiak, gainera, joko emango die sagardozale eta bertsozaleei: *Berriro itzuliko balitz...* Horixe da edizio honetarako aukeratutakoa. «Buruari eragin bazkaldu bitartean, eta lagunekin, familiakoekin edota bakkrik idatzi dezakezue bertsoa», aipatu dute.

Betiko moduan, sagardotegi guztietan egongo da idatzitako bertsoak uzteko kutxa. «Hortaz, egin beharrekoa da bertsoa osatu norberak nahi duen doinu eta neurrian, izen-abizenak eta telefonoa jarri, eta papera kutxan sartu», aurreratu dute Doberako kideek. Horrez gain, aipatu moduan, bertsoa emailaz aurkezteko aukera ere egongo da. Horretarako, identifikazio datuak jarri eta bidali bertsoa



Egin beharrekoa da bertsoa osatu, izen-abizenak eta telefonoa jarri eta papera kutxan sartu.

dobera@dobera.eus helbidera.

«Sari mordoa izango ditugu aurtengo edizioan ere»

Parte hartzeko epea martxoaren 27ra arte izango da, eta partehartzaileen artean sariak banatuko dira aurten ere. Ez dira nolanahikoak, gainera: beste

hainbaten artean, jokoan izango dira bi lagunentzat otorduak, sagardo-kaxak, Bertsolari Txapelketa Nagusirako sarrerak, Reala eta Bartzelonaren aurkako partidurako sarrerak, eta beste asko.

Sari banaketa, era berean, apirilaren 8an izango da, Atse-

gindegina, arratsaldeko 19:00etan.

Beraz, animatu eta parte hartu lehiaketan, sagarraren, sagardoaren eta bertsolaritzaren kulturaz gozatzeko aukera ederra baita Doberak proposatutakoa.

Gogoratu: *berriro itzuliko balitz...* Ondo pasa, gozatu eta bota bertsoa! **k**

BOTA BERTSOA!

VIII. bertso-paper lehiaketa txikia

Aurtengo gaia:

Berriro itzuliko balitz...




Antolatzaileak

SARI MORDOXKA AURTEN ERE...

2 lagunentzako otorduak

Reala-Barça partidurako sarrerak

Bertsolari txapelketa nagusiko finalerako sarrerak

Sagardo kaxak

eta gehiago!




Autobus zerbitzua - Sagardotegiak

Otsailean hasiko da sagardotegietara joateko autobus zerbitzua

Autobus zerbitzuko ordutegiak oraindik ez dira aditzera eman, Loidi eta Altzueta arteko bidea itxita dagoelako. Horrez gain, otsailean irekiko da turismo informazio puntua eta astebururo egingo dira hiriguneko bisita gidatuak.

HERNANI AUTOBUSA

Sagardotegietara joateko autobus zerbitzua, otsailaren lehenengo asteburutik aurrera jarriko da martxan, baina oraindik ordutegiak zehaztu gabe daudela jakinarazi du Hernaniko Udalak «Loiditik Altzuetara doan bidea oraindik itxita baitago».

Urtero, autobusa Zinkoeneatik irteten da, eta bueltako geldialdia ere bertan egiten du. Osinagatik egiten duen ibilbidean honako sagardotegiak hartzen ditu: Itxas-Buru, Altzueta, Goiko Lastola, Iparragirre eta Otsua-Enea.

Aipatu moduan, aurtengo autobus zerbitzuan aldaketak daude, izan ere, duela pare bat aste, urtarilaren 8ko asteburuan hain zuzen ere, euriteen ondorioz lur-jausiak egon ziren

Loiditik Altzuetarako bidean, eta horrek bertako bidea ixtea eragin zuen. Beraz, Loiditik Altzuetarako bideak itxita jarraitzen du eta Lepatxikiko bidea ere itxita mantentzen dela dio Udalak. Altzueta, Iparragirre eta Elorrabira joateko, Lastaolakoa da bide alternatiboa.

Ondorioz, autobus zerbitzuak eskainiko duen ordutegia, oraindik ez dutela finkatu helarazi du Udalak: «Altzuetako bide hori itxita dagoenez, autobus gidariak ikusi behar du nola moldatzen den ibilbidea osatzeko, eta modu seguru batean bidaiatzeko. Beraz, horren arabera ordutegiak alda daitezke». Hala ere, autobus gidariak ibilbidea osatzen duenean, aurtengo autobus zerbitzuen ordutegiak zeintzuk izango diren aditzera emango da Kronikan.

Autobus zerbitzuaz gain, he-



Otsailetik apirilera bitartean, astebururo irekiko da Hernaniko turismo informazio bulegoa.

rritarrentzat eta bisitan etortzen diren sagardozaleentzat turismo informazio puntua irekitzen da txotx denboraldian zehar. Zinkoenean dago postua, eta otsailetik apirilera arteko asteburu

guztietan egongo da irekita. Hiriguneko bisita gidatuak ere eskaintzen dira, astebururo, goizeko 11:00etan hasita. Bertan parte hartzeko ez da beharrezkoa izena ematea, baina gomendagarria

dela aipatu dute. Beraz, apuntatu nahi duenak, telefono honetara deitu behar du: 943 33 70 28 edo, bestela, helbide elektroniko honetara idatzi: turismoa@hernani.eus. **k**

Sagardotegiak

Akarregi

Akarregi auzoa-baserria, Hernani
943 330 713 / 660 144 560

Altzueta

Osinaga 7, Hernani
943 551 502
altzuetasagardotegia.com

Elorrabi

Osiñaga auzoa, Elorrabi baserria, Hernani
943 33 69 90 / 630 42 96 74
www.elorrabi.com

Goiko Lastola

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

Iparragirre

Osiñaga 10, Hernani
943 550 328
www.iparragirre.com

Itxas-Buru

Osiñaga auzoa, Hernani
943 55 68 79
www.itxasburusagardotegia.com

Larre-Gain

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

Lizeaga

Gartziategi baserria, Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 82 90
www.lizeaga.eus

Oialume zar

Mikel Arozamena 16, Astigarraga
943 552 938
www.oialumezar.com

Olaizola

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

Otsua-enea

Osiñaga auzoa, Hernani
943 556 894
www.otsua-enea.com

Oyarbide

Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Petritegi

Petritegi bidea 8, Astigarraga
943 457 188 / 943 472 208
www.petritegi.eus

Zapiain

Kale nagusia 96, Astigarraga
943 330 033
zapiain.eus

Zelaia

Martindegi 29, Hernani
943 555 851
www.zelaia.es