



# Bertako Plazerra

**Txotx denboraldia 2024**

Gehigarri berezia





2022ko uzta

# Uzta haundia eta berezia

2023. urteko uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, iazkoa baino uzta haundiagoa izan da Euskal Sagardoa Jatorri izendapenarentzat: 4.000.000 litro Euskal Sagardo egin dira eta 6.000.000 kilo sagar bildu dira.

## URUMEA UZTA

2023ko uzta haundia eta berezia izan da. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko presidentek, Oihana Gincerainek, txotx irekieran eman zuen jakitera aurtengoa iazkoa baino dezente haundiagoa izan dela: 4.000.000 litro inguru sagardo ekoiztu da bertako sagarrarekin (iaz 1.200.000 litro inguru izan ziren), eta 50 sagardotegik hartu dute parte prozesu horretan: arabarrak 2, bizkaitarrak 3 eta gipuzkoarrak 45.

«Urriko beroek sagar kopurua zerbait murriztu bazuten ere, guztira 6 milioi kilo inguru sagar bildu dira Jatorri Deiturako 500 hektareatan», azaldu zuen presidentek. Halaber, Euskal Herrian, 12 milioi litro inguru ekoiztu dira guztira.

Sagardoa egiteko erabiltzen den sagar barietatearen arabera, sagastiaren zonaldearen arabera eta sagardotegi bakoitzaren arabera, aurtengo txotx boladan dastatuko diren sagardoak ezaugarri ezberdinak izango dituzte. Hala ere, orokorrean, iazkoarekin alderatuta, alkohol graduazio eta gorputz txikiagoa dute sagardoek, eta oso lurrin-tsua dira.

## 2023ko sagar uztaren ezaugarriak

Hogeita hirugarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti batzuetako sagarren egoera ezagutzeko. Ho-

rretarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Iazko datuekin alderatuta, heldutasuna aurreratuago etorri da almidoiaren erregresioari begiratuta, baina aldi berean azukre maila baxuagoa izan du.

Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak bataz beste 10,6 °Brix izan ditu. Aurreko urtean baino 1,2 puntu baxuagoa izan da, eta 2021 urtean bezalako. Barnealdeko sagastietan datu hori altuagoa izan da.

Almidoiaren erregresioa 3,4ko indizean egon da; hau da, aurreko urtean baino 0,6 puntu altuagoa izan da, eta 2021 urtea baino 0,4 puntu altuagoa.

Aipatzeakoa da lurrera erori den sagar kantitate haundia, ziurrenik udazkeneko haizeteen ondorioz. Erorketa hori Txalaka, Mozolua eta Gezamina barietateetan nabarmena izan da.

Heldutasun datuak ikusita, eta almidoiaren erregresioaren arabera, Goikoetxe barietatea kenduta hiru barietate talde izan dira: aurreratuenak (Patzolua, Mozolua, Gezamina, Urtebi Txiki, Aritza eta Urdin); erdi-koak (Txalaka, Manttoni, Verde Agria eta Urtebi Haundi); eta atzeratuenak (Errezila, Moko eta Udare Marroi).

**Kalitatearen aldeko hautua**  
Gipuzkoako Foru Aldundiak



Euskal Sagardoko ordezkariak, Sagardoetxeako kideak, sagardogileak eta instituzioetako ordezkariak, Otalarrean.

2016. urtean hasi eta urtero errepikatu dituen dirulaguntza deialdiei esker, 123,7 hektarea landatu dira. Makinariari dagokionez, dirulaguntzetan 213.660,54 € onartu dira, eta sagastien landaketarako, guztira 1.881.995,95€. Hau da, 2016. urtetik hasita, dirulaguntzetan 2.029.743,09 € onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.

Produktuaren kalitatearen hobekuntzan, sektoreak Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia dauka. Gaur egun, merkatuan dauden sagardoak azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak egiten dira bertan; bi kalitatezko markena; alegia, Euskal Sagardoarena (txapel gorria) zein Gorenarena (txapel beltza), eta baita gainontzeko sagardoena ere. Esan gabe doa, laborategiak sagardogile guztiei ematen diela zerbitzua.

2023ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan dira eta Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategian: 4.069 lagin aztertu ziren fisiko-kimikoki (muztioak, hartidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzeko puntuan zeuden sagardoak...), 28.090 determinazioekin.

Era berean, zentzumen-analisiari dagokionean, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara nahiz Gorenak zigor bideratutako sagardo naturalaren 478 bat lagin dastatu dira.

Fraisoro Laborategia estatu guztian sagardo naturalerako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea eta azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatzeko. 2013an martxan jarri ondoren,

1.130 dastatze saiotik gora egin ditu gaur arte Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiko dastatze panelak.

## Nazioarteko oihartzuna

Bertako sagardoa geroz eta eza-gunagoa da nazioartean, eta horri esker, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoak erreferentziatzeko kokapena eskuratu du nazioarteko sagardo lehiaketetan. Baina sagardo naturalaz gain, hemengo sagardogileek ekoiztutako sagardo apardunak, izotzezkoak, lupuludunak eta hainbat zaporetakoak ere sarituak izan dira Alemanian, Norvegian nahiz Asturiasen izandako lehiaketetan. Hala, hauek izan dira bertako sagardo ekoizleek eskuratu dituzten nazioarteko sariak: Nordic International Cider Awards (NICA) 2023, Cider World' 23, SISGA 2023 eta V. Sagardo Forum 2023. **k**

**Zelaia**

SAGARDO NATURALA SIDRA NATURALA

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

**AFARIAK**  
astartetik  
larunbatera

**BAZKARIAK**  
ostiral eta  
larunbatetan

943 55 58 51 [www.zelaia.eus](http://www.zelaia.eus)





Alorrenea sagardotegian egin zuten lehenengo txotxa, Etxezarretarekin.



Kontxa Etxeberria plazan landatu zuen sagarrondoa.

# «Egun honek hedabideen partetik duen jarraipenak harritu nau gehien»

Sagardo Berriaren Eguna gertutik ezagutu gabe iritsi zen Astigarragara eguneko protagonista, Iñigo Etxezarreta abeslaria. Ekitaldiaren jarraipenak harrিতa, gustu haundiz egin zituen lan guztiak. Sagarrondoa landatu berritan, Alorreneara iritsi aurretik, Etxezarretarekin hitz egiteko aprobeztatu zuen Kronikak, egunari eta ETS taldeari buruz aritzeko.

## ASTIGARRAGA

IÑIGO ETXEZARRETA

### Zer moduz joan da zure eguna? Zer moduzkoa izan da esperientzia?

Dena oso ondo joan da. Egia esan, hasieratik dexente harritu nau komunikabideen presentziak eta egunak daukan garrantziak. Horrekin harrিতa pasa dut eguna.

### Ezagutzen zenuen Sagardo Berriaren Eguna?

Ez, gertutik ez behintzat. Ni ohi-tuagoa nago, beharbada, Arabar Errioxan ardoaren inguruan egiten dugun jai horretara. Hemengo ez nuen hainbeste kontrolatzen, eta ziurrenik horregatik harritu nau hainbeste. Oso pozik nago aurtengo gonbidatua izateagatik.

### Nola jaso zenuen gonbidapena?

Orain dela gutxi proposatu zi-

daten, ez nuen espero eta pozik hartu nuen. Iruditzen zait detale edo keinu oso polita dela Arabar Errioxako pertsona bat gonbidatu izana. Horrek erakusten du Euskal Herrian dauzkagun kultura eta tradizio ezberdinen arteko batasuna sustatzeko aukera dagoela.

### Aipatutako bi kultura horien artean antzekotasunak ikusten dituzu?

Bai, elkarren arteko lotura existitzen dela esango nuke. Uste dut ardoarekin eta sagardoarekin ospakizun baten bueltan elkartzeko gara gehienetan, hori antzekoa da. Baina, nire ikuspuntutik, iruditzen zait sagardoa edo sagardotegiko plana bihurtu dela esperientzia bat. Ardoa gehiago ikusten dut urtean zehar otorduetan kontsumitzen dudana edari modura; hemengo esperientzia batekin lotzen dut.

### Eta esperientzia hori askotan bizi izan duzu?

Bai! Urtero etortzen naiz. 15 urte inguru daramatzat hiru edo lau aldiz etortzen; lagunekin zein senideekin. Urtero gozatzen dudana plana da, eta horregatik niretzat zentzua dauka gaurkoan hemen egoteak.

### Ez dizkizute lan errazak jarri, baina sagarrondoa landatzen nahiko trebe aritu zara.

Bai, beno... Haurra nintzanean tankerako lanetan aritzen nintzen lekora, nire aitaren herrian. Baina, egia esan behar badut, ez nintzen oso ondo gogoratzen. Denbora neraman aitzurrik hartu gabe.

### Hainbeste kameraren aurrean ez zinen sekula arituko...

Hori ziur! Prentsaurrekoan espero nuen, baina momentu horretan hainbeste kamera izango zirenik ez. Badakit irudiak za-

baltzen direnean lagunek nitaz parre egingo dutela.

### Ahots proposa hautatu dute antolatzaileek 'Gure sagardo berria' oihukatzeke, ezta?

Espero dut baietz. Badakit esaldia oso garrantzitsua dela, goizean proba batzuk egiten aritu gara. Ez da lan zaila, baina espero dut 'ardo' hitza ez ateratzea!

### Gaurko egunaz gain, ETSrekin ere buru belarri ari zara lanean. Zein momentutan dago taldea?

Esango nuke profesionalki taldearen momentu onenean gaudela. Gainera, 20. urteurrena ospatzeko BECen egingo ditugun kontzertuen harira sortutako eztandak zur eta lur utzi gaitu. 40.000 sarrera saldu dira dagoeneko, hiru kontzertu eskainiko ditugu azkenean, eta azken sarrerak besterik ez dira geratzen. Urtebeteko tartearrekin jarri ge-

nituen salgai, pixkanaka saltzen joango zirela pentsatuz, eta beno, espero gabe harrapatu gaitu olatuak. Horregatik diot ETSren une gozonenetako bat bizitzen ari garela.

### Ibilbide oparoa dauka taldeak. Atzera begiratuta, nola ikusten duzu lortutakoa?

Munduan errepikatzen den gauza bakarra aldaketa da. Gure taldea ere horren isla da, musika estilo ezberdinak izan ditugu, asko eboluzionatu dugu, taldea profesionalizatu egin da... Taldearen ibilbidea ikaskuntzarekin lotzen dut. Zeretik hasi ginen, ez genekien ia ezer musikaren munduari buruz, eta ez ginen musikariak kontsideratzen. Gaur egun, oraindik ere, batzuk ez gara musikari kontsideratzen, ETSko kideak baizik; bertan ikasi baitugu dakigun guztia. Ibilbidea disziplinarekin eta lanarekin lotuko nuke, batik bat. **k**





# Bertako sagardoa latan

AEBtan erabat ohikoa da sagardoa latan edatea; Euskal Herrian, berriz, oraindik ere gutxi dira bide hori probatu duten sagardogileak. Oiharte sagardotegian (Zerain) 2019an merkaturatu zuten lehena, eta haien ondotik beste batzuk etorri dira: Petritegi (Astigarraga), Zapiain (Astigarraga), Bizio (Iurreta), Zelaia (Hernani), Isastegi (Tolosa) eta Saizar (Usurbil).



## Zelaia

**Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardo naturala. Usaimen garbia eta intentsitate handikoa, fruta freskoaren usaina, jatorrizko sagarra gogora dakarrena. Ahoan, berezkoa duen karbonikoak freskura emango digu, azidotasun puntu bat nabarmentzen da, orokorrean sagardo oso orekatua da, iraunkor eta atsegina (edukiera: 330 cl).



## Petritegi-Sagar Krash

**Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardoa. Urtebi Handi legamia erabili da muztioaren hartzidura egiteko. Sagardo orekatua eta fruta freskoaren usain atseginekoa (edukiera: 250 cl).

**Sagarkrash sagarra:** Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta sagar zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).

**Sagarkrash limoia:** Euskal Herrian landutako sagardo sagar mikatz, gozo zein garratzak, eta limoi zukua oinarri duen edari freskagarria. Alkohol graduazio baxuko edari arin orekatu eta karboniko atseginduna (edukiera: 250 cl).



## Oiharte

**Euskal Sagardoa:** %100 bertako sagarrarekin egindako sagardo naturala (edukiera: 440 cl).

**Lupuludun Euskal Sagardoa:** Euskal Sagardo jatorri deiturako sagarrez eginiko sagardoa, lupuluarekin fermentatua. Sagardoaren freskotasuna eta lupuluk ematen dion mikatzasun fina uztartzen ditu. Sagardo naturala da dastatzerakoan, baina lupuluaren lurrinak antzematen dira (edukiera: 440 cl).





## Saizar Red Bay

**Red Bay:** Sagardo naturala. Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardoa. Fruitu tropikal eta zitriko usainak ditu, usain balsamikoetan ondo integratuak. Ahoan, sentsazio gazi, mikatz eta gozoak ageri dira, eta gorputz borobila eta ahaltsua. Eta bukaeran uzten duen lehortasunak edaten jarraitzeko gonbita egiten digu. Legami naturalekin egindako Euskal Sagardoa da, legami komertzialik erabili gabe irakina. Sagasti desberdinetako gure sagarrek dakartzaten legamiak erabiltzen dira (edukiera: 440 cl).



## Isastegi sagardotegian

**Sagardo naturala:** Euskal Sagardoa Jatorri Deitura duen sagardoa. Tolosaldeko sagastietako sagarrarekin egiten da Isastegi Euskal Sagardoa eta horrek ematen dio izaera berezia

sagardo honi. Sudurrean sagar berdeen freskotasuna du eta orekatua da ahoan, taninoen eta azidotasun atseginarene arteko harmonia perfektuan (edukiera: 330 cl).

## Bizio Turbia

**Turbia:** 2022ko uztan kaleratutako lehen sagardoa eta orain arte latan egindako sagardo bakarra, uzta horretako lote esperimentalen zati gisa. Okaranen eta gerezien bigarren erabilera-aren emaitza da; hau da, fruitu horiek Malandra eta Basoa sagardoak ekoizteko erabili zien oso mazerazio labur batekin. Sagardo hau udan edateko edota janari sendoak laguntzeko aproposa da. Zorrotza, freskoa, bizia eta arabisagar kolorekoa. Gomina garratz bat edatearekin alderatu daiteke (edukiera: 330 cl).



## Zapiain Enbata Raw

**Enbata Raw:** Astigarraga, Tolosa eta Errezilgo sagarrarekin egindako Euskal Sagardoa, nagusiki Urtebi Txiki, Txalaka, Mikatza eta Moko barietateekin egina. Sagar barietate bakoitzaren heldutasuna maila egokira iristen denean, jaso eta upategian es-

kuzko aukeraketa egiten dugu, sagarra garbitu ondoren. Duen karbonikoa naturala da, hartziduratik datorrena. Ez zaio ez gasik ez inongo kontserbaterik gehitu. Sagardo hau ez da ez pasteurizatu ez iragazi (edukiera: 440 cl).



**LARRE-GAIN**  
TOLDE SAGARDOTEGIA

*Asteartetik igandera irekita  
Bakailoa saltsan, enkarguz*

616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI






Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai



**OYARBIDE**  
SAGARDOAK

Irekiak ditugu gure ateak  
Astelehenetik larunbatera afariak  
Eta ostegunetik igandera bazkariak  
Erreserba ezazu!

Oyarbide Baserría - ASTIGARRAGA  
TLF.- 943 55 31 99



# «Latan saltzeak lagundu egin digu hazten eta produktua kontsumitzaileei irisarazten»

Paul Vander Heide, Michiganeko Vander Mill-eko arduraduna, ez da berria Sagardo Forumaren testuinguruan. Egoitz Zapiainekin lankidetzan egindako 'Maiti fresh' zaporetako sagardoa 'Best of Show' izan zen 2019an. Oraingoan, AEBtako sagardogintza gerturatu die jardunaldi teknikoetako entzuleei eta bere sagardo batzuen dastaketak gidatu ditu. Atlantikoaren bi aldeetako ekoizpenak duen antzekotasunez eta elkarrengandik ikas dezaketinari buruz galdetzeko baliatu dugu abagunea.

ASTIGARRAGA PAUL VANDER

## Sagardoa edari tradizionala al da AEBtan?

Kolonizazio garaitik datorren tradizio luzea du. Sagastiek jatekoa emateaz gain, sagardoa egiteko aukera ere eman zieten. Edari alkoholduen debekua- ren ondoren, garagardoa hedatu egin zen, bere ekoizpena hazi, eta sagardoa atzean gelditu zen. Azken 15 bat urteotan suspertu egin da, garrantzia hartzen joan da eta oso ondo hazten ari da.

## 2006an zabaldu zenuen Vander Mill. Nola aldatu da AEBtako sagardo industria urteotan?

Ekoizle askoz gehiago daude orain. Gu hasi ginenean gutxi zeuden Michiganen edo Midwestern, baina orain askoz gehiago daude. Gainera, elkartu egin gara herrialde osoan sagardoa nola sustatu ikusteko. Zalantzarik gabe, hazten ari da merkatua.

## Latan saltzen lehenetakoa izan zinen. Zergatik egin zenuen hautu hori?

Hastapenetan aukeratu egin behar izan genuen latak edo botilak betetzeko makineria erosi. 2011n oraindik latan saltzea egokia ote zen eztabaidan zegoen, baina berritzailea eta eroslearentzat berezia izan zitekeela pentsatuta, horren aldeko apustua egin genuen. Erabaki ona izan zen: lagundu egin digu hazten eta gure produktua kontsumitzaileei irisarazten. Normalean, AEBtan sagardoa garagardoaren antzera edaten da, pinta baten edalontzian. Badira

kristalezko botilako sagardoak, eta horiek kontsumitzeko modua ardoaren antzekoagoa da. Ekoizleak erabakitzen du zer estilo eta zein edateko modu nahiago duen.

## Zeintzuk dira lataren abantailak eta desabantailak?

Alde du arina eta eramangarria izatea, %100 birziklagarria denez iraunkorragoa dela, eta eroso. Erosotasuna da nire us-tez abantaila nagusia. Kontra, berriz, nahiko teknikoak izan daitekeela eta ez dela kristala bezain segurua, beraz, kontuz ibili behar da. Beste arazo bat erosi beharreko kopura da; oso handia da, eta ekoizle txiki-entzatz garestiegia izan daiteke.

## Hemen, txotx sasoiak eta sagardotegiak ditugu; han, hala-ekorik ez duzue. Oro har, non edaten da sagardoa?

Ez ditugu, ez; baina gustatuko litzaidake! Txotxarena tradizio zoragarria iruditzen zait eta oso bizipen polita izan dut sagardotegian. Halakorik ez dugunez, munduko beste leku batzuetan egiten dutena ikusi eta ospatzen dugu. Hemengo sagardotegien moduko leku zehatzik ez badugu ere, jan eta edan daitekeen lokalak baditugu. Sagardogile askok jatetxe edo taproom bat dute eta leku ona da jendeari sagardoari buruz irakasteko. Izan ere, ekoizle handiak eta oso txikiak daude, beraien produktuen arteko aldea handia da, beraz, garrantzitsua da horren gaineko informazioa ematea jendeari. Edonola, sagardoa tabernetan edo jatetxeetan edaten



Paul Vander Heide Michiganeko Mill-eko arduraduna da.

da nagusiki, eta dendetan erosi.

## Zer nolako harremana dago euskal ekoizleen eta estatubatuarren artean?

Duela bost bat urte sagardoaren kulturaren sakondu eta sagardoa ekoizteko modua ikasteko Euskal Herrira eta Asturiasera bidaia egin zuen sagardogile estatubatuarren delegazio batean parte hartzeko zortea izan nuen. Lagunak egin nituen sagardogileen artean eta aukera izan dut bisita gehiago egin eta ekoizpen moduekin esperimintatzeko. Azken hamar urteotan sagardogintzari buruzko komunitatea batzen ari da, ez AEBtan eta Euskal Herrian bakarrik, baizik

eta mundu osoan, eta oso pozik nago horren parte izateagatik. Jende atsegin eta maitagarriak osatutako talde txikia da.

## Zer ikas dezakezue elkarrengandik euskal eta estatubatuar ekoizleek?

Produktua ekoizteko modua desberdina da eta beste batzuek sagardoa nola egiten duten ikustea inspiratzailea da. Hemen badira latak zein lupulua eta beste osagai batzuek dituzten sagardoak, argi eta garbi, estatubatuarren eraginez. Hori dibertigarria eta zurraragarria da.

## Ekoizpenari dagokionean, zer joera nabari dituzu AEBtan?

Azken hamarkadan bide ezberdinak jorratzen ari dira: batzuek beste herrialde batzuetan ikasitako metodologian jarri dute arreta, eta beste batzuek, aldiz, ardogintzan. Ekoizpena ez da goenez tradizioari hain lotuta, sagarraz gain bestelako osagaiak ere badituzten produktu bereziak egiten dira.

## Sagardo naturala egiten duten ekoizleak badira, ezta?

Badira guk espainiar edo euskal estiloko sagardoa deritzoguna egiten dutenak, baina oso zaila da. Estiloa baino gehiago da: fruitari edo tradizioari lotuago dago. Oso zaila da sagardo naturala egitea, fruta ezinbestekoa baita. **k**

**Zabalik ditugu ateak**  
Asteazken gauetik  
igande eguerdira

**Itxas-Buru**  
Sagardotegia

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

**oialume zar**  
sagardotegia

*Txotx garaia martxan dugu,  
ongi etorri!*

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



# «Sagardoa oso harrigarria izan daiteke usaintzean edo ahoan edukitzean»

Sagardozale amorratua, Virginie Thomas enologoa eta 'Bouscule Tes Sens'-en (Astindu zure zentzumenak) arduraduna da. Dastatze intuitiboak egiten ditu, hau da, ezagutza teknikoak albo batera utziz, edornork erabil dezakeen zerbaitetan zentratzen da: zentzumenetan. Sagardo Forumean, sagardoez usainaren edo zaporearen bidez soilik gozaten irakatsi zuen.

**URUMEA VIRGINIE THOMAS**

## Dastatu emozioen eta sentimenduen bidez. Nola egiten da?

Modu arraroa da, badakit (barez). Emozioei buruz lan egitea gustatzen zait, forma teknikoa ezagutzen dugulako: azidotasuna, garratza... baina ekoizpean edo ardoarekin lotutako zerbaitetan lan egiten ez duen jende gehienak ez ditu hitzak ulertzen edo ez da legitimitatez hitz egiteko gai sentitzen. Horrela, sagardoa itsu-itsuan probatu eta teknika baino zerbait gehiago bilatuko duzu. Sagardoaren mezua hobeto ulertu ahal izango duzu, paisaiak, janaria, familiaren oroitzapenak edo sentimenduak ikus ditzakezu. Emozioarekin hitz egitea beti da erakargarriagoa.

## Edonork uler dezakeen hizkuntza da.

Horixe. Ezer ez dakien eta gozatu nahi duen jendearentzat errazagoa da bere zentzumenei buruz argi eta garbi hitz egitea, epaitu gabe. Ekoizleentzat, saltzeko erabil dezaketen modu osagarri bat da, batzuetan paisaiak edo koloreak ikus ditzakezulako eta, ondoren, janariarekin uztartzeko edo etiketa bat egiteko orduan erabil ditzakezulako. Aspaldi izan zen dastatzeko lehen modua, teknika baino lehen. Erabiltzen zutenek itsu-itsuan erabiltzen zuten, ahoko ardoak bakarrik probatzen zituzten eta ardo bat leku batekoa edo beste-koa zen esateko gai ziren.

## Zuk horrela egiten dituzu dastaketak, itsumustuan.

Oso forma originala da. Parte-hartzaile bakoitzari baso beltz bat eta antifaz bat ematen dizkiot. Hasi aurretik meditazio modu bat egiten dut, horrela sagardoaren mezua hobeto ulertu ahal izango dute. Batzuetan oso hunkigarria da, sentsazioak indartsuagoak dira sagardoarekin, historiarekin, familiarekin... Sagardo Forumean Bretainiako hiru sagardo aurkeztu nituen eskualde bakar batean dagoen aniztasuna erakusteko. Jendeak Bretainiari buruzko irudi bat du, baina garapen handia dago han ere. Bi sagardo ahoarekin bakarrik probatu genituen, eta beste bi sudurra-ekin bakarrik, emozioei buruz banan-banan konparatzeko eta hitz egiteko, eta ondoren kolo-rea, botila... aurkitu nizkien.

## Sagardoarekin egindako dastatzeak fenomeno berriak dira?

Bai. Oso berria. Lehen sagardoa oso edari ezaguna zen, landarekin oso lotua, pentsatu, edan eta besterik gabe kontsumitzen zena. Kultura askotan, hala nola Frantziako, hemen Euskal Herrian edo Asturiasen, familian hartzeko modu hori dugu, non ez baituzu dastatzeko astirik ere ematen; baina ardo bezala, fruta baten edari hartzitua da, eta, beraz, bere denbora behar du. Orain ekoizleak kalitate handiko sagardoak egiten ari dira, asko hobetu dira eta kontsumitzeko modu berri bat ere badago, azidotasuna, natura, edari kultural bat dastatzea... bilatuz. Edateko eta produktu honi buruz gehiago ikasteko denbora hartzea da kontua, he-



Virginie Thomas enologoa da eta Kurasaalen zentzumenak indartzen saiatu zen.

rrialdeko, eskualdeko... tokiko edo historiako ekoizpenari balioa ematea. Asko esaten dut, nahiz eta jende askok ez dakien, bere ekoizpena ardoarena bezalakoa da ia, baina oso etapa erabakigarriak daude sagardoaren kasuan. Beraz, denbora ere behar du. Sagardoa oso harrigarria izan daiteke usaintzean edo ahoan edukitzean, inoiz ez baitiugu dastatzeko denborarik eskaini. Zoragarria da gero eta gauza gehiago aurkitzea.

## Orain esperientzia bat ere bada. Nola dastatu behar da sagardoa?

Lehenik eta behin, hobe kopa batean, eta kontuz ibili behar da tenperaturarekin, batzuetan hotzegi egoten da. Tenperatura azidotasunaren arabera

da; zenbat eta azidoago, orduan eta hotzago. Goxotasunarekin ere berdin. Baina mingostasuna badu, tenperatura altuagoa behar du, ia ardo bezalakoa. Gero, koloreari begiratu behar zaio, horrek sagardo motari buruzko zantzuak ematen dizkigu. Adibidez, peradak argiagoak dira, Frantziako edo Ingalaterrako sagardoa laranja da, oso bizia. Dastamen-profilari buruzko zantzuak ere eman diezazkizuke. Lehenengo aldian oxigenatu gabe usaindu behar da, batzuetan molekula lurrunkorrak oso azkar joaten direlako. Hobe da behin usaintzea eta gero oxigenatzea, konplexutasun handiagoa emateko. Behin ahoan, zaporeak bereizten hasten dira. Ardoari edo garagar- doari buruz dugu ezagutzan

oinarritu behar dugu, edari hartzitua denez, antza baitute.

## Hobeak izateaz gain, sagardoak gero eta askotarikoagoak eta adierazkorragoak dira?

Sagardo profil bakoitza hain da desberdina... Zure familiarengan pentsarazten dizu, zoriontsu edo triste sentiarazten zaitu, ez dakizu zergatik. Zoragarria da. Zentzumenen jolas bat bezalakoa da. Izugarri gustatzen zait. Pertsonalki, ardoaz eta garardoaz gustatzen zitzaidan guztia aurkitu nuen sagardoan, oso mundu konplexua da. Garardo edo ardo gustatzen bazaizu, seguru aurkituko duzula sagardo deigarri bat, are gehiago sagardoaren munduan dagoen askatasun sortzaile guztiarekin. **k**



- 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





# XXXI. Sagardo B argaz





# Berriaren Eguna, kkitan





# Sagarraren eta sagardoaren nazioarteko elkargunea izan da V. Sagardo Foruma

Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, 2023ko azaroaren 30tik abenduaren 2ra V. Sagardo Foruma izan da Astigarragan zein Donostian. Ekitaldiak sagarrari, sagardoari eta turismoari buruzko jardunaldi teknikoak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, Nazioarteko Sagardo Azoka eta Cider Week astea izan ditu.

## ASTIGARRAGA SAGARDO FORUM

Sagargintzari, turismoari eta sagardogintzari buruzko jardunaldi teknikoetan jakintza arlo horiei buruzko ezagutza berriztatzailea zabaldu zen pasa den urtearen amaieran. Jardunaldiak Euskal Sagardo Jatorri Izendapenarekin elkarlanean antolatu ziren Astigarragako Erribera kulturagunean eta Euskal Herriatik, Espainiatik, Frantziatik, Norvegiatik, Erresuma Batutik eta AEBetatik etorritako sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kultura nahiz turismoaren arloko hamaika adituk hitzaldiak eskaini zituzten:

- *Kazakhstan, landatutako sagarraren jatorria*. Catherine Peix, ALMA Elkarte (Frantzia).

- *Nekazaritza birsortzailea*, Nuri Madeo - The Regen Academy (Katalunia).

- *Kataluniako Geneva® serieko sagarrondo-patroi berriekin izandako esperientzia*, Joaquim Carbó - IRTA Mas Badia (Girona).

- *Turismo eredia euskal sagardoaren sektorean*, Amaia Zubeldia - Sagardo Route.

- *Zer eskatzen du Euskal Herriko datorren bisitariak*, Leire Alkorta - Sagardoaren Lurraldea.

- *Bidaia sagardoaren munduan barrena*, Haritz Rodríguez - Ciderzale.

- *Mahai ingurua: Turismoa Euskal Herriko sagardotegietan*. Amaia Zubeldia, Leire Alkorta eta Haritz Rodríguez.

- *Sagardoaren dibertsifikazioa*, Paul Vander Heide - Vander Mill (Estatu Batuak).

- *Norvegiako sagardotegien baten negozio-eredua*, Asbjørn Børsheim - Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia).

- *Udardoaren nazioarteko historia*, Adam Wells - Cider Review (Erresuma Batua).

- *Sagardoaren esportazioa*, Jasper Smith - Son of Man eta Charlie Burt - Anxo Cider (Estatu Batuak).

## Arrakasta izan zuten antolatu ziren jarduerak

Jardunaldi teknikoaren osagarri, bazkaltzeko orduan, Estatu Batuetako Vander Mill sagardotegiko Paul Vander Heidek dastaketa gidatua eskaini zuen, bere sagardoari buruzko azalpenekin. Berak ekoiztutako latak sagardoaz gain, bertako ekoizlearen sagardoak latan dastatzeko aukera ere izan zen Miniature Gastronomic Experiencek eskainitako pintxoekin batera.

Arrakasta haundia izan zuten V. Sagardo Forumaren baitan izan diren jarduerak ere. Horietako bat, Tabakalerako LABE Restaurant jatetxean izandako afari berezia izan zen. Bertan, hemengo zein nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan zen, eta ekoizleek dastatu ziren sagardoei buruzko azalpenak eman zituzten. Horretaz gain, Astigarragako Alorrenea sagardotegian txotx erritu afaria izan zen eta Donostiako Gastro-



Sagardo Forumean jendeak sagardo ezberdinak probatu dastatu zituzten.

nomiazko Euskal Anaiartean bertako produktuak dastatzeko afaria izan zen.

Azken edizioan, gainera, nazioarteko kazetari entzutetsuak izan ziren Sagardo Forumean, eta ekitaldiari buruzko artikulak eta erreportajeak kalera tu zituzten: Erresuma Batuko Adam Wells (Cider Review), Suediako Sanna Lindberg (Dagens Nyheter), Portugaleko Ana Isabel Pereira (Publico.pt) eta Elena Sierra (El Correo - Jantour).

**Nazioarteko Lehiaketan 262 sagardok parte hartu zuten** Bestalde, Sagardo Forumeko

Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bezala kokatu zen. Bosgarren edizioan 19 herrialdeko 262 sagardok parte hartu zuten lehiaketan (Alemania, Austria, Belgika, Txekia, Txile, Espainia, Estatu Batuak, Euskal Herria, Finlandia, Frantzia, Erresuma Batua, Italia, Letonia, Norvegia, Herbeherak, Polonia, Portugal, Suedia eta Uruguay), eta orain arte lehiaketak izan duen parte hartzerik haundiena lortu zuen. Horien artean 202 domina banatu ziren: 59 urre, 67 zilar eta 76 brontze.

Sari guztiak Sagardoaren Lurraldearen webgunean kontsulta daitezke: <https://sagardoarenlurraldea.eus/eu/sagardo-forum/emaitzak/>.

## Hauek izan dira Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelen irabazleak:

1. 'Best of show' saria: Replicant Pinor Noir (Pomologik) (Suedia).

2. Kategoria bakoitzeko irabazleentzako ohorezko txapelak:

- Sagardo naturala: Zapiain SAT (Astigarraga) - Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2022

- Garraztasuna nagusi duen

**olai zola**  
Sagardotegia

**Urtarrilaren 27tik  
apirilaren 28ra irekia**

Ostegunetan eta ostiraletan afariak.  
Larunbatetan bazkariak eta afariak.  
Igandeetan bazkariak.

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

**Gartziategi**  
SAGARDOAK

ASTIGARRAGA · 943 46 96 74 · [www.gartziategi.com](http://www.gartziategi.com)



## Sagardo naturalaren kategorian, Zapiainek irabazi zuen, Euskal Sagardoa Premiun 2022 sagardoarekin.

sagardoa: Weidmann & Groh (Alemania) - Boskop 2022

- Mikaztasuna nagusi duen sagardoa: Tencai (Chile) - Muerte fría y serena.

- Premiun sagardo aparduna: Gaec de L'Aubinière (Frantzia) - Cidre cuvée Ombrage 2022

- Udardoa: Seppelbauer (Austria) - Speckbirnen Most

- Zaporetakoa edo mistoa: Pomologik (Suedia) - Replicant Pinot Noir

- Sagardo berria: Valle, Vallina y Fernandez (Asturias) - Gaitero Extra

- Postrerako sagardoa: Restauracja Tabun Agata Falkiewicz-Ponikowska (Polonia) - Tabun Cydr Lodowy 2020

- Kategoria irekia: Pomologik (Suedia) - Ingrid Marie XO.

## Sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa ageri utzi zuen ehun sagardo baino gehiago ezagutzuz

Nazioarteko Sagardo Azokak sagardoaren sektoreak bizi duen dibertsifikazioa agerian jarri zuen. Mundu osoko (Italia, Chile, Estatu Batuak, Austria, Norvegia, Alemania, Polonia, Erresuma Batua, Frantzia, Euskal Herria, Espainia, Suedia, Portugal eta Finlandia) 24 ekoizlereren eskutik, bisitariak bertako, nazioko eta nazioarteko ehun sagardo baino gehiago ezagutzeko aukera izan zuten, besteak beste: Cidrerie du Pays D'Auray (Frantzia), Son of Man (Estatu Batuak), Floribunda (Italia), Anxo Cider (Estatu Batuak), Pomologik (Suedia) Kühbrein Most (Austria), Ulvik Frukt & Cideri (Norvegia), Nua Cider (Portugal), Sidra Somarroza (Espainia), Sxollie (Hegoafrika), Alai Cider (Txile), Sidras Castañon (Espainia), Apfelweinkontor (Alemania), Cydrownia Zywer (Polonia), Weidmann & Groh

## Sagardo Forumarekin batera lehenengo aldiz Cider Week astea anolatu zen berrinkuntza gisa.

(Alemania), Valle, Ballina y Fernandez (Espainia), Kuartango sagardotegia (Euskal Herria), Bizio (Euskal Herria), Zapiain sagardotegia (Euskal Herria), Txopinondo sagardotegia (Euskal Herria), L'Aubinière (Frantzia), Lepola (Finlandia), Trabanco (Espainia) eta Vander Mill (Estatu Batuak). Aurten gainera, 115 Sagar Ore Amarekin elkarlanean pizzak eta pintxo bereziak eskaini dira azokan.

## Azokan nazioarteko bi sagardo dastaketa gidatu eskaini zen berrinkuntza bezala

Berrinkuntza bezala, nazioarteko bi sagardo dastaketa gidatu eskaini ziren azokan: *Amerikako sagardoa* latan Paul Vander Heidek gidatuta (Vander Mill, Estatu Batuak) eta *Dastaketa intuizio eta emozioei esker* Virginie Thomasek gidatuta (Bouscule Tes Sens, Frantzia). Azokak arrakasta handia izan zuen eta 1.000 lagun gerturatu ziren bertako, nazioko eta nazioarteko sagardoak ezagutzera.

Sagardo Forumarekin bat eginez, Cider Week astea anolatu zen aurten berrinkuntza gisa. Hala, azoka egin aurreko astean, dastaketa gidatuak zein uztartze gastronomikoak eskaini ziren bertako, nazioko zein nazioarteko sagardoekin hainbat jatetxe, enoteka zein tabernatan: Ibai Lur Sagardoteka (Astigarraga), Ikatza taberna (Astigarraga), Errioguarda Enea (Hernani), Taupada (Donostia), Basqueland Izakaia (Donostia) eta Bodega Klandestina (Donostia).

Bere bosgarren edizioan, Sagardo Forumak mundu osoko 2.000 sagardoaren adituak nahiz sagardoazaleak bildu ditu beraien ezagutzak zein esperientziak partekatu, eta sagardoaren kulturaz gozatzeko. **k**



Nazioarteko Lehiaketan saria lortu zuten sagardogileak.



Zentzumenak garatzeko tailerra antolatu zen.



Egoitz Zapiainek Sagardo Naturalaren saria jaso zuen.

**altzueta**  
HERNANI  
Urtarrilaren 27an irekiko dugu Txotx denboraldia  
altzuetasagardotegia.com Osinaga, 7. Hernani 943 55 15 02

**LIZEAGA**  
SAGARDOTEGIA  
SAGARDO NATURALA  
www.lizeaga.eus



# Sagarra, sagardoa zein fiordoa: lekuari lotutako eskaintzaren osagaiak

Norvegiako sagardoaren sorrera topatzeko mende asko atzera egin behar bada ere, norako honek azken urteetan bizi du bere loraldia. Hardanger inguruak sagardoa gehitu dio naturaren erakargarriari, eta haren tradizioaren baitako esperientziak sortu ditu. Horren arduradunetako batek, Asbjørn Børsheim, V. Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan azaldu zuen egindako ibilbidea.

## ASTIGARRAGA ASBJØRN BØRSHEIM

Norvegiako sagardogintzak loraldia bizi du azken urteotan, nahiz eta sagardoaren sorrera topatzeko mende asko atzera egin behar den. Hardanger ingurua oso erakargarria da naturari dagokionez eta gainera, sagardoa gehitu zaio, eta haren tradizioaren baitako esperientziak sortu ditu. Ibilbide hori azaltzeko, Asbjørn Børsheim, V. Sagardo Forumeko jardunaldi teknikoetan izan zen.

Historia luzea bezain gora-beheratsua du sagardogintzak Norvegiar. Sagarrak lehenagotik ere baziren, baina XIII. mendean Ingalaterratik iritsitako monjeek sagastiak landatzen eta fruta fermentatzen irakatsi zieten bertakoei, sagarrak sagardo bilakatzeko. Goia jo zuen XIX. mendean, industria garrantzitsua izan zen duela 130 bat urte, baina etena izan zuen 1920an Vinmonopolet, garagardo, ardo eta likoreen estatuen monopolioa ezarri zenean. Nahiz eta sagardogile gehienek behea jo zuten, nekazariak etxean sagardoa egiten eta edaten jarraitu zuten. 1990ko hamarkada bukaeran eta 2000ko hasieran sagardoarekiko interesa suspertu zen, legea aldatu, eta sagardo industria martxan jarri zen berriro.

2003an *Hardanger Cider Organization* sagardogile sarea sortu zuten eta 2009tik jatorri deitura babestua da. Aldaketa garrantzitsuenak, ordea, urte batzuk geroago heldu zen. «2016an baserrietan saltzeko baimena lortu genuen. Gazte asko baserriera bueltatu ziren eta, saltzeko aukera zutenez, sagardoa egiten hasi ziren. Ondorioz, gartu egin da sektorea», azaldu du Ulvik hiriko Ulvik Frukt & Cideriko arduraduna den Asbjørn Børsheim. Aldaketak bultzatuta, eta ekoizle kopuruarekin

batera, sagastien azalera ere hazten joan da, nahiz eta landetxeen lursailak txikiak izan ohi diren: 2-7 hektarea ingurukoak.

## Lehengai berezia

Norvegiako bigarren hiri garrantzitsuenak den Bergen hiritik 150 kilometrotara dago Hardanger eskualdea, sagardo artisauaren erdigunea. Izen bereko fiordoak ingurune naturala baldintzatzeaz gain, bertako sagarrak ezaugarritzen ditu: argiaren islak mendi magal malkartsuetan hazten diren frutek jasotzen duten argi kopurua handitzen du, eta era berean, udako beroa freskatzeko. Mikroklima horri lurraren mineralizazioa gehituta, emaitza askotariko sagarrak dira: gogorak, lehorak, gozoak, aromatikoak, mikatzak... Hardanger eskualdeko sagarrez egindako zukuak eta sagardoak munduko onenen artean daude. Jateko sagarrak dira, «azidotasan eta aroma handia dute, klima epelaren, lurraren eta fiordoaren ondorioz», laburbildu du Børsheim frutari buruz galdetuta. Lehengai oinarrikoa bada ere, urteak, uztak eta prentsatze denborak ere zapo-erari eragiten diola zehaztu du ekoizleak.

Sagardogintzaren iraultzan zeresan berezia izan duen sagardogileetako bat da Børsheim, urtetan ekoizleen elkarteko presidentea izan da. Profesionalki duela hamabost urte hasi zen sagardoa ekoizten, etxean lehenagotik egiten bazuen ere. «Aurretik beste bizitza bat nuen. 2004an baserri bat erosi nuen eta Norvegiar sagardo ekoizle aitzindarietako bat izan nintzen». Hakastad etxaldeak hiru bat hektareako lursaila du eta sagarra besterik ez du hazten bertan. Hori bai, askotarikoak. «Fruta ekoizle batek sei bat mota baditu, nik 24 ditut», nabarmendu du. Uztaren zati txiki bat saldu egiten du, gainerakoa



Asbjørn Børsheim Norvegiako sagasti batean.



Asbjørn Børsheim Norvegiako esperientzia azaldu zuen.

eta erositako batzuk, «orotara, 15 bat tona», zukuatara eta sagardotarako baliatzen ditu, erdibana. Zortzi sagardo mota ekoizten ditu eta estatuen monopolioari, jatetxei edo baserriera doazen bisitariari saltzen dizkie.

Kalitatean jarri dute fokua eta ikerketak egin dituzte probatzeko. Horrekin batera, sagardoaren hizkuntza landu eta zapo txarrak eta onak atzematen ikasi dute, biak ezagutzea «garrantzitsua» baita. Ahaleginaren adierazgarri da Norvegiako sagardoek sari ugari jaso izana azken urteotan, Frankfurtoko World Cider Awards edo Sagardo Forum Nazioarteko Sagardo Lehiaketan, kasu. Edonola, ez dute esportatzen, baina bisita egiten dieten atzerriko turistek saltzen diete.

## Natura, turismo erakargarri

Lan asko egiten du bisitarien. Izan ere, Ulvikeko Sagardoaren eta Sagarraren ibilbidearen par-

te da Ulvik Frukt & Cideri Hardanger Saft-og Siderfabrikk eta Syse Farm landetxeekin batera. Børsheim gogoratu duenez, 2010ean abiarazi zuten elkartzea onuragarria zela sinetsita. «Nahiz eta lehiakideak izan, turistentzat eta turismo agentzientzat gu bat gara. Hori oso garrantzitsua da. Horrenbeste hazi izanaren arrazoiak bat irekita gaudela da, elkarrekin lan egiten dugu. Normalean, Handargereko gizon zaharrek erregeen modura jokatzen zuten: bakoitza bere lekuan mantentzen zen, norberarentzat gordez berea. Gu irekita gaude, eta hori garrantzitsua da arrakasta izateko».

Sagastietara joan, baserriak bisitatu, dolorean sagardoak dastatu, produktuak erosi eta beste jarduerak batzuk egiteko aukera du bisitariak. Ulvik hiriren erdigunetik gertu daude hirua, eta bakoitzak bere berezitasunak dituzenez, zerbait desberdina eskaintzen dio bisitariari, bere sagardoaz haratago.

Adibidez, Syse Gareden museo lantegi bat dago, tradizio artisauak ezagutzeko. Horrez gain, urtean bi jaialdi egiten dituzte: Sidersleppet (maiatzean) sagardoak ospatzeko, eta Fruktsleppet (urrian) sagar uztaren festa. Børsheimen hitzetan, «sagardo jaialdian txartela erosi eta hiru baserrietara joan zaitezke, esperientzia bizi, ekoizpena ikusi, eta sagardoak edo zukuak dastatu. Udazkenean, berriz, sagarren eta beste fruten dastaketa egiten dugu».

Turistekin jardutean «diskurtso on bat izatea, istorio on bat» funtsezkoa dela uste du Børsheim. Asmatu dutela dirudi, «abuztuko aste bakarrean 20 herrialdeko pertsonak izan ditut nire baserrian. Hazten ari da». Ez dira horrekin konformetzen, ordea. Eskualdeko naturaz gozatzeko jarduerak egin eta ondoren sagardogileen etxetara joateko aukera ere lantzen ari dira. «Inguruan dugun natura aprobetxatzea da helburua». **k**



# «Birsortze- nekazaritza laborantza orekatu eta osasuntsu baten oinarria da»

Nuri Madeo nekazaritza-ingeniari teknikoa da, fruta-arbolak erabiltzeko etengabeko prestakuntza du, eta oso ondo ezagutzen du labore hori. Francesc Font bere senarrarekin batera 'Agricultura regenerativa' liburuaren egilea da eta metodologia honen hedapenean lan egiten du, besteak beste, The Regen Academy-ren bitartez. Teknika horiei ekiteko bere moduaren oinarriak azaldu zituen V. Sagardo Forumeko Jardunaldi Teknikoetan.

**ASTIGARRAGA NURIA MADEO**

## Nola definituko zenuke birsortze- nekazaritza?

Degradatu beharrean birsortzen den nekazaritza da. Fun-tsean, berriro lurra birsortzen hastea da, produktu nutritiboak lortzeko. Nekazaritza konben-tzionalan ez da lurra kontuan hartzen, eta nekazaritza birsortzailea, berriz, bai lurzoruan bai birsortzeko moduan finkatzen da, hori baita labore orekatu eta osasuntsu baten oinarria. Gu ere, labore eta animalia horiek jaten ditugunok, orekatuta eta osasuntsu egon gaitezen oinarria da.

## Behin eta berriz esan duzu lurra dela «labore nagusia». Hori da aztertu behar den lehenengo gauza?

Horri erreparatzen diogu fun-tsean. Egia da nekazaritzan lan egiten ari garela, eta hori da jaten ematen diguna eta bizitza irabazteko behar duguna; gero, laboreari eta ekoizpen on bantzuei begira egon behar dugu, baina gure eremuetan ekintza bat egiten dugun guztietan, lurzorura edo lurra ez degradatzera bideratuta dago. Bertan mineralak, mikroorganismoak eta materia organikoa ditugu. Materia organikoa oso oinarritzkoa da, buztin heze konplexuaren zati

da, gure lurzoruen hustuketak esan dezakeguna. Mikroorganismoek laguntzen digute jangelan mineralak jartzen edo kozinatzen, landareek xurgatu eta mikroorganismoek jan ahal izan ditzaten.

## Beraz, hiru elementu horiei erreparatzen diezue.

Bai. Degradatzen ez dugula esaten dugunean, hiru «m» ak hobetzen ari garela esaten ari gara: mineralen maila etengabe hobetzen ari gara, mikroorganismoen bizitza errazten ari gara eta eremuetako materia organikoa haunditzen ari gara. Edo behintzat saiatzen gara ez degradatzen.

## Zein teknika aplikatu daitezke?

Landare-estaldura bat utz dezakegu, hemengo sagastietan bezala, eta animaliekin kudea dezakegu modu gidatuan, artzaintza arrazionala eginez, gehiegi larratu gabe. Birsorkuntzan animalia oinarritzkoa eta oso garrantzitsua da, lagundu egiten digulako eta prozesua asko bizkortzen duelako. Materia organikoa ere bota dezakegu, kimikoak botatzeari utzi...

## Edozein lurzorutan aplikatu daitezke?

Edozein lurri, edozein laboreri eta edozein aziendari.



Nuri Madeok birsortze nekazaritzari buruz eskaini zuen hitzaldia.

## Zeintzuk dira nekazaritza birsortzaileak eskaintzen dituen abantaila nagusiak?

Erromantikoagoz gain, hau da, isurtzen duguna baino karbono gehiago harrapatzea eta lurzoruko karbono organikoa haunditzea; oro har, produkzio berdina ditugu konbenzionalan baino, baina input gutxiago botatzen ari gara gure eremuetan, lurzorua bizitzan lan gehiago egiten ari garelako. Ez du hasierako inbertsiorik behar, produktu asko aplikatzeari uzten dio eta ongarriekin aldatzen ditu; baina produktibitate-bidesaria ordaintzen du emankortasunaren motorra berriz pizteko. Epe ertainerako apustua da, bi urtekoa, eta hirugarrenerako berreskuratuko da emankortasuna. Horregatik gomendatzen dugu hektarea asko badituzte dena bat-batean ez egitea, nekazari gisa urtero dirua sartu behar dutelako.

## The Regen Academy-ren bidez, Francesc Font senarrak eta zuk



Erriberako aretoan jende asko bildu zen.

## nekazaritza birsortzaileari buruzko prestakuntza ematen duzue. Erraza al da eredu aldatzea?

Bai, baina aldatu behar duen lehen gauza zure burua da. Zure pentsatzeko eta eremua ikusteko modua aldatzen hasten bazara, bestea jarraian dator. Teknika erraza da, iraultza berdea baino lehen urte asko lehenago egin dena egitea besterik ez baita; baina, egia da teknika

irakasten eta azaltzen dizun euskarri bat baduzu atzean, errazagoa dela. Guk sistema horiek guztiak probatu ditugu, istripuak izan ditugu eta zer ez duzun egin behar esaten dizugu. Ondo dago prestakuntza izatea, institutueta eta unibertsitateetan ez baita nekazaritza mota hori irakasten. Beste eredu bat da, baina jende askorekin ikasi, behatu edo hitz egin behar duzu aplikatu ahal izateko. **k**

**Urtarrilaren 26an**  
Txotx denboraldiari hasiera emango diogu

**GOIKO LASTOLA**

ERRESERBAK 943 55 32 72

Ereñotzu auzoa - Hernani

Urtarrilaren 27an 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



# Sagardoaren kultura eta zentzumenak bat eginda Sagardoetxean

Sagardoetxeak bere eskaintza berri, eta bisitariekin zentzumenak landuz sagarraren unibertsoan barneratzeko eduki berriak garatu ditu; zehazki, zentzumenekin jolasean aritzeko usaimenen gunea, eta museoko sagastian aisialdi taldeekin egiteko escape room jokoa martxan jarri ditu aurten. Horiez gain, urte osoan zehar jarduera bereziak eskaintzen ditu.

## ASTIGARRAGA SAGARDOETXEA

Hamazazpi urteko ibilbidea egina du Sagardoetxea Sagardoaren Museoak. Astigarragan kokatua, urtean 12.000 bisitari jasotzen ditu sagardoaren etxeak. Urtetik urtera sagardoaren kulturaz goatzera gerturatzeko den bisitarien kopurua hazten ari da, eta orain arte 130.414 pertsona izan dira Sagardoetxea bisitatu dutenak.

Gaur egun, museoak sagardoaren kulturako bitxikeria, historia nahiz elaborazio prozesuari dagozkion edukiak ezagutarazteko hiru gunek daude: sagastia, museo-gunea eta dastalekua. Eta azken hori izan da, hain zuzen, bisitariekin zentzumenak lantzeko aurten eraberritu dutena usaimenen gunea gehituta.

Bertan, sagarraren munduko eta naturako beste hainbat lurrinekin esperimendatzeko nahiz goatzeko aukera eskaintzen zaio bisitariari: fruta-usainak, lore-usainak, natura-usainak eta abar ezagutuko ditu lurrin-ontziekin jolasean. Gune berria irudimenari hegan egiten uzten dion lekua da, eta bisitariak bere zentzumenekin jolasean aritzeko eta museoko bisita beste modu batean goatzeko aukera du.

### Bisitaren edukiak escape room formatura egokitu dira

Museoko erakusketa iraunkorra berritzeaz gain, sagarraren eta sagardoaren kulturako edukiak modu ludikoagoan zabaltzeko asmoz, bisitaren edukiak escape room formatura egokitu ditu. Horri esker, bisitariak edu-



Usaimenaren gunea jarri dute Sagardoetxean.

kiak jolas, asmakizun eta proba ugari bidez lantzeko aukera dute.

Horiez gain, urte osoan zehar sagardoaren kulturaz goatzeko planak eta jarduera bereziak eskaintzen ditu sagardoaren museoak. Horien artean, *Museoa eta sagardotegia* esperientziak museoko bisita eta sagardotegiko otordua uztartzen ditu, eta esperientziarik salduena da.

Goxokatak, berriz, usainekin jolastu eta gure lurraldeko produktu gastronomiko berezietan goatzeko aukera eskaintzen du: sagardo naturala Idiazabal gaztarekin, sagardo aparduna sagar dultzea eta intxaurrekin

eta Bizi-Goxo izotzeko sagardoa gatza duen txokolatearekin. *Sagarbike* esperientziak, bizikletan ibilaldia egiteko aukera eskaintzen du, eta *Sagardoa eta Itsasoa* esperientziak sagardoak itsasoarekin duen lotura historikoa ezagutzeko.

Argi geratuenez, Sagardoetxean sagarraren fruta-arbolari zuku atera diote Astigarragan, eta sagarraren kulturaz goatzeko hamaika ekimen eskura ditugu denok. Oraindik ez baduzue ezagutzen, [www.sagardoetxea.eus](http://www.sagardoetxea.eus) webgunean urte osoan zehar eskaintzen dituen jardueri buruzko informazioa eskura dago. **k**



Bisitariak sagarra jo dezakete.



Sagarbike ibilbideak ere egin daitezke.

**OTSUA-ENEA**  
**SAGARDOTEGIA**  
*Dagoeneko zabaldu ditugu ateak!*

Osiñaga auzoa, Hernani **Tel. 943 55 68 94**

**RUFINO**  
**SAGARDO NATURALA**

Urtarrilaren 30etik martxoaren 23ra.  
Asteartetik larunbatera irekita.  
Animatu sagardo berriak probatzera!

JAVIER ANSORENA Akarregi Baserría - Hernani **TEL. 943 55 27 39**



## Bertsolaritza

# Sagardotegietako bertsolari abilenentzat, X. Bota Bertsoa

Asko dira sagardoari trago pare bat eman eta kantuan hasten direnak, eta aurtengoan ere sariak lortzeko aukera izango dute. Doberak antolatuta, bueltan da 'Bota Bertsoa! ekimena. Lehiaketaren X. edizioa izango da aurtengoa, eta ondorengo gaiari erantzun beharko diote bertsolariak: 'Gaur gaurkoak, bihar biharkoak'.

## URUMEA BOTA BERTSOA

Urteurren borobila beteko du aurtten Doberak antolatutako 'Bota Bertsoa! lehiaketak. Hamargarren edizioa izango da 2024koa, eta sekula baino sagardotegi gehiagotan parte hartu ahal da.

Hernaniko, Astigarragako, Ereñotzuko eta Urnietako 23 sagardotegitan jarriko dituzte postontziak, sagardotegietako bertsolari abilenek sortutako ale fiñenak gordetzeko. Aurtengo edizioa gaia 'Gaur gaurkoak, bihar biharkoak' da; hortaz, gai horrekin lotutako bertsoa osatu beharko dute parte hartzaileek, bakoitzak nahi duen doinuaren eta neurrian, eta izen abizenak

eta telefono zenbakia zehaztuta.

Sagardotegietako postontzietan utzitako papertxoek gain, beste bide batzuetatik ere bertsoak bidaltzeko aukera izango da. Iazko modura, emailez [dobera@dober.eus](mailto:dobera@dober.eus) helbidera idatzi daiteke, eta, beritasun gisa, @doberaelk instagram kontuan ere jasoko dituzte bertsoak, bideoz, argazkiz zein idatziz.

## Apirilean egingo dute sari banaketa

Denboraldi guztia izango dute bertsolariak euren lanak prestatu eta entregatzeko. Sari banaketa apirilaren 26an izango da, ostiral arratsaldean. Doberako kideek zehaztu dute urteurren borobila ospatzeko ekitaldi berezia pres-



2023ko sari banaketako argazkia.

tatuko dutela: «Emanaldi berezia antolatu dugu eta sorpresa mordoia izango dira. Urtero bezala, sari mordoia izango da: bi laguntzako otorduak, sagardo kaxak, ekitaldietarako sarrerak...».

**Iazko langa gaintzea helburu** Arrakastatsua izan zen aurreko urteko edizioa; 100 bertsoetik gora jasota. Hala ere, langa hori gaintzea da aurtengo helburuetako bat. **k**

## X. BOTA BERTSOA LEHIAKETAKO SAGAROTEGIEN ZERRENDA

**HERNANI**  
ALTZUETA  
AKARREGI  
ELORRABI  
IPARRAGIRRE  
ITXAS-BURU  
OLAIZOLA

OTSUA-ENEA  
RUFINO  
ZELAIA

**EREÑOTZU**  
LARRE GAIN

**ASTIGARRAGA**  
ALORRENEA  
ASTARBE  
BEREZIARTUA

GURUTZETA  
IPINTZA  
IRIGOIEN  
LIZEAGA  
OIALUME ZAR  
PETRITEGI  
REZOLA  
ZAPIAIN

**URNIETA**  
ELUTXETA

## BOTA BERTSOA!

**X. bertso-paper lehiaketa txikia**

**AURTENGO GAIA:**

Gaur gaurkoak,  
bihar biharkoak

**SARI MORDOXKA AURTEN ERE...**

2 laguntzako otorduak

Ekitaldietarako sarrerak

Sagardo kaxak

eta gehiago!

Astigarraga,  
Hernani eta  
Urnietako  
sagardotegiak

Antolatzaileak

EUSKARA ELKARTEA

Txotx Txotx



## Sagardotegiak

**Akarregi**

Akarregi auzoa-baserrria, Hernani  
**660 144 560**

**Altzueta**

Osinaga 7, Hernani  
**943 551 502**  
[altzuetasagardotegia.com](http://altzuetasagardotegia.com)

**Elorrabi**

Osiñaga auzoa, Elorrabi baserrria,  
Hernani  
**943 33 69 90 / 630 42 96 74**  
[www.elorrabi.com](http://www.elorrabi.com)

**Goiko Lastola**

Ereñotzu auzoa, Hernani  
**943 55 32 72**

**Iparragirre**

Osiñaga 10, Hernani  
**943 550 328**  
[www.iparragirre.eus](http://www.iparragirre.eus)

**Itxas-Buru**

Osiñaga auzoa, Hernani  
**943 55 68 79**  
[www.itxasburusagardotegia.com](http://www.itxasburusagardotegia.com)

**Larre-Gain**

Larre-gain baserrria, Ereñotzu, Hernani  
**616 28 78 67**  
[www.larregain.eus](http://www.larregain.eus)

**Lizeaga**

Gartziategi baserrria,  
Martutene pasealekua 139, Donostia  
**943 46 82 90**  
[www.lizeaga.eus](http://www.lizeaga.eus)

**Oialume zar**

Mikel Arozamena 16, Astigarraga  
**943 552 938**  
[www.oialumezar.com](http://www.oialumezar.com)

**Olaizola**

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

**Otsua-enea**

Osiñaga auzoa, Hernani  
**943 556 894**

**Oyarbide**

Oiarbide Baserrria, Astigarraga  
**943 553 199**

**Petritegi**

Petritegi bidea 8, Astigarraga  
**943 457 188 / 943 472 208**  
[www.petritegi.com](http://www.petritegi.com)

**Rufino**

Akarregi baserrria, Hernani  
**943 552 739**

**Zapiain**

Kale nagusia 96, Astigarraga  
**943 330 033**  
[zapiain.eus](http://zapiain.eus)

**Zelaia**

Martindegi 29, Hernani  
**943 555 851**  
[www.zelaia.eus](http://www.zelaia.eus)

## Autobusak

**HERNANI**

- Ibilbideak **osinagako sagardotegiak** biltzen ditu: Itxas-buru, Olaizola, Otsua-enea, Altzueta, Iparragirre, Elorrabi eta Goiko Lastola.
- Zinkoenea plazako geltokitik ateratzen da. Txartela garraioan bertan erosi behar da.
- Prezioa: 2,5€/bidaia bakoitzeko.
- Ordutegiak:**

**OSTIRALETAN:**

Joan 20:30 - 21:00 / Etorri 23:30 - 00:00

**LARUNBATETAN:****Eguerdietan:**

Joan 13:30 - 14:00 / Etorri 17:30 - 18:00

**Gauetan:**

Joan 20:30 - 21:00 / Etorri 23:30 - 00:00

**EREÑOTZU**

- Ereñotzuko Larre-gain sagardotegiak bere sagardotegira zerbitzua eskaintzen du larunbatetan Elkano kaletik, Biteri Kultur Etxearen ondoan.
- Prezioa: 5€ joan-etorria.
- Ordutegiak:**

**LARUNBAT EGUERDIETAN:**

Joan 13:30 / Etorri 18:00

**LARUNBAT GAUETAN:**

Joan 18:00 / Etorri 00:00