



euskal
sagardoa

Txotx denboraldia 2023

Gehigarri berezia

Kronika



ZAPIAIN.
SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



Sagar bakarreko sagardoak

Sagar mota bakoitzaren «esentzia» argitara, sagardo bereziekin

Sagar mota bakarreko sagardoak egiten hasi dira Petritegi eta Itxas-Buru sagardotegiak. Laugarren sagardo berezia merkaturatuko du Petritegik udaberrian, Urtebi Txiki sagarrarekin; eta aurreko urtean Urtebi sagar bakarrekoa egin ondoren, Bikoa botilaratu du Itxas-Buruk aurten.

URUMEA SAGAR-BAKARRAK

«Sagardogintzan ez dabiltzanei, beti esan izan diegu erabiltzen ditugula sagar garratzak, mikatxak, gozoak... Baina izenak aipatu gabe». Askorentzat ezezagun dira, oraindik ere, sagardoa egiteko erabiltzen diren sagar mota ezberdinak eta euren izenak. Akaso aldatuko da hori aurrerantzean, sagar mota bakoitzaren izena, esentzia eta ezaugarri bereizgarriak ezagutzeko aukera polita baitaude herriarrek, zaporeekin jolas-tuz. Izan ere, sagar mota bakarreko sagardoak egin eta merkaturatzen hasi dira Petritegi eta Itxas-Buru sagardotegiak.

Joan den urtean, hiru sagardo berezi plazaratu zituen Petritegik, hiru sagar mota ezberdinekin: Alai sagardoa, Txalaka sagarrarekin egina; Ausart, Urtebi Haundi sagarrarekin egingakoa; eta Suhar, Goikoetxe sagar motakoa. Laugarren bat botilaratuko du aurtengo udaberrian, Urtebi Txiki sagarrarekin egin duena, eta orain kupel barruan dagoena.

Itxas-Buruk, berriz, Urtebi egin zuen aurreko urtean, sagar bakarrekoa, Urtebi Txiki sagarrarekin egina. Eta aurten, bi sagarrekoa botilaratu du, Moko eta Urtebi Haundi sagarrak erabiltuta, eta izena ere halakoa daukana: Bikoa.

Jon Torre (Petritegi):

«Sagar-bakarren sorta bat osatzea da gure asmoa»

2015ean hasi zen sagar-bakarren proiektua lantzen, Petritegi. «Produktio txikiak egin genituen, dozena bat edo, sagar mota bakarrarekin. Lehendik ezagutzen ditugu bakoitzaren ezaugarriak, baina nahi genuen hobeto jakin, sagar bakarrek zer aportatzen dion sagardoari», azaldu du Jon Torre. 500 litroko ontzietan egin zituzten aurreneko ekoizpen haiek, eta kopurua haunditzen joan ziren pixkanaka: «Horiekin egiten genituen probak, analisiak, dastatzeko eman etxekoei eta ingurukoei... Urtetik urtera hobeto ezagutu dugu sagar mota bakoitza. Eta joan den urtean, hiru aukeratu genituen, Txalaka, Goikoetxe eta Urtebi Haundi; eta horiekin egindako sagardoa merkaturatzea erabaki genuen».

Proiektu honen abiapuntua izan zen bilatzea sagar mota bat, balioko ziena berarekin bakarrik sagardo naturala ekoizteko. «Baina ikusi dugu, ohiko sagardoa ekoiztu baino, lortu dezakegula sagar mota bakoitzaren esentzia eta ezaugarri bereizgarriak baloreen jartzea», azaldu du Jon Torre: «Edateko garaian, sentsazioak oso ezberdinak dira batetik bestera». Sentsazio horien arabera jarri diete izena sagardoei: Alai, Txalaka sagar-



Petritegiko Jon Torre eta Argoitz Otaño, hiru sagar-bakarren botilekin, eta horien kupelak atzean dituztela.

rarrekin egindakoak alaitasuna transmititzen dielako, «sagardo gaztea, zitrikoa eta freskoa izanik»; Ausart, Urtebi Haundik ausardia sentiarazi dielako, «konplexutasun eta intentsitate haundiko» sagardoarekin; eta Suhar, Goikoetxe sagarrarenak «sensualitatea eta iraunkortasuna» islatzen dituelako.

Orain, «sagar-bakarren sorta bat» osatzea da sagardotegi astigartarraren asmoa, eta urte bakoitzeko uztaren arabera, sagar-bakar batzuk edo besteak ekoiztea. Botila bereziak erabili dituzte sagardo horietarako,

eta berria da etiketa ere. Udaberrian botilaratuko dute sorta horren laugarrena, Urtebi Txiki sagarrarekin egindakoa: «Izena, edatean sortzen digun sentsazioaren arabera jarriko diogu. Urriaren hasieran bildu genuen sagarra, eta bere ontzian daukagu. Sagar bakarrekoak bere amarekin edukitzen ditugu, ikutu gabe, horrek indartu egiten dielako lurrina eta zaporea».

Eta aurrera begira, besteren bat ere badaukate buruan, dagoeneko; baina sekretua da oraingoz. Horretan buru-belarri dabil Argoitz Otaño, etxeko eno-

logoa. Jarraipen berezia egiten die sagastiei, etxean zein hornitzaile onenen sagastietan; eta uzta nolakoa datorren arabera, kalitatea, kopurua eta heldutasun-maila, erabakitzen dute zein sagarrekin egin sagar bakarreko sagardoak.

«Printzipioz edozein sagar mota da egokia, baina sagardoak atseгина behar du izan»

Sagar mota guztiekin egin liteke sagar bakarreko sagardoa, baina oso ezberdinak dira emaitzak: «Printzipioz, esango genuke edozein sagar mota dela ego-



Jon Torre (Petritegi):
«Printzipioz, esango genuke edozein sagar dela egokia, sagar bakarreko sagardoak egiteko; baina atsegina izatea ere bilatu behar dugu, eta ez bakarrik edatean ahoan sentsazio berezia sortzea»

Jon Pagola (Itxas-Buru):
«Betiko sagardo naturala nahi duenak, aukerarik ez du faltako; eta gauza berriak probatu nahi dituenak ere, aurkituko ditu orain. Jendeak bere gustuko sagardoa izan dezala, horixe da kontua»

kia, kontzeptu berri honetarako, eta sentsazioak oso ezberdinak dira batetik bestera. Baina kalitatea eta prozesua zainduta, atsegina izatea ere bilatu behar dugu, eta ez ahoan sentsazio berezia sortzea bakarrik. Gerta daiteke sagar mota batekin oso mikatza edo oso garratza ateratzea sagardoa, edo zapore gutxi izatea», diote.

Aurreneko hiru sagar-bakarrak, harrera ona izan dute bezeroen artean, eta «oso gustura» daude Petritegin. Ausart eta Suhar sagardoak agortu egin ziren aurreko urtean, eta aurten, Urtebi Txikirekin landu duten sagardo berriaz gainera, berriro egin dituzte Alai eta Suhar. Eskuragarri egongo dira Petritegin bertan, sagardotegiak bere webgunean (petritegi.eus) daukan online dendan, eta baita sagardoa.eus atarian ere.

«Gauza berria denean, zaila izaten da hasieran. Baina pozik gaude izan duten harrerarekin», adierazi dute: «Jendeari, dastatzen dituenean, oso arraroa egiten zaio. Bat oso garratza, bestea orekatua mikatz puntuarekin... Benetan sagardo naturala ote den galdetzen digute, eta azaltzen diegu baietz, baina ohituta gaudela sagar mota ezberdinak nahasten dituen ohiko sagardo horretara».

Hartu-eman horrek, gainera, «jokua» ematen die sagardogileei, «jendeak ezagutzeko sagar mota ezberdin asko dau dela, bakoitzak bere izena dau

kala, eta elkarren artean ezberdinak direla. Interesa sortu dezake jendearengan, eta sagarrei izenak jarri. Gainera, sagarrak zein sagastitatik ekartzen ditugun azaleratzeko ere balio dezake, eta gure hornitzaileak balorean jartzeko».

Jon Pagola (Itxas-Buru):
«Perfil jakin bateko sagardoa lortu nahi genuen»

Sagar-bakarrekin esperimendatu baino, «profil jakin bateko sagardoa» lortzea zen Itxas-Buru sagardotegiaren asmoa, Urtebi sagardoa egin zuenean. «Sagardo argi xamar bat nahi genuen, garraztasun puntu polit batekin, bazkalaurreko tragorako pentsatutakoa. Proba txikiak egin izan ditugu lehenago, kupel txikietan; eta ikusi izan dugu, Urtebi Txiki sagarrak eman zezakeela guk nahi genuen perfil hori, azaldu du Jon Pagolak.

Hori horrela, 2021eko uzta-rekin egin zuten saiakera, kupel batean sagar bakarreko sagardoa eginda, «eta ondo ateratzen. Beraz, botilaratzea erabaki genuen, Urtebi izenarekin». Bigarren sagardo berezi bat ere botilaratu dute aurten, baina ez sagar bakarrekoa, bikoa baizik: «Aurreko urtean egin genuen proba txiki bat, 250 litroekin, Moko eta Patzoluia sagarrak erabiltuta. Eta aurten, sagar mota bat aldatuta, pixka bat eleganteago geratu zaigu sagardoa, eta botilaratu egin dugu. Moko eta Urtebi Haundi sagarrekin



Jon Pagola, Itxas-Buru sagardotegian, Urtebi eta Bikoa sagardoak eskuetan dituela.

egin dugu Bikoa sagardoa».

Ezaugarri jakin batzuk zeuzkan sagardoa bilatu dute oraingoan ere, aurrenekoaren ezberdina: «Urtebi sagardo arina da, gehienbat bazkarietako sarrera gisa kontsumitzeko, edo arraia-rekin, berdurarekin... Otordu arinetarako da egokia. Ardo txuri baten tankerakoa izan liteke, kopan kontsumitzeko modukoa. Bikoa, berriz, otordu bukaerarako da aproposa, haragiarekin, gaztarekin... Gorputz gehixeago dauka, eta aromatikoki askoz ere konplexuagoa da».

Aurrenekoaren kasuan, «sagar arin bat» behar zuten, «kolorez kargatua izango ez zena, frexkotasan hori izateko». Urtebi Txikia da sagar hori, eta Urnie-tako Azkonobieta baserrikoak erabili dituzte Urtebi sagardoa egiteko. Bikoaren kasuan, berriz, Munttokoak dira sagarrak, «gure sagasti kuttunenekoak». Urtebi Haundiarekin garraztasuna eman diote sagardoari, baina sagar mikatz bat ere gehitu diote, Moko, «konplexutasun haundiagoa hartzeko».

«Aukera zabaldu eta bakoitzak bere gustuko sagardoa izatea da helburua»

Hainbat arrazoi tarteko hasi ziren horrelako sagardoaren bila: «Batetik, ikusten genuelako bazegoela jendea, sagardotegira etorri eta sagardo natural tradizionala gustuko ez zuena. Horregatik, saiatzen gara gustu guztietarako sagardoak egiten. Sagardo arinak, gustu gehiagokoak... Eta bestetik, jatetxeetan gero eta gehiago ematen direlako sagardo kartak, eta jendea aukera zabala emateko, hautatzerakoan zein sagardo edan nahi duen. Botilan bertan, azalpena jarri dugu, bezeroak jakin dezan zer ari den probatzen. Eta botila berezietan jarri ditugu, ikus dadin bereziak direla», azaldu du Jon Pagolak. Nahi duenak, Itxas-Burun bertan dauzka salgai, eta laster egongo dira sagardoa.eus atarian ere.

Sagardo bereziek izan duten harrerarekin pozik gaude Itxas-Buru sagardotegikoak ere: «Sagardo edalea ez denari, asko gustatzen zaizkio produktu

hauek. Aldiz, betiko sagardo-zaleari, tradizionalari, sagardo desberdinak iruditzen zaizkio, eta batzuei ez die graziaz egiten. Baina, azken finean, aukera zabaldu eta bakoitzak bere gustuko izatea da helburua».

Bide horretan, muztioa ere egin dute aurten, «proba txiki bat». Eta aurrera begira, ate guztiak dauzkate zabalik, sagardo berriak egiteko: «Baina pixkanaka ikusiko dugu, jendearen harreraren arabera».

Garai batean pentsaezina izango zen, sagardo natural tradizionala ez zen beste zerbait egitea. Eta gaur egun, gero eta ohikoagoak dira sagardo desberdinak: sagar-bakarrak ez ezik, apardunak, izotzezkoak... «Beste joera batzuk daude orain, eta jendeak badauka gauza berriak probatzeko gogo», nabarmendu du Jon Pagolak: «Betiko sagardo naturala nahi duenak, aukerarik ez du faltako; eta gauza berriak probatu nahi dituenak ere, aurkituko ditu orain. Jendeak bere gustuko sagardoa izan dezala, horixe da kontua». **k**

Zelaia

SAGARDO NATURALA SIERA NATURAL

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

AFARIAK
asteartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

943 55 58 51 www.zelaia.eus

2022ko uzta

Izaera haundiko sagardoa

2022ko uztarekin 10 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, iazkoa baino uzta txikiagoa izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako, eta 1.200.000 litro inguru Euskal Sagardo egin dira.

URUMEA UZTA

2022ko uztarekin 10 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian. Aurten, iazkoa baino uzta txikiagoa izan da Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarentzako eta 1.200.000 litro inguru Euskal Sagardo egin dira, pasa den urtean, esaterako, 3,5 milioi litro inguru izan ziren. Guztira 2 milioi kilo inguru sagar bildu dira Jatorri Deiturako 480 hektareatan. Euskal Sagardoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardotegi biltzen ditu gaur egun, eta 249 sagargile.

Aurten uzta txikia izan da kopuruan, baina izaera haundikoa. Tanino altuko eta izaera haundiko sagardoak izango dira orokorrean, eta alkohol graduazio haundiagokoak. Luzera, bilakaera oso ona izango duten sagardoak dira, orokorrean.

Sagardo naturalaz gain, azken urteetan sagardogileak beste mota batzuetako sagardoak ere ekoizten hasi dira: sagardo apardunak, izotzezko sagardoak edo zaporetako sagardoak, esaterako.

Iaz baino bertako sagar gutxiago

Aurten iazkoa baino sagar uzta txikiagoa izan da, baina sagastiek izaera haundiko sagarra eman dute. Beroaren eta lehortearen eraginez sagar kantitate haundia erori da aurten, eta sagarraren heldutasunean ere eragina izan du. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagar-

doa ekoizteko, 249 sagargileren bi milioi kilo inguru sagar erabili da. Oihana Gincerain Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako presidenteak azaldu duenez, «aurreko urteko uzta oparoa izan zen, eta 2022koa txikiagoa izatea espero genuen, baina udako klima lehor eta beroak are txikiagoa izatea eragin du».

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

2022ko sagar uztaren ezaugarriak

Iazko datuekin alderatuta, heldutasuna pixka bat atzeratua etorri da almidoiaren erregresioari begiratuta, baina aldi berean, azukre maila altuagoarekin etorri da.

Azukre mailari dagokionez, aurtengo urteak batz bestea 11,8° Brix izan ditu, eta aurreko urtean baino 1,3 puntu altuagoa izan da. Barnealdeko sagastietan, datu hau askoz ere altuagoa izan da.

Almidoiaren erregresioa 2,8ko indizean egon da; hau da, aurreko urtean baino 0,2 puntu baxuagoa izan da.



Donostiako Tabakalera aurkeztu zuten urte hasieran 2022ko sagardo uzta.

Heldutasun datuak ikusita, eta almidoiaren erregresioaren arabera, Goikoetxe barietatea kenduta hiru barietate talde ikusi dira. Aurreratuenak: Patzolua, Mozolua, Gezamina, Txalaka, Urtebi Txiki eta Manttoni. Erdikoak: Aritza, Urtebi Haundi eta Udare Marroi. Eta atzeratuenak: Errezila, Moko, Verde Agria eta Urdin.

Kalitatearen aldeko apustua

Gipuzkoako Foru Aldundiak 2016an hasi eta urtero errepikatutuen dirulaguntza deialdiei esker, 115 hektarea landatu dira dagoeneko. Makinariari dagokionez, 175.392,97 euroko dirulaguntzak onartu dira, eta sagasti landaketarako, guztira 1.761.357,42 euro. Hau da, 2016an hasita, 1.870.836,99 euroko dirulaguntzak onartu ditu Gipuzkoako Foru Aldundiak.

Produktuaren kalitatearen hobekuntzan, sektoreak Gipuz-

koako Foru Aldundiaren Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia dauka. Gaur egun merkatuan dauden Euskal Sagardoa nahiz Gorenak bi kalitatezko marken, eta marka hauek gabeko sagardoak azterketa fisiko-kimikoak nahiz zentzumen-analisiak egiten dira bertan; izan ere, laborategiak sagardogile guztiei ematen die zerbitzua.

2022ko datuak aurreko urtearen antzekoak izan dira eta Fraisoro Laborategian 4.300 lagin (muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratze puntuan zeuden sagardoak...) aztertu ziren fisiko-kimikoki, 34.000 determinazioekin.

Era berean, zentzumen-analisiari dagokionean, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturara nahiz Gorenak zigilura bideratutako sagardo naturalaren 610 bat la-

gin dastatu dira.

Fraisoro Laborategia estatu guztian sagardo naturaletarako akreditatua dagoen dastaketa panel bakarra da. Urtero ENAC (Egiaztatze Erakunde Nazionala) entitateak ikuskatzen du bertan egindako azterketen kalitatea, azterketa horiek zentzumen-analisen arauetara egokitzen diren egiaztatze. 2013an martxan jarri ondoren, 1.000 dastatze saiotik gora egin ditu gaur arte Fraisoro Laborategiko dastatze panelak.

Prezioetan aldaketa

Bestetik, sagardoaren sektoreak iragarri du produktuaren prezioa igo duela «kostu zuzenak haunditu» direlako. Batez ere beira, gasolio, kartoi eta energiaren prezioaren igoeragatik. «Sektore gehienetan gertatu den bezala, sagardoarenak ere bere prezioak eguneratu behar ditu». **k**

Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz

616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

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

Oyarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99

Sagardo sektorearen ekonomia

Inflazioak eragina, sagardogintzan: %25eko igoera botilaren prezioan

Sagardoaren sektoreak %25 igoko du prezioa batazbeste, hainbat gasturen igoera dela eta: beira, kartoia, energia eta gasoila, nagusiki. Gainera, fiantza eskatzen hasi dira zenbait sagardotegitan, erreserben galerak saihesteko.

URUMEA EKONOMIA

Arlo eta sektore guztietan izan du eragina inflazio ekonomikoak, gehiago edo gutxiago; eta sagarraren eta sagardoaren sektorea ere ez da eragin horretatik aparte geratu. «Sagardoaren produkzio kostuetan zuzenean eragin dute, nagusiki, beiraren, kartoiaren, energiaren eta gasoilaren prezioen igoerak», nabarmendu dute.

Eta kostuen garestitze hori, ezinbestean, produktuaren prezio igoeran islatu behar izan dute. Hori horrela, %25 inguruko igoera izango du sagardo botilaren prezioak 2023an, batazbeste. «Sektore gehienetan gertatu den bezala, prezioak eguneratu beharra dauka sagardo sektoreak ere, egungo egoerari aurre egin ahal izateko», nabarmendu dute Euskal Sagardoaren ordezkariak.

Sagardo guztien prezioa ez

da izango berbera, eta era berean, sagardo bera toki batean edo bestean erosi, izango du aldea. Euskal Sagardoak, esaterako, bere webgunean (sagardoa.eus) eskainiko du aukera, Jatorri Deiturako sagardoaren zein Premium izendatutakoaren eskaintza zabala online erosteko, eta baita txapel gorrikoak edo urrezkoak ez diren beste hainbat ere. Orain arte, 2,80 eta 3,60 euro bitartekoa izan da prezioa Euskal Sagardoaren kasuan, sagardotegiaren arabera; eta 3,60 eta 4,40 euro bitartekoa, Premium sagardoetan. Prezio horiek eguneratu egingo dituzte, egoera berrira egokitzeko.

5 euroko fiantza, zenbait sagardotegitan

Prezioen igoerarena ez da izan sektoreko nobedade bakarra, azkenaldian, alde ekonomikoari dagokionez. Izan ere, fiantza

eskatzen hasi dira zenbait sagardotegi, erreserben galerak saihesteko. Nabarmendu dutenez, ohikoak ez izan arren badi-ra, txotx denboraldian, sagardotegian bazkaltzeko edo afaltzeko erreserba egin eta gerora agertzen ez diren taldeak; kasu gehie-

netan, abixatu ere egin gabe. Eta horrek galerak ekartzen dizkie sagardotegiei: bete zezaketen toki hori hutsik geratu zaielako, batetik; eta bestetik, dagoeneko gastu bat egin izaten dutelako, langileak kontratatuz eta elikagaiak erosiz eta prestatuz. Kon-

promiso eta seriotasun minimo bat da lortu nahi dutena fiantzarekin, eta 5 eurokoa izango da pertsonako. Erreserba betetzen duenak, 5 euro gutxiago ordaindu beharko ditu egunean bertan; baina bertaratzen ez denak, ez du diru hori berreskuratuko. **k**



Sagardo botilaren prezioa igo behar izan dute, produkzioaren kostuei aurre egiteko.



Argazkia: Felix Etxeberria

**Txotxetik tira
eta bultza
elkarbizitza**


Astigarragako Udala

Ion Zapiain - Zapiain sagardotegia

«Sagardo naturalaren etorkizuna badago dibertsifikazioan, betiere kalitatezko produktuak lortzea bilatuta»

Abizenak erakusten du sagardoari estu lotutako familia baten kide dela. Ion Zapiain eta Mikel anaia nazioarteko gastronomia irauliko duten 50 profesionalen artean aukeratu zituzten, baina lan egiteko modu bati aitortza dela uste du. Hau da, kalitatean oinarrituta eta bide berriak bilatuta, ahalik eta produktu hoberenak egiten saiatzea.

ASTIGARRAGA ION ZAPIAIN

Norvegiako NICA 2022 lehiaketan saria lortu du 'Joanes de Zapiain'ek, eta dominak Euskal Sagardoak eta Bizi-Goxok. Zer garrantzia du zuentzat nazioarteko sagardo lehiaketetan parte hartzeak eta saria lortzeak?

Nazioarteko lehiaketetan parte hartzeko arrazoi nagusia ez da sariak lortzea, bertara joan eta harremanak egitea baizik. Harremanak bezero potentzialekin, baina baita beste herrialde-tako ekoizleekin ere. Harreman horietatik denok ikasten dugulako, bai beraiek, bai guk, eta etorkizunean kolaborazioak edo produktu berriak egiteko.

Frankfurten (Alemania), Ponte de Liman (Portugal) eta Bergenen (Norvegia) egindako sagardo azoketan ere izan zarete. Nolako izan da bertan bizitako esperientzia? Zer dute berezi azoka horiek?

Esperientzia oso ona izan da; gainera, azokak oso ezberdinak dira. Frankfurtekoa eta Bergenekoa sagardo azoka tradiziona-lagoak dira, Ponte de Limakoak

beste ukitu bat du. Antolatzaileetako bat garagardo azokak antolatzen aditua da, eta haien antzekoago bihurtu du. Festibal modukoa da, zuzeneko musika-rekin; orduan, kontsumoa askoz informalagoa da, dinamikoagoa. Ohituta ez gauden azoka mota bat da. Sorpresa haundia hartu nuen, oso positiboa.

Sagardo naturalaz gain, bestelako sagardoak ere ekoizten dituzue Zapiainen: izotzezko sagardoak, destilatuak... Nolako harrera dute merkatuan?

Produktzio mugatuko produktuak dira, oso txikiak; baina harrera oso ona dute. Kontsumitzailearen profila, beste pauso bat eman nahi duen jendea da. Asko, ardoa gustuko duen jendea, nolabait edariei buruzko ezagutza haundiagoa duena, edo izan nahi duena. Produktu horiekin gehienbat jatetxetan egiten dugu lan. Sagardoari buruzko ezagutza ez duenarentzat agian errazagoa da izotzezko sagardoa ulertzea, eta hori eginda, hortik sagardo naturalerantz joatea; baina batzuetan errazago egiten zaigu beste bidetik iristea kontsumitzaile berrietara.



Ion Zapiain, sagardotegian, kupel artean. Argazkia: Haritz Rodríguez. Iturria: Sagardoaren Lurraldea.

The World's Best 50 Restaurant zerrendak, munduko gastronomia irauliko duten 50 gazteen artean hautatu zaitu, Mikel anaiarekin batera. Zer berrikuntza egiten ari zarete?

Hasteko, ez genuen espero. Covid pandemia garaian izan zen eta gogoan dut horren berri izan genuenean ni nire gelan nengoela eta anaia berean. Elkartu ginen eta biok «zer pasa da hemen!», harrituta geunden. Hortik aurrera, irratia, telebista... denak deika. Egia esan, horrelakoetara ez gaude ohituta, eta

nahiko berezia izan zen. Saria ez dut uste berrikuntzagatik eman digutenik. Aipatzen zen Bizi-Goxo eta Izar Leku apartuna, baina uste dut gehiago dela lan egiteko modu baten ondorioa. Eta beti esaten dugu: ez da bide errazena gauzak egiteko, baina bada eskertuena. Kalitatezko produktuak, gauza berriak bilatu, gauzak beste modu batera egitea planteatu... Horren guztia ondo da.

Azken urteotan, Euskal Sagardoa jatorri izendapena

dela eta, hemengo sagarrak garrantzia hartu du. Sagarrak hemen ekoizteak produktu berriak ekoizteko aukera eman al du?

Sagastiak leku ezberdinetan ditugu. Gehienak Gipuzkoan dau-de, nagusiki Astigarragan, Tolosan eta Errezilen; hala ere, hortik kanpo ere badaude sagasti asko. Baita Nafarroan ere, Doneztebe inguruan dauzkagu. Urte batetik bestera ekoizpena asko aldatzen da, eta kopuruan diferentzia haundia dago uza askoko edo gutxiko urtea bada. Sagarrak he-

Zabalik ditugu ateak
Asteazken gauetik
igande eguerdira

Itxas-Buru
Sagardotegia

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

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

«Nazioarteko lehiaketetan parte hartzeko arrazoi nagusia ez da sariak lortzea, harremanak egitea baizik, bezero potentzialekin eta beste herrialdeetako ekoizleekin. Harreman horietatik denok ikasten dugu»

men ekoizteak, batetik, zuk nahi dituzun barietateak lantzeko aukera ematen dizu, gertu egonda errazagoa delako; eta bestetik, kalitatea. Gertu gaude eta urte guztian sagastian bertan lanean ari gara, kontrola dezakegu, eta badakigunez zer lortu nahi dugun sagastitik, egindakoa ondo dagoenean, sagarra jaso, eta ordu gutxitan muztioa atera eta irakiten jartzen dugu. Sagarra jaso eta kupelera iritsi arteko denbora murrizten da.

Etorkizunera begira, bertako sagardo sektorea dibertsifikatzen joango dela uste al duzu?
Sagardo naturalaren etorkizu-

«Enoturismoa oso garrantzitsua da, gehienbat bisitak, horrek aukera ematen digulako erakusteko zer egiten dugun etxe barruan; baina betiere, argi daukagu zein den gure bidea: sagardo produktuak ahalik eta hoberen egitea»

na badago dibertsifikazioan, betiere, kalitatezko produktuak lortzea bilatuta. Horrek ekarriko du jendeak produktu berriak dastatzea eta, esan bezala, hortik hurrengo saltoa izango litza-teke sagardo naturalera iristea.

Nola irudikatzen duzu etorkizuneko sagardoa eta sagardotegia?
Guretzako enoturismoa oso garrantzitsua da, gehienbat bisitak, horrek aukera ematen digulako erakusteko zer egiten dugun etxe barruan; baina betiere guk argi daukagu zein den gure bidea. Gure bidea da sagardo produktuak ahalik eta hoberen egitea, gero kontsumi-



'Joanes de Zapiain' sagardoa. Argazkia: Haritz Rodríguez. Iturria: Sagardoaren Lurraldea.

tzaileak goza dezan. Bisitak gure jarduera nagusi horren osagarri bat dira, ez dira inoiz izango ardatza. Txotxa ere osagarria den bezala. Marketin tresna bat da: jendea gure etxera dator, zer egiten dugun kontatzen diogu, gure produktuak probatzen ditu, otordua ematen diegu

ahalik eta hoberen, ahalik eta maila altueneko produktuekin. Hortik kanpo egiten ditugun bisitak helburu berarekin dira: erakutsi, produktuak upategitik kanpo kontsumitzeko. Beste negozio bide bat ere izan daiteke, baina gure kasuan osagarri txiki bat da.

Sektorearentzat bide bat izan daitekeela uste al duzu?
Hemendik kanpo eredu asko daude sektorearentzat. Araban bat dugu, adibidez. Enoturismo hori asko bultzatzen ari da eta oso negozio polita da, gainera. Posible da hemendik aurrera indar gehiago jartzea horretan. **k**

Zapiain, jasangarritasunaren bidean lanean: sagardo ekologikoa, eta ekoizpen sisteman filosofia zirkularra

Jasangarritasunaren aldeko apustua «inoiz baino indartsuago» egin duela dio sagardotegiak: zirkuitu itxi baten bidez ur-kontsumoa murriztu, sagar-hondakinak abereak elikatzeko berrerabili, eta ontzi birziklagarriak erabiltzen dituzte.

ASTIGARRAGA
ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

Makina bat sari jaso ditu Zapiain sagardoak, azkeneko urteotan; bai Euskal Herrian (Gastronomiaren Euskal Akademiaren saria edota 2020ko Gipuzkoako Foru Aldundiaren sagardo natural onenaren izendapena), eta baita nazioarteko lehiaketa entzutetsuetan ere

(Alemania, Ingalaterra, Estatu Batuak, Norvegia...). Baina sagardotegi astigartarrak garbi dauka, nazioarteko aintzatespena «garrantzitsua» den arren, bere «publiko nagusia etxean» dagoela, eta hori baloratzen duela gehien: «Guretzat aitorpen guztien artean garrantzitsuena hori da, gure jendearena». Horretarako, «kalitate go-rena» bilatu dute, «Miguel Za-

piain sektore honetako lehen enologoa upategian sartu zene-tik». Baina kalitatean ez ezik, produktuen dibertsifikazioan ere aritu dira lanean: Bizi-Goxo izotzezko sagardoa, ostalari-tzari bereziki zuzendutako Joa-nes de Zapiain sagardoa... Eta beste arlo bat ere ari dira bereziki lantzen: «Jasangarritasunaren aldeko apustua inoiz baino indartsuago egin

dugu. Duela urte batzuk, neka-zaritzza organikoko sagarrekin soilik egindako sagardo eko-logikoa ekoizten hasi ginen». Baina sagardo ekologikoa egi-teaz gainera, «filosofia zirkularra» ezarri du bere ekoizpen sisteman, «zirkuitu itxi baten bidez ur-kontsumoa murriz-tuz, sagar-hondakinak abereak elikatzeko berrerabiliz, edota itzulgarriak eta birziklagarriak

diren ontziak erabiliz». Energia kontsumoa murriz-teko hobekuntzak ere egin di-tuzte azkenaldian: «Instalazioak tenperatura egokian mantentzea oso garrantzitsua da ekoizpe-nerako eta, batez ere, sagardoa kontserbatzeko. Eguzki energia plakak jarritz, autosufizienteago eta ingurumenarekin adeitsuago izatea lortu dugu, argindar kon-tsumoari dagokionez». **k**

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

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

ELORRABI
Sagardotegia
Tolare Sagardotegia

Otsailtik aurrera berriro zuekin

Osiñaga auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74



XXX. Sagardo B irud



Berriaren Eguna, litán



Sagarrarekin sukaldatzen

Sagarrezko ore amaz egindako pizzak Astigarragan, eta etxean

'Udazken Zaporez' egitasmoaren baitan, 115 pizzeriako Rubén Andressek ore ama eta pizza egiteko tailerrak eskaini zituen, eta horietako batzuk jarri ditu herritarren eskura.

ASTIGARRAGA SAGARRA

Zapore berezi bezain goxoko pizzak egiten dituzte Rubén Andressek eta Valerie Mazak, Astigarragan kokatutako 115 Sagar Ore Ama izeneko pizzerian: «Lur honek eskaintzen dizkigun abantailak nabarmentzekoak dira, eta, beraz, goraipatzeko, produktua lantzen dutenen esku ona, hain kalitate haundiko gutiziak dastatzen dituztenentzat. Guk gure modura egiten ditugu pizzak, hemengo produktuekin».

Udazken Zaporez egitasmoaren baitan, Rubén Andressek sagarrez egindako ore ama duten pizzak prestatzeko tailerra eskaini zuen, sagarraren inguruan antolatutako ikastaroen baitan. Andressek eskainitako tailerrean, sagarrezko ore ama egiteko sekretupeko osagaiak eta pausuak elkarbanatu zituen herritarrekin, eta horiek jaso zituen Sagardoetxeak, bere urtekarian.

Pizza ederrak sukaldatzeko, ezinbestekoa da ore ama puntuan egotea, eta hori egiteko hamaika modu daude; horregatik, bi errezeta elkarbanatu zituen Rubén Andressek, 115 Sagar Ore Ama pizzeriaren izenean, herritarrekin: batetik, sagarrekin egindako ore ama; eta bestetik, 115 Sagar Ore Amako pizza ezaguna.



Gaztarekin, tipularekin, tomatearekin... eta noski, sagarrarekin egindako pizza.

Sagarrez egindako ore ama

Lehenik eta behin, sagarra txikitu behar da, azalarekin eta haziakin. Jarraian, txikitutakoa, ontzi batera bota, jarri gainean ontzia estaltzeko oihal edo paper bat, banda elastiko batekin, eta utzi 48 orduz gutxi gorabehera, 20-26 gradutara (giroko tenperatura).

Gomendagarria da, sagarra laborantza ekologikokoa izatea,

eta hau txikitu aurretik ondo garbitzea, noski.

Erabili iragazki fin bat, sagarraren ura ateratzeko, eta hau aurrerago erabiliko dugu, sagarraren fregmentu gisa. 100 gramo zekale-irin integral gehitu, eta goilara txiki batekin dena nahastu, likido geratu dadin. Itxi tapa batekin eta 48 orduz utzi, giro-tenperaturan.

Bi egun pasata, freskatzeko prozesuari emango diogu ha-

siera: 100 gramo kendu ontzitik, eta jarraian, beste 300 gramo ur eta 300 gramo irin bota ontzira. Dena ondo nahastu, burbuilak izan ez ditzan, eta berriro utzi beharko dugu tapatuta, 24 orduz, gutxi gorabehera.

Masa freskatzeko jarraitzeko, ondorengo pausuak jarraitu behar dira: 150 gramo kendu ontzitik, eta jarraian, ontzian bertan, gehitu 250 gramo ur eta 250 irin. Kasu honetan, ze-

kale-irina erabili dute, ore ama egiteko. Dena ondo nahastu, burbuilak kentzeko, eta berriro utzi beste 24 orduz tapatuta, giro-tenperaturan.

Amaitzeko, atarian aipatutako pausuak egin ostean, berriro ere 150 gramo banatu ontzitik, eta berriro 300gramo ur eta 300 gramo irin gehitu. Ondo nahastu dena, eta 12 orduz egon beharko du nahasketa horrek tapatuta, giro-tenperaturan.

olai zola
Sagardotegia

**Urtarrilaren 28tik
apirilaren 30era irekia**

Asteazkenetik ostiralera afariak.
Larunbatetan bazkariak eta afariak.
Igandeetan bazkariak.

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

Petritegi Sagarkultura 1526 Astigarraga

115 pizza egiteko beharrezko osagaiak

- 4,5 gramo lebadura kimiko
- 72 gramo ur edangarri (hau berotzeko erabiliko da)
- 453 gramo irin
- 225 gramo ur edangarri
- 9 gramo gatz
- 5 gramo olio

'115' pizza, etxean egindako ore amarekin

Behin etxean egindako ore ama prest dugula, 115 izeneko pizza egiteko pausuak zeintzuk diren azaldu ditu 115 Sagar Ore Ama Astigarragako pizzeriak. Pizza hau egiteko behar diren osagaiak gaineko taulan agertzen dira.

Osagaiak prest?

Has gaitezen sukaldatzen...

- 1) Berotu 72 gramo ur, 30 gradutara iritsi arte.
- 2) Ur berotan legamia bota eta dena nahastu. 5-8 minutu utzi berotan, urak burbuilak egiten dituela ikusi arte. Honek, lega-

miak eragina egin duela esan nahiko du.

3) Ontzi haundi batean ur hotza bota, eta gutxinaka irina bota, erdia gutxi gorabehera.

4) Legamiarekin nahastutako ura bota, eta dena nahastu. Jarraian geratzen den gainerako irina bota.

5) Gatza bota, eta 2 minutuz amasatu.

6) Olio gehitu, eta bota ostean, 2 minutuz amasatu.

7) Masa bere horretan utzi, oiha-larekin estaliz, 10 minutuz.

8) Masa moztu, espatula bat erabiliz. Zati bakoitzak 250 gramokoa izan beharko luke. Buelt eman zati hauei, eta bandeja batean ipini denak, banatuta.

9) Egindako bola hauek ur apur batekin busti eta filmarekin (plastikoarekin) estali.

10) Hozkailuan sartu, eta hozten utzi 18 edo 24 orduz.

11) Eskuekin masa zanpatu, borobil bat osatuz. Zanpatu kanpo aldera, eta eman buelta masari, dena modu egokian zanpatzeko, uniformeki. Masaren ertzak lodiago utzi.

12) Zanpatzen jarraitu masa fin-fin geratu arte. Ez zanpatu indarrarekin, hausteko arriskua baitago.

13) Eskuen goiko aldea erabilita eta arreta haundiarekin, laberatu dugun bandejan ipini masa.

14) Ondoren, honako osagaiak jarri masa gainean: saltsa, gazta eta nahi ditugun osagarriak.

15) Osagaiak jarrita, segituan labera sartu, eta gomendagarria da labearen goiko aldean kokatzea bandeja.

Pausu hauek azaltzeaz gain, zenbait gomendio ere eman ditu Rubén Andressek, pizza egiteko: «Masa luzatzen dugun momentuan, semolazko irina erabili daiteke. Izan ere, osagai honek, masa gehiago luzatzen eta zabaltzen lagunduko du. Eta ogi-irina ere erabiltzeko aukera dago. Horrez gain, labeko bandeja erabili beharrean, zartaia ere erabili daiteke. Honek 30 zentrimetroko diametroa beharko luke, eta sua erdi-altu jarri. Utzi sutan masa, urre kolorea hartzen duen arte eta ertzak puzten diren arte».



Osagai gutxirekin egindako pizza: Margarita. Argazkia: 115pizza.com



Rubén Andress, 115 Sagar Ore Ama pizzeriako jabeetako bat. Berak eskaini zuen ore ama egiteko tailerra, Sagardoetxean.



Garrantzitsua da masa ondo zanpatzea.



altzueta

HERNANI

Urtarrilaren 27an irekiko dugu Txotx denboraldia

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



LIZEAGA

SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus



Bizio sagardoa

Bizio apardunak, freskoak eta biziak

Hernaniko Zelaia sagardotegian ekoizten dute Maorek, Omarrek eta Juliak, Bizkaian sortutako Bizio Sagardoa; «edari kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa izateko ideiarekin, modu naturalenean eginez».

URUMEA BIZIO

Maore Ruizek, Julia Laichek eta Omar Escarrak Bizio Sagardoak jarri zuten martxan Iurretan, 2021ean. Sagardoa edari «kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa» egin nahi dute. Horretarako, sagardo apardunak, freskoak eta biziak egiten dituzte, modu naturalen eta 100% frutarekin soilik ekoiztiak. Prozesuan ahalik eta gutxien esku hartzen dute, ez dute iragazten, ezta gehigarrik botatzen. Hernaniko Zelaia sagardotegian ekoizten dute.

Maore Ruiz Lizundia sukaldari gaztea da. Basque Culinary Centerren ikasi ondoren, jate-txe batzuetan lanean aritu zen eta, horietako batean ari zela, nekazari baten bitartez, aukera sortu zitzaion Gernika ondoko Zugastietan herrian sagasti bat kudeatzeko.

Horrela, Omar eta Julia bazkideekin bat egin zuen, eta sagardoa ekoizten hasi ziren 2021ean. «Nahiz eta arlo desberdinak landu, hirurok gastronomiak batzen gaitu. Edari kontsumituagoa, erakargarriagoa eta gaurkotuagoa izateko ideia argiarekin eta anbizio haundiarekin hasi ginen, ahalik eta modu interbentzionista eta naturalean eginez, eta lurraldean duen presentziari balioa emanez».

Momentuz, Zelaian egiten dute, baina produkzioa haunditzen doan heinean, beraien instalakuntzak jartzeko asmoa dute. «Horrelako gauzetan has-teko inbertsio haundia egin behar da, betebeharrak asko eskatzen dituzte, eta ziur egon arte gure produktuak funtzionatu duela ez dugu proiektu haundi batean sartu nahi izan», azaldu du Maore Ruizek.



Julia Laich, Maore Ruiz eta Omar Escarra dira 'Bizio' sagardoaren ekoizleak.

Bizio Sagardoak, gainera, ez dira sagardo natural tradizionalekin lehiatzeko jaio. «Guk sagarra bildu eta jo ostean, sagardo-oinarri bat egiten dugu, eta gero fruta mota desberdinekin nahasten dugu: makatza, okarana, masusta...».

Horrekin batera, gehigarririk gabeko sagardo naturala egiten dute, baita aparduna ere, baina ohiko aparduna ez, baizik eta «pétillant naturel» (pet naturalki aparduna) motakoa, hau da, lehen fermentazioa amaitu baino lehen botilaratu eta naturalki sortzen duen gasa mantentzen duena. Erabiltzen dituzten sagar motak bost dira nagusiki: Bost kantoi, Urdin sagarra, Buztin sagarra, San Pedro eta Konika.

Produkzioari dagokionez, iaz 6.000 litro inguru egin zituzten, eta aurten, sagar urte oso eskasa izan bada ere, Arabako eta Bizkaiko beste bi sagastitatiek ekarri dute sagarra, eta iaz baino litro gehixeago egitea lortu dute.

Bizio sagardoaren merkaturak, esan bezala, ez da sagardo natural tradizionalak duena. «Ostalaritzan saltzen dugu, bai, baina lan egiteko modu honi balorea

ematen dioten jate-txetean, hau da, gertuko eta sasoiko produktuen inguruko sentsibiltate berezia duten jate-txetean».

Gehigarririk gabeko sagardo naturala egiten dute. «Sagardo hauek ez daude sagardo tradizionalen bezala txotx egiteko pentsatuta. 'Pétillant naturel' motakoa egiten dugu»

«Gure sagardoak apardunak, freskoak eta biziak dira, %100ean frutarekin soilik ekoiztutakoak»

«Gero eta etiketa gutxiago jartzen dituen belaunaldikoak gara; beraz, hitz bakarrean gure burua definitzea zaila egiten zaigu», nabarmendu du Maore Ruizek. Bizio zer den azalduta zer egiten duten argitzen dute.

Sagardoa eta beste edari mota batzuk ekoizten dituzte. «Hartzi-

tuak orokorrean. Gure sagardoak apardunak, freskoak eta biziak dira. %100ean frutarekin soilik ekoiztuak dira, berezko hartiduraren bitartez, frutan bertan aurkitzen diren legamiekin, iragazi gabekoak eta gehigarririk gabekoak, sulfitorik gabe, legamiarik gabe, azukrerik gabe».

Beraien egiteko era oso bestelakoa da prozesu industrial batekin eta ekoizpen haundiekin konparatuz. «Pétillant naturel (naturalki aparduna) ekoizpen teknika erabiltzen dugula esan genezake. Prozesuan ahalik eta gutxien esku hartzean eta likidoaren lehenengo hartidura amaitu baino lehen botilaratzean datza, honela naturalki aparra garatuz».

Lehengaiari dagokionez, «landa eremua baloreen jartzen, lantzen eta zaintzen dutenen garrantzia ezagutaraztea oso garrantzitsua da guretzat; horregatik, posible den heinean, gertuko produktuekin eta ekoizleekin lan egiten dugu. 2021eko uztan erabilitako sagar gehiena Zugastietakoa, Muxikakoa da. Aurten sagar gutxiago izan denez, Arabako eta Bizkaiko beste bi sagastitatiek ere ekarri dugu sagarra.

Zugastietan, Jon Bastantek, Ibarra baserriko ortulariak, barietate desberdinetako mila zuhaitz baino gehiagoko sagasti ekologiko bat kudeatzen du».

Ardo zuri bat bezala edan behar da, eta 13 gradutan zerbitzatu

Sagardo hauek ez daude, sagardo tradizionalen bezala, txotx egiteko pentsatuta. «Kopa batean zerbitzatzeko gomendatzen dugu, 13 gradutan. Botilak leku fresko batean mantendu behar dira (zalanza badago, hozkailuan gorde). Gogoratu edari natural baten aurrean gaudela, gehigarririk gabekoa eta iragazi gabekoa, eta tenperatura altuek bakterio eta legami desberdinen aktibitate desegonkor bat eragin dezaketela, usain desatseginak eta karboniko gehiegi sortuz».

Bizioren desberdintasunetako bat da beste fruta batzuekin nahasteak egiten dituztela

Maore Ruizek, Bizioren ekoizpen zatia darama. Basque Culinary Centerren elikagaien industriaren espezializatu zen, nahiz eta sukaldaritzan lan egin izan duen beti. «Japonian eta Norvegian

«'Zelaia', 'Pako', 'Basoa' eta 'Udarea' dira gure produktuak. Bakoitzak bere historia du, eta 'Zelaia' da sagarrarekin soilik egiten den bakarra. Beste hirurak, beste fruta batzuekin nahastuta egiten dira»

«Azaroan NICA 2022an (Bergen) egon nintzen. Munduan zehar egiten diren beste sagardo mota batzuk ere ezagutu nituen, eta lehiaketan kategoría irekiko finalean izan ginen 'Basoa'rekin»

egon nintzen, eta 2019an etxera itzuli nintzen, Matienara, eta Durangon sukaldeburu gisa hasi nintzen lanean. Inguruko hornitzaile batekin adiskidetasun ona izaten saiatu nintzen, eta honek sagasti bat egitea proposatu zidan. Denbora bat neraman hartzidurekin esperimendatzeko, eta mundu hori interesatzen zitzaidan. Omarrek alderdi estrategikoa darama, nirekin lan egiten zuen, eta 2021eko maiatza-ekainean uztea erabaki genuen».

Biziren desberdintasunetako bat da beste fruta batzuekin nahasteak egiten dituztela, hala nola berandutzaekin, aranarekin edo udarearekin. «Sagarra eta botila besterik ez denak *Zelaia* du izena, iazko ekoizpena salbatu ziguten sinergiagatik; *Pako* nire aitagatik da, igeltsero eta Iurretako gure biltegiko obra egin zuen konstruktorea, berandutza da gorria delako, odolezkoa, eta tresna bat du etiketan. *Basoa*, aranezkoa, eta lehen esperimenduak egin genituen amaren familiaren jatetxearen izena. *Udarea* kontrakoa da, esperientzia txarra, eta aurpegi irribarretsua aurrera jarraitzen dugulako da».

«Produktu tradizional hori belaunaldi gazteenei hurbiltzeko modua da»

Gehienak txapadun botila gar-denak dira. «Gure diseinuak eta komunikazioak aurrerapauso bat ematen du, eta produktu tradizional hori belaunaldi gaztee-

nei hurbiltzeko modua da. Gainera, noizean behin ekitaldiak egiten ditugu; oraintxe bertan oso botila gutxi ekoizten ditugu, eta ezin gara sagardogintzatik bizi %100ean».

Merkatua une honetan mugatuta omen dago, baina aukeraz beteta ere bai; «bide bat dago egiteko, ardoak, txakolinak edo garagardo artisauak egin duten bezala. Badira espektroa zabaltzen hasi diren upeltegiak: izotz-sagardoak, lursailekoak, monobarietalek... Baina hori bezeroarengana iritsi behar da. Txikiak eta berriak garenez, errazagoa izan zaigu prezioa, produktua edo formatua aldatzea, eta produktua baloratzen duten ostalaritza-lokaletan kokatzen ari gara. Azaroan NICA 2022an (Bergen, Norvegia) egon nintzen, nazioarteko sagardoaren munduko jende garrantzitsu asko ezagutu nuen, eta kolektibo horretan sartu nintzen. Munduan zehar egiten diren beste sagardo mota batzuk ere ezagutu nituen, eta lehiaketan kategoría irekiko finalean izan ginen *Basoa*ekin, non puntuazio altua lortu genuen».

Bizio Sagardoarekin ezinezkoa da txotx egitea, «guk ez baitugu txotx egiteko produkturik. Nahiz eta menu tradizional bat egin. Leku batera kupelekin joaten bazara eta ez badizute uzten, ez nuke ulertuko, errotuta dagoelako eta gustatu egiten zaio-lako; produktuaren esperientziaren parte da». **k**



Errebelde sagardoa egiteko erabili den sagarra.

Errebelde, Zidernaut, Baldorba eta Basajaun, txotxik gabeko beste ereduak

Lehenengo biak Gipuzkoan, Adunan eta Bedaion, ekoizten dira; eta beste biak Nafarroan, Olletan eta Imotz bailaran.

URUMEA SAGARDOA

Euskal Herrian ia ehun sagardotegi daude publikora zabalik, hau da, profesional moduan lan egiten. Baina ez dira beraiek sagardoa egiten duten bakarrak, zaletasun hori ehunka baserri eta etxetara zabaldua baitago. Tradizio horretatik abiatuta, baina European aspaldi zabaldua dagoen berrikuntzaren bidetik, beste zenbait sagardogile berri sortzen ari da Euskal Herrian. Zerrenda luzea da, baina Bizioz gain, beste lau adibide aurkitu daitezke: Errebelde eta Zidernaut Gipuzkoan, eta Baldorba eta Basajaun Nafarroan.

Errebelde (RBLD) proiektua Jaione Aranburuk, Xabi Aranburuk eta Josu Ozaitak abiatu zuten 2021ean Adunan. «Duela 32 urte aitona eta osabak landaturiko sagastia dugu, eta paisaia horri balioa emateko, azken produktua egiteraino iritsi behar genuela pentsatu ge-

nuen», dio Josuk.

Zidernaut Tolosako Bedaio auzoan kokatuta dago, Aralar Parke Naturalean, eta Txarli Gesteira da bertako arduraduna. Duela 25 bat urte gerturatu zen sagardo ekoizpenaren mundura, Eugenio Zabala Olazabal aitagarrebaren eskutik. «Berak Bedaioko Eltxe baserrian sagardoa egiten zuen, eta betidanik ezagutu du bertan sagardoa egin eta edateko ohitura».

Sagarrondoak Nafarroan

Nafarroan ere badira sagardo ekoizle txikiak, tokiko barietateak berreskuratzeko lan handia egiten ari direnak eta sektoreko abangoardian kokatzen dituen produktu sorta egiten dutenak. Esate baterako, Baldorba Naturel & Sagarraleku, Olletan kokatua; eta Basajaun, Imotz bailaran kokatua, Irurtzundik gertu.

Baldorbako arduradun Ain-

geru Larrasoaña Etchaide duela hamabi urte hasi zen sagardoa egiten, Asturiasen eta Normandian ofizioa ikasi eta gero. Gaur egun, 2.500 sagarrondo ekologiko ziurtatuta ditu, eta horietako batzuk Nafarroako barietate autoktonoetakoak dira, hala nola Iparragirre, Jauregi-Zaharra edo Zangozakoa. Dozena erdi barietate gipuzkoar eta zortzi asturiar ere baditu.

Bestalde, Basajaun Eduardo Zubiriak bultzatutako proiektua da. Artista polifazetiko hau duela zenbait urte bere familiak gordetzen zituen barietate autoktono paregabeak berreskuratzen hasi zen. Muskitzeko kontzejuan (Imotz bailara) dituen sagarrondoez gain, Zubiriak landaketak dauzka Erronkarin, 1.400 metroko altueran. Bertan, patxakoei lan egiten du batez ere, Nafarroako barietateak txertatzeko oinarri gisa erabiltzen dituen basa-sagarrondoei. **k**

Urtarrilaren 28an
Txotx denboraldiari
hasiera emango
diogu

**GOIKO
LASTOLA**

ERRESERBAK 943 55 32 72

Ereñotzu auzoa - Hernani

Urtarrilaren 28an 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 Lurralde

Sagarraren eta sagardoaren agenda, urte osoan lepo beteta

Hasi berri da txotx denboraldia, eta datozen hiruzpalau hilabeteetan bereganatuko du protagonismoaren zatirik haundiena. Baina bai bitartean, eta baita hortik aurrera ere, beste hamaika plan, ekintza eta ospakizun izaten dira bailaran, sagarraren eta sagardoaren inguruan.

URUMEA SAGARDOETXEA

Martxan da, Alorrenea sagardotegian aurreneko kupela ireki zutenetik, aurtengo txotx denboraldia. Milaka eta milaka izango dira, hemengo eta hango, bertako zein kanpoko, sagardotegiko menuaz eta txotx egitearen berezitasunaz gozatu-ko dutenak, datozen hiruzpalau hilabeteetan. Horretarako aukera, ezin zabalagoa da Urumea bailaran; inon baino zabalagoa, Astigarragan eta Hernanin.

Txotxak bereganatuko du protagonismoaren zatirik haundiena, baina ez da izango sagarrarekin eta sagardoarekin lotutako plan bakarra. Sagardotegi denboraldian zein urteko gainerako hilabeteetan, aukera zabala eskaintzen du Sagardoaren Lurraldeak, eta urte osoan dago lepo beteta agenda.

Hainbat plan aukeran, sagardoa, gastronomia, turismoa eta historia uztartuz Plan ugari proposatu ohi ditu Sagardoaren Lurraldeak, urtero, familian, bikotearekin edota lagunekin gozatzeko. Plan horietan, uztartzen dira sagardoaren kultura, gastronomia, turismoa eta historia, besteak beste.

Horien artean dago Sagardotexea museoa bisitatu, dastaketa egin, eta sagardotegi batean bazkaldu edo afaltzeko aukera.

Plan hori bera *itsasoratze*ko aukera ere ematen dute, Aquariumera edo Albalara bisita eginez, eta itsasontzian ibilbidea ere bai. Beste museo bat ere badago planen artean, Chillida Lekura zein Sagardotexeara bisita, dastaketa eta otordua proposatuz.

Bisitak alde batera utzi gabe, baina museoetatik aterata, bada beste plan bat ere, historiari lotutakoa: Astigarragan bisita gidatua, eta sagardo dastaketa Sagardotxean. Gastronomian gehiago sakondu nahi duenak, berriz, gazta eta sagardoa uztartzen dituen plana aukeratu dezake: gaztandegi batera eta Sagardotexeara bisita, eta otordua sagardotegian.

Eta azkenik, ariketa pixka bat egin nahi dutenentzat, izen bitxia duten bi plan aukeran: Sagarbike eta Sagartrekking. Aurrenekoarekin, bizikletan ibilaldia egingo dute Donostiatik Astigarragara, eta Sagardotxean bisita eta sagardo zein pintxo dastaketa. Bigarrenak, berriz, Santiomendiko Sagardo Bidea egitea proposatzen du, eta sagardo dastaketarekin borobiltzea.

Plan guztiak ikusgai daude sagardoarenlurralde.eus webgunean, eta erreserbak ere egin daitezke bertan.

Udazkena, urtaro berezia

Udaberrian eta udaran izango ditu plan ugari aukeran Sagar-



Hainbat gaztetxo, sagarrak zanpatzen, joan den urteko Sagar Uzta festan, muztio berria egin aurretik.

doetxeak, eguraldi ona aprobe-txatuz sagarraren eta sagardoaren kulturara gerturatu nahi dutenentzat. Baina hori ez da bukatuko udazkenarekin, areagotuko baizik. Izan ere, urtaro berezia da udazkena, sagarrak biltzeko garaia, eta ospakizun iturri izaten da bailaran.

Hori horrela, Astigarragan urtero prestatzen dute Udazken Zaporez egitarau berezia. Sagar muztio elaborazio tailerrak, plan gastronomikoak, musika emanaldiak, sagarrari buruzko ikastaroak... Denetik izaten du programak, ospakizun nagusi batekin: Sagar Uzta, sagarraren jaia. 23garren edizioa izango du

aurtengoa, Sagardoaren Lurraldeak eta Goldea elkarteak antolatuta, herriko eragileekin batera. Festa herrikoia izan ohi da, jendetsua, irailaren bukaerakoa.

Foru Plaza izaten du erdigune, ospakizunak. Txirrisklako txistularien dianarekin esnatu, eta sagar biltzeari ekiten diote familian, Sagardotxeako sagastian. Ondoren, kalejiran egiten dute Foru Plazarako bidea. Bertan, lehertzeko prest izaten da festa: azoka, eraskusketa, sagardo eta muztio dastaketa, erakustaldiak, trikitilariak...

Sagardogintzako lanen errepresentazioa ere egiten dute, eta dozenaka haur eta gazte anima-

tzen dira parte hartzera: sagarrak bildu, jo eta zanpatzen dituzte, datorrenaren aurrekari: uzta berriko aurreneko muztioa egin eta dastatzen dute Foru Plazan bertan, topa herrikoia eginez.

Beti izaten da egun alaia, Sagar Uzta festarena; baina bereziki pozgarria izatea espero dute aurtengoa, sagar uzta oparokoa tokatzen baita. Iazkoa, berez ezurtea izan eta are exkaxagoa tokatu bazen, sagar urteetan baino oparagoa izan dadila aurtengoa.

Horretara iristeko, ordea, bide luzea dago oraindik, eta hilabete asko aurretik, sagarraren eta sagardoaren kulturaz gozatzeko, hamaika modutara. **k**



RUFINO
SAGARDO NATURALA

Urtarrilaren 31tik apirilaren 1era.
Asteartetik larunbatera irekita.
Animatu sagardo berriak probatzera!

JAVIER ANSORENA Alarregi Baserría - Hernani TEL. 943 55 27 39



OTSUA-ENEA
SAGARDOTEGIA

Dagoeneko zabaldu ditugu ateak!

Osiñaga auzoa, Hernani Tel. 943 55 68 94

Bota Bertsoa!

Bota Bertsoa! ekimenak «pandemia aurreko zenbakietara» itzuli nahi du

9garren edizioa da aurtengoa, eta aukeratutako gaia hau da: 'Sartzean ondo ginen baina...'. Bakoitzak nahi duen doinu eta neurrian bota dezake bertsoa, eta betiko dinamikari jarraituz, bertsoa sagardotegietan idatzi daiteke.

URUMEA BOTA BERTSOA

Sagardotegi denboraldiarekin batera hemen dator aurtengo IX. *Bota Bertsoa!* ekimena. Urtero-ko zitari eutsiz, txotx denboraldiarekin batera, *Bota bertsoa!* bertso-paper lehiaketa txikia antolatu du Dobera Euskara Elkar-arteak. Aurtengo, «indarberrituta eta ilusio haundiz» antolatu dutela aitortu dute Doberako ki-deek. Aurreko urtean 115 bertso inguru jasota, marka gainditzea izango da aurtengo helburua. «Pandemia aurreko zenbakie-tara itzuli nahi dugu». Horretarako, «jokoa emango duen» gaia aukeratu dute: «Sartzean ondo ginen baina...».

Parte hartu daiteke 23 sagardotegitan, baita email ez eta instagram bidez ere

Aurtengo ere Hernani, Urnieta eta Astigarragako 23 sagardotegitan izango dira idatzitako bertsoak uzteko kutxak (Lizeaga, Petri-

tegi, Astarbe, Zapiain, Ipintza, Rezola, Gurutzeta, Itxas-Buru, Olaizola, Otsua-Enea, Altzueta, Iparragirre, Elorrabi, Goiko Las-tola, Larre Gain, Garin taberna, Oialume Zar, Oyarbide, Zelaia, Akarregi, Rufino, Elutxeta eta Eula). Hortaz, egin beharrekoe da bertsoa osatu norberak nahi duen doinu eta neurrian, izen-abizenak eta telefonoa jarri, eta papera kutxan sartu. Horrez gain, bertsoa email- ez aurkezteko aukera ere egongo da. Horretarako, identifikazio datuak jarri eta bidali bertsoa dobera@dobera.eus helbidera. Ohiko bi modu horiez gain, aurtengo instagram bidez (@dobera-raelk) bidaltzeko aukera zabaltzen dute. Bertara bideoak, argazkiak edota mezuek bidaltzeko.

Sari banaketa apirilean egingo da eta sari mordoa izango da. Hernaniko bertso eskola-ko kideek epaituko dituzte. Urtero bezala, bi laguntzako otorduak eta sagardo kaxak ira-



Bota Bertsoa! ekimeneko sariak apirilean banatuko dira.

bazteko aukera izango da, baina baita zenbait ekitaldietarako sarrerak ere.

Non eta noiz egingo den ez dago zehaztuta. Eguraldi ona eginez gero Tilosetan izango da eta euria eginez gero Atsegindegin. Apirilean izango litzateke, baina ez dago eguna jarrita.

Egitasmoari esker oso giro polita sortzen da sagardotegian
Era berean, sagardotegietan

giro euskalduna piztu nahi dute Doberak eta Hernaniko bertso eskolak, euskeraren erabileran eraginez; eta euskal kultura ere sustatu eta indartu nahi dute. Zentzu horretan, nabarmendu dute «oso balorazio positiboa» egiten dutela sagardotegiek urtero: «egitasmoari esker, oso giro polita sortzen omen da sagardotegietan», azaldu dute. 2019an, pandemia aurreko azken edizioan 130 jaso ziren, pasa

den urtean 115 eta aurtengo 130era iritsi nahi da.

Beraz, animatu eta parte hartu lehiaketan, sagarraren, sagardoaren eta bertsoaren kulturaz gozatzeko aukera ederra baita Doberak proposatutakoa. Gogoratu: *Sartzean ondo ginen baina...* Gaiak jokoa ematen du bertso umoretsuak, biziak eta zuzen bezain okerrak idazteko. Batez ere, okerrak; zuzen sartu arren. **k**

BOTA BERTSOA!

IX. bertso-paper lehiaketa txikia

Aurtengo gaia:
Sartzean ondo ginen baina...

Antolatzaileak

SARI MORDOXKA AURTEN ERE...

2 laguntzako otorduak

Ekitaldietarako sarrerak

Sagardo kaxak

eta gehiago!

Sagardotegiak

Akarregi

Akarregi auzoa-baserria, Hernani
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

Iparragirre

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

Itxas-Buru

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

Larre-Gain

Larre-gain baserria, Ereñotzu, Hernani
616 28 78 67
www.larregain.eus

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

Oyarbide

Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Petritegi

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

Rufino

Akarregi baserria, Hernani
943 552 739

Zapiain

Kale nagusia 96, Astigarraga
943 330 033
zapiain.eus

Zelaia

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

Autobusak

HERNANI

Ibilbideak **osinagako sagardotegiak** biltzen ditu:
Zinkoenea (kioskoa) - Itxas-buru - Loidiko zubia - Altzueta - Iparragirre - Elorrabi - Goikolastola joan etorria

ORDUTEGIAK:

OSTIRALETAN:

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

LARUNBATETAN:

Eguerdietan:
13:30 - 14:00 / 17:30 - 18:00

Gauetan:
20:30 - 21:00 / 23:30 - 00:00

Zerbitzua urtarilaren 20an hasiko da.

