

Txotxari pitxerrak, eta kezkarri «herritarrak hartzeko gogo eta ilusio haundia»



Hilabete gogorak izan dira sagardogileentzat, baina, azkenean, berriz ere ireki dituzte ateak Urumea bailarako sagardotegiek. Egungo segurtasun neurriak errespetatuta, ahalik eta harrera goxoena egin nahi izan diete herritarrei. Horregatik, ohiko menuaz gain, aukera zabala eskaini dute kartan. Gainera, berrikuntzak ere egin dituzte, hamaiketakoak eta bisita gidatuak kasu.

Aurtengo txotxa ezberdina izango bada ere, sagardo berriak dastatu ahal izango dira, pitxer eta botila gardenetan. Horixe da sagardo denboraldiaren helburu nagusietako bat, eta bailarako sagardotegietan, behintzat, ziurtatuta dago xede hori beteko dela. Agenda irekita dute dagoeneko, eta «gogoz eta ilusio haundiarekin» hartuko dituzte herritarrak.

TXOTX DENBORALDIA 2021

GEHIGARRI BEREZIA



ZAPIAIN
SAGARRETIK, URREA

www.zapiain.eus | 943 330 033



Tradizioari eutsita, baina hainbat berrikuntzekin eman diote irekiera sagardotegi denboraldiari

Itxialdi luze baten ondoren, egungo segurtasun neurriak bermatuta, atek ireki dituzte Urumea bailarako sagardotegiek. «Pozez eta ilusio haundiarekin» egin dute irekiera, ezjakintasuna nagusi bada ere, herritarrek «erantzun positiboa» izan dutelako.

URUMEA SAGARDOTEGIAK

Pasa den urteko martxoan, pandemiak bete-betean gelditu zuen gizartearen noranzkoa. Izurriak herritarren planak aldatu zituen, eta bertan behera gelditu ziren aurreikusita zeuden txangoak, bidaiak eta gainerako egitekoak. Tabernek eta jatetxeek halabeharrez itxi behar izan zituzten atek eta makina bat komertziok ere pertsiara jaitsi zuten. Halaber, sagardotegien martxa bertan behera gelditu zen, sagardogileek negozioa gelditu behar izan zutelako, pandemiaren eraginez. Hori horrela, 2020ko sagardotegi denboraldiak huts egin zuen. Izaro Andres abeslariaren eskutik hasi zen txotx denboraldia, baina inork espero ez zuenean, guztia zapuztu zen, bat-batean. Martxoaren 14ko astebururako hitzartuta zeuden bazkari eta afari guztiak ez ziren egin, eta zetozen hilabeteetarako aurreikusita zeuden gainerako guztiak ez ziren agendako apunte hutsetik harago joan.

Kolpe latza izan zen hura guztientzat, baina urtebete pasatxo igaro da nahitaezko konfinamendua iragarri zutenetik, eta gauza asko aldatu dira ordutik. Zorionez, gizartea ohiko normaltasunera itzultzen ari da pixkanaka eta, horrekin batera, neurriak ere malguagoak dira herritarrentzat. Hain justu ere, datuek hobera egin dutelako, duela astebete inguru iragarri zuten ostalaritzaren behin betiko irekiera eta, beraz, sagardotegiak zabalik daude jadanik.

Azken hori berri paregabea izan da Urumea bailarako sagardotegientzat, «gogo haundia» baitzuten lanean jarraitzeko.

Dena den, aurtengoa ez da orain arte ikusi den txotx denboraldia izango; baina «berezia» izango da, ziur. Urtero, hilabete hauetan, Hernaniko eta Astigarragako kaleetan jendetza ikusten da, sagardotegira joan aurretik eta ondoren, giro paregabea. Ehunka autobus heltzen dira bailarara Euskal Herri osotik, eta baita munduko beste hainbat txokotatik ere. Gainera, sagardotegietan oso bereizgarria izaten da jendea mahai inguruan, zutik, jaten ikustea edota kupela ondoan sagardoa edaten egotea. Aurten, ordea, ez da horrelakorik errepikatuko. Sagardotegian ez da entzungo «txotx!» eta ez dira ikusiko ilara luzeak, sagardo berria dastatzeko.

Hala ere, esan bezala, 2021eko txotx denboraldia «ona» izatea aurreikusi dute sagardogileek. Berrikuntzez beteta dator eta inoiz baino gogo haundiagoarekin heldu diote aurtengoari, bailarako sagardotegiek. Hain justu ere, itxialdi luze honen ondoren, ilusio eta emozio haundiarekin ireki dituzte atek. Batzuek aitortu dute «beldur pixka bat» ere badutela, normala denez, oraindik ere inork ez dakielako aurrerantzean zer gertatuko den. Baina, oro har, itxaropentsu daude denak, bezeroen erantzuna «positiboa» izan delako. Kontatu dutenez, agenda ireki zutenetik sagardotegietako telefonoak ez du atsedunik izan, dei ugari jaso



Sagardo berria botila eta pitxer gardenetan zerbitzatuko da aurten.

baitituzte bazkarietarako erreserbak egiteko. «Aldaketa nabaritu da, aurten lehen aldiz ireki genuenetik, orain bigarren honetan ireki dugunarekin. Lehenengo irekierako asteburu horretan, sagardotegia bete zen eta orain, aste batzuk beranduago, itxialdiaren ostean, zertxobait kostatzen ari da. Dena den, bide onetik goaz eta itxaropena dugu, jendea gogoz nabaritzen dugu eta», diote Oialume Zarrekoek.

Izaera haundiko sagardoa

Pasa den urtea sagar urte txiki-koa izan zen kopuruz. Dena den, sagardogileek azaldu dutenez, eduki aldetik izaera haundiko emaitza izan dute sagardoan. «Uzta oso berezia eta ona dastatu ahal izango du kontsumitzaileak, konplexutasun haundiko

sagardoa, bilakaera ahalmen haundikoa». Urumea bailarako sagardotegi guztietan dago aukera aurtengo sagardo berria dastatzeko eta giroaz gozatzeko, beste modu batera bada ere.

Horren haritik, XX. mendearen hasieran, Hernaniko eta Astigarragako sagardotegietan kalitatezko sagardoa zegoela adierazi nahi zenean, ohikoa izaten zen sagardogileek sagardotegi atarian lizar baten adarra zintzilikatzea, hauxe helarazten zuen kartel baten ondoan: *sagardoa saltzen da, hainbestean...*

Hain justu ere, garai horretan kalitatezko sagardoaz gozatzeko zaila izaten zen, fruituaren kalitatea ez zelako guztiz ona eta, gainera, sagar barietateen aukeraketa kontu haundiarekin ez zelako egiten. Gaur egun, al-

diz, azken horiek kezka haundia izaten dira sagarraren eta sagardoaren sektorean, eta arreta eta kontu haundiarekin lantzen dute prozesua. Emaitza, ondorioz, hobea izaten da. «Aurtengo sagardo berria ona eta izaera indartsukoa da, ziur jendeak gozatu duela dastaketa egiten», kontatu dute.

Txotxetik saltoa, pitxerrera eta botila gardenetera

Pandemiak galarazi egin du sagardotegietan betiko ohiturak mantentzen jarraitzea. Aurten, ez da txotxik egingo eta, beraz, alternatiba gisa, sagardoa botiletatik eta pitxerretatik zerbitzatu eta dastatuko da. Aukera horien barruan, bailarako sagardotegiek berea propioa hautatu dute, bakoitzak bere irizpidea jarraitu-



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

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

Otsailaren 27tik aurrera irekita

Asteazkenetik aurrera meriendak

Aste bukaeretan eta jai egunetan bazkariak ere

Erreserbak aurrez eginda

943 55 32 72 - 620 78 35 29



Ereñotzu auzoa - Hernani



AITOR IGUARAN GOIKOETXEA
EULA SAGARDOTEGIA

«Txotxa da sagardotegien benetako xarma»

«Guk pitxerraren alde egin dugu apustu aurten-goan. Jendeak sagardoa edan nahi duenean, sagardotegiko langileak joango gara hau betetzera. Eta, horrela, herritarren segurtasuna bermatuko dugu, beraiek eserita launaka, altxa gabe. Ez dakigu oso ondo zer gertatuko den, nahiko imprebisiblea da dena, gauzak hainbeste aldatu baitira azken urte honetan. Hala ere, lanean hasteko gogoz gaude, eta horrela ere egoera nolakoa den ikusiko dugu, zerbait hobetu behar dugun edo ez konturatzeko balio izango digu. Egia da datozen urteetarako espero dudala betiko txotxa itzultzea, horrek baitauka sagardotegien benetako xarma».



IBON ALKORTA
ALTZUETA SAGARDOTEGIA

«Sagardo berria mahaietara eramango diegu bezeroei»

«Berrikuntza ugari eskainiko ditugu, besteak beste, saiatuko gara bezero guztiek sagardo berria dastatu dezaten, eta horretarako botilak erabiliko ditugu. Prestatuta dauzkagu, kupela ezberdinetako sagardoak beteta egongo dira. Jendeak ezingo du mahaitik altxa, baina guk egingo dugu lan hori, eta guk eramango dugu sagardo berria mahaietara. Botilak entoteilatzerakoan, hainbat modutara probatu dugu, sagardoak sufritu ez dezan. Botila bakoitzak izena edukiko du, kupeletan moduan, bezeroek jakingo dute zein sagardo edaten ari diren; eta sagardogileek xehetasunak emango dizkiegu, eta honela, bezeroekiko harremana ere estutzen saiatuko gara».

«Txotxa itzultzen bada ere, botila ohitura bilakatu daiteke»

«Botiletan daukagu sagardo berria, eta asmoa daukagu jartzea kubitera batean, dauden sagardo ezberdinak, jendeak kupel ezberdinetako sagardoa proba dezan. Eta pentsatzen dut, ohitura hori urteak aurrera joan ahala mantendu egin daitekeela. Azkenean, batzuk badaude txotx zaleak direnak, bertako saltsa gustuko dutenak, baina beste hainbatek, nahiago dute lasai egon, eta botiletatik zerbitzatutako sagardoa edan. Beraz, ikus-teko dago datozen urteetan honek zein bilakaera ekarriko duen, eta zein zerbitzu eman dezakegun. Noski, gauzak hobera eginez gero eta txotxa irekiztea posible bada, aurrera!»



JON PAGOLA
ITXAS-BURU SAGARDOTEGIA

«Alternatiba honekin tratu goxoagoa eskainiko diegu bezeroei»

«Sagardotegi denboraldiaren helburu nagusia da sagardo berriak dastatzea. Hori horrela, oraingo antolaketa honekin xede hori beteko dela uste dugu. Hain justu, sagardoak galdu duen protagonismoa berreskuratzeko aukera egongo da orain; izan ere, sagardoak dastatuko dituzte bezeroek, eta sagardogileek azalduko diegu dastaketa egiterakoan non jarri behar duten arreta. Gainera, alternatiba honekin tratu goxoagoa eskainiko diegu bezeroei, beraiekin elkarrizketa gehiago izango ditugulako, eta harremana, beraz, estuagoa izango delako. Besterik ezean, aukera ona dela uste dugu».



LEIRE GOÑI IRADI
GURUTZETA SAGARDOTEGIA

ta. Altzuetan, Eula eta Itxas-Buru sagardotegietan, esaterako, pitxerra eta botilak egongo dira, biak, baina mahaira sagardogileak eramango du produktua; hau da, bezeroa ez da altxako kupe-lera, pitxerra betetzera. «Erabaki hau hartu dugu arriskutsua izan daitekeelako kupeletan jende pilaketak egotea, eta beldurra ematen digu horrek», azaldu dute sagardogileek.

Beste batzuetan, ordea, oraindik ez dute behin betiko erabakirik hartu, Gurutzetan kasu. «Duela egun gutxi ireki dugu sagardotegia eta, hasiera batean behintzat, erabaki dugu pitxerra guk eramatea mahaira. Hala ere, aforoa ere murriztagoa izango da eta, beraz, ikusiko dugu ea hori mantentzen dugun edo, aldiz, bezeroa bera altxatzen den sagardo bila».

Horixe da, hain justu ere, sektoreak orain arte bizi duen eta bizitzen ari den egoera. «Egunero aldatzen dira datuak eta neurriak ere horren arabera moldatzen dituzte; beraz, gu ere horretara egokitzen ari gara eta nahasmena da», kontatu du Eulak. «Duela gutxi baimendu zuten ostalaritzaren irekiera eta guk ere azkar egin behar izan ditugu egiteko guztiak. Korrika egin ditugu azken ukituak, eskaerak eta prestakuntza lanak», zehaztu dute Altzuetakoek.

Oialume Zarrek duela aste batzuk ireki zuen sagardotegia, lehen aldiz. «Asteburu bakarra egin genuen, gero Astigarraga eremu gorrian sartu zelako eta itxi egin behar izan genuelako. Gerora, ostalaritza irekitzeko aukera eman zutenean, zertxobait itxarotea erabaki genuen,

beldur ginelako; eta, orain, egunetik egunera ikusiko dugu ea zer datorkigun. Gure kasuan, erabaki dugu mahai bakoitzari giltza ematea, kupeletara bana-ka altxatzeko eta beraiek betetzeko pitxerra».

Itxas-Burun ere buru-belarri dabilta lanean, irekiera ahalik eta hoberen egiteko. «Pitxerraren aukeraz gain, sagardo berria lau botilatan aurkeztuko dugu. Horretarako, pentsatu dugu mahai bakoitzean kubitera bat jartzea, bertan lau botilak sartzeko. Dena den, oraindik ez zaizkigu iritsi eta horien zain gaude».

Hori horrela, sagardotegi bakoitzak berea egingo du, norberak bere erara, eta horrek ere xarma emango dio denboraldia-ri. «Guk, esaterako, pitxer txikiak ere jarriko ditugu aukeran. Horrela, talde txiki bat, bezero

bakarra edo bikote bat etortzen bada, aukeran izango dute pitxer txiki horretatik sagardoa dastatzea; izan ere, sagardo botila oso bat edo pitxer haundi bat emanez gero, sagardoak bere kasta galdu dezake», diote Gurutzetakoek. «Guretzat garrantzitsua da sagardoak txinparta izaten jarraitzea, nahiz eta txotxik ez dagoen. Alegia, kupeletik edalontzira zerbitzatzerakoan, sagardoa puskatu egiten da eta txinparta lortzen da, eta kasu honetan, txotxik egongo ez denez, sagardoa pitxerrera edo botilara zerbitzatzerakoan, ahaleginduko gara efektu bera lortzen». Beraz, emaitza borobila izate aldera eta «izaera ahalik eta hobekien mantentzeko», hainbat sagardotegik teknika hori erabiliko dute: aukeran jarriko dituzte botila txikiagoak, litro erdikoak, edo pitxer txikiak.

Gainera, kupelei keinua egingo diete sagardogileek. Altzuetan, adibidez, hauxe zehaztu dute: «botila bakoitzak izena edukiko du, kupeletan moduan». Horrela, sagardotegira bertaratzen direnek aukera izango dute sagardo bakoitza bereizteko eta dastatzeko.

Bisita gidatuak, hamaiketakoak eta bestelako berrikuntzak

Egoera honetara egokitu dira sagardogileak eta ahalegin handia egin dute sektorea aurrera eramateko. «Pasa den urteko martxoan zetozen hilabete guztietarako bazkariak eta afariak bertan behera gelditu ziren eta sekulako galera izan zen. Hori ez dugu berreskuratuko, baina behintzat saiatuko gara datorenari indarrez heltzen», azaldu dute Eulakoek. Horretarako, hainbat sagardotegiek eskaintza



zabaldute eta berrikuntzak eskainiko dizkiete bezeroei. Altzuetan eta Gurutzetan, adibidez, hamaiketakoak egingo dituzte. «Angeluxa deitu diogu, 10:30 eta 13:30 bitartean egingo dugun hamaiketakoari», diote Altzuetakoek. Larunbatetan eta igandetan egingo dute, eta aukera goxoa prestatu dute: tripakiak, salda, haragi egosia, txorixoa, hirugiharra, arrautzak eta mota guztietako tortillak.

Gurutzetan ere horixe egingo dute. Hamaiketako eta bisita gidatuak antolatu dituzte 15 euroan, berrikuntza gisa. «Ordu eta laurdeneko iraupena izango du ekintzak. Lehen ere egiten genuen horrelako zerbait bisitekin, baina orain indartu egin nahi izan dugu. Gure sagardotegiko historia eta sagardoa egiteko prozesua azalduko dugu. Gainera, instalazioak ikusteko aukera egongo da, eta txotxa ez dagoen arren, bezeroek kupela guztietako sagardo berria probatuko dute hamaiketako horretan». Bisita gidatua egin ostean pitxerrekina eta botila gardenekin aurkeztuko dute sagardoa, eta hamaiketako egingo dute, hainbat pintxorekin.

Horrez gain, bezeroekin harremana jarraitzeko asmotan eta sagardoarekin lotura izaten jarraitzeko bidean, Gurutzetakoek lehiaketa modukoa antolatu dute. «Sagardotegitik kanpo ere, sagardoari protagonismoa eman nahi diogu. Horretarako, sagardoa dastatutakoan bezeroek beren iritzia eman dezake, webgunean jarriko dugun txoko batean», zehaztu dute. «Modu horretan ere, lortu nahi duguna da saltsa mantentzea». Ondoren, iritzi guztiak biltzean, zozketa egingo dute, «otorduren bat edo oparitzeko».

Horrekin batera, sagardotegiek karta zabaldute, «jende gehiago erakartze aldera». Itxas-Burun, adibidez, ohiko menuaz gain, txerri-kostilla eta xapoa gehitu dituzte. «Bakailua saltsan ere badugu, aurretik enkaragua eginda». Gurutzetan ere aukera hori dute, bakailua saltsan eta xapoa kazuelan, hain justu. Halaber, Altzuetakoek kontatu dute eskaintzan berrikuntza

gehiago sartzen saiatzen ari direla. «Sagardotegiko betiko produktuekin bestelako eskaintzak egin nahi ditugu». Bere aldetik, Oialume Zar sagardotegian ere bakailua saltsan badute aurten. «Bestelako berrikuntzak ere egin nahi ditugu, baina oraindik ziur ez dakigu zer egingo dugun».

Intxaurrak ez dira egongo sagardotegi guztietan

Aurtengo sagardotegi denboraldiko aldaketa nagusietako bat da postrean ez dela intxaurrik izango hainbat sagardotegietan. «Altzuetan pentsatu dugu hobe zela ez ateratzea, koronabirusaren kontu honekin guztiarekin mahaiko pertsona guztiak saski beretik intxaurrak hartzen aritzea zertxobait arriskatua dela iruditu zaigulako». Hala ere, alternatiba proposatu dute. «Intxaurrak dituen bestelako postrean bat egin nahi dugu eta horretan gabiltza, probak egingen. Gero, udan, intxaur-izozkia jarriko dugu aukeran, pasa den urtean bezalaxe».

Bailarako beste zenbait sagardotegitan, Larre Gainen kasu, bezero bakoitzak izango du intxaurrak zatitzeko kraskagailua. Hori horrela, mahai bakoitzean bat edo bi egon beharrean, bertaraten den orok berea propioa izango du. Horren harira, Altzuetakoek esan dute gastua haunditu egin dela denboraldi honetan. «Material dezente erosi behar izan dugu egoera honetara egokitzeko eta segurtasun neurri guztiak bermatzeko. Gainerako sagardotegi guztien antzera, botilak eta pitxarrak erosi behar izan ditugu eta hori ere gastua izan da».

«Bezeroen eta sagardogileen arteko harremana estuagoa eta sendoagoa izango da»

Duela aste batzuk aurreratu zuen Joxe Mari Alberro Sagardoetxeako zuzendariak, izurriak eragindako egoera ez ohiko honek zerbait positiboa behintzat ekarriko zuela sektore honetan. Alborren ustean, sagardo berria mahaian dastatze horrek aukera emango die sagardogileei eta bezeroei beraien arteko harremana estutzeko. Eta horixe bera ziurta-



Pasa den urteko irudi hau ez da errepikatuko aurten, sagardoa botila eta pitxer gardenetan zerbitzatuko delako.

tu dute bailarako sagardotegiek. «Pandemiak eragindako egoera honek guztiak ona den zerbait utzi badu, aurten bezeroen eta gure arteko harremana gertuagokoa izango dela da. Alegia, sagardo berria mahaira eramatean, horren gaineko azalpenak

«Alternatiba honekin beste urteetan baino goxotasun haundiagoa eskaini ahal izango diegu bezeroei eta espero dugu jendeak gurean gozatzea eta ondo pasatzea, gu horretarako prest gaude eta!»

emango ditugu eta prozesua zer nolakoa den esango diogu. Modu horretan, elkarrizketa izateko aukera egongo da eta tratua ere estuagoa izango da», kontatu du Ibon Alkortak, Altzuetatik.

Gurutzeta sagardotegiko Leire Gofii ere ados dago azken horre-

kin. «Badirudi azken urteetan ahaztu egin dela sagardotegi denboraldiko helburua dela sagardo berriak probatzea. Orduan, oraingo antolaketa honekin sagardoak galdu duen protagonismoa berreskuratzeko aukera egongo da; izan ere, sagardoak dastatuko dituzte bezeroek, eta sagardogileek azalduko diegu dastaketa egiterakoan non jarri behar duten arreta».

Beste batzuek, ordea, atzera begiratu eta txotxeko uneak gogoratu dituzte. «Sagardo berria mahaira eramatearen sistema honekin bai, herritarren eta sagardogileen arteko tratua egongo da; hala ere, txotxean sekulako xarma egoten zen eta hor ere aukera izaten genuen bezeroei azaltzeko sagardoa nola eginda zegoen, eta bestelako gaiez ere hitz egiteko», egin du gogoeta Eulako Aitor Iguaran.

«Segurtasun neurri guztiak beteko ditugu»

Bailarako sagardogileek ziurtatu dute beren sagardotegietan segurtasun neurri guztiak bermatuko direla: «gure negozioa da eta zaindu beharra dago». Horretarako, bakoitzak bere sistema ezarri du. Batzuek mahaietan metakilatoko separadoreak jarriko dituzte,

koadrila haundiak bereizteko. «Zortzi pertsonako talde bat etorri gero, mahai berean jarriko ditugu denak, baina tartean banaketa hori egingo dugu», azaldu dute Altzuetakoek. Larre Gainen horixe bera egin dute, adibidez. Hala ere, Ibon Alkortak azaldu duenez, «ezarritako neurriekin aforoa, gutxi gorabehera, erdira murriztu behar izan dugu».

Beste batzuek, berriz, ez dituzte separadoreak jarri, baina mahai kopurua txikitu dute. Eulakoek kontatu dutenez, «zenbait mahai haundi beste txiki batzuegatik ordezkatu ditugu, mahai bakoitzean, gehienez, 4 pertsona egoteko. Mahaia haundiagoa bada, metro eta erdiko distantzia ziurtatuko dugu, platerak jarriko ditugun moduarekin». Itxas-Burukoek ere hautu bera egin dute: «bete beharreko bezeroen arteko distantzia bermatuko dugu sagardotegian eta, esan moduan, jende pilaketak saihesteko, guk eramango dugu sagardoa mahaira».

Beraz, ez ohiko moduan bada ere, ondo pasatzeko eta sagardotegian gozatzeko aukera egongo da aurten. «Behar diren segurtasun neurri guztiak hartu ditugu, aldi-aldi aldatzen diren legeak beteko ditugu eta, horrekin,

Zelaia

SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

bazkariak ostegunetik igandera

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus





ANDER BARRENETXEA
OIALUME ZAR SAGARDOTEGIA

«Ezjakintasuna dugu, baina pozez eta ilusio haundiarekin ireki dugu sagardotegia»

«Guk duela aste batzuk ireki genuen sagardotegia, baina Astigarraga eremu gorrian sartu zen eta berehala itxi behar izan genuen. Gero, ostalaritza irekitzeko baimena eman zutenean, ez irekitzea erabaki genuen; izan ere, beldurra genuen eta ez ginen irekitzera ausartu. Hala ere, aurreneko asteburu horretan jendez bete zen sagardotegia, eta gertuko jendeak oso erantzun positiboa izan zuen, gogoz etorri zen gurera. Hasieran ezjakintasuna genuen, ez genekielako pitxarren kontuak nola funtzionatuko zuen, baina jendeak ondo bete zituen neurri guztiak eta pitxarraren eta botila gardenen alternatibarekin ondo moldatu ginen. Orain, egia da bezeroak mantsoago ari direla deitzen, baina oro har aurreikuspen positiboa dugu eta itxaropena dugu denboraldi ona izango dela, nahiz eta inork ez dakien datozen egunetan eta hilabeteetan zer gertatuko den. Hain justu ere, Oialume Zarren horren arabera egingo ditugu berrikuntzak sagardotegiko eskaintzan».

pentsatzen dugu, behintzat, nolabait, beste urteetan baino goxotasun haundiagoa eskaini ahal izango diegula bezeroei», azaldu dute Gurutzetakoek. Hori horrela, harrera paregabea egingo diete sagardogileek herritarrei, «irrikaz» baitaude ohiko martxari berriro ere heltzeko.

Gonbita herritarrei, sagardotegira joateko

Esanak esan, Urumea bailarako sagardogileek gogoz ekin diete aurtengo denboraldiari. Itxaropena sumatu da beraien testi-

gantzetan, ezjakintasuna nagusi bada ere, harrera ona egingo diotelako datorren guztiari eta, horrekin batera, irekierako lehenengo egun hauetan jendeak erantzun «ona» izan duelako. Aukera egongo da sagardo berriak dastatzeko, eta ohiko menuaz gain, bailarako sagardotegiek kartan gehitu dituzten platerak ere probatu ahal izango dira.

Gainera, sagardotegiak martxa hartuta daude dagoeneko eta agenda zabalik dute, bazkarietara eta hamaiketakoetara joan nahi duten herritar guztientzat.

Batzuek diote aurten alternatiba gisa aurkeztu direnak gelditu egingo direla, eta hurrengo urtean ere pitxerra eta botilak egongo direla mahai gainean. Dena den, sagardogile guztiek egin dute txotxaren alde, hori baita, hein batean, «sagardotegiaren oinarri funtsezkoenetariko bat». Datorren urtean, beraz, tradizioari helduko zaio berri ere. Aurten, behintzat, proposatutakoarekin aurrera egitea besterik ez da geratzen; izan ere, «besterik ezean, aukera ona dela uste baitugu». **K**



ARANTXA EGUZKIZA BEOBIDE
IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA

«Berrikuntza gisa, hamaiketakoak eskainiko ditugu larunbat eta igande goizetan»

«Gurean saiatu gara egoerara moldatzen, denon antzera. Atzo ireki genuen, baina datozen asteetatik aurrera, ostegunetik igandera edukiko dugu sagardotegia irekita. Hiru menu ezberdin eskaintzen ditugu, betiko menua, begetala enkarguz eta hurrentzako menua. Horrez gain, ostiral eta ostegunetan kostila ere eskaintzen dugu. Iparragirreko sagardoa, Euskal sagardoa eta ekologikoa da, eta jakiak berri, bertakoak erabiltzen ditugu, kilometro zeroaren alde egin baitugu apustu. Berrikuntza gisa, hamaiketakoak eskainiko ditugu larunbat eta igande goizetan, 10:30etatik aurrera. Sagardoa, pitxarretan eta botila gardenetan zerbitzatuko dugu. Argi utzi nahiko genuke, uzta berriko sagardo ederra bakarrik eskainiko diegula gure bezeroei. Urte honetako uzta gutxi izan bada ere, oso ona atera da. Bizitzen ari gareneko egoerak ez du laguntzen, baina patxadarekin, apurka aurrera jarraitu behar dugu, eta aldiro-aldiro, egokitzen. Etorriko dira momentu hobeak seguru, beraz orain, oraingoa».



Sagardo botilei izena eta zenbakia jarriko diete, zein kupeletakoak diren jakiteko.

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Gaurtik aurrera irekita

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

Larunbata eta igandetan hamaiketakoak ere / ostegunetik igandera irekita

BERTAKOAREN ALDEKO APUSTUA EGITEN DUGU !!

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

IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM. SAGARDOTEGIA

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

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

altzueta
SAGARDOA SIDRA NATURAL

HERNANI

943 55 15 02 Osinaga, 7
altzuetasagardotegia.com

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

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

Garagardo eta sagar munduaren fusioa, produktu berritzaile baten bila

Gora Craft Beer, Cyclic Beer Farm eta Petritegik, Sagarale eta Tolare izeneko edari berriak sortu dituzte, sagarra eta garagardoaren konbinazioaren bidez.

URUMEA GARAGARDO GARRATZA

Garagardoa, munduko edari alkoholdun kontsumituena eta zaharrena da. Edari honen historia luzea da; izan ere, antzinarotik garagardoaren ebidentziak baitzeuden. Gerora, munduko zenbait herrialdetan hasi ziren edari alkoholdun hau lantzen: Estatu Batuak, Alemania, Ingalaterra, Txina, Belgika eta abar. Antzinarotik gaur egunera iritsi ahal izateko, garagardoa eboluzionatzen joan da eta hau ekoizteko moduan aldaketak egin dira, garagardoa modu desberdinetan probatu ahal izateko asmoz.

Horretarako, garagardoa ekoizteko erabiltzen diren garagar, gari, lupulu eta legamiaz gain, beste ale, belar eta gehigarriez baliatzen dira, edari alkoholdun honi zaporea aldatzeko. Garagardoaren mundua gustuko duten kontsumitzaileak, berritasunen esperoan daude une oro eta hortaz, lan handia dute garagardo enpresek, haien kontsumitzaileak produktu berritzaileekin harrizteko.

Gaur egun, konbinazio ezberdin eta bereziagoak egiten hasi dira. Gehien bat, fruta desberdinekin ekin diote frogatze prozesuari eta horrexegatik, gero eta fruta mota desberdinagoekin ekoiztutako garagardoa aurki dezakegu merkatuan.

Hala ere, fruten erabilera ez da ideia berririk. Berritzailea dirudien arren, duela mende dezente egiteko ohitura zegoen. Hain zuzen ere, horren inguruko hainbat ebidentzia aurkitu dira, zibilizazio zaharrenek garagardoari fruta ezberdinak gehitzen zizkietenaren ingurukoak. Ho-

rien adibide dira: Txinako iparralde, Egipto eta beranduago Alemania. Azken hauek, gereziak, marrubiak, albarikokeak, mugurdiak eta beste zenbait fruiturekin nahasten zuten garagardoa, edaria ekoizterako momentuan.

Fruitu zaporeko garagardoa, 1930eko hamarkadan ezagutzen modu ofizialean, Belgikan hain zuzen ere. Gereziak eginkoa izan zen lehenengo hau, eta *Kriek* izenez ezagutzen da, garagardoaren eta gereziaren nahasketa. Garagardo mota honetan, nahasten den frutak du garrantzia haundiena. Izan ere, aroma, kolorea eta zaporea go-raipatzen ditu.

Erabiltzen den fruitu motaren arabera, modu batera edo bestera eragingo dio, garagardoaren emaitzari. Fruitu gorriek, aroma eta alkoholaren graduazioa jaisten diote. Bestela, badaude gutxiago erabiltzen diren fruituak ere: sagarra, aranak, udareak, mahatsak eta fruitu tropikalak.

Sagarra garagardoa egiteko orduan erabiltzeak duen onura nagusia, garagardoaren aparra hobetzen duela da. Horrez gain, aroma leuna eta garratza du aldi berean. Aldiz, aranak, mahatsak eta udareak, aroma konplexuak sortzen dituzte; eta azkenik, fruta tropikalak, zaporearekiko leuntasuna eta usain exotikoak ematen dizkio. Normalean, erabili behar den fruitua, hartxidura-prozesuan edo heltzean gehitzen da.

Merkaturatu zen lehen fruta-garagardoa *Krieka* izan zen, baina, egia esan, gaur egun, hain komertzialak ez diren lan-

biketan espezializatutako garagardogileak bakarrik ausartzen dira metodo tradizionalaren arabera egiten. Azken finean, denbora eta kostua oso haundiak baitira. Horrelako garagardo mota bat ekoizteak, urte eta erdi baterako lana suposatzen du, ohiko ekoizpen prozesua errespetatu eta aurrera eramaten bada.

Denbora asko behar izateak, fruitu-garagardo hauen ekoizpena zailtzen du, eta garagardogile batzuk fruitu prozesatuen erabilera sustatzen hasi dira, ekoizpenerako lan denbora murrizteko asmoz.

Orain arte, garagardoa egiterako orduan gehien erabilia izan den fruitua, gereziak izan dira. Gehien bat, fruitu honen zaporea ezin hobeto egokitzen zaielako maltaren *ñabardurei*. Izan ere, gerezien garagardo on bat sortzeko, hainbat mota nahasi behar dira garrantasuna, kolorea eta intentsitate perfektua emateko, eta hartxidura luzeagoa egiteko.

Kolaborazio berrien hasiera

Orain arte, sagardotegi eta garagardogileen mundua, bi mundu oso desberdin zirela zirudien. Baina, orain gutxi egindako kolaborazio bati esker, bi mundu hauen lan haundiaren fruituak, ideia hori baztertu behar izatea eragin du.

Kasu honetan, kolaborazioaren protagonistak hurrengo hauek dira: Gora Craft Beer, Cyclic Beer Farm eta Petritegi. Garagardo garratzaren ideia, Gora Craft Beer taldearena izan zen; Sergio Martinez, Igor Berrios eta Gorka Gonzalezek osatzen zuten taldearena. Sagarale eta Tolareren sortzaileek oso gustuko dute, garagardoa fruta natural eta legami basatiekin ekoiztea.

Sergio Martinezek, proiektuaren sortzaileetako batek dio, bat-bateko erabakia izan zela. Bartzelonako Cyclekeko kidee-



Garagardoaren eta sagarraren fusioaren emaitza: Sagarale.

kin bat egin zuten Ereñotzun, sagardotegi denboraldian; eta sagarrez hitz egiten ari zirela, proiektu hau aurrera eramateko erabakia hartu zuten. Kasualitatez, Petritegikoak ezagutzen dituen lagun batekin egin zuten topo, eta horrela lortu zuten, Petritegikoek, garagardo garratza egiteko sagarrak oparitzea.

Jon Torre, Petritegiko komu-

nikazio arduradunak, gogoan du oraindik sagarren bila joan ziren eguna: «Hona etorri ziren goizeko 6ak aldera, Sergio eta Igor, eta 400 kilo sagar hartu zituzten. Sagar garratzak eta mikatzak (Goikoetxe, Txalaka...) bildu eta dena furgoneta batean sartu ostean, Bartzelona aldera joan ziren segituan».

Sergiok egun «gogor» bezala

OTSUA-ENEA
SAGARDOTEGIA
Dagoeneko zabaldu ditugu atek!

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

Zuentzako prest!

Petritegi

Gozatu bizitzaz elkar zainduz!

Astigarra

Sagarboak
Denda
Upalegia Take away

gogoratzen du egun hura. Gora Craft Beereko kideei, 0 kilometroko produktuak erabiltzea gus-tatzen zitzairen. «Lagun edo baser-ritar batek ekoiztutako lehengai ekologikoak baldin badira, hobe», dio Sergiok. Haien filosofia, produ-ktu artisaunak erabiltzearena da, eta ahal duten guztia haiek lantzeko ideia zeukaten.

Gora Craft Beereko kideak nomadak zirenez, eta ez zuten leku finkorik garagardoa produ- zitzeko, produktua Bartzelonan ekoizti zen, Cyclic Beer Farm en- presaren lokalean. Produktua sortzerako momentuan, bi sorta besterik ez ziren egin: Tolare eta Sagarale.

Garagardo garratza ekoiztea- ren atzean, lan haundia dago. Hasteko, garagar maltaren ale bat hartu behar da, hau ehotu eta prozesu zimatikoa eraman behar da aurrera, ur beroare- kin. Momentu horretan, azu- krea ateratzen zaio, eta ondo- ren, dena iragazi beharra dago. Gero, eltze bat irekitan jarri, eta muztioa orekatzeko lupulua gehitzen zaio, zapore garratza eta gozoa berdintzeko. Segidan, hozten utzi eta gero, hartutzai- lera pasatzen da, legamiarekin batera. Amaitzeko, hartzitu eta gero, jalkitu, karbonatatu eta botilaratu egiten da.

Sagarale eta Tolareren kasu- an, modu desberdinean ekoiztuta daude, bi hauek. Sagarale, saga- rra moztu, garagardo muztioa- rekin nahastu eta lupulurik gabe sortua da. Tolare, aldiz, Sagarale egiteko erabilitako sagar berak berrirabili eta garagardo muztio gehiago nahastuta ekoiztu zen.

Bi produktu hauek, 2019ko abenduan merkaturatu ziren, eta produkzioa txikia izan zen. Guztira, 1600 litro ekoiztu zituz- ten, proba modura; eta produ- ktuaren prezioa, 11 edo 12 euro artean zegoen. «75 zentilitroko botiletan saldu zen, cava mo- duan. Desberdintasun bakarra, kortxoa izan beharrean, txapa zuela zen», dio Martinezek.

Garagardoaren munduan bi garagardo genero daude: zikina eta garbia. Garbia egiteko ka- suan, instalazio garbiak eduki behar dira, eta horrez gain, lega-



Sagarale eta Tolare produktuen emaitza dastatzen, Petritegin, kolaborazioan parte hartu duten kideak.

mi bat erabiltzen da, elaborazio prozesuan. Berriz, beste legami mota batekin nahasiko balitz, kutsadura gurutzatua gertatuko litzateke, eta ondorioz, ez zen garagardo garbia izango. Garagardogile donostiarren kasuan, zikina egiten dute. Hortaz, beste legami mota batekin nahastea edo bakteriaren bat sartzea berdina zitzaien. Sergiok aipatzen duenez, hori da bilatzen zutena, beti ere garagardoaren onerako bazen.

Publikoak gogotsu hartu zuen kolaborazioa. Garagardoaren munduan harrera ona izaten dute berritasun guztiek, eta honen kasuan, ez zen gutxia- go izango. «Orain, ekoiztu eta ekoiztu, erantzun berdina duen ala ez ikusi beharra dago», dio Sergiok. Petritegikoentzat lehenengo pausoak izan dira gara- gardoaren munduan, eta gara- gardoaren jarraitzaileak izan ez arren, Torrek adierazi du sa- gardoaren freskura hori duela, eta jendea oso pozik geratu zela emaitzarekin. «Beste kolabora- zio bat egiteko deitzen badigute, prest egongo gara».

«Lagun edo baseritar batek ekoiztutako lehengai ekologikoak baldin badira, hobe»

Pandemia, oztopo

Bizitzen ari garen pandemia honek, eragin handia izan du sek- tore guztietan, eta ekitaldi askori ezezkoa eman behar izan zaie.

Kolaborazio honen kasuan, Petritegi eta Gora Craft Beer en- presak, joan den urteko martxo- an, produktu berriaren aurkezpe- na egitea pentsatua zuten, 30 lagunentzat. Horrez gain, Petri- tegi sagardotegian barrena bi- sita gidatua, eta Bartzelonako garagardo enpresaren produktu dastaketa ere egin nahi zuten,

besteak beste. Koronabirusaren ondorioz, ekitaldia bertan behera geratu zen, ordea.

Salmentak, aldiz, ondo joan zitzaizkien garagardogile donos- tiarrei, eta berriz ekoiztekoan ziren arren, ezinezkoa izan da azkenean. Izan ere, Gora Craft Beer enpresa desegin egin da, eta Sergio eta Igor bazkide sortzai- leak beste proiektu bat martxan jartzeko bidean dira. «Oraingoan, instalazio propioa eta beste filo- sofia desberdin bat izango du», dio Sergiok, irrikaz. **K**

ELORRABI
Sagardotegia
Tolare Sagardotegia
Gaurtik aurrera berriro zuekin

Osiñaga auzoa 943 33 69 90
ELORRABI baserria - HERNANI 630 42 96 74

OYARBIDE
SAGARDOAK

Otsailak 25ean irekiko ditugu ateak
Ostegunetik igandera bazkariak emanez
Egin zuen erreserba!

Oiarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99

LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz

943 55 58 46 - 616 28 78 67 LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

Nazioarteko sagardoak ezagutzera eman eta harremanak sendotzeko hitzordua, azaroan

Laugarren edizioa izango du Sagardo Forumak aurten, lau atalekin: sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldi teknikoak, sagasti eta sagardotegietara bisitak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, eta Nazioarteko Sagardo Azoka.

URUMEA SAGARDO FORUMA

Egungo osasun egoerak eta itxi-era perimetralek, ingurune hurbilera begira jarri dituzte herri-tarrak, eta baita lan munduko sektore guztiak ere. Berdin gertatu zaie sagardotegiei: oraingoz, bakarrik izango dituzte Astigarraga eta Hernaniko zein ondoz ondoko herrietako bisitariak. Eusko Jaurlaritzaren neurriek ez dute besterik ahalbidetzen, une honetan.

Baina itxiera perimetralak ez dio nazioarteko begirada lausotuko sagardogintzari; ez erabat, behintzat. Eta horretarako, nazioartera begira jarraitzeko, bi urtetik behin jartzen duen zitari eutsiko dio: azaroaren bukaeran izango da Sagardo Forumaren laugarren edizioa, Sagardoaren Lurraldean.

Asmoa berbera izango da: «sagardoaren nazioartekotzean beste pauso bat eman eta gure lurraldeko sagardoaren kultura nazioartean sustatzea». Izan ere, nabarmendu dutenez, «funtzio garrantzitsua» bete du Sagardo Forumak orain arte, euskal sagardoaren kultura nazioartean kokatzeko: «sagardoaren kultura gure mugetatik harago ezagutzera emanez, eta nazioarteko sagardoak gurean ezagutaraziz, sendotu ditugu nazioarteko harremanak, eta iritsi gara osatzera Ciderlands sarea, nazioartean sagardoa ekoizten duten herrialde eta toki ezberdinekin».

Sare horren helburuak dira, hain justu, elkar ezagutza bultzatzea, elkarren artean jardue- ra eta ekintzak antolatzea, edota

sagardoaren kultura nazioartean sustatzea, besteak beste. «Herrialde bakoitzak dituen xehetasunak hain ezberdinak izanda ere, sagardoa da denok lotzen gaituena», azpimarratu dute.

Lau atal ezberdin, Sagardo Forumak

Helburu hori ipar hartuta, lau atal izango ditu aurtengo Sagardo Forumak: sagarra eta sagardoari buruzko jardunaldi teknikoak, sagasti eta sagardotegietara bisitak, Nazioarteko Sagardo Lehiaketa, eta Nazioarteko Sagardo Azoka.

Jardunaldi teknikoetan bertako zein nazioarteko adituek landuko dituzte, sagarrarekin, sagardoarekin zein sagardoaren kultura, turismo eta gastronomiarekin lotutako gaiak. Sektoreko azkeneko berrikuntzak ezagutaraziko dituzte horietan, eta kasu praktikoekin, beraien esperientziak kontatuko dituzte adituek. «Horiek esker, aukera ezin hobea izango dugu beste herrialdeetako sagardoaren mundua ezagutzeko», diote.

Hitzaldi horiek osatzeko, eta proiektu ezberdinak partehartzaileei modu dinamikoan ezagutzera emateko, egingo dituzte sagastietara bisitak, hizlariak zein sektoreko adituek gidatuta. Sagardotegietako esperientziak ere eskainiko dituzte eta txangoak, bisita eta jarduera praktikoa ere bai, «gure lurraldeak eskaintzen duen aberastasun gastronomiko eta kulturala ezagutzeko», aurreratu dute.

Eta garrantzia handia hartuko dute, aurtengo Sagardo Fo-



Sagardogile bat, bisitariei azalpenak ematen, duela bi urteko Nazioarteko Sagardo Azokan. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea

rumearen ere, Nazioarteko Sagardo Lehiaketak eta Nazioarteko Sagardo Azokak. Hirugarrenez egingo dute lehiaketa aurten, «aurreko bi edizioetako arrakastaren ondoren». Izan ere, 14 herrialdeetako 200 sagardo ezberdinek hartu zuten parte. Horrela, bederatzi kategoriatan sailkatuko dituzte sagardoak, lehiaketan: Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa, sagardo natural asturriarra, sagardo tradizional frantsesa, sagardo tradizional ingeles, sagardo berriak, premium sagardo apardunak, *apfelwein* (sagardoa), zaporetako sagardoa nahiz udardoa, eta izotzezko sagardoa.

Kategoria bakoitzeko onena ez ezik, lehiaketa osoko onena ere aukeratuko dute, bertako zein nazioarteko epaileek: sagardoaren munduko adituak, enologoak, sagardo ekoizleak, gastronomian espezializatutako kazetariak...

Eta lehiaketara aurkeztutako sagardo guztiak, Nazioarteko Sagardo Azokan ezagutu eta

dastatzeko aukera izango dute, bai ostalariek, eta baita herri-tarrek ere. Azokan egongo dira bertako zein nazioarteko sagardogileak eta beraien produktuen berri ematearekin batera, dastatzeko eskainiko dituzte.

Jardunaldiei buruzko informazioa eta izenemateak, 'sagardoforum.eus' web orrian Hilabetetako lana daukate aurretik oraindik, Sagardo Forumaren laugarren edizioa prestatzeko; eta oraindik zehaztu gabe daude, antolatuko dituzten jardunaldi teknikoak zein besselako ekintzak. Horiek zehaztu bezala, sagardoforum.eus webgunean jarriko dituzte, eta bertan eman beharko da izena, hitzaldi, bisita eta txangoetan parte hartzeko.

Oraingoz, ikusgai daude bertan, Sagardo Forumaren hirugarren edizioeko argazkiak, eta eskaini zituzten hitzaldietako informazioa eta aurkezpenak. 2019ko azaroaren 21etik 25era izan zen hirugarren edizio hori,

bereziki Orona Fundazioak Galarretan daukan eraikinean, eta Donostiako Kursaallean.

Orduan bezala, «nazioarteko sagardoaren elkargune» bilakatu da Sagardoaren Lurraldea, aurtengo azaroan ere, «gure sagardoaren kultura nazioartera begira jarritz». Eta horrek, aukera eskainiko du «beste esperientzia eta ibilbide profesionaletatik ikasteko, egungo sagardoaren munduaren egoera ezagutzeko, eta ideiak barneratzeke, berezko historia, usadioa eta enoturismoaren munduan zabalpen handia duen Sagardoaren Lurraldea jomuga turistikoa erakitzen jarraitzeko».

Egungo egoera nahiko desberdina izango da, duela bi urte marraztu zutenaren aldean; eta Sagardo Forumak balioko du, ezagutzera emateko zein modutan eta neurritan eragin duen pandemiak, herrialde bakoitzeko sagardogintzan. Euskal Herrian, behintzat, historiara eta usadioetara atzera egiteko aukera ere eman du. **K**

Itxas-Buru
Sagardotegia

D.O. EUSKAL SAGARDOA

euskal sagardoa

Gaurtik aurrera atek zabalik

Ostegunetik igandera eguerditan

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

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com

tel. 943 55 29 38