

Txotx denboraldia 2025

Gehigarri berezia



Uzta txikiegiko urtean, gorputz haundiko sagardoa

Aurreko urteko sagar uzta hain haundia izanda, txikiagoa espero zen 2024an, baina neguko hotz eskasiak are gehiago murriztu du. Edonola ere, Euskal Sagardoaren 1,3 milioi litro ekoiztu dituzte, izaera haundiagokoa gorputz eta kolore aldetik.

URUMEA UZTA

Urtero erantzun beharreko galdera izaten da, sagardogintzako eragileentzat: nolakoa dator aurtengo sagardoa? Erantzuna ez da erraza izaten, ezta bakarra ere, sagardotegi eta sagardo bakoitzak baitauzka bere berezitasunak eta ezaugarri propioak.

Hala azaldu du Unai Agirre hernaniarrak, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako koordinatzaileak: «Sagardotegi eta zonalde bakoitzak dauka bere errealitatea, eta ez da erraza esaten nolakoa den aurtengo sagardoa. Egia da sagar salmenta asko egiten dela herrialde batetik bestera, eta horrek pixka bat homogeneizatzen du; baina sagardotegi bakoitzak izaten du bere sagardoa, bere ezaugarriekin. Edonola ere, orokorrean esanda, sagar gutxi den urtean izaera haundiko sagardoak izaten dira; eta aurtengoan, bai kolorez eta bai gorputzez, izaera haundiagoko sagardoak dastatuko ditugu gure sagardotegietan, epe luzera oso bilakaera ona izango dutenak».

Izan ere, halakoxea tokatu da aurtengoa, sagar gutxiko urtea. Espero baino gutxiagokoa, gainera, Urumea bailarako eta inguruko sagastiei dagokienean behintzat. 2023a sagar uzta haundiko urtea izanik, eta ohiko joera saihestezinarri jarraiki, jakina zen 2024koa uzta txikiagoa izango zela. Baina neguko hotz eskasiaren eraginez, are murriztagoa izan da sagardota-

rako sagar kopurua.

Izan dira salbuespenak, beste lurralde batzuetan. Araban, esaterako, sagar urte ona izan omen da 2024a, eta baita Ipar Euskal Herriko zenbait tokitan ere. Baina, orokorrean, aurreko urtean bildutakoaren hirutik bat bildu da azkeneko sagar uztan, Euskal Herriko sagastietan; %60 gutxiago, zehaztu dutenez: bi milioi kilo pasa sagar bildu dituzte 2024ko uztan, eta sei milioi kilo inguru izan ziren 2023an.

Euskal Sagardoa, duela bi urte baino pixka bat gehixeago

Sagar gutxiko urtea izanik, ekoiztutako sagardo kopuruak ere nabarmen egin du behera aurtengo ekitaldian, noski. Denora, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren barruan 1,3 milioi litro sagardo izan dira ekoiztu dituztenak, Euskal Herriko 46 sagardotegiren artean: Gipuzkoako 42, Bizkaiko hiru eta Arabako bat. Jatorri Deituratik kanpo ere, aurreko urtean baino gutxiago izan da ekoiztutakoa, kanpoko sagarrarekin.

Ohikoak izaten dira alde-raketak, eta merezi du iazko datua ez ezik, duela bi urtekoa ere ekartzeak, berriro ere sagar uztaren biurteko joera kontuan hartuta. Gauzak horrela, 2023ko datuarekin alderatuz, sagar uztaren proportzioan gutxitu da Euskal Sagardoaren litro kopurua, 4 milioi litro inguru ekoiztu baitziren orain urtebete.

Aldiz, sagar gutxiko aurreko



Bi lagun, sagardoarekin topa egiten. Izaera haundiakoa da aurtengoa, gorputz eta kolore aldetik.

uztan, 2022koan, 1,2 milioi litro Euskal Sagardo ekoiztu zituzten. Hortaz, ordukoaren aldean gehixeago izan dira aurtengoan, Jatorri Deiturari dagokionean behintzat, sagar uzta espero baino txikiagoa izan arren.

2024ko sagarrek, azkeneko 10 urteetako azukre mailarik bazuena

Urtero egiten dute kontrol bat irailaren hasieran, Fruitelek eta Sagardoaren Lurraldeak, Gipuzkoako sagasti batzuetako sagarren egoera ezagutzeko. Duela 24 urte hasi ziren zeregin horretan, eta 2024ko sagar uztarekin ere burutu dute. Horretarako, 14 barietateen kontrola egin dute oraingoan, Gipuzkoako zenbait sagastitan: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzoluta, Txalaka, Udare Ma-

roi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Kontrol horretatik lortutako datuetan, azukre mailari dagokiona da bereziki esanguratsua: 10,1 °Brix ditu 2024ko sagarrak, batzabeste, joan den urtean baino 0,5 gutxiago. Azkeneko 10 urteetako azukre mailarik bazuena izan da hori.

Bestalde, sagarraren heldutasuna ere neurtu dute, almidoiaren erregresioari begiratu. Azaldu dutenez, heldutasuna aurreko urtean baino atzeratua go etorri da. Gainera, aditzera eman dute kostaldean beranduago iritsi dela sagarra heldutasunera, barnealdean baino. Datuetara ekarrita, 2,7ko indizea izan du almidoiaren erregresioak, aurreko urtean baino 0,7 bazuagoa.

Heldutasunari dagokionez,

edonola ere, barietate bakoitzak izan du bere epea. Hori horrela, hiru barietate talde zehaztu dituzte, heldutasun datuen arabera. Sagar aurreratuenak izan dira Patzoluta, Mozolua eta Gezamina. Tartekoak, berriz, Urtebi Txiki, Manttoni, Txalaka, Aritza eta Verde Agria. Eta atzeratuenak, azkenik, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Errezila eta Moko.

Ohi bezala, erabilitako sagar barietateen arabera izango dira sagardo bakoitzaren ezaugarriak. Asteazkenean Gure Zirkuak Alorrean ireki zuen kupeleko sagardoa, esaterako, Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Goikoetxe sagar barietateekin egindakoa izan da. Fruta usaina nabari zaio, garratzasunaren, mikatzasunaren eta gozotasunaren arteko oreka dauka, eta luze mantentzen da ahoan. **k**

Zelaia

SAGARDO NATURALA | ZIERRA NATURALA

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

AFARIAK
astartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

943 55 58 51 www.zelaia.eus

Gure Zirkua - Omendua

«Batzuek funambulismoa egiten dute soka gainean, eta besteek nahiko lan izaten dute lurrean orekari eusten»

Aurreneko bi sagardo tragoekin gainditu zituzten hasierako urduritasunak, Gure Zirkuko kideek, txotx irekiera ekitaldian. Iripartsu erantzun zituzten Kronikaren galderak Iker Galartzak, Lur Aranburuk eta Joseba Usabiagak, umoretsu. Sagardozaleak badirela aitortu dute, eta hiruzpalau irteera egin ohi dituztela sagardotegira, lanak baimentzen dien neurrian.

URUMEA GURE ZIRKUA

«Urduri» bertaratu ziren Gure Zirkuko kideak Astigarragara, asteazken goizean. Hala aitortu zioten gerora, Kronikari. Beraien emanaldietan baino urduria-go? «Bai bai, zalantzarik gabe. Gure emanaldietan badakigu zer egin behar dugun, eta gutxi gorabehera konpontzen gara, edo zer gertatuta ere. Hemen, aldiz, ez dakizu zer topatuko duzun, zer galdetuko dizuten, zer egin behar duzun... Eta horrek beti sortzen du urduritasuna», kontatu zuten Lur Aranburuk, Iker Galartzak eta Joseba Usabiagak.

Errekonozimendu eguna zuten asteazkenekoa, eta urduritasunak urduritasun, gozatu ere egin zutela nabari zitzaizen aurpegietan: «Behin ekitaldia pasata lasaixeago geratu gara, eta aurreneko bi sagardo tragoak eginda erlaxatu egin gara», aitortu zuten Alorrean, kupelen ondoan Kronikarekin elkartuta.

Haiek izan zuten sagardo berria dastatzen aurrenak izateko pribilegioa, eta baieztatu zuten aurtengo sagardoari buruz diotena: ahoan luzaro irauten

duela gustuak. «Halaxe da, eta horregatik ez da presarik izan behar bigarren tragoa edateko. Utzi aurrenekoa ondo gozaten. Guri ederki sartu zaigu!».

Txotx irekierakoa ez dute denboraldiko bisita bakarra izango sagardotegira, hori ziur: «Sagardozaleak gara, eta urtero egiten ditugu hiruzpalau irteera sagardotegira. Baina dena ez da parranda izango, eta lana ere asko egiten dugunez, daukagun denboraren arabera joaten gara sagardotegira».

Iker Galartzak, gainera, lotura estua dauka sagardogintzarekin, familiak sagardotegia baitzeukan. Bera ere aritua da «laguntzen eta lan pixka bat egiten».

Gainerakoan, zirkuak eta sagardotegiek daukaten loturari ere egin zioten erreferentzia, umorez. Izan ere, nahikoa zirku izaten baita herritar batzuekin, zenbait trago edanda... «Jakin egin behar da mingaina gizendu orduko erretiratsen. Batzuek funambulismoa egiten dute han goran soka gainean, eta beste batzuek nahiko lan izaten dute lurrean orekari eusten. Gauza guztietan bezala, neurria hartu behar



Iker Galartza, Lur Aranburu eta Joseba Usabiaga, sagardo berria dastatzeko unean, Alorrenea sagardotegian.

zaio sagardoa edateari ere».

Gure Zirkuaren zortzigarren bira, udaberritik aurrera

Dagoeneko zazpi bira osatu dituen proiektu baten arrakasta dago asteazkeneko errekonozimenduaren atzean. 116 emanaldi eskaini ditu Gure Zirkuak sortu zenetik, publikoa erabat

engantxatzea lortuta: «Umorea egiten dugu, baina serio hartzen ditugu gauzak. Horixe da sekretua. Egunero egiten dugu lan, fintzeko. Sagardotegi batek bezalaxe, arrakasta daukan edo zer lan haundia dauka atzean. Gu urtez urte saiatzen gara hobetzen. Batzuetan lortzen dugu, beste batzuetan ez; baina saia-

tu, behintzat, saiatzen gara».

Orain, zortzigarren bira ari dira prestatzen Gure Zirkuko kideak. Udaberriari ekingo diete emanaldiei: «Sorpresak izango dira, ziur, baina lotu gabe daude batzuk oraindik, eta goiz da ezer aurreratzeko. Kontatu dezakegu Bizkaian hasiko garela aurrean», aurreratu diote Kronikari. **k**





IKER GALARTZA
Gure Zirkua

«Bi aldiz pentsatuta, ez gara hain desberdinak»

URUMEA SAGARDOA

«Zenek esan behar zigun abentura hone-tan murgildu ginenean gaur hemen egon-go ginenik. Hunkituta gaude, emoziona-tuta. Zuei ere zenek esan behar zizuen egun batean zirko bateko kideek emango ziotela hasiera txotx denboraldiari.

Bi aldiz pentsatuta, ez gara hain des-

berdinak. Jendeak ondo pasatzeko lan egin behar dugu, egunik onena ez dugu-nean irribarre bat gorde behar dugu gu-rera datorrenarentzat, jendea gustura etortzen da gure etxera... Antzekotasun haundia dute gure ogibideek.

Batzuei entzun izan diet zirkua baserri baten antzekoa dela, egunero egon, landu eta zaindu behar delako. 7 urteko umeei

gustatzen zaie zirkua, baina 90 urtekoak ere pozik ateratzen dira bertatik. Zuenan ere horixe gertatzen da.

Ez dakit gu ezagunegiak garen edo merezimendu osoz gauden hemen, baina badakit nortasun haundiko jendea gara. Euskal herritarrak gara, euskaldunak gara, eta sagardozeak gara. Eskerrik asko aukeragatik».



LUR ARANBURU
Gure Zirkua

«Maite ditudanekin elkartzeko tresna da sagardoa»

URUMEA SAGARDOA

«Plazera da gaur hemen egon ahal izatea, eta benetan eskertzekoa da gurekin gogo-ratu izana denboraldia hasteko. Ni Onda-rraokoa naiz, eta han inguruan ez dauz-kagu sagardotegi asko. Hala ere, Gure Zirkuan hasi nintzenetik erabat aldatu da sagardoarekin dudan erlazioa. Hein

batean, egunerokotasunaren parte bihur-tu da, lankideek oso gustura edaten dute, eta ni ere batu naiz ohitura horretara.

Sagardoa bihurtu da mahai inguruan familiarekin edo maite ditudanekin el-kartzeko tresna, horrekin erlazonatzen dut erabat. Gaur hemen egoteak ere ho-rixe islatzen du niretzat, eta oso polita iruditzen zait. Azkenean, zirkua familia

haundi bat da, sagardotegietako lankide guztiek osatzen dutena bezalako. Sagar-do on bat ateratzeko prozesu haundi eta luzea dago atzetik, gure emanaldietan ere bai, eta aurrera egiteko ezinbestekoa da taldea.

Espero dut denek gozatzea denboral-di berri honetan, elkar errespetatuz eta ondo pasatuz».



JOSEBA USABIAGA
Gure Zirkua

«Harrotasunez joan ohi gara sagardotegira»

URUMEA SAGARDOA

«Tira, gu ez ginen aurreko astean hasi lan honetan, baina horrelako ekitaldi garran-tzitsuetan urduri jartzen gara oraindik. Gauzak serio hartzen ditugu gurean, zuek bezalaxe; lana ondo egiten saiatzen bai-kara, umorea egiten badugu ere.

Gure showetan, emanaldiaz gain, ga-

rrantzi haundia ematen diegu igorri nahi ditugun baloreei. Horietako batzuk dira, esaterako, elkartasuna, laguntasuna eta familia. Iruditzen zait zuek ere, sagardo-gileek, primeran egiten duzuela hori.

Astigarragako alkateak aipatu du na-turala dela sagardotegira joatea, jarduera soziala dela. Guk, sagardotegira goaze-nok, ohore puntu batekin egiten dizuegu

bisita. Noski sagardo ona eta txuleta bi-kaina eskaintzen dituzuela, baina hori egiten duten jatetxe asko dauzkagu Eus-kal Herrian. Sagardotegietakoa harago doala esango nuke, jendea harrotasunez joaten delako bertara. Zeozergatik bete-tzen dira astebururo.

Benetan, guretzat ohore haundi bat da lehenengo txotxa egin ahal izatea».



UNAI AGIRRE
Euskal Sagardoa

«Uztak orekatzea da gure erronketako bat»

URUMEA SAGARDOA

«Zaila da zer motako sagardoa izango du-gun esatea. Etxe bakoitza saiatzen da bere gustuko sagardoa egiten, nahi dituen sag-ar motak jartzen eta elaborazio teknikak probatzen. Orduan, etxe bakoitzean sa-gardo desberdinak topatuko ditugu aur-tengo denboraldian ere.

Egoera orokorrari erreparatzen badiogu, bai esan dezakegu aurtengoa uzta txikia izan dela. Horixe da etorkizunera begira daukagun erronketako bat, uztak orekatzea garrantzitsua baita sagardogileentzat. Uzta txikiagoa den urteetan izaera haundiagoko sagardoa lortzen da, bai ahoan, bolumen aldetik, eta bai kolorez. Kargatuagoak gera-tzen direla esan dezakegu.

Alkohol graduazioari dagokionez, or-dea, iazko sagardoaren oso antzekoa izango da aurtengoa. Gehiago behintzat ez du izango. Sagarra biltzeko garaian euri dexente egin zuen, eta horrek gra-duazioa jaitea eragiten du.

Hala ere, garrantzitsua da nabarmen-tzea etxe bakoitzean sagardo desberdina dastatzeko aukera izango dugula».



XABIER ARRUTI
Diputatua

«Euskal Sagardoa herri proiektu bihurtzen ari da»

URUMEA SAGARDOA

«Dagoeneko urte dexente daramatzat aur-kezpen hontera etortzen, eta beti hartu izan nauzue oso ondo. Hala ere, Euskal Sagardoa eman dituen urratsak ikusita, aurtengoan ilusio berezi batekin nator.

Iruditzen zait, sektoreko proiektu bat izatetik harago, herri proiektu bat bihur-

tzeko bidean dagoela Euskal Sagardoa. Garrantzitsua da hori azpimarratzea, Euskal Herriko zazpi lurraldeetako sa-gardoarekin osatzen baita Euskal Sagar-doa. Gure herriaren txoko guztietara he-datzen ari da.

Guk artzaien eta gazten aurkezpenak egin izan ditugunean askotan adierazi izan dugu, gaztaren berezko zapoaz gain,

puska bakoitzaren atzetik dagoena nabar-mendu behar dela. Gazta zati bat ahora sar-tzean gogoratu behar dugu horren atzean dagoen lana, kultura eta tradizioa. Antzeko zerbait gertatzen da sagardoarekin.

Besterik gabe, denboraldia gustura ospatzea opa dizuet denoi. Zapore txuri, gorri eta berde honekin ospatu dezazuela pozik».



XABIER URDANGARIN
Astigarragako alkatea

«Naturala da sagardoaren zikloa, barruan daramagu»

URUMEA SAGARDOA

«Urte naturalarekin batera, sagardo berria etorri ohi da gurera. Zikloa osatu da, eta berriro hasten da naturaren aginduz. Udaberrian sagastiak loretan daude, udazkenean jaso eta zanpatzen dira sagarrak, eta gaur hasita sagardo berriaz gozatu dezakegu. Guretzat naturala da zi-

kloa, eta barru-barruan daramagu sagardoa egiten ari direnean herrian zabaltzen den aroma. Naturala da, gurea da. Eta zer esanik ez mimoz egin eta zaindutako sagardo berriak probatzea.

Naturaltasun osoz gonbidatu nahi ditut bisitari guztiak sagardo naturala dastatzera, baina natural antzera ibili, gehiegikeriarik gabe. Ez dugu inolako eraso edo

jazarpenik onartuko. Gure herriak zaindu, mesedez.

Aurtengo gonbidatuei ere ongi etorria eman nahi diet. Gure Zirkua da, ziurrenik, azken urteetan euskal kulturaren unibertsoan sortu den proiektu naturala. Gehigarririk gabea eta geuretik sortua. Ohore bat da zuekin batera dastatzea aurtengo sagardo berria».



XABIER LERTXUNDI
Hernaniko alkatea

«Jendea etor dadila gozatzera, baina herriak zainduz»

URUMEA SAGARDOA

«Betiko modura, gogotsu gaude denboraldiari ekiteko. Hernanirentzat, herri modura, garai garrantzitsua da, eta zer esanik ez sagardoaren sektorean lanean dabiltenentzat. Gogoz gaude hasteko eta gozatzeko. Bertakoek gozatzeko eta kanpotik datozenek gure herria, kultura eta

usadioa ezagutzeko aukera izatea nahi dugu.

Aurkezpen prentsaurrekoan Xabier Urdangarinek, Astigarragako alkateak, ondo azaldu du gure nahia: jendea etortzea eta ondo pasatzea nahi dugu, baina etor daitezela herriak ezagutzeko eta zaintzeko asmoarekin.

Zentzu horretan, aurreko urteetan ha-

sitako lanketei jarraipena emango diegu aurtengo denboraldian. Denbora daramagu lanketa desberdinak egiten; diagnostikoa egin genuen, eta ildo desberdinak adostu ditugu Sagardoaren Mahaian. Esan bezala, iaz martxan jarri genituen neurriak berriro jarriko ditugu martxan, eta datozen asteetan aurkeztuko dugu aurtengo kanpaina».



NORA BELTRAN
Eusko Jaurlaritzaren kidea

«Nafarroara hedatu nahi dugu jatorri deitura»

URUMEA SAGARDOA

«Hasteko, zoriondu nahi ditut gaur sagardo berriarekin betetako kupelak irekiko dituzten horiek. Badakigu aurtengo uzta ez dela erraza izan, baina lortutako emaitza ezin hobea da. Gero Alorrean egiaztatuko dugu hori, bertan ikusiko dugu kalitate haundikoa dela aurtengo sagardoa.

Euskal Sagardoa jatorri deiturak mugaz gaindiko hedapena izan du. Lehenengo eskaera 2017an egin zen, baina prozesuak gorabehera haundiak izan ditu Europa mailan. Hala ere, lasai egoteko moduan gaude, egoera bideratuta dago jada, aurtengoa argitaratuko baita Europako Aldizkari Ofizialean. Etorkezunean Nafarroako ekoizleak ere deituran sartzeko asmoa daukagu.

Guzti honek aukera ahalbidetuko dio sagardoari beste herrialde batzuetara zabaltzeko. Duela gutxi izan genuen Japoniako esperientzia batean, esaterako, interesgarria zen sagardoarekiko zuten jarrera ona. Hortaz, argi dago kalitatezko produktu eta proiektu bat dugula eskurtean. Ziur denboraldi hau ere polita izango dela».



JOKIN MARIEZKURRENA
Alorrearen kidea

«Bolumen haundiko sagardoa da lehenengo txotxekoa»

URUMEA SAGARDOA

«Gaur Alorrean irekiko dugun lehenengo kupelean dagoen sagardoaren ezaugarriak emango ditut. Hirugarren kupeletik egingo dugu urteko lehenengo txotxa, horrekin hasiko dugu denboraldia. Gure familiaren sagastietatik jasotako sagarrak egin dugu sagardoa; urrian hasi ginen

biltzen, eta bertatik ateratako emaitza da.

Lau sagar mota erabili ditugu kupel hori betetzeko; Gezamina, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Goikoetxe sagarrak, hain zuzen.

Usaimenari dagokionez, aroma positiboak izango ditu lehenengo txotxak, fruitu usaina ere nabarmenduko da; ahoan, berriz, garraztasunaren, mikaztasuna-

ren eta gozotasunaren oreka izango dugu. Unai Agirrek ondo azaldu duen modura, bolumen haundiko sagardoa izango da, eta horrek eragingo du ahoan luze iraungo duen sagardoa izatea. Espero dugu lehenengoa gustatu eta bigarren tragoa emateko gogoa piztea.

Denboraldia irekiko duen sagardoa hau apirilean botilaratuko dena da».



CLARA NAVAS
Eusko Jaurlaritzaren kidea

«Sagardogileen transmisio lana ezinbestekoa da»

URUMEA SAGARDOA

«Ekitaldi hau euskal kulturaren eta turismo gastronomikoaren isla da. Esperientzia ederra bizitzeko aukera eskaintzen dute sagardotegiak, eta gure izaera osatzen duten gauza asko uztartzen ditu. Ez dago modu hoberik produktuaren eta azken elaborazioaren, gure baserriarren

lanaren eta esperientzia turistiko bihurtutako produktu horren arteko lotura banaezina irudikatzen.

Sagardotegiak jarduera sozialak dira. Gure sailetik beti egiten dugu bisitan etortzen diren pertsonen aukera zabala eskaintzeko apustua. Horregatik, esperientzian oinarritutako turismoa ezinbestekotzat daukagu, gure kulturaren

murgiltzeko eta herriaren beste ikuspegi batzuk lantzeko oso interesgarria delako. Modu horretan, bisitaria aktibo bihurtzen da eta tokiko garapenean ekarpena egiten du.

Sagardoaren mundua tradizio bat baino gehiago da. Erritual bat da. Sagardogileak ere ezinbestekoak dira transmisio lan horretan».

Sagardoa are txinpartadunagoa da sudur gorrien artean

Barrutik 'bat, bi eta hiru' zenbatu eta ozen oihukatu zuten Iker Galartzak, Joseba Usabiagak eta Lur Aranburuk 'Gure Sagardo Berria' esaldia. Hedabide asko elkartzen dituen eguna da, eta ikusmin guzti horren erdian, sudur gorrien irribarra nagusitu zen. Finean, zirkua eta sagardotegia ez direlako hain eremu ezberdinak.

ASTIGARRAGA

SAGARDO BERRIAREN EGUNA

Egun freskoa izan zen asteazkenekoa, berokia ondo lotuta ateratzeko modukoa. Txapela eta bufanda jantzita iritsi zen sagardoaren munduko jendea Erriberara, eta bertan lortu zuten gorputza pixka bat goxatzea. 32. Sagardo Berriaren Eguna kulturguneko areto nagusian hasi zen, eta hiru aurpegi ezagun izan ziren protagonistak: Iker Galartza, Lur Aranburu eta Joseba Usabiaga.

Prentsaurrekoarekin hasi zen ekitaldia. Gure Zirkuko kideekin batera, Sagardoaren Lurraldeko Unai Agirre, Alorrenea sagardotegiko Jokin Mariezkurrena eta zenbait arduradun

politiko igo ziren Erriberako oholtzara. Bertako azalpenak entzunda, argi geratu ziren aurtengo sagardoaren ezagutza nagusiak: iazkoak baino gorputz gehixeago izango du eta arrasto luzeagoa utziko du eztarrian. Hitzartzeak amaitutakoan, oroigarri gisa plater bat eman zien Xabier Urdangarin Astigarragako alkateak aurtengo hiru gonbidatuei.

Ekitaldi serioari, ordea, Ana Goitia umoregileak jarri zion ginga. Zurikeriak alboratu zituen Goitiak, eta argi adierazi zuen zein den benetan sagardotegien funtzioa: ligatzea. Hamar minutuko bakarrizketa egin zuen prentsaurrekoaren ondoren, eta ordutik aurrerako festa giroan sartzeko gorputzaldia ja-



Gezamina barietateko sagarrondoa landatu zuten Erriberako atarian.

rri zien bertaratutakoei.

Kanpoaldekoak sortu zuen benetako ikusmina. Erriberako atarian dagoen belazean Gezamina barietateko sagarrondoa landatu zuten. Kamera askoren aurrean jartzeko ohiturarik ez zutela esan zuten Gure Zirkuko hiru kideek, baina nabaritu zitzaizkien ez zela atxurra hartzen

zuten lehenengo aldia. Zapatak zikindu gabe jarri zuten arbola, eta horixe nabarmendu zuten Joanes Illarregik eta Agin Laburuk bertsoan.

Alorrenean jarraitu zuen festak Azken hiru urteetan bezala, Alorrenea sagardotegian egin zen urteko lehenengo txotxa.

Txalapartariak eta txistulariak egin zieten harrera gonbidatuei, eta sagar dantza eskaini zieten sagardotegiko atarian. Ondoren, herriko eragileek osatutako sokarekin batera sartu ziren kupeltegira, eguneko momentu garrantzitsuena gauzatzeko.

Alorreneako hirugarren kupela zabaldu zuen Jokin Mariezkurrenak, eta edalontziak ondo bete zituzten Galartzak, Aranburuk eta Usabiagak. Aurretik egindako entseguak gogoratu, barrutik 'bat, bi eta hiru' zenbatu, eta gogotik oihukatu zuten 'Gure Sagardo Berria' esaldia.

Ordutik aurrera Alorrenean elkartutako 200 lagunek urteko lehenengo txotxa egiteko aukera izan zuten (bat baino gehiago egin zituzten gehienek) eta bazkari eder baten bueltan kontu kontari aritu ziren.

Hemendik aurrera bisitariz lepo egongo dira sagardotegiak, eta ekoizle guztiak gogotsu daude datozenei sagardoaren kultura zertan datzan erakusteko. **K**



Txistulariek egin zieten harrera Gure Zirkuko kideei.



Antton Arka izan zen soka osatu zuen astigartarretako bat.

Zabalik ditugu ateak
Asteazken gauetik
igande eguerdira

Itxas-Buru
Sagardotegia

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

oialume zar
sagardotegia

*Txote garaia martean dugu,
ongi etorri!*

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

Illarregiren eta Labururen bertsoak

Urteroko legez, bertsoek ere tartea izan zuten Sagardo Berriaren Egunean. Sagarrondoaren landaketan, txotxaren irekieran eta bazkalostean abestu zuten Joanes Illarregik eta Agin Laburuk. Hona hemen libreko saioxkatik egindako aukeraketa.

ASTIGARRAGA BERTSOLARITZA

Gure Zirkuko kideek sagarrondo landatzean egin zuten lehenengo saioa Illarregik eta Laburuk, momentuari erreferentzia eginez.

A. Laburu

Gernikakuak fama badauka
honek gehiago du are
Hemen landatu dira hamaika
arbola edo landare
Titiritero mundu honetan
hortara ottuta daude
Arbola nola alda litteke
zapatik zikindu gabe

J. Illarregi

Zapatik ez da zikindu baina
horrek ez du ezer txarrik
Lehen arbola landatu da ta
bada gehioren beharrik
Orain luzatzen joango dira
ta irtengo da sagarrik
Ea aurtengoa ez den izaten
itxuretako bakarrik

Sagardoa egiteko prozesuaren ordena jarraituta, sagarrondotik sagardora egin zuten salto.

J. Illarregi

Sagardo ta zirkua
parean ipintzen
Maiz pailazo artean
zarete ibiltzen
Baina berdina denik
ez zait iruditzen
Honek ez du sudurra
bakarrik gorritzen

A. Laburu

Nere lagunak ere
oso ondo diyo
Sagarduak badula

milla ondoriyo
Zirko asko sortzen da
Joanes propiyo
Ta hemen latiguek
ez dute baliyo

Jendea jartzen bada
bertan bero bero
Arazoak suertatu
daitezkeenez gero
Latigo beharrikan
ezazu espero
Piztia bezatzen da
pasatu ezker

Batzuk basua eta
bestiek baldia
Noraño bete behar dan
askoren galdia
Ikusi al dek hemengo
hiruko taldia
Ikusten da ez dutela
lehenengo aldia

Bapo bazkaldu ondoren, kupel artean osatu zuten orduerdiko saioxka. Txalapartaren deiarekin batera ekin zioten bertsolariak.

J. Illarregi

Txalaparta jo dute
xuabe xuabe
Lehen esplikatu dute
dena parez pare
Dei egiteko zela
bai baño halare
Jendea hurbiltzen da
deirik egin gabe

A. Laburu

Jendea dabilenez
aurrera atzera
Ausartzen da parian
ere azaltzera
Txalaparta eta gu



gabiltza antzera
Kondenatuta gaude
elkar ulertzera

Arrazioa izango da
zerorren datua
Elkar ulertu behar
hau baita tratua
Baina eguna bada
ongi pasatua
Igual buka daiteke
desentonatua

Nola desentonatu
dezakegun pentsa
Bateko nerbiyua
besteko estresa
Halaxe ibiltze haiz
korrika ta presa
Hi entenditzen beti
etziok errex

Hori kantatu eta
nolako grazia
entendimentuetan
hainbat eskasia
Ni hizketan hasi ta
nahastu egin haiz ia
Txirikordatzea dit
hiri ikasia

Naparrotik honuntza
nolako mejora
Nafarrek pasa dute

nahikoa denbora
Eta pasako dute
gehiago gerora
Gure Zirkua ere
orain hasiko da

Nafarraren kontra zuk
oraintxe kantatu
guk zer egiten dugun
nahi dut esplikatu
Hona etorri eta
edaten gozatu
Nafarron irabazi
ta hemen gastatu

Nafarra ze izaten dan
guk nola saihestu
Leitzan adibidia
degu eskuz esku
UPN ta Bildu
beti horren estu
Naparrak sekula ere
erdibideik eztu

Gerra kontuak utzi
hemen badaezpada
Hori kenduta ere
nahiko gai baibada
Gaur zabaldu dugu ta
bertan egon gara
Nola ikusten duzu
aurten tenporada

Tenporadari diyot

barruan erruki
Sagardotegiya nahiz
dan gure barruti
Bertigo haundirikan
ez degu eduki
Gañian degu baño
oraindik urruti

Lehen entzun izan dut ta
kantatu beharko
Azken aldia hala
izaten delako
Jendea dexente dator
soilik festarako
Betetzen errex al da
larunbatez kanpo?

Lehen errexagua zan
gaur balitz ojala
Baino modak aldatzen
dira berehala
Askok pentsatu ohi du
naparrek bezala
Larunbatez bakarrik
irekitzen dala

Berriz nafarren kontra
hasi zara ai, ai
Gu larunbatez soilik
joaten gara bai
Baina zure bizitza
zeinek eluke nahi
Egun bat egin lana
eta sei egun jai



ELORRABI
Sagardotegia
Tolare Sagardotegia

Otsailetik aurrera berriro zuekin

Osiñaga auzoa

ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74



RUFINO
SAGARDO NATURALA

Otsailaren 4tik apirilaren 12ra.
Asteartetik larunbatera irekita.
Animatu sagardo berriak probatzera!

JAVIER ANSORENA

Akarregi Baserria - Hernani

TEL. 943 55 27 39

XXXII. Sagar Eguna, a



do Berriaren rgazkitan



'A la yuklak, golpian bat!' erakusketa: ibilaldia sagardoan eta aisialdian zehar

Sagardoetxea Museoak antolatutako erakusketa honen bidez, sagardoaren zein sagardotegien bilakaera aztertu da azken 200 urteetan zehar, eta txotxaren errituak sagardoaren aisialdia nola eraldatu duen ezagutzeko aukera eskaini du, tradizioa bizirik mantenduz eta garai berrietara egokituz.

ASTIGARRAGA ERAKUSKETA

Usadioz, sagardotegia elkartzeko, ospatzeko eta aisialdirako gunea izan da, non bolo-jokoek, tokak zein bertsolariek giro paragabea sortzen zuten.

XIX. mendearen erdialdetik hasita, gaur egunera arteko gertaera historikoak zein bitxikeriak ezagutarazi ditu erakusketak, besteak beste, erakusketari izenburua ematen dion 'A la yuklak, golpian bat' esaldiaren esanahia: Luis de Urantzuren Un pueblo en la frontera argitalpenean jasota dagoen bezala, Irungo usadioaren arabera

sagardo edalontzia kolpe bakar batez edan behar zen, 'A la yuklak, golpian bat!' esanda.

Sagardoaren kulturak eta munduak izan duen bilakaera xehetasun haundiz azaltzen du erakusketak, Frankismo garaiko krisialditik igaro eta gaur egungo proposamen berritzailetaraino iritsita.

Erakusketaz gain, sagardoaren kulturaz gozatzeko aisialdiko eskaintza zabala dago gaur egun. Sagardoetxea Museoan, esaterako, bisita gidatuak, sagardoari zein sagarrari buruzko ekitaldiak eta esperientziak eskaintzen dituzte. **k**



'A la yuklak, golpian bat!' erakusketa. Argazkia: Sagardoaren Lurraldea.

Aditu batzuen arabera, litekeena da usadio hau izendatzeko erabiltzen dugun txotx hitzak zotzarekin zerikusirik ez izatea. Izan ere, 'Txotx Berria' irekitzen zenean, sagardoa kanilatik dastatzen zen. Horregatik, litekeena da usadiok 'xoxa' hitzarekin lotura handiagoa izatea, hura baitzen sagardo edalontzia ordaintzeko erabiltzen zen hitza.



"A la yuklak, golpian bat!" erakusketako Ergobia plazako (Astigarraga) ilustrazioa. Ilustrazioaren egilea: Jokin Mitxelena.

olai zola
Sagardotegia

**Urtarrilaren 25tik
apirilaren 27ra irekia**

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

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

Gartziategi
SAGARDOAK

ASTIGARRAGA · 943 46 96 74 · www.gartziategi.com

Nazioarteko sariak bertako sagardo ekoizleentzat

URUMEA SARIAK

2024an sagardoaren sektoreko nazioarteko 16 ekitaldi baino gehiago izan dira munduan: CiderCon 2024 jardunaldiak eta lehiaketa Estatu Batuetan, Sagar Handia Fest 2024 ekitaldia Estatu Batuetan, Crafton 2024 jardunaldiak Erresuma Batuan, British Cider Week astea Erresuma Batuan, Cider World'24 lehiaketa zein azoka Alemanian, International Cider & Perry Competition 2024 lehiaketa Erresuma Batuan, Hardanger Internasionale Siderfest 2024 ekitaldia Norve-

gian, GLINTCAP 2024 (Great Lakes Internacional Cider and Perry Competition) lehiaketa Estatu Batuetan, XI Feira da Sidra ekitaldia Galizian, Sidrama 2024 jaialdia Portugalen, Ross Cider Festival jaialdia Erresuma Batuan, Armagh Food and Cider Weekend ekitaldia Erresuma Batuan, Salon Internacional de les Sidres de Gala 2024 (SISGA) lehiaketa eta azoka Asturiasen, World Cider Awards 2024 lehiaketa Erresuma Batuan, 2024 Australian Cider Awards lehiaketa Australian eta 2024 Fruit Wine & Cider Awards lehiaketa Zelanda Berrian. **k**



Lau sari jaso zituen Petritegi Sagardotegiak SISGA 2024 ekitaldian.

GLINTCAP 2024 (Estatu Batuak)

Zapiain sagardotegiak 3 sari eta nazioarteko izendapen berezia eskuratu ditu:

ZAPIAIN

Zapiain Euskal Sagardoa Premium sagardoak lehen saria (sagardo naturala).

Joanes de Zapiain sagardoak bigarren saria (sagardo naturala).

Bizi-Goxo sagardoak bigarren saria (izotzezko sagardo).

International Cidermaker of the Year urteko nazioarteko sagardogilearen sari berezia.

World Cider Awards 2024 (Erresuma Batua)

Topa sagardotegiak sari bat lortu du:

Topa Brut Artisanal sagardo apardunak zilarra (sagardo aparduna).

Cider World' 24 (Alemania)

Euskal Herriko sagardo ekoizleek 5 sari lortu dituzte:

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

Sidra Bereziartua sagardoak 'honor' saria (sagardo naturala).

Sidra Ona sagardoak 'honor' saria (sagardo aparduna).

ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Sidra natural Isastegi D.O. Premium sagardoak urrea (sagardo naturala).

ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

Euskal Sagardoa Premium sagardoak urrea (sagardo naturala).

Bizi Goxo ice cider 2017 sagardoak urrea (postreko sagardo).

SISGA 2024 (Asturias)

Euskal Herriko sagardo ekoizleek 15 sari lortu dituzte:

BALDORBA NATUREL

Sabaiza sagardoak brontzea (kopako sagardo lehorra).

Nahizhaga sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra).

Orbaibar sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra).

Licor Larra Barrik zilarra (sagardo likorea).

EGIAZKI SAGARDOTEGIA

Sagarnoa sagardoak zilarra (kopako sagardo lehorra).

Pétillant sagardoak zilarra (Brut sagardo aparduna).

Spiriteux Egiazki Patxakak urrea (sagardo likorea).

KUARTANGO SAGARDOTEGIA

Callabocas sagardoak zilarra (zaporetako sagardo).

Sagartxo sagardoak urrea (zaporetako sagardo).

Su-Sagardoa sagardoak premium (suzko sagardo).

Vermut de sidra Kuartangok zilarra (sagardo bermuta).

PETRITEGI SAGARDOTEGIA

1526 sagardoak urrea (kopako sagardo erdilehorra).

La Petri sagardoak premium (sagardo aparduna).

Vermut con sidrak zilarra (sagardo bermuta).

Vermut con sidra y naranjak urrea (sagardo bermuta).



Askotariko sariak jaso dituzte Euskal Herriko ekoizleek, lan egiteko modu onaren erakusgarri.

altzueta
HERNANI

Urtarrilaren 24an irekiko dugu Txotx denboraldia

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

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal sagardoa

Sagarrica Elkartea, Nafarroako sagardo sagarra bultzatzeko lanean 2022tik

Nafarroako txoko desberdinetako sagardo sagar ekoizleek sortu zuten Sagarrica Elkartea, sektorea antolatzen eta ordezkatzeko, elkar ezagutzeko, elkarri laguntzeko eta denen artean elkarlana sustatzeko. Elkarteko presidenten Lander Sagaseta sagar ekoizleak azaldu ditu elkartearen xehetasunak.



Sagarrica Elkarteko kideak, sagastietara egindako bisita batean. Argazkia: Sagarrica Elkartea

URUMEA SAGARRA

Fruitel Elkartea bidelagun, Sagarrica Nafarroako sagardo sagar ekoizleen elkartea sortu zuten 2022 urtearen amaieran, helburu hauekin: Nafarroako sagar ekoizleek elkar ezagutzea, bertako sagar barietate zaharrak berreskuratzea, Euskal Sagardoa sor-markan sartzeko urratsak ematea eta sagarren ekoizpenaren sektorearen errentagarritasuna lortzea.

Doneztebeko, Baldorbako, San Adriango eta Oskozko lau sagar ekoizle zeuden taldean hasiera hartan, baina pixkanaka jende gehiago joan zen taldera batzen, eta gaur egun hamabost ekoizle daude Sagarrica Elkartean sartuta. Ekoizle txikiak izan arren, denen artean 80 bat sagar hektarea dauzkate.

Nafarroa ere sagarrondo herrialdea da, eta Iparraldeaz gain, historikoki Ebroko Erriberan eta Arga ibaiaren ertzean sagastiak egon dira: «Sagar barietateei dagokienez, aberastasun gene-

tiko handia dago Nafarroan. Bertan badauzkagu 200 sagar barietate, sagardotarako zein mahairako», azaldu du Lander Sagaseta sagar ekoizleak, Sagarrica Elkarteko presidentek.

Sagarraren zaintzak garrantzia handia du, eta bertako sagar barietate zaharrak berreskuratzea da elkartearen helburuetako bat: «Sagar barietate berdinak tokiaren arabera ezberdin funtzionatzen du, eta hori gertatzen da 'Narbarteko Gorria' sagar barietatearekin. Jatorria Narbarten duenez, ondo aklimatatzen da Baztan-Bidasoa aldean zein Erriberan, baina beste lekuetan su-gorriak kaltetzen du».

Gaur egun, Lander Sagaseta bere lurretan ekoizten dituen sagarrak Gipuzkoako sagardotegiek hartzen dituzte, sagardoa egiteko. Sagarrica Elkartean sagardo sagar ekoizleak bakarrik daude sartuta, eta nahiz eta sagarrak Gipuzkoako sagardo-

tegietara ekarri, Nafarroako sagardo ekoizleek ere erabiltzen dituzte, beren sagardoa ekoiztu ahal izateko: «Dolarea Nafarroako Sagardogile Elkarteko sagardogile batzuk sagar ekoizleak ere badira, eta Sagarrica Elkarteko kide dira».

Sagarrica Elkartean sorrera, Nafarroan sagarrondoen inguruan dagoen tradizioa eta kultura biziberritzeko bultzada izan da, eta sektorea hobetzeko helburuz ari dira lanean: «Etor-kizunera begira, gure erronka nagusienetakoa da sagarraren ekoizpena erregulatzea, horrek bermatuko digulako segurtasuna egiten dugun lanean, eta sagardotarako sagarren ekoizpenaren sektoreari aukera emango diolako errentagarritasuna lortzeko».

Nafarroako sagardo sagar ekoizpena Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenean onartua izateko lanean ari da elkartea, uste duelako sor-markaren ba-

rruan egoteak kalitate gorenean lana egiteko aukera emango diela Sagarrica Elkarteko sagar ekoizleei: «Nafarroan baditugu

Jatorri Izendapenaren barruan sar daitezkeen 50 sagar barietate. Beraz, ekarpen hori egingo genioke jatorri izendapenari». **k**



200 sagar barietate daude Nafarroan, sagardotarako zein mahairako.




**Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz**

616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI






OYARBIDE
SAGARDOAK

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

Oyarbide Baserría - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99

Sagardoa unibertsitatetik gertuago, Basque Culinary Centerren eskutik

EDA Drinks & Wine Campusak urrats sendoak ematen jarraitzen du, gastronomia likidoari buruzko prestakuntza emango duen unibertsitate-zentro bat abian jartzeko. Mugarriz betetako urtea izan da 2024a, Elisa Ucarren zuzendaritzapean, Basque Culinary Centerrek sortutako hezkuntza-proiektu honentzat.

HERNANI GASTRONOMIA

2023ko martxoan aurkeztu zuen Basque Culinary Centerrek EDA Drinks & Wine Campusa, edarien eta ardoaren sektorea bultzatzeko, prestakuntzaren, ikerketaren eta berrikuntzaren bitartez. Eta orduetik, urrats sendoak eman ditu, gastronomia likidoari buruzko prestakuntza emango duen unibertsitate-zentro bat abian jartzeko. Bi egoitza izango ditu Araban, Gasteizen eta Guardian, eta 2024a mugarriz betetako urtea izan da, Elisa Ucarren zuzendaritzapean, BCCren hezkuntza-proiektuarentzat.

Urte hasieran abiarazi zuten lehiaketa, Gasteizko eta Guardiako egoitzak diseinatzeko; eta Carvalho Araújo arkitektura-estudio portugaldarrari esleitu diote lan hori dagoeneko. Uztailean, berriz, Ardoaren Talentu Gazteen Topaketa egin zuten Samaniegon, eta 80 ardogile baino gehia-



Haritz Rodríguezek eskaini zuen euskal sagardoaren sektorerako lehenengo ikastaroa Basque Culinary Centerren. Argazkia: Haritz Rodríguez (Ciderzale)

go bildu ziren bertan. Hori baino lehen, ekainean, campusak bere Upelegetien Kontseilua aurkeztu zuen, eta irailean EDA Beer Summit, garagardogintzaren sektoreko profesionalen topaketa.

Urte amaieran mugarriz ugari izan ziren; hala nola, Batzorde Adituaren aurkezpena, Wine & Spirit Education Trustekin (WSET) bere prestakuntza kualifikatua emateko akordioa iragaritzea, eta Penedeseko Ardoaren Talentu Gazteen hirugarren Topaketa egitea.

Abenduan, azkenik, EDA Drinks & Wine Campusek sagardoari buruzko lehenengo ikastaroa eskaini zien sektoreko profesionaleri, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarekin lankidetzan. Prestakuntza Haritz

Rodríguezek eman zuen, Estatu espainiarreko sagardo ziertatuaren lehen pommelier edo sommelierrak. Ikastaro horrekin, beste urrats bat erakutsi du campusak, hain errotuta dagoen Euskal Herriko sagardoari eskaini nahi dion lekuan.

Aurten jarriko dute martxan EDA Drinks & Wine Campusa

Ia 14 urte daramazki Basque Culinary Centerrek gastronomiaren alorreko prestakuntza, ikerketa, berrikuntza eta ekintzailetza, eta erreferentzia da nazioartean. Orain, beste pauso bat eman nahi du bere eboluzioan, gastronomiaren zerbitzura; eta horregatik bideratu du proiektu berria edarietara, sektorearen egungo beharrei erantzun nahian.

BCCk sortu eta Eusko Jaurlaritzak eta Arabako Foru Aldundiak sustatu dute EDA Drinks & Wine Campus unibertsitate-zentro berria, eta 2025 urtean zehar jarriko dute martxan, aurreratu zuten. Lankidetzaren publiko-pribatua izango du oinarri: lurraldearen garapen ekonomiko eta soziala sustatuko ditu bikaintasunetik abiatuta, eta ez soilik euskal ardogintzaren alorreko berrikuntza-kultura bultzatuz, baita edarien unibertsoaren alderdi guztiak nazioartean esploratuz eta garatuz ere. Horrela, mundu zabaleko edarien unibertsoak izango du tokirik EDA Campusean: garagardoak, kombuchak, teak, edari destilatuak, alkoholik gabekoak...

Izan ere, «mundura begira»

prestakuntzaren nazioarteko erreferentzia» bihurtzea du xede unibertsitate-zentro berriak, eta negozioen, produktuen eta zerbitzuen diseinuan osagai bereizgarri bat eman nahi die enpresei eta erakundeek, kalitate, jasangarritasun eta osasun printzipioen arabera, ikuspegi lokal zein globalarekin, eta garapen ekonomiko eta soziala sortuz. Hori guztia, edarien sektorea eraldatzen laguntzeko misioarekin. **k**

Urtarrilaren 25ean
Txotx denboraldiari hasiera emango diogu

GOIKO LASTOLA

ERRESERBAK 943 55 32 72

Ereñotzu auzoa - Hernani

Urtarrilaren 25ean 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

Mota guztietako planak, sagardoarekin 'maridajea' egiteko

Sagardotegiko esperientzia borobiltzea bilatzen duten horientzat, eskaintza zabala daukate aukeran Sagardoetxea Museoak eta Sagardoa Routek, askotariko jarduerekin: kirola, upategi zein txakolindegietara bisita, Añanako gatz haranera irteera, sagar zuku eta sagardo tailerrak, herri kirol saio eta ginkana xelebreak...

URUMEA PLANAK

Gero eta gehiago, sagardotegiko esperientzia osatu eta egun osoko plan borobila prestatzea bilatzen dute askok, familian edo lagunartean gozatzeko. Eta asmo hori dutenentzat, oso eskaintza zabala izango da aurtengo txotx denboraldian ere, Sagardoetxea Museoaren eta Sagardoa Routen eskutik, besteak beste.

Badira sagardotegian otordua egitetik harago, sagardogintzan gehiago sakondu nahi dutenak. Horretarako, aukera ugari eskaintzen ditu Sagardoetxeak urtero. Museoak berak ematen du aukera sagardoaren kulturaren historia, bitxikeriak edota elaborazio prozesua ezagutzeko. Azken horrekin lotuta, gainera, tailerrak eskaini ohi dituzte, bereziki familiei zuzenduta, sagar zuku egiteko lanak ezagutu eta probatzeko: kizkiarekin sagarrak biltzea, zanpatzea, tolaean prentsatea... Egindako sagar zuku dastatzeko aukera izaten da, eta bestelako dastaketak ere egiten dituzte Sagardoetxean: sagar mota ezberdinak, sagardoak, gazta... Gainera, ibilbide gidatuak ere egiten dituzte Sagardo Bidean barrena, baita bizikletaz ere, 'Sagarbike' esperientziarekin. Horiek guztiak 'sagardoarenlurraldea.eus' webgunean topatu eta erreserbatu daitezke.

Sagardoetxean bezala, hainbat sagardotegi eta baserritan ere eskaintzen dute bisita gidatuak, tailerrak edota dastaketak



Ohikoak izaten dira familian sagar zuku egiteko tailerrak, Sagardoetxean eta zenbait sagardotegitan.

egiteko aukera, sagardotegiko otorduarekin uztartuz. Horiek guztiak eskuragarri daude 'sagardoa.eus' atariko irteeren atalean.

Gastronomia eta kirola, sagardoaren eskutik

Beste bisitari batzuek, aldiz, jarduera ezberdinekin osatu nahi izaten dute sagardotegiko esperientzia, eta horientzat ere bada nahikoa aukera Sagardoa Routen webgunean ('sagardoa.eus') bertan. Adibidez, sagardotegiko menua bestelako gastronomiarekin uztartzen duten zenbait plan daude aukeran. Horrela, bisitak proposatzen dituzte Idiazabal gaztaren gaztandegi batera, bertako produktuen Tolosako azokara edota Añanako gatz haranera, besteak beste, sagardotegian otordua egin aurretik. Gozotik jo nahi duenak ere badauka aukera, sagardoeko bonboiak egiteko tailerrarekin, Donostian bertan. Eta euskal gastronomiaren beste bi edarirekin ere uztartu dute sagardotegiko plana, 'sagardoa.eus' atariko eskaintzan: Arabako ardo upategi batean bisita eta dastaketa, edo Getariako txakolindegian batean. Kasu

horietan, gainera, zonaldeko herriren bat ere bisitatzeko dute, sagardotegira bazkaltzera joan aurretik. 8 edo 9 orduko planak dira horiek.

Gastronomiatik harago, bestelako bisitak ere izan ohi dira aukeran, eta Albalola Itsas Kultur Faktoriakoa da horietako bat, aspaldidanik sagardotegiko planarekin uztartu dutena. Izan ere, Pasaiaiko museora bisita eginda ezagutu daiteke itsasoa eta sagardoa elkartzen dituzten sekretuak, eta baita XVI. men-

deko San Juan baleontzia ere.

Baina sagardotegira joan aurretik gorputza mugitu nahi duenak ere, topatuko du bere neurriko plana: Oria ibaian piraguan ibiltzeko aukera, Orion arraun txapelketa egitekoa, Galarreta frontoia eta erremontea ezagutzeko... Eta sagardotegian bertan herri kirol saioa edo ginkana egiteko plana ere proposatu du Sagardoa Routek, «lagunartean gozatzeko sagardotegian bazkaldu aurretik, edo enpresa barruan taldea egiteko ekimen gisa». **k**



Sagardotegian bertan ginkana egiteko aukera ere bada.



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

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

'Hau bai zirkua!', aurtengo bertsoak jartzeko gaia sagardotegietan

'Bota Bertsoa!' lehiaketak 11garren edizioa izango du aurten, Dobera Euskara Elkartearen eskutik. Bailarako 25 sagardotegi ingurutan izango da bertsoak idatzi eta parte hartzeko aukera, eta sari potoloak jasoko dituzte bertso onenek, poetikoenek, peloteroenek...

URUMEA BERTSOLARITZA

Aspaldidanik daukate lotura es-tua sagardoak eta bertsolaritzak, eta horri bultzada ematen dio urtero Dobera Euskara Elkartek ere, 'Bota Bertsoa!' lehiaketaren bitartez. Aurtengoa 11garren edizioa izango du bertso paperen lehiaketak, eta datorren astetik aurrera izango da parte hartzeko aukera, Urumea bailarako 25 bat sagardotegitan.

Gaia ere zehaztu dute dagoneko, herritarrek aukeratuta. Instagramen bitartez egin du inkesta Doberak, eta honakoa izan da bozkatuena: 'Hau bai zirkua!'. Ezin esan aurtengo txotx denboraldiarekin loturarik ez duenik, kontutan hartuta Gure Zirkua ireki zuela aurreneko kupela... Honakoak ziren aukeran jarritako beste bi gaiak: 'Gutxi ta maiz', eta 'Sagardoteg-IA'. Baina nabarmen nagusitu da 'Hau bai zirkua!'.

Hortaz, gai horri tiraka osatu

beharko dute bertsoa herritarrek, trago eta trago artean, bakoitzak nahi duen doinuaren eta neurrian. Horretarako paperak sagardotegian bertan topatuko dituzte, eta baita bertsoak uzteko kutxak ere, izen-abizenak eta telefonoa zehaztuta. Nahi duenak beste bide batzuetatik ere bidali ditzake bertsoak: dobera@dobera.eus helbide elektronikora, edo [@doberaelk](https://www.instagram.com/doberaelk) instagram kontura.

Ondoren, jasotako ale guztiak bilduko dituzte Doberako kideek, eta Hernaniko Paulo Ttikiya Bertso Eskolaren esku utziko dituzte. Izan ere, haiek arduratuko dira bertso sarituak aukeratzeaz. Urtero bezala, sari mordoak izango dira aurten ere: bi lagunentzako otorduak, sagardo kaxak, ekitaldietarako sarrerak... 20 bat bertso saritu zituzten joan den urteko edizioan: bertso onena, peloteroena, poetikoena, gaztetxoena, adituarena, saiatuena...

Lehiaketak sekulako gora-



Sagardotegian inprobisatutako bertsoa, mugikorrean irakurrita kantatu behar izaten dute gehienek, sari banaketan.

kada izan du azkeneko urteotan. Joan den urtean arrakasta izugarria izan zuen, 200 bertso inguru jasota, aurrekoaren ia bikoitza. Aurten marka gaintu nahi dute, eta bertako zein kanpoko sagardozale guztiak animatu dituzte parte hartzera.

Sari banaketa ekitaldia, apirilaren 11n

Ohi bezala, ekitaldi berezi batekin egingo dute sari banaketa. Apirilaren 11n izango da hori, arratsaldean, eta bertso saio formatuan planteatuko dute, puntako bertsolariekin.

Bertan, saria jasotzeaz gainera, saritutako bertsoa kantatzeko aukera izango dute irabazleek. Giro goxoa eta umoretsua izaten da ekitaldian, sagardotegian inprobisatutako bertso gogora ekartzek barre algarak eragiten baititu batzuetan! **k**

BOTA BERTSOA!

XI. bertso-paper lehiaketa txikia

nola?

Izen-abizenak eta telefonoa jarri eta sartu kutxan papera



edo

bidali emailez bertsoa dobera@dobera.eus helbidera

AURTENGO GAIA:
Hau bai zirkua!

Sari banaketa emanaldia
apirilaren 11n
irabazle guztiekin!!

SARI MORDOXKA AURTEN ERE...

2 lagunentzako otorduak



Ekitaldietarako sarrerak



Sagardo kaxak



eta gehiago!

**Astigarraga,
Hernani eta
Urnietako
sagardotegiak**

Antolatzaileak

Laguntzaileak:



Sagardotegiak

Akarregi

Akarregi auzoa-baserría, Hernani
660 144 560

Altzueta

Osinaga 7, Hernani
943 551 502
altzuetasagardotegia.com

Elorrabi

Osiñaga auzoa, Elorrabi baserría,
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 baserría, Ereñotzu, Hernani
616 28 78 67
www.larregain.eus

Lizeaga

Gartziategi baserría,
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

Oyarbide

Oiarbide Baserría, Astigarraga
943 553 199

Petritegi

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

Rufino

Akarregi baserría, 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:
Itxas-buru, Olaizola, Altzueta, Iparragirre, Elorrabi eta Goiko Lastola.
- Zinkoenea plazako geltokitik ateratzen da. Txartela garraioan bertan erosi behar da. Mugi txartelarekin ere ordaindu daiteke.
- Prezioa: 2,5€/bidaia bakoitzeko
- Ordutegiak:**

OSTIRALETAN:

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

LARUNBATETAN:**Eguerdietan:**

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

Gauetan:

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

EREÑOTZU

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

LARUNBAT EGUERDIETAN:

Joan 13:30 / Etorri 17:45

LARUNBAT GAUETAN:

Joan 20:30 / Etorri 00:00