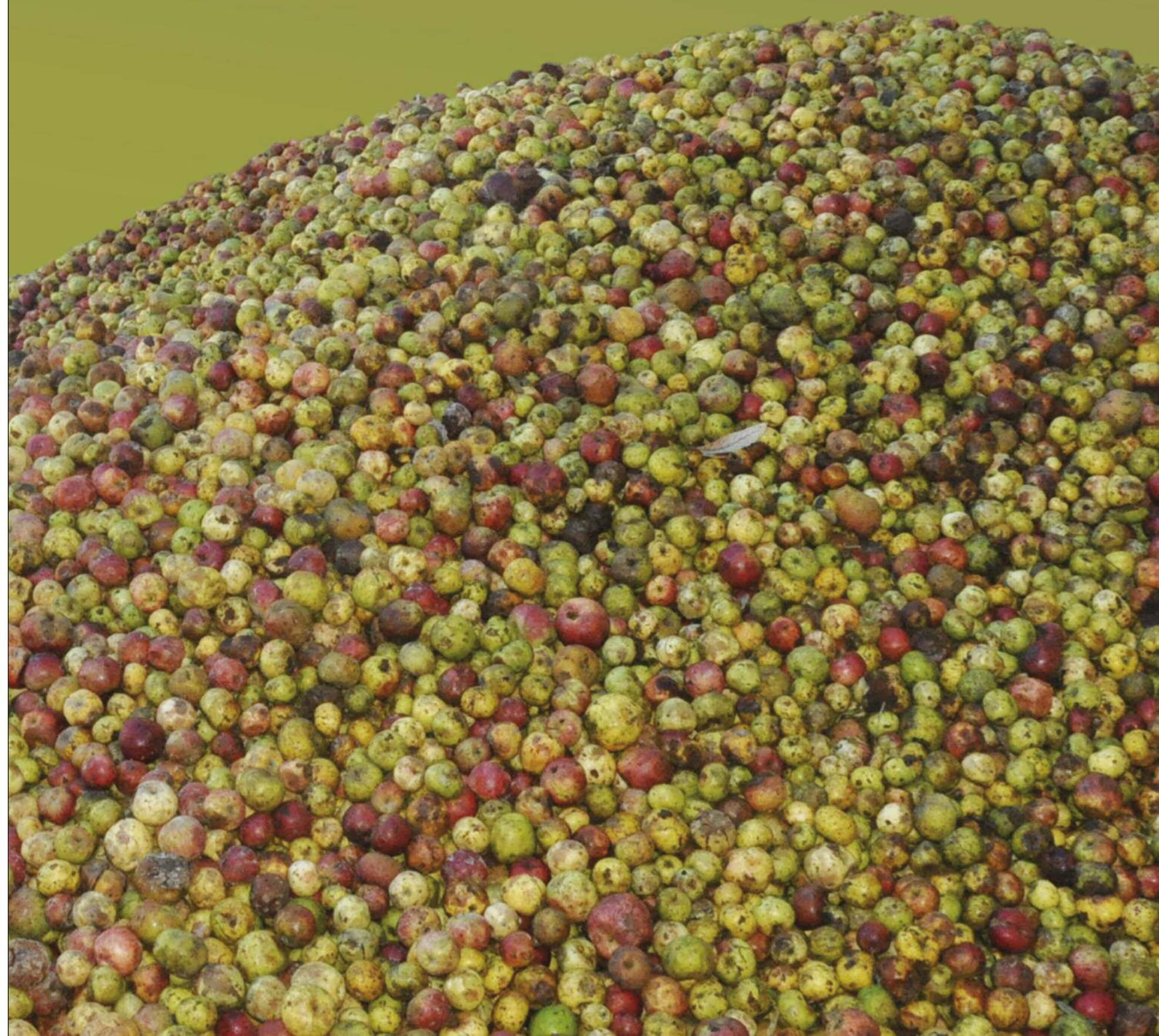


URUMEAKO
kronika

2018ko urtarilaren 20a, larunbata

Txotx denboraldia 2018

Gehigarri berezia





Alkatearen hitzetan

Urtero bezala, iritsi zaigu berri-
rize ere txotx denboraldia Gaurtik aurrera, eta hiru hilabete luzez, 800.000 pertsona inguru hurbilduko zaizkigu Astigarragara gure sagardoa dastatzera, sagardotegi-
etan bazkaltzera edo/eta afaltzera eta, batez ere, sagardoaren kultura bizitzera. Hauke da aukera ezinhobe-
a gure herria muin-munetik ezagutzeko.

Aurten, gainera, 25garren Sagardo Berri Eguna ospatu dugu. Azken 25 urte hauetan sagardoaren kultura etengabe bultzatu da Astigarragan eta zori-
ontzekoa da herriko eragileek, bizilagun-
ek eta ardura politikoa izan duten-
ek sagardoa sustatzearen alde egin-
dako lana, ondorioz Astigarragan sagardoak bizirik dirau.

Gorabeherak gorabehera, Sagardo Berri Eguna lankidetzara eta elkar-

lanaren eredu dela argi dago, gure herriko izaeraren adierazgarri ezinhobe-
a.

Etengabeko lan honek, duela 25 urte Astigarragako ospakizuna zena Sagardoaren lurraldera zabaltzen du. Azken 3 urtetan Hernanik era Usurbilek ere parte hartu dute proiektu honetan. Elkarlan horrek nazioartera eramane gaitu. Ildo horretatik, aipatzeko da duela bi hilabete ospatu den II. Sagardo Forum jardunaldi tekniko-
a eta nazioarteko sagardo lehiaketa. Harrota-
sunez esan dezakegu nazioarteko entzutea hartzen ari dela gure bai euskal sagardoa eta bai Astigarraga ere.

Betidanik landari lotutako lurra izan da gure herria eta, noski, sagardoa astigarraren nortasunaren zati garrantzitsua izan da. Hortaz, Sagardo Berri Eguna bizilagun guztion ospakizun bihurtzeko asmoz, Txotx Berri Herrikoia antolatzen du azken bi urteetan udal gobernuak Sagardotxearen

laguntzarekin Murgia Jauregian, gure herriko jai nagusienetakoa ez dadin izan soilik erakunde eta sagardogileen ekitaldi ofiziala baizik eta herriko guztion ospakizuna. Astigarraren egin-
dako lan eta ekarpenik gabe, ezinezkoa izango bailitzateke gaur egun gure herria eta sagardoa nazioarteko panorama-
n kokatzea.

Bukatze-
ko, udalak gure herrira ger-



Zorione Etxezarraga Ortuondo
Astigarragako alkatea

Alkatearen hitzetan

Badator txotx garaia. Datoren asteetan Hernanin bisitari asko jasoko ditugu sagardoaren kulturaren murgiltzeko asmoz.

Garai honetan, Txotx Batzordeak (sagardogileak, ostalariek, bizilagunak eta Udalak) hainbat zerbitzu indartzen ditu, bisitarien egonaldia goza dezaten eta herritarren bizimoduan izan dezakeen kaltea ahalik eta samurren izan dadin. Garbiketa zerbitzua indartzen da, komun publiko gehiago jartzen dira kalean; segurtasuna zaintzeko udaltzaingoaren zerbitzua handitzen da, liskarrak, jokaera ez-egokiak eta sexu erasoak ahal den neurrian ekiditeko. Herriko autobus zerbitzua ugartzen da sagardotegietarako joan-etorriak egiteko, baita taxien zerbitzua ere.

Aurten Hernaniko EH Bilduk lan-
keta berezia egin du txotx garaiaren inguruan, eta alde positiboak eta hobetzekoak aztertu, eztabaidatu eta neurri sorta proposatu dituzte parte hartu dutenak. Udalak aurten gauzatu-
tuko ditu neurri hauetako batzuk eta beste batzuk epe ertain-luzera lantuko ditu. Berrikuntza nagusia Gudarien Plazan udaltzaingoaren informazio eta arreta puntua jartzea izango da. Larunbatero 18:00etatik 6:00etara, karpas bat izango da, edozein arazo edo liskarren aurrean herritarrek zein bisitarien bertara jo dezaten: sexu eraso-
en zerbitzuen inguruko informazioa, kontsumo arduratsuari buruzko esku-
orriak, garraio publikoaren ordutegiak edo beste beharretarako gertuko arreta eskainiko dituenak. Bestetik, gure herrira datozen bisitarien

mezu argia eman nahi diegu: *Hernanin gozatu eta arduraz jokatu*, eta mezu hau presente izango da, formatu ezberdinetan, sagardotegietan, tabernetan, baita gure kaleetan ere.

Jakinik txotxaren errealitateak ertz asko dituela, arlo positiboak



Luis Intxauspe Arozamena
Hernaniko alkatea

Aurtengo sagardoa



Diru-laguntzak



Argazkia: SAGARDOAREN LURRALDEA

12 milioi litro sagardo, 2017ko uztarekin

2017koa, «uzta historikoa» izan dela adierazi du Sagardoaren Lurraldeak. Gainera, diotenez, «heldutasuna aurreratu egin da iazko urtearekin alderatuta».

Aurreko urtekoa «uzta historikoa» izan dela jakinarazi du Sagardoaren Lurraldeak, sagarraren ekoizpenari dagokionez. Horrez gain, azaldu dute: «sagarraren heldutasuna aurreratu egin da iazko urtearekin alderatuta eta ezberdintasunak nabariak izan dira barietateen artean, baina ez hainbeste sagastietan».

Aurtengo sagardoa: orekatua, kolore argikoa eta garbia. Bertatik sortu da, hain zuzen, aurtengo sagardoa; 2017ko uztarekin, 12 milioi litro sagardo ekoiztu dira Euskal Herri osoan.

Tartean, «ekoizpenaren %30a bertako sagarrarekin egindakoa eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko da». Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoako 41ek, Bizkaiko 5ek, eta Arabako 2k.

Eta egindako sagardoa, oro har, ezaugarri berdintsuetakoa da: aurreko urteetakoak baino kolore argiagoa dauka; usaimenean oso garbia da; karboniko maila ona duten sagardo naturalak dira, kupeleku hartzuduna ondo egin baita; eta orokorrean, esan daiteke sagardo oso orekatua dela.

Sagastiak landatzeko, diru-laguntzak

290.000 euroko diru-laguntzak emango ditu Foru Aldundiaren Landaretza Sustapena eta Esperimentazioa programaren barruan, sagarrondoak landatzeko.

2016an aurrenekoz onartuta, aurten ere diru-laguntzak emango ditu Foru Aldundiko Landaretza Sustapena eta Esperimentazioa programaren barruan, sagarrondoak landatu eta ustiatzeko txikiak garatzeko. Aurten, hain zuzen, 290.000 euroko poltsa onartu du, eta dagoeneko egin dezakete eskaera interesa dutenak.

Sagardoa ekoiztea, helburu Aurreko astean onartutako deialdiaren arabera, ustiatzeko txiki hauek «sagardoa ekoizteko sagarrondoak landatu, hobetu

eta garatzeko» izango da. Gainera, «subentziona daitezkeen inbertsioak lehen oinarrian adierazitako baldintzak betetzen dituztenak izango dira, 2019ko maiatzaren 30era bitartean eginikoak».

Laguntzak eskatzeko epea Eskaerak, beraz, aurkeztu daitezke dagoeneko, eta otsailaren 20ra bitarte izango da aukera. Horretarako, ustiatzeko-
ari dagokion Eskualdeko Nekazaritza Bulegora jo beharko da. Urtarrilaren 15eko Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean zehazten dituen dokumentuekin.

- Asteazkenetik larunbatera gauetz. Asteburutan eguerditan ere bai
- Ostiral eguerditan irekita
- Autobus geltokia 20 metroterra

Asteazken eta ostegunetan salibeskia jateko aukera

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

SAGARDO NATURALA

SAGARDOTEGIA ALBERRO

ALBERRO SAGARDOTEGIA

943 55 00 19
Santa Barbara auzoa, 61. hernani

altzueta
HERNANI

altzuetasagardotegia.com

Osinaga, 7. Hernani 943 55 15 02

943 55 72 96 / 645 729 571
www.artolasagardotegia.com

Artola baserria - Santiago Mendi
20115 ASTIGARRAGA

«Baloratu behar ditugu bertako sagardoa eta sagarra, sekulako aberastasuna da»

Euskal Sagardoa jatorri deituraren bigarren uzta merkatuan da dagoeneko: «kalitatezko produktua bermatzen dugu, eta gainera, oso berezia, bertako sagarrak dauzkan balore guztiak berarekin daramazkielako», azaldu du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak: «bertan, ondo eta natural ekoiztutako sagarrarekin eginda dago».

Bigarren uzta du aurtengoa, Euskal Sagardoa jatorri deiturak. Iaz egin zuen agerrialdia, sagardo botiletako *kaputxa* gorri horrek, jatorri deituraren adierazgarri. Zer dagoen horren atzean? «Kalitatezko produktua da bermatzen duguna, eta gainera, oso berezia, bertako sagarrak dauzkan balore guztiak berarekin daramazkielako», nabarmendu du Unai Agirrek, Euskal Sagardoaren koordinatzaileak.

Izan ere, %100ean bertako sagarrarekin ekoiztutako sagardoa da, jatorri deitura daukana: «baloratu behar dugu, oso produktu duina daukagula, hemengo sagarrak sekulako ezaugarriak daukala. Ezkutuan eduki dugu denbora askoan, eta bistara atera behar dugu, sekulako aberastasuna daukagulako».

13 sagardotegi eta hiru aldiz sagardo gehiago, aurtur

Aurreneko urtea igarota, «balorazio oso ona» egin du Agirrek; baina garbi dauka, bidea luzea dela oraindik: «badakigu honek denbora behar duela, ez baita urtebeterako proiektua, etorkizunerako proiektua baizik. Oinarriak sendo jarri

behar ditugu, eta horretan ari gara. Eta adibide garbia da, aurreneko uztatik bigarreneira eman dugun gorakada. 13 sagardotegi berri sartu dira jatorri deituran, 50 sagarrondo hektarea gehiago, eta hiru aldiz sagardo gehiago ekoiztu da. Orain, erronka da hori balioan jartzea eta dagokion tokia ematea».

Eta horretarako giltza, kontsumitzaileengana iristea da, ikustea eta ulertzea zer den Euskal Sagardoa eta zer dagoen horren atzean: «ikusi behar dute hau serioa dela, lan haundia egiten ari garela, sagar eta sagardo sektoreetan, administrazioekin elkarlanean... Apustu sendo bat da, eta eragile eta merkatu asko daude horren atzean», adierazi du Agirrek.

«Jendeak kontsumitzen duen neurrian, eskatu egingo du»

Baina kontsumitzaileak nabaritutako ote du aldea, sagardo natural arruntaren eta Euskal Sagardoaren artean? «Aurreneko kolpean eta kataitsu bat eginda, ez dakit kontsumitzaile arruntak nabaritutako duen, seguruenik ez. Baina nabaritzen da desberdintasuna, eta zenbat eta gehiago



Unai Agirre, Euskal Sagardoa kopan zerbitzatuta.

«Hernanin bertan, jokatu nuke 100 barietatetik gora sagar dauzkagula, bertakoak eta sagardoa egitekoak»

kontsumitu eta ezagutu, orduan eta gehiago. Denborarekin nabaritutako dute, dudarik gabe. Eta badakigu, jendeak hau kontsumitzen duen neurrian, eskatu egingo duela. Zapoz eta kalitatez, ez dauka zerikusirik», dio Agirrek. Izan ere, azaldu duenez, ezaugarri propioak dauzka Euskal Sagardoa: «bertan, ondo eta natural ekoiztutako sagarrarekin egina dago, osasunerako dauzkan balio guztiek. Eta hori guztia beti da kalitatearen alde. Noski, ez dakit nongo sagarrarekin egindako sagardoak ez dauka txarra egon beharrik, eta ez da egongo; baina beti

aterako da irabazten, bertako lehengaiez egindako produktua», adierazi du Agirrek. Eta are nabarmenagoa ikusten du, gainera, sagardoaren kasuan: «zeren zerbait baldin badaukagu hemen, sagarra da. Hernanin bertan, jokatu nuke 100 barietatetik gora sagar dauzkagula, bertakoak eta sagardoa egitekoak direnak. Ba al dakizue hori zer nolako balioa den? Beste zein produktuk eduki ditzake hainbeste barietate?».

«Sektorea bateratu egiten du jatorri deiturak»

Barrura begira lan haundia egiten ari direla uste du Agirrek: «sektorea bateratu egiten du jatorri deiturak, eta ez sagardogileena bakarrik, sagargileena ere bai. Nik oso garbi ikusten dut, bertako produktuekin eta kontzientziaz lan egiten ari diren sagardotegiekin, gero eta sagardo hobe egiten dutela». Baina kanpora begira ere, lan ona egiten ari direla dio: «banaketa antolatua ere, lan haundia egiten ari gara, jendearengana iristeko».

GARTZIATEGI SAGARDOA

Dagoeneko eman diogu hasiera gure Txotx denboraldiari.

ASTIGARRAGA 943 46 96 74
www.gartziategi.com

euskal sagardoa GORENAK

Ostalaritzaren merkatuan presentzia izatea, 2018 urterako erronka

Merkatu desberdinetara iritsi nahi du Euskal Sagardoa, eta aurtur, ostalaritzan jarriko ditu indarrak. Horretarako, herriz herri egingo dizkiete aurkezpenak, eta Hernanin egin zuten aurrenekoa, joan den ostegunean. Datorren asteazkenean, Astigarragan.

Iazko erronka, estreinako urtekoa, banaketa antolatua izan zuen Euskal Sagardoa. Eta aurtengoa, ostalaritzaren merkatuan sartzeko izango da: «asmoa da merkatu desberdinetan izatea presentzia Euskal Sagardoa; eta orain, estrategikoa da ostalaritza, jatetxe eta tabernetan egotea», dio Unai Agirrek.

Eta dagoeneko, ari dira lan horretan. Herriz herri egingo dituzte aurkezpenak edo bilerak, ostalariekin: «egiten duguna eta daukaguna aurkeztu, eta beraien kezak eta beharrak ezagutu nahi ditugu. Eta ondoren, beraien beharrak asetzen saiatuko gara. Guretzako oso garrantzitsua da ostalariak inplikatur egotea».

Aurreneko aurkezpena, Hernanin egin zuten, joan den ostegunean. Bertan, hasteko, eman zizkieten aditza Euskal Sagardoaren ezaugarriak eta elaborazio prozesuaren nondik norakoak. Ondoren, sagardoa nola zerbitzatu ere gomendatu zieten: «10-13 gradutan kontsumitzea da egokiena, eta horretarako, gu prest gaude kamara txikiak uzteko ostalariei, sagardoarentzako». Gomendatu zieten, baita ere, 10-15 zentimetroko altueran eskantziatzea, edalontzi zabal batean edo kopan: «Hernanin oso apurtzailea izan daiteke sagardoa kopan zerbitzatzeko, beharbada; baina Euskal Sagardoa kopan hartzea oso interesgarria izan daiteke. Irabazi egiten du», adierazi zien Unai Agirrek.

Ondoren, aurkeztu zizkien dauzkaten produktu edo elementuak: arbelak, botilak eustekoak, pegatinak, kamara txikiak, eskantziadoreak... Eta kata txiki bat ere



Ostegunean aurkeztu zieten Euskal Sagardoa, Hernaniko ostalariei.

«Hernanin oso apurtzailea izan daiteke sagardoa kopan zerbitzatzeko, beharbada; baina Euskal Sagardoa kopan hartzea oso interesgarria izan daiteke», dio Unai Agirrek.

egin zuten, bertaratutako ostalarien ideiak, kezak, proposamenak... jasotzen zituzten bitartean: promozio bereziak egin daitezkeela, lehiaketak, zozketak...

Bigarren aurkezpena, datorren asteazkenean Astigarragan

Bigarren bilerarako ere, dagoeneko jarri dute zita. Datorren asteazkenean izango da, urtarrilaren 24an, Astigarragako ostalariekin: Gure Izarra elkartearen, goizeko 09:30etan hasita.

Eta ostalariaren batek beraiekin harremanetan jarri nahi badu, hiru aukera: 688 645 946 telefonora deitu, do.euskalsagardoa@gmail.com helbidera idatzi, edo www.euskalsagardoa.eus web orrian.



Sagardo kata txiki bat ere eskaini zieten ostalariei.

ELORRABI Sagardotegia

Tolare Sagardotegia

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

GOIKO LASTOLA

Baserriko Sagardoa

Ostegunetik igandera irekita
Asteburu eguerditan zabalik
Apirila bukaera arte zuekin

943 55 32 72 - 620 78 35 29

Ereñotzu auzoa - Hernani

GURUTZETA

SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

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

Fraisoro Laborategia



Dastatze-panela egiten duten aretoa, kata baten ondoren.

Fraisoro laborategia, sagardogileen kalitatea neurtzeko tresna gisa

Bertako bi zuku garrantzitsuenen, sagardoaren eta txakolinaren, kalitatea neurtzeko analisia egiten dituzte Zizurkilgo Fraisoro Laborategian: «2017an, bi zuku 9.000 lagin aztertu ditugu, horietatik 7.000 izan dira sagardoarenak», diote arduradunek.

Sagardoaren laginak dira Fraisoro Laborategiak gehien aztertzen dituenak, aberen osasunaren azterketen ondoren. Datuak gainera, oso nabarmenak dira: «2017an, bi zuku 9.000 lagin aztertu ditugu, horietatik 7.000 izan dira sagardoarenak», azaldu dute arduradunek.

Bi azterketa mota

Kalitatea bermatzeko, hain zuzen, bi motatako azterketa eskaintzen ditu Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiak, Gipuzkoako Foru Aldundiaren esku dagoenak. Alde batetik, analitika fisiko-kimikoak egiten dituzte: «bertan neurtzen dira hainbat

parametro, tartean, fermentazioa edota azidotetasuna». Eta bestetik, dastatze-faseari dagokion kata ere antolatzen dute: «hiru fase ditu: ikuste-fasea, usaimen-fasea eta ahoko fasea. Horrez gain, oreka eta gorputza ere neurtzen dira», diote Fraisoro arduradunetako batzuk.

Baina gogorarazten dute: «dastatuurretik egiten dute azterketa fisiko-kimikoa, eta hori pasatzen ez badute, ez dira dastatze-panelean dastatuko».

Kata, dastatzaileen esku

Hain zuzen, bigarren fase honetan, dastaketan harrapatu ditu Kronikak dastatzaile-

Bi azterketa mota egiten dituzte Fraisoro Laborategian: dastatze-panela da bat, eta bestea, azterketa fisiko-kimikoa.

ak, Fraisoro instalazioak bisitatzea joan denean. Bost dira denera, eta zortzi sagardo dastatu berri dituzte; beraiek ez dakite, ordea, norenak diren, baina erantzukizun

haundia daukate, izan ere, beraien esku dago sagardo horien azken puntuaketa: «bakoitza bere lekuan eseritzen da eta beraien artean ezin dira ikusi, ezta hitz egin ere. Arduradunak, banaka-banaka banatzen ditu sagardoak, eta denek bukatu arte, ez dugu hurrengoa zerbitzatzen. Ondoren, dastaketa eginda, bakoitzak daukan tabletan ematen dute puntuazioa, eta zuzenean datuak ordenagailura pasatzen dira», aipatu dute.

Egun 27 dastatzaile daudela diote: «denetarik dago: enologoak, sagardogileak, teknikariak...». Horiek guztiak komunean dute, hautaketa-prozesu zorrotz bat pasa

«Sagardogileen eskaerari jarraituz, azterketa mikrobiologikoa prestatzen ari dira Laborategiko arduradunek.

dutela, baita formazio bat ere. Izan ere, asko dira dastaketan kontuan hartu beharrekoak: kolorea, aspektua, intentsitatea, konplexutasuna...

Ondoren, denen iritziekin, puntuazio orokor bat jasotzen du sagardogileak, eta nahi duen horretarako erabiltzeko aukera izango du: «guk informazio hori ematen diogu, erabakiak hartu ditzan».

Hori ez da bakarrik formazioaren bidez ikasten. Fraisoro langileen hitzetan, «dastatze-panelaren bukaera balorazio orokorrak egiten dira; ez dute balorazio aldatzeko aukerarik, baina aukera ematen du ikasteko. Azken finean, formazio moduan hartzen dugu».

Emaitzak, egun gutxitara

Azterketa hauek azkarraz izaten dira, «posible bada, egun berean edo bi egunetan emaitzak ematen saiatzen gara», onartzen dute. Eta presa haundia daukatenentzat, gainera, internet daukate: «egun emaitzak interneten ikusi ditzakete, baita prozesua zer moduz dijoan. Eta asko eskertzen dute!».

Aukera desberdinak, sagardogileen eskura

Laborategira jotzen dutenen artean arrazoiak oso desberdinak direla onartzen dute, beraz, tresna gisa oso modu desberdinetan erabiltzen dute sagardogileek.

Alde batetik, arrazoiei dagokionean: «batzuek guregana jotzen dute zigilu bat lortzeko puntuaketa zehatz bat, bakoitzaren araudiaren arabera dena, eskuratu behar dutelako; beste batzuk, aldiz, zer moduz dauden edo nahasketak egin ditzazketen jakin nahi dute». Baina, askotan, beraiek ez dute jakiten zergatia; Euskal Sagardoaren kasuan bezalaxe: «Euskal Sagardoaren kasuan, askotan ez dakigu bezeroak zein diren, kodifikatuak etortzen baitira».

Bestalde, lagina aurkezteko momentua ere asko aldatzen da batetik bestera: «batzuk prozesu osoan zehar jarraipena egiten dute, sagarretatik hasi eta botiletan dagoen sagardora arte; beste batzuk, aldiz, muztio egoeratik ekartzen dute...». Azkenean, «bakoitzaren beharretara» egokitzen direla diote, «bakoitzak bere lan egiteko era desberdinak» dituelako.



Laborategia sagardo botilez josia izaten dute beti.

Beste azterketa bat, etorkizun hurbilean

Beren bezeroen nahietara egokitzea da Fraisoro Laborategiaren asmoetako bat, eta horrelaxe sortu dira egun egiten dituzten azterketetako batzuk. Orain, beste eskaintza bat emateko aurreneko pausuk ematen ari dira, hain justu da azterketa mikrobiologikoa: «Prestatzen ari gara PCR deitzen den teknika, zein bakterioa eta lebadura daukaten neurtzeko tresna».

Helburua da «sagardogileen eskaerei egokitzea», izan ere, orain arte kalitateen azterketak egiterakoan, «ardoaren prozesuan» oinarritzen ziren.

ENACEk ziurtatuta

Besteen kalitatea ziurtatzen duten bezalaxe, garrantzitsua iruditzen zaie Fraisoro Laborategiko arduradunei beren lan metodologia akreditatzea ere. Eta hori, ENACen (Entidad Nacional De Acreditación) bitartez egiten du, berak ziurtatu baitu «prozedura egokia» dela. Horretarako, «urtero edo urte eta erdiora egiten dute auditoria bat».

Bestalde, kontraste desberdinetan hartzen dute parte; lagin berdinetik parametro berdinak konparatzen dituzte laborategi desberdinetan; «berez, denek berdina eman behar dute». Azken finean, «gure burua eta lana neurtzeko» balio dute konparazio hauek.



Datuak guztiz informatizatuak dituzte.

Txotx denboraldiaren irekiera urtarilaren 27an. Asteazkenetik igande eguerdira 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

IPINTZA SAGARDOTEGIAK **IPINTZA 22 PLANA** AURKEZTEN DIZU !

22

ZATOZ EZAGUTZERA !

ASTIGARRAGA erdian
Santio Zeharra, 12 ASTIGARRAGA TEL 688 81 17 24 www.ipintza.com

Itxas-Buru
Sagardotegia

Bertako sagarra

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

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

LARRE-GAIN
TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igande eguerdira irekita

AUTOBUS ZERBITZUA
Ostiralak: 20:30etan Biteritik / Larunbatak: 13:30etan eta 20:30etan Biteritik
☎ 943 55 58 46 - 616 28 78 67 **LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI**

Sagardo naturala urte osoan botiletan salgai

Txotx irekiera Hernanin



Sagardo berriari, aurreneko tragoxka! "Zer moduzkoa ote dago?", denak irrikaz.



Sagardoaz bakarrik ez, jatekoaz ere gozatu zuten hernaniarrek, txotx irekieran.

Egun grixean dizdira, txinparta berriak

Aurreko larunbatean izan zen txotx denboraldiaren irekiera, Hernanin; eta eguna ilun azaldu bazen ere, sagardo berriak eta Kaxkoan sortu zen giroak argitu zuten.

Urtarrilaren 13an, larunbatearekin, hasi zen txotx denboraldi berria, Hernanin. Ez zen egunik argitsuena izan, lainotuta ageri zen zerua; baina euririk ez eta ospatzekorik bai, berehala hasi zen giroa pizten Kaxkoan.

Sagardogintzara gerturatu zituen herritarrek, kirikoketa erakustaldiak, ezagutzera emanez nola egiten den sagardoa, Lesakan. Baina musika eta kanturik ere ez zen falta izan: trikitilariak jarri zituzten hotsak, txokoz txoko; eta Kalez Kale Kantarikoek ahotsak, Plaza Berritik Plazara.

Baina 13:00etarako, Plaza hartu zuten txoko bakar, irekiera ekitaldirako. Zaporeak proiektua omentu, Wukrori eta Greziako errefuxiatuei elkartasun hitzak helarazi, eta aurreneko kupela ireki zuten. Hortik aurrera, sagardo berriaren txinparta dizdiratsuak hartu zuen protagonismoa.



Aurreneko kupelaren txorrotak erakarri zuen herritarren begirada.





Olano, Korta, Iñurrategi, Aduriz, Clemente, Periko Alonso, Mikel Alonso, Arzallus, Maia eta Egañak egin zuten lehen txotxa.

Kupelak orain jendea zain daude

Pasa den astelehenean ireki zen txotx denboraldia Gurutzeta sagardotegian eta orain kupelak jendearen zain daude. Aurtengo sagardoak duen zaporea dastatu daiteke ahoan. Egoitz Zapiarek nabarmendu zuen «orekatua» izango dela sagardoa. «Aurreko urteetan baino kolore argiagoa duen sagardoa da».

25garren urteurreneko txotx irekiera ekitaldia
Ekitaldia berezia izan zen 25garren urteurrena ospatzen baitzen eta urte guzti horietan protagonista izan ziren pertsonai ezagun guztiak gonbidatu ziren. Eta noski, aurtengo protagonista; Alberto Iñurrategi mendizalea. Dantzak, musika sagarrondo landaketa, oroigarriak, komunikabide ugari... baina «Gure Sagardo Berria» ohiuaren zai denak.



Sagar Dantza eta bazkari osteko bertso saioa.



Alberto Iñurrategi sagarrondoa lantzen.

olaizola

Sagardotegia

Otsailaren 2an irekiko dugu aurtengo txotx denboraldia

Asteazkenetik larunbatera gauetz
Asteburu eguerditan irekita
Aste egunetan enkarguz

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

SAGARDOA

OTSUA-ENEA

SAGARDOTEGIA

Asteartetik igande eguerdira irekita

Osiñaga auzoa, Hernani

Tel. 943 55 68 94



Sagardogileak eta kultur etxean oroigarriak jaso zituzten txotx irekierako protagonistak.



Txikientzako muztioaren txotx herrikoa egon zen eta helduentzako sagardo txotxa.



Txotx Berri Herrikoa indartzen

Aurreko urtean lehen aldiz txotx herrikoia ibilbidea hasi zen, betiko txotx irekiera entzutetsuari jarraipena emateko. Herritarrek ere parte hartzeko modua bilatu nahi zen eta hortik sortu zuen Udalak sagardogileen laguntzarekin.

Irekierak herritar guztiei zuzendutako berrikuntzak uztartu nahi zituen betiko irekiera erakundeei soilik bait zegoen bideratua, eta «herritar bakoitza da garrantzitsua sagardoaren kulturaren transmisioan eta sustapenean» zioten Udaletik.

Beraz, aurtan jarraipena izan du bigarren urtez Txotx Berri Herrikoia, Murgia Jauregian, Astigarragako sagardotegi eta sagardogile ezberdinekin. Udaleko ordezkariak ere parte hartu zuten.

2018ko berrikuntza berriz, tabernarien parte hartzea izan zen. Astigarragako taberneak sagardo berria eskaini zuten arratsaldean zehar.

Pintxo eta sagardo dastaketa
Hasteko familientzako bakailo tortila tailerra egon zen bi txandetan. Ondoren eta bi ordu luzez, txotx herrikoa antolatu zen Murgia Jauregian. Herritarrei irekitako pintxo eta sagardo dastaketaz gozatu zuten haur, gazte, heldu eta adinekoek Norberto Almandoz Musika Eskolako trikitilariak girotuta. Dastaketa amaitu baino lehen argazki herrikoa atera zen.

Astigarraga, Sagardoaren lurraldea

Astigarraga Udalak

Dobera Euskara Elkartea / BOTA BERTSOA!

Gaueko lanen artean, Bota Bertsoa!

Laugarrenez antolatu dute Dobera Euskara Elkarteak eta Hernaniko Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq aurten ere. ‘Gaueko lanak, eguneko lotsak’ gaiari lotuta egingo dute aurtengoa, eta apirilaren 3ra arte izango da parte hartzeko aukera.

Gaua iristen denean, honen argi faltak, iluntasunak... eman ohi digute lana, eta horrek izan ohi du eragina, hurrengo egunean. Eta gai hori aintzat hartuta antolatu dute aurtengo Bota Bertsoa! bertso paperen lehiaketa txikiaren laugarren edizioa, Dobera Euskara Elkarteak eta Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq, *Gaueko lanak, eguneko lotsak* gaiaren bueltan.

Berrikuntza bat, funtzionamenduan

Doberak eta Iraulio Panttalonek proposatzen duten eginbeharra aurreko hiru urtetako berbera da: bertsoak egitera bultzatzea, sagardogintzaren eta bertsoegintzaren arteko lotura historiko estua aprobetxatuta. Horiek lehiaketara aurkezteko ez da baldintza berezirik bete behar, izan ere, edozein neurri eta doinutan konposatu daitezke, antolatzaileek azaldukoaren arabera. Eta parte hartzeko, kaxatxoak jarriko dira Urumealdeko eta inguruko 30 bat sagardotegitan, Hernani, Astigarraga eta Urnietan, hain zuzen ere.

Baina bertan, sagardotegien saltsan eta giroan, bakarrik ez, bertsoak lasai-lasai idatzi nahi dituenak ere, izango du parte hartzeko aukera aurtengoan, entregatzeko beste aukera bat luzatuko baitute, baita ere. Dobera Euskara Elkartearen bidez, emailaz ere bidali ahal izango dira: dobera@dobera.eus helbidean jasoko dituzte bertsoak. Bide honen bitartez ere, apirilaren 3a izango da parte-hartzeko azkeneko eguna, eta beraz, orduan jasoko dituzte azkeneko bertsoak.



30 bat sagardotegietan jarriko dituzte kaxak, Doberak eta Iraulio Panttalonek.

Sari-banaketa, apirilaren 13an

Apirilaren hasierara arte jasoko dituzte bertsoak, eta Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq kideek aztertu ondoren, beraiek erabakiko dituzte saridunak. Denetarik banatu izan dute: bertso onenari saria, entrenigarrienari, potoa duenari, errima bereziekin egindakoei...

Aurtengo sari bereziak jakiteko, eta bertso saio berezi bezain umoretsuarekin gozatzeko, dagoeneko jarri dute data Dobera Euskara Elkarteak eta Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaq; apirilaren 13an izango da.

Bertan, sariak banatzeaz aparte, ber-

Sagardogileek jarritako sariak, Doberako produktuak... denetarik eskuratu ahal izango da.

tsoak idatzi dituztenek, horiek kantatzeko aukera izango dute, Bertso Eskolako kideen laguntzarekin.

Horien artean dago, Azpeitiko Oierrena, 2017an saridun izan zenetako bat, -tzen errimarekin egindako bertso onena.

Sariak, sagardogileek jarriak

Hoge bat sari egongo dira denera, eta denetarik banatuko dituzte antolatzaileek, betiere, sagardogileen laguntzaz: sagardotegietan otorduak, Doberako produktuak... Eta zu, zeren zain zaude? Zein dira zure gaueko lanak? Eta zein eguneko lotsak?

HAU HEGO-HAIZIA!

Hego haizea dabil
negua leuntzen
Astigarragan zortzi
hamabi Zarautzen
sagarduak hamairu
hasi da igotzen
hainbeste gradurekin
hasi naiz berotzen.

Egilea: Azpeitiko Oier.

*2017ko edizioan -tzen errimarekin egindako bertso onenari saria.

«Uztan oreka bilatu behar da kimaketarekin»

«Sagarrondo ia gehienak bi urtez behingoak dira eta urtero sagarra izateko, gutxiago, baino urtero, kimaketa ezinbestekoa da. 2017an bezala sagarrez beteta badaude, datozen bi urtetan sagar urritasuna egongo da» dio Manuel Iradik

Hernaniko Zabaloenea baserrian ez da sagardoa ekoizten, baina bai sagarra. Herriko ekoizle nagusienetakoa da Manuel Iradi eta 30 urte daramatza sagarra ekoizten, baserriko betiko sagasti zaharra berritu eta gero. 2017an Euskal Herrian bertako 6 milioi kilo sagar bildu dira eta horietatik %1 Zabaloenean, bere iloba Luisen produkzioa gehituta %2ra iristen dira. «50.000 kilo bildu ditut sagardotarako, mahaierako sagarra kontutan hartu gabe. Ilobak 60.000 bildu ditu. Aldundiak eta Eusko Jaurlaritzak eskatzen du homologatuak egotea, konpromezua eta baldintza batzuk betetzea».

Zabaloenean sagardotarako 50 sagar mota inguru dituzte, nahiz eta gaur egun landaketa berriak egiten direnean 14-15 jartzen dituzten edo gomendatzen dituzten. «Horien nahasketarekin sagardo egokiena irtengo dela esaten da. Lehen txertatzen ziren sagar mota batzuk ez dira txertatzen. Gaur egun aztertzen ari dira ea sagar mota batzuk gaitzakorrak diren edo ez. Txankro asko baldin badu baztertu egiten dira. Gaitzakorrak diren barietateak baztertu egiten dira. Garai batean hauetako asko ziren, baita oso sagardo gozoa ematen zutenak; potrokilo, bizkaitar, mozoloa... horiek iluntasuna ematen diote. Hala ere horren inguruan sagardogileak eta batez ere enologoak dira adituak».

Azken urteetan egon den sagar urterik hoberena

2017ko uztak marka guztiak apurtu ditu produkzioari dagokionez. 6 milioi kilorekin 4 miloi litro sagardo ekoiztu dira, eta ekoizpen osoaren %30a bertako sagarrarekin egindakoa da. Zaila izango da datozen urteetan horrelako uztaz errepikatzea. Bi urtez behingoa (vecería) mantendu ezkerro datorren urtea alde horretatik urriagoa izango da. «Sagar mota asko berez genetikoki bi urtez behingoak dira, urtebi txikia, urtebi haundia, moko... ia gehienak. Hori ez gertatzeko kimaketan bitartez oreka bilatu behar da urtero emateko. Ezin dena da bakanketa (aclareo) egiten hasi dauden baldintzekin. Horrela, ematen badu ongi eta kimaketa eta ongarraren bitartez oreka bilatzen saiatu behar da, urtero sagarra izateko, gutxiago, baino urtero. Sagarrondoak urte batean sagarrez beteta egon badira hurrengo urtean gutxi egongo dira eta bi urtera ere seguruasko urri, oso nekatuta geratu delako. Indarberritzeko beste bi urte behar izaten ditu. Sagarrondoak landatzeko garaian ere bi



Marcos Iradik Zabaloeneako sagastian sagar ugari bildu ditu.

urtez behingoa den edo ez kontutan hartu behar da».

«2017an eguraldi baldintzak lagundu egin dute»

Eguraldiak ere eragin zuzena izaten du uztan eta 2017an lagundu egin du. «Asko baldintzatzen du. Udaran euria egitea beharrezkoa da, batez ere abuztuan sagarra hazten ari baita. Pasa den abuztuan euria egin zuen. Bildu aurretik bi-hiru astetan asko hazten da sagarra eta aste horietan lehorra egiten badu sufritu egiten du sagarrak. Bizirauteko zuhaitza hostoak botatzen hasten da eta alea txikiagoa geratzen da ur faltagatik. Urteak metereologi aldetik lagundu egin behar du».

Lore garaian oso garrantzitsua da eguraldi onak egitea emankor bihurtzeko, polinizazioa egoteko Manuel Iradik dienez. «Batzuk apirilaren izaten dute loraldia, beste sagar mota batzuk beranduago, egon leike hiru asteren aldea mota batzutatik bestera».

Neguaren arabera lehenago edo beranduago etortzen da sagarra. «Martxoaren azkenaldera, apirilaren seguru jakin daiteke sagarra azkar edo berandu etorriko den. Geldialdi begetatiboa egiten du sagarrondoak. Orduan eta negu hotzagoa orduan eta geldialdi luzeagoa egiten du zuhaitzak. Pentsa orain gauden garaian beroa aurreratzen dela eta otsaila nahiko beroa dugula, horrek suposatuko luke sagarra azkar etortzea. 2017an hori gertatu

zen eta irailerako sagarra bilduta zegoen. Urtarrilaren hasieran hotza egin zuen, baino gero otsaila beroa egin zuen eta martxoa ere bai. Berotasunarekin izerditzen hasten da sagarrondoak. Loretikan heldutasunera sagarrondo mota bakoitzak bere egunak dauzka. Gutxi gora behera 150 egun gutxi gora behera. Loraldia lehenago etortzen bada sagarra lehenago etorriko da».Ordiziako feriarako ongi etortzen da sagarra goiz etortzea. «Irailaren 8aren gertuen dagoen asteazkenean ospatzen da. Egon izan dira urteak sagarra gutxiarekin joan izan garenak, 2017an berriz arazorik ez dugu izan alde horretatik. Aurten irailaren Sean da».



Manuel Iradi

OYARBIDE
SAGARDOAK

Astelenetik larunbatera afariak eta larunbata eta igandetan bazkariak. Igande gauak ixita.

Oiarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99

Petritegi

“Jaso duguna eskainiz, garena izaten jarraitzeko”

petritegi.eus

f t i y

REZOLA SAGARDOTEGIA
www.sidreriarezola.com
Tfnoa: 608 143 332

ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Urtarrilaren 30ean irekiko dugu txotx denboraldia

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



Antonino Pagolaren errezeta sekretua

Lupulu-lore emea. Argazkia: Jesus Azkue.

Sagardoa eta garagardotarako lupulua nahasten direnean...



IÑAKI SANZ-AZKUE
Argia aldizkarian argitaratua

Ezezaguna izanagatik, baina, ezin esan dezakegu gurean sagardoa eta lupulua inoiz nahastu ez direnik. 1950eko hamarkadan, Hernaniko Orkolaga base-
rriko Antonino Pagolak bertako sagar eta lupulua nahasten zituen edari freska-
garri hau egiteko. Antonino, ordea, joan zen; eta berarekin joan zen,aldi berean,

Garagardoa egiteko erabiltzen den lupulua eta sagardoa nahastean ateratzen den edaria bere-
zia da. Zaporea, freskotasuna eta nortasuna; hiruak omen ditu. Ameriketako Estatu Batuetan
eta Kanadan arrakasta handiko edaria da, eta duela urtebete Galizian ere atera dute halakorik,
bertako sagarra eta kanpoko lupuluarekin egina. Euskal Herrian, ordea, sagardo lupuluduna
edari arrotza da. Oraingoz.

bere errezeta sekretua. Egungo garagardo eta sagardogileek badute arrazoirik elkarrekin lanean jarri eta edari zahar hau edari berri bihurtzeko; sagardo lupuludunak bai baitu bere leku txikia gure sagardoaren historia luzean. Beste-
la, galdetu iezaiozue Orkolaga baserriko kupel zaharrari...

Antonino Pagolaren senideek badute pena bat: aitonak errezeta berarekin eraman izana, inori erakutsi gabe. Izan ere, aitona Antoninoren edaria berezia zen: «Oso freskagarria huen, eta apar

askorekin. Kupela baserri ondoko txabo-
lan izaten zian, itzalean, eta han izaten huen sagardoa eta lupuluarekin egindako edari hura».

2017ko urtarrilean ARGIArako idatzi nuen *Garagardotarako lupulua Euskal Herrian: Iragana edo etorkizuna?* errepor-
tajearako elkarrizketak egiten ari nintzela hasi zen guztia. Antonino Pagolaren bilobarekin (hau ere Antonino) adostu nuen hitzordua. Elkarrizketa hasi aurretik garbi laga zidan: «Errezetaren bila baldin bahator alferrik habil; aitonak berarekin

eraman zian». Segituan konturatu zen, ordea, errezeta famatu haren berririk ez nuela. Guztia argitu zidan: «Gure aitona Antoninok baratzeak zizkian Orkolaga baserrian, eta uda inguruan, bero sapa handia zenean ekartzen zian edari hura, sagardoa eta lupuluarekin egindako edaria. Baratzean lanean zebiltzanentzat eta etxekoentzat baino ez zian egiten. Uda alderako prest egoten huen, eta sagardoa zerbitzatzeko txarroa hartu, baserri ondoko txabolara joan, eta kupeletik hartzen zian zuzenean. Gure etxean beti



Maria Pagola eta Antonino Pagola lupulu-loreak jasotzen Gipuzkoako lehen landaketan, Hernaniko erriberan. Iturria: Revista Agricultura. Argazkia: Vicente Ruigómez.

esan izan duk edari hura berezia zela; oso freskagarria eta apar askokoa. Egarriarentzako zegoen onena omen zen».

Elkarrizketa hartatik sortu zitzaizkidan galdera askok izan dute erantzuna ikerketaren ostean; beste batzuk, ordea, kolokan geratu dira. Hain justu, horrek ematen dio Antoninoren edariari duen misterio puntua.

Lupulu-lorea lortzeko erraztasunak

Sagardo lupuluduna egiteko bi osagai dira oinarritzakoak, noski: sagarra eta lupulu-lore emea. Euskal Herrian, eta zehatzago, Antonino bizi zen herrian, Hernanin, sagarra lortzea ez zen gauza zaila 50eko hamarkadan; baserri askok egiten zuen bere sagardoa. Baina lupulua? Nondik lortzen zuen Antoninok?

Lupulu-landaketek ez dute, inondik inora ere, euskal paisaiaren barruan sagastiek izan duten garrantzia eduki. Baina izan, izan dira plantazioak gurean. 1944an, II. Mundu Gerraren ondorioz, Alemaniatik ez zen lupulurik iristen, eta Euskal Herriko garagardo-fabrika nagusiek ezin zuten edari hori ekoitzi lupulurik gabe. Hori dela eta, Espainiako Gobernuaren diru-laguntzez baliatuz, hainbat baserritar (1949an 225 baserritar) lupulua landatzera animatu ziren 1945 eta 1965 artean. Lupulu-plantazio horien kudeaketa eta aholkularitzarako, ordea, pertsona egokiak behar ziren, eta Gipuzkoan ardura hori hartu zuena Antonino Pagola izan zen (Vicente Ruigómezekin batera).

Hori gutxi balitz, Urumea ibaiaren erriberan zegoen lupulu-landaketa baten jabea ere izan zen Antonino Pagola. 1945erako 100 lupulu-landaretik gora zituen bere lurretan. «Aitona zaldi-karroan ibiltzen huen Hernani eta Ergobi arteko bidean lupulua garraiatzeko, eta ni harekin eramaten ninduen batzuetan», esan digu bere bilobak. Izan ere, Gipuzkoan bildutako lupulu-lorez beteriko zaku gehienak ere berari iristen zitzaizkion: bera zen Ergobin, Astigarra-
gan, zegoen lupulua lehortzeko planta-
ren kudeatzailea, eta beraz, lupuluan aditua. Euskal Herrian sagardo lupulu-
duna egiteko aukera eta ezagutza nor-
baitek bazituen, hori Antonino zen.

Antoninok lupulua lortzeko (freskoa

Antonino Pagola (iloba):
«Gure etxean beti esan izan duk edari hura berezia zela; oso freskagarria eta apar askokoa. Egarriarentzako zegoen onena omen zen».

zein lehorra), beraz, ez zuen inongo arazorik. Jasotako lupulua Donostiako Antiguano zegoen *Juan y Teodoro Kutz* garagardo-fabrikari saltzeko erabiltzen zuten, eta Leonera ere lupuluaren kon-
tura bidaiak egiten zituen. Sagardoare-
kin nahasteko ideia nondik atera zuen, beste kontu bat da hori. Baita edaria bera nola egiten zuen ere.

Errezetan dago (zegoen) sekretua

«Etxean badakigu edaria sagardoa eta lupuluarekin egiten zela; baina, nola, ez dakigu», kontatu digute haren senideek. Ameriketako Estatu Batuetan eta Kana-
dan *dry hopping* izeneko teknika erabil-
tzen dute sagardo lupuluduna (eurek *hopped cider* deitua) egiteko. Sagardoari lupulu-lore emea (lehorturik denean) gehituko litzaioke kasu honetan, irakin edo hartzitu ostean. Kontua da, Anto-
ninok zituen baliabide eta osagaiekin, sagardo lupuluduna egiteko moduak ahalik eta sinpleena behar zuela izan. Nola, ordea?

Antoninok landare eta baratze kon-
tuetan zuen ezagutzak eta esperientziak ahalbidetu zion sagardoarekin experi-
mentu txiki hau egin eta bere etxean sagardo lupuluduna urtero edukitzea. Bertako lupulua zuen, berak landatuta-
koa, baita bertako sagastietako sagar-
rekin eginiko sagardoa ere. Eta hara non gauden oraintxe, 2018 urtean, Euskal Her-
rritik kanpora begira, bertatik lupulua ekarri eta euskal sagardo eta garagardo-
zaleentzako produktu berriak bilatzen, ahalik eta modu naturalenean, bertako ahalik eta produktu gehienekin edari berritzaileak egiteko gogoz. Eta erantzuna non aurkituko, eta Hernaniko kupel zahar batean aurkitu dugu. Ai, Antoni-
nok burua altxatuko balu...



Julian Apaolaza

Sagardo lupuludunaren errezeta bila

Antonino Pagolaren senideak saiatu ziren, baina ezin izan zuten errezeta aurkitu. «Igual izango duk hor nonbait, baina guk ez diagu aurkitu». Sagardo lupuludunaren zaporea, itxura eta osa-
gai nagusiak baino ez zituzten gogora-
tzen, baina errezetarik ez zegoen inon. Nahi banuen, beraz, beste bide bat hartu beharra nuen. Adituei galdetzea izango zen onena.

Horrela, garagardo artisauaren munduan dabilen jendeari galdezka, eta beste herrialdeetan sagardo lupu-
luduna egiteko metodologiei segika, *dry hopping* izeneko teknikara iritsi nintzen. Aurkiturikoak, ordea, konpli-
katuegia zirudien 1950 inguruan Hernaniko baserri batean sagardoa eta lupuluarekin edaria egiten zuen pertsona batentzat. Zerbait sinpleagoa behar zuen; garai hartako baldintzekin egin ahal izateko modukoa. Beraz, beste perfil bateko pertsona baten bila hastea zela onena pentsatu nuen. 50garren hamarkada ezaguturiko pertsona behar zuen izan, eta sagardoa eta lupulua ezagutzen zituena. Baina non aurkituko nuen ba nik, horrelako baldintzak betetzen zituena?

Eta bat batean, Julian Apaolaza, Hernaniko Txanetenea baserrikoa, etorri zitzaidan burura; *Burbunak eta etsayak* dokumentalean ezagutu genuen elkar.

Julian Apaolazak (Hernani, 1932) betetzen zituen beharrezkoak ziren baldintza guztiak: adina, sagardoaren mundua ezagutzea eta lupulua edota garagardoa egiteko prozesuarekin ha-
rremana eduki izana. Julianek sagar-

doa etxean egin izan du txikitatik, eta sagastitik barrikarainoko prozesuan egin beharrekoak ondo barneratuak zituen. Hernani bezalako herri batean sagardoa nola egiten den dakien pertsona aurkitzea ez da horren zaila gertatzen. Bai, ordea, horrez gain, lupuluaren eta garagardoarena ezagu-
tzen duena topatzea.

Julian Apaolazak 30 urte inguru igaro zituen Donostiako *Cervezas El León* izeneko fabrian lanean. «Solda-
duskatik bueltan hasi ninduan, 22-23 urte nituela». Bodegan egiten zuen lana, baina garagardoa egiteko pro-
zesua ondo asko ezagutzen du. «Gure fabrikara lupulu lorea ekartzen zuten hasieran, zakuetan sartuta», esan digu. Eta zehaztasun guztiekin hasi da azaltzen garagardoa egiteko fabrian erabiltzen zuten prozesua.

Sagardo lupuluduna egiteko zer egingo lukeen galdetuta, ez du zantzua askorik egin: «Tolaretik atera eta sagardoa barrikara botatzean, barrika erdia bete, eta gero bota lupulu lorea. Ondoren barrikaren beste erdia bete (dena batean egiteko asmoa badago). Irakiten hasten denean, lupulua sagar-
doarekin batera irakingo da. Irakin handiarekin, zikina eta lore gehiena aterako dira, baina zaporea sagardoa-
rekin nahastuko da».

Errezeta, beraz, ez du gu eskura, baina Julian Apaolazak esandakoa hasiera ona izan daiteke, duela mende erdi Hernanin izan genuen edari berezi hau berririo ere gurera ekarri nahi duenarentzat. Sagardo lupuluduna, pixka bat behintzat, bada gurea eta.

Sagardotegiak



Zelaia
Martindegi 29, Hernani
943 555 851
<http://www.zelaia.es/>

Zapiain
Kale nagusia 96, Astigarraga
943 330 033
<http://zapiain.eus/>

Rufino
Akarregi baserria, Hernani
943 552 739

Rezola
Santio Zeharra Kalea 14, Astigarraga
608 14 33 32

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

Oyarbide
Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Otsua-enea
Osiñaga auzoa, Hernani
943 556 894
<http://www.otsua-enea.com/>

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

Oialume zar
Mikel Arozamena 16, Astigarraga
943 552 938
<http://www.oialumezar.com/>

Lizeaga
Gartziategi baserria, Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 82 90
<http://www.lizeaga.eus/>

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

Itxas-Buru
Osiñaga auzoa, Hernani
943 55 68 79
<http://www.itxasburusagardotegia.com/>

Ipintza
Santio zeharra 12, Astigarraga
688 81 17 24
<http://www.ipintza.com/>

Iparragirre
Osiñaga 10, Hernani
943 550 328
<http://www.iparragirre.com/>

Gurutzeta
Oialume bidea 63, Astigarraga
943 55 22 42
<http://www.gurutzeta.com/>

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

Gartziategi
Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 96 74
<http://www.gartziategi.com/>

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

Artola
Ioltza Bidea 19, Astigarraga
943 55 72 96 / 645 729 571
<http://www.artolasagardotegia.com/>

Altzueta
Osinaga 7, Hernani
943 551 502
<http://altzuetasagardotegia.com/>

Alberro
Santa Barbara auzoa 61, Hernani
943 55 00 19

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

Autobusak

IBILBIDEAK OSINAGAKO SAGARDOTEGIAK BILTZEN DITU:
Itxas-Buru, Otsua-Enea, Olaizola, Altzueta, Iparragirre, Elorrabi eta Goiko-Lastola.

	OSTIRALA		LARUNBATA		
	IBILBIDEA	JOAN	ETORRI	JOAN	ETORRI
Urtarrilak 19 Otsailak 10 (biak barne)	ZINKOENEA > OSINAGA	----- 21:00	----- 00:00	14:00 21:00	18:00 00:00
	ATSEGINDEGI > LARREGAIN	20.30	23.45	-----	-----
Otsailak 16 Martxoak 24 (biak barne)	ZINKOENEA > OSINAGA	----- ----- 20:30 21:00	----- ----- 23:30 00:00	13:30 14:00 20:30 21:00	18:00 18:30 23:30 00:00
	ATSEGINDEGI > LARREGAIN	20.30	23.45	-----	-----
Martxoak 30 Apirilak 28 (biak barne)	ZINKOENEA > OSINAGA	----- 21:00	----- 00:00	13:30 14:00 20:30 21:00	18:00 18:30 23:30 00:00
	ATSEGINDEGI > LARREGAIN	20.30	23.45	-----	-----

ZERBITZU BEREZIAK ere izango dira talde osatuentzat autobus osoa erreserbatuta, igadentik ostegunera. (Erreserba egiteko telefonoa: 622 596 822)

ZEU ZARA!



"Artea oso gustuko dut"
(Garazi San Sebastián, DBH I)

AURREMATRIKULA

URTARRILAren 29tik

OTSAILAren 9ra

ATE IREKIAK

URTARRILAren 27an 11:00etan

KRISTAU ESKOLA

+ INFO
www.salesianosurnieta.com
943 55 17 89