

Txotx denboraldia 2020

Gehigarri berezia

Kronika

 **URE
LURRA**

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Iparreko Foru
Aldundia

gipuzkoa.eus

SAGASTIEN LANDAKETA BULTZATUZ
BERTAKO SAGARDOAREN SUSTAPENERAKO

EUSKAL SAGARDOA

BERTAKO SAGARRONDOAK, BERTAKO SAGARRAK, BERTAKO SAGARDOA



Izaro Andresek eman dio hasiera txotx denboraldiari, Alorrenea sagardotegian aurreneko tragoxka hartuta.

«Etorri gurera eta ondo pasa, pasa gabe»

Astigarragako sagardotegietara gonbitea luzatu zieten sagardozaletzi, Izaro Andres gonbidatuak eta Xabier Urdangarin alkateak, asteazkeneko txotx irekieran.

ASTIGARRAGA TXOTX IREKIERA

Asteazkenean, Sagardo Berriaren Egunarekin, hasi zen txotx denboraldia Astigarragan. Eta Sagardoetxeako aurkezpenean aurrena, eta Alorrenea sagardotegiko irekiera ekitaldian gero, gonbitea eta deia luzatu zieten sagardozaletzi guztiei, Astigarra-

gako sagardotegietara etorri eta sagardo berriaz goatzeko: «etorri gurera eta ondo pasa, pasa gabe», gonbidatu zituen Xabier Urdangarin, eta azpimarratu zuen, eraso sexistarik ez dutela onartuko. Era berean, herriko eragileen elkarlana nabarmendu zuen alkateak.

Bertso, txalaparta eta dantza artean hartu zituzten aurreneko sagardo tragoak eguerdian, eta baita estreinako sagardotegi menua dastatu ere.

Eta arratsaldean, Txotx Berri Herrikoia izan zen, herriko tabernetan. Horietan ere, sagardo berriaz goatzeko aukera izan zuten herritarrek, txotx eginez, trikitilari eta pandero-joleek giroa. **K**



Herritarrek txotx egiten, asteazken arratsaldean, Ekaitz tabernan.

Itxas-Buru
Sagardotegia

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

D.O. EUSKAL SAGARDOA

Gaurtik aurrera atek zabalik

Asteazken gauetik igande eguerdira irekita
(ostegun-ostiral eguerdiak barne)

oialume zar
sagardotegia

www.oialumezar.com
tel. 943 55 29 38

2019ko uzta

Orekatua eta fruta freskoaren usaina duen sagardoa da aurtengoa

12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 8,5 milioi bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 500 hektarea inguru eta 250 sagargileren 5.000.000 bat milioi kilo sagar erabili da 3.000.000 litro sagardo ekoizteko. 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa.

ASTIGARRAGA 2019KO UZTA

2019ko uztarekin 12 milioi litro inguru sagardo ekoiztu dira Euskal Herrian, horietatik 8,5 milioi bertako sagarrarekin. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 3.000.000 litro sagardo ekoiztu dira. Guztira 48 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa: Gipuzkoa-ko 41ek, Bizkaiko bostek eta Arabako bik.

Aurtengo bertako sagarraren uzta oso oparoa izan dela kontuan izanda, sagardogileek nahi izan duten sagardoa ekoizteko aukera izan dute. Aurten Alorenea sagardotegian dastatuko den sagardo berria, eskuz bildutako bertako sagar barietate hauekin ekoiztutako sagardoa da: Moko, Urtebi Haundi, Urtebi



Xabier Urdangarin Astigarragako alkatea, Imanol Lasa Aldundiko bozeramalea, eta Gobernantza eta Komunikazio Diputatua eta Nere Lizeaga Sagardogileen ordezkaria.

Txiki, Txalaka eta Geza Mina.

Aurreko urteetan baino kolore alaiagoa duen sagardoa da. Usaimenean oso garbia da. Sagardoek fruta freskoaren usaina dute. Karboniko maila ona duten sagardo naturalak dira, kupeleko hartzidura ondo egin baita. Orokorrean, sagardo oso orekatua da.

Bertako sagarren urtea

Bertako sagarraren ekoizpena oso altua izan da. Aurreko urtearekin konparatuta, heldutasuna pixka bat atzeratuagoa etorri da eta uzta oso oparoa izan da.

Hori dela eta, sagasti askotan adar eta enbor asko hautsi

dira eta sagarren neurria txikiagoa izan da, barnealdean bereziki. Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko sagardoa ekoizteko, 500 hektarea inguru eta 250 sagargileren 5.000.000 bat milioi kilo sagar erabili da.

Hemeretzigarren urtez jarraian, irailaren hasieran kontrol bat egin zen Fruitel eta Sagardoaren Lurraldearen artean Gipuzkoako sagasti ezberdinetako sagarren egoera ezagutzeko. Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu eta 14 barietate kontrolatu ziren: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolua, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta

Verde Agria.

Azukre maila baxuagoa

Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak, bataz beste 10,5 gradu Brix ditu, aurreko urtean baino zazpi hamarrekoko baxuagoa. Almidoiaren erregresioa 3,5ko indizean dago, hau da, aurreko urtean baino 3 hamarrekoko baxuagoa.

Garapen nabarmena sagardoaren kalitatean

Gipuzkoako Foru Aldundiko landa ingurune departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana azpimarratzekoa da: 2016an hasita, 104,34 hektarea landatu dira eta

1.163.834 euroko diru-laguntzak onartu dira 2016an hasita.

Honetaz gain, Fraisoro Laborategia sagardoa ematen ari den bilakaeraren lekuko da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren eta ezagutzaren alde egiten ari den apostuarena ere.

2019an Fraisoro Laborategian 5.700 lagin inguru aztertu ziren fisiko-kimikoki, 41.500 determinazioekin. Analisi hauek, azpimarratzekoa da prozesuaren amaiera arte muztioen analisiek duten garrantzia, produktua bere komertzializaziorako dagoen unean. Izan ere, gauzatzen diren azterketak aldatu egiten dira produktuaren egoera unearen arabera. **K**





ELORRABI

Sagardotegia

Tolare Sagardotegia

Gaurtik aurrera berriro zuekin

Osiñaga auzoa
ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90
630 42 96 74

Izaro Andres Zelaieta

«Nahi izan dute beraien lanaren emaitza nik estreinatzea, eta hori oso polita da»

«Maitatua» sentitu zen asteazkenean Izaro Andres Zelaieta abeslaria, Alorrenea sagardotegian, txotx irekiera egiteko ohorea izan zuelako: «ez du edonork jasotzen gonbidapen hau, oso berezia izan da. Ez nuen sekula imajinatuko horrelako zerbait egingo nuenik», onartu dio Kronikari.

ASTIGARRAGA TXOTX IREKIERA

Izaro Andres Zelaieta abeslariak ireki du txotx denboraldia Astigarragan, aurten. Alorrenea sagardotegian aurreneko kupela ireki, eta «Gure Sagardo Berria» oihu eginda dastatu zuen uzta berriaren aurreneko tragoa, alkoholik edaten ez duen arren: «ni gabe joaten dira koadrilakoak parrandan beti», onartu du barrez. Sorpresaz hartu zuen deia: «norbaitek nahi izan du bere lanaren emaitza nik estreinatzea, eta hori oso polita da». Baina onartu du, «entrenatuta» joan zela txotx irekierara, lagun batzuek erakutsi baitzioten sagardoa edaten, aurreko asteburuan bertan.

Astigarragako txotx irekiera egin duzu. Berezia izan da zuretzat?

Oso berezia izan da. Ez nuen sekula imajinatuko horrelako zerbait egingo nuenik, sorpresa haundia izan zen niretzako. Gogotsu nengoen, txotxa irekiko nuela jakin nuenetik.

Ohitura daukazu sagardotegietara joan edo sagardoa edateko?

Nahiko barre egiten dute nire ingurukoek honen kontura. Paradoxikoa da, nik ez dudalako alkoholik edaten, eta ez naiz se-

kula jai-giro zalea izan (barrez). Ni gabe joaten dira koadrilakoak parrandan beti, eta pixka bat haserre dauzkat, nik egin dudalako txotx irekiera, eta ez beraiek; urtero joaten direnak sagardotegira, txotx denboraldian, hutsik egin gabe. Abentura txiki bat izan zen irekiera niretzat, baina entrenatuta joan nintzen. Aurreko asteburuan, Donostiara etorri zitzaizkidan lagunak, eta sagardoa edaten erakutsi zidaten. Koadrilakoen omenez ireki dut txotxa, sagardotegi giroaz goza dezaten gogotik, urtero egingen duten lez.

Astigarragatik Donostiara jaisten zuten sagardoa, Urumea ibaian barrena, garai batean. Sagardoarentzat bezala, esanahi berezia dauka Urumea ibaiak, zuretzako ere? Zer iradokitzen dizu? Itsasoak inspiratzen zaituela esan izan duzu...

Ba bai. Badu zerbait Donostiak bereziki inspiratzen nauena, bere arkitektura, Urumea, itsasoa, hondartzak... Urak presentzia asko dauka nire sormenean, argiak ere bai. Badira norabait eramaten gaituzten bi kanal. Gainera, ura izan daiteke gazia edo geza, egon daiteke geldi edo izugarritzko korrontean, izan daiteke kolore ezberdinetakoa, tenperatu ezberdinetakoa.



Txotx irekiera egiteko deiarekin, «sorpresa polita» jaso zuela onartu zuen Izaro Andresek, asteazkeneko ekitaldian.

Bizitzaren muina da, ea hasten garen behingoz gure itsasoak zaintzen, plastikoz bete dugu topeetarraino. Ez goaz ondo.

Eta sagardogintzak inspiratu izan zaitu inoiz? Momentuz ez. Baina hemendik aurrera nork daki!

Frutei erreferentzia egin izan diezu abestietan, behintzat... 'Limonos en invierno' diskoa estreinatuko duzu laster. Zeri buruzkoa izango da?

Diskoa bidai txartel bat da neronek asmatu dudana limoizko unibertsoa. Barruan paisai ezberdinak aurkituko dituzue, kantu ezberdinek gidatuta. Be-

hin entzuten hasita nahi bestetan etorri ahalko zarete nire mundu txiki honetara bisitan.

'La felicidad' da zure abestirik ezagunenetakoa. Zoriontasun horretan lagundu dezakete sagardoak eta sagardotegiek? Norberaren arabera da hori. Ziur nago jende askoren zoriontasunean duela eragina sagardotegiak, nik ezagutzen ditut batzuk (barrez).

Izatez mallabiarra zara.

Sagardotegi ingurua da hura? Nik dakidala ez, baina sagardotegi zale ingurua bai. Guztiek gelditu naute txotx irekiera dela eta zoriontzeko.

Berandu hasi zinen musikagintzan, eta gainera, erdi kasualitatez, ezta?

Hala da. Nire unibertsitateko ikaskide bati gitarra bat tokatu zitzaion tonbola batean, ez zuen nahi, eta niri eman zidan. Jo-tzen ikasten hasi nintzen etxean nire kontura eta bost abesti idatzi nituen kolpetik. Pisuki-deek animatu ninduten jotzen hastera, eta hemendik hara, handik hona, hirugarren diskoaren zain nago orain.

Ordutik ibilbide geldiezina izan duzu. Atzera begiratu, eta zer ikusten duzu azkeneko bost-sei urte hauetan?

Gauza pila bat. 20 urte ikusten



Xabier Urdangarin alkatearen eskutik jaso zuen oroigarria, Izaro Andresek.



Izaro Andres, instituzioetako ordezkariekin, sagastian sagarrondoa landatu ondoren bertsoak entzuten.

ditut sartuta azken sei urteetan, minutu batean pasatu diren 20 urte. Nire bizitza guztiz aldatu da, ez da erraza izan egoera berrira moldatzea, baina balantzea oso positiboa da. Jende zoragarria ezagutu dut, beraiek ezagutu gabe nolakoa nintzen ahazteraino. Super familia polita gehitu zaio nire betiko familiarari, oso zorteduna sentitzen naiz.

Imajinatzen zenuen zure burua oraingo egoeran, oraindik Komunikazio Gradua ikasten ari zinen garaian?

Keba, nola imajinatuko nuen ba! Beti izan dut bizitza hau bizitzeko ametsa, nola pentsatuko nuen ba beteko zenik? Baina hemen nago gaur, amets berriak amesten.

Dagoeneko jaso dituzu hainbat sari eta errekonozimendu. Horietako bat asteazkenekoa, txotx irekierarena; besteetatik

ezberdina... Espero zenuen halakorik?

Ez nuen espero ez. Ez du edonork jasotzen gonbidapen hau eta maitatua sentitzen naiz. Norbaitek nahi izan du bere lanaren emaitza nik estreinatzea, eta hori oso polita da.

Txotx irekiera egiten gazteenetakoa izango zara, gazteena ez bazara. Garai berri baten islada izan daiteke?

Beti esan izan didate gorputz gazteko arima zaharra naizela.

Berehala argitaratuko duzu diskoa, eta Mexikora bira egingo duzu hurrena. Zein proiektu eta asmo daukazku esku artean, aurrera begira?

Nire proiektua da diskoa atera, mimoz aurkeztu, eta biran aritzea jo eta su, ahal dugun leku guztietan. Hirugarren aldiz goaz Mexikora, askoz poztan nau musikarekin beste leku batzuk ezagutzeko aukera izateak. **K**



Sagar dantza eskaini zioten gonbidatuari, Alorrenea sagardotegiko sarreran, dantzariak.



Argazkia: Felix Etxeberria

Txotx irekiera ekitaldirik gabe ere, martxan da sagardotegi denboraldia Hernanin

Uztaberri Eguna ospatuko da maiatzaren 16an, uza berria botilan dastatzeko aukera izan dezaten herritarrek. Ordura arte, sagardotegietan daukate hitzordua.

HERNANI TXOTX DENBORALDIA

Ez da txotx irekiera ekitaldirik izango aurten Hernanin, denboraldiaren inaugurazio ekitaldiak «asko ugaritu» direlako, eta Astigarragakoa «hain ezaguna» izanda, argi geratzen delako horrekin, noiz hasten den txotx denboraldi berria, bailaran. Hala azaldu du Txotx Mahaiak.

Beraz, txotx irekiera ekitaldirik gabe ere, dagoeneko martxan da sagardotegi denboraldi berria, Hernanin ere. Eta urtero bezala, sagardozale ugari etorriko dira, herriko 12 sagardotegietara. Guztien artean, otordu bakoitzeko 1.800 lagunentzako tokia eskaintzen dute, Udalak azaldu duenez. Eta denboraldi osorako, 60.000 lagunentzako erreserba jasotzen dute, gutxi gorabehera; horietatik ia erdia, martxorako.

Hortaz, asko izaten dira garai honetan, herrian hartzen dituen bisitariak; eta baita herrira etortzen diren autobusak ere. Joan den urtean, 466 autobus

zenbatu zituen Udalak; gutxi gorabehera, 24.000 lagun ekarri zituztenak. Trenean, autobus erregularrean edota autoan etortzen dira gainerakoak.

Botilako uza berriari indarra, Uztaberri Egunarekin

Baina sagardoarekin lotutako ekitaldi berezirik bai, izango da Hernanin, aurten ere. Txotxak indar haundiena daukan arren, «sagardo sektorearentzat eta kontsumitzailearentzat garrantzia» dauka botilako uza berriak ere, hainbeste garatu ez den arren. Horri indarra eman nahi dio, hain justu, maiatzean ospatuko den ekitaldiak.

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak antolatuta, aurreko urtean bezala, Uztaberri Eguna egingo dute maiatzaren 16an, Atsegindegian. Bertan, uza berria botilan dastatzeko aukera izango dute gerturatzen direnek, eta horren inguruan, makina bat ekintza antolatuko dituzte; bai egunean bertan, eta baita aurreko egunetan ere.



Uztaberri Eguna ospatuko da aurten ere, maiatzean, uza berria botilitik dastatzeko.

Aurtengo Euskal Sagardoaren uza botiratu berri egongo den garaian, horri buruzko informazioa emango dute Uztaberri egunean, eta baita Euskal

Sagardoari buruzkoa ere, orokorrean. Sagardoaren inguruko ezagutza ere sakonduko dute, Atsegindegiko ekintzetan.

Horretarako, Eusko Jaurlari-

tzaren eta Hernaniko Udalaren laguntza izango du Euskal Sagardoak, eta Berriak elkarrekin eta beste hainbat elkarterekin elkarlanean ariko da. **K**

Indarkeria sexistarik gabeko gunea berriro, Nafar Kalean

Txotx garaia eragina kontutan hartuta, hainbat neurri hartuko ditu Hernaniko Udalak, garbiketa, segurtasuna eta garraioari dagokionez.

HERNANI UDALA

Bisitari asko izango dira Hernaniko txotx denboldian, beste behin; eta «kopuru haundi» horrek «herritarrengan, batez ere Kaxkoko bizilagunengan, eragin haundia» izango duela kontutan hartuta, hainbat neurri hartuko ditu Udalak, Txotx Mahaiarekin adostuta.

Horrela, kale garbiketa indartuko dute aurten ere, ohi bezala; eta asteburuetan, garbiketa berezia egingo dute Kaxkoan. Kaleko komun gehiago ere jarriko dituzte, ohiko tokietan: Plazan, Atzieta kalean eta Zinkoenean komun mugikorak jarri, eta Plaza Berriko komun publikoak zabalduko dituzte. Zabalik egongo dira

Nafar kalekoak ere, Tiloseta ondokoak. Aurtengo nobedadea izango da, komunak jarriko dituztela ibaiondo poligonoan ere, autobusek aparkatu ohi duten tokian.

Segurtasunari dagokionez, Udaltzaingoaren zerbitzua indartuko dute asteburuetan, liskarren prebentzioa egiteko: ohiko zerbitzua bikoiztuko dute, otsailaren 15etik apirilaren bukaerara arte. Ertzaintzak kontrolatuko ditu, aldiz, autobus eta tren geltokiak, eta Kaxkotik kanpoko eremua. «Horrela, udaltzainek arreta guztia jar dezakete Kaxkoko eremuan», azaldu dute.

Zentzu horretan, segurtasun eta informazio gunea ere jarriko dute Plazan, hirugarren

urtez, Udaltzaingoak kudeatuta: «2018an jarri genuen aurreneko, eta balorazio ona jaso zuela ikusita, berriro jarriko dugu bulegoa», azaldu du Udalak. Helburua da, Udaltzaingoaren zerbitzua «herritarrengana gerturatzea, liskarrak edo erasoak gertatuz gero, herritarrek herrigunean bertan artatzeko aukera izateko». Larunbatero egongo da zabalik, arratsaldeko 18:00etatik goizaldeko 05:00etara.

200 euroko isuna, kalean pixa egiteak
Gainera, nabarmendu dute «arreta berezia» jarriko duela Udaltzaingoak, kalean pixa egiten dutenengan, Izan ere, Kaxkoko bizilagunen artean

«kezka haundia sortzen dute jendeak kalean egindako pixek». Horrela, aurreko denboraldian 266 isun jarri zituzten, jakinarazi dutenez; eta aurten ere «indar berezia» jarriko dute horretan: 200 euroko isunak izaten dira; 60 euro, momentuan ordainduz gero. Hori saihesteko, kartelak ere jarriko dituzte, pasabideetan eta ezkutuan gelditzen diren txokoetan, adieraziz 200 euroko isuna duela kalean pixa egiteak.

Segurtasunarekin lotuta, indarkeria sexistarik gabeko gunea jarriko dute Nafar Kalean, aurten ere, iazko esperientzia ondo baloratuta. «Bertan, informazioa, eskuorriak eta pegatinak egongo dira. Erasoak jaso dutenentzako zerbitzua da, eta baita erasoren bat ikusi eta horren berri eman nahi dutenentzat ere», azaldu dute. Arretarako telefono

berezia ere jarriko da martxan: 688 685 164. Eta horrez gain, 24 orduz egongo dira erabilgarri, Udaltzaingoaren telefonoa (092) edo larrialdietakoa (112).

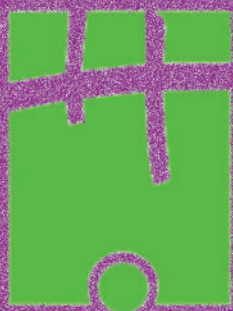
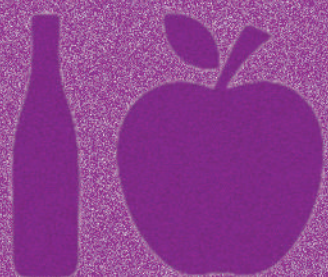
Sexu erasoen kontrako Erakunde Arteko Protokoloa aplikatuko dute aurten ere, eta ostalariek jaso dute formakuntza, erasoren bat antzemanaz gero, protokoloa martxan jartzeko.

Eta garraioari dagokionez, azkenik, indartu egingo dituzte Hiribusa eta taxi zerbitzua. Sagardotegi guztietatik egingo du ibilbidea Hiribusak asteburuetan, «ibilgailu pribatuaren erabileraren murrizteko eta alkoholarekin izan daitezkeen arazoak saihesteko». Eta taxi zerbitzua indartuko da, martxoko larunbatetan bereziki: Hernaniko taxiez gain, Buruntzaldea eta Oarsoaldeako taxiek ere emango dute zerbitzua, Hernanin.

Harreman parekide eta askeen alde

TXOTX!

INDARKERIA SEXISTARIK GABEKO GUNEA



Hernaniko
Udala

ERASO SEXISTEN
AURREAN:

688 685 164

092 (24h)

Urumeatik Nazioartera, sagardoak pasa izan ditu hainbat itsaso, lurralde eta frontera

Sagardoak, izugarrizko hazkundera izan du munduan, bai ekoizpenean zein turismoan. Hau kontuan harturik, Sagardo Forumak hemengo sagardoa eta kultura nazioartean zabaltzeko.

ASTIGARRAGA-HERNANI
SAGARDO FORUMA

Azken urte luzetan, sagardoak hazkunde nabarmena izan du munduan, ekoizpenean zein turismo arloan. Hau jakinda, Sagardoaren Lurraldeak, hemengo sagardoa eta kultura, nazioartean kokatzeko prozesua abiarazi zuen, 2017an. Aurretik, Euskal Herriko mugetatik kanpoko hedapenari jarraipen eman dio, jardura ugariarekin.

Aurreko urtean, emaitza esanguratsuak sortu zituen aipaturako nazioartekotze ahalegin horrek, *Ciderlans, Makers & Lovers* sarea hain zuzen. Urrian, II. Urteko topaketa egin zuten kideek, Herefordshiren (Inglaterra). Europako 20 ordezkari batu ziren, eta sagardoaren kultura eta turismoa elkarrekin sustatzeko proiektua jarri zuten abian. Eta gaur egun, sarean sagar eta sagardoari sendo lotutako hamar lurralde daude: Gales, Armagh, Asturiak, Britania, Alemania, Mostviertel, Norvegia, Herefordshire eta Euskal Herria.

Astigarragako Sagardoetxeak eta Herefordshireko Sagardo Museoak, proiektu bat abiarazi dute, sagarraren eta sagardoaren kulturari buruzko argazkiak eta dokumentalak elkarren artean partekatzeko asmoarekin. Eta euskal kultura eta sagardoa zabaltzeko asmo honekin, azaroan Sagardo Forumak sustatzeko promozio bidaia egin zituzten ordezkariak, bi eremu bisitatuta; Alemaniako Frankfurteko *Cider Word Azoka* eta bestetik, Ingalaterrako *Gloucestershire CraftCon* hitzaldia.

Martxoan berri, Astigarra-

gako Udaleko eta Sagardun Partzuergoko ordezkariak sagardoari buruzko Europako azoka garrantzitsuenetarikoa batean izan ziren, «esperientzia aberasagarria izan zen, Frankfurten azoka baten antolakuntza eta funtzionamendua ezagutzeko aukera izan baigenuen». Egonalditik ateratako irakaspenak lagungarriak izan dira, «Sagardo Forumaren funtzionamendua definitzeko».

Euskadi ohorezko gonbidatu, 2020ko Cider Worlden

Europako egonaldietan ikasita-koak eta praktikan jarritakoak emaitzak ekarri ditu; Euskadi, 2020. urtean ohorezko gonbidatua izango da Cider Worlden. Horrek esan nahi du, sektoreko profesionalak hemen ekoiztutako sagardoak erakustea, banatzaile, inportatzaile, eta salmenta bideekin harremanetan jartzea eta lurraldea bera sustatzeko aukera emango duela publiko orokorraren aurrean. Horrez gain, «Frankfurteko hainbat txokoetan egin ohi diren jardueretan parte hartzeko aukera ere izango du gonbidatuak».

II. Nazioarteko Sagardo Lehiaketa Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu da, 2019an ia 200 sagardok hartu zuten parte.



Sagardo Forumaren aurkezpena egin zen, Orona Ideon.



Sagardo Forumeko aurkezpena.

Astelehenerik ostegunera soilik goza dezakezu gure bakailaoa saltsan eta legatz frejituaz, biak enkarguz.

Shhhh... gure sekretua da...

Petritegi

petritegi.eus

olai zola

Sagardotegia

urtarrilaren 31tik apirilaren 26ra
aurtengo txotx denboraldia

Asteazkenetik larunbatera gauzez
Asteburu eguerditan irekita
Aste egunetan enkarguz

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

Nazioarteko eta bertako ekoizleak Sagardo azokan

Azaroan, lehen aldiz, Nazioarteko Sagardo Azoka egin zen Donostiako Kursaalarean, eta bertan nazioarteko eta inguruko ekoizle nahiz adituk hartu zuten parte, sagarra, sagardoa eta sagardoaren kultura eta turismoaren inguruan jarduteko asmotan.

Sagardo Forumak, Sagardoa-ren Lurraldearen eta Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren ezagutza zabaltzeaz gain, «nazioartean duen kokapena ere indartu du». Jardunaldi teknikoe-tan, sagarraren, sagardoaren eta sagardoaren kulturaren 21 adituk hartu zuten parte, Erresuma Batua, Frantzia, Alemania, AEB, Italia, Espainia edota Ipar Irlandatik etorritakoak. 300 bat lagun izan ziren, bi egunetako saioetan. %57a EAEkoak ziren, %30a nazioartekoak eta %13a estatukoak. 2017an ere egin zen honelako ekitaldi bat, baina 2019koan, parte hartzea nabarmen haunditu dela adierazi dute Sagardo Forumekoak.

II. Nazioarteko Sagardo lehiaketa, Europan

II. Nazioarteko Sagardo lehiaketa, Europako txapelketa garrantzitsuenetako bat bilakatu da, 2019an ia 200 sagardok hartu dute parte, hauek 14 herrialde-takoak izanik. Euskal sagardogileak gainera, beste txoko batzuetan ohikoak diren sagardo motak ere ekoizten hasi dira, hala nola, suzkoak, izotzezko sagardoak...

Nazioarteko Sagardo Azoka, 2019ko berrikuntza

Aurtengo berrikuntza Nazioarteko Sagardo Azoka izan da, Kursaal Kongresu Jauregian egin zena hain zuzen. Sagardogintzan erreferente diren beste herrialde batzuetako ekoizleek parte hartu zuten, hainbat sagardo mota ezagutarazi eta horien berezitasunak azaltzen. «Bi egun iraun zituen jarduerak, lehena, publiko orokorrari zabalik egon zen, bigarrenak, aldiz, publiko profesionalari mugatuta». 450 lagun bertaratu ziren Kursaal Kongresu Jauregi-
gira «atzerriko produktuak eza-



II. Nazioarteko Sagardo Azoka eta jende asko bildu zen, haien artean adituak.

Sagardo Forumak, Euskal Herrian ekoiztutako sagardoaren ezagutza zabaltzeaz gain, «nazioartean duen kokapena ere indartu nahi du».

gutzeko eta dastatzeko aukera izan zuten, baita besoz besoz zauden euskal sagardoak ere».

Nazioarteko Sagardo Azoka, aurreko urteko berrikuntza nagusienetarikoa izan zen, hala ere, bazebilen ahoz aho beste albiste bat, izan ere, oso ezaguna egin zen sagardo naturala latan saltzeko egindako apustua. Erosoa eta eramangarria, «aukera ematen du kortxoak kentzeko eta edalontzi gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz gozatzeko». Ohikoek, 330ml dituzte, eta latakoak 440ml, «heren bat gehiago». Azken aldian, bide berriak zabaldu dira, esaterako zaporetako sagardoa, suzko sagardoak, sagardo apardunak eta beste haibnat. Munduko hainbat eremutan ohikoak diren motak lantzeaz gain, egungo beharretara egokitzen diren edukiontzietan merkaturatzeko aldaerak barneratu dituzte. **K**



II. Nazioarteko Sagardo Azokan, hainbat tokitako sagardo ezberdinak dastatzeko aukera izan zuten.



GARTZIATEGI
SAGARDOA

ASTIGARRAGA
943 46 96 74
www.gartziategi.com






OTSUA-ENEA
SAGARDOTEGIA

Dagoeneko zabaldu ditugu ateak!



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

XVI. mendean ere, emakumeak ekintzaileak, kementsuak eta ausartak ziren sagardogintzan

Sagardogintzan beti egon da emakumeen presentzia, eta azken urteotan, urte luzeetan zehar emakumeek sagarraren munduan egin duten lana azaleratu da, ekintza ezberdinekin.

ASTIGARRAGA EMAKUMEAK
SAGARDOGINTZAN

Sagarra eta sagardoaren mundua oso anitza izan da beti, eta oraindik ere hala da. Denbora luzean, sagarrondoak zaintzeaz gain, lan mordoa egiten zuten baserritarrek, eta gaur egun ere lan gogorra izaten da sagardogilerarena.

Askotan, sagardogile hitza entzutean, inkonzienteki gizon-zekoa datorkigu burura, eta hori horrela, azken urteotan, sagardogintzako emakume ekintzaileei eman zaie pixua, eta hainbat ekintza egin dira hauen omenez.

2018an, bi ekintza egin ziren, Europako Ondarearen Jardunaldien baitan; lehena bisita gidatua izan zen, Petritegi baserrira, «emakumea sagardogintzan» lelopean. Euskal Sagardogintzan, emakumearen presentzia beti izan da garrantzitsua, eta hori nabarmendu zuten Petritegikoek, bosgarren belaunaldiko kide gehienak emakumeak zirelako, eta oraindik ere hala direlako.

Bigarren ekintza, erakusketa izan zen, *Sagardoa eta emakumea* deiturikoa. Erakusketa honetan, sagardogintzari lotutako ondarean emakumezkoaren papera zein izan den ezagutzera eman, eta sagardogintzaren transmisioan eta kontserbazioan egin den ekarpena zein izan den ezagutzera eman zen.

Maria de Labayen emakume ausartak bisitakoak
Protagonismoa, Maria de Labayeni eman zitzaion, eta erakusketako rekuadro batek honakoa

zioen:

Gutxi dakigu Maria de Labayeni buruz, baina zalantzarik ez dago ekintzailea, kementsua eta ausarta zela. Donostiako kontzejari auzia jarri zion, 24 sagardo barrika konfiskatu zizkiotelako, eta aldeko epaia lortu zuen.

Zailak izan ziren garai haiek Mariarentzat, 1565eko apirilean, San Nicolas itsasontzia Terranova joateko Pasaiako portuan prest zegoela, Donostiako Udal agintaritzak, Maria de Labayenen sagardoak konfiskatu zituen, portuko itsasontziek Donostiako Sagardoa soilik ontziratu zezaketela argudiatuz.

Epaiketaren gastuei aurre egin eta mota guztietako frogak aurkeztu zituen Mariak. Borroka gogor baten ostean, epaia irabazi zuen, eta garai horretan oso ezaguna egin zen, pertsona pribatu batek, Donostiako Konferentziari irabazi egin ziolako. «Gainera, litekeena da garai hartako epaiak, sagardogile askori lagundu izana».

Lezotarra zen Maria, eta alargun gelditu zen, eta bere bi alabak hezi eta aurrera ateratzeko, etxeko sagarrarekin sagardoa egiten hasi zen, ondoren

2019an Sagardoetxean, «Emakume ekintzaileak sagardogintzan» erakusketa gidatua eskaini zuten.



«Emakumea eta sagardoa» erakusketa.

merkatura eraman eta saltzeko asmotan.

Erakusketan, adierazten zen «gutxi zekitela Maria de Labayenen inguruan», baina ondorioztatu zuten, emakume ekintzaile, kementsu eta ausarta izan zela.

Urte honetan, «Emakume ekintzaileak sagardogintzan»
2019an, Sagardoetxean, «Emakume ekintzaileak sagardogintzan» erakusketa gidatua eskaini zuten, eta hau Euskal Kostaldeko Museoen Hilabetearen ospakizunaren baitan

sartzen zen jarduera izan zen. Lourdes Odriozola ikerlariak epaiak eta lege dokumentuak aztertu ostean lortutako informazioari esker, garaiko gizartea eta sagardoaren egoera ere deskribatu duten erakusketa izan zen, Jokin Mitxelenaren ilustrazioak.



«Emakumea sagardogintzan» lelopean, Petritegi sagardotegira egin zuten bisita, 2018an.

altzueta
HERNANI

Urtarrilaren 25ean irekiko dugu Txotx denboraldia

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

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL

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



«Emakume ekintzaileak sagardogintzan» erakusketa egin zuten aurreko urtean, Sagardoetxean.

‘Sagardoa eta emakumea’ erakusketan, sagardogintzari lotutako ondarean, emakumezkoaren papera zein izan den ezagutaraztera eman zen.

zioekin osatuz.

XVI-XVII. mendeetan, emakumeak lan asko egin behar izan zuen familiaren beharrei aurre egiteko, eta Gipuzkoan gainera, ohikoa zen sagastietan lanean nahiz sagardoaren salerosketan ziharduten emakumeak aurkitzea. Erakusketa honetan, XVI-XVII. mendeetako Gipuzkoako lau emakumeren bizitzak eta istorioak erakutsi ziren. «Ausartak, ekintzaileak, azkarrak eta horietako batzuk negozioen mundua ondo ezagutzen zuten emakumeak ziren». Arazo ezberdinak zituzten,

baina emakume hauek lotzen zituen gauza bakarra sagardoa zen, eta sagardogintzak atzetik zekarren lan eta sakrifizioak lotzen zituen.

Urte honetako erakusketan, XVI eta XVIII. mendeetako lau emakumeren bizitza jaso duen «Emakume ekintzaileak sagardogintzan» erakusketaren sorrera ahalbidetu dute. Bertan, lau emakume esanguratsu dira protagonistak, Maria de Labayen, aurreko urtean ere agertu zena; Maria de Echeverria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa de Orobio. Ekintzaileak eta laurak sagardoa izan zuten bizimoduaren oinarri. Hala ere, erakusketan, argi azaldu zuten, lau adibide besterik ez zirela, «sagastietan eta sagardoaren salmenta nahiz ekoizpenean aritzen ziren emakume gehiago

Lourdes Odriozolak epaiak ikertu ditu eta Jokin Mitxelenak ilustrazioa egin

zeuden». Garraioan ere, emakumezko batelariak, pertsonak eta salgaiak eramaten zituzten Pasaia portuaren alde bate-tik, beste aldera.

Garai haietan, gizonak Ternuara, Ameriketara edo Venezuelara kakao merkataritzara joaten ziren, bitartean emakumeak etxean gelditzen ziren eta baserria mantentzen zuten.

Erakusketa honekin, lau emakumeak ezagutzeaz gain, «egun sagardogintzan diharduten emakumezkoen erreferentzia ere egiten zaie».

Hori dela eta, artxiboetan eskuratutako informazioa osatzeko, Jokin Mitxelenak ilustrazioak lau emakume hauek irudikatu zituen marrazkiak protagonistak izan ziren erakusketan, eta Ane Albisuren

«Ausartak, ekintzaileak eta azkarrak ziren erakusketako lau emakumeak»

aholkuraitzaz, garaian garaiko janzteko moduak eta detaileak oinarri hartuz, «emakumezko hauei aurpegia jarri zien, ilustrazio ezberdinen bidez».

Lau emakume, lau istorio

Erakusketaren muina, sagardogintzan aritutako lau emakume ezagun izan ziren. Haien artean, Ana de Beroiz y Fagola zegoen, XVII. mendeko erdi mailako emakume donostiarra. Oinordetza bat jaso zuen, eta horrekin hipotekatuta zegoen etxe bat. Miguel de Maizekin ezkondu eta hura bilakatu zen ondasun guztien administratzaile. Tratu txarrak ematearen ondorioz, Anak etxea utzi eta alde egin behar izan zuen. Senarrak salatu egin zuen, «itzultzera behartuz». Hala ere, Ana ez zen beldurtu eta abokatu bat kontratatu zuen, dibortzioa eskatu eta ebatzi bitartean bi sagardo upa atera zituen etxetik, saltzeko eta bizitzeko. Senarrak, beste salaketa bat jarri zion, eta Gipuzkoako Korrejidoreak salmentaren diruaren erdia senarrari ematera behartu zuten. Dena aurka

Erakusketa honekin, XVI. mendeko lau emakumeak ezagutzeaz gain, «gaur egungo sagardogintzan diharduten emakumezkoen erreferentzia egiten zaie».

zuen Anak, baino ez zuen sekula etsi, eta lan askoren ondoren diborziatzea lortu zuen, baina senarrak hirugarren salaketa bat jarri zion, sagardoa saltzeagatik. Korrejidoreak, bietako bat hil bitartean «baserria eta bertako errentak partekartzera behartu zuen».

Erakusketan nagusi zen beste emakume bat, Maria de Echeverria izan zen, donostiarra. Senarrak utzitako zorrak ordaintzeko, sagardoa merkaturatzen jardun zuen XVII. mende hasieran eta denbora luze batean. Saltokia bizilekuan zuen, egungo Fermin Calbeton kalean hain zuzen. 1637an, sute handi bat izan zen kale hortan, eta ur nahiko ez zeukatenez, sua itzaltzeko sagardoa erabili zuten. Mariak, 54 sagardo kargak baliatu zituen eta udalak ez zizkion ordaindu nahi izan. Horregatik salaketa jarri zuen Mariak, eta irabazi egin zuen, hala ere udalak zati bat besterik ez zion ordaindu, beraz, «erreklamazio bat jarri zuen».

Erakusketaren parte zen beste emakumea, Maria de Josefa Orobio zen, Errenteriako Etxeberria baserriaren jabea, «diruduna». Sagarrondoaren egoera larriak bultzatuta, «tandetako sistema berri bat ezarri zuten agintariak». Gainera, Errenteriako udalak, sagardoa herriko eskumenetatik ez ateratzeko eta bateletan ez garraiatzeko agindua eman zuen. Erabaki honekin ordean, ez zion erreferentziarik egin Maria Josefari, Etxeberriatik Pasaia hiru zizarra karga ekartzeko agindua eman baitzuen. **K**


ZAPIAIN®
SAGARRETIK, URREA

ZAPIAIN EUSKAL SAGARDOA PREMIUM
EUSKAL HERRIKO SAGARDORIK ONENA
SAGARDO FORUM NAZIOARTEKO LEHIAKETAN

www.zapiain.eus | 943 330 033



Petritegi - Legamia

Petritegik bertako Urtebi Haundi sagarraren legamia isolatzea lortu du

Sagardotegiak bere Euskal Sagardoaren muztioen fermentazioan erabiliko du. Produkzio lantaldeko Ainara Otaño, Txetxu Mujika eta Argoitz Otañok 2019ko uztako Euskal Sagardoa aurkeztu berri dute, %100 euskal sagar goiztiarrez ekoitzia eta Petritegi Urtebi Haundi legamiaz hartzitutakoa. Beren lurrinen espresibitate, freskotasun, oreka eta samurtasunagatik bereizten dira sagardoak.

ASTIGARRAGA LEGAMIA

Otaño familiak eta Petritegiko sagardotegiko lantaldeak urte asko daramazki beren sagardoaren hobekuntzarako ikerketa eta hobekuntza lanean eta horren fruitua da ondorengo aurkikuntza: Urtebi Haundi sagar motan legami basati bat aurkitzea.

Hau ugaltzea lortu ondoren 2019 urteko uztaren Euskal Sagardoaren fermentazio edo hartzidura prozesurako erabili da, Petritegi izanik bere sagardoaren ekoizpenean sagarren berezko legamia erabiltzen duen Euskal Herriko lehen sagardotegia.

Petritegi produkzio lantaldeko Ainara Otaño, Txetxu Mujika eta Argoitz Otañok 2019ko uztako Euskal Sagardoa aurkeztu zuten, %100 euskal sagar goiztiarrez ekoitzia eta Petritegi Urtebi Haundi legamiaz hartzitutakoa. Beren lurrinen espresibitate, freskotasun, oreka eta samurtasunagatik bereizten diren sagardoak dira. Sagardozaleen gozamen izango diren sagardoak.

Legamiak eta Petritegiren aurkikuntza

Legamiak, eta zehaz mehatz

saccharomyces cerevisiae-ak, sagarren azaletan aurkitzen dira bereziki eta ezinbestekoak dira muztioen hartzidura prozesuetarako. Legami hauek euren kabuz egin dezakete lan baina hauek isolatuz eta ugaltu ondoren erabiliz muztioen hartzidura hobeak lor daitezke, baita Euskal Sagardoaren fiabardura propioak indartzea ere. «Gure sagarren legamiak erabiltzean, Petritegik ezagutza eta balioa eskeintzen ditu euskal sagardogintza sektorearentzat, etorkizun oparoagoa eskeiniz, Jatorrizko Deiturako sagardoei fiabardura berriak ekarriko lizkieten bertako legami berriak aurkitzeko aukera irekiz».

Petritegiko ekoizpen lantaldeak sagardo-monobarietalean (sagar mota bakarrez ekoizitakoak) inguruko ikerketan lanean ari da 2015 urteaz geroztik, bertako sagar barietate bakoitzak sagardoari eskeintzen dizkion ezaugarriak ezagutu nahian. Froga hauetako batean saccharomyces cerevisiae legamia-zepa bat isolatzea lortu zen, zehazki Urtebi-Haundi motarena. Ondoren, bere upategiko Euskal Sagardoaren muztioak hartzitzeko behar adina legamia ugaltu da emaitza parega-



Petritegi sagardotegiak lortu du legamia isolatzea.

beak lortuz, izan ere, oso sagardo garbi eta lurrintsuak lortu dira.

Urtebi Haundi sagarra eta Petritegi Euskal Sagardoa 2019
Bertako sagar mota hau, bere tamaina (hortik bere izena), kolore berde-horiska eta mikaztasun nabarmenagatik bereizten da. Oso sagar mota baloratua da sagardo ekoizpenerako paregabe gertatzen delako eta horregatik mende mende sagardogintzan oso erabilia izan da. Marcelino Soroa idazle donostiarraren 1886 urteko obra batean agertzen da honen aipamena, baita 1918ko el *Álbum pomológico de Guipúzcoa* lanean ere. **K**



Gazia da, eta ez da batere mikatza; honela, kolore argiko sagardoa ematen du.

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Otsailaren 4tik apirilaren 4ra
aurtengo txotx denboraldia

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

Txotx denboraldiaren irekiera urtarilaren 25ean.
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

Herri ikerketa

Astigartarren %83,5ak ez luke 'Sagardotegi turismoa' ezabatuko

Sagardotegi garaiari buruzko herri ikerketa egin zuen Gizakerrek apirilean, Udalak eskatuta, eta hainbat datu bildu ziren etorkizunari begira. Astigartarren %61,3ak sagardotegi garaiko jendetzari esker Astigarragak ingurukoek baino maila ekonomiko hobea mantentzen duela adierazi zuten herritarrek.

ASTIGARRAGA IKERKETA

Astigarragako Udalak Gizaker Inkestak taldeari sagardotegi garaiari buruzko herri ikerketa eskatu zion, eta 2019an argitaratu ziren emaitzak. Emaitzen txostena apirilean argitaratu zuten, eta Udaleko www.astigarraga.eus webgunean ikusi daiteke. Etorkizunari begira, neurriak hartu behar badira zein neurri hartu jakiteko balioko du.

Bertan datu asko eta interesgarriak jaso eta biltzen dira eta aipagarrienetakoa da 'Sagardotegi-turismoa' guztiz ezabatu ahal izango balute, astigartarrek ezezko borobila emango luketeela. Herritarren %83,5ak ez luke guztiz ezabatuko sagardo turismoa, %11,4ak ezabatuko luke eta %5ak ez daki edo ez du erantzuten.

Astigarragarekin satisfakzio handia, bizitzeko hiri bezala

Astigarragarekin duten satisfakzio maila, bizitzeko hiri bezala, oso altua da. 0 eta 10en artean satisfakzio maila 8,16 da. Eta arazo nagusiez galdetzen denean, garraio publikoaren falta da lehena, %22,6arekin. Txotx garaiari lotuta kanpoko jende gehiegi etortzen dela %12,7ak esan du, bigarren arazo nagusia hori izanik; eta DBH falta dela

da hirugarrena, %11,4arekin.

«Sagardotegi-garaiak sortzen duen jende-etorria positiboa da Astigarragarako, nahiz eta eragozpen batzuk izan» esaldiak 7,20ko balorazioa du, 0-10 bitarteko eskala batean, 10 erabat ados izanda. Beraz, astigartarren ustez positiboa da txotx garaia.

Ildo horri tiraka %61,3ak dio sagardotegi garaiko jendetzari esker, Astigarragak ingurukoek baino maila ekonomiko hobea mantentzen duela. %21,3a ezezkoan dago, eta %17,4ak ez daki edo ez du erantzun.

%51rentzat positiboagoa negatiboa baino, eta %35arentzat alderantziz

Sagardotegi garaian biltzen den jendetzaren alderdi positiboa negatiboa baino haundiagoa dela uste dutenak %51 dira, eta negatiboa positiboa baino haundiagoa dela diotenak, %34,8a.

Alderdi negatiboen artean alkohol gehiegikeria eta bandalismoa dira gehien nabarmentzen diutenak jendeak, %22arekin, bai bata eta bai bestea. Ondoren datoz zarata eta gizalegegabetasuna, %18arekin biak ere. Alderdi positiboen artean ekonomikoa dago lehenengo postuan %47,7arekin, giroa %22,6rekin eta turismoa eta herria ezagutzera ematea %12,4rekin.



Txotx denboraldian jende asko hurbiltzen da bailarako sagardotegietara eta herrietara.

Biltzen den jendetzak kaltetu egiten diola pertsonalki dio %35,4ak eta ez duela kaltetzen eta ez onik egiten %51,2ak Astigartarren %22ak lan egiten du 'sagardo-turismoarentzat' berak pertsonalki edo bere etxe-ko norbaitek zuzenki edo zeharka txotx denboraldian.

Pertsonalki sagardotegi-garaiko jendetzak kaltetzen dion ala on egiten dion jakiteko garaian %51ak dio ez diola ez kaltetzen eta ezta on egiten ere. %35,4ak dio kaltetu egiten diola eta %11,3ak dio on egiten diola.

Kaltetuak direla esan dutenen artean zarata da gehien nabarmentzen dena. %22ak dio zaratak kaltetzen duela, jende

gehiegi egoteak %18a eta apar-kalekuak eta zikinkeriak %12,4 eta %9,6 hurrenez hurren.

Sagardotegi garaiak on egiten diola erantzun dutenen artean ekonomikoki nabarmendu du %30,6ak eta giroa azpimarratu du %16,3ak.

%75ak ez du izan pertsonalki inoiz 'sagardo-turismoa'rekin erlasionatutako arazo zehatzik. Eta izan dutenek bandalismoarekin izan dute batik bat, edota zikinkeriarekin.

Sagardotegi garaiko jendetzak zehazki bere auzoaren bizi kalitatea okertzen ote duen galdetuta, %65ak ezezkoa dio, eta baiezkoa %35ak. Eta baiezkoa esan dutenen artean, zarata eta

lasaitasun falta (%38,6) azpimarratu dute batik bat, gero zikinkeria (%22), masifikazioa (%7,8), bandalismo eta gatazkak (%6,7), aparkaleku falta (%5,2)...

Kalitatea eta bizikidetasuna hobetzeko, segurtasuna nabarmentzen da

Sagardotegi-turismoaren kalitatea eta bizikidetasuna hobetuko lukeen alderdiak azpimarratzeko ere eskatu zitzairen inkestan, eta segurtasun gehiago eskatu dute. Ondoren datoz, garrantzia haundiarekin baita ere, jende-kopurua kontrolatzea, gizalegea, zainketa, ordena jartzea edota garraio-zerbitzua haunditzea. **K**



konturik txikienak ere
kontu handiz
landuta

www.zelaia.eus 943 555 581

Sagardoa latan

Dibertsifikazio bidean, sagardoa latan ere saltzen hasi da Oiharte

Zeraingo Oiharte Sagardotegiak Euskal Sagardoa 44 zentilitroko latan aurkeztu zuen, Igartubeiti Baserri Museoan. Bezeroarentzat erraztasuna helburu duen formatu berritzailea da. Oraingoz, proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala funtzionatzen duen ikusteko.

URUMEA BERRIKUNTZAK

Haritz Eguren eta Maite Retolaza dira Oiharte Sagardotegiko jabeak. Sektoreak dituen tendentzia eta berrikuntza bideak aintzat hartuta ekarri berri dute produktua aurkezteko formatu berria. Lehen aldia da historian Euskal Sagardoa latan kontsumitzeko bidea irekiko dena. Beraz, latako lehen sagardoa Euskal Sagardoa izango da, %100 bertako sagarrez egina eta Jatorri Deituraren kalitate berme zorrotzak betetzen dituen. Pozik dago bikotea emandako pausuarekin: «Sektoreak aukera berriak behar ditu, eta kontsumitzaileak erraztasunak» dio Maite Retolazak, Oiharte Sagardotegiko jabeetako batek.

Latak aukera emango dio bezeroari kalitatezko sagardoa modu erraz batean dastatzeko, kortxorik atera beharrik gabe, klik batekin lata irekita, adibidez, aisialdi momentuetan. Horrez gain, botila baino formatu txikiagoa denez, kopuru txikiagoa nahi duen bezeroarentzat ere egokia da, tabernarako, etxerako edo edozein momentutarako.

Latan gainera, Euskal Sagardoa Jatorri Deitura kontsumitzeko aukera izatea ezinbestekotzat jo du bikoteak: «Kalitatea ere kontsumo bide errazekin lo-

tzea interesgarri jotzen genuen, eta gure apustua argia da: Euskal Sagardoa Jatorri Deitura».

Proiektu pilotua da Oiharte Sagardotegiak aurrera eramango duena, eta denborak erakutsiko dio formatu honek zenbaterainoko aukerak ematen dizkion etxeari. Igartubeiti aukeratu du Oiharte Sagardotegiak aurkezpena egiteko, XVI. Mendeko Sagardogintzaren gailurra eta XXI. Mendeko berrikuntzak bat eginda. Igartubeitin, XVI. mendeko baserri paregabean barneratzea, sagardoaren kultura, ohitura eta giza balioa deskubritzea da. Bertan bizi izandako familiaren eta multimedia baliabideen eskutik, bisitariak garai hartako bizimodua ezagutzeko aukera du. Aldi baterako erakusketen eskutik, Igartubeitik arte garaikidearen eta naturaren arteko loturei buruz gogoeta egitera gonbidatzen du.

Eta latatik, nola kontsumitu behar da?

Bezeroak nahi duen moduan. Zuzenean bertatik edan liteke, eta noski kopan zein edalontzian ere dastatu daiteke. Latatik zerbitzatzea erraza da eta aukera desberdinak eskaintzen ditu. Eroso eta eramangarria, aukera ematen du kortxoa kentzeko eta edalontzi gabe edonon eta edonoiz edari freskagarriaz



Oiharte lata aurkeztu zuten egunean.

gozatzeko. Ohikoek duten 330ml beharrean, 440ml ditu, heren bat gehiago, eta zuzenean latatik edan daiteke edo kopara aterata. Oraingoz proba besterik ez da; beste merkatu batzuetan bezala funtzionatzen duen ikusteko.

Lata: ohiko formatua edarrietan baina berritzailea Sagardogintzan

«Mendi txangoa irudikatzen genuen guk, lagunartean edo familian, kristalezko botila, kortxo-kentzekoa... pisutsuak dira azkenean. Halako formatuek aukera berriak emango dizkigute, eta nahi dugun lekuan kontsumitu ahal izango dugu produktua».

Salmenta oraingoz zuzeneko izango da baina distribuzio antolatuan zein distribuidoreekin komertzializazio plana garatzen ari dira.

Txapaz itxia, erroksa tapoia...

Ohiarteren lata ez da berrikuntza bakarra. Bertako sagardoan ohikoa den 75cc-ko beirazko botilak ere badu aldaera txikiago bat. Garagardoan ohiko itxura duen botilatxoan, txapaz itxia, sagardoa ere topa daiteke. Halako bat du Petritegiko Euskal Sagardoak. Honen berezitasuna, edonola, ixteko modua da. Horretan ere ohiko kortxoaz gain bestelakoen alde egiten hasi dira. Erroska tapoia kasu. Hura

erabiltzen hasi zen lehenengoa Txopinondo sagardotegia izan zen, eta gaur egun Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek ere erabiltzen dute. Onuren artean, itxi eta irekitzeko erraztasuna, baita zaporea, usaina eta freskotasuna gordetzen dituela ere.

Barrukoa kanpora ateratzen laguntzen duten tapoiak ere badira merkatuan, hau da, duten formagatik zerbitzailea ordeztzen dutenak. Halakoak egiten ditu Priorcorck enpresa donostiarrak. Pieza bakarrean bi funtzio, lanak errazteko. Gainera, sagardoaren mantentzea hobetzen du, ergonomikoagoa da, eta estetikoki, kolore sorta zabala dute. **K**

AKARREGI
sagardotegia

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

660 144 560
Akarregi auzoa
HERNANI

Ostirala 24
Txotx denboraldiari hasiera emango diogu

Ostegunetik igandera irekita

Asteburu eguerditan zabalik

943 55 32 72 - 620 78 35 29

GOIKO LASTOLA
Baserriko Sagardoa

Ereñotzu auzoa - Hernani

Bota Bertsoa!

Sagardorik ezari kantari, sagardozeale zein bertsolari

Seigarrenez antolatu du Bota Bertsoa! bertso paperen lehiaketa, Dobera Euskara Elkarteak, Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaekin elkarlanean. 'Sagardorik ez balego?' da gaia, eta 22 sagardotegitan hartu daiteke parte, martxoaren 22ra arte. Sari ugari izango dira.

URUMEA DOBERA EUSKARA ELKARTEA

Beste urte batez, txotx denboraldiari hutsik egin gabe, sagardoa eta bertsoaren arteko lotura ekarri du bailarara, Dobera Euskara Elkarteak. Seigarrenez antolatu du Bota Bertsoa! bertso paperen lehiaketa, Iraulio Panttalone Bertso Kabiyaekin elkarlanean, eta aurtengoan, honakoa da kanturako jarri duten gaia: *Sagardorik ez balego?*

Hortaz, sagardo faltari kantari jarriko dituzte aurten, bertsolariak eta sagardozealeak. Horrekin, berreskuratu nahi dute «bertsoaren eta sagardotegia- ren arteko harreman estua». Eta era berean, sagardotegietan giro euskalduna piztu nahi dute Doberak eta Hernaniko bertso eskolak, euskeraren erabileran eraginez; eta euskal kultura ere sustatu eta indartu nahi dute.

Zentzu horretan, nabarmendu dute «oso balorazio positiboa» egiten dutela sagardotegiek urtero: «egitasmoari esker, oso giro polita sortzen omen da sagardotegietan», azaldu dute.

22 sagardotegitan aukera, lehiaketan parte hartzeko

Lehiaketan parte hartzeko, sagardotegietan egongo dira kuxak; guztira, Hernani, Astigarraga eta Urnietako 22 sagardotegitan. Datorren astetik aurrera egongo dira, eta ordutik hasita, martxoaren 22ra arte hartu ahal izango da parte.

Horretarako, paperean idatzi behar da bertsoa, nahi den doinu eta neurrian; eta izen-abizenak eta telefonoa jarrita, sagardotegian dagoen kutxan sartu. Bestela, emailaz ere bidali daitezke bertsoak, helbide honetara: dobera@dobera.eus.



Joan den urteko Bota Bertsoa! lehiaketa saritutako hiru lagun, beraien bertsoa kantatzen, sari banaketan.

Mota guztietako sariak, partehartzaileen artean

Jasotako bertso guztien artean, bertso eskolako kideek aukeratu dute zein izango diren sarituak. Baina mota guztietakoak izango dira sariak, aurten ere, aspektu ezberdinak baloratuz: bertsorik sakonena, umoretsuena, poetikoen, teknikoen,

morbosoena... Hortaz, sari ugari banatuko dituzte aurten ere; sagardogileek emandako opariak, hain justu: otorduak, sagardo kaxak...

Behin sarituak erabakita, ekitaldia egingo dute, sariak banatu eta bertsoen emanaldia egiteko. Apirilaren 3an egingo dute hori, eta ziur saltsa eta

umorea izango dituela ekitaldiak ere. Izan ere, saritutako bertsoak kantatzera igotzen dira taula gainera, egileak.

Joan den urtean, 130 bertso baino gehiago izan ziren lehiaketan, *Aurten? Iaz baino hobea* gaia jarrita. Iazkoa baino hobea izango ote da aurtengoa, bertso gehiago jasota? **K**

SAGARDORIK EZ BALEGO?

Bota bertsoa!



VI. BERTSO PAPEREN LEHIAKETA TXIKIA

Gaia

SAGARDORIK EZ BALEGO?

Parte hartzeko

1. Paperean bertsoa idatzi (nahi den doinuan eta neurrian)
2. Izen-abizenak eta telefonoa jarri
3. Kutxatxoan sartu papera edo bidali Doberako e-postara: dobera@dobera.eus
4. Epea: martxoak 22

Sariak

Liburuak/ipuak, otorduak, hainbat kaxa sagardo...

Bertsoen emanaldia eta sari banaketa

Apirilaren 3an

Antolatzaileak

Iraulio Panttalone Bertso Kabiya
Dobera Euskara Elkarte



Sagardotegiak

Akarregi

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

Altzueta

Osinaga 7, Hernani
943 551 502
altzuetasagardotegia.com

Elorrabi

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

Gartziategi

Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 96 74
www.gartziategi.com

Goiko Lastola

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

Gurutzeta

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

Iparragirre

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

Itxas-Buru

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

Larre-Gain

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

Lizeaga

Gartziategi baserria,
 Martutene pasealekua 139, Donostia
943 46 82 90
www.lizeaga.eus

Oialume zar

Mikel Arozamena 16, Astigarraga
943 552 938
www.oialumezar.com

Olaizola

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

Otsua-enea

Osiñaga auzoa, Hernani
943 556 894
www.otsua-enea.com

Oyarbide

Oiarbide Baserria, Astigarraga
943 553 199

Petritegi

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

Rufino

Akarregi baserria, Hernani
943 552 739

Zapiain

Kale nagusia 96, Astigarraga
943 330 033
zapiain.eus

Zelaia

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

Autobusak

HERNANI

Ibilbideak **osinagako sagardotegiak** biltzen ditu: Itxas-Buru, Otsua-Enea, Olaizola, Altzueta, Iparragirre, Elorrabi eta Goiko-Lastola.

GELTOKIAK: - Sagardotegietara joateko IRTEERA: Zinkoeneako geltokian (Astigarragarantz).
 - Sagardotegietatik bueltan Zinkoenean geratuko da.

*Lurraldebus txartelarekin ordaindu daiteke (2€).

		OSTIRALA		LARUNBATA	
	IBILBIDEA	JOAN	ETORRI	JOAN	ETORRI
URTARRILAK 24 - OTSAILAK 1 (biak barne) + ASTE SANTUKO ASTEBURUA (apirilak 10-11)	ZINKOENEA >	-----	-----	14:00	18:00
	OSINAGA	21:00	00:00	21:00	00:00
	ATSEGINDEGI >			13:30	18:00
	LARREGAIN	20.30	00:00	20.30	00:00
OTSAILAK 7 - APIRI-LAK 4 (biak barne)	ZINKOENEA >	-----	-----	13:30	18:00
	OSINAGA	-----	-----	14:00	18:30
		20:30	23:30	20:30	23:30
		21:00	00:00	21:00	00:00
	ATSEGINDEGI >			13:30	18:00
	LARREGAIN	20.30	00:00	20.30	00:00
APIRILAK 17 - API-RILAK 25 (apirilaren 10 eta 11 izan ezik, Aste Santua)	ZINKOENEA >	-----	-----	13:30	18:00
	OSINAGA	21:00	00:00	14:00	18:30
				20:30	23:30
				21:00	00:00
	ATSEGINDEGI >			13:30	18:00
	LARREGAIN	20.30	00:00	20.30	00:00

ZERBITZU BEREZIAK: talde osatuentzat autobus osoa erreserbatuta. Igandetik ostegunera (ostiraletan eta larunbatetan EZ). Erreserba egiteko telefonoa: 622 596 822

