

Sagarrendotik

ARGIA REN ALDIZKARIA SAGARDOAREN KULTURAZ

EUSKAL SAGARDOAREN IRAULTZA

Produktuari aitortza egingo dion errelatoa / 3. or.



Sagarra, Euskal Herriko
altxor handietako bat / 7. or.

Sagarra eta artea: *Genesiko*
debekatutako fruitutik Zakilixutera / 10. or.

*Une Oro
Freskagarri Naturala!*



SAIIZAR

Sagardoa • Sidra Natural

www.sidrassaizar.com



Betiko Sagardoa

“Aurten txotxik ez da izango, baliatu dezagun eredua aldatzeko”

Ardoa, garagardoa, baita txakolina edota olio ere, iraultza baten lekuko izan dira guztiak, produktuaren dibertsifikazioa bultzatu eta balioa eman dien prozesu batetako protagonistak. Sagardoari dagokio orain urratsa ematea, merkatuan nor izan nahi badu, Mikel Garaizabal enologoak azaldu digunez. Oinarri sendoa daukagu: bertako lehengaia.

 JON TORNER ZABALA

Sagardoaren iraultza, izatez, hasia dago jada. Euskal Sagardoa jatorri deiturarekin batera abiatu zen, Mikel Garaizabal ardo-kulturaren dibulгатzaile, enologo eta Gamarrako (Gasteiz) Ostalari-tza Eskolako irakaslearen hitzetan: “Bertako sagarra balioan jarri du izendapenak, araudia zehaztu da, kontrol zorrotzagoak jarri, merkaturatu aurretik neurketa eta dastaketak egiten dira laborategietan, kalifikazio mahai batek oniritzia eman behar du...”.

20-30 urte egin du atzera, iraultza hau beste produktu batzuek bizi izan dutenarekin alderatzeko. Garai batean, esaterako, olio mota bi zeuden saltokietan, ekilore eta oliba olio, 0.4 edo 1 etiketadunak bigarren hauek. Denek plastikozko botila bera baliatzen zuten, gainera. Ardoarekin ere antzera, “etxeko ardoa” besterik ez zuen kontsumitzen jendeak; onduak, erreserbak eta horrelakorik ez. Garagardoari dagokionez, zer esan, ohiko fabrikatzaileak ere hasiak dira garagardo artisauak ekoizten. “Dibertsifikazio handia dago sektoreotan, eta hori funtsezkoa da”, esan digu enologoak.

Dibertsifikatzeak ez du esan nahi sagardoa latan edota botila txikietan merkaturatzeak, baizik eta leun



MIKEL GARAIZABAL enologoaren hitzetan, jendea ari da apurka euskal sagardo botilek duten “txapelgorria” preziatzen, kalitate ikur bezala.

ala ahaltsuagoak direnak ekoiztea, barriketan denbora gehiago ematen dutenak, egur berezidun kupeletan gordeak, lur-sail zehatz bateko sagarrekin egindakoak, etiketa desberdinarekin markatuak... Sagardogile batzuk ari dira jada horretan. “Duela hiruzpalau urte ezinezkoa zirudien horrek! Sagardotegi batek hiru euskal sagardo mota ekoiztea?!”. “Euskal sagardoaren iraultza oso

interesgarria dator”, jarraitu du enologoak. “Lehen pausoa eman dugu jada: jatorri deitura. Orain errelatoa osatzea dagokigu, zer-nola transmititu pentsatzea, besteengandik desberdinduko gaituena”. Ardo botilek, olioak, garagardoak, mezu bat daukatela dio, bakoitzak berea. “Garagardo artisauak edaten dituztenek, adibidez, ulertzen dute produktua ren atzean dagoen mezua”.

EUSKAL SAGARDOA



DANI BLANCO

TXOTXA MANTENDU egin behar dela dio Garaizabalek, sagardoa guztiz egin gabe dagoen sasoiari lotuta. Gainerakoan, botilakoa jarri beharko litzateke balioan.

BOTILAKOA PROTAGONISTA

Garaizabalek dio sagardotegiek “txipa” aldatu behar dutela, are gehiago COVID-19aren pandemia nola kolpatzen ari den ikusita. “Ez da posible sagardotegi batera joan eta txuleta-ri buruz hitz egitea, penagarria da. Ardo upategietan, garagardo fabriketan... jendeak ez du jatekoaz hitz egiten. Sagardotegiek eredia mol-
datu beharko dute eta, nire ustez,

etorkizuna botilako sagardoan dago. Aurten txotxik ez da izango [elkarriketa hau Eusko Jaurlaritzak tabernak ixteko agindua eman aurretik egin genuen, azaroan], baliatu dezagun eredia aldatzeko”. Txotxa mantendu behar dela dio, ulertuta sagardoa guztiz egin gabe dagoen sasoiara, hura probatzen dugunean... Gainerakoan, botilakoa jarri beharko litzateke balioan. “Bertako sagarra daukagu, ba-

lia dezagun! Konfinamenduarekin, jendeak garrantzi handiagoa eman dio bertako produktuari, gertutasunari. Hortik jo beharko genuke”.

Bere hitzetan, pentsamoldea aldatzen ez bada, sekula ez dugu sagardoa “prezio onean” merkaturatuko. “Arazo bat daukagu: sagardoa oso merke saltzen da. Etekina oso txikia da, eta ekoizle bakarren batzuk galtzen ere atera izan dira. Ezinbes-



USURBIL
SAGARRAREN BIHOTZA,
SAGARDOAREN KULTURA



Usurbilgo Udala



tekoa da kalitatezko produktua sortzea, gertukoa, errelatoa osatzea eta kontsumitzaileari nola transmititu asmatzea". Produktua saltzea, azken finean. Jatorri deiturarekin gauzak aldatu egingo dira, Garaizabalen iritziz: "Sagardogile batzuek esan digute linealean [saltokietako apaletan] 2,25 eurotan saltzen ari direla botila, eta dirua irabazten ari direla. Lehen, ordea, euro pasatxoan saldu-ta...". Txotxa zegoen eta horrek kon-tuak orekatzen zituen, baina "gauzak aldatu egin behar dira".

"ZEIN SAGARDO DUGUN? ITXARON, ORAIN BEGIRATUKO DUT"

Beste erronka bat izango litzateke gastronomian ere ondo posizio-na-tzea. Jatetxe bateko edarien kartan, hamaika ardo motarekin batera, "sa-gardo naturala" ikusiko dugu, eta kito, joko handia ematen duenean ja-tekoarekin konbinatzean, Garaizaba-lek azaldu digunez: "Jatetxeetako ar-duradunek, baita sommelleriek ere, aintzat hartu behar dute. Kate bat da hau. Sektoreak gauzak ongi egiten baditu, eta produkzioa dibertsifikatu, hobe posizionatuko gara. Ez da posi-ble auskalo nondik hegazkinez etorri den pertsona bat goi mailako euskal jatetxe batera joan, eta xerez ardo bat eskaintzea, ez dakit nongo erreserba bat... Gauza hori bera Toscanan egin-go balute, lepoa moztuko liekete [ba-

Kopan hobeto

Ez du merezi gaiarekin obsesionatzeak, baina jakin ezazue kopan zerbitzatuz gero hobe balora daitekeela sagardoa, beste edarien gisara. Lurrinak-eta hobe antzematen dira. Egizue proba: zerbitzatu sagardo kopuru bera kopa eta edalontzi banatan. Eraman kopa sudurrera, eta ikusiko duzue zein intentsitate duen. Edalontziarekin aldiz... Txotx egiteko bai, edalontzia, baina botilako sagardoarekin, kopa hobeto".



rrer]. Bordelen ere ez da horrelako-rik gertatzen! Bertakoa eskaini behar duzu. Batzuek ordea ez dute aski ezagutzen, eta aterako dute japoniar shakea. Badirudi gainera sommelie-

rren artean nolabaiteko lehia dagoe-la, nork ardorik bereziena eskaini. Atera ezazu baina sagardo botila bat, txakolina, Irulegiko ardoa... Kurioso da, sukaldariak hemengo produktue-kin identifikatu ohi dira, balioan jar-tzen dituzte, eta edariarekin ordea... Gai potoloa da hau".

Ez soilik goi mailako jatetxeetan. "Niri gertatu izan zait jatetxe batean zein sagardo duten galdetu eta zer-bitzariak erantzutea 'ez dakit, itxa-ron pixka bat', hozkailurantz doan bitartean begiratzera", kontatu digu enologoak. "Badaezpadako produk-tu gisa dute batzuek, inork eska-tzen badu zerbait atera ahal izateko behintzat". Zentzu horretan, estrate-giak izan behar du nazioarteko azo-ketara-eta euskal gastronomiarekin eskutik joatea, izan gainerako eda-riekin zein jatekoekin. "Lehengaiak, sukaldariak, produktuak... kultura da azken finean; euskal sukaldariak balioan jarri behar dute sagardoa. Txakolina, Arabar Errioxako ardoa, sagardoa... horiek ere badira gastro-nomia!".

ARDO LEHENGUSUENGANDIK IKASI

"Duela 25 urte, Guardian bizi nin-tzenean, ardo upategien larreetan traktoreak ikusten nituen mahatsez lepo beterik", kontatu digu Garaiza-balek. "Mantaldun kimikari batek sekretismo guztiarekin egiten zi-

944 445 249 enolviz.com

SafCider™

enolviz
productor enológico

Fermentis
Lesaffre

ogiaren egia

AUKERA ZABALA:

- Orantza ogiak (M.madre natural)
- Harri errotako irinez eginak
- Ogi biologikoak

Galparsoro OKINDEGIA

- Galtxuri ogoi osoak (Espelta)

**Ogi guztiak loaldi luzekoak
Zaporea eta osasuna helburu**

Kale Nagusia 6 (Alde Zaharra) · Donostia · Tel. 943 421 074
www.galparsorookindegia.eu

Sagardo naturalaren xanpaina

A skotan esan dut: nire ustez erronka nagusietako bat da gurea mundu osoan ezaguna izatea 'sagardo naturalaren xanpaina' bezala. Marka posizionatzea lortuko genuke. Sekulako etorkizuna dugu. Munduan sagardo asko kontsumitzen da, baina gehienetan da artifizialki gasifikatua eta gozoa, azukrea artifizialki gehituta. Ama naturak emandako produktu purua preziazteko, euskal sagardoa da eredu. Sagarra jaso, muztioa hartzitu eta merkaturatu egiten da, artifizialtasunik gabe, filtratu gabe, karbonikorik gehitu gabe... Jendeak gustuko ditu graduazio baxuko produktu naturalak; sektoreak kalitatezko produktua egin daitekeela sinetsi eta transmititu behar du. Produktua modan jarri behar dugu, aitzindari eta eredu izatea dagokigu. Horrekin lotuta, lortu behar dugu sagardo kontsumitzaile 'ikasiak' izatea, gai izango direnak identifikatzeko sagar motak, garraztasun puntua... 'Ikasia' ez sasi-aditu azkar usteko gisa ulertuta e!".



tuen nahasketak, sor-marka bakarrik ekoizten zen... zoro batzuk hasi ziren arte lur-sailak klasifikatzen, onenak zeintzuk ziren ikertzen, mahatsa eskuz kutxatzen jasotzen, desberdin ekoizten alegia, prozesua balioan jarri eta errelatoa sortzen".

Txakolinaz ere mintzatu zaigu. Garai batean, upategi batera joan eta botila mota bakarra zenuen aukeran. Gaur egun, ordea, upategi horrek berak sei txakolin desberdin ekoiztu ditzake. "Lehengaia hor dugu, kalitatezkoa da... Hori transmititzea lortuz gero kontsumitzailea erakartzen da, bilatzen baititu autentizitatea eta gertutasuna. Mahastizaintzan teknika berriak aplikatu ziren, sektorea profesionalizatu zen, garbitasuna balioan jarri zen, formakuntza... Sagardoaren kasuan, sagar moten berri eman behar dugu, Errezila dela, Moko... Hitz egin behar dugu sagastiaz eta haiek zaintzen dituzten pertsoenez: non kokatua dagoen, zein lur daukan, zein mikroklima, eguz-

kiak nola ematen dion, bailaren arteko aldeak, sagarra biltzeko teknikak..."

“

**EZ DA POSIBLE
SAGARDOTEGI
BATERA JOAN ETA
TXULETARI BURUZ
HITZ EGITEA,
PENAGARRIA DA"**

MIKEL GARAIZABAL

Sagardoaren iraultza hasia da. Nork daki, agian, urte gutxiaren buruan, bertoko sagarrekin "sagardo naturalaren xanpaina" ekoizten dugula esan ahal izango dugu, Garaizabalek desio duen moduan. "Horretan sinetsi beharra daukagu!". ●

Sagarra

Euskal Herriko altxorra

EUSKAL SAGARDOA Jatorri Deiturak
115 sagar mota ditu onartuak eta
hauetako 24 dira gehien erabiltzen
direnak, gezak eta garratzak.

DANI BLANCO

Sagarra da Euskal Herriko altxor handietako bat, hemengo baserri eta sagastietan mendez mende garatu, hobetu eta gureganaino heldu dena. Harekin batera, sagardoa, milaka urtean bidelagun izan duena. Aberastasun izugarria dugu, sagardotarako bereziak eta bakarrak diren sagar motetan: gaziak eta gezak.

 **UNAI AGIRRE**

Sagar mota bakoitzak eman dizkio usaina, kolorea, zaporea, txinparta, konplexutasuna gure sagardoari eta gaur egun ez ezik, etorkizunean ere hala izango da.

Altxor hori baloreen jartzea da Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren ardatza, bertako lehengaiak kalitatezkoa eta bakarra den produktua eskaintzen baitio kontsumitzaileari. Eta hori aurrera ateratzeko estrategia oso bat garatzen ari dira sagar eta sagardo sektorea, administrazioen eta gainerako eragileekin batera. Gaur egun, bertako sagastiak hobeto zaintzeko plangintza oso bat izateaz gain, sagasti berriak landatzekoa ere

badago, Euskal Herriko sagardotegiek behar duten sagar guztia ekoizteraino. Halaber, kalitatezko sagarra sortu eta uzta orekatuak lortzeko hainbat proiektu ere mahai gaineen daude, Euskal Sagardoa deituraren eskutik.

Euskal Sagardoak 115 sagar mota ditu onartuak Jatorri Deiturako sagardoa egiteko. Gainerako jatorri deitura gehienetatik bereizten duen alderdi nagusia da hau. Gipuzkoa, Bizkaia eta Araba biltzen dituen marka izanik, zonalde eta ingurune bakoitzeko sagar motak errespetatu dira honenbestez. 24 sagar mota dira gehien erabiltzen direnak (ikusitako koadroa).

KALITATEA HELBURU

Sagastiaren zaintza eta sagar moten ku-deaketa egokiaz gain, sagardotegiko instalazio eta lan egokiek sagardoaren kalitatean eragin zuzena dute. Azken urteetan buru-belarri ari da lanean sektorea, kalitatezko sagardoak lortzeko bidean eta hauek egoki izendatu eta merkaturatzen laguntzea ere bada Jatorri Deituraren lana.

Azken urteetako sektorearen ibilbideak, hiru bide utzi ditu martxan: sagar ekoizpena, berriz ere indar eta garrantzi handia hartzen ari dena; sagardogintza, botilako Euskal Sagardoaren eskutik; eta txotxari dagokiona. Hiru bideek garai berrietara eta gaur egungo egoerara egokitu beharra daukate. Hala ikusi du sektoreak ere, eta hainbat pauso ematen ari da. Baina guzti horren ardatza Euskal Sagardoa ari da izaten, merkaturatuko

den produktuak izan behar baitu sektorearen motorra, hori landu behar da eta baloreen jarri. Euskal Sagardogintzaren estrategian aldaketa handia ekarri du horrek, bere denbora eta egokitzea eskatzen dituen, baina sektoreak barneratu eta aurrera daramana.

NOLA MERKATURATU AZTERTZEKO GARAIA

Ibilbide honetan guztian, bada erronka nagusi bat: merkaturatzea. Sagardoak zabal-kunde eta posizionamendu hobea izateko aukerak ditu eta bide hori garatzen ari da Kontseilu Arautzailea, sagardotegien bultzadarekin. Dendetan Euskal Sagardo eskaintza zabala izatea, taberna eta jatetxeetan Euskal Sagardoaren kartak izatea, online eta salmenta zuzena bultzatzea edo esportazioan eragitea dira erronka nagusiak. Baina horrekin batera bestelako kontsumo eta aurkezpenak ere behar ditu Euskal Sagardoak: trago pausatukoak kopan, lata edo botila txikiak, gaur egungo kontsumora egokituak, txotxeko esperientzia berria eta abar.

ONLINE SALMENTA BATERATUA

Horren adibide da Internet bidezko salmenta, egun bizi dugun egoerak azkartu duena. Euskal Sagardo ia guztiak online saltzeko plataforma martxan da www.euskalsagardoa.eus web orriaren bidez. Kontsumitzaileak dozena-



Gaziak edo garratzak

Errezila
Goikoetxe
Txalaka
Urtebi haundi
Frantses sagarra
Bostkantoi
Haritza
Azpeiti sagarra
Manttoni
Ibarra

Gezak

Gezamiña
Urdin
Mozolua
Patzulua
Mikatza
Udare marroi
Txori sagarra

Gazi-gezak

Moko
Limoi
Merabi
Mokote
Urtebete
Urtebi txiki
Saltxipi



DANI BLANCO



LARGE-SCALE CUSTOM MACHINING



Neurri handiko mekanizazioa

Eziago poligonoa, 21
HERNANI
T. 943 55 25 12 - 16
T. 943 55 28 16
info@talleresmitxelena.com
www.talleresmitxelena.com



Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com



Sagardo naturala egiten jarraitzen dugu



945 24 48 52
657 73 65 99

ka Euskal Sagardo ditu eskura, ino-
ra mugitu beharrik gabe. Kaxaka edo
kaxa batean nahasian eskura daitezke
eta, hala, inguruko kontsumitzaileek
ez ezik, mundu guztikoek izango dute
Euskal Sagardo desberdinak dastatzeko
aukera.

**SAGASTIAREN ZAINZA
ETA SAGAR MOTEN
KUDEAKETA EGOKIAZ GAIN,
SAGARDOTEGIKO INSTALAZIO
ETA LAN EGOKIEK
SAGARDOAREN KALITATEAN
ERAGIN ZUZENA DUTE**

MUNDU MAILAKO IRAULTZA

Sagardo sektoreak iraultza handia bizi
du bide horretan: sagastiak behar be-
zala diseinatu (sagar motak, txerta-
kak, lanketak...), Euskal Sagardo mota
desberdinak diseinatu (*txapelgorria*,
Premium sagardoa, ekologikoa, sa-
gasti jakin batekoa, barietate bakarre-
koak edo bikoak, denboran eta/edo
egurrean ondutakoak...), produktuan
dibertsifikatu (murtio naturalak, sa-
gardo apardunak, izotzezkoak, Cide-
rrak, ozpinak...), ontzietan dibertsifi-
katu (botila, botila txikia, lata, *bag in*



EUSKAL SAGARDOA osatzen duten Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 48 sagardogileen sagardoak,
250 sagargileren sagarrekin eginak.

box-a...), kontsumoa zabaldu (kopan,
edalonztian, latan...), txotxa egokitu,
udarako esperientziak sortu eta abar
luze bat.

Beste hainbat produktuk izandako
iraultza sagardora ere iritsi da beraz,
eta horren guztiaren gidari Euskal
Sagardoak behar du izan, gaur egun
bertakoa baita etorkizun bakarra.

PROPIETATEAK ETA ALKOHOL GRADUAZIO BAXUA

Mundu mailako boom batean sartua
dago sagardoa; eta zerk egiten du hain
garrantzitsu gure Euskal Sagardoa,

iraultza horretan? Produktu erabat na-
turala izateak. Sagarrak dituen propie-
tate asko ditu sagardoak, eta alkohol
graduazio baxua, beste zenbait edari-
ren pare. Horrek ez du esan nahi fakto-
re guztiak alde dituenik hala ere, mota
honetako sagardoak ez baitira oso eza-
gunak gure Euskal Herriko merkatutik
kanpo, eta bertako hainbat txokotan
ere ez. Potentzialitate hori guztia lan-
tzea da sektorearen zeregina, jendeari
azaldu zer dagoen edaten duen sgar-
do kopa bakoitzaren atzean, kontsumo
modu berrietara egokitu eta merkatu
berriak arakatu. ●

**iosu
garitagoitia
IKATZAK**
629 477 108

BORDATXO

Zubiaurrenea, 5 - behea
Usurbil (Gipuzkoa)
943 371 042

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Leizorua Laka-Erdi Sagardoa Juan Amalobedia Arriola Tel.: 94 613 91 78	Leizorua Etxebarria Sagardoa Itxar Etxebarria Tel.: 94 674 20 10	Leizorua Epurkica Sagardoa Maribel Abajo Tel.: 661 296 915	Leizorua Leartibai Sagardoa Tel.: 94 684 20 26	Leizorua Uxarte Sagardoa José Antonio Zumalacalla Tel.: 94 630 88 15
Leizorua Erdikoetxe Sagardoa Andoni Ojaguer Zorrita Tel.: 94 457 32 85	Leizorua Aste Sagardoa José Antonio Bilbao Tel.: 94 616 82 85	Leizorua Etxebarria Sagardoa Unai Bilbao Tel.: 607 001 925		

**Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaituzte**

**bizkaiko
sagardogileak**

www.bizkaikosagardoa.eus

Genesitik Zakilixutera

Gure aitona-amonek egongelako paretan zintzilikaturik zeukaten bodegoi ilun xamar horretako sagarrek hamaika lehengusu daukate, bereziki –baina ez soilik– pinturan, fruitu honek artean eta oro har gure bizitzetan eta imajinarioan izan duen presentziaren lekuko. Sormen lan horietako batzuk ekarri ditugu orriotara, kondaira ezagunak abiapuntu.

 JON TORNER ZABALA

Sagar bat protagonista duen elezahar edo zientzia fikziozko istorio bat aipatzeko eskatu, eta gutako gehienok hiruzpalau zerrendatuko genituzke. Suge hiztun batek limurturik, Evak eta Adanek jan zuten “debekatutako fruitua” dugu; Genesia liburuak sagarra denik aipatzen ez duen arren, askoren subkontzientean halaxe grabatua geratu da. Kristau doktrinaren arabera, hari hozka egitea izan zen jatorrizko bekatua.

Isaac Newton zientzialariari buru gainera erori zitzaion sagarra ere aipa genezake, grabitatearen teoria formulatzeko funtsezko gertakaria, nahiz eta kasu honetan ere ez dagoen frogatzerik benetan jazo zen ala, aitzitik, aipatu teoriaren asmakuntzari ukitu lurtarragoa emateko trikimalua izan zen.

Newton sagasti azpian liburu bat irakurtzen, eta arbolako sagar bat buru gainera erortzeaz. Hori da Apple multinazionalaren lehenbiziko logoan ageri den irudia. Ronald Waynek 1976an diseinatu, denbora gutxira hartu zion lekukoa haginkada duen sagarraren irudi ezagunak, lehen kolpean ezagutzeko jatorrizkoa baino nabarmen eraginkorragoa baitzen bigarren hori.

Semeak buru gainean zuen sagarra gezia jo zuen Gilen Tell-ek, Suitzako independentziako heroiak, Altdorfe-



MARIA DE LABAYEN lezoarra sagardoa ontziratzeko, Jokin Mitxelenak egindako ilustrazioan.

ko jaun Hermann Gessler zitalaren hordagoari erantzunez. 1307ko azaroaren 18an gertatu zen, kondairak dioenez. Eta hain justu, egun horretan ospatzen dute Britainia Handian “Sagardoaren Eguna”. Berez, mundu zabalean ekainaren 3an ospatu ohi da, sagardo denboraldiaren hasiera sinbolizatzen.

Greziar mitologiaren arabera, anabasa eragiteko beti gertu zegoen Eris jainkosak, gonbidatu ez zutelako amorru bizian, Tetis eta Peleoren arteko ezkontza-oturuntzara agertu

eta urrezko sagarra jaurti zuen Hera, Atenea eta Afrodita eserita zeuden mahaiaren erdira. “Ederrenarentzat”, zuen idatzia. Hiru jainkosak borrokan hasi ziren orduan, tamainako fruitua nork mereziko. Amodio istorio katramilatsua tarteko, diskordia- ren sagar hark eragin zuen Troiako Guda.

Bitxia da, baina esango genuke arte adierazpide diferenteetan, eta agian bereziki ipuin eta kondairetan, sagarraren figura eta haren sinbolo- gia gehiago lotuta dagoela emaku-

mezkoari, "gaizkia" –zentzu tradiziona-
lean– irudikatzeko sarri, sorginkerien
elikagai, Edurnezuri eta zazpi ipotxen
istorioan bezala.

JAINKOSAK ETA EKINTZAILEAK

"Jainkosarik ederrenarentzako". Izen-
buru hori du Paul Lataburu artistaren
"Sagardoaren kondaira" ilustrazio-bil-
dumako marrazkietako batek. Asti-
garagako Astarbe sagardotegiak eta
EHUko Arte Ederren Fakultateak bul-
tztatzen duten Sagararte ekimenaren
baitan egindako bilduma horrek gre-
ziar, erromatar edota zeltiar mitologia-
ko hainbat pasarte jasotzen du, sagar-
dogintzak gurean izan duen ibilbideari
keinua eginez. 2019ko uztako irudiok
Astarbe.eus webgunean dituzue ikus-
gai, gainerako edizioetako artelanekin
batera.

Beste sagardotegi batek, Hernaniko
Zelaiak, Maria de Labayen lezoarrari
buruzko erakusketa ondu zuen kupel
artean duela bi urte. Emakume hura
bere uztako sagarrekin egindako sagar-
doa salerosten aritu zen XVI. mendean.
Miguel de Arrieta kapitainarekin ez-
kondu zen; alarguntzean, dirurik gabe,
ontzi-elkarte batean parte hartu zuen,
bazkidetza ordaintzeko sagardoa diru
gisa erabilia. Ontzietako bat Ternua-
ra bidean irteteko zenean, Donostia-
ko agintaritzak sagardoa konfiskatu
zuen, bere kontrolpean zegoena soilik
ontzira zitekeela argudiatuz. Foruek



"SAGARDO EDALEA" Joaquín Sorolla y Bastida 1910ean margotutakoa,
Lekeitioko ostatu bateko eszena islatzen duena.

sulabe



En tu mesa
pon pan
Sulabe

Baguete
Txapata
Nicolasa
Redondo

Florida auzoa, 32 · 20120 Hernani (Gipuzkoa) ☎ 943 554 950

MARCOS

okindegia

**Benetako
aitzinako ogia**

☎ 943 450 966
Ubarburu pasealekua, 113
Astigarraga (Gipuzkoa)

MARTIKORENA

ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964
20140 Andoain (Gipuzkoa)
info@herreriamartikorena.com
www.herreriamartikorena.com



Burdinean neurritza egindako lanak

"SAGAR DANTZA"

Telmo Esnalen "Dantza" filmeko koreografietako bat.



XABIER ARTOLA ZUBILLAGA / ARTZUBILEUS

babesten zutenez, salaketa jarri eta epaiketa irabazi zuen Maria de Labayenek. Konfiskatutako 24 sagardo barrikak itzuli behar izan zizkion Donostiako Kontzejuak.

Emakume hura da, hain justu, *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketako lau protagonistetako bat. Maria de Echevarria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa

de Orobio dira beste hiruak, sagardoaren inguruan lan egin zutenak guztiak, eta emakume izanagatik gutxietsiak izan zirenak. XVI-XVIII. mendeetako sagardogintzaren nondik norakoak ezagutzera ematen ditu erakusketa ibiltariak, Jokin Mitxelenaren ilustrazioak lagun. Lurdes Odriozola historialariak egingako ikerketa batean oinarritutako

erakusketa da, Astigarragako Sagardoetxea museoarekin elkarlanean sortua. Ezkioko Igartubeiti base-rrian izan da uda partean ikusgai, eta Eltziegoko kultur etxean abenduan.

15. URTEURRENA

2006an irekia, Astigarragako Sagardoetxea museoak 15 urte beteko ditu 2021eko irailean. "Sagardoaren Lurraldea" markak kudeatua, hamaika ekimen antolatzen du urte osoan, informazio-panelak, ikus-entzunezkoa, dolareen maketak eta sagardogileen lanabesak biltzen dituen erakusketaz gain: tailerrak, kultur ekitaldiak, sagardo-dastaketak, txangoak... Museoaren alboan sagastia dute, eta nahi duen orok edozein momentutan eman dezake osteratxoa arbola artean, bidean topatuko dituen informazio-paneletan geldialdia eginez. Sasoi bakoitzean sagarrondoak nola dauden ikusi eta sagardogintzari buruzkoak ikasteko aukera ederra ematen du guneak. Handik abiatuta, "Santiagomendiko sagardo bidea" 6,5 kilometroko ibilbide lau xamarra osa daiteke, sagardoa ekoizten zuten dolare baserrietan zehar.



"JAINKOSARIK EDERRENARENTZAKO"

Paul Latabururen margolana.

Museoaren eskaintzari buruzko informazio gehiago sagardoaren-lurraldea.eus webgunean topatuko duzue. Halaber, db.sagardoetxea.eus dokumentazio zentro eraberrituan dozenaka liburu, aldizkari, ikus-entzunezko eta dokumentu historiko kontsulta daitezke.

"SAGARDO EDALEA"

Vincent van Gogh-en "Natura hila sagarrekin" edota William Sidney Mount-en "Sagarrak eztaizuzko ontzietan" bodegoiak, errealismoaren ordezkari Gustave Courbet-en "Sagar gorriak arbola baten oinetan", Vladimir Kush-en "Sagarrak, beldarrak eta tximeletak" surrealista, René Magritte-ren "Gizonaren semea" auto-erretiratu... Sagarrak irudikatzen dituzten hamaika margolan aurki dezakegu. Gutxiago dira sagardoa bera gaitzat daukatenak, baina badira ba-

tzuk, George Henry Durrie paisajista britainiarrak egindako "Udazkena

**ASTIGARRAGAKO
SAGARDOETXEAK 15 URTE
BETEKO DITU 2021EAN.
MUSEOAK HAMAIIKA EKIMEN
ANTOLATZEN DU
URTE OSOAN,
IKUS-ENTZUNEZKOA,
MAKETAK EDOTA
SAGARDOGILEEN
LANABESAK BILTZEN DITUEN
ERAKUSKETAZ GAIN**

Inglaterra Berrian, sagardogintza" esaterako. Edota Joaquin Sorolla y

Bastidak 1910ean Euskal Herrira egindako bidaia batean margotutako "Sagardo edalea", Lekeitioko ostatu bateko eszena islatzen duena.

Zinemari dagokionez, Telmo Esnalen "Dantza" filma (2018) etorri zaigu gogora, hainbat koreografiak sagarra duen heinean ardatz, Urkiolamendiko sagar dantzak eta Igartubeiti dolare-baserriko almute-dantza eta zortzikoak, adibidez. Esnalek berak eta Asier Altunak badute film labur berezi bat, *Txotx*, sagardotegieta-ko alde ilunagoa azaleratzen duena. Kimuak egitasmoaren webgunean duzue ikusgai.

"Kaleko artean ere baduzu adibiderik", esan digu lankide batek, "Usurbilgo 'Sagardoaren monumentua' iturria esaterako". Antton Olariagaren tira grafikoak eta margolanak ere ezin aipatu gabe utzi. Zer litzateke sagardo denboraldia Zakilixut gabe! ●

Itxaropenaren botila erdi beteta



Astigarragako Udala

EUSKAL HERRIKO

Sagardotegien gida

SAGARDOTEGIA	HERRIA		365			
ZALBIDE	ABALTZISKETA	GI	X		X	
ZABALA	ADUNA	GI				
ABURUZA	ADUNA	GI	X		X	
SATXOTA	AIA	GI	X		X	
IZETA	AIA	GI				X
MARTITXONEA	ALDATZ	NA				
OLAGI	ALTZAGA	GI	X	X		
GAZTAÑAGA	ANDOAIN	GI	X			
MIZPIRADI	ANDOAIN	GI	X			
ITURRIETA	ARAMAIO	AR			X	X
MENDIBITZU	ARAMAIO	AR				X
SARASOLA	ASTEASU	GI				
AKELENEA	ASTIGARRAGA	GI				
ALORRENEA	ASTIGARRAGA	GI	X			
ARTOLA	ASTIGARRAGA	GI		X		
ASTARBE	ASTIGARRAGA	GI	X		X	
BEREZIARTUA	ASTIGARRAGA	GI			X	
ETXEBERRIA	ASTIGARRAGA	GI				
GARTZIATEGI	ASTIGARRAGA	GI	X			
GURUTZETA	ASTIGARRAGA	GI				
IPINTZA	ASTIGARRAGA	GI	X			
IRIGOIEN-HERRERO	ASTIGARRAGA	GI				
LARRARTE	ASTIGARRAGA	GI				X
LIZEAGA	ASTIGARRAGA	GI				
MENDIZABAL	ASTIGARRAGA	GI	X			
MINA	ASTIGARRAGA	GI				
OIALUME ZAR	ASTIGARRAGA	GI				
OIARBIDE	ASTIGARRAGA	GI				
PETRITTEGI	ASTIGARRAGA	GI	X	X	X	X
REZOLA	ASTIGARRAGA	GI	X			
SARASOLA	ASTIGARRAGA	GI				
ZAPIAIN	ASTIGARRAGA	GI				X
URBITARTE	ATAUN	GI	X			
TXOPINONDO	AZKAIN	LA			X	X
AÑOTA	AZPEITIA	GI	X		X	
LAKA-ERDI	BERRIATUA	BI	X			
BEHETXOENEAKO BORDA	BERUETE	NA		X	X	
BELOQUI	BIRIATU	LA	X			
TXINDURRI ITURRI	DEBA / ITZIAR	GI		X		
EZTIGAR	DONAIXTI-IBARRE	BN				
ARAETA	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X		X	
ASTIAZARAN	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X			
BARKAIZTEGI	DONOSTIA	GI				
CALONGE	IGELDO-DONOSTIA	GI			X	
LIZEAGA	DONOSTIA	GI	X			
EGI-LUZE	ERRETERIA	GI	X			
ELEXALDE	GALDAKAO	BI				
ETXEBARRIA	GATIKA	BI				
EGUSKIZA	GATIKA	BI				
LANEKO	GIZABURUAGA	BI				X
AKARREGI	HERNANI	GI				
ALBERRO	HERNANI	GI				

SAGARDOTEGIA	HERRIA		365			
ALTZUETA	HERNANI	GI				
ELORRABI	HERNANI	GI				
GOIKO-LASTOLA	HERNANI	GI				
IPARRAGIRRE	HERNANI	GI			X	X
ITXASBURU	HERNANI	GI				
LARRE-GAIN	HERNANI	GI				
OLAIZOLA	HERNANI	GI				
OTSUA-ENEA	HERNANI	GI				
RUFINO	HERNANI	GI				
ZELAIA	HERNANI	GI				X
BEGIRISTAIN	IKAZTEGIETA	GI				
OLA	IRUN	GI			X	X
BORDATHIO	JAXU	BN				
KUARTANGO	KUARTANGO	AR	X		X	
OTEGI	LASARTE-ORIA	GI				
AULIA	LEGORRETA	GI				
LARRALDEA	LEKAROS	NA			X	
TOKI ALAI	LEKUNBERRI	NA				
LINDDURENBORDA	LESACA	NA	X		X	
ERDIKOETXE	LEZAMA	BI				
GOIKOETXEA	LIZARTZA	GI				
AXPE	MARKINA-XEMEIN	BI	X			
SEBASTIANEKO	MENDEXA	BI				
ALDAIONDO	MURUGARREN	NA				
KANDI	MUXIKA	BI				
BALEIO	OIARTZUN	GI				
ORDO-ZELAI	OIARTZUN	GI	X			
ETXE-ZURI	OLABERRIA	GI				
TXIMISTA	ORDIZIA	GI	X		X	
IHITIA	SARA	LA				
EGUZKITZA	TOLOSA	GI				
ISASTEGI	TOLOSA	GI				
TREBIÑU (ASKARTZA)	TREBIÑU	AR	X			
ALTUNA	URNIETA	GI				
ELUTXETA	URNIETA	GI				
EULA	URNIETA	GI				
OIANUME	URNIETA	GI	X	X		
SETIEN	URNIETA	GI				
BELTZENIA	URRUÑA	LA		X		X
AGINAGA	USURBIL	GI	X	X		
AIALDE BERRI	USURBIL	GI				
ARRATZAIN	USURBIL	GI	X	X	X	
ILLUNBE	USURBIL	GI				
URDAIRA	USURBIL	GI				
SAIZAR	USURBIL	GI	X		X	
ARIZIA	ZARAUTZ	GI	X		X	
OIHARTE	ZERAIN	GI	X	X	X	X
OTATZA	ZERAIN	GI				
EKAIN	ZESTOA	GI				X
UXARTE	ZORNOTZA	BI	X		X	
ETXERRIAGA	ZORNOTZA	BI			X	





ZABALA ADUNA

Garagartza baserria
Kalitatezko betiko sagardo naturala
egiten jarraitzen dugu.
943 690 774 • info@rzabala.com
www.rzabala.com



IZETA AIA

Izeta baserria, Urdaneta bidea
Urte osoan irekita, abenduan ezik,
sagardotegia eta jatetxea.
izetasagardotegia@gmail.com
943 131 693 • www.izeta.es



ITURRIETA ARAMAIO

Arraga Auzoa 2
Urtarrilaren 15etik maiatzarera
arte txotx garaia; maiatzetik uztaila
bukaera arte erretegia.
945 445 383 • info@iturrieta.es



ASTIAZARAN-IRUIN DONOSTIA

Iruin baserria, Zubietza auzoa
Urtarriletik maiatzarera irekia; ekainetik
abendura plater bereziak eta
txotxerako kupelak. **943 361 229**
info@iruinsagardotegia.com



OIALUME ZAR ASTIGARRAGA

Mikel Arozamena, 16
Urtarrilaren erdialdetik
maiatza hasiera arte irekita.
oialumezar@gmail.com
943 552 938 • oialumezar.com



PETRITTEGI ASTIGARRAGA

Petrítegi bidea, 8
Gozatu bizitzaz
elkar zainduz.
943 457 188
www.petrítegi.eus



AXPE MARKINA-XEMEIN

Axpe baserria, Atxondo auzoa
Upeltegitik zuzenean zure etxera.
Eskaerak:
655 73 46 25
www.axpesagardotegia.es



ISASTEGI TOLOSA

Aldaba Txiki auzoa
Gozatu gure sagardoekin
urte osoan zehar.
943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



AGINAGA USURBIL

Aginaga auzoa
Urte osoan sagardoa txotxetik!
Astelehenak itxita. Abenduan
oporak. **943 366 710**
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.com



UXARTE ZORNOTZA

Montorra, 6
Montorra auzoa.
Urte osoa (asteburuetan) irekia.
946 308 815
uxartesagardotegia@gmail.com
www.uxarte.com



BELOQUI BIRIATUA

Departamentale 810
64700 Biriatu
Tamaina: 100 jankide.
Urte osoan irekita.
00 33 559 20 66 25



LARRE GAIN HERNANI

Ereñotzu auzoa
Urtarrilaren 15etik aurrera irekita
943 555 846
www.larregain.eus

Kalitatezkoa bada, gorria da

Eskatu zure Sagardoa on-line
www.euskalsagardoa.eus