

SAGARDOA BOTILAN

2021/05/07

Argazkia: Juan Carlos Ruiz | FOKU



GARA



LIZEAGA

SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

euskal
sagardoa
Sidra natural
del País Vasco



ELKARRIZKETA

Unai AGIRRE

EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAKO KOORDINATZAILEA

Pandemia egoera luzatzen ari den neurrian, sagardogileen galerak handitzen doaz eta, egungo baldintzetan, askok ezin izango dute beste urtebete iraun. Aurtengo txotx denboraldia ezohikoa izaten ari da eta une honetan udan dute jarrita itxaropen guztia. Izan ere, azken urte honetan sektoreak 18 milioiko galerak izan ditu. «Eta hori, gurea bezalako sektore txiki batentzat, diru asko da», esan digu Unai Agirrek.

«Gure esperantza udara polit bat izatea da»



GARA



«Egin dugun gauzarik onena sektorean denak bat hartu eta txotx denboraldirako proposamena denen artean adostea izan da. Nik uste dut hor betez bete asmatu dugula».

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | **ASTIGARRAGA**

Asko dira pandemia egoerak kaltetutako sektoreak eta horien artean, zalantzarik gabe, ostalaritza eta honekin hain harreman estua duen sagardoaren sektorea daude. Une honetan ze egoera bizi duten jakiteko, 48 sagardogilek eta 250 sagar ekoizlek osatzen duten Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako koordinatzaile Unai Agirrerengana jo dugu.

Aurtengo sagardo denboraldia ez da erraza izaten ari, baina ez dugu ahaztu behar beste urte zail batetik gatzela. Zein da 2020. urteaz egi-

ten duzuen balantzea? Sagardo asko geratu da saldu ezinik?

2020. urtean kolpe handia jaso genuen hasieran. Egia da zenbait kanaletan gehiago saldu zela; adibidez, salmenta zuzenean edo janari-dendetan, baina ostalaritza guztiz geratu zen momentu askotan, eta gure produktuaren salmentarik handiena hor dago, ostalaritzan. Beraz, kolpea handia izan zen. Udan, bestalde, oso ondo lan egin zen berriro, ostalaritza zabaltu egin zelako eta bertako jendea ere herrian geratu zelako. Hala eta guztiz ere, urtea amaitzean, %40ko soberakina geratu zen batez beste. Eta horri sagardotegien itxiera gehitzen badiogu, galerak oso handiak izan dira. Horrela, martxotik martxora egiten dugun kalkuluan, galerak 18 milioi ingurukoak izan dira. Eta hori, gurea

bezalako sektore txiki batentzat, diru asko da. Urte bat aguantatu dezakezu, baina beste bat...

Aurtengo txotx denboraldia ere ezohikoa izaten ari da, sagardotegiak osasun neurri berrietara egokitu behar izan dutelako. Hiru hilabete pasatu eta gero, zer nolako balorazioa egiten duzue?

Hemen esan beharra dago egin dugun gauzarik onena sektorean denak bat hartu eta txotx denboraldirako proposamena denen artean adostea izan dela. Eta nik uste dut hor betez bete asmatu dugula; alde batetik, sektoreak eskertu egin duelako, eta bestetik, jendearen erantzuna ere oso ona izan delako. Hasieran beldur ginen jendeak ez zuela ulertuko kupe-lara joan ezin izatea, baina poz handia hartu



«Bertako sagarra lantzeak ekartzen du gauza bereziak egiteko irrika»

Sagardogintzaren sektorean aurrerapauso handiak eman dira dibertsifikazioari dagokionez. Gero eta ugariagoak dira sagardo apardunak, barrikan onduak, izotzezko sagardoak, pattarrak... Baina azkenaldi honetan indarra hartzen ari dira sagasti zehatz bateko sagarrarekin egindako sagardoak, ardoaren munduan «pago» edo «finca» izenez ezagutzen direnak.

Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren etorkizuna sagasti zehatz horietako sagarrari balio erantsi bat ematetik etor daitekeela uste duzu?

Lehenik eta behin, esan beharra dago gure lehenbiziko helburua Jatorri Deitura bera egituratzea eta ezagutaraztea dela. Aurreneko urteetako lanketa guztia bide horretatik doa eta oraindik urte batzuk beharko ditugu. Baina egia da Jatorri Deitura martxan doan bezala, behar eta aukera berriak azaltzen hasi zaizkigula, eta hor kokatuko nituzke dibertsifikazioaren arloan eman diren aurrerapausoak. Baina zuk diozun moduan, dibertsifikazioa ez da bakarrik izotzezko sagardo bat edo apardun bat egitea. Hori ere bai, noski, baina Euskal Sagardoa, batik bat, sagardo naturala da, eta horren barruan hainbat sagardogile gauza berriak egiten hasi da: sagar barietate jakineko sagardoak, «pago»-ko edo sagasti jakineko sagardoak... Horiek

denak martxan daude eta batzuk dagoeneko merkatuan.

Bertako sagarrari gero eta garrantzi handiagoa ematen zaion seinale izan al daiteke?

Bai, bi gauzak lotuta doaz. Zalantzarik ez dago bertako sagarra lantzeak dakarrela hau guztia. Bertako sagarra lantzeak ekartzen du gauza bereziak egiteko aukera eta irrika, orain arte ez zegoena. Azken finean, sagastiak eskura badituzu, sagar motak eskura badituzu, horrek joko handia ematen dizu. Une honetan sagardogile asko ari dira frogak egiten, sagardoak modu berezi batean egiten... Neurri batean, gure lana ere hori da, sagardogileak tentatzea, gauza bereziak egitera bultzatzea.

Eta kontsumitzailearen aldetik, sagardo berezi horiek harrera ona izango dutela uste duzu?

Orain dela gutxi kata bat egin genuen Irungo jatetxe batean eta jendea zorotuta geratu zen han aurkeztutako errelatoarekin. Oso inportantea da azalpen on bat ematea, sagardo horren atzean dagoen historia azaltzea. Eta hor ostalaritzak ere paper garrantzitsua du; ostalariek jakin behar dute joko ateratzen, sagardo karta bat eginez... Guk ere lanabesak eskaini behar dizkiogu ostalariari berak ere sagardoa beste modu batera landu dezan.



dugu ikustean jendeak eta sagardozaleak oso harrera ona egin diola gure proposamenari; azken finean, ez delako galdu kupel desberdinetako sagardoa probatzeak duen magia hori. Pena da orain berriro herri gehienak gorrian sartu direla, lana asko jaitsi baita.

Joan den urtean, udan nahiko ondo lan egin zuten sagardotegiek. Aurten ere hala izatea espero duzue?

Bai, iazko udan nahiko ondo lan egin zen eta orain gure esperantza udara polit bat izatea da. Badakigu bizirauteko garaiak direla, ostalaritza muga handiekin ari delako lanean, elkarte gastronomiko guztiak itxita daudelako, baina esperantza hori dugu. Oso urte gogorra pasa dugu, dagoeneko bigarren urtean sartu gara, eta sagardogileak mentalizatu dira ahal den moduan irauteko garaia dela. Sagardogile asko inoiz ez beza-la sufritzen ari dira, eta esperantza udan jarria daukagu.

Aurtengo udan ere Euskal Sagardoaren kontsumoa sustatzeko kanpaina berezirik egiteko asmoa duzue?

Egia da gauden egoeran asko kostatzen ari zaigula kanpainak martxan jartzea, ez dakigulako ze egoeratan aurkituko garen hemendik egun gutxi batzuetara. Horregatik, ekintza zehatzak, adibidez, sagardo dastaketak eta abar, oso mugatuak izango dira, eta gauza zabalagoak egiteko asmoa daukagu. Aurtengo uztako sagardoa botilan merkaturatzen hasia dago, eta horren berri emango dugu, baina aurten agian berandua-go, ekain aldera edo. Izan ere, aurten inoiz baino gehiago ikusi dugu Jatorri Deiturak bultzada eman behar diola bertako sagardoa kontsumitzearen aldeko deialdi horri.

Zer nolako uztia izan da azkenekoa? Kopuruz oso urria ezta?

Bai, uztia txikia izan da, baina izaera handikoa, eta hori nabaritu egiten da sagardoan. 2019ko uztatik 2020kora aldaketa handia izan da; sagardoak gorputz gehiago du, kolore gehiago, eta horren balioa nabarmendu nahi dugu, alegia, uztaren garrantzia. Sagardogile bakoitza saiatzen da ahalik eta produktu homogeneoena egiten, baina uztia bakoitzak asko markatzen du eta hori oso interesgarria da guretzat. Eta badirudi 2021. urtekoa ere oso desberdina izango dela, lorea nola datorren ikusita.



Kalitatezkoa bada, gorria da

si es de calidad, es roja



hazi



Euskal Sagardoak 250 sagargile eta 48 sagardogile batzen ditu, Gipuzkoa, Bizkaia eta Araban, bezeroari bertako sagarrez egindako Euskal Sagardorik onena eskaintzeko.

Euskal Sagardoa está compuesta por 250 productores de manzana y 48 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, ofreciendo al consumidor la mejor Sidra Natural elaborada con manzana autóctona.

%100 Bertako sagarra
100% Manzana autóctona

Kalitate ziurtatua
Calidad certificada



Lur Basurtok erakustoki ikusgarria du jangelaren erdialdean, bezeroak jatetxeko eskaintza ikus dezan.

GARA

Euskal Sagardoaren zapore eta koloreak ezagutuz

Astigarragako Ibailur jatetxeak 11 sagardotegitako 24 lote eskaintzen dizkie bezeroei

J.S. | ASTIGARRAGA

Tabernetan sagardo mota bakarra egoteko ohitura desagertzen ari da, gero eta gehiago baitira, zorionez, mota desberdinak es-

kaintzen dituzten taberna eta jatetxeak. Horietako bat da Astigarragako Ibailur jatetxea. Hamaika sagardotegitako 24 lote desberdinekin, bertako jabeak, Lur Basurtok, «sagardoaren in-

guruko jolasa» proposatzen die bezeroei.

Astigarragako sarreran dagoen Ibailur jatetxeak orain dela hogeitazabaldutituenateak eta, gainerako taberna eta jate-

txeetan ohikoa zen bezala, garai hartan sagardo mota bakarra zuen aukeran. Hala ere, bertako nagusia, Lur Basurto, laster jabetu zen, ardoarekin egiten den bezala, tabernak ere leku paregabeak direla sagardo desberdinak eskaini eta ezagutarazteko, kontuan hartuta gainera sagardoaren eskualdearen bihotzean kokatuta zeudela. «Hasieran sagardo bakar batekin hasi ginen, baina gero urteak egin genituen hiruzpalau desberdinekin, eta Eusko Labelekoa iritsi zenean beste produktu batzuk probatzen hasi ginen», dio Basurtok.

Gaur egun, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren bultzadarekin, guztira hamaika sagardotegitako 24 lote eskaintzen dituzte. Horien artean daude 2019 eta 2020. urteetako sagardo desberdinak (txapel-gorrikoak, «premium», Gorenak, ekologikoak...), baina baita apardunak, izotzezko sagardoak eta muztioak ere. «Aspaldi nuen buruan horrelako zerbait egiteko asmoa eta, behin jatorri izendapeneko sagardoa sortu denean eta ikusi dugunean gauza desberdinak

egiteko aukera dagoela, sagardoarekin 'jolas' bat egitea proposatzen diet bezeroei», azaldu du.

Eta zertan datza sagardoaren inguruko «jolas» hori? Halaxe azaltzen du Astigarragako ostalariak: «Jendea sagardotegira joan eta kupel desberdinetako sagardoak dastatzen dituen bezala, gure jatetxean ere sagardotegi bakoitzeko lote desberdinak eskaintzen ditugu, xuabee-kin hasi eta gorputz handiagoa dutenekin bukatzeko».

Lan egiteko modu horrek sagardogileekin harreman zuzena mantentzea eskatzen du, etengabe aldatzen direlako loteak, sagardo bakoitzaren bilakaeraren arabera. «Ardoarekin alderatuta, sagardoaren lanketa zailagoa da, produktu bizia eta eboluzio azkarrekoa delako. Eta hori da gure ezaugarri nagusia, une oro badakigula zer eskaintzen ari garen, eta jendeak eskertu egiten du hori».

Erakustoki eta hozkailuak

Jatetxeak duen eskaintza zabala ikusteko, sagardo botila guztiak jangelaren erdian dagoen erakustoki batean jarrita daude. Horrekin batera, hozkailu bereziak dituzte botilak tenperatura egokian zerbitzatu ahal izateko. «Hozkailuak ere oso parte garrantzitsua dira gure proiektuan, aukera handia izateak ez baitu ezertarako balio tenperatura zaintzen ez baduzu», esan du Basurtok. Horrela, botilak 10 graduan zerbitzatzen dira, «usaina eta zaporea ongi hartzeko», eta udan gehienez 8 gradura jaisten dira, «sagardoak kopa ukitzen duenean gradu pare bat edo hiru igotzen delako. Baina inoiz ez tabernetako kamaretan dauden 4 gradura».

Jatetxe honen beste ezaugarria koparen alde egiten duen apustua da. «Bezeroren batek basoa eskatzen badigu, ateratzen diogu, noski, baina gure iritziz produktu ona dastatzeko askoz hobea da kopa; basoak ezkutatu egiten ditu usainak, eta, kopan edanez gero, beste dimentsio batean sartzen gara».

Jangelan ez ezik, sagardoa ere ostegunetako pintxo-potean dasta daiteke, eta etxera eramanez nahi duenak ere eska ditzake hiru botilako kutxak, bertan egindako hanburgesa eta plater eskaintza zabala laguntzeko. Une honetan aukeran dauden sagardoak Astigarraga eta Hernanikoak ez ezik, Usurbil, Tolosa eta Adunakoak dira.

TENPERATURA ZAINDU

«Sagardo aukera handia izateak ez du ezertarako balio, tenperatura zaintzen ez baduzu», dio Basurtok. Horrela, botilak 10 graduan zerbitzatzen dira, «usaina eta zaporea ongi hartzeko», eta udan gehienez 8ra jaisten dira.

GURUTZETA

Oialume Bidea,
Astigarraga
www.gurutzeta.com

t. 943 55 22 42

GORENAK
EUSKAL SAGARDOA

Terraza garaia da...
Euskal sagardoaren garaia da!

Petritegi 1526

Instagram Facebook Twitter YouTube LinkedIn

J.S. | TOLOSA

Aurtengo txotx denboraldia zelebrea izan da Isastegi sagardotegiarentzat ere. Hiru hilabete eskas zabalik egon ondoren, pasa den igandean amaitutzat eman zuen txotx denboraldia eta hemendik aurrera botilako salmentan eta sagastien zainketa lanetan jarriko ditu ahalegin guztiak.

Osasun neurrien ondorioz, Aldaba Txiki auzoan kokatuta dagoen sagardotegiak inoiz baino beranduago ireki zituen atak, otsailaren erdialdean. Lehenbiziko asteetan oso ondo lan egin zutela gogoratu du Joseba Lasak. «Herriko bezeroekin bakarrik lan egin arren, hasierako aste horiek oso politak izan ziren. Jendeak sagardoa dastatzeko gogo handia zuen eta sagardotegiak oso itxura polita hartzen zuen».

Sagardotegietarako prestatu zen formatu berriarekin ere ez zela arazorik izan gaineratu du. «Hasieran jendeak komentarioen bat egiten zuen kupelera ezin zelako joan, baina, egia esan, denek oso ondo hartu dute pitxerretik edatea eta keinu itsusi bakar bat ere ez dugu ikusi. Agian zailena gure lana egokitzea izan da, jendea mahaietan eserita zegoelako eta plater batetik bestera ezin genuelako denbora pasatzen utzi. Baina pixkanaka joan gara ohitzen eta dena oso ondo joan da».

Aurtengo denboraldia ezohikoa izan bada ere, Joseba Lasak argi dauka beren helburua lortu dutela, hau da, sagardozaleari aurtengo sagardo berria ezagutzera ematea. «Nik uste dut helburu hori behintzat bete dugula, hau da, betiko jarraitzaileak asetzea eta beraiei iritziak ezagutzea. Aurten, gainera, jendea mahaietan eserita zegoelako edo, inoiz baino hizketaldi

«Sagardo berria ezagutzera emateko helburua bete dugu»

Tolosako Isastegi sagardotegiak amaitutzat eman zuen igandean txotx denboraldia eta hemendik aurrera botilako salmentan eta sagastien zainketa lanetan jarriko ditu ahalegin guztiak



Joseba eta Mikel Lasak, Isastegi sagardotegiko hirugarren belaunaldia. GARA

gehiago izan ditugu sagardoa-ren ezaugarrien inguruan».

Hemendik aurrera, botilako sagardoa salmentan jarriko dituzte ahalegin guztiak, betiko bideei jarraituz: bezero partikularrak, ostalaritza, janari dendak eta, urrutien dauden bezeroengana iristeko, saltoki handiak. «Aurten, iaz bezala, nabaritu dugu ostalaritza itxita egon denean dendetako salmentak igo egiten direla, eta horrek arnas pixka bat eman digu».

SALMENTA ZUZENA

Salmenta zuzenaren ohitura ere mantendu du Isastegi sagardotegiak. «Gure bezero asko inguruko herri txikietakoak dira, eta, erosketak egiteko autoa hartzen dutenez, hemendik pasatzen dira sagardo bila eta, bide batez, kontu batzuk esatera».

Horrekin batera, salmenta zuzenaren ohitura ere mantendu dela nabarmendu du Joseba Lasak. «Internet bidez jendeak erosten digu sagardoa, baina, gure kasuan, jende dezente etortzen da bertara botila bila. Kontuan hartu behar da gure bezero asko inguruko herri txikietakoak direla, eta, erosketak egiteko autoa hartzen dutenez, etxerako bueltan hemendik pasatzen dira sagardo bila eta, bide batez, kontu batzuk esatera».

Esportazioek ere badute garrantzia Isastegi sagardotegiarentzat, batez ere AEBetakoek. Hala, aurten iazko beherakada berreskuratzea espero dute.

Sagasti berriak

Merkaturatze lanekin batera, Isastegin buru-belarri ari dira une honetan sagastien zainketa lanekin, otsaileko eta martxoko tenperatura altuek asko aurreratu zutelako udaberria. «Bagenuen beldurra izotzarekin, baina badirudi salbatu dela. Ez dakit 2017ko uzta historikora iritsiko garen, baina aurtengoa indartsu dator», dio Josebak.

Bertako sagarraren garrantziaz jabetuta, gainera, gero eta sagasti gehiago landatzen ari dira. Aurten, proiektu berri bati ekin diote, 620 metroko altuera duen sail batean 3,5 hektareako sagasti ekologikoa jarritz.

«Kanpora joan garen bakoitzean ikusi dugu altuerako sagarra gehiago baloratzen dela kalitatezko sagardoa egiteko, eta guk ere bide horretan lehen pausuak ematea erabaki dugu. Orain modu esperimentalean hasi gara, eta datozen urteetan gehiago landatzen joateko asmoa daukagu. Betiere bertako sagar barietateekin, horien arteko nahasketak aukera handiak zabaltzen dituelako».



ISASTEGI

~ SAGARDOA ~

ALDABA TXIKI AUZOA
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
WWW.ISASTEGI.COM



**SAGARDO
NATURALA**

**EGUNEROKO
SAGARDOA**

Sagardo aparduna Anbotoren magalean

Aramaioko Iturrieta sagardotegiak aurten lehen aldiz merkaturatu du Champenoise metodoarekin egindako edaria

J.S. | ARAMAIO

Euskal Herrian badira dozena erdi bat upategi sagardo aparduna egiten dutenak, guztiak Gipuzkoan eta Iparraldean. Orain, Arabako sagardotegi bat gehitu zaio Champenoise metodo famatua erabiltzen duten upategien zerrenda eksklusiboari, Aramaioko Iturrieta sagardotegiak «Garrastegi» sagardo aparduna merkaturatu baitu aurten lehenbiziko aldiz.

Upategi honek hogeitau urte baino gehiago daramatza sagardoa egiten eta bertako antzinako sagar motak berreskuratzen. Jatorri Deiturako Euskal Sagardoaz gain, bi urtez ondutako «Mendibitzu» sagardoa, sagar-zuku naturala eta ozpina ere egiten dituzte. Aurten, beste pauso handi bat eman dute eta lehen aldiz sagardo aparduna merkaturatu dute; hau da, botilan bigarren hartzidura edo fermentazioa jasotzen duen sagardoa.

Juan Antonio Aretxaga eta Juanjo Peciña dira Iturrietako arduradunak eta sagardo apardun bat lehen aldiz dastatu be-



Iturrieta sagardotegiko eskaintza -ezkerretik hasita bigarren botila, Garrastegi aparduna-.

Miren ARETXAGA

zain pronto nahi izan zuten beren etxean egiten hasi. «Orain dela hiru edo lau urte, Donostian egindako Sagardo Apurua jaialdian, Iparraldeko ekoizle batek sagardo aparduna ekarri

«GARRASTEGI», UR AZPIAN GERATU ZEN BASERRIA

«Garrastegi» Juan Antonio Aretxagaren amaren baserria da. Urrunagako urtegiaren azpian geratu zen, eta izen hori jarri nahi izan dio ahaztuta gera ez dadin eta, bide batez, ur azpian geratu ziren baserri guztien oroimenez.

zuen; dastatu genuen eta hainbeste gustatu zitzaigun, guk ere egiten hasi nahi izan genuela», kontatu du Aretxagak.

Pentsatu eta egin. 2019ko uzta-ko sagardoarekin lehenbiziko botilak prestatu zituzten. Prozesua cava edo xanpaina egitekoa bezalakoa da. Iturrietako sagardogileak azaldu duenez, «xanpaina egiteko ardo zuria erabiltzen den bezala, gurea sagardoarekin egiten da. Horrela, sagardoa egin eta gero, ezau- garri onenak dituen kupela aukeratzeko dugu eta, botilaratu eta gero, bigarren fermentazioa egiten diogu, karbonikoa sagardoa bertan integratzeko».

Prozesua ez da hor amaitzen. «Hurrengo asteetan, botila horiek pixkanaka mugitzen joan behar dira, gero eta inklinazio handiagoarekin, hondar guztia lepoan geratu arte. Une horretan, botilaren lepoa izoztu egiten da eta, irekitzean, kolpetik kanpora ateratzen da izoztutako hondar hori», azaldu du Aretxagak. Azkenik, hutsune hori sagardo gehiagorekin betetzen dute, eta honek duen azukrearen arabera, «lehorra», «erdilehorra», «brut» edo «brut nature» izendatzen dira. Iturrietako apardunak «brut nature» dira, produktu berarekin betetzen dutelako, azukrea gehitzeke.

«Garrastegi» izenaren jatorriaz galdetuta, Aretxagak argitu du bere amaren baserriaren izena dela. Baina izen honek badi esanahi berezi bat. Baserri hori, ingurukoak bezalaxe, Urrunagako urtegiaren azpian geratu zen, eta Aretxagak izen hori jarri nahi izan dio, ahaztuta gera ez dadin eta, bide batez, ur azpian geratu ziren baserri guztien oroimenez.

Botila guztiak, salduta

Lehenbiziko sagardo aparduna 2019ko uzta-ekin egin zuten eta, urtebeteko prozesuaren ondoren, aurten jarri dute salgai. «Ez genekien ze harrera izango zuen eta modu esperimentalean egin genuen, mila botila bakarrik», zehaztu du Aretxagak.

Baina harrera ezin hobe izan du. Martxoan hasi ziren sagardotegiko bezeroei eskaintzen eta, hilabeteren buruan, ehun botila besterik ez zaizkie gertatzen. Anekdota moduan, gogoratzeko du egun batean lau lagun etorri zirela bazkaltzera eta, lehenbiziko botila probatu ostean, azkenean lau botila edan zituztela, pertsonako bat.

Bezeroen artean izan duen arrakasta ikusita, aurten botila gehiago eskatu dituzte litro gehiago egiteko, eta datorren urterako sagardo apardunaren bigarren uzta izango dute; 2020ko sagardoarekin egindakoa, hain zuzen.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA

Bº Arraga, 2 / Aramaio
☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
info@iturrieta.eus
www.iturrieta.eus

ENEER

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com
945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
t.699 747 730 · 945 362 683

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

Usurbilgo Alkartasuna kooperatiba, sagardogintzaren afizioa sustatzen

J.S. | USURBIL

Gipuzkoako beste zenbait herriekin batera, Usurbil da sagardo gehien ekoizten duen herrieta-ko bat. Bost sagardotegi daude bertan, baina horiez gain, hogeitasei baserri baino gehiagotan egiten dute sagardoa. Afizioa, beraz, handia da, eta horretan badu zerikusirik Alkartasuna baserri-tarren kooperatibak. Izan ere, urteak daramatza sagardogintzarako tresneria saltzen eta alokatzen, ikastaroak antolatzen eta, azken finean, sagardoaren kultura sustatzen.

Usurbilgo baserri-tarren kooperatibak 113 urteko ibilbide luzea du. 1908an sortu zen, Gipuzkoako beste herri askotan bezala, baserri-tar txikiei laguntzeko helburuarekin, batez ere lehengai eta materialen hornikuntzari dagokionez.

Denborarekin, eta nekazaritza indarra galtzen joan zen neurrian, kooperatiba asko desagertu egin ziren, baina ez Usurbilgoa. Azken 25 urteetan, gainera, bilakaera sakona jasan du eta mota honetako kooperatiben artean indartsuenetakoa bilakatu da. Guztira eskualdeko 129 bazkide ditu eta mota guztietako tresneria eta zerbitzuak –gasolindegia barne– eskaintzen ditu Atallu industrialdean.

Asier Kortadi eta Jakoba Errekondo kooperatibako zuzendaritza batzordeko kideak dira, eta

ondo ezagutzen dute Usurbilen sagardoak duen garrantzia. «Hemen etxe askotan egiten da sagardoa, eta santomasetan antolatzen den txapelketa herrikoian hogeitik gora partaide aurkezten dira urtero, eta batzuetan dezente gehiago. Horrek esan nahi du badagoela etxean sagardoa egiteko afizioa», esan du Errekondok.

Enologia munduko tresneria

Sagardogile txiki horiei laguntzeko asmoz, Alkartasuna kooperatibak lan handia egiten du urte osoan zehar, alde batetik, sagardogintzarako tresneria saldu eta alokatzeko. «Gaur egun ekoizpen prozesuak asko aldatu dira eta sagardogile txikientzako oso konplikatu eta garestia da enologia munduko tresneria eskuratzea. Horregatik pentsatu genuen alor hori hornitzeko atal berezia prestatzea. Egia esan, ikaragarritzko arrakasta dauka eta erreferentzia bilakatu da Gipuzkoatik kanpo ere».

Beste alde batetik, kooperatibak berak sagardogintzaren inguruko hainbat ikastaro eta ekitaldi antolatzen ditu urtean

zehar, «Sagarrondotik sagardora» izenburuarekin. «Orain dela hamahiru urte hasi ginen, ehun urte bete genituenean hain zuzen, eta geroztik sagardogintzari buruzko formazioa eskaini dugu urtero-urtero. Horrelakorik ez dago Euskal Herri guztian, eta guretzat garrantzi handia dauka horrek, sagardoaren inguruko jakintza zabaltzen laguntzen duelako», nabarmendu du Errekondok.

Ikastaro hauek ere erreferente bihurtu dira Euskal Herri osoan eta, Asier Kortadik dioenez, «jende asko etortzen da Nafarroatik, Arabatik, Iparraldetik, baita Kantabrietatik ere».

Horiekin batera, beste hainbat ekitaldi antolatzen dituzte, esaterako, «Sagastiak loretan» izeneko bertso-ibilaldiak, sagar dastatzeak eta erakusketak, sukaldaritza jardunaldiak...

Lan horri esker, sagardogintza zaletasuna gero eta handiagoa da Usurbilen. «Ikastaro eta jardunaldiek giro berezia sortzen dute urte guztian zehar, eta materiala ere hemen egoteak gazte jende asko animatzen du sagardoa egitera».

FORMAZIOA

Kooperatibak berak sagardogintzaren inguruko hainbat ikastaro eta ekitaldi antolatzen ditu urtean zehar, «Sagarrondotik sagardora» izenburupean, sagardoaren inguruko jakintza zabaltzen laguntzeko.

Azkenik, kooperatibak berak sagarrekin egindako muztioa eta sagar-dultzea ekoizteko enpresa txiki bat dauka, marka propioarekin ekoizten eta merkaturatzen dituen. Horiekin batera, herrian egiten diren kalitatezko produktuak ere saltzen dituzte. «Garai batean hemen ez zen janaririk saltzen, asko jota ardoa, ez zelako erraza izaten eskuratzea, baina egun denetarik

saltzen da: gazta, txerrikiak, ez-tia, lekaleak, produktu ekologikoak, eta tartean inguruko baserri-tarrek ekoizten dituztenak».

Kooperatibako bazkideek hainbat deskontu badituzte ere, Alkartasunako denda herritar guztientzat dago irekita, eta horretarako akordio bat sinatua du Usurbilgo dendarien elkartearekin, bere bezeroek ere abantailak izan ditzaten kooperatiban.



ALKARTASUNA
Usurbilgo Baserri-tarren Kooperatiba
Atallu Industrialdea 26 Usurbil - Gipuzkoa

Sagardoa etxean egiteko materiala salgai
Elikagai ekologikoak
Usurbilgo baserrietako produktuak
Sagardogintzarako tresneria
Tratamendu naturalak
Autoentzako gasolioa
Banaketa zerbitzua

Tel-Fax: 943 36 11 14 · www.alkartasuna.eus · alkartasuna@usurbil.com



URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Lanegunetan: 20:00-22:30
Larunbata eta Jaiegunetan:
13:30-15:00 eta 20:00-22:30
Asteazkenetan itxita

943 18 01 19
Ergoiena Auzoa. ATAUN
www.urbitartesagardotegia.com



Asier Kortadi eta Jakoba Errekondo, kooperatibako zuzendaritza batzordeko kideak, sagardogintzari eskainitako atalean. GARA



LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

Sagardo botila urte osoan salgai
www.larre-gain.com

EREÑOTZU HERNANI t. 943 55 58 46 · 616 28 78 67

Une oro,
Freskagarri Naturala!

Betiko Sagardoa

SAIIZAR
Sagardoa • Sidra Natural
6,5% Vol. Cosecha 2020 75 cl.
Embotellado en SIDRAS SAIIZAR, S.L. • Kale zahar, 39 • USURBIL (Gipuzkoa)

GORENAK
Sidra Natural
SAIIZAR
Sagardoa
6,5% Vol. Cosecha 2020 75 cl.
Embotellado en SIDRAS SAIIZAR, S.L. • Kale zahar, 39 • USURBIL (Gipuzkoa)
www.sidrassaizar.com

euskal sagardoa
Sidra Natural del País Vasco
6,5% Vol. Cosecha 2020 75 cl.
Embotellado en SIDRAS SAIIZAR, S.L. • Kale zahar, 39 • USURBIL (Gipuzkoa)
www.sidrassaizar.com

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco
JANTORRI DEUTURA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
JD-288001

SAIIZAR
Sagardoa • Sidra Natural

www.sidrassaizar.com

