

2026

TXOTX!

SAGARDOTEGIAK

GARA

URTARRILAK 16.

Argazkia: Jon Urbe | FOKU




ZAPIAIN®
SAGARRETIK, URREA
zapiain.eus



Arranca la temporada del txotx con diez millones de litros de sidra

La cosecha de manzana de 2025 ha sido mayor que la anterior y en total se han producido unos diez millones de litros de sidra, de los que 3,1 millones están amparados por la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. A partir de esta semana se podrá degustar en las propias bodegas y también, embotellada, a lo largo de todo el año.

REPORTAJE

Nagore BELASTEGI | DONOSTIA

Bertako plazerra” es el lema que anima a disfrutar de lo que ofrece nuestra tierra, en plena temporada del txotx de las sidrerías vascas. La campaña fue presentada de forma unitaria el pasado viernes en Donostia de la mano de sagardotegis de Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Iparralde y Nafarroa, una presentación que está teniendo su extensión a lo largo de esta semana, pues poco a poco se están abriendo las sidrerías de cada territorio. La unión mostrada en Donostia constituye toda una declaración de intenciones, pues el objetivo para este año es que los siete herrialdes formen parte de un todo, y que también Nafarroa consiga entrar en la denominación de origen Euskal Sagardoa, gracias al proyecto “Malus Bat” que está a punto de dar sus frutos.

Este pasado 2025 ha sido un año de manzana –se van alternando, pues cuando un año hay mucha, al próximo los manzanos dan menos fruto–, por ello, la cosecha ha sido importante, a pesar de haber recogido un 15% menos de lo esperado, a causa de la falta de frío en invierno. De hecho,

cuando los inviernos son templados, los árboles comienzan a dar flor demasiado pronto, pero después el fruto no termina de cuajar, puesto que no es su momento.

Pese a todo, en total se han producido alrededor de diez millones de litros de sidra, de los que 3,1 millones de litros están amparados bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Así, se han registrado 4,4 millones de kilos recogidos en 250 manzanales, que han tenido como destino las 46 sidrerías de la Denominación. La sidra ha resultado este año más ligera y con una graduación alcohólica de entorno a un 6%, aunque de carácter muy variado, que podremos degustar primero en las sidrerías y, poco a poco, también en botella.

Comparando estos datos con los obtenidos el año pasado, son significativamente mayores; es normal, pues 2024 fue un año de descanso para los manzanos. Así, se obtuvieron 1,3 millones de litros de sidra gracias a 2 millones de kilos de manzana (menos de la mitad de la fruta recolectada en 2025).

Según indican desde Euskal Sagardoa, en los últimos años se han reconvertido 170 nuevas hectáreas en Gipuzkoa, que han entrado en pro-



Presentación de la temporada de sidrerías en Donostia, donde abrieron una kupela por cada territorio.

Jon URBE | FOKU

ducción este año y lo harán en los próximos 3-4 años, por lo que se esperan datos aún más prometedores.

AMPLIA OFERTA

Desde la Diputación de Gipuzkoa aprecian la temporada del txotx como «uno de los eventos más importantes del territorio» porque pone en valor un producto universal «que es muy nuestro», y también el trabajo diario de los productores, para que todos podamos disfrutar de la sidra durante todo el año. Asimismo, hacen un llamamiento a la ciudada-

nía para que «disfruten desde la responsabilidad y el respeto, cuidando a los vecinos y vecinas de los pueblos y nuestro entorno, y utilizando el transporte público. Así, se reforzará el transporte público en temporada de txotx para que todos los visitantes puedan llegar a las sidrerías.

Dado que las sagardotegis cada vez atraen a más visitantes, también de fuera de Euskal Herria, desde Euskal Sagardoa están haciendo esfuerzos por incorporar poco a poco novedades al sector con el fin de ofrecen un valor

* Bakailoa saltsan enkarguz.



oialume zar
sagardotegia

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



OYARBIDE
SAGARDOA

Astelehenetik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Baserria.
ASTIGARRAGA • t. 943 55 31 99
oyarbidesagardotegia.com



EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE HAN RECONVERTIDO 170 HECTAREAS EN GIPUZKOA, LAS CUALES HAN ENTRADO EN PRODUCCIÓN ESTE AÑO.

A LA OFERTA DE COMIDAS Y CENAS EN SIDRERÍAS, EUSKAL SAGARDOA OFRECE NUMEROSAS EXPERIENCIAS QUE PUEDEN RESERVARSE A TRAVÉS DE SU PÁGINA WEB.

añadido, especialmente en la temporada del txotx, que es cuando las sidrerías reciben más visitantes.

Por ejemplo, desde el año pasado, en algunas bodegas realizan visitas o catas guiadas, y cuando arranque el proyecto "Malus Bat", que pretenden agrupar a sidrerías de los

siete herrialde, quieren trabajar la oferta cultural y turística para ofrecer nuevas posibilidades. Actualmente, se organizan talleres de sidra, visitas a la factoría Albaola de Pasaia, visitas a queserías, actividades de apicultura o visitas al caserío-museo Igartubeiti de Ezkio en pequeños grupos. Todas estas experiencias se ofrecen en la web www.sagardoa.eus.

A través de esta web también es posible reservar mesa en una sidrería. Las que pusieron en marcha este sistema el año pasado consideran que fue un éxito, pues no hace falta que el comensal llame por teléfono y es conveniente para todos, por lo que este año se han sumado más. En la web también hay tienda *online* donde se pueden comprar más de 150 sidras de diferentes estilos como las elaboradas con tipos específicos de manzanas o a partir de un solo manzano, o las espumosas.

APERTURAS OFICIALES

Además de la presentación del viernes pasado, este miércoles Astigarraga ha acogido el día del Txotx Berri en Petritegi, mientras que el jueves se han celebrado los actos de apertura de las sidrerías del Goierri, Araba y Nafarroa en las sidrerías Oiharte (Zerain), Trebiñu (Trebiñu) y Toki-Alai (Lekunberri) respectivamente. También ha abierto al público la sidrería Saizar de Usurbil.

A su vez, este mismo viernes se celebrará la apertura de las sidrerías de Urnieta, en Eula, y de las de Andoain, en Mizpiradi. La de las sidrerías de Bizkaia será la última, y tendrá lugar el 20 de enero en Uxarte, Zornotza.

GOZOTASUN ETA AZIDOTASUN OREKATUKO SAGARDOA

Zaila da sagardo mota asko daudenean ezaugarri gutxi batzuk aipatzea denak deskribatzeko, baina Irati Amondarain enologoaren hitzetan, «orokorrean oso orekatuak dira gozotasun eta azidotasunari dagokionez».

Esandakoaren arabera, «bero asko egiten du udan azkenaldian, baita euriteak ere, eta erronka polita izaten ari da sagardo mota desberdinak egitea, horregatik geroz eta sagardo hobe dago Euskal Herrian».

Izan ere, lehen ez bezala, sagardo bariatate zabala dago merkatuan: apardunak dezente ateratzen ari dira, postrekoak, egurrean hazitakoak ere badaude... gero eta aniztasun gehiago. Are gehiago, gaur egun, sagardotegi baten barruan ere geroz eta zuku desberdinagoak egiten ari dira. «Batzuk hemengo sagarrarekin, besteak kanpoko sagarrarekin, batzuk sagardo gastronomikoagoak –gorputz eta tanizidade gehiago dutenak–, eta alderantziz, beste batzuk suabeagoak eta arinagoak, hasieran eskaintzeko, txorizo pixka batekin baina txuletarik gabe», kontatu digu enologoak. Sagardotegi batera bagoaz, konturatuko gara upel desberdinak zabaltzen dituztela bazkariak aurrera egin ahala, bezeroak jaten ari diren horrekin bat egin dezan. Desberdinak direlako, horregatik, bakoitzak bere gustukoena du.

Sagardoaren etxeko ohiturekin lotutakoak izaten dira; «normalean gustatzen zaizkigu ezagunak ditugun sagardo estilo horiek. Zure familiarekin beti marka zehatzekin ohituta bazaude, hori gustatuko zaizu», dio Amondarainek. Hala ere, jendeari, oro har, «sagardo freskoak eta aromatikoki garbiak» gustatzen zaizkio, eta aurtengo zukuak horrelakoak omen dira. Alkohol kantitateari dagokionez, sagardoarena 5-6 gradu bitartean egoten da, ez dago tarte handirik, ez da ardoaren kasuan bezala, non tarte gehiago baitago; beraz, alde horretatik, ez dago desberdintasun handirik. **N.B.**



Irati Amondarain enologoa. GARA

LIZEAGA
SAGARDOTEGIA

SAGARDO
NATURALA

www.lizeaga.eus

Zazpi herrialdeen indarra batzeko ahalegina, mugaz gaindiko «Malus Bat» proiektuari esker

Bruselaren erantzuna datozen hilabeteetan jasotzea espero dute eta, dena ondo baldin badoa, laster Iparraldeak eta Nafarroak bat egingo dute Euskal Sagardoa jatorri deiturarekin. Hala, Arabarekin, Bizkaiarekin eta Gipuzkoarekin batera, elkarrekin, bertako sagardoari bultzada eman ahal izango diote.

N.B. | DONOSTIA

Iaz iragarri zuten bazutela proiektu bat esku artean, aspalditik, eta hurrengo 18 hilabeteetan loratzea espero zutela. Eta oraindik martxan ez dagoen arren, laster abiatzea espero dute, Europatik datozen azken baimenen zain baitaude. «Malus Bat» proiektuaz ari gara: Nafarroak eta Iparraldeak Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardotegiekin bat egitea ahalbidetuko du, guztiak Euskal Sagardoa jatorri deituraren aterkiaren azpian legez aritu ahal izateko. Horri esker, markari eta produktuari indarra eman ahal izango diote, denek batera norabide berean eraginez.

2025eko txotx denboraldiaren aurkezpenean esan zuten aurtengo denboraldirako Nafarroa eta Iparraldea Euskal Sagardoaren parte izatea espero zutela, baina gauzak espero baino motelago doaz, pauso tinkoz bada ere. «Dena tramitatua dago –argitu digu Unai Agirrek, Euskal Sagardoa jatorri deiturako zuzendariak–. Prozesuak bere denbora behar du, lehenengo hemen onartu behar zen. Sektoreak onartu zuen, eta gero bai Jaurlaritzak zein Espainiako eta Frantziako gobernuek ere. Hori dena onartuta dagoenez, Bruselan dago. Eskaera txiki bat egin zi-



Olatz Mitxelena eta Unai Agirre, Euskal Sagardoa jatorri deituraren ordezkariak, denboraldiaren aurkezpenean. J.S.

gun eta aspaldi bidali zitzaion, eta orain erantzunaren zain gaude. Ezin dugu datarik eman, ez dagoelako gure esku, baina pentsatzen dugu oso epe motzean izango dugula erantzuna», adierazi du.

Bere hitzetan, azken urteetan jatorri izendapenak oso epe luzera ematen ari dira, ziur aski Europako teknikariek kolapsoa dutelako. «Berez dena lotuta dago, nahiz eta mugaz gaindiko izan. Egia da mugaz gaindiko instituzio desberdinen arteko akordioa bilatu behar dela eta horrek denbora luzatzen duela, baina aldi berean aberastu egiten du».

Ildo horretan, proiektu aitzindaria litzateke. «Orokorrean, ez dakit mugaz gaindiko jatorri deiturarik badagoen plegu bakarra duena; badago bi plegu duenik, izen berarekin bi produktu desberdin izatea, baina gurea produktu bera da eta plegu bera du hori nahi izan dugulako, zeren iruditzen zaigu sagardoa bat dela, nahiz eta leku bakoitzak bere xehetasunak izan. Alde horretatik, bakarrak izango ginateke Europa osoan; beharbada egon-

go da beste kasuren bat, baina guk ez dugu ezagutzen, eta sagardoari dagokionez, dudarik ez dugu bakarra dela».

Agirrek uste du urrats hau ematea sagardoari, ekoizleei eta historiari zor dietela, Euskal Herri osokoa delako. «Orain produktibitate gehiago dago batean bestean baino, baina herrialde guztietan egiten da sagardoa, eta uste dut hau ez dela guk hala nahi dugulako; historiak ere hori esaten du eta zor diogu denon arteko jatorri deitura bakarra izatea», azpimarratu du Agirrek.

Nafarroaren aukera

Iparraldeak eman zituen lehenik Euskal Sagardoa jatorri deiturarekin bat egiteko pausoak, eta atzetik joan zitzaion Nafarroa. Ruben Goñi Nafarroako Landa Garapeneko zuzendari nagusiaren arabera, «Malus Bat» Nafarroarentzat «elkarlanerako aukera da, beste lurraldeekin, Euskal Herri mailan, kalitatezko produktu baten bultzada elkarrekin egiteko aukera». Bertako barietatea, Nafarroan, aspaldikoa dela dio Goñik, «kulturen parte

«HAU EZ DA GUK HALA NAHI DUGULAKO; HISTORIAK ERE HORI ESATEN DU ETA ZOR DIOGU DENON ARTEKO JATORRI DEITURA BAKARRA IZATEA».

www.TXOGITXU.com

Orain munduan zehar eta sagardotegi onenetan gehien saltzen den txuletoia online eskura dezakezu.

Etxera bidaltzen dizugu 24-48 ordutan!



AURKI EZAZU
HEMEN

bada, eta guretzat Euskal Sagardo jatorri deituran sartzea oso garrantzitsua da landa garapenean, herri txikietan batez ere, sagardoa ekoizteko aukera badagoelako, dibertsifikazioa bultzatzeko ere bai, eta bertako ekoizleei lagundu ahal zaielako». Izan ere, “Malus Bat” proiektuaren indargutietako bat da sektore osoa batzea lortu duela.

Horrez gain, herrialdeen arteko lankidetzak sustatuko du. «Jatorri deituraren oinarrietako bat da erabilitako sagarren %100ek bertakoak izan behar dutela, baina bertakoak nongoak? Oraintxe bertan, EAEkoak EAEn eta Iparraldekoak Iparraldean, baina Nafarroakoak ez daude. Jatorri deituran sartzean lortuko duguna da ekoizleen arteko elkarlana bultzatzea. Parametro batzuk egongo dira jasagarritasuna markatuko dutenak bai eta ekoizteko modua ere», azaldu digu Goñik.

Nafarroako Gobernutik sagardoari potentziala ikusten diote. Ardoari egoera zaila ikusten dioten bezala, sagardoaren kasuan gero eta aniztasun gehiago dagoenez eta graduazio baxuko edaria denez, gorantz datorrela uste dute.

Bestalde, Goñik uste du sagardoak hartutako bidea erdugarria dela. «Kasu honetan, Gipuzkoa da motorra ekoizpen eta kontsumo aldetik, baina Nafarroak ere baditu lurrak eta ekoizteko aukerak. Denok batera kalitatezko produktu bat atera dezakegu, eta esango nuke beste batzuek ere bide beretik jo beharko luketela. Adibidez, euskal txerriaren kasuan marka asko ikusten dira, baina Euskal Herri mailan ez da landu, eta hori indar bat da», amaitu du.

ALTUNA, JATORRI DEITURAKO KIDE BERRIA

Euskal Sagardoa jatorri deituran dauden 46 upategien zerrendara batu da azken urte honetan Urnietako Altuna sagardotegia. Xabier Altuna Jauregik zuzentzen du 2023az geroztik eta lehenbiziko momentutik egin du bertako sagarraren aldeko apustua. Iaz merkaturatu zituen “Euskal Sagardoa” zigilua daramaten lehen botilak.

Urnietako beste etxe askotan bezala, Galarra baserrian ere betidanik egin izan dute sagardoa eta, XIX. mende amaieran, Xabierren birraiton-amonak bertara iritsi zirenetik, lau belaunaldi dira sagardogintzan aritu direnak.

Orain dela hiru urte, Xabierren aita Xantik erretiroa hartu zuenean, bera egin zen sagardotegiaren kargu, bere ama Mari Karmen Jauregirekin batera, eta Euskal Sagardoaren ziurtagiriak lortzeko urratsak egiten hasi ziren. Baina horrek ez du esan nahi lan egiteko modua asko aldatu dutenik, betidanik erabili izan baitute etxeko eta inguruetako sagarra. «Aldaketa nagusia burokrazian dago –dio Xabierrek–, sagastietatik hasi eta upelera arte denak ziurtatuta egon behar duelako, eta produkzio guztiak Fraisoroko analisi eta kata paneletatik pasa behar duelako».

Jatorri deiturako kide izatera zerk animatu dituen galdetzerakoan, bertako sagarraren aldeko apustua nabarmendu du: «Guk beti izan dugu menpekotasun gutxi kanpoko sagarrarekin, eta gure asmoa da gero eta gutxiago izatea».

Horretarako, altunatarrek etxe inguruan dituzten hiru hektareako sagastietatik jasotzen dute sagarra, baita Gipuzkoako beste herri batzuetako sagastietatik ere. «Guk 70.000 litro inguru egiten ditugu, sagar urtea denean gehixeago, baina ez dugu kopuru hori handitzeko



Xabier Altuna, Euskal Sagardoaren zigilua daramaten upelen ondoan. J.S.

asmorik, beraz ondo moldatzen gara hemengo sagarrarekin», dio.

Bertako sagarraren aldeko apustuak, ordea, badu eragozpenik, batez ere sagar gutxiko urtea denean. Arazo horri aurre egiteko, Xabier Altuna beste hektarea eta erdi prestatzen ari da, etorkizunean kanpoko sagarraren mendekotasun hori desagerrarazteko. Azkeneko uzta ugaria izan denez, %40 igo dute Euskal Sagardo ekoizpena.

Merkaturatzeari dagokionez ere, Euskal Sagardoak baditu, halaber, berezitasunak, zenbait bezerok prezioari bakarrik erreparatzen diotelako. Hala ere, Altuna baikor ageri da erakundearen babesarekin gauzak aldatzen ari direlako.

Txotx denboraldiari begira, modu tradizionalean lan egiten jarraitzeko

asmoa du. Hau da, ohiko menuarekin eta urtariletik maiatzera bitartean. «Larunbat honetan hasiko gara, urtarilaren 17an, eta maiatzaren 17ra arte arituko gara, astearte gauetik igande eguerdira arte bazkariak eta afariak ematen», azaldu du Xabierrek.

Beste sagardotegietan gertatzen den moduan, erreserba gehienak larunbat eguerdirako jasotzen dituzte, baina Xabierrek animatu egin nahi du jendea asteen zehar ere sagardotegira hurbiltzera. Urnietako upategi honek badu, gainera, besteek ez duten abantaila bat: berrehun metrotara tren geltokia du, eta gauetan 23.00ak ingurura arte tren zerbitzua dago Donostia edo Tolosa aldera joateko, autoa hartu beharrik gabe. J.S.

Bertako sagarra, nekazariak, ekoizleak, ekonomia, ohiturak, sagardotegiak...

TXOTX DENBORALDIA

Bertako Plazerra

Un auténtico placer

euskal sagardoa

Sidra del País Vasco

JATORRI DEITURA - DENOMINACIÓN DE ORIGEN

haz

UNIÓN EUROPEA

REGULACIÓN COMUNITARIA

GOBIERNO VASCO

Zapiain, diversificación e innovación partiendo de la tradición

La bodega Zapiain representa una combinación ejemplar entre tradición, territorio e innovación. Con una sólida base familiar y una profunda vinculación cultural con la sidra vasca, la bodega ha sabido evolucionar sin renunciar a los valores que han definido su identidad desde sus orígenes.



Joanes de Zapiain, sidra de parcela que expresa la diversidad varietal y la riqueza del manzano vasco. GARA

GARA | ASTIGARRAGA

La innovación en Zapiain va más allá del desarrollo de nuevas sidras o de la exploración de estilos singulares. Abarca todo el proceso productivo, desde el trabajo en el manzano hasta el embotellado y la experiencia de consumo. Un ejemplo significativo

es la creación de su propio tapón escanciador, diseñado para facilitar el servicio manteniendo intactas las cualidades organolépticas de la sidra. Este sistema permite un escanciado más cómodo, controlado e higiénico, adaptando la experiencia tradicional a nuevos contextos sin perder autenticidad.

El compromiso con la seguridad alimentaria y la trazabilidad constituye otro de los pilares fundamentales de la bodega. Zapiain trabaja bajo el estándar internacional IFS Food, que garantiza un alto nivel de control y seguridad en todos sus procesos. Además, comercializa sus productos bajo sellos recono-

cidos como Euskal Sagardoa, Gorenak y la certificación de agricultura ecológica de la Unión Europea, avales que refuerzan su apuesta por la calidad, el origen y el respeto medioambiental.

Gama diversa y coherente

Esta combinación entre respeto por la tradición y mirada al futuro se traduce en una gama de productos amplia, coherente y, sobre todo, marcada por una altísima exigencia en calidad.

Dentro de su catálogo, **Gure Sagardoa** se presenta como una sidra equilibrada, fresca y accesible, pensada para el consumo cotidiano y certificada con el distintivo Gorenak. **Euskal Sagardoa** refuerza el vínculo con el territorio al elaborarse exclusivamente con manzanas locales, poniendo en valor las variedades autóctonas y el trabajo de los agricultores. Su versión **Premium** destaca por su excelencia sensorial, avalada por altas puntuaciones en el panel de cata del Consejo Regulador.

La gama se completa con una sidra ecológica **Sagardo Ekologikoa**, elaborada con manzanas de Nafarroa y certificada con el sello de agricultura orgánica de la Unión Europea; la sidra de hielo monovarietal de manzana Errezil **Bizi-Goxo**; **Joanes de Zapiain**, sidra de parcela que expresa la diversidad varietal y la riqueza del manzano vasco; **Sagarmut**, un aperitivo de sidra aromatizado con botánicos; y **Sagardoz**, la línea de destilados de sidra, que incluye versiones Txuria, Haritza y Goxoa.

En conjunto, la propuesta de Zapiain refleja una visión integral de la sidra como producto cultural, gastronómico y contemporáneo. Este enfoque refuerza su prestigio y consolida una marca reconocida por su coherencia, su compromiso y su capacidad de innovación.



ZERBITZATZEKO ERRAZA

Zapiain botiletako tapoiak ontzia erraz ireki eta berriz ixtea ahalbidetzen du, zerbitzatzeko eta biltegitratzeko prozesua erraztuz. Gainera, sistema oso higienikoa da eta ezaugarri organoleptikoak hobeto kontserbatzen laguntzen du, Zapiain sagardoa guztiz naturala baita. Horrez gain, Zapiainen asmatutako zerbitzatzeko tresna bat ere dakar botilako lepoan barneratuta, garaiera jakin batetik modu errazean isurtzeko.



Petritegi baserriaren 500. urteurrena ospatuko dute aurten

Astigarragako Petritegi sagardotegian egin berri duten txotx denboraldiaren irekiera urteko lehen ospakizuna besterik ez da izan. Baserriak aurten 500 urte beteko ditu eta hori ospatzeko Otaño-Goikoetxea familiak hainbat ekitaldi antolatu ditu urte guztian zehar. Oroimenezko etiketa duen sagardo edizio berezi bat ere kaleratuko dute.

ERREPORTAJEA

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | ASTIGARRAGA

Petritegi baserria XVI. mendean eraiki zuten, sagar dolare baten inguruan. Bere izenak *Petriten etxea* (Pedroren etxea) esan nahi du, izan ere, duela 500 urte Igeldoko Petri (Pedro) izeneko donostiar batek Gipuzkoako eraikin bereizgarri hau eraikitzeke agindua eman zuen, familia, nekazartzak eta abeltzaintzak ustiatzea eta sagardo fabrika unitate arkitektoniko berean integratzeko.

Baserria aipatzen duen lehen agiri historikoa Astigarragako parrokiara itsatsita dagoen Murgia jauregiaren artxibategi garrantzitsuan gordeta dago. 1526ko otsailaren 12ko data zehatzarekin, lur sail baten salmenta aipatzen da bertan: «... *confina con las tierras de Pedro de Ygueldo, solar de Petritegui, escribano de número de la dicha villa de San Sebastián*». Izan ere, Pedro de Igeldok –garaiko beste agirie-

tan Petri de Igueldo bezala aipatzen denak– Murgiako jauntxoek erosi zien lurra eta bertan, bere izena hartu zuen dolare baserria eraiki zuen.

Harrez geroztik, Petritegin ez diote sagardoa egiteari utzi, bertatik familia desberdinak pasa badira ere. Horrela, XX. mendearen hasieran, gaur egun sagardotegia zuzentzen duen familiaren birraitona eta birramona, Agapito Goikoetxea eta Catalina Iturralde, iritsi ziren bertara, lau mendetako sagardogintzari jarraipena emateko. Haien ondoren, Jose Joaquín Goikoetxea eta bere alaba Josefa Goikoetxea izan ziren lantegiari jarraipena eman ziotenak. Azken hau Pedro Otañorekin ezkondu zen eta biek lan handia egin zuten sagardoa ekoizteko eta botilatzeko instalazioak mekanizatzeko.

Josefa eta Pedrori Juan Luis eta Joakin semeek hartu zieten erreleboa, eta azken hori izan zen, 80ko hamarkadatik aurrera, Petritegi gaur egun ezagutzen dugun errealitatera iristeko aldaketak abian jarri



Petritegiko hiru belaunaldi –Otañotar Ainara, Joakin eta Argoitz–, 500 urte bete dituen baserri zaharraren aurrean.

Andoni CANELLADA | FOKU

BASERRIA AIPATZEN DUEN LEHEN AGIRI HISTORIKOA ASTIGARRAGAKO MURGIA JAUREGIAREN ARTXIBATEGIAN GORDETA DAGO, 1526KO OTSAILAREN 12KO DATA ZEHATZAREKIN.

zituena. Joakinen alaba Ainara Otaño eta honen ilobak –Argoitz eta Ioritz gazteak– dira orain sagardotegia zuzentzen dutenak, hau da, bosgarren eta seigarren belaunaldia.

500. urteurrena ospatzeko, urtean zehar hainbat ekitaldi antolatuko ditu Otaño-Goikoetxea familiak. Ekitaldi horietan sagardoak bat egingo du tokiko kulturarekin, gastronomiarekin, familiaren lanaren aitortzarekin eta elkartasunarekin. Oroimenezko etiketa duen sagardo edizio berezi bat ere iragarri dute.

BERRIKUNTZA

Otaño-Goikoetxea familiak, beraz, bizirik mantentzea lor-



tu du 500 urteko sagardogintza-ren tradizioa, azken urteetan berrikuntzarekin uztartuz. Horrela, aurten berrikuntza esanguratsua aurkeztu du Astigarraga-

ko sagardotegiak, alkohol gabeko bi sagardo apardun merkaturatu baititu: Petri SIN eta Petri O,O, gizartearen joera eta eskaera berriei erantzuteko. Bi produktu horiek alkoholik ere ez duen sagar zuku ekologikoari gehitu zaizkio.

Dibertsifikazioaren aldeko apustua Euskal Sagardora ere iristen da, %100 bertako sagarrekin egindako sagardo sei erreferentzia baitituzte Petritegin, tartean ekologikoa eta sagar mota bakarrekin ekoizitakoak.



BODEGA
— 1526 —
Petritegi
sagar kultura

1526ko baserria
Upategia
Bisita gidatuak
Sagardotegia
Denda



petritegi.eus
943457188



1526-2026, 5. mendeurrena

Gipuzkoa

ADUNA

Aburuza: 943 69 24 52
Zabala: 943 69 07 74

AIA

Satxota: 943 83 57 38
Izeta: 943 13 16 93

ANDOAIN

Gaztañaga: 943 59 19 68
Mizpiradi: 943 59 39 54

ASTEASU

Sarasola: 943 69 02 83

ASTIGARRAGA

Alorrenea: 943 33 69 99
Artola: 645 729 571
Astarbe: 943 55 15 27
Bereziartua: 943 55 57 98
Etxeberria: 943 55 56 97
Gartziategi: 943 46 96 74
Gurutseta: 943 55 22 42
Ipintza: 688 811 724
Irigoiñ-Herrero: 943 55 03 33
Larrarte: 943 55 56 47
Lizeaga: 943 46 82 90
Oialume-zar: 943 55 29 38
Oiarbide: 943 55 31 99
Petrategi: 943 45 71 88
Rezola: 608 143 332
Zapiain: 943 33 00 33

ATAUN

Urbitearte: 943 18 01 19

AZPEITIA

Añota: 943 81 20 92

DONOSTIA

Barkaitzategi: 943 45 13 04

ELGOIBAR

Lizagasar: 620 578 406 · 699 133 939

ERRETERIA

Egi-Luze: 943 52 39 05

HERNANI

Akarregi: 943 33 07 13
Alberro: 943 55 00 19

Altzueta: 943 55 15 02
Elorrabi: 943 33 69 90
Goiko-Lastola: 943 55 32 72
Iparragirre: 943 55 03 28
Itxas-Buru: 943 55 68 79
Larre-Gain: 943 55 58 46
Olaizola: 943 33 67 31
Rufino: 943 55 27 39
Zelaia: 943 55 58 51

IGELDO

Kalonje: 943 21 32 51

IRUN

Ola: 943 62 31 30

ITZIAR

Txindurri-Iturri: 943 19 93 89

LEGORRETA

Begiristain: 943 80 60 66

LEZO

Ageri: 623 438 329

LIZARTZA

Goikoetxea: 609 71 42 03

OIARTZUN

Baleio: 943 49 13 40
Ordo-Zelai: 943 49 16 86

ORDIZIA

Tximista: 943 88 11 28

TOLOSA

Eguzkitza: 943 67 26 13
Isastegi: 943 65 29 64

URNIETA

Altuna: 943 55 49 17
Eula: 943 55 27 44
Oianume: 943 55 66 83

USURBIL

Aginaga: 943 37 06 68
Aialde Berri: 943 36 50 31
Arratzain: 623 460 819
Saizar: 943 37 39 95
Urdaira: 943 37 26 91

**EUSKAL
HERRIKO**

**SAGAR
DOTE
GIAK**



650 Usurbil Turismoa
USURBIL bizi

**USURBILGO
SAGARDO
KULTURA**

650usurbilbizi.eus
Eman izena bisita gidatuetan!



uxarte
bertako sagardoa

Montorra, 6. ZORNOTZA · t 94 630 88 15 · www.uxarte.com



ZARAUTZ

Arizia: 943 10 04 89

ZERAIN

Oiharte: 943 50 10 13

ZESTOA

Ekain: 649 326 428

ZUBIETA

Araeta: 943 36 20 49

Iruin-Astiazaran:

943 36 12 29

Bizkaia

GATIKA

Etxebarría: 94 674 20 10

GIZABURUAGA

Leartibai (Laneko): 94 684 20 26

LEZAMA

Erdikoetxe: 94 457 32 85

MARKINA-XEMEIN

Axpe: 94 616 82 85

ZORNOTZA

Etixerriaga: 607 601 925

Uxarte: 94 630 88 15

Nafarroa

ALDATZ

Martitxonea: 948 60 46 07

LEKAROTZ

Larraldea: 622 514 917

LEKUNBERRI

Toki Alai: 948 50 40 57

LESAKA

Linddurrenborda: 948 63 72 12

MADOTZ

Perkatzenea: 633 976 206

N.Beherea

DONAIXTI

Eztigar: 05 59 37 87 12

JAXU

Bordatto: 05 59 49 18 22

Lapurdi

AZKAIN

Txopinondo: 00 33 559 54 62 34

BAIONA

Kupela: 00 33 554 81 02 30

SARA

Ihitia: 00 33 559 54 22 16

URRUÑA

Beltzenia: 00 33 559 47 85 76

Araba

ARAMAIO

Iturrieta: 685 721 593

ASKARTZA

Trebiñu: 945 24 48 52

KUARTANGO

Kuartango: 945 362 683 · 636 384 901



TXOTXI!

ALDABA TXIKI AUZOA, TOLOSA

TEL: 943 65 29 64

ISASTEGI@ISASTEGI.COM

DASTATU UZTA BERRIA

OSTIRALA ETA LARUNBATA EGUERDITAN IREKITA



ISASTEGI SAGARDOA

WWW.ISASTEGI.COM



Nafarroako sagardoak bere tokia egitea lortu du zaletuen artean

Hiru hamarkada baino gehiago dira Nafarroan sagardotegiak irekitzen hasi zirenetik, eta denbora horretan beren tokia egitea lortu dute zaletuen artean, bertako sagarrarekin egindako kalitatezko produktua eskainiz. Horien artean dago aurtengo denboraldia zabaltzen duen Lekunberriko Toki Alai sagardotegia.

ERREPORTAJEA

J.S. | LEKUNBERRI

Nafarroan bost dira une honetan sagardoa egin eta sagardotegiko menua eskaintzen duten upategiak: Lesakako Lindurrenborda, Lekarozko Larralde, Madozko Perkatzena, Aldazko Martitxonea eta Lekunberriko Toki Alai. Azken honi egokitu zaio aurtengo Nafarroako irekiera ofiziala egitea, ostegun honetan bertan.

Lekunberriko upategi hau beteteranoen artean kokatu dezakegu, hiru hamarkada baino gehiago baitaramatza urtez urte sagardoa egiten. Bertan egindako sagardo botilak eza-gunak dira gaur egun inguruetako taberna eta jatetxeetan, baina beti ez da horrela izan. Hasierako urteetan lan handia egin behar izan zuten Nafarroa ere sagar lurraldea dela erakusteko, hala gogoratzen du behintzat Toki Alaiko Ismael Urbizuk.

«Gure gurasoek apustu handia egin zuten 1994an sagardotegia zabaltzea erabaki

zutenean. Alde batetik, hemen ez zegoelako ohiturarik tabernetan sagardoa edateko. Eta bestetik, jendeak ere ez zuelako uste Nafarroan sagardoa egiten zenik. Hortaz, oso hasiera zaila izan zen, asko kostatu zitzaigun gure sagardoa merkatuan sartzea», gogoratzen du Ismaelek.

Halere, urteetan zehar Urbizu familiak egindako ahaleginari esker, Lekunberriko sagardoak bere tokia eta izena egitea lortu du sagardozaleen artean. «Guk orain sagardo asko saltzen dugu Larraun eta Leitza aldeko taberna eta elkarreetan, baita Nafarroako supermerkatuetan ere», dio Ismaelek.

Aldaketa horren arrazoi nagusia, Toki Alaiko arduradunak dioten moduan, kalitatezko produktuaren aldeko apustua izan da. «Guk hasiera-hasieratik zaintzen dugu produktua, eta dolarean sartzen dugun sagar guztia kalitate gorenekoa da, aukeraketa zorrotza egiten baitugu».

Horrekin batera, bertako sagarraren aldeko apustua nabarmentzen du Ismael Urbizuk, izan ere, Nafarroako iparraldeko bailaratan betida-



Ismael eta David Urbizu anaia, Lekunberriko Toki Alai sagardotegiko upategiak. GARA

nik izan da sagarra, eta hori erabiltzen saiatu dira hiru hamarkada hauetan. «Sagardotegia zabaldutakoan gure aitak 8.000 metro koadroko sagastia erosi zuen Sakanako Arruazu herrian, eta horrekin hasi zen. Baina hori ez zen nahikoa, eta falta zena Ultzamako herrietatik ekartzen hasi ginen», dio Ismaelek.

Sagar urtea egokitzen denean, Nafarroako sagarrarekin nahikoa izaten dute sagardotegi honetan egiten dituzten 60.000 litro inguru osatzeko. Sagar urte eskasa denean, ordea, urrutirago joan behar dute sagar bila eta Gipuzkoatik eta Bizkaitik ekartzen dute.

MAIATZERA BITARTEAN

2016an gurasoek erretiroa hartu zutenetik Ismael eta David anaia dira Toki Alai negozioarekin jarraitzen dutenak. Botilako salmenta urte guztian egiten dute, eta txotx denboraldia urtariletik maiatzera mugatzen dute. «Guk modu tradizionalan lan egiten dugu. Sagardoa prest dagoenean, urtarila erdi aldera, denboraldiari hasiera ematen diogu eta

maiatza amaiera arte luzatzen dugu», dio Urbizuk.

Aurtengo larunbata, igande eta jai egunetan zabalduko dute bazkariak emateko, eta gaitz nontzeko egunetan enkarguz bakarrik, eguerditan edo gauean. «Lehen afariak ematen genituen, baina gaueko mugimendua asko jaitsi da eta, enkarguz ez bada, ez zabaltzea erabaki dugu».

Menuari dagokionez ere tradizioari jarraitzen diote: txoria, bakailao tortilla, bakailaoa piper berdeekin eta txuleta parillan. Postrerako, gazta, irasagarra eta intxaurrekin izaten dituzte, baina ardi esnearekin egindako mamia nahiago duenak ere eska dezake.

Toki Alai sagardotegiko jangelak ehun pertsonarentzako tokia du eta, datozen hilabeteetan beteta egongo da egun askotan. Lehenbiziko hitzordua ostegun honetan izan dute, txotx denboraldiaren hasiera ofizialean. Bertan bildu dira Nafarroako beste sagardotegietako ordezkariak, baita herri kiroltako ordezkari ugari ere, tartean Iker Vicente aizkolari txapelduna.



Ehun mila litrotik gorako ekoizpena osatu dute aurten Bizkaian

Bizkaian gogotsu ekin diote sagardo denboraldi berriari, eta kalitate handiko ekoizpen orekatua aurkeztu dute. Sektorea baikor ageri da aurtengo txotxari begira, nahiz eta bertoko sagarraren etorkizunari buruzko kezka ez den desagertu.

Ainhoa AROSTEGI | ZORNOTZA

Bizkaian sagardo denboraldia martxan dago jada eta, salbuespena ez bada ere, aurtengo ekoizpena oso orekatua izan da, kantitate zein kalitatearen aldetik. Uxarte sagardotegiko arduradun den Jose Antonio Zamalloaren arabera, sagar urtea izan da hau, bi urtetik behin gertatzen den bezala, eta uzta oparoa bildu dute. «Aurtengoa ez da orain bi urteko uzta bezain ona izan, baina iazkoa baino dezente hobeagoa bai, zorionez. Eguraldia lagun izan dugu eta hori argi eta garbi nabaritzen da produktua dastatzen duzunean».

Sei sagardotegi daude Bizkaian. Haietako bi –Zornotza-ko Uxarte, eta Markina-Xemeingo Axpe– irekita egongo dira txotx garaian, jendeari otorduak eskaintzeko. Gainerakoek, Etxebarria (Gatika), Erdikoetxe (Lezama), Etxerriaga (Zornotza) eta Leartibai kooperatibak (Gizaburuaga), euren ekoizpena botilatzerara bideratzen dute batik bat.



Jose Antonio eta Kattalin Zamalloak prest dituzte Uxarte sagardotegiko upelak. Jaizki FONTANEDA | FOKU

Etxerriagan, gainera, bisitak antolatzen dituzte, baserriko produktuak giro txukunean dastatu eta erosi ahal izateko.

Zamalloak nabarmendu duenez, hartzidura primeran joan da aurtengo neguan eta

kalitate goreneko edaria dago upategietan. Ekoizpen handiko beste urteetan, sagardoa arinagoa eta alkohol gutxiagokoa izan ohi da, baina aurten ez omen da horrelakorik gertatu. Emaiza: sagardo ore-

katua, berezko izaera eta egitura ezin hobea dituen.

Ekoizpenari dagokionez, Bizkaiko sagardotegiek 100.000 litro baino gehiago egin dituzte, bertoko sagarra erabiliz. Hala ere, Zamalloak

bere kezka adierazten du, gero eta ozenago, belaunaldi berri-rik ez dagoelako. «Lauzpasei urte barru, bertoko sagar autoktonoaren falta itzela izango dugu. Gero eta jende gutxiago ari da sagarra ekoizten, eta hau ez da soilik Bizkaian gertatzen, Euskal Herri osoan baizik». Bere ustez, sektorean lan egitea erakargarria eta errentagarria izan dadila inplikatu beharko lukete erakundeek. Il- do horretan, Euskal Sagardoa Euskal Herri osora zabaltzeko egin den ahaleginak arazo hori konponduko duen itxarope- na agertu du.

Urte osoko denboraldia

Denboraldiaren hasierak beti sortzen ditu ardura eta ilusioa, nolabaiteko zirrara, erronka, grina. Bizkaian denboraldi ofiziala urtaririlaren 20an hasiko da Zornotzako Uxarte sagardotegian egingo duten ekitaldiarekin.

Zamalloak aitortu digu Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardotegietan sortzen den giroa guztiz ezberdina dela. «Guk ez dugu dena denboraldira edo festara bideratu nahi. Eredu la- saiagoa nahi dugu, kalitatez- koa, masifikaziotik urrun, urte osoan barrena banatutako kontsumoa mimo handiz zainduz». Filosofia horrek giro finagoa bilatzen du, gozaga- rriagoa, fokua bezeroarengan ipiniz, horren esperientzia ezin hobea izan dadila.

Ekoizpen orekatua, upate- giko emaitza onak eta etorki- zun ertaineko erronkak direla eta, Bizkaiko sagardoak den- boraldi berriari egiten dio au- rre, bere nortasuna eta bere ezaugarriak berretsiz, Euskal Herriko sagardogintzaren es- zena askotarikoan merezi duen lekua aurkitu nahirik.

**BIZKAIAN
BIZKAIKO.**

ETXEBARRIA SAGARDOA

LEARTIBAI SAGARDOA LAN. KOOP.

UXARTE SAGARDOA

AXPE SAGARDOA

ERDIKOETXE SAGARDOA

ETXERRIAGA SAGARDOA



www.bizkaikosagardoa.eus

Ireki dira kupelak

Arabian: gertutasuna, kalitatea eta giro lasaia

Arabako sagardoaren denboraldia martxan dago jada Askartzako Trebiñu sagardotegian txotxaren irekiera ofiziala egin ondoren. Ekitaldi sinboliko hau oso garrantzitsua da bertako ekoizleentzat; hiru sagardotegi besterik ez daude herrialde honetan, baina ekoizpen zaindua eta kalitatearen aldeko apustua egiten dute hiruretan.



Julen Markinez, Trebiñu sagardotegiko upelak irekitzen.
Raúl BOGAJO | FOKU

ERREPORTAJEA

Ainhua AROSTEGI | TREBIÑU

Sagardoaren denboraldia ofizialki abiatu da Arabian urtarilaren 15 honetan, Trebiñuko Askartzako herrian dagoen Trebiñu sagardotegian. Ekitaldiak Arabako sagardogintzan diharduten gehienak bildu zituen upelaren aurrean. Bertan batu zirenek, jai giro apartan, lurralde honetan tradizioaren presentzia eta balioa aldarrikatu zuten.

Irekiera Julen Markinezek eta bere aita Koldok kudea-

tzen duten sagardotegian ospatu zen. Trebiñu, Arabako hiru sagardotegietako bat da, Iturrieta eta Kuartangokoe-kin batera. Aurten, Aguraingo Dupla taldea izan da upelak irekitzeko ardura hartu duena, euskal musikaren eta txotxaren kulturaren arteko harremana azpimarratu nahi zuen ekitaldi berezi batean. Aurretik, omenaldi sinboliko gisa, sagarrondo bat erein zuten, sagardoak lurrarekin duen lotura estua irudikatze-ko. Bazkalostean, berriz, trikitilariak eta bertsolariak arratsaldea alaitu zuten.

Julenek aitortzen du sagardoa egitea ez dela erraza Arabian. «Gurean hiru sagardotegi baino ez daude, eta beste lurraldeen aldean, ez dugu horrenbeste tradizio edota baliabiderik. Baina goi mailako sagardoa egin daiteke hemen ere, kalitate gorenekoa».

Trebiñu sagardotegiak izaera familiarra du: jatetxea haiek bizi diren baserrian dago, aitzak orain 30 urte baino gehiago aurreneko sagarrondoak landatu zituen leku berean, hain zuzen ere. Hasieran, sagardoa kontsumo propiora-ko zen baina, pixkanaka-pix-

kanaka, salmentan hasi ziren eta, azkenean, 2018an, publikoari zabaltu zizkieten ateak, sagardotegi-jatetxe gisa. Gerotik, espazioa handitu eta egokitu egin dute, gaur egungo egoerara iritsi arte.

Giroa ezin da Gipuzkoakoarekin parekatu. Baina, Markinezek azpimarratzen duenez, Arabian beste modu batean bizi dute sagardogintzaren kultura: «Hemen giroa lasaia da. Jendea janariaz eta edariaz disfrutatzen dator, familia giroan, beste toki batzuetako zalaparta eta iskanbilarik gabe».

EKOIZPEN MUGATUA

Ekoizpen kontuetan, aurten 130.000 kilo sagar bildu dituzte Arabian, eta horietatik 80.000 litro atera dira. Arabako sagardotegi bakoitzak 10.000 litro inguru erabiliko ditu hasierako txotxean. Gainerakoa, botilatutako sagardoa, sagar zukua –arrakasta handiko produktua– eta zenbait sagardo berezi egitera bideratzen da (aparduna, lupuluduna, izotz-sagardoa...).

Txotx denboraldian menua ez da aldatzen: txistorra edota odolki taloak, bakailao tortilla, piperrak, txuleta eta, postre moduan, gazta eta intxaurrak. Betiko menua, beraz, berrikuntzaren ukitu txiki batekin, gero, sagardo denboralditik kanpo, bezero askok faltan sumatzen dutena. Jatetxea urte osoan irekita dago, udan hartzen dituzten bi asteke oporretan izan ezik, baina beste proposamen batzuk eskaintzen dizkiete bezeroei.

Ekoizpen mugatuaz bezain zainduaz, jende pilaketatik urrun, Arabako sagardotegiek beren upelak irekiko dituzte berriz, gertutasuna, kalitatea eta tradizioaren jarraipena aintzat hartuta. Tradizioa oraindik oso txikia bada ere, bizi-bizirik dago, etorkizun oparo bati begira.

ITURRIETA SAGARDOTEGIA
Reservas en: www.iturrieta.eus

Bº Arraga, 2 / Aramaio
t. 685 72 15 93
info@iturrieta.eus • www.iturrieta.eus

ENEK

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

TXOTX EGIN!!

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

Sagardotegietako menuan bakailaoa da, zalantzarik gabe, tradizio handiena duen platera. Solomo moduan frijituta edo tortillan, inoiz ez da falta izaten bakailaorik piperrekin edo tipularekin lagunduta.



Bakailaoaren presentzia sagardotegietan txuleta baino askoz lehenagokoa da. Irudietan, bakailao tortilla eta bakailao solomoa piperrekin. **EDERPESCA**

J.S. | DONOSTIA

Sagardoaren eta itsasoaren arteko harremana oso aspaldikoa da. Duela mende askotatik, arrantzaleak, itsasora irten aurretik, sagardo bila joaten ziren sagardotegietara beren ontzietan edari hori eramateko eta, itzultzean, bakailao ugari ekartzen zieten upategietako nagusiei. Harreman zuzen hori orain dela hamarkada gutxi batzuk arte mantendu zen, baina gaur egun enpresa profesionalak arduratzen dira sagardotegiak bakailaoz hornitzeaz eta, bide batez, antzinako ohitura hori bizirik mantentzeaz.

Horien artean dugu Errenteriko Ederpesca enpresa gaztea, bakailaoan espezializatua eta Gipuzkoako sagardotegi askoren hornitzailea. Edorta eta Karmele Aizkorreta anai-arrebek zuzentzen dute orain dela hamar urte abiatutako proiektua, eta arrain hori hain erakar-

garria izatearen sekretuak azaldu dizkigute.

Hasteko, bakailaoa Atlantiko ipar-ekialdeko ur-hotzetatik ekartzen dute, zehazki Islandiatik eta Faroe uhartetatik. «Ekoizle onenen lehen-gaia hautatzen dugu, betiere ingurumena zaintzen duen arrantza jasagarria errespetatuz», dio Edortak.

Behin Txirrita Maleoko instalazioetara iristen denean,

Sagardoa eta bakailaoa, oso aspaldiko bikotea

BAKILAOA GEZATZEKO, OSO UR HOTZETAN SARTZEN DA, GATZA KENDU BAINA EZAUGARRIAK -GELATINA- BERE HORRETAN MANTENTZEKO.

bezeroen beharrei jarraituz hautatu eta lantzen dute. Sagardotegi denboraldian, bakailao-solomoa da gehien eskatzen dietena, baita bakailao ispitua edo desmigatua ere.

Arraina gazituta iristen da, eztitasuna eta testura irabazteko -garai batean arrantza-leek egiten zuten moduan-, eta bezeroari eraman aurretik gezatu egiten dute. Horretarako oso ur hotzetan sartzen

da, gatza kendu baina ezaugarriak bere horretan mantendu ditzan. «Bakailaoa gezatzeko instalazio modernoak ditugu, eta ur garbi eta oso hotza erabiliz lortzen dugu bakailaoak gatz-puntu egokiena izatea eta, aldi berean, gelatina ez galtzea», gaineratu du Edortak.

Ederpesca enpresak estatu mailako ostalaritza enprekin egiten du lan, banatzailleen bitartez, baina urteko lehen hilabete hauek «oso garrantzitsuak» dira beraientzat, sagardotegietatik jasotzen dituzten eskariei esker. Gipuzkoa osoan saltzen dute, batez ere Astigarraga eta Hernaniko sagardotegietan, baita Goierrikoetan ere, eta guztiekin harreman zuzena dute, bi-tartekorik gabe. Horrela, banaketa ia egunero egiten dute, sagardotegietako sukaldeetan ahalik eta bakailao freskoena falta ez dadin.


ederPesca
BACALAO

**BAKAILU ONENA
SAGARDOTEGIETAN**



Sagardo Foruma, ekoizleen eta adituen nazioarteko elkargunea

Azaroan egindako VI. Sagardo Forumeko jardunaldiek sagarra, sagardoa eta horien inguruko kultura, ondarea eta turismoa izan zituzten ardatz. Nazioarteko lehiaketan, Weidmann & Groh alemaniarra izan zen irabazle nagusia eta, euskaldunen artean, Zapiainek eta Kuartangok txapel bana lortu zuten.

ERREPORTAJEA

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | DONOSTIA

Sagar urteekin gertatzen den bezala, Sagardo Foruma ere bi urtetik behin antolatzen den nazioarteko ekitaldia da. Sagardoaren Lurraldeak antolatua (babesle eta laguntzaile ugari tartean: Astigarragako Udala, Euskal Sagardoa Jatorri Deitura, Fruitel sagargile elkarte, Fraisoro laborategia...), hiru zutabe ditu oinarri: jardunaldi teknikoak, sagardo lehiaketa eta azoka. Lehenengo aldiz, lehiaketa eta azoka Donostiako Basque Culinary Centerren egin ziren.

Guztira, mundu osoko 17 herrialdetako ekoizleek parte hartu zuten, eta 204 sagardo aurkeztu ziren. Epaimahaia ere ez zen nolanahikoa izan, nazioarteko 30 dastatzailek osatu baitzuten, tartean ziur-

tagiridun adituak, jatetxe garantzitsuetako sommelierak, enologoak eta ekoizleak.

Aurkeztutako berrehun sagardoak bederatzi kategoriatan sailkatu ziren. Sagardo naturalaren kategorian Astigarragako Zapiain izan zen puntuazio altuena lortu zuena, "Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2024" produktuarekin. Euskal Herritik kanpoko beste sagardo naturalekin lehiatu zen, hala nola Asturiastik, AEBtik, Galestik eta Kanarietatik etorritakoekin.

Beste euskal upategi batek ere lortu zuen txapela, kasu honetan kategoria irekian, non Kuartango sagardotegia-
ren "Bermuta sagardoarekin" produktuak lortu zuen puntuaziorik altuena.

Lehiaketako sari nagusia, ordea, Alemaniara joan zen, zehazki Frankfurt eskualdean dagoen Friedberg hiriko Weid-



Nazioarteko lehiaketako irabazleak, tartean Zapiain eta Kuartango sagardotegietako ordezkariak. SAGARDOAREN LURRALDEA

mann & Groh upategira, bertan eginiko "Cydonia" sagardoak lortu baitzuen "Best of show" sari nagusia, mistoen edo zaporetakoen kategorian irabazita. Produktu hori eskualde hartako sagar tradizionalekin eta irasagar birrindua-
rekin egin dago.

Gainontzeko kategorietan, upategi hauek izan ziren irabazleak: Letoniako Mr. Plume Cidery, garraztasuna nagusi kategorian; AEBko South Hill Cider, mikaztasuna nagusi eta Premium sagardo aparduna

kategorietan; Alemaniako Gutshof Kraatz, udardoak kategorian; Asturiasko Sidra el Gaitero, sagardo moderno-
nean; eta Gironako Mooma Obrador, postrerako sagardoak kategorian.

Jardunaldi teknikoetan, lehen aldiz kultura eta ondarea ere izan zituzten hizpide, Leire Alkorta Sagardoaren Lurraldeko kudeatzaile berriak azaldu digunez: «Argi dauka-
gu sagardoaren kultura ez dela produktua bakarrik, baita horren inguruan dagoen guztia

sulabe
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

Zintzarri
Taberna

Ezkiaga ibilbidea.
Hernani

ere: kultura, ondarea, arkitek- tura, tradizioa... Hala, museo eredu berriak ezagutu ditugu, gure Sagardoetxean ere apli- katzeko eta kultur transmisioa bide horretatik gauzatzeko».

MERKATUAREN ERRONKAK

Sagardoaren merkaturatzeak ere garrantzi berezia izan zuen jardunaldietan. Upategiak en- presa familiarrak izanik, beste sektoreetako esperientziak ere ekarri zituzten Forumer, Martiko, Goenaga eta Artadi enpresetako ordezkariekin.

Azokari dagokionez, ekital- di hori ere Basque Culinary Centerren egin zen lehen al- diz. Publiko orokorrari nahiz profesionalari zabalik egon zen eta 23 ekoizlek parte hartu zuten. Sagardoaren Lurraldeko kudeatzailearen esanetan, «egoitza berria oso aproposa da, ez bakarrik Culinaryrekin sortzen dituen sinergiengatik, baita bertako ikasleen forma- kuntzan sagardoaren gaia lan- tzen dutelako ere».

Azokaren beste alderdi ga- rrantzitsu bat, Leire Alkortaren iritziz, ekoizleak berak Euskal Herrian elkartzea da: «Egunerokoa ere dugu izaten mundu osoko sagardoak eza- gutzeko aukerarik, baina, kasu honetan, ekoizleak berak ere bertan egoteak produktuaren atzean dagoen prozesu eta historia guztia ezagutzeko au- kera ezin hobea ematen digu».

Foruma bi urtez behin egi- ten bada ere, datorren urtean sagardoaz mintzatzeko aukera ere izango da, "Cider Week" ekimenaren bitartez. «Gure helburua da azaroan beti egon dadila sagardoarekin lotutako hitzordu bat», azaldu digu Al- kortak. Hain zuzen, ekimen horren barruan, hainbat baz- kari antolatzen dira jatetxe desberdinetako menuak sa- gardoarekin dastatzeko.

Horren aurretik, apirilaren 16tik 18ra, "Ciderworld'26" na- zioarteko azoka egingo da Ale- maniaiko Frankfurt hirian eta bertan Euskal Herria izango da herrialde gonbidatua.

«Euskal Herrian egiten den sagardoa munduko ekoizleen mapan kokatu da»

J.S.

Hainbat urte Sagardoaren Lurraldean lanean aritu os- tean, 2025eko udaz geroztik erakunde horretako kudea- tzaile dugu Leire Alkorta. Astigarragan egoitza duen Sagardoetxea dela-eta eza- guna bada ere, Sagardoaren Lurraldeak hainbat eta hain- bat ekitaldi antolatzen ditu urtean zehar sagardoaren kultura ezagutzera emateko. Bi urtetik behin, Sagardo Fo- ruma antolatzen dute.

Zer garrantzi du Forumak Euskal Herriko sagardoa- rentzat?

Sagardo Forumari esker, Euskal Herrian egiten den sagardoa munduko ekoiz- leen mapan kokatzea lortu dugu. Gure artean sagardoa- ren kultura oso errotuta da- go, baina baita ere garrantzi- tsua da munduan zehar zabaltzea, ez bakarrik sa- gar- doa produktu bezala, baita lurraldea bera ere. Horrela, Forumer, etorri diren na- zioarteko eragileek gure sa- gardoaren inguruko kultura, ondarea, gastronomia eta errituak ezagutzeko aukera izan dute.

Hala ere, seigarren edizioa izan izan da 2025ekoa eta dagoeneko oso ezaguna egin da nazioartean...

Bai, sagardoa ekoizten du- ten herrialde askok errefe- rentziazat hartzen dute Sa- gardo Foruma eta jada bere tokia egin du mota honeta- ko ekitaldien artean, baina baita gure sektoretik kanpo ere. Izan ere, beste edarien



inguruan dabilen profe- sionalei sagardoaren mun- dua ezagutzera emateko ere balio izan du. Forumean an- tolatzen dugun lehiaketara dastatzaile adituak etortzen dira, horietako asko beste sektore batzuetakoak –gara- gardoa, ardoa...– eta gure xe- dea da profesional horiek ere sagardoaren mundura erakartzea, askotan sektore ezezagunena delako gurea. Gainera, sagardoak aukera asko eskaintzen ditu gastro- nomiaaren arloan, edozein plater mota lagundu deza- keelako eta otorduetatik kanpo ere kontsumi daite- keelako, adibidez edari fres- kagarri gisa.

Geurea kanpoan eza- gutzeaz gain, kanpoko ere hemen ezagutzea da beste helburuetako bat ezta?

Bai, kanpoko ekoizle eta adi- tu asko etortzen direnez, horrek aukera ematen digu ezagutzeko zer den kanpoan egiten dena. Azken finean, ezagutza bat zabaltzen da eta horrek inspiratzeko ere balio digu, batez ere sagardo naturalaz gain beste sagardo motak egiten hasteko.

Zein dira urte berri honeta- rako dituzuen asmo eta proiektu nagusiak?

Sagardoetxea museoa ireki zenetik hogeitaz bete dire- la ospatzeko, ekitaldi berezi

batzuk prestatuko ditugu udazkenean, uzta garaiare- kin lotuta. Horrekin batera, museoaren jarduera dina- mizatu nahi dugu eta beste mota bateko proiektuak lan- tzen hasi, beste herrialdee- tan ikusten ari garen mu- seologia eredu berriak kontuan hartuta.

Sagardoaren kultura gi- zarteratzen ere jarraituko dugu, betiko moduan, urta- ro bakoitzari lotutako ekital- diak antolatuz. Eta azkenik, sagardoaren inguruko onda- rea berreskuratzeko eta mantentzeko abian jarritako proiektuekin jarraituko dugu, tartean "Dolareak" proiektuarekin.

Zer da zehazki «Dolareak» proiektua?

Pasa den udazkenean hasi genuen proiektua da, dohaintzan jaso ditugun piezak zaharberritzeko. Lehenbiziko lana Erbetegi- Etxeberrri baserriko dolarea zaharberritzea izan da. 400 urte baino gehiago ditu eta badu berezitasun nabarmen bat, alegia, ardatz bikoitze- koa dela eta animalien inda- rraz mugitutako matxaka duela, orain arte gorde den mota horretako bakarra. Egitasmoa Peio Martikorena Fundazioak sustatu du, Asti- garragako Udalarekin eta egurra lantzen duten hiru hezkuntza zentzorekin lan- kideztan, eta Euroeskual- deak emandako dirulagun- tzari esker jarri da abian. Lehenengo dolare hau amai- tzen dugunean, jasota ditu- gun beste piezekin jarraitu- ko dugu datozen urteetan.

Txotx garaia zabalik!!

Eguzkitza

SAGARDOTEGIA



Usabal Auzoa
© 943 67 26 13
TOLOSA




URBITARTE

SAGARDOTEGIA

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

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

Betiko Sagardoa

SAIZAR

Urtarrilaren 16tik aurrera

Sagardotegiko TXOTX

denboraldia zabalik.

SAIZAR

Sagardotegia

50
URTE