

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

Sagardoaren Lurraldeko 2018ko urtekaria
EUSKARA

www.sagardoarenlurraldea.eus



SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra

www.sagardoarenlurraldea.eus

Sagardoaren Lurraldeko 2018ko urtekaria

6. 'Ciderlands, Makers & Lovers' Nazioarteko sarea sortu dute sagardoaren kultura eta turismoa sustatzeko.
8. Gida batek zazpi euskal sagardo munduko 100 onenen artean jarri ditu.
9. Explore San Sebastian Regionen 'Txotx!' kanpaina saritu dute.
10. Autokarabanan zein bizikletan, Sagardoaren Lurraldea ezagutzeko modu ugari daude.
12. Sagardotegia, oso ondo baloratutako esperientzia.
14. Sagardoaren munduko emakumeak ezagutzera emateko erakusketa.
16. Zelaia sagardotegia, XVII. Sagardo Lehiaketa Gipuzkoako Foru Aldundia Sariaren irabazlea.
17. 2018ko lehiaketetako sagardo onenak.
18. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak bertako sagardoaren kontsumoa herritarren artean sustatzeko bi kanpaina gauzatu ditu aurten.
19. Txotx-eko errituaren aintzindariak bildu dituzte 'Sagardogile' liburuan.
20. Sagardoaren kulturari buruzko blogak, argitalpenak eta sare sozialetako profilak.
22. Dolareetako sagardo lanen hasiera ospatzeko festa herrikoia.
23. Udaberri Giroan: Sagarrondo artean loraldia gertutik bizitzeko jaialdia.
24. Sagardo boladaren lehen txinparta.
25. Beste jarduerak: Sagardo Apurua, Hernaniko Txotx denboraldia, 6. Sagastiak Loretan eta Sagarberri jaialdia.
26. Sagarrari eta sagardoari lotutako bere ondarea bateratu eta indartzeko marka sortu du Usurbilek.
28. "Dantza": Dantzaren eta sagardoaren inguruko ospakizun bat.
30. Juan Gamiori elkarrizketa: "Sagarrondo makatzak askoz ere gogorragoak dira gaixotasunen aurrean".
32. 2018ko atzera begirakoa.

Argitaratzailea:

Sagardoaren Lurraldea

Kale Nagusia 48

20115 Astigarraga - Gipuzkoa

t: 00 34 943 550 575

f: 00 34 943 331 311

info@sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardoarenlurraldea.eus

www.facebook.com/sagardoarenlurraldea

www.twitter.com/sagarlur

www.instagram.com/sagardoarenlurraldea

Azaleko argazkia: Oihana Oribe

Itzulpenak: Maitane Aldanondo

EDITORIALA

Hasi berri den 2019a, aukera, erronka, sagar eta sagardo betetako urtea izango da. Etorkezunari aurre egin baino lehen, atzerako ispilutik begiratuko diegu joandako hamabi hilabetei, orrialde hauetan jasoz Sagardoaren Lurraldean eman duten uztaren lagin bat.

Sustrai indartsuko 'Ciderlands, Makers y Lovers' Nazioarteko Sarea sortu dugu sagardoari estuki lotutako hamar norakok, elkarrekin gehiago eta hobeto ezagutarazteko. Sustapen lan horri lagundu dio ere *The Cider Insider* gidak, gure sagardoetako zazpi munduko onenen artean hautatu dituena, edo Explore San Sebastian Regionen *Txotx!* kanpaina Londresen saritua izatea. Hala ere, bisitariak nahiz bertakoak Sagardoaren Lurraldeko jardueretan parte hartzea eta sagardotegietara joatea bezain garrantzitsua bizipena gogoangarria eta errepikakorria izatea. Eusko Jaurlaritzak sagardotegiei buruz egindako ikerketaren emaitzen argitan, esperientziak nota onarekin gainditu du erronka.

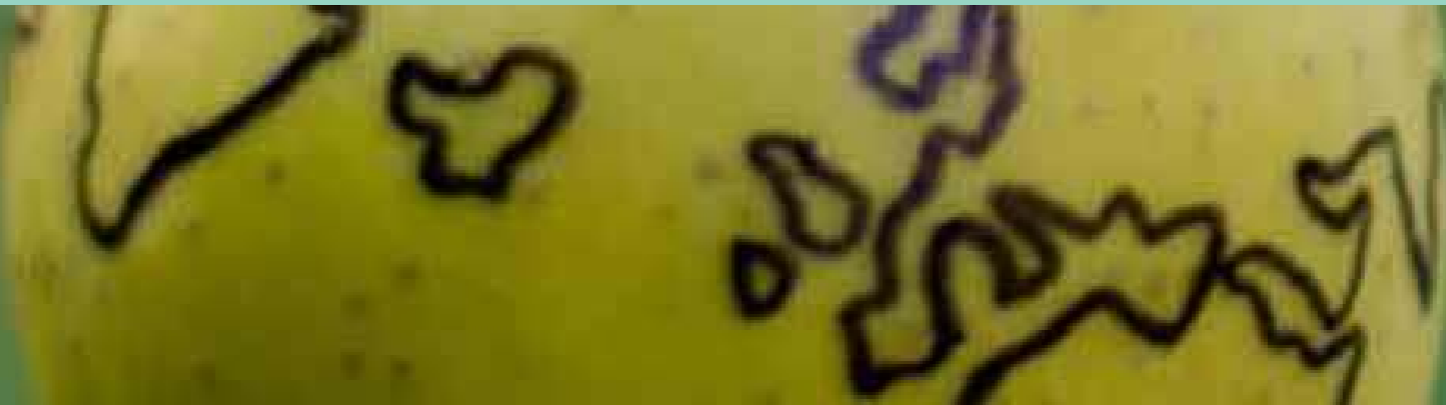
Txotx bolada Alberto Iñurrategiren topak hasi zuen eta sagardotegiak sagardoazalez bete ziren. Erritu bilakatzea eragin zuten sustatzaileek merezitako aintzatespena jaso dute *Sagardogile* liburuan. Emakume gutxi zeuden lehen leerroan, nahiz eta sagardoarekin duten loturak mende ugari izan, *Emakume ekintzaileak Sagardogintzan* erakusketak erakusten duen bezala. Donostiako Sagardo Apuruan egon ondoren, datozen hilabeteetan Donostia, Bilbo nahiz Gasteizen ikusgai izango da eta martxoan, Sagardoetxea Museoan. Harreman horren beste erakusgarri bat Zelaia sagardotegia da, hiru emakume buru dituena, eta, besteren artean, aurtengo Gipuzkoako Foru Aldundiko sagardo lehiaketako txapela irabazi duena.

Sagar Uzta, Udaberri Giroan, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren kanpainak... Sagardoaren kulturari lotutako ekimenak ia Sagardoaren Lurraldean ditugun bertako sagar barietateak bezain ugariak dira. Jarduera guztien berri zabal ematen du argitalpenaren azken zatian jasotako 2018 urteko atzera begirakoak.

Aipatutakoa eta gehiago dago esku artean duzun orrietan. Espero dugu haien irakurketa urre koloreko sagardo basokada fresko bat bezain atsegina izatea.

Gora sagardoa!





'CIDERLANDS, MAKERS & LOVERS' NAZIOARTEKO SAREA SORTU DA SAGARDOAREN KULTURA ETA TURISMOA NAZIOARTEAN SUSTATZEKO

Sagardoren Lurraldeak sustatuta, hamar sagardo norakotakotako ordezkariak irailean adostu zuten egitura eratzea. 'Ciderlands, Makers & Lovers' marka sortu berri dute Sarea ordezkatzeko, eta honen bidez, elkarlanean kideen sagardoaren kultur eta turismo eskaintza garatu eta ezagutzera emango dute.

Sagardoak hazkunde handia bizi du mundu osoan, bai ekoizpenari bai turismoari dagokionean, ekoizle artisau eta sagardotegi txikiei lotuta. Une erabakigarria da oraingoa, horregatik, ezinbestekoa da lankidetzaren industria hau garatzeko, eta bereziki, sagardoaren kultura nahiz turismoa zabaltzeko. Horretaz jabetuta, Sagardoaren Lurraldeak sagardoari lotutako kultura eta turismoaren nazioartekotze proiektu bat abiarazi zuen iaz II. Sagardo Forumarekin, produktu honi lotutako hainbat norako mapa batean jasoz.

Ekimenari jarraipena emanez, irailean, **I. Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Nazioarteko Topaketa** antolatu zuen San Sebastian Region eta Euskadi Basque Country-ren laguntzarekin. Irailaren 28tik 30era bitartean hamar eskualde europarretako ordezkariak elkartu ziren Sagardoaren Lurraldean, sagardoaren norakoen artean lankidetzaren sare bat sortzea aztertzeko. Hitzorduan hamabost kide baino gehiagok parte hartu zuten, Gales, Austria, Irlanda, Norvegia, Alemania, Ingalaterra, Galizia, Britainia, Asturias eta Euskal Herritik etorriak.

Hernaniko Orona-Ideo eraikinean egindako lehen saioan, parte hartzaile bakoitzak bere norakoaren edo proiektuaren berri eman zuen, eta ondoren, Sarearen baitan garatu beharreko proiektuen inguruko lehentasunena. Bestek beste, aipatu zituzten eskaintza turistiko jasagarria garatzea sagardoaren kulturaren inguruko herentzia eta ingurumena zainduz, ezagutza eta eskarmentua partekatzea eta zabaltzea kideen artean, sustapen eta azoketan



Iturria: Sagardoaren Lurraldea

elkarrekin jardutea edota Sarea erreferente gisa baliatzea eskualdeko, Europako eta nazioarteko erakundeen aurrean.

Adostutako gaiak

Kide bakoitzaren nahiak eta beharrak azalduta, Nazioarteko Sagardoaren Kultura eta Turismo Sarea sortzea adostu



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Oihana Oribe

zuten. **"Ciderlands, Makers & Lovers" marka** berria eta www.ciderlands.org **webgune berria** sortu dituzte sagardoari lotutako eskaintza turistiko nahiz kulturala duten norakoak ezagutzera emateko, eta aldi berean, kideen arteko harremanetan sakontzeko. Izan ere, baten eta bestearen produktuetan izan daitezkeen aldeak alde, lotura

kultural estua baitago sagardoa ekoizten duten eskualdeen artean; eta honek ezinbesteko egiten du nazioarteko lankidetzaren. Horrez gain, partaideek adostu zuten **urtero topaketa** bat egitea Sareko kide den herrialdeetakoaren batean, txandakatuz.

Hamar sagardo norakoen artean sortutako sarea da; urtean behin topaketa egingo dute sustapen bateratuak prestatzeko.

Aipatutako asmoen gain, Sarearen sorrerako helburuak sorrerako hauek dira: bere baitako kideen artean ezagutza eta jardunbide egokiak partekatzea, elkarlanean jardutea Sareko kideen produktu nahiz zerbitzuen nazioz gaindiko sustapenetan, eta finantzazioa bilatzea sagardoaren turismoa eta kulturaren alorreko elkarlan proiektuak garatzeko.

Topaketaren hurrengo bi egunetan, Sagardoaren Lurraldean izan ziren nazioarteko ordezkariak sagardoaren kultura bertatik bertara ezagutzeko aukera izan zuten hainbat jardueraren bidez: Sagardoetxea eta Albaola bisitatu, sagardotegian afaldu, Sagar Uzta jai bizi... Hau da, Sagardoaren Lurraldea eta txotx-eko tradizioa sustatzeko ere baliagarria izan da.

Testua: Maitane Aldanondo





GIDA BATEK ZAZPI EUSKAL SAGARDO MUNDUKO 100 ONENEN ARTEAN JARRI DITU

Sagardoak loraldia bizi du munduan, bereziki, modu artisauean ekoizten direnek. Sagardozaleei hautaketan laguntzeko, Susanna Forbes kazetariak 'The Cider Insider. The Essential Guide to 100 Craft Cider to Drink Now' liburua argitaratu du. Ardo, garagardo eta sagardoan aditua den idazleak Euskal Herrian ekoiztutako zazpi sagardo barneratu ditu bere gidan.

Argitalpenak jasotzen dituen zazpi euskal sagardoak hauek dira, hurrenez hurren:

- Bereziartuako Euskal Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Bodattoko Txalaparta 2016 (Jatsu-Garazi).
- Gartziategiko Gorenak Sagardoa 2017 (Astigarraga).
- Gaztañagako Gorenak sagardoa 2017 (Andoain).
- Isastegiko Euskal Sagardoa 2017 (Tolosa).
- Zapiaingo Euskal Sagardoa Premium 2017 (Astigarraga).
- Zelaiako Gorenak Sagardoa 2017 (Hernani).

Hauekin batera, Forbesek gomendatutakoak Ingalaterra, Gales, Britainia, Normandia, Alemania, Italia, Australia, Kanada, Zeelanda Berria, Hegoafrika, Asturias eta Galiziakoak dira.

Argitalpenean, sagardoak herrialdeka sailkatuta agertzen dira, eta sarrera gisa, egileak eskualdearen azalpen orokorra egiten du bertako edariez hitz egin aurretik.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

Euskal Herriaren kasuan, Sagardoetxea Museoan jasotako XI mendeko sagastien erreferentziatik hasita, Forbesek Txotx-eko errituak duela mende erdi ekarritako pizkundea aipatzen du; baita kalitate erakusteko erronkak Euskal Sagardoa jatorri deitura sortzea ekarri duela ere.

Sagardo bakoitzak bi orri hartzen ditu. Ezkerrekoan, bere botilaren irudia dago, eskuinekoan aldiz, informazio zehatzeko fitxa bat (eskualdea, baliatutako fruta, alkohol ehunekoak, ekoizpena, esperientzia, antzeko proposamenak eta webgune helbidea). orokorraren ondoren, edari bakoitzaren berri ematen du. Edariaren deskribapen teknikoak laburra da, baina aitzakia ematen dio egileari Euskal Herriko sagardoaren kulturari eta honen ezaugarriei buruz hitz egiteko. Zazpi sagardotegi horietan izandako bizipenaren kontaketa bakoitzaren ibilbidea, ekoizpenaren bilakaera, Txotx denboraldiko giroa edota lan moldeari buruzko nabardurak jaso ditu.

Sagardo tradizio luzea duen Herefordshire (Ingalaterra) eskualdekoa da Forbes eta oraintsu martxan jarri du Little Pomona sagardotegia. Sagardoarekiko pasioak bultzatuta, munduan barreran ibili da sei bat urte iraun duen ikerketa gauzatzen. Euskal Herrira aurtengo martxoan etorri zen, eta aurretik euskal sagardoaren inguruko erreferentziak bazituen ere, bertatik bertara ezagutu zituen sagardotegi horiek, Sagardoaren Lurraldeko nazioarteko harremanen arduradun Haritz Rodriguez kazetariak lagunduta. Haietan ekoiztutako sagardoak dastatzeko aukera izan zuen, baita euskal sagardoaren kulturaren barneratzeko eta Txotx-eko errituaz gozatzeko ere, denboraldia baitzen.

Argitalpena Sagardoaren Lurraldeak antolatutako I. Sagardoaren Kultura eta Turismoaren Topaketaren harira aurkeztu zuten Astigarragako Iretza sagardotegian, eta ekitaldira bertaratutakoek sagardo horietako batzuk dastatzeko parada izan zuten. Pentsaurrekoan, Zorione Etxezarraga Astigarragako alkatea, Basquetourreko zuzendari Harkaitz Millan, eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo zuzendari Maite Cruzado izan ziren, eta haiekin, Topaketan parte hartu zuten 10 helmuga turistikoaren ordezkariak ere izan ziren.

Goiburuko argazkia:
Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Oihana Oribe
Testua: Maitane Aldanondo

EXPLORE SAN SEBASTIAN REGIONEN 'TXOTX!' KANPAINA SARITU DUTE

Nazioarteko Bidaia eta Turismo Sariketan aintzatsi dute 'Txotx Euskal erritu gastronomikoa' sustapen kanpaina. Sagardotegietako esperientzia indartu eta turismoa bultzatzea helburu zuen Explore San Sebastian Regionen ekimenak.

San Sebastian Regionek osatutako *Txotx! Euskal erritu gastronomikoa* kanpainak The International Travel and Tourism Awards-etan saritua izan zen azaroan Londresen. 2017an Gipuzkoako Foru Aldundiak aurrera eramandako egitasmoak helburu zuen sagardotegietako esperientzia indartu eta Gipuzkoako sagardotegietako turismoa sustatzea. Maite Cruzado Aldundiko Turismo zuzendariak jaso zuen saria World Travel Market turismo alorreko profesionalen nazioarteko batzarrean.

180 herrialde baino gehiagoko 50.000 profesionaletik gora elkartu ohi dira World Travel Marketen baita eta urtero The International Travel and Tourism Award sariak banatzen dituzte. Aitzatespenek erakunde, marketing kanpaina edo ekimen berritzaileen bidez sustatutako egitasmo arrakastatsuek aitortzen dituzte. Guztura 13 sari kategoria daude eta Best Food Destination (helmuga gastronomiko hoberena) kategoriako bigarrena izan da *Txotx Euskal erritu gastronomikoa*.

Helmuga gastronomiko onenaren kategoriako bigarren saria jaso du atzerriko turistek begirako kanpainak.

Atzerriko publikoari zuzendutako kanpainak sagardoaren prestigioa indartu eta txotx-eko esperientzia gastronomikoa sustatu zuen bi elementuren bidez. Batetik, Sagardotegien ezaugarriekin eta bere kulturaren adierazgarriekin atondutako corder trucka, eta bestetik, erakusketa bat. Hauei esker, bisitariak aukera izan zuten sagardoa egiteko prozesua ezagutzeko eta sagardotegietako plater nagusiak

dastatzeko: txuleta, gazta eta sagardoa. Ibilgailua 2017ko martxoa eta azaroa bitartean Frantziako Vannes, Bordele eta Biarritz hirietan, Pasaian, Donostian, Pantínen (Galizia) eta Madrilen egindako hainbat ekimen kultural eta gastronomikoetan izan zen. Bere eragina 400.000tik gora lagunengana heldu zela kalkulatu zuen Foru Aldundiak.

Egitasmo publiko-pribatua gauzatzeko, Explore San Sebastian Regionek laguntza izan zuen Sagardoaren Lurraldea, Gipuzkoako Sagardogileen elkarte eta Behemendi Donostialdea-Bidasoako Landa Garapenerako Elkartearen aldetik.

Denis Itxaso Turismo diputatuak ontzat jo zuen aitortza. «Sagardoa eta produktu horrek lurraekin nahiz tradizioekin duen lotura estrategia egokitzat hartu da, arreta jartzen duelako benetako ohituretan, gure destinoa diferentziagarri egiten duten balio berezietan. Sari horrekin indartu egiten da Explore San Sebastian Regionen estrategia, argi ikusten delako Donostiak ospea eta kokagunea dituela nazioarteko gastronomia arloan, eta egoera hori aprobetxatu behar dugu Gipuzkoa ezagutzera emateko eta hiriburuak dituen sukaldaritzako ezaugarri berberekin aitortua izateko. Foru diputatu honen iritziz, sari hori lehen mailako laguntza da, turismoaren sustapenari lotutako lurralde politikek emaitza ona dutela baieztatzen duelako eta hiriburuaren eta eskualdeen artean lan egiteko beharra berresten duelako, betiere eskaintza aberatsa, desberdina eta integratua emate aldera».

Goiburuko argazkia:
Iturria: Explore San Sebastian Region (Gipuzkoako Foru Aldundia)
Testua: Maitane Aldanondo



Iturria: Explore San Sebastian Region (Gipuzkoako Foru Aldundia)



AUTOKARABANAN ZEIN BIZIKLETAN, SAGARDOAREN LURRALDEA EZAGUTZEKO MODU UGARI DAUDE

Sagardoaren Lurraldeak aurrera daraman sagardoaren kultura eta tradizio hedatzeko ahaleginean, autokarabanan eta furgonetan bidaiatzen dutenei bideratutako informazio gida bat osatu du. Horrez gain, SagarBike esperientzia gehitu dio bere eskaintzari.

Autokarabana edo furgonetan bidaiatzea gero eta ohikoago bilakatzen ari da. Hala da ere Euskal Herria ezagutzera datozen artean ere. Horregatik, Sagardoaren Lurraldeak atea zabaltzeko, bistarien eskura jarri bere eskaintza turistiko zabala.

Sagardoaren Lurraldeak "camper" delako ibilgailuetan Euskal Herrira datozen bidaiariak erakarri nahi ditu, gero eta gehiago baitira, eta gainera, gisa honetako esperientzietan parte hartzeko joera dute. Sagastien kulturen murgiltzera animatu eta bertaratzea errazteko, bidaiari horiei zuzendutako *Txotx! Sagardoaren Lurraldea autokarabanan ezagutzeko gida* atondu du.

Eskuorriak informazio praktiko ugari biltzen du. Batetik Sagardoaren Lurraldea zer den argitzen du, bertan egin daitezkeen askotariko esperientzia turistikoekin batera. Inguru horretan dauden parke eta piknik gunek ere zehazten ditu, atari zabalean jarduerak egin edo sagardoa, Idiazabal gazta, sagar dultzea nahiz muztioa bezalakoak dastatzeko aukera ematen dietenak bidaiariei.

Ibilgailua non utzi izaten da bidaiari hauen kezka nagusia. Donostian nahiz Zarautzen autokarabana edo furgoneta uzteko aparkalekuen kokapena jasotzen du gidak; eta alde berbera eginez gero, egokitutako aparkalekua duten sagardotegi buruzko informazioa ere ematen zaie turistei. Horrela, sagardoaren kultura ezagutzeko garraio bide egokiena hauta dezakete turistek.

Urumea, bi gurgipen gainean

Lau gurgipetan batetik bestera ibili baino, bizikleta nahiago dutenentzat, Sagardoaren Lurraldeak bizipen turistiko berri



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

bat gehitu du: SagarBike. Donostiako Parte Zaharreko Go Local enpresarekin elkarlanean Sagardoetxea Museora bi gurgipen gainean joateko aukera ematen dio bisitariari kultura, kirola eta gastronomia uztartzen dituen ekimenak.

Sagardoaren Lurraldeak informazio gida osatu du furgonetan edo autokarabanan bidaiatzen duten bisitariarentzat.

Gipuzkoako hiriburuan bizikleta alokatu eta Astigarragara Urumea ertzetik doan bidegorritik 20 bat kilometroko joan-etorriko itzulia eginez, sagardo ibai honen inguruko sekretuak ezagutzeko dituzte bisitariak. Behin Astigarragara helduta, esperientzia osatzeko, Sagardoetxea bisitatu eta sagardoa eta sagarretik eratorritako pintxo bereziak dastatzen dituzte, Txotx-aren errituaren sekretuak ezagutzeko eta bertako gastronomia gozatzeko.

Sagardoaren Lurraldeak urteak daramatza sagardoaren eta sagardotegi mundua hiritarrei hurbiltzen ekitaldi nahiz bizipen turistiko bidez. Esperientzia hauek, sagardoaren kultura nahiz Sagardoaren Lurraldearen izaera eta historia lehen eskutik eta sakon ezagutzeko aukera eskaintzen diete bertakoei nahiz kanpotarrei.

- **Museoa eta sagardotegia:** Sagardoetxea Museoa

osaten duten sagastiaren eta museo gunearen bisita eta sagardo dastaketa. Ondoren, sagardotegiko otorduaz gozatzeko aukera eskaintzen da. Denbora gehiago dutenek asteburu gastronomikoa aukera dezakete.

- **Txotx Gourmet:** Sagardoetxeako esperientzia honek sagardoaren lurraldeko produktu nagusiaz gozatzeko eta bere kultura ezagutzeko aukera emango dizu: sagardoa gourmet pintxo berezi batzuekin lagunduta.

- **Sagardoa eta itsasoa.** Bidaia harrigarria: Sagardoak itsasoarekin duen lotura historiako ulertzeko, Sagardoetxea

ezagutu eta sagardotegi tradizional batean jateaz gain, barkuan bidaiatu eta kostaldeari edo itsas tradizioari buruzko museo bat bisitatuko du bisitariak: Albaola (Pasaian) edo Aquarium-a (Donostian).

- **Xendazaletasuna eta ibilaldiak:** Santiagomendiko paisaia naturalaz oinez (Sagartrekking) nahiz bizikleta elektrikoan (Cidercycling) gozatzeko aukera, bertako baserrien historia, biztanleen bizimodua eta Gipuzkoako Santiago Bidearen puntu esanguratsuenak ezagutzeko.

- **Sagardoaren herrietako bisitak:** Astigarraga nahiz Hernaniko tourrak. Gainera, Galarretako frontoian erremontisten azalean jartzeko nahiz tren berdean Hernaniko kaleetan barrena ibiltzeko aukera dago.

- **Sagardoa eta gazta. Egiazko zapoaren uztartzea:** Bi produktu tradizional hauek hobeto ezagutzeko Sagardoetxea eta Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa edo gaztandegi baterako bisita lotzen ditu.

Aurrez diseinatutako esperientzia hauek gain, Sagardoaren Lurraldeak erabiltzaile bakoitzari esperientzia bere neurria antolatzea aukera ere eskaintzen dio bere webgunearen bitartez. Kasu honetan, erabiltzaileak bisitatu nahi dituen norakoak eta planak aukera ditzake, nahi dituen beste zerbitzu osagarriak ere gehituz. Gehiago jakiteko sartu: www.sagardoarenlurraldea.eus

Goiburuko argazkia:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez
Testua: Maitane Aldanondo



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Haritz Rodriguez

SAGAROTEGIA, OSO ONDO BALORATUTAKO ESPERIENTZIA



Iturria: Basquetour

Euskadiko sagardotegietara doazen profil soziodemografikoa eta motibazioak ezagutzeko azterlana egin du Eusko Jaurlaritzak. Sagardoaren lurraldeko bisitarien gehienak ohiko bezeroak dira; turistak, aldiz, % 20.

Produktu turistiko-gastronomikoaren eskaria Euskadiko sagardotegietan ikerketa aurrera eraman du Turismo, Merkataritza eta Kontsumo saileko Basquetour elkarte publikoak 2018ko Txotx denboraldian eta udako denboraldian helburu hauekin: Euskadiko sagardotegien erabiltzaileen profil soziodemografikoa identifikatzea, bezeroek sagardotegietara joateko dituzten motibazioak ezagutzea, eta ezagutza honekin, sagardotegiak baliabide turistiko gisa finkatuko duten balizko estrategiak abiaraztea.

Aztertutako gaiak dira: maiztasuna, joateko modua, erreserba prozesua, erabilitako garraioa, ostaldea, ibilbideak, egindako gastuak, sagardotegiekin harremana, sagardotegiei buruzko ezagutza, sagardotegira joateko motibazioa, sagardotegian izandako esperientziaren balorazioa, errepikatze asmoa eta profil soziodemografikoa.

Txotx 2018ren ondorioen artean nabarmena da gehienak ohiko bezeroak direla (% 80 inguru), topaleku eta ekimen sozial gisa doazenak sagardotegira. Taldeko ekimena da, batez bestekoa, 10,5 laguneko baita. Gainerako % 20 bisitariak dira, produktu turistiko-gastronomikotzat dutena. Hauen bereizgarria da gaua bertan emateko beharra (%60 ez dira Euskadin bizi). Asteburuko bidaia egin ohi dute eta sagardotegira joatea, inguruko beste leku batzuetara bisita edo beste baliabide turistiko batzuk ere barneratzen dituen esperientzia baten parte da. Beraz, gastu handiagoa egin

eta inguruko baliabideekin gehiago inplikatzeko den taldea denez, oso interesgarria da ikuspegi turistikotik.

Uda sasoian sagardotegiak Euskadiko baliabide turistiko-gastronomikoa dira. 2018ko TXOTX boladan identifikaturiko bezeroen 4 profilekin alderatuta -non %20a bakarrik zen bere ohiko bizilekutik kanpora ostaldea hartua zegoena (eta batipat Euskaditik kanpokoak) eta gainerakoa esperientzia errepikatzen zuten eta gertuko eremu geografikokoak izanik-, 2018ko uda sasoiari pisu handiagoa duten 2 profil antzematen dira:

· **1 Profila - bere ohiko bizilekutik kanpora ostaldea hartzen duten bezeroak (66%).** Bezero mota honek, Euskadiko beste baliabide bat gehiago gisa bisitatzen ditu sagardotegiak bere oporraldiaren barruan. Beraz, Euskaditik kanpora bizi diren bezeroak dira nagusiki. Hala, ostaldea behar izaten dute, sagardotegiarekin zuzenean egiten dute erreserba bidaian zehar, eta sagardotegia Euskadi ezagutzen laguntzen duen esperientzia gastronomikoa dela aitortzen dute.

· **2 Profila - betiko bezeroak (33%).** Bigarren talde hau, bestalde, Euskadin bizi den -batipat Donostialdean-pertsona taldeak osatzen du, bere ingurunea "sagardozalea" denak eta hala izanik, sagardotegira urte osoan zehar joaten da (ez bakarrik txotx boladan, uda sasoiari ere bai).

Proposamen gisa, interesgarria da sagardotegiak baliabide turistiko-gastronomikoa gisa sustatzeko estrategiak ezartzea,

· **opor garaian kanpoko bezeroen artean, gaur egun gehiengoak izanik;** Euskadira oporretara etortzen diren bezeroak dira eta beren egonaldian, bidaian bertan (gure lurraldera etorri aurreko planifikazio handirik edo erreserbarik egin gabe) sagardotegiek eskaintzen duten

esperientzia turistiko-gastronomikoa aukera dezakete.

· eraberean, **opor garaian fidelizatua dagoen bezeroen artean**, gutxi gora behera totalaren 1/3 dena, esperientziak liluratua daukana, target fidelizatua, bertakoa (batez ere Gipuzkoa-Donostialdean bizi dena), sagardotegira urte osoan zehar joatea balizko eskaintza eta aintzakotzat hartzeko baliabidea dela uste duena.

· eta, **TXOTX boladan, bere bizilekutik kanpora lo egiten duen bezeroen artean (20%)**, asteburu pasako bidaia

egiten duena (%60a ez da Euskadin bizi), sagardotegira egindako bisita puntuazio altuarekin baloratzen duena eta sagardotegiko bisitaldia, bisitatzen dituen sagardotegiaren inguruko beste leku edo baliabide turistikoaren osagarri gisa gauzatzen duena.

Testua: Basquetour

BALORAZIO OROKORRA

Zalantzarik gabe, emaitza nabarmena osatzen du sagardotegiko azken esperientziak duen balorazio onagatik: batzuetarako 8,25eko puntuazioa 10etik 2018ko UDA SASOIAN eta 8,1eko puntuazioa 10etik 2018ko TXOTX BOLADAN.

Gainera, azpimarratzekoa da 2018ko UDA SASOIAN %95ak 7-10 arteko puntuazioa ematen dioala (10etik) eta 2018ko TXOTX BOLADAN %92ak.

AZKEN SAGAROTEGIKO ESPERIENTZIAREN BALORAZIOA 2018KO TXOTX BOLADAN (%)



AZKEN SAGAROTEGIKO ESPERIENTZIAREN BALORAZIOA 2018KO UDA SASOIAN (%)



Betiko bezeroak

Pisua: **%41**

FAMILIA, LAGUNAK edo BIKOTEAREKIN joaten dira, baita txotx boladatik kanpo ere. Bereien bizimoduaren parte da, bere lagunarteko eta familiarako ingurunean errota dagoen OHITURA; ondorioz "betidanik" ezagutzen dituzte. Eta usadio hau, ohitura hau mantentzea da motibazio nagusia.

Kuadrilan doazen bezeroak

Pisua: **%22**

KUADRILAREKIN joaten dira. Eta gizarte ohitura honen inguruan biratzen du sagardotegira joateko duen bere motibazio nagusiak nahiz sagardotegiekin txotx boladan bakarrik mantentzen duen harremanak. Badago, beraz, kuadrilla eta txotx-aren arteko harremana eta leku/denbora uztertzen dituen gizarte ekintza da taldeko sozializazio informala sendotzeko.

Antolatutako taldeetan doazen bezeroak

Pisua: **%17**

Txotx boladan joaten dira LANKIDEKIN edo ELKARTE/KIROL ELKARTEarekin. Hauek ere taldeko sozializazio informala sendotzeko une gomendagarria dela uste dute.

Bizilekutik kanpora ostaldea hartzen dutenak

Pisua: **%41**

Batez ere Euskadin bizi ez direnak (%61), ezberdintzen dituen ezaugarri nagusia OSTATUA HARTZEKO BEHARRA da, batez ere asteburu pasako bidaian. Pertsonako batzuetarako gastu altuagoa dute, sagardotegiko bisitaldi turistikoaren inguruan beste gastu batzuk dituztelako.

SAGARDOAREN MUNDUKO EMAKUMEAK EZAGUTZERA EMATEKO ERAKUSKETA

Ikerketa lan berri batek eta Sagardoetxeako Dokumentazio Zentroan katalogatutako informazioak, sagardoa lotura duten XVI eta XVIII mendeetako lau emakumeren bizitza jaso duen 'Emakume ekintzaileak sagardogintzan' erakusketaren sorrera ahalbidetu dute. Lourdes Odriozola ikerlariak epaiak eta lege dokumentuak aztertu ostean lortutako informazioari esker, garaiko gizartea eta sagardoaren egoera ere deskribatu duten erakusketa antolatu da, informazioa Jokin Mitxelenaren ilustrazioekin osatuz.

Ausartak, azkarrak, bidegabekeriaren aurrean kikiltzen ez zirenak. Halakoak ziren Maria Labayen, Maria de Echevarria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa de Orobio. Ekintzaileak ere izan ziren eta sagardoa izan zuten ogibidearen eta bizimoduaren oinarri. Hain zuzen ere, hori da euren arteko lokarri bakarra. Baina lau adibide besterik ez dira, sagastietan eta sagardoaren salmenta nahiz ekoizpenean emakume ugari aritu baitziren. Baita garraioan ere, emakumezko batelariak eraman ohi baitzituzten pertsonak eta salgaiak, artean sagardoa, Pasaiako portuaren alde batetik bestera.

Izan ere, askotan pentsatzen denaren kontra, garai haietan ere emakumezkoek lana egiten baitzuten. «Gizonak Ternuara, Ameriketara edo Venezuelara kaka merkataritzara joaten ziren, edo ontzioletan eta burdinoletan lan egiten zuten neguan. Emakumeak etxean gelditzen ziren eta baserriek aurrera egiten zuten. Lana egiten zuten, baina egile eta administratzaile bezala gizona agertzen da, beraz, arazo bat ez badago, oso zaila da beraien arrastoa jarraitzea», azaldu du Odriozolak.

Tira egiteko erabili dituen hariak auziak eta epaiak izan dira. Hauetan jasotzen diren testigantzek garaiko moralitatea, gizarte ohiturak... xehetasun ugari ezagutzeko balio dute. Hala, lau emakumeok ezagutarazteaz gain, haien historiak aitzakia ere badira bizi izan zuten garaiaren berri emateko eta sagardoiari lotutako ondarea lantzeko. Erakusketa biribiltzeko, egun sagardogintzan diharduten emakumezkoen erreferentzia egiten zaie.

Artxiobotan eskuratutako informazioa osatzeko, Jokin Mitxelena ilustratzaileak lau emakumezko hauek irudikatu dituen marrazkiak egin ditu lortutako informazioa eta Ane Albisuren aholkularitzaz garaian garaiko janzteko moduak oinarri hartuz eta orain arte ezezagunak ziren emakumezko hauei aurpegia jarri die ilustrazio ezberdinen bidez. Honetaz gain, Aholkularitza proiektuak bildutako sagardoaren kulturaren inguruko bizipenak kontatzen dituzten adineko 28 emakumeen egindako testigantzak bildu eta proiektatu



Iturria: Sagardoaren Lurralde

dira, azken mendean emakumeak sagardoarekin izandako harremana ezagutzera emateko.

Sagardogiroan kanpainaren barruan, *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketa ikusgai izan zen abenduko zubian Sagardo Apuruan (Donostia), eta datozen hilabeteetan helduko da Bilbo, Gasteiz, Ordizia, Ezkio eta Sagardoetxera (Astigarraga), azken honetan Emakumearen Nazioarteko Egunaren harira.



María de Labayen

María de Labayen lezotarra bere uztako sagarrekin egindako sagardoaren salerosketan jardun zen XVI. mendean. Miguel de Arrieta kapitainarekin ezkondu zen eta alarguntzean, diru gabe urte zailak pasatu zituen. Ontzien mundua ezagutzen zuenez, ontzi-elkarte batean parte hartu zuen eta bazkidetza ordaindu zuen hornitzeko sagardoa diru gisa erabilita. Ontzia Ternuara bidean irteteko zela Donostiako agintaritzak konfiskatu egin zuen sagardoa, bere eskumenean ekoiztutakoa bakarrik ontzira zezaketela argudiatuz. Gipuzkoako lege batek babesten zuenez, salaketa jarri zion udalari eta irabazi egin zuen.



Ana de Beroiz y Fagola

Ana de Beroiz y Fagola, XVII. mendeko erdi mailako emakume donostiarra zen. Oinordetzan hipotekatuta zegoen etxe bat jaso zuen, eta Miguel de Maizekin ezkondu zenean, bere ondasun guztien administratzaile bilakatu zen senarra. Tratu txarrak ematen zizkionez, etxea uztera ausartu zen. Senarrak, ordea, salatu egin zuen, itzultzerak behartuz. Kikildu beharrean abokatu bat bilatu zuen dibortzioa eskatzeko, eta ebatzi bitartean, bi sagardo upel atera zituen etxetik, saltzeko. Senarrak salaketa berri bat jarri zion eta Gipuzkoako Korrejidoreak salmentaren diruaren erdia ematera behartu zuen. Dena kontra bazuen ere, dibortzioa lortu zuen, baina senarrak hirugarren salaketa bat jarri zion berriro sagardoa saltzeagatik. Korrejidoreak hil bitartean baserria eta bertako errentak partekatuzera behartu zituen.



María de Echeverría

María de Echeverría donostiarra senarrak utzitako zorrak ordaintzeko sagardoa merkaturatzen jardun zuen XVII mende hasieran. Saltokia bizilekuan zuen egungo Fermin Calbeton kalean, harresien barruan. 1637an sute handi bat izan zen kale hartan eta ur nahikoa ez zuten hura itzaltzeko, sagardoa erabili zuten. De Echeverriak upeltegian zituen 56 sagardo kargak baliatu zituen eta udalak ez zizkion ordaindu nahi izan. Horregatik, salaketa jarri zion Gipuzkoako Korrejidoreari. Arrazoiak eman zion, baina udalak zati bat besterik ez zion ordaindu, beraz, erreklamazio bat jarri zion.



María Josefa de Orobio

María Josefa de Orobio. Errenteriako Etxeberria baserriaren jabea zen, diruduna. Sagarrondoaren egoera larriak bultzatuta, tandetako sistema bat ezarri zuten agintariek. Halaber, Errenteriako udalak agindua eman zuen 1747an sagardoa nahiz sagarra herriko eskumenetatik ez ateratzeko eta bateletan ez garraiatzeko. Erabakiak, ordea, ez zion erreferentziarik egiten zizarrari –uzta hasieran heldu gabe erortzen ziren sagarrekin egiten zen edaria–. Urte hartan, De Orobiok Etxeberriatik Pasaiara hiru zizarra karga ekartzeko agindua eman zuen etxean edateko, baina bateletan sartzekotan zirela, konfiskatu eta langilea espetxeratu zuten.

Ilustrazioak: Jokin Mitxelena
Testua: Maitane Aldanondo



ZELAIA SAGARDOTEGIA, XVII. SAGARDO LEHIAKETA GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA SARIAREN IRABAZLEA

Zelaia sagardotegiak irabazi zuen XVII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak, eta, lehenengo sariaren irabazleak jaso ohi dituen hiru mila euro, garaikurra eta txapela ez ezik, opari berri bat ere etxeratu zuen: irabazlearen egiaztagiri zigilu bat, saria jaso ondorengo kanpainan erabiltzea izango duena. Bigarren eta hirugarren postuak Zapiain eta Gaztañaga sagardotegiek lortu zituzten.

Zelaia sagardotegiak irabazi zuen XVII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundia Sariak, eta, lehenengo sariaren irabazleak jaso ohi dituen hiru mila euro, garaikurra eta txapela ez ezik, opari berri bat ere etxeratu zuen: irabazlearen egiaztagiri zigilu bat, saria jaso ondorengo kanpainan erabiltzea izango duena. Bigarren eta hirugarren postuak Zapiain eta Gaztañaga sagardotegiek lortu zituzten.

Hala ere, zigilua ez da Gipuzkoako Foru Aldundia Sariaren edizio honetako berrikuntza bakarra; lehenengoz, parte hartzaileek (guztira 24 upeltegi) bertako sagarrarekin bakarrik egindako sagardoak aurkeztu zituzten. Halaber, sari banaketaren ekitaldia eta amaierako dastaketa ere desberdinak izan ziren lekuari eta formatuari dagokionez. Aurten, amaierako dastaketa ez zen jendaurrean egin, Gastronomika elkartean, aurreko edizioetan egin izan zen moduan; aldiz, Fraisoroko Nekazaritza eta Ingurumen Laborategiko instalazioetan egin zen, dastaketaren baldintzak hobetzearen.

Hiru irabazleen izenak Aldundiko Jargi aretoan jakinarazi ziren, Markel Olano diputatu nagusiak zuzendutako sari banaketako ekitaldian. Olanok azpimarratu nahi izan zuen sagardoa garrantzi handiko azpisektorea dela Gipuzkoan, ekoizpenaren ikuspuntutik zein ikuspuntu

ekonomiko eta kulturaletik. «Gure lehen sektoreko sinbolo solidoenetako bat zarete, eta guretzat sagardoaren sektorea zein garrantzitsua den adierazten dute Foru Aldundiak ematen dituen diru laguntzek eta Ekonomia Sustapeneko eta Landa Ingurunekeko Departamentuarekin batera lantzen dugun lan ildoak; hasi sagar eta sagardo ekoizleek egindako hitzarmenetatik eta sagarrondo sail berriak landatzeko diru laguntzetatik, eta Fraisoroko gure laborategiko analisi eta dastaketa zerbitzuetaraino», azpimarratu zuen Olanok.

Txapelketan parte hartu zuten 24 sagardotegiek, haiek beraiek egindako sagardo naturalak aurkeztu zituzten, botilatuta, aurrez Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren Kontseilu Erregulatuak baloratu zituztenak. Aurkeztutako sagardo guztiak 2017ko uztakoak izan ziren, eta etiketatuta eta zenbakituta zeuden.

Goiburuko argazkia:
Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia
Testua: Maitane Aldanondo



Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia

2018KO LEHIAKETETAKO SAGARDO ONENAK

Sagardoaren Lurraldean sagardoak maila ona duenik ezin da ukatu. Onena aukeratzea zaila da suerta daiteke, baina ahalegina egiten duten lehiaketak ez dira falta lur hauetan. Batzuek tradizio eta izen handia dute, beste batzuk oraintsu urratu dute bidea. Edonola, guztietan txapela janzteia ohorea da sagardogileentzat.

Beroa edari freskoak dastatzeko aproposa delako-edo, asko dira euren sagardo lehiaketak ospatzeko uda aukeratzten duten Sagardoaren Lurraldeko herriak.

Egutegian lehen kokatzen dena **Aizarnazabalgo sagardo txapelketa** da. Uztaila erdialdean ospatu zuten 2014an sortutako lehiaketa honen bosgarren edizioa. Hamabi sagardogilek parte hartu zuten: Astigarragako Alorrenea, Petritegi eta Bereziartua, Hernaniko Akarregi eta Alzueta, Adunako Aburuza, Aiako Izeta, Andoaino Gaztañaga, Azpeitiko Añota, Errenteriko Egiluze, Urnietako Eula eta Usurbilgo Urdaira. Epaileek **Alorrenea**, Gaztañaga eta Petritegiko sagardoak izendatu zituzten onenak.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Martin Muñoz

Jarraian, tradizio luzea duten lehiaketen txanda da. **Azpeitiko Sagardo txapelketa** jarraian egin duten 46. urtea izan da hau, baina, hala ere, gehiago ditu. Santio egunean ospatzen dute, aurten jaia ez zenez, asteburura aldatu zuten. 23 partaideen arten, Martutenekeo **Barkaiztegi** jaso zuen garaikurra, Errenteriako Egi-Luze bigarrena izan zen eta Astigarragako Alorrenea hirugarrena.

Hernaldeko sagardo txapelketak, mende laurdena gairiditu zuen 2016an. Barkaiztegi, Eluxeta, Gaztañaga, Izeta, Lizeaga, Otsua-enea, Petritegi, Rezola eta Sarasolak eraman zuten euren sagardoa. Txapelduna eta txapeldunordea Astigarragako **Petritegi** eta Lizeaga izan ziren, hirugarren sailkatua, berriz, Aiako Izeta.

Mordoxka izan arren, berriagoa da **Elgoibarko sagardo lehiaketa**. Abuztuan San Bartolome jaietan antolatzen du Sallobente Elkartek. 35. urte honetan 20 sagardotegi batu ziren Kalegoen plazan. Karboniko kopurua, kolorea, usaina eta zaporea aintzat hartuta, Andoaino **Gaztañagak** jantzi zuen txapela, Aiako Izeta bigarrena izan zen, eta Urnietako Eula, hirugarrena.

Ergobiko Sagardo Lehiaketa, ospatzen diren lehiaketa guztien artean zaharrena, egutegian garrantzia handia duen lehiaketa da. Aurten 57. urteurrena ospatu du. Abuztuaren 26an lehiatu ziren sagardogileak eta Astigarragako **Alorrenea** sagardotegiak jantzi zuen txapela, Astigarragako irigoein Herrero bigarren geratu zen eta Oialume Zar hirugarren.

Gipuzkoan sona handia duenetako bat **XVII Sagardo Lehiaketa Foru Aldundia Sariak** dira. Irailaren 21ean lehiatu ziren 24 sagardogileak. Aurtengo berezitasunetako bat izan zen partaide guztiek bertako sagarrarekin egindako sagardo naturalarekin lehiatu zirela. Baita dastaketa Fraisoroko laborategian egin izana ere. 3.000€-ko diru saria, txapela eta irabazle zigilua Hernaniko **Zelaiak** eskuratu zuen, Zapiain eta Gaztañagaren aurretik.

Kizkia Taldearen sagardo lehiaketak 18 urte daramatza Astigarragako Gure Izarra elkartean sagardo lehiaketa antolatzen eta kideek beste behin Gipuzkoako hoguei sagardotegitako sagardoa dastatu zuten. Hiru astetan egindako sailkapen fasearen ondoren, sei heldu ziren irailaren 26an jokaturako finalera, eta Adunako **Zabala** sagardotegia izan zen garailea, Petritegi eta Eulak jarraituta.

IV Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoien finala Usurbilen ospatu zen irailaren 28an eta herriz herri sagardotegi ezberdinetako sagardoak dastatu ostean, Andoaino **Gaztañaga** sagardotegiak jantzi zuen txapela.

Testua: Maitane Aldanondo



EUSKAL SAGARDOA JATORRI DEITURAK BERTAKO SAGARDOAREN KONTSUMOA HERRITARREN ARTEAN SUSTATZEKO BI KANPAINA GAUZATU DITU AURTEN

Ezagunago egin eta zaleak batzeko ahaleginarekin gogotsu ari dira Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako arduradunak. 2016an merkaturatu ziren ezarritako jarraibideen arabera ekoiztutako lehen sagardo botilak eta haien kontsumoa bultzatzeko 'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' eta 'Egin zotz' kanpainak egin dituzte.

Eguraldi onak eta tenperatura beroagoek atari zabalean egoteko gogoa piztu ohi dute, eta hori baliatuta, *Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia* sustapena martxan jarri zuten udaberri amaieran, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearekin eta HAZI fundazioarekin elkarlanean.

Helburu zuen herrialde osoko ostalaritza establezimenduen terrazetan Euskal Sagardoa jatorri deitura duten sagardoaren kontsumoa sustatzea. Hala, maiatzaren 27tik ekainaren 13ra arte Gipuzkoako 45 jatetxe eta tabernek –horietako 22 Donostian eta gainerako 23ak hainbat herritan– Euskal Sagardoa, edalontzian edo botilan, eskaini zuten pintxoekin. Era berean, terraza horietan Euskal Sagardoa eskatzen zutenek bi botilako lote bat irabazteko aukera zuten.

Egitasmoaren berri eman eta ageriko egiteko, parte hartu zuten ostalariei kartelak, triptikoak, eskuorriak, kubiterak, arbelak eta beste zenbait material eman zieten, lokal barruan eta terrazetan jartzeko. Horrez gain, Irun, Ordizia, Azpeitia, Tolosa, Usurbil, Donostia eta Errenterian ostalariei bideratutako dastaketak egin zituzten, Jatorri Deituraren bereizgarri nagusien berri izan zezaten.

Euskal Sagardoa Euskadin ekoizten da, hots, Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabaren zati handi batean. Bertan dauden ehunka sagar motetako 115 barne hartzen ditu eta baldintza nagusia % 100 bertako sagarrarekin egina izatea da. Horrez gain, kalitatea bermatuko duten baldintzak ere bete behar ditu zigilua nahiz numerazioa lortzeko, analitika eta panel

organoleptiko bat pasatu behar baititu. Sagastitik botila arteko prozesu osoa HAZI Fundazioak ziurtatzen du.

Botilako txotxa

Uda ondoren, kanpaina berri bat abiarazi zuen Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak: *Egin zotz*. Leloak sustapenaren hainbat elementu batzen ditu: botilatik txotx egitearen garrantzia nabarmentzeko helburua, zozketak eta pintxoekin zozketak. Iraila amaieratik abendu erdialdera luzatu zen Astigarraga eta Hernanin aurrera eramandako egitasmoa.

Euskal Sagardoa % 100 bertako sagarrekin egina da; eta kalitate baldintza altuak bete behar ditu.

Egunero, jatorri deiturako sagardoa eskatzen zutenei Zubeltzuren gindilla-azeituna edo Basatxerriren txorizo mokadu bat oparitu diete. Ostegunero, aldiz, zozketak egin dituzte sagardo hori edan dutenen artean: sagardoa, kamisetak, ice-bag-ak, mantalak eta afari maridatu baterako txartelak. Gainera, hilerio, Euskal Pintxo Potea izan da, Euskal sagardoa bertako produktu pintxoekin eskainiz 2€-tan edo 5 pintxo eta botila bat 10€-tan.

Horrez gain, Euskal pintxo pote gidatuak ere egin dituzte Mikel Garaizabal enologo sumillerak lagunduta, baita afari gidatuak ere, Hernaniko Tripontzi nahiz Errioguarda tabernetan eta Astigarragako Ikatza zein Ipintzan. Amaiera gisa, festa bana egin zuten bi herrietan. Basatxerriko txerri oso bat erre eta anoatan eman zuen Txomin Parrillak. Euskal Sagardoa edaten zutenek erdi prezioan zuten anoa.

Goiburuko argazkia:

Iturria: Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena

Testua: Maitane Aldanondo

TXOTX-EKO ERRITUAREN AINTZINDARIAK BILDU DITUZTE 'SAGARDOGILE' LIBURUAN

Joxemi Saizarrek eta Joseba Urretabizkaiek 'Sagardogile' liburua aurkeztu zuten urrian Astigarragako Sagardoetxean, Gipuzkoako 19 sagardogile beterenen testigantza jasoz. Lan honetan 65 urtetik gora dituzten ekoizleak bildu dira, duela 40 urte inguru galtzar zegoen tradizioa berreskuratu, indartu eta modernizatu dutenak azken hamarkadetan.

Joxemi Saizarrek idatzitako testuetan eta Joseba Urretabizkaiek egindako argazkietan prozesu horren bilakaera azaltzen da: nola zabaldu zituzten sagardotegiak, txotx garaiak ezagutu zuen gorakada, instalakuntzen handitzea, hozte sistema sartzea, elaborazioa eta botilaratzea mekanizatzea, ekoizpenean egin diren hobekuntzak, higiene eta sanitate aldetik egindako aurrerapenak, komertzializazioaren zabalpena...

Hemeretzi pertsona horiek egindako lanari esker, eta hurrengo belaunaldiak jarraitzen dutena, sagardoaren kalitatea hobetzea eta ekoizpena handitzea lortu dutela aitortzen da.

Aburuza, Altzueta, Begiristain, Bereziartua, Calonge,

Eguzkitza, Elorrabi, Etxe zuri, Eula, Gurutzeta, Iruin Astiazaran, Isastegi, Itxas-buru, Oiarbide, Otatza, Petritegi, Txindurri Iturri, Zapiain eta Zelaia sagardotegietako ordezkarien iritziak eta argazkiak dira liburu honetan jaso direnak, gaur egun gure artean ez dauden askoz gehiago ere izan zirela jakinda. Euskal sagardo naturala XXI. mendeko kalitatezko edaria eta mundu osoan ezaguna izatea lortu duten horien merezimendua onartzea izan da helburua, erakundeen laguntza ahaztu gabe.

Artisau produktu tradizional izatetik ekoizpen modernoa izatera egindako ibilbidea zehazten da, bakoitzak bere etxean modu batera eginez lan hori, edari bizi eta aldakor hau bere gustura eginez, bezeroaren onarpena lortzeko asmoz. Euskal Herriko sagarra eta jatorrizko izendapenaren aldeko apustua ere jasota dago lan honetan. Pertsona hauen jakinduria eta testigantza jaso eta osagai horiekin bere produktua egin dute liburuaren egileek, hurrengo belaunaldiei transmititzeko. Orain irakurleari tokatzen zaio kupela horretatik trago egitea.

Testua: Joxemi Saizar



Ezkerretik eskubira eta goitik behera, liburuiko protagonistak

Juan Jose Aburuza (Aburuza)
 Juan Goikoetxea (Altzueta)
 Jose Gregorio Begiristain (Begiristain)
 Jose Miguel Bereziartua (Bereziartua)
 Jose Cruz Calonge (Calonge)
 Rufino Cipitria (Eguzkitza)
 Juan Bautista (Elorrabi)
 Felix Garmendia (Etxe zuri)
 Isidro Iguaran (Eula)
 Jose Goñi (Gurutzeta)
 Juan Ignacio Astiazaran (Iruin Astiazaran)
 Jose Mari Lasa (Isastegi)
 Asentxio Intxauspe (Itxas-Buru)
 Sebastian Zabalegi (Oiarbide)
 Jose Antonio Iparragirre (Otatza)
 Joquin Otaño (Petritegi)
 Rosario Arruti (Txindurri Iturri)
 Miguel Zapiain (Zapiain)
 Jose Antonio Gincerain (Zelaia)

Argazkien egilea: Joseba Urretabizkaia

Egilea: Joseba Urretabizkaia

SAGARDOAREN KULTURARI BURUZKO BLOGAK, ARGITALPENAK ETA SARE SOZIALETAKO PROFILAK



Guía Repsol
www.guiarepsol.com

Artean hasi berria zen Txotx denboraldiaren inguruko erreportaje zabala argitaratu zuen urtarrilean. Repsol gidak bere atari digitalean. Sagardotegietan ateratako argazki ederrekin batera, Txotx-eko errituaren inguruko azalpen ugari biltzen ditu, Sagardoetxeari eta Sagardoaren Lurraldeko hainbat sagardotegiri ere tarte eginez: Mina, Zelaia, Zapiain, Petritegi, Gartziategi, Etxeberria eta Alorrenea.

<https://www.guiarepsol.com/es/comer/vinos-y-bodegas/temporada-de-sidra-en-euskadi/>



The New York Times
www.nytimes.com

Txotx boladaren hasierak AEBtako egunkariaren interesa piztu zuen. Gartziategi, Zapiain, Bereziartua, Lizeaga eta Petritegi sagardotegiei erreferentzia egiten die, baita Sagardoetxeako bisitaldiari eta Santiagomendiko Sagardo Bideari ere.

<https://www.nytimes.com/2018/03/16/travel/basque-cider-astigarraga-txotx.html>



Agrosfera (TVE2)
www.rtve.es/television/agrosfera

Agrosfera TVE2ko telebista saioa matxoan Sagardoaren Lurraldean izan zen Astigarragako sagarraren kulturari buruzko erreportajea egiteko. Mendeetan atzera sortutako antzinako lotura horretaz gain, Txotx-eko errituari buruzko bitxikeria ugari ere agertzen dira piezan.

<https://www.facebook.com/sagardoarenlurralde/videos/1617346641712249/>



Conde Nast Traveler
www.cntraveler.com

Euskal Herriko sagardoaren ibilbideari buruzko erreportajea argitaratu zuen Hernaniko Zelaia adibide hartuta. Sagardo tradizioan sakontzen du, Txotx denboraldiaz harago, sagardoa bera ekoizteko prozesuari buruz ere hitz egiten baitu. Halaber, nola eta noiz etorri ere gomendatzen die Sagardoaren Lurraldea ezagutu nahi dutenei.

<https://www.cntraveler.com/story/on-the-cider-trail-in-spains-basque-country>



Sobremesa
www.sobremesa.es

El despertar de la sidra erreportajearen, Asturiaseko eta Sagardoaren Lurraldeko sagardoaren bilakaera landu dute. Bien arteko aldea eta ezaugarriak azaltzen ditu luze eta zabal. Dastatzeko proposamenen artean, Euskal Sagardoa jatorri deiturako Zapiain Premium 2016 agertzen da.

<https://sobremesa.es/not/3470/por-los-sabores-de-la-sidra-atlantico-en-clave-efervescente/>



Spirited Magazine
<http://www.spiritedbiz.com>

Irailean ospatutako Nazioarteko Sagardo Norako Topaketa eta ondorioz sortutako Nazioarteko Sareari buruzko erreportajea argitaratu zuen garagardoa, ardoa eta sagardoan berezituriko aldizkari Estatu Batuar honek. "The cider insider" liburuaren aurkezpena ere aipatzen da.

<http://www.spiritedbiz.com/10-international-destinations-come-together-to-promote-the-cider-culture-and-tourism/>

SAGARDOAREN LURRALDEA

el territorio de la sidra



Informazioa + Erreserbak:
943 550 575

SAGARDOAREN KULTURAKO ESPERIENTZIAK 2019

www.sagardoarenlurralde.eu



**Sagardoetxea
Museoa
3,50€tatik**



**Museoa +
Sagardotegia
34€**



**Sagardotegiko
otorduak
30€-tatik**



**Txotx
Gourmet
22€**



**Sagardoa eta itsasoa
40,50€tatik**



**Sagartrekking
25€-tatik ordua**



**Sagardoa eta gazta
35,50€-tatik**



**SagarBike
20€**

DOLAREETAKO SAGARDO LANEN HASIERA OSPATZEKO FESTA HERRIKOIA

XVIII. Sagar Uzta festak Astigarraga hartu zuten irailaren 27-29-30n. Uzta jaia bada ere, sagardotegietako dolareak martxan hasia ere ospatzen du.

Sagar uztak berarekin dakar sagardoaren ekoizpena hasia. Iraila amaieratik azaroa erdialdea arte dolareak jo eta su ariko direla ospatu aurretik, Fruitel eta Sagardoaren Lurraldeak 2018ko uztaren heldutasun txostena aurkeztu zuten jaia baino bi aste lehenago. Nahiz eta loraldia beranduago etorri, heldutasunez aurreratua zeterren, eta ekoizpenez nabarmen ahulagoa, oso irregularra izan baita. Hau da, sagasti batzuk hutsik eta beste batzuk gainezka zeuden. Gainera, harjoak kalte handiak eragin ditu.

Uztak uzta, sagardoaren kulturaren inguruko ekitaldiek hartu zuten Astigarraga irailaren 27tik 30era bitartean. Aipagarria da egitarauaren osaketan parte hartu dutela Sagardun Partzuergoko eta Astigarragako sagardotegiek (Gipuzkoako Sagardo Naturala elkarteak eta beste batzuk). Halaber, urtero bezala, herriko hainbat taldek ere ahalegina egin dute, jaiak herrikoiak izan daitezen.

Giroa pizteko, ostegunean, sagarraren eratorriekin pintxo pote berezia egin zuten, baita Foru plaza atontzeko apaingarri tailerra ere, 40 partaiderekin. Larunbatean, berriz, *Sagar motak ezagutuz* mendi bueltan, 20 lagunek Santiagomendiko Sagardo Bideko sagar motak ezagutu eta dastatu zituzten. Arratsaldean, aldiz, hainbat sagardotegi nor baino nor aritu ziren I. Sagar Uzta Erronka Indoor kirol proban. Zelaia sagardotegia gailendu zen, Zapiain bigarrena izan zen eta Oialume Zar, hirugarrena.

“Astigarraga eta sagardoa” lelopean egindako aurtengo festaren egun nagusia, ordea, igandea izan zen, eta protagonista bakarra, sagarra. Herriko familietako 60 bat kidek lagundu zuten 2018ko lehen muztioa dolarean modu tradizionalen ekoizten. Usadioari jarraituz, sagarrak kizkiarekin bildu, jo, eta zapaldu ondoren, lortutako muztioarekin lehen topa herrikoia egin zuten udaletxe aurrean, txalaparta doinuek lagunduta.

Horrez gain, Foru plazan zeregin ugari izan goiz osoan zehar. Txistulariek girotuta, sagar erakusketa eta salmenta, sagar mermelada tailerra, saski eta txertaketa erakustaldiak, sagardo eta muztio dastaketa... Ohi bezala, parte hartzea ona izan zen antolatutako jardueren guztietan. XI. Sagar Uzta Argazki rallyan 14 lagunek parte hartu zuten eta sagar postre lehiaketan, aldiz, 8k.



UDABERRI GIROAN: SAGARRONDO ARTEAN LORALDIA GERTUTIK BIZITZEKO JAIALDIA

Urtaroak sagastietara ekarritako aldaketak ospatzeko ekimenak antolatu ohi ditu Sagardoetxea Museok.

Udaberrian sartzearekin batera, sagarrondoak loratzen hasten dira, eta ondorioz, sagastiak zuriz janzen doaz. Urtaroak ekarritako edertasun berezi horretaz naturarekin kontaktuan gozatzeko, Sagardoaren Lurraldeak Udaberri giroan ekitaldia antolatu ohi du. Sagardoetxea Museoren inguruko sagastietara jende ugari bertaratu zen maiatzaren 5ean ospakizunean murgildu eta antolatutako jarduera sortan parte hartzera.

Atari zabaleko arratsaldeari ekiteko, *Ternuarako bidaia* antzeztu zuten Astigarragako Antzerki Eskolako, Astigar dantza taldeko eta Norberto Almandoz musika eskolako ikasleek. 45 minutuko iraupena duen ikuskizunak garai bateko baserriarren eta marinelen bizimoduaren berri ematen du, itsas bidaietan sagardoak izandako berebiziko garrantzia ere azalduz. Hori dena, kontaktetan musika, dantza eta antzerkia uztartuz.

Ondoren, Kazkabarra eta Zazpi t'erdik taldeek kontzertuak lagunduta, familiei bideratutako jardueren txanda heldu zen. Haur eta helduek loreak baliatuta eskumuturrekoak nahiz koroak sortu zituzten Julia Telletxea eta Mari Jose Lizeagak gidatutako familientzako bitxigintza tailerrean. Halaber, sagastiko lanak zeintzuk diren ezagutu eta haietan trebatzeko parada ere izan zuten, esaterako, belar-metak pilatu edo baratzean letxugak, piperrak eta tomateak landatu zituzten.

Giro atsegin eta alaiaren igarotako ekitaldia amaitzeko, afari-merienda gisako piknika egin zuten sagasti artean, norberak eramandakoarekin.

Urtaroak ingurune horretan eragiten dituen aldaketei lotuta ere, azpimarratzekoak dira Sagardoetxeako udaberriko bisitak. Garai honetan polinizazioari buruzko azalpenak ematen dira museoan eta bisitariak loretan dauden sagarrondoak eskaintzen duten paisaiak disfrutatzeko aukera izaten dute.

Argazkia:
Iturria: Sagardoaren Lurraldea / Egilea: Oihana Oribe
Testua: Maitane Aldanondo

SAGARDO BOLADAREN LEHEN TXINPARTA



Iturria: Sagardoaren Lurraldeak / Egilea: Jon Urbe (Argazki Press)

Txotx denboraldiari hasiera emateko Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Berriaren Egunak mende laurdena osatu zuen aurten. Txotx denboraldia Alberto Iñurrategi eskalatzaileak zabaldu zuen «Gure Sagardo Berria» oihukatu eta topa eginez.

Sagardoaren Lurraldeak antolatzen duen Sagardo Berriaren Egunak mende laurden bete zuen 2018an. Urtarrilaren 15ean ospatu zuten Astigarragan Sagardo boladari hasiera eman eta sagardo berria dastatzeko hasteko ekitaldia. Alberto Iñurrategi mendizale eta eskalatzailea izan zen aurtengo gonbidatua Astigarragako Sagardoetxea Museoan eta Gurutzeta sagardotegian egin zuten irekieran.

Ekitaldia eguerdiko 12etan hasi zuten Sagardoetxean prentsurrekoa eginez. Bertan izan ziren, Astigarragako alkate Zorione Etxazarraga, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Arrantza eta Elikagai Politikako sailburuorde Bittor Oroz, Gipuzkoako Foru Aldundiko Kultura, Turismo, Gazteria eta Kiroletako diputatu Denis Itxaso nahiz Ekonomia sustapeneko, Landa ingurune eta Lurralde orekako diputatu Ainhoa Aizpuru, Euskal Sagardoa Jatorri Izendapeneko kudeatzaile Unai Agirre, sagardogileen bozeramaile Egoitz Zapiain eta Iñurrategi bera.

Uzta berria aurkeztu zuten sagarraren eta sagardo berriaren ezaugarriak azalduz. 2017ko uztarekin 12 milioi sagardo ekoiztu zituzten Sagardoaren Lurraldean; horien %30 bertako sagarrarekin eginak. Euskal Sagardoa Jatorri izendapena duen sagardoa 48 sagardotegik elaboratu dute, Gipuzkoako 41ek, Bizkaiko 5ek eta Arabako 2k. Dastaketari dagokionean, berriz, aurreko urteetan baino argiagoa eta orokorrean oso orekatua da. Karboniko maila ona du eta usaimen oso garbia, fruta freskoarena lehen sagarrekin egindakoak, helduagoa, gainerakoak.

Gurutzetara joan aurretik eguneko protagonistak sagarrondo bat landatu zuen Sagardoetxeako sagastian. Iñurrategi ez

zen, ordea, bakarrik egon ekitaldi sinboliko honetan; 25. urteurrena medio, Andoni Luis Aduriz sukaldariak, Andoni Egaña bertsolariak, Jose Luis Korta arraunlariak, Abraham Olano txirrindulariak eta ere gauza bera egin baitzuten.

Jarraian, irekierako une garrantzitsuena heldu zen Gurutzeta sagardotegian. Lehenik, Jon Maiak eta Amets Arzallusek bertsoak bota zituzten eta aureskua dantzatu zuten. Ondoren, Iñurrategik «Gure sagardo berria» esanda, lehen kupela zabaldu zuen eta harekin batera, 2018ko txotx denboraldi berria.

Urteurren esanguratsua ospatzeko, gonbidatuen artean, aurreko urteetan Iñurrategiren ardura bera izan zuten protagonistetako batzuk zeuden: aipatutako Egaña, Aduriz, Korta eta Olanoz gain, Javier Clemente entrenatzailea eta Periko eta Mikel Alonso futbolariak. Haiekin batera egon ziren ere, urtero bezala, sagardoaren sektoreko profesionalak nahiz enpresak, politikariak, teknikariak, turismo alorreko bitartekariak, kazetariak, blogariak... Guztiek txotx garaiko lehen menua dastatu zuten.

Arratsaldean, herritarren txanda izan zen Astigarragako Murgia Jauregian egindako Txotx berri herrikoian.

XXVI. Sagardo Berriaren Eguna 2019 2019an Sagardo Berriaren Egunak hogeita seigarren edizioa beteko du. Olatz Arrieta kazetaria gehituko da orain arte txotx denboraldi berria ireki dutenen zerrendara Gartziategi sagardotegian.

GONBIDATUAK

1994	Andoni Egaña bertsolaria
1995	José Mari Bakero futbolista
1996	Javier Clemente entrenatzailea
1997	Julián Retegi pelotaria
1998	Miguel Indurain txirrindularia
1999	Juan Mari Arzak sukaldaria
2000	Pedro Miguel Etxenike fisikoa
2001	Joane Somarriba txirrindularia
2002	Martín Fiz maratoilari
2003	Abraham Olano txirrindularia
2004	Periko, Mikel eta Xabi Alonso futbolariak
2005	Ainhoa Arteta sopranoa
2006	José Luis Korta arraunlaria
2007	Juan Martínez de Irujo pilotaria
2008	Andoni Luis Aduriz sukaldaria
2009	Aimar Olaizola pelotaria
2010	Real Sociedad de Fútbol
2011	Karlos Argiñano sukaldaria
2012	Julian Iantzi aurkezlea
2013	La Oreja de Van Gogh musika taldea
2014	Kalakan musika taldea
2015	Loreak filmeko protagonistak
2016	Aritz Aranburu surflaria
2017	Eneko Atxa sukaldaria
2018	Alberto Iñurrategi eskalatzailea

SAGARDO APURUA

Behinola Donostiako sagardotegi eta baserri giroa berreskuratuz, dolare baserria altxa zuten Boulervardean, abenduko zubian. Ohitura bilakatzen hasi den V. Sagardo Apuruan 2018ko uztako sagardoa dastatzeko aukera izan zuten bertaratutakoek. Izan ere, kupelak lehenengoz ireki eta dastatzeari deitzen baitziztaion “apurua”. Garai batean bezala, Urumea ibaian barrena ontzi batean eraman zuten sagardoa hiriburura, eta idiek tiratutako gurdian, kalejirak lagunduta, baserriraino. Aitor Mendiluze eta Agin Labururen bertsoek jaso zuten kargamentua, eta ordutik aurrera ez zen zereginik falta izan lau egunetan: muztioa elaborazioa sagardo dastaketa gidatua, herri kirolak, tailerrak, bertako produktuen bazkari gidatua, lehiaketak...



Iturria: Sagardoa Route

6. SAGASTIAK LORETAN

Sagastiak Loretan egitasmoaren seigarren urtea berezia izan da Usurbilen. Izan ere, udazkenean aurrera eraman baitute sagastien loraldia ospatzeko sortu zen egitasmoa, udaberriari egin beharrean. Japonian gereziondoen loraldia ospatu ohi duten moduan, Usurbilen sagastien loraldiaz gozatu ohi dute. Edonola, egitasmoari ekiteko Hipodromotik Zubietan barrena sagasti artean osteratxoa egin zuten Oihana Iguaran eta Andoni Egaña bertsolarien etorriak eta Jakoba Errekondoren azalpenek lagunduta. Bost egunetan, sagarra izan zen protagonista: erakusketak, dastaketak, etab.



Iturria: Noaua



Iturria: Hernani Turismoa

HERNANIKO TXOTX DENBORALDIA

Urtarrilaren 13an hasi zuten Hernaniko Txotx denboraldi berria. Sagardotegi garaiko lehen kupela ireki eta aurreko tragoa hartu zutenak Zaporeak proiektu solidarioko kideak izan ziren. Oholtza gaineak gogoan izan zituzten Wukro eta Greziako errefuxiatuak, haiei elkartasuna helaraziz topa egin aurretik. Omenduen ondoren, herritarren txanda heldu zen uzta berriak ekarritakoa dastatzeko. Trikitixa eta kantuek girotutako goizean sagardogintza herritarrei gerturatzeko hainbat jardura izan ziren, esaterako, kirikoketa eta sagardo elaborazio erakusketak egin zituzten plazan.



Iturria: Astarbe sagardotegia

SAGARBERRI JAIALDIA

Astigarragako Astarbe sagardotegiak Sagarberri jaialdia ospatu zuen ekainaren 2an. Jaiaren arrazoia SagarArte galeriaren aurkezpen ekitaldia izan zen. Hala, egitaraua interesgarria osatu zuten, besteak beste, *Euskal baleazaleen arrastoen atzetik Ternua eta Labradorren* espedizio memoriaren aurkezpena, Aitzol Zarzuelaren *Idur* film laburraren emanaldia edo Izaroren kontzertua eginez. XIX. mendeko sagardoteiek garaiko kulturari tarte egin ohi zioten euren baitan, eta esentzia hori berreskuratuzeko asmoz, abiarazi dute espazio hori.

Testua: Maitane Aldanondo



SAGARRARI ETA SAGARDOARI LOTUTAKO ONDAREA BATERATU ETA INDARTZEKO MARKA SORTU DU USURBILEK

Usurbilgo sagardogileek, udalak eta hainbat elkartek 'Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura' marka eratu dute. Helburu du sagarraren eta sagardoaren kultura zabaltzea eta haren baitan herrian egiten diren ekimenak bateratu nahiz koordinatzea.

Usurbil, sagarra eta sagardoa aspalditik elkarri lotuta dauden hiru kontzeptu dira, eta horregatik barnebilzen ditu *Usurbil: sagarraren bihotza, sagardoaren kultura* markak. Fruta eta edaria herriko bizimoduaren ardatz izan dira mendetan, eta egun, haien inguruko ekimen sorta oparoa antolatzen dute bertako hainbat eragilek.

Herri ondare bizi hori gorde eta zabaltzeko bidea da egitasmoa, sagardoaren kultura ezagutarazi, zabaltzeko tresna izan dadin sortua. «Iraganean zer izan garen ezagututa, etorkizunera begira eginiko apustua da», adierazi zuen Xabier Arregi Usurbilgo alkateak irailean egindako aurkezpenean.

Agerraldian, alkatearekin batera parte hartu zuten markaren sustatzaile izan diren elkarteetako ordezkariak: Mikel Izagirre Alkartasuna Baserritarren Kooperatibako lehendakariak, Jakoba Errekondo Sagardoaren Unibertsitatea elkarteordezkariak, Aizpea Aizpurua Noaua! Kultur Elkarteordezkaria eta Olatz Mitxelena Gipuzkoako Sagardogile elkarteordezkariak. Lan kontuak medio, Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarteordek ezin izan dute bertaratu, baina ekimenaren bultzatzaileak ere badira. Horiekin batera herriko sagardogileak ere egon ziren.

Hiru elementu horien arteko harremana nabaria da hainbat arlotan, hala nola, historia, kultura, nekazaritza, hezkuntza,

sorkuntza, turismoa, paisaia, enplegua, merkataritza edota lurralde antolaketan. Ez da harrizkoa, beraz, jarduera ekonomiko indartsua izan eta herrigintzan presente egotea.

Azken horren adibide, Sagardo Eguna. Halakoak antolatzen herri aitzindaria izan zen Usurbil, eta, jada, 37 aldiz aurrera eraman dute. Aipagarria ere, sei urtetan gauzatu duten Sagastiak Loretan zikloa edo Sagarrondotik Sagardora formazio zikloa.

Horiez gain, ordea, alorreko saio eta ekintza ugari antolatzen dituzte herri-eragileek. Jakoba Errekondo Sagardoaren Unibertsitatea elkarteordek kidearen esanetan, «gaur egun sagarra eta sagardoaren inguruan osatzen den egitaraua urte osokoa da. Txotx garaia eta Sagardo Egunetik harago doa. Ez da inon halako egitaraurik osatzen. Horri eutsi egin behar diogu. Usurbilek horretarako ikaragarriko aukerak ditu. Beste batzuk dituztenak baino askoz gehiago, bai lurralde bai sektore aldetik».

Etorkizunari indartsu heltzeko, koordinazio beharra atzeman zuten eta hori asetzeko eratu dute marka. Haren bidez, sektoreko herriko eragileak bateratu eta indarberritu nahi dituzte, hauen ekimenak josiz. Hala adierazi zuen alkateak, «urteko egitaraua bateratu eta gure herriko ondare den kultura hau ezagutzera emateko eta sendotzeko tresna izan nahi du. Ondo antolatuz gero, kanpora begira oihartzun eta indar berezia izan dezake». Gainera, eragileen arteko lankidetzaren proposamen eta ekimen berriak ernaltzeko modua izatea ere nahi dute.

Goiburuko argazkia:
Iturria: Usurbilgo Udala
Testua: Maitane Aldanondo

az3 oeno S.L.L.



AZ3 Oeno S.L
XABIER KAMIO
Poligono Akarregi, Pab. 5B
Apdo Correos 212
20120 Hernani (Gipuzkoa)
Teléfono (+34) 943 336 032
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

Distribución de tecnologías y productos enológicos, representando en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado.



Bizkarre Kalea, 9 Behea
Tel.: 943 372 136
20170 USURBIL
sagarlan@euskalnet.net

TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA

Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc.

ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPECIALISTAK

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatxo, 5-6 · Tel.: 943 555 651 · 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA · Gipuzkoa · inigosimak@gmail.com



Euskal HOTZ
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 943 332 304
Fax: 943 332 305
Email: euskalhotz@euskalhotz.com



“DANTZA”: DANTZAREN ETA SAGARDOAREN INGURUKO OSPAKIZUN BAT

Telmo Esnal (Aupa Etxebeste!, 2005; Urte berri on, amona!, 2011) zinemagile zarauztarrak baieztatzen du bere azken filmaren, Dantza (2018), ardatza sagarra dela: «Istoria oso sinplea da: jendeak lurra lantzen du, lurretik zuhaitza irteten da, zuhaitza izurrietatik babestu behar da, eta, zaintzen baduzu, fruitua ematen du. Eta fruitu horrekin sagardoa egiten da eta sagardoarekin herria dator», azaldu du Esnalek.

Dantza lurrari, bere jendeari, kulturari eta tradizioei erantsitako istorio bat da. Euskal dantza tradizionalen bidez kontaktzen den kontakizun ziklikoa, atemporal, edozein herriren historia izan daitekeena. Kontakizun bat oso gertu dagoena bizitzaren ziklotik, naturatik, ereintzatik eta uzta biltzetik. Horretarako dantza bakoitzaren atzean dagoen askotariko sinbologietara jotzen dute: soka dantzak edo dantza soka, ezpatak, zintak, brokelak...

Film honetan, Telmo Esnalek adierazi nahi izan du landa lanek dantzarekin lotura estuagoa dutela alde aurretik dirudienak baino: «Adibidez, dantzari bat ezpata batekin ikusten dugunean, dantzari gudari batengan pentsatzen dugu. Bera, ordea, jabetzen da euskaraz «ezpata», ezpataz gain, ezpara ere badela. Ezpara dantzari baten alde egiten du, gudaria beharrean, eta argi eta garbi adierazten du ezpatekin egindako dantza horiek izurriteen aurkako konjuru koreografiak direla. Landa munduan izurriteak dira bizitza lur jota uzten dizutenak», gogoratu du Esnalek.

Lurra, baserria, sagarra eta sagardoa zazpi urtez garatutako obra honen osagai nagusiak dira. Zinema aretoetan iragan abenduaren 21ean estreinatua, *Dantza* 2018ko Zinemaldian aurkeztu zuten, Sail Ofizialean lehiaketatik kanpo. Greenpeacek emandako Lurra Sariarekin aintzatetsi zuten, baita 2017ko Glocal In Progress sariarekin ere.

Dantza asmo handiko sormen apustua da, zeinetan Koldobika Jauregi artista unibertso estetiko eta bisualaren buru izan da, eta Juan Antonio Urbeltz ikertzaile eta folklorista arduratu da koreografiak koordinatzeaz eta gainbegiratzeaz. Txintxua Films-ek ekoiztua eta Gipuzkoa, Nafarroa, Bizkaia, Lapurdi eta Zaragozako hainbat



Iturria: Txintxua Films



Egilea: X. Artola Zubillaga.
Ezkerretik eskubira: Aritz Ibañez, Mikel Legorburu, Egoitz Irazabalbeitia, Jokin Otamendi, Garikoitz Otamendi eta Joseba Astarbe.
Behean: Jon Iruretagoyena eta Josu Garate.

lokalizaziotan errodaturia, *Dantzak* zinema alorreko 60 profesional baino gehiagoko lantaldea izan du eta 15 konpainiatako 250 dantzari baino gehiagoren parte hartzea.

Filmak ETBren, Eusko Jaurlaritzaren Kultur Departamentuaren, ICAAREN, Gipuzkoako Foru Aldundiren eta Nafarroako Gobernuaren babesia izan du eta zinema aretoetan banaketa Bteam Picturesek egin du.

Eta sagarra bada *Dantzaren* arrazoi bertebrala, sagardoak herri baten talde katarsia irudikatzen du. Ez da ausazkoa musikal honen iraupen osoan entzuten den hitz bakarra “txotx” izatea. Azken partean esaten dute, Leitzako plazan errodaturako sekuentzia batean, jendeak sagardoa edan, barre egin, ondo pasa eta harreman pertsonalak sortzen direnean. Eta zehazki, kupelaren grifoa ireki eta sagardoa

edalontzietan banatzeko ekintza adierazten duen termino horrekin izendatu zuen Telmo Esnalek bere lehen film laburra, 2005ean Asier Altuna zinemagilearekin zuzendua.

Goiburuko argazkia:
Egilea: X. Artola Zubillaga
Testua: Txintxua Films



“SAGARRONDO MAKATZAK ASKOZ ERE GOGORRAGOAK DIRA GAIXOTASUNEN AURREAN”

Juan Gamio Grazenea Beintza-Labaien-en (Nafarroa) kokatua dagoen “Zubialde Patxakak” sagarrondo mintegiaren buru da. Bertan, produktu berezi bat landu, zaindu eta eskaintzen du: SAGAR MAKATZA edo PATXAKA (Malus Sylvestris). Antzinako fruta arbola basati eta autoktono hau desagertzeko zorian egon da. Duela urte batzuk, ordea, Gamio fruta arbola hau ikertzen eta lantzen hasi zen barietatea kontserbatu eta dauden aldaera autoktonoak ekoizteko asmoz. Gaur egun, bere mintegian sagar PATXAKAren haziak hautatzen ditu eta horietatik sortutako landareak eskaintzen dizkie bezeroei.



Iturria: Sagardoaren Lurraldea

Kontaiguzo nola hasi zinen PATXAKAren hazitik sortutako landareak sortzen...

Lehendabizi mendira joan eta sagar makatz zuhaitzak ekartzen hasi nintzen. Laster oharitu nintzen, ordea, hura ez zela nire helburua lortzeko bide onena eta zuzenean hazitik sortzeko erabakia hartu nuen. Horretan hasi nintzen mantso-mantso, baina oso zaila da prozesu natural batean egitea. Saiakera ugari egin nituen, baita frutikultura kurtsoren bat ere, eta afizioa hartzen joan nintzen. Pixkanaka, jatorrizko sagar landarea hau dela oharitu nintzen eta gaur egun merkatuan saltzen digutena beste produktu bat dela. Nik sagar makatza mantentzearen aldeko apustua egin nuen. Haziak lantzen hasi nintzen eta sagardotegiren bat haziak eskatzen hasi zitzaizkidan, nire mintegia sortzeko erabakia hartu nuen.

Nola jakin dezakegu sagar bat benetan basatia den?

Mintegia sortu dudanetik, Nafarroako gobernua nire lana egiaztatzen du sagarbasu nondik hartu dudana erregistratuz. Nire helburua, saltzen ditudan landareen oinak ehuneko ehuneko basatiak izatea da. Mendian 1000-1500 metro tara sagarrondo basatiren bat baldin badago, erleek polinizazioa egitean sagar hibridoak suerta daitezke, basatiak ez diren beste sagarrondoan eraginez.

Non aurki genezake sagarrondo basatiak?

Pirinio guztian badago sagar makatza, Huesca aldean adibidez. Baina nik gehien bat gure lurraldean biltzen ditut. Gure lurrak, alde batetik, azidoak dira, eta sagar makatza lur horretara aklimatatu dago. Nik Huescatik 1500 edo 2000 metro tara dagoena ekartzen badut, basatia da, baina hango lurrak oso lehorrak dira. Beraz, ez dakit zer erreakzio izango duen hezetan. Hemengoekin, aldiz, sagar makatza aukeratzen dudanean, Nafarroako Gobernuak zertifikatu egiten dit. GPSarekin hartzen dut kokapena eta beste datu batzuk, hala nola, adaxkak osasuntsu ote dauden. Haziak sagar makatzetik hartzen ditut, etxean bereizten ditut eta martxoan eraiten.

Ze ziurtatzen du Nafarroako Gobernuak?

Ziurtagiria ematen dit eta bertan ageri danmila metrotik gora jasotakoa dela, basatia dela, baita kokapen ere, besteak beste.

Lan handia ematen diozu orduan Gobernuari...

Sagar makatzaren kasua ez dago inon aratua. Nafarroako Gobernuaren kasuan, Landareen Osasun Sailari abisatzen diot eta teknikariak etortzen dira nirekin. Haien adaxkak aztertzen dituzte, kokapena gordetzen dute eta baimena ematen didate bertatik hartzeko. Bestela, ezingo nuke saldu, ziurtatu behar baitut nondik heldu den. Azken finean, trazabilitatea bermatzen du. Esan behar dut Landareen Osasun Sailaren aldetik oso ongi hartu dutela proiektua.

Noiz jasotzen dituzu haziak?

Nik urria eta azaroa bitartean jasotzen ditut, sagarrak heltzen hasten direnean. Basurdeek eta beste animalak batzuek jan egiten dituzte, ordea. Horregatik joaten naiz bi egunetik behin. Batzuetan asko jasotzen ditut, eta beste batzuetan deus ez. Gero banan bana bereizten ditugu etxekoan laguntzarekin eta osasuntsuenak hautatzen ditugu.

Zein da eriteko prozesua?

Lehendabizi lehortu eta hoztu egiten dira eta gero, martxo aldera erain, lurra berotzen hasten denan. Prozesu artisaua da guztiz.

Ereindakoen artean zenbat ateratzen dira aurrera?

Ehuneko 40 inguru.

Hainbeste?

Erein eta hazi bitartean belarra hazten da, eta hori kentzen lan handia hartzen dugu. Behin handitzen denean, belarrak ez du hainbeste ko konpetentzia egiten.

Zenbat hazten da urte betean?

Baldinaz orekatuak badira, 60-80 bat zentimetro hazten dira. Diametroari dagokionean, sei eta zortzi zentimetro artean, zaintza ona eginez gero. Bestela, oso txiki geratzen dira. Ez baduzu belarra kentzen, hogeita hamar zentimetro inguru har ditzake.

Urtebete igaro ostean txertatu egiten dituzu. Handia al da ezberdintasuna hazitegi batetik hartutakotekin alderatuta?

Bai. Gar egun gehienak aldaxkatik etortitakoak dira. Hazitegiek aldaxka bat hartzen dute eta zaina sorrarazten diote.

Zure landareen ezaugarrietako bat sustraiaren sakontasuna da.

Orokorrean, landareak azalean duen bolumen berbera eduki behar du lurrazpian. Sagarrekin eta beste espezie askorekin arazo bat dago, baina. Aldaxkatik sortua denak sustraiak botatzen ditu baina ez du hazitik sortutakoen aita eta amaren informazio genetikoa mantentzen, eta beraz, ez du transmititzen zainetara. Aldaxkakoak zainak botatzen ditu ahal duen moduan, oso azalean, eta hor geratzen da.

Ezberdintasun handia dago txerto mota batetik bestera?

Txertoak bertintsu hazten dira, baina eraginkorrena ingelesa da, zaintza gehiago behar duen arren.

Zenbat denbora behar dute zure landareek fruitua emateko?

Zortzi eta bederatzi urte artean. Besteek baino bi edo hiru urte gehiago.

Eta nabari da sagarraren kalitatean?

Asko. Sagarraren zapoak, iraupenak, ez du zer ikusirik marka komertzialekin. Sagarra ere ezberdina da daukan aldaxkaren arabera. Forma mantentzen du baina kolorea ere alda daiteke, zainak oso sakon iristen direnean azpiko mineralak xurgatzen baitituzte. Begi kolpean zuhaitzek hosto eta egitura bera dute, baina sagarrean nabaritzen da ezberdintasuna. Esate baterako, zergatik botatzen dute sagarrondo zahar horiek hain usain indartsua? Bada, lurrazpitik jasotzen dituzten mineralengatik. Bestalde, sagarrondo batek hamabost edo hogeitaz urtetan sagarra eman dezake, baina kalitatezko sagarra behin bere egitura osatu duenean ematen du, hogeitaz urtetik gora pasa direnean.



Iturria: Zubialde Patxakak

Iraupena ere handiagoa da? Hobeki aurre egiten dio hezetan?

Sagar makatzaren iraupena ehun urtetik gorakoa da. Gaitzen aurrean ere ezberdintasun handia dago. Askoz ere gogoragoak dira gaixotasunen aurrean. Landareen bat badago erresistentzia handikoa, hori sagar makatza da. Euskal Herria hezea da, eta hazitik sortuak ez diren zainek ez dute erresistentzia handirik hezetan aurrean. Geure landareek sustrai basatiaren indarra dutenez, askoz hobeto giten diote aurre. Orokorrean, genetikatik sagarrondoak bi urtean behin ematen du fruitua, baina oreka lortzen baduzu, urtero ematea lor dezakezu. Guk etxeko ongarria erabiltzen dugu. Oso gutxi hasieran, fruitua ematen hasi arte. Marka komertzialek ongarritzen dituzte zaina botatzeko eta egitura pixka bat indartzeko, ez direlako gai beren kasa ongarriak lurretik hartzeko. Hemengo lurrak oso aberatsak dira, eta ez dute deus behar fruitua ematen hasi arte, zainek eurek hartzen baitute behar dituzten mineral horiek guztiak. Fruitua ematea ezinbestekoa da, bistakoa da. Baina ongarriak emanez gero, desoreka bat gertatzen da. Fruitua emateko arbolak lasaitu egin behar du, eta horretarako beste bizpahiru urte behar ditu. Baina hasieratik lurra orekan badago eta zuhaitza ere, aiseago hasten da fruitua ematen. Gero, bai, ematen hasten denean, ongarriak botatzen dizkiegu.

Sagarrak jaso ostean, zenbat irauten dute?

Guk maiatza amaiera arte oraindik ganbaran gordetako sagarrak jaten ditugu, eta ailegatu izan gara ekainean azaroan bildutako sagarra jatera. Hori guztia hotzetan gorde gabe. Ganbaran, bordan, leku ilun eta freskoan gordeta... Bat edo beste usteltzen da, baina hori normala da.

Goiburuko argazkia:

Iturria: Zubialde Patxakak

Testua: Sagardoaren Lurraldea



2018KO ATZERA BEGIRAKOA: SAGARDOAREN LURRALDEAN EGINDAKO EKIMENAK

Sagardoaren Lurraldeak jarduera bizia du urte osoan zehar, eta aldi berean, Euskal Herrian sagardoaren kulturaren bueltan egiten diren ekimen nagusien berri ere ematen du. Ondokoak dira, 2018 urtean ospatutako ekitaldiak:

URTARRILA

- 04.** Goierriko txotx denboraldiaren irekiera, Tximista sagardotegian (Ordizia). Protagonista: Mikel Aiestaran kazetaria.
05. Musik and txotx Petritegi sagardotegian (Astigarraga).
13. Hernaniko txotx denboraldiaren irekiera Gudarien plazan. Protagonista: Zaporeak.
15. 2018ko txotx denboraldiaren irekiera, XXV. Sagardo Berriaren Eguna Sagardoetxea Museoan Gurutzeta sagardotegian(Astigarraga). Protagonista: Alberto Iñurrategi alpinista.
18. Arabako txotx denboraldiaren irekiera Iturrieta sagardotegian(Aramaiio). Omendua: Alberto Zerain mendizalea.
19-21. Sagardo eta gazta dastaketa GastroMuseums-en eskutik Fitur-en (Madril).
20-30/04. *Maria de Labayan* erakusketara Zelaia sagardotegian (Hernani).
20. Nafarroako txotx denboraldiaren irekiera Behetxenea sagardotegian (Beruete).
22. Bizkaiko txotx denboraldiaren irekiera Uxarte sagardotegian (Amorebieta-Etxano). Protagonista: Aiora Renteria abeslaria Zea Mays taldeko kidea.
26. Bertso afaria Zapiain sagardotegian (Astigarraga) 2018ko Herri Urrats-en alde. Bertsolariak: Amets Arzallus eta Unai Agirre.
27. Sagardo Eguna Zarautzen.

OTSAILA

- 03.** 2018 Txotx Berri Txopinondo sagardotegian (Azkaine), txotx denboraldiaren irekiera.
10. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Sagastien neguk kimaketa eta ongarriketara”.
24. XII. Sagar Lasterra Herri Lasterketa Hernanin.
26-27. Sagardoetxea Gipuzkoako Turismo Enplegu Azokan (Ficoba, Irun).

MARTXOA

- 02-04.** Sagardo eta gazta dastaketa GastroMuseumsen eskutik Gustoko 2018 (Bilbo).
03. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Neguko kimaketa sagastietan. Gaitzak eta tratamenduak”.
04, 11, 18, 25. 2018ko Euskal Kostaldeko Museoen hilabetea Sagardoetxean (Astigarraga): *Itsasgizonak Sagardoetxean*.
10. Sagardo Eguna Ermuan.
17. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Fruta zuhaitzen udaberriko txertaketa”.
 – Kukuaren Kupela Txopinondo sagardotegian(Azkaine).
25-29. Euskal Sagardo dastaketa Barakaldoko Sagardofest-en.
29-08/04. Aste Santua Sagardoetxean: Euskal Herriko sagardo eta gazten dastaketa (Astigarraga).

APIRILA

- 07.** *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Garbiketa kalitatean. Sagardoa egurrezko kupeletan eta sagarrondorean bizimodua”.
20-22. Sagardoetxea B-Travel Azokan (Bartzelona) GastroMuseumsekin.
21. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Ilargia eta egutegi biodinamikoa.”
28. XXX Sagardo Eguna Erreterian.

MAIATZA

- 04-06.** Sagardo dastaketa Expovacaciones Azokan (Bilbo).
05. *Udaberri Giroan* Sagardoetxean: antzerkia, musika, dantza, kontzertuak, loreekin egindako bitxigintza tailerra eta baratza lanak familientzat (Astigarraga).
08. Sagardo dastaketa Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoekin Usurbilen.
12. Sagardo Eguna Irunen.
15. Sagardo dastaketa Ataunen.
17-21. Sagardo dastaketa Itsas Fest-en (Pasaia).
18. Museoen Nazioarteko Eguna Sagardoetxean (Astigarraga).
19. XX. Sagardo Eguna Lezon.
20. Sagardo dastaketa Azkoitian.
 – XXXVII. Sagardo Eguna Usurbilen.
 – Sagardo dastaketa Morlansen (Donostia).
22. Sagardo dastaketa Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoekin Irunen.
24-27. Sagardoetxea Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa (Gastromuseums) Malaga Gastronmy Festival-en (Malaga).
26. Euskal Jaia Getarian. Sagardo dastaketa.
 – Oialume Biltokiaren 75. urteurrenaren ospakizuna (Astigarraga).
 – Sagardo Eguna Oartzunen.



- 29.** Sagardo dastaketa Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako sagardoekin Tolosan.
21-03/06. Bisigu eta Sagardo Festa Tolosan.

EKAINA

- 02.** Sagarberri jaialdia Astarbe sagardotegian bere 455. urteurrena ospatzeko (Astigarraga)
 – XXV Sagardo Eguna en Pasai Antxo.
 – *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Sagastien udako kimaketa: plagak eta gaitzak” .
 – *Harria Hitz* bisita gidatua Usurbilen.
 – Sagardo Eguna Baionan.
03. Sagardo dastaketa Azkoitian.
09. Sagardo Eguna Hendaian.
16. Sagardo dastaketa Errezilen.
17. Sagardo Eguna Altzan Gorenak sagardoen dastaketarekin.
21. *Txotx 2018: demanda del producto turístico-gastronómico en las sidrerías de Euskadi* ikerketaren ondorioen aurkezpena Katxolan (Donostia).
22. Sagardo dastaketa Abaltzisketan.
 – Sagardo Eguna Elgoibarren.
23. V. Sagardo Festa Pasai Donibanen.
 – Batella Txopinondo Sagarnotegian (Azkaine).
24. Sardina eta sagardo dastaketa Usurbilen.
25. Sagardo dastaketa Urrestillan (Azpeitia).
29. Sagardo dastaketa Lasarte-Orian.
 – Sagardo dastaketa Mutiloan.
30. San Juanetako sagardo lehiaketa Tolosan.
 – Kortxo kente festa Katxolan (Donostia).
 – XXV Sagardo lehiaketa Andoainen.

UZTAILA

- 01.** Talo eta sagardo dastaketa Eskoriatzan.
 – Sagardo dastaketa Asteasun.
 – Sagardo dastaketa Aian.
 – Sagardo Eguna Altzan (Donostia).
02. XXVIII Sagardo Lehiaketa Altzan (Donostia).
14. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Fruta zuhaitzen udako txeraketa”.
15. Sagardo dastaketa Grosen (Donostia).
21. V. Sagardo Lehiaketa Aizarnazabalen. Irabazleak: Alorrene (Astigarraga), Gaztañaga (Andoain) eta Petritegi (Astigarraga).
26. Santa Ana. Astigarragako Sagardo Eguna (Astigarraga).
28. Sagardo lehiaketa eta dastaketa Azpeitian. Irabazleak: Barkaiztegi (Donostia), Egi-luze (Erreterria) eta Alorrene (Astigarraga).
 – Sagardo lehiaketa eta dastaketa Oartzunen.
 – Sagardo dastaketa Altzon.
29. Sagardo lehiaketa Zestoan.
 – Sagardo dastaketa Zubietan.
30. Sagardo dastaketa Billabonan.

ABUZTUA

- 04.** XIX. Inaxio Uharte Sagardo Lehiaketa Oartzunen.
05. Sagardo dastaketa Hondarribiko XXVII. *Herri Giroa* festan.
 – Sagardo dastaketa Larraulen.
 – Sagardo dastaketa Andoainen.
10. Sagardo dastaketa Zumaian.
11. Sagardo dastaketa Berastegin.
12. XXVI. Hernialdeko Sagardo Lehiaketa. Irabazleak: Petritegi (Astigarraga), Lizeaga (Astigarraga) eta Izeta (Aia).
14. Sagardo dastaketa Zerainen.
 – Sagardo dastaketa Bidaia-Goiatzen.
15. Sagardo dastaketa Santiagomendin (Astigarraga).
 – Sagardo dastaketa Orendainen.
16. Sagardo dastaketa Zizurkilen.
 – Sagardo dastaketa Gabirian.

- 17.** Sagardo dastaketa Sagüesen (Donostia).
25. XXXV. Elgoibargo Sagardo Lehiaketa. Irabazleak: Gaztañaga sagardotegia (Andoain), Izeta sagardotegia (Aia) eta Eula sagardotegia (Urnieta).
 – Sagardo dastaketaBidaia-Goiatzen.
 – Bertako baserrietako sagardo dastaketa Zumaian.
 – Sagardo dastaketa Legazpin.
26. LVII. Ergobiako Sagardo Lehiaketa (Astigarraga). Irabazleak: Alorrene sagardotegia (Astigarraga), Irigoien Herrero (Astigarraga) eta Oialume Zar (Astigarraga).
 – Sagardo dastaketa Amezetan.
 – Sagardo eta sardina dastaketa Zegaman.
30. Sagar Biltzea festa Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).

IRAILA

- 01.** XXXIII. Sagardo Eguna Donostian.
 – Bizkaiko Sagardo eta Untxi Eguna.
 – Sardina eta Sagardo dastaketa Añorga Txikin (Donostia).
02. Sagardo dastaketa Legazpiako Artzain Egunean.
08. *Sagarrondotik sagardora* 2018ko ikastaro praktikoa Usurbilen: “Sagarren heltzearen analisia eta etxeko sagardo egiteko hastapena”.
 – Sagardo Eguna Ordizian.
 – IV. Sagardo Lehiaketa herrikoia Beasainen.
 – Sagardo dastaketa Izaskunen (Tolosa).
 – Sagardo dastaketa Alkizan.
 – Sagardo dastaketa Oñatin.
 – Sagardo dastaketa Lizartzan.
09. Sagardo dastaketa Sorabillan (Andoain).
15. IV. Sagardo Lehiaketa Herrikoia Goizuetan.
 – Sagardo dastaketa Intxaurrendon (Donostia).
16. Sagar eta Sagardo Eguna Hernanin (Euskal Jaia).
 – Sagardo dastaketa Egian (Donostia).
20. Pintxo potea Euskal Sagardoarekin Mikel Garaizabalen eskutik Hernanin.
21. XVII. Sagardo Lehiaketa. Gipuzkoako Foru Aldundiko Sariak.Irabazleak: Zelaia (Hernani), Zapiain (Astigarraga) eta Gaztañaga (Andoain).
 – *Sagardoa eta itsasoa* hitzaldia Lourdes Odrizola historialariaren eskutik Atlantikaldian (Erreterria).
 – Euskal Sagardoa dastaketa Atlantikaldian (Erreterria).
 – IV. Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoia Oñatin.
22. *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
 – Sagar muztio egitea Katxola baserrian (Donostia).
 – Sagardoaren Festa Lazkaon.
 – IV. Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoia Urnietan.
23. *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
 – VI. Sagastiak Loretan Bertso ibilaldia Usurbilen eta Zubietan.
27-30. XVIII Sagar Uzta Astigarragan.
27. Prentsaurrekoa: XVIII Sagar Uzta 2018ren aurkezpena eta sagarren heltze egoera.
 – Sagarrekin apaingarriak egiteko familia tailerra Idoia Lizeagarekin.
 – Pintxo potea Euskal Sagardoarekin Mikel Garaizabal enologoareen eskutik.
27. Susanna Forbes-en *The Cider Insider. The essential guide to 100 craft ciders to drink now* liburuaren aurkezpena Iretza sagardotegia (Astigarraga). Liburuan agertzen diren sagardotegiak: Gorenak Sagardoa 2017, Zelaia (Hernani); Euskal Sagardoa Premium 2017, Zapiain (Astigarraga); Euskal Sagardoa, Isastegi 2017 (Tolosa); Gorenak Sagardoa 2017, Gartziategi (Astigarraga); Gorenak Sagardoa 2017, Gaztañaga (Andoain);Euskal Sagardoa 2017, Bereziartua (Astigarraga); eta Txalaparta 2016, Bordatto (Jatsu-Garazi, Baja Navarra).
 – Afari tematikoa Iretza sagardotegian. Bertako eta sasoiko produktuen dastaketa, Euskal Herriko sagardoa eta nazioartekoak.
28. Nazioarteko Sagardo Norakoen Topaketa Astigarragan. Herrialde parte hartzaileak Gales, Austria, Ingalterra, Irlanda, Galizia, Britainia, Norvegia, Alemania, Asturias y Euskal Herria.
 – XXXIV. Sagardo lehiaketa eta txorizo dastakea San Miguel jaietan (Aizarnazabal).
 – IV Euskal Herriko Sagardo Lehiaketa Herrikoiairen finala Usurbilen. VI.*Sagastiak Loretan* jardunaldiak Usurbilen.



- 29.** *Sagar motak ezagutuz* familia txangoa Santiagomendiko Sagardo Bidean Josu Osarekin.
 – Sagar Uzta Erronka Indoor kirol proba. Irabazleak: Zelaia (Hernani), Zapiain (Astigarraga) eta Oialume Zar (Astigarraga). Sagardote partaideak: Alorrene, Etxeberria, Gartziategi, Gurutzeta, Oialume Zar, Petritegi, Zelaia eta Zapiain.
 – Sagar festa: 2018 uztarekin egindako lehen muztioa. Sagar dantza, kirikoketa, txalaparta eta egindako muztioaren dastaketa.
 – *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).

URRIA

- Hilabete osoan:** Sagarrarekin muztioa egiteko tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
04. Pintxo pote Euskal Sagardoarekin Hernanin eta Astigarragan.
05. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Hernaniko Tripontzi jatetxean.
06, 07, 13, 14, 20, 21, 27, 28. *Egizu muztioa familiarekin!* tailerra Sagardoetxean (Astigarraga).
06. Sagardo dastaketa Oñatin.
 – Sagardo Eguna Eibarren.
 – Sagardo Eguna Gallartan.
07. Sagardo dastaketa Urnietan.
08-21. Bakailuaren Astea Hernanin Euskal Sagardo dastaketekin.
10-19. Sagardo Astea Igartubeiti museo baserrian (Ezkio Itsaso).
19. Sagar Uzta XI Argazkilaritza Rallyko sari banaketa Sagardoetxean (Astigarraga). Irabazleak: Josu Tebar (bilduma onena) y Jose Angel Amuchastegui (bigarrena).
19-31. Sagar Uztako XI Argazkilaritza Rallyko argazkien erakusketa Sagardoetxean (Astigarraga).
20. *Sagardogile* liburuaren aurkezpena Sagardoetxean (Astigarraga).
 – Sagar Eguna Arrasaten.
26. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Astigarragako Ipintza sagardotegian.
27. Kirikoketa tailerra Albaolan (Pasaia).
28. Petritegi ezagutzeko jardunaldia (Astigarraga).
 – Sagardo Lehiaketa Berako Lurraren Eguna ekimenean.
31. Euskal pintxo potea Astigarragako tabernetan.

AZAROA

- 01.** Pintxo potea Euskal Sagardoarekin Hernanin eta Astigarragan.
03. XIX Kirikoketa Besta Arizkunen.
04. Sagardo Eguna Berastegin.
06. San Sebastian Regioneak bigarren saria jaso du Best Food Destination atalean Londresen egindako International Travel & Tourism Awards-etan *Txotx! euskal errito gastronomikoa* kanpainagatik.
06-25. *Sagardoa eta emakumea* aldi baterako erakusketa Sagardoetxean, 2018ko Ondarearen Jardunaldi Europarren baitan (Astigarraga).
09. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Astigarragako Ikatza tabernan.
10-11. *Txalaparta sagardoa da* jaialdia Usurbilen.
 – Sagardo Eguna Ataunen.
15. Afari maridatua Euskal Sagardoarekin Hernaniko Errioguarda jatetxean.
18. Errezil Sagarraren Azoka Gabirian.
23-02/12. Errezil Sagarraren Astea Errezilen.

ABENDUA

- 01.** Errezilgo Sagarraren Ibilbidearen aurkezpena eta inaugurazioa.
02. Errezil Sagarraren Astea Errezilen. Sagardo muztio erakusketak eta dastaketa.
06. Pintxo pote con Euskal Sagardoa en Hernani y Astigarraga.
06-09. Abenduko zubia Sagardoetxean (Astigarraga): Barrikote dastaketa gaztainekin, eta Gabonetako pinuaren apainketa sagar eta kandlekin(Astigarraga).
 – Sagardo Apurua Donostian.
08. *Sagardogiroan* Sagardo Apuruan: Euskadiko Museo Enogastronomiko sarearen familientzako tailerrak eta *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketaren bisita gidatua.
 – VIII Concurso de Sidra en Mendaro.
10-07/01. Gabonetako pinuaren apainketa sagar eta kandlekin Sagardoetxean (Astigarraga).
10. Afari gidatua Euskal Sagardoarekin Astigarragan.
11. Afari gidatua Euskal Sagardoarekin Hernanin.
14. Euskal Sagardoaren *Egin zotz!* kanpainaren amaiera festa Astigarragan.
 – Ordiziako sagardo berriaren aurkezpena Tximista sagardotegian.
15. Euskal Sagardoaren *Egin zotz!* kanpainaren amaiera festa Hernanin.
 – Gabonetako pinuaren apainketa Sagardoetxean Astigarragako San Tomas Azokan.
16. San Tomasetako babarrun eta sagardo lehiaketa Usurbilen.
31. Txotx Urte Zahar afaria Txopinondo sagarnotegian (Azkaine).

Argazkiak:

Iturria: Sagardoaren Lurraldea
Testua: Sagardoaren Lurraldea