



# XXXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2026

**2026/01/14**  
**Prensa Dosierra**

**#sagardoberria**  
**#txotx2026**

---

## **Kontaktua:**

Sagardoaren Lurraldea  
Ania Martínez  
(Prensa arduraduna)  
943 550 575  
info@sagardoarenlurraldea.eus

---

**[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)**



# XXXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2026

## DATU ESANGURATSUAK:

- Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, **urtarrilaren 14an XXXIII. Sagardo Berriaren Eguna 2026** izango da Astigarragan.
- **Euskal Pilota Selektzioa** izango da aurtengo gonbidatua. Usadioari jarraituz, **sagarrondo** bat landatuko du Erribera Kulturguneko plazan (3-4. orriak).
- 2026ko sagardo berriaren dastaketa Astigarragako **Petritegi** sagardotegian izango da.
- **Txalapartarien** deiarekin batera **sagar dantza** dantzatuko da, eta ondoren, sagardogileek zein kultur taldeetako ordezkariak Euskal Pilota Selektzioko ordezkariak **soka dantzan** parte hartzera gonbidatuko dituzte sagardo berria dastatzeko.
- Lehen kupelaren irekiera zuzenean emitituko da **streaming** bidez Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean 13:30ean: <https://youtu.be/leBKXwsoQ6E>
- **Joanes Illarregi** eta **Agin Laburu** ekitaldiko bertsolariak izango dira.
- **2025eko uzta** iazkoa baina handiagoa izan da kopuruz, nahiz eta leku askotan espero zena baina %15-20 txikiagoa izan den, neguko hotz falta dela eta. Guztira hamar milioi litro sagardo inguru ekoiztu dira, eta horietatik, 3.100.000 litro inguru Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin: 2.965.000 litro Gipuzkoan, 40.000 Araban eta 95.000 Bizkaian. Aurten sagardoak arinagoak izango dira eta %6 alkohol inguru izango dute. (5. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Ingurunekeo Departamentuak azken urteetan bertako sagarraren alde egindako lana goraiatzekoa da: 2016an hasita, **139,77 hektarea landatu** dira eta **dirulaguntzetan 2.431.826,42 €** onartu dira (6. orria).
- Gipuzkoako Foru Aldundiaren Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia sagardoa ematen ari den garapenaren lekukoa da, baita sektorea kalitatearen hobekuntzaren zein ezagutzaren alde egiten ari den apustuarena ere. 2025ean **4.000 lagin** (muztioak, hartzidura prozesuan zeuden sagardoak, ontziratzekeo puntuan zeuden sagardoak...) aztertu dira (6. orria).
- Sagardoaren Lurraldeak **VI. Sagardo Foruma** antolatu du. Azaroaren 20tik 22ra mundu osoko sagardogile eta sagardozaletan Donostian eta Astigarragan elkartu dira (7-8. orriak).
- Gure lurraldeko sagardo ekoizleek **39 sari** lortu dituzte Sagardo Forumeko **Nazioarteko Sagardo Lehiaketan** (7-8. orriak).
- **'Dolareak' proiektuari** esker, hiru lanbide-heziketa zentroetako zurgintza ikasleek Astigarragako XVII. mendeko sagardo-dolare bat zaharberrituko dute (9-10. orriak).
- Sagardoaren Lurraldearen bederatzigarren **urtekariak** sektoreko urteko albiste nabarmenenak bildu ditu: <https://labur.eus/0l2xontn>



#sagardoberria #txotx2026

Jarraitu eta zabaldu Sagardo Berriaren Egunari buruzko edukiak



## Egitaraua

**Sagardoaren Lurraldeak antolatuta, urtarrilaren 14an XXXIII. Sagardo Berriaren Eguna izango da sagardo berriaz gozatzen hasteko. Aurtengo gonbidatua Euskal Pilota Selekzioa izango da.**

Xabier Urdangarin Astigarragako alkateak hasiera emango dio 12:00etan **Erribera Kulturgunean** (Astigarraga) izango den **prentsurrekoari**. Bertan izango dira Eusko Jaurlaritzako, Gipuzkoako Foru Aldundiko eta Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak, eta 2025eko sagarraren uzta, sagardo berria zein sagardoaren sektoreko berrikuntzak aurkeztuko dira.

Ekitaldiaren hogeita hamahirugarren edizio honetako unerik bereziena **lehen kupelaren irekiera** izango da: Astigarragako **Petritegi sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu egingo dute Euskal Pilota Selekzioko ordezkariak, eta 2026ko sagardo denboraldi berria irekiko dute.

Aldez aurretik, ordea, Errege Sagarra bariatateko **sagarrondo** bat landatuko dute Erribera Kulturguneko plazan. Ekitaldi sinboliko horrekin naturaren dinamikotasuna eta berritzeko ahalmena azaldu nahi dira.

Txotx irekiera zuzenean emitituko da **streaming** bidez 13:30ean Sagardoaren Lurraldearen Youtubeko kanalean: <https://youtu.be/leBKXwsoQ6E>

### Egitaraua:

**11:30-12:00:** Akreditazioen banaketa Erribera Kulturgunean.

**12:00: Prentsurrekoa** Erribera Kulturgunean. Bertan azalduko dira 2025eko uztaren ezaugarri nagusiak, sagardo berriaren ezaugarriak eta sagardoaren sektoreko gertaera garrantzitsuenak.

**12:45:** Euskal Pilota Selekzioko ordezkariak Errege Sagarra bariatateko **sagarrondo** bat landatuko dute Erribera Kulturguneko plazan.

**13:30:** Txalapartarien deiarekin batera sagar dantza dantzatuko da Petritegi sagardotegian, eta Astigarragako Udaleko ordezkariak, kultur taldeek zein sagardogileek Euskal Pilota Selekzioko ordezkariak soka dantzan parte hartzera gonbidatuko dituzte sagardo berria dastatzeko.

**13:45: Petritegi sagardotegian** "Gure Sagardo Berria" oihu eginda, sagardo berria dastatuko dute Euskal Pilota Selekzioko kideek eta, horrekin, **2026ko txotx denboraldi berriari hasiera emango zaio**. Ondoren, sagardotegiko ohiko menua dastatzeko bazkaria izango da.

### Protagonista izan ziren...

1994, Andoni EGANA bertsolaria.	2010, REAL SOCIEDAD DE FÚTBOL futbol taldea.
1995, Jose Mari BAKERO futbolaria.	2011, Karlos ARGUIÑANO sukaldaria.
1996, Javier CLEMENTE entrenatzailea.	2012, Julian IANTZI aurkezlea.
1997, Julian RETEGI pilotaria.	2013, LA OREJA DE VAN GOGH taldea.
1998, Miguel INDURAIN txirrindularia.	2014, KALAKAN taldea.
1999, Juan Mari ARZAK sukaldaria.	2015, LOREAK filmeko protagonistak.
2000, Pedro Miguel ETXENIKE fisikaria.	2016, Aritz ARANBURU surflaria.
2001, Joane SOMARRIBA txirrindularia.	2017, Eneko ATXA sukaldaria.
2002, Martín FIZ lasterkaria.	2018, Alberto IÑURRATEGI mendizalea.
2003, Abraham OLANO txirrindularia.	2019, Olatz ARRIETA kazetaria.
2004, Periko, Mikel eta Xabi ALONSO.	2020, IZARO abeslaria.
2005, Ainhoa ARTETA sopranoa.	2021, "A BOCADOS" saioa.
2006, Jose Luis KORTA arraunlaria.	2022, AMAK taldea.
2007, Juan MARTÍNEZ DE IRUJO pilotaria.	2023, Aitziber GARMENDIA eta Jon PLAZAOLA.
2008, Andoni LUIS ADURIZ sukaldaria.	2024, ETS Taldeko Iñigo Etxezarreta abeslaria.
2009, Aimar OLAIZOLA pilotaria.	2025, GURE ZIRKUA zirku ibiltariko kideak.

# Euskal Pilota Selekzioa XXXIII. Sagardo Berriaren Eguneko gonbidatua

**Euskal Pilota Selekzioak, "Gure Sagardo Berria" esanda, 2026ko txotx bolada irekiko du XXXIII. Sagardo Berriaren Egunean.**



Euskal pilota eta sagardoa historian zehar estu lotuta egon diren bi elementu izan dira. Euskal Herriko gizarte-bizitzan eta kultura-bizitzan sagardotegiak ez dira izan soilik sagardoa dastatzeko lekuak; askotan, pilotaz berriketan aritzeko, jokatzeko eta baita apustuak egiteko gune nagusiak ere izan dira. Bertan elkartzen ziren pilotariak, zaleak eta herritarrak, giro herrikoian, kirola, aisialdia eta harreman sozialak uztartuz. Apustuek indar handia izan dute pilota munduan, eta sagardotegiak izan dira horien eszenatoki nagusietako batzuk, pilota plazen edo frontoien osagarri gisa.

Lotura horrek erakusten du euskal pilotak eta sagardoak elkarrekin osatu dutela urte luzez euskal nortasunaren eta tradizioaren parte garrantzitsua.

Hemendik aurrera ere horrela jarraitu nahi izango genuke euskal pilota eta sagardogintza orpoz orpo lanean eta euskaraz. 2024ko abenduan hasitako bideari jarraiki, Euskal Pilota Federazioak erronka handiak eta politak izango ditu hemendik aurrera (nazioartean lehiatu, txapelketa eredu berriak inplementatu, berezko dituen txapelketak indartu...), eta horretarako lagunak behar ditu, bidea elkarrekin egin dezagun. Euskal Pilota Selekzioa martxan jarri dugu, lan nekeza baina ederra. Zeretik abiatzen ginen, eta honen inguruko azpiegitura guztia antolatu behar izan dugu oso denbora txikian, gure selekzioa mundura eraman dugu, lehiatzera; ilusioz, indarrez. Emaitza onak lortu ditugu, nahiz eta modalitate jakin batzuetan oraindik asko ikasteko dugun.

Herri honi ilusioa ekarri diogulakoan gaude, lehen aldiz Euskal Selekzio bat nazioartean ofizialki lehiatzen. Euskal Herrian ari diren federazioei, klubei eta pilotariei ere eskerrak eman behar dizkiegu, egun selekzioa badugu, haiek egindako lanari esker baita. Haiek egunero-egunero neska-mutilak artatzen dituzte, formatzen dituzte joka dezaten, eta orain pilotari eta klubei ilusio berria eman diegulakoan gaude euskal selekzioko partaide ere izan baitaitezke.

Gu ere parte izan gaitezten: arestian esan bezala, sagardoa eta euskal pilota oso loturik daude; bien arteko saretze hori trinkotu dezagun are gehiago, izan gaitezten lagun eta konplize. Aurrerantzean Euskal Herrian ekoiztutako sagardoa eta euskal pilota, eskutik helduta, mundura ager gaitezten.

*Euskal Pilota Selekzioa*

## Sagardoa Sagardo arinagoak eta desberdinak

**2025eko uzta iazkoa baina handiagoa izan da kopuruz, nahiz eta leku askotan espero zena baina %15-20 txikiagoa izan den, neguko hotz falta dela eta. Guztira hamar milioi litro sagardo inguru ekoiztu dira, eta horietatik, 3.100.000 litro inguru Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin 46 sagardotegietan: 2.965.000 litro Gipuzkoan, 40.000 Araban eta 95.000 Bizkaian. 2025ean 4,4 milioi kilo sagar bildu dira Euskal Sagardorako.**

Aurten sagardoak arinagoak izango dira eta %6 alkohol inguru izango dute. Gainera, produktu desberdin asko ikusiko dira sagardotegietan.

**Petritegi sagardotegian Euskal Pilota Selektzioak irekiko duen upeleko sagardo berria**, Urtebi Txiki, Urtebi Handi, Errezila eta bestelako barietatekin egindako sagardoa da. Gehien bat sagar garratzak eta berantiarrak erabili dira.

- Hori-berdexka kolore du eta karbonikoaren arrastoa ondo nabarmentzen da edalontzian.
- Usaintzeko orduan aroma-intentsitate handia dauka, fruta zitrikoen ohar nabarmenekin, lima edo limoia bezelakoak.
- Dastatzerakoan freskotasuna da nagusi, eta garratzasuna zein mikatz sotilaren arteko oreka nabarmentzen da.

## Sagarra Iazkoa baino uzta handiagoa

**2025eko uzta iazkoa baina handiagoa izan da kopuruz. Iazko uzta txikia izaki, aurtengoa handia izatea aurreikusi zitekeen eta uzta halakoa izan da. Urtez urte geroz eta sagar gehiago ari da izaten bertako sagastietan, dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta produkzioan sartu ahala.**

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

### **2025eko sagar uztaren ezaugarriak:**

- Iazko datuekin alderatuta, heldutasuna zertxobait aurreratutago etorri da.
- Nahiz eta aurtengo loraldia beranduago etorri eta luzea izan, heldutasuna, udan zehar azkartu egin zen, ziur aski jasan ditugun tenperatura altuengatik, gauekoak bereziki.
- Azukre maila aztertuz, aurtengo urteak, batez beste 10,8 °Brix ditu, aurreko urtean baino 0,7 puntu altuagoa da. Barnealdean datuak altuagoak dira.
- Almidoiaren erregresioa 3,1-eko indizean dago, hau da, aurreko urtean baino 0,4 puntu altuagoa.

## Sektorea Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardo sektorearen kalitatea eta lehiakortasuna sendotzen ditu

**Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardoaren sektorea sendotzen jarraitzen du, eta laguntza ekonomikoak eta kalitate-kontrol sistema sendoa uztartzen ditu. Fraisoro Nekazaritza Kalitateko eta Berrikuntzako Laborategia sektorearen euskarri tekniko nagusia da.**

2016az geroztik, Foru Aldundiak sustatutako laguntzei esker, **139,77 hektarea** sagarrondo landatu dira eta sagardotegien modernizazioa bultzatu da. Zehazki, 135.803,50 euro bideratu dira sagarrondo landaketetara eta 76.944,29 euro makineriarako dirulaguntzetara. Epe honetan, emandako dirulaguntzen zenbateko metatua **2.431.826,42 eurokoa** izan da, eta sektorearentzat funtsezko babes ekonomikoa eskaini da.

Laguntza horiek Fraisoro Nekazaritza Kalitate eta Berrikuntzako Laborategiaren lanarekin osatzen dira. Laborategiak UNE-EN ISO/IEC 17025 akreditazioa du eta kontrol, trazabilitate eta metodoen balidazio protokolo zorrotzak aplikatzen ditu.

Azken ekitaldian, ia **4.000 lagin** aztertu dira fisiko-kimikoki: **30.000 determinazio inguru** egin dira, eta **500 bat sagardo** baloratu dira sentorialki. Horrela, laborategiak sektorearentzat duen garrantzia erakutsi da.

Gainera, Fraisoroko dastatze-panela, estatuan sagardo naturalerako akreditazioa duen bakarra, berri eta handitu egin da, eta tartean sagardogile gazteak gehitu dira, kalitatea eta ordezkagarritasuna indartzeko.

Norabide horretan, Gipuzkoako Foru Aldundiak **sagardoaren kalitatearekin eta prestigioarekin duen konpromisoa** berresten du, sektorearen lehiakortasuna indartuz eta Gipuzkoako sagardoaren balioa eta aitortpena indartzen jarraitzeko helburuarekin.

## Nabarmentzekoak

### Sagardoaren Lurraldeak VI. Sagardo Foruma egin du

**Azaroaren 20tik 22ra, mundu osoko sagardogile eta sagardozaileen topaleku bilakatu zen hitzordua.**



Alde batetik, **jardunaldi teknikoak** izan ziren Astigarragako Erribera Kulturgunean. Tokiko, estatuko eta nazioarteko adituek ondarea, museologia, turismoa, sagarraren laborantza eta sagardoaren elaborazioa izan zituzten, besteak beste, eztabaidagai.

Hala, ondareari buruzko atalean, hainbat hitzaldi eskaini ziren: **Xabier Urdangarin**ek (Astigarragako alkatea eta Sagardun Partzuergoko presidentea) berriki abian jarritako 'Dolareak' proiektuari buruzko azalpenak eman

zituen. **Jabier Lekuonak** (Hirigintza arkitektoa eta Peio Martikorena Fundazioko kidea) *Egurra eta kultura ondarea* izan zuen hizpide. Ildo beretik, *Dolareak, baserriak, egurra eta ondarea* izenburupean solastu ziren **Ibon Telleria** (EHUko irakaslea den Arkitekto doktorea) eta **Josue Susperregi** (Arkeolan Fundazioko zuzendaria zein Dendrokronologia Laborategiko arduraduna).

Museologiari eskainitako ardatzean, **Jordi Abellak** (Ecomuseu de les valls d'Àneu-ko zuzendaria), **Pere Casasek** (Museu del Tereko arduraduna) eta **Roser Vilardell i Arevalok** (Museu Etnogràfic de Ripolleteko zuzendaria) parte hartu zuten. 'Herritarrei irekitako museoak' lelopean, gaiari buruzko ezagutzak partekatu zituzten. Hitzaldi bana eskaini zuten, eta ondoren, **Ainhoa Bernabe** Eusko Jaurjaritzaren Museoen Zentroko teknikariak gidatutako mahai-ingurua izan zen.

Jardunaldi teknikoetan landutako gaien artean, turismoarena ere jorratu zen Suitzako MoMö Museum-eko **Paolo Spagnoloren** eta Asturiasko Ruta'l Quesu y la Sidrako **Manuel Niembroren** eskutik.

Sagardo Forumaren lehengai nagusia sagarra da, eta ohi bezala, gai horri ere tarte bat eskaini zitzaion jardunaldi teknikoetan. Horretan parte hartu zuten SERIDAKo Barazki, Fruta eta Baso Laboreen Arloko Ikertzailea den **Aitor Somoanok**; Nekazaritzako ingeniari doktorea eta Cabrilseko IRTAren 'Protecció Vegetal Sostenible' Programako ikertzailea den **Jordi Sabatek**; eta The Regen Academyko aholkularia den **Nuri Madeok**. **Aitor Etxeandia** frutikulturaren aholkulariak gidatu zuen tarte.

Sagardoa ardatz izan zuen atalean, hezkuntzaren eta komertzializazioaren gaiak landu ziren. EDA Drinks & Wine Campus-eko zuzendariak, **Elisa Ucarrek**, *EDA Drinks & Wine Campus: 360 ikuspegia sagardoaren alorreko prestakuntzan* izenburupean hitzaldia eskaini zuen. 'Nola izan presentzia saltokietan?' galderari erantzuteko, zenbait arrakasta-kasu ezagutzeko aukera ere izan zen **Carlos Lopez de Lacallerekin** (Artadi upategien jabea), **Joseba Martikorenarekin** (Martiko-ko zuzendari orokorra) eta **Arantxa Goenagarekin** (Goenaga Esnekiak-eko kudeatzailea). Ondoren, **Ion Zapiain** Zapiaingo salmenta arduradunak gidatutako mahai-inguruan parte hartu zuten. Parisen kokatuta dagoen La Cidrerie taberna-sagardotegiaren sortzaileak, **Benoît Marinosek**, eman zion amaiera azaroaren 21eko saioari.

## Nazioarteko Sagardo Lehiaketa

**17 herrialdeetako sagardo ekoizleek** (Portugal, Norvegia, Herbehereak, Letonia, Frantzia, Polonia, Lituania, Txekiar Errepublikak eta Ameriketako Estatu Batuetakoak, besteak beste) parte hartu dute Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Lehiaketan. Guztira, **204 produktu** aurkeztu ziren aurten, bederatzi kategoriatan sailkatuta. Azaroaren 20ko arratsaldean, estatuko eta nazioarteko **30 epailek** dastatu eta puntuatu zituzten sagardoak Donostiako Basque Culinary Centerren. **176 domina** banatu ziren guztira: 61 urre, 81 zilar eta 34 brontzezkoak. Halaber, urrezko domina eskuratu zutenen artean, lehiaketako produkturik onena aukeratu zen. Hala, **Best of Show** saria **Weidmann & Groh** ekoizle alemaniarraren **Cidonya** sagardoak eskuratu zuen.

Hauk izan ziren Nazioarteko Sagardo Lehiaketako ohorezko txapelen **irabazleak**:

- **Sagardo naturala:** Zapiain Euskal Sagardoa Premium 2024 - Zapiain Sagardotegia.
- **Garratzasuna nagusi duen sagardoa:** Semi Sweet still apple Cider - Mr. Plume Cidery (Letonia).
- **Mikatzasuna nagusi duen sagardoa:** Dabinett (Keeved) - South Hill Cider (AEB).
- **Premium sagardo aparduna:** Cuveé Brut - South Hill Cider (AEB).
- **Udardo:** Alte Mostbirnen 2021 - Gutshof Kraatz (Alemania).
- **Zaporetakoa edo mistoa:** Cydonia - Weidmann & Groh (Alemania).
- **Sagardo berriak:** Gaitero Rosé - Valle Ballina y Fernández (Espainia).
- **Postrerako sagardoa:** Sidra de Gel - Mooma Obrador (Espainia).
- **Kategoria irekia:** Vermú con sidra Kuartango - Kuartango Sagardotegia (Euskal Herria).

## Nazioarteko Sagardo Azoka

Sagardoaren Nazioarteko Azoka Donostiako Basque Culinary Centerren izan zen. Hala, azaroaren 22an, munduko txoko guztietan egiten diren sagardo mota ezberdinak ezagutzeko eta dastatzeko aukera izan zen.

Bertako, nazioko eta atzerriko **23 ekoizleek** (Norvegia, Austria, Lituania, Frantzia, Alemania, Erresuma Batua, Letonia, Italia, Txile, Ameriketako Estatu Batuak, Espainia zein Euskal Herrikoak) beren produktuak dastatzen eman zituzten azokan. Sagardo naturalak, apardunak, zaporetakoak, udardoak, garratzasuna ala mikatzasuna nagusi zutenak, postrerako sagardoak eta berriak. Bertaratutakoek stand bakoitzean eskainitako produktuak dastatzeko eta ekoizleen eskutik ezagutzeko aukera izan zuten. Halaber, **bi dastatze gidatu** eskaini ziren: lehena, **Tano Colladak** gidatua, alkoholik gabeko sagardoetan oinarritua, eta bigarrena, **Satxa Zeberio** eta **Ion Zapiainek** gidatua, sagardo-bermutei eskainia.

## Afari bereziak eta txangoak

Aipatutako jardueraz gain, aurten txango ezberdinak eskaini zitzaizkien Sagardo Forumean parte hartu zuten ekoizle eta eragileei: Astigarragako **Sagardoetxea** Museoa, Ezkio Itsasoko **Igartubeiti** Baserri Museoa, Donostiako **Aquariuma** eta Astigarragako **Zapiain** Sagardotegia.

Bestalde, Donostiako Tabakalerako **LABe Restaurant** jatetxean irekiera afaria izan zen. Bertan, tokiko zein nazioarteko sagardoak dastatzeko aukera izan zen, eta ekoizleek dastatutako sagardoei buruzko azalpenak eman zituzten. Azkenik, Astigarragako **Irigoien Herrero** eta **Alorrenea** sagardotegietan totxaren errituaz eta sagardotegiko menuaz gozatzeko afariak egin ziren.

## Hiru lanbide-heziketa zentrotako zurgintza ikasleek Astigarragako XVII. mendeko sagardo-dolare bat zaharberrituko dute

Urriaren amaieran Astigarragako udal biltegian egindako aurkezpenean, CIF Donibane (Nafarroa), EASO Politeknikoa (EAE) eta Fédération Compagnonnique (Akitania Berria) lanbide-heziketa zentroetako ikasle talde batek Astigarragako Erbetegi-Etxeberri baserriko sagardo-dolarearen zaharberritze lanen berri eman zuen prentsaurrian. XVII. mendeko dolare baten zaharberritzean ari dira lanean, urteetan zehar kontserbatu dena, eta orain, 'Dolareak' proiektuari esker, bizia berreskuratuko duena.



Aurkezpen hartan, **Xabier Urdangarin** Astigarragako alkateak, **Marie Heguy-Urain** Euroeskualdeko Hiritartasun proiektuen arduradunak eta Compagnons du Tour de France zentroko egurrezko egituraren irakasle **Iban de la Fuente** parte hartu zuten. Alkatearen esanetan, 'Dolareak' proiektuak hiru helburu nagusi ditu: "dolare zaharrak berreskuratzea eta zaharberritzea; gazteei lanbide tradizionalak irakastea prestakuntzaren bidez; eta programa eleanitz baten bitartez, mugaz gaindiko lankidetzaren sustatzea Euskal Herrian".

Astigarragako alkatearen arabera, "duela bost mende hasitako bidaia baten jarraipena da hau, baina ez da azken geldialdia". Udaletik lankidetzaren emankor baten lehen urratsa izatea espero da.

Akitania **Berria-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdeko** ordezkariak, bere aldetik, zera azpimarratu zuen: haien helburuak betetzen dituen egitasmo baten adibide ona dela honakoa, "mugaren bi aldeetako garapen ekonomikoa, soziala eta kulturala sustatzen duelako, ondarea eta hezkuntza ardatz hartuta, mugaz gaindiko lankidetzaren bidez".

Aipatutako dolarea zaharberritu eta muntatzeko lanetan parte hartuko duten ikasleak zuzendu eta trebatzeaz arduratuko den irakasleetako bat **Compagnons zentroko Iban de la Fuente** izango da. "Gaur egun egurra eraikuntzan gero eta gehiago erabiltzen den arren, egur zaharra oso gutxi berrerabiltzen dela" adierazi zuen de la Fuentek, "moztu eta sutara botatzen baita. Egur zaharrek historian arakatzeko bide ematen digute, bizirik daude eta material gisa ezinbesteko garrantzia dute oraindik ere", erantsi zuen.

**Erbetegi-Etxeberri baserria** bi etxebizitzatan banatuta zegoen: Goikoetxea eta Izeta familiak bizi ziren bertan. Ezagutzen den eta gorde den mota honetako dolare bakarra da Erbetegi-Etxeberri baserrikoa. Abereen indarrak mugitutako 'matxaka' zuen, eta ardatz bikoitzeko dolareari eskuz eragiten zitzaion. Lau lagun behar izaten ziren ardatz bakoitza lanean jartzeko. Baserrian sagarra jo, estutu eta prozesu honetatik ateratako muztio gehiena **Donostiako tabernetan saltzen zen**. Barrikote bat betetzen zen joaldi bakoitzean, eta sagardoa prest zegoenean, auzokideak gonbidatzen zituzten hura dastatzera. Horretarako, txalaparta jotzen zuten. Goikoetxea familiak, hain zuzen ere, funtsezko papera bete zuen perkusio-instrumentu honen mantentze eta berreskuratze

lanetan. **Juan Mari Beltranek** nahiz **Joxean eta Jesus Mari Artze** anaiak ere, Goikoetxeatarren eskutik ikasi zuten txalaparta jotzen.

Aipatutako **hiru zentroetako ikasleek** gauzatuko dituzten lanen artean, zehazki honakoak daude: antzinako egurraren ezaugarriak eta berezitasunak ulertzen ikasiko dute; egurra garbituko dute, bere egoera ebaluatzeko; eta babes-tratamendu bat ere aplikatuko diote. Gainera, sagardo-dolare batean egurra nola kokatzen zen ikasiko dute gazteok, eta egur zaharrarekin nola lan egin irakatsiko zaie. "Ezagutza hori transmititu nahi diegu ikasleei, gaur egun egurra tresna modernoekin lantzen baita, baina egurra zaharra denean, eskuz landu beharra dago", erantsi zuen de la Fuente irakasleak.

Dolarea muntatu ondoren, egurra datatuko da bere iraganaren berri izateko. Eta **3D eskaneatu digital bat egingo zaio**, etorkizuneko prestakuntza-materialetan baliabide didaktiko gisa erabili ahal izateko.

'**Dolareak**' egitasmoari esker, hortaz, sagardoarekin lotutako gure ondarearen funtsezko pieza bat berreskuratuko dugu, gure kulturari eta bereziki Astigarragan errotuta dagoena. Eta, bide batez, egurrak sagardogintzan toki garrantzitsua izan duela jabetuko gara.

## Sagardoaren kulturaz gozatzeko sasoia

**Txotx boladaren irekierarekin, sagardo berria txotxetik zein botilatik dastatzeko eta sagardoaren kulturako aisialdiko jardueraz urte osoan gozatzeko garaiari hasiera ematen zaio Sagardoaren Lurraldean: Sagardoetxea Museoko bisitak, Sagardoetxea Loretan udaberriko bisitak, sagardoaren kulturako esperientziak, Udazken Zapozek ekitaldia, etab.**

Sagardo Berriaren Egunak urte osoan zehar sagardo berriaz zein sagardoaren kulturaz gozatzeko zikloari hasiera ematen dio. Txotx bolada gure kulturari errotua dagoen usadio berezia da, sagardoazaleei sagardo berriak dastatzeko eta lagun artean, familian, etab. partekatze aukera ematen diena. Beraz, upeltegiko giroaz eta sagardo berriaz gozatzeko aukera izango dugu gure sagardotegietan, baita uzta berria nolako izan den ezagutzeko ere, txotxetik zein botilatik.

Horrekin batera, sagardoaren kultura ezagutzeko urte osoan zehar dugun aisialdiko eskaintza erakargarriaz gozatzeko garaiari hasiera ematen zaio Sagardoaren Lurraldean. Izan ere, Astigarragan kokatua dagoen **Sagardoetxea Museotik** jarduera ugari antolatzen dira sagardoaren kultura sustatzeko. Horien artean daude, besteak beste, honakoak: Sagardoetxeako bisita gidatuak, sagarrondoaren loraldiaz gozatzeko 'Sagardoetxea Loretan' bisita bereziak, sagardoaren kulturako esperientziak (museoa eta sagardotegia, Goxokata, sagardoa eta itsasoa, SagarBike...) eta sagar muztioaren elaborazioari buruzko tailerrak.