



XL.

**SAGARDO
EGUNA '23**

gehigarri berezia



GRUPO MONROY

BERRITZE ZERBITZU INTEGRALAK

*Ondo pasa
Sagardo egunean!*



943 53 72 38
628 45 78 39 - 628 91 72 15

reformas@reformasmonroy.com
reformasmonroy.com

*Berritze zerbitzu integralen bulegoa
Usurbilgo Kale Nagusiko 35.behean
Sektorean esperientzi zabala*

KALE NAGUSIA 35, BEHEA, USURBIL



ANORGA TXIKI S.L.

KRISTALDEGIA



*Ondo pasa
Sagardo Egunean!*

Beirazko itxitura sistema berria!!!
Perfil bertikalik gabe!!
Zure balkoia itxi nahi baduzu galdeiguzu!
Aukera zabalak!

seeglass one
seeglass one
perfil bertikalik gabe

·komertzial instalazioak ·beira bikoitza ·segurtasun beirak ·dutxa-itxiturak eta irristailuak
·ispiluak ·barandak ·kristal mota guztiak...



Oria Etorbidea 4, LASARTE-ORIA 943 37 17 33- 610 45 93 45

LAGUNTZARAKO DEIA, HARIA ETEN EZ DADIN

Sagardo Egunaren Lagunak taldeak aurreko asteko aldizkarian plazara zuten adierazpenak argi zioen; errelebo eta laguntze eske dira berrogeigarren ediziora heldu den usurbildarren hitzordu seinatuaren antolatzaileak.

Epe motz zein laburrerako babesagaldagin dute, egunotan zabaldu duten testuaren bidez. Hasteko, maiatzaren 21erako, auzolanean jarduteko deia egin dute. Goizeko 7:45ean plaza joatea eskatu diete ezinbestekoak dituzten boluntario guztiei. Urtero moduan, egoki jantzita, muntaketa eta prestaketa lanak bideratuko dituzte, goizeko 11:00etan talde argazkia atera eta ordu erdi beranduago iragarria duten irekiera ekitaldiaren aurretik. "Eguna borobila izan dadin zuten laguntza ezinbestekoa da", na-



"Jendea behar da basoak saltzeko postuetan, sukaldean, pintxoak banatzen, tiketak saltzen...", antolatzaileek adierazi dutenez.

barmendu dute Sagardo Egunaren Lagunak taldeko kideek.

Besteak beste, zereginotarako behar dituzte boluntarioak. "35 sagardo

postutik gora izango dira aurten ere, botatzaileak behar beharrezkoak dira, baina Sagardo Eguna hori baino askoz gehiago da, eta laguntza behar da basoak saltzeko postuetan, sukaldean, pintxoak banatzen, tiketak saltzen...".

Jende berriaren premia

Animatzen den oro, beraz, aipatu hitzordura agertu besterik ez du, bestela Sagardo Egunaren Lagunak taldeko kideei jakinarazi edo usurbilgosagardoeguna@gmail.com helbidera ere idatzi daiteke.

Bereziki kide berrien bila dabilta, gogorarazi dutenez, "urte askoz boluntario izaten dabilta taldeak daude, baina ezinbestekoa da hauentzat ere jende berria, erreleboa eta laguntza, hauek gabe ere ezinezkoa baita sagardo egun bat aurrera ateratzea".

ANTOLAKETA BATZORDEA ERE, ERRELEBO ESKE

Igande honetarako bakarrik ez, Sagardo Egunaren Lagunak taldekoek antolakuntza lanerako ere jende beharrean direla ohartarazi dute. "Taldea gero eta txikiagoa da, sei lagun bakarrik gaude Usurbilgo herriarentzat hain garrantzitsua den egun honen antolakuntzan", jakinarazi dutenez. Kide gehienak, gainera, "beteranoak" dira, "urtetxo batzuk badaramatzagu eta guk ere behar dugu erreleborako jendea".

Ezinbestekoetan ezinbestekoenak dira haiek, berrogei edizioak ibilbide oparoa izan duen ekimena eten ez dadin. Horren harira, Sagardo Egunaren Lagunak taldeko



Sagardo Egunean bertan boluntario ugari elkartu ohi dira. Baina antolaketa batzordean soilik sei lagun batzen dira.

kideen bigarren laguntza mezua. "Honetarako ere eskua luzatu nahi diogu animatu eta antolakuntzara batu nahi duen guztiari. Kontuan izan, ardatz nagusi hau gabe, ez dela Sagardo Egunik eta aurrera

jarraitzeko jendea ezinbestekoa dela. Hau guztia esan eta gero, ez zaigu alde aurretik eskertzea besterik geratzen. Urtero bezala, zuten zain geratzen gara urteko egunik berezienean".

EUSKAL SAGARDOA, MUGAZ GAINDI



Albaolan eginiko ontzi hau aste honetan iritsiko da Britainiara. Euskal Sagardoa darama sotoan.

Bretainiako 'Semaine du Golfe du Mor Bihan' topaketa Europako itsas festibalik garrantzitsuena da. Aste honetan ospatuko da eta Albaola izango da gonbidatu berezia. Pasaiako ontziz gintza eskolan eginiko ontzi bat apirilean abiatu zen Mo Bihan-era (Bretainia) eta egunotan iritsiko da. Euskal Sagardoa darama sotoan.

Pasaia eta Mor Bihan (Bretainia) bereizten dituen ia 500 miliako bidaia egiten ari da Juanita Larando izeneko ontzia eta soilik haizearen eta arraunen indarra baliatzen du.

'Semaine du Golfe du Mor Bihan' festibalaren helburua belazko garraioa berreskuratzen laguntzea da. Erregai fosilik erabili gabe zamak garraiatzea, bestela esanda. Eta ideia honekin bat dator Juanita Larando izeneko ontzia. XVIII. mendeko merkataritzarako txalupa baten erreplika da eta Albaolako ontziz gintza eskolan eraiki zuten. Amaitutakoan emakume kortsario baten izenarekin bataiatu zuten. Hortik dator izena: Juanita Larando.

Bordeleko Sagardo Egunean

Apirilaren erdialdean abiatu zen Pasaiatik baina geldialdirik ere egin du bidean. Apirilaren 23an esate baterako, ontziaren sotoan garraiatutako sagardoaren zati bat Bordeleko portuan deskargatu zuten eta bertan Sagardo Eguna ospatzeko baliatu zuten.

Bordeleko geldialdia eta gero, Mor Bihan-era jo zuten berriro ontziak. Tripulazioa helmugara iristear da, aste honetan (maiatzaren 15etik 21era) ospatuko baita topaketa ezaguna.

Hogei lagunez osaturiko tripulazioa

Hogei pertsonak osatzen dute ontziaren tripulazioa. Itsas ondareari buruzko erakusketa bat zabalduko dute eta horretaz gain, sokagintza, arraungintza edota estrobogintza bezalako itsas jarduera tradizionalen erakustaldiak egingo dituzte. "Pasaia Itsas Festibalaren 2024ko edizioa sustatzeaz gain, Euskal Sagardoa jatorri izendapeneko sagardoa eta Bordeleko ardoa salduko dira, biak modu jasangarrian garraiatuak izan direlarik", Albaolatik jakinarazi dutenez.

Kataluniara eta Balearretara iritsi da Euskal Sagardoa



Eroskik Euskal Sagardoa jatorri izeneko botilak salduko ditu Katalunian eta Balearretan.

Eroskik EAEko hogei sagardogilarekin baino gehiagorekin lan egiten du eta 40 sagardo erreferentzia saltzen ditu Euskal Sagardoa jatorri izenarekin. Gorenak kalitate zigilua duten botilak ere merkaturatzen ditu.

2023. urtean, Euskal Sagardoa jatorri izeneko milioi bat litro sagardo erosiko du. Hori sagardo ekoizpen osoaren ia heren bat da.

Austriako jardunaldi batzuetan



Apirilean 'International Pear Congress' eta 'Cider&Spring Festival' ekitaldiak ospatu ziren Austrian. Sagardoaren Lurraldeak erakundeak Ciderlands sarearen hitzaldian hartu zuten parte.

guria



guria


taberna

Ondo pasa
SAGARDO EGUNEAN!

PUNTAPAX 12, USURBIL 943 55 93 35

ZENDOIAENEA
taberna

Ondo pasa
Sagardo egunean!



NAGUSIA 35, USURBIL



Patrienea Jatetxea
Bazkariak, astelehenetik igandera
Afariak, ostirala eta larunbata

Ondo-pasa
Sagardo egunean!

Atxi



kale nagusia 14. USURBIL
t 943 362 725 - 688 690 361

IRUARKAITZ
ERAIKUNTZAK, S.L.



·FATXADAK ETA TEILATUAK
·ERAIKUNTZAK
·BARRUKO BERRIKUNTZAK
·URALITA KENTZEKO ENPRESA
BAIMENDUA

630 90 02 79 AGINAGA

SAGARDOTEGIA OSTATUAREKIN, UGALTZEN DOAN AUKERA

Euskal Herrian horrelako zazpi sagardotegi daude; eskaintza gastronomikoarekin batera, lotan geratzeko aukera ematen dutenak. Horietako bi Usurbilen aurkitzen dira: Aginaga hotela eta Olivi 1948 hotela. Sagardotegian gozatu ondoren, atseden hartu eta bertako paisaian murgiltzeko modu ederra.

“Zenbat aldiz joan zara sagardotegira eta ohe bat gertu egotea nahi izan duzu pixka bat deskantsatzeko? Bada, zure nahiak egi bihurtzen dira, Euskal Herriko sagardotegi batzuk ostatu propioa baitute upategiaren ondoan”. Sagardoa Route web orrialdean irakurri dugunez, ostatu zerbitzua eskaintzen duten zazpi sagardotegi daude gaur egun: Aginaga sagardotegiko hotela eta Saizarreko Olivi 1948 hotelaz gain, Oianume sagardotegi-ostatua Urrietako Ergoien auzoan, Olagi nekazaletxea-sagardotegia Araman, Oiharte nekazaletxea-sagardotegia Zerainen, Petritegi sagardotegiko Sagarlore hotela Astigarragan eta Artola nekazalturismoa-sagardotegia Astigarragako Santiagomendi auzoan.

Sagardoa Route web orriaren esanetan, “xarmaz beteriko lekuak dira, zelai berdeez eta familiaren sagastiez inguratutako ostatuak”. Zazpi sagardotegi-ostatu hauen informazioa Sagardoa Route web orrian topatuko duzue, www.sagardoa.eus helbidean. Usurbilgoak ekarri ditugu orrialde honetara.



Euskal Herrian zazpi dira ostatu zerbitzua eskaintzen dutenak

Aginaga eta Saizar sagardotegiek bertan lotan geratzeko aukera eskaintzen dute.

Olivi 1948 Boutique Hotela, Saizar sagardotegiaren aldamenean

Saizar sagardotegia 70eko hamarkadan jarri zen martxan, Esteban Lertxundik Saizar baserria eta ukui-lu zaharra sagardotegi bat sortzeko aprobetxatzea erabaki zuenean. Orain gutxi zabaldu dute Olivi 1948 Boutique Hotela.

■ Edukiera: 2 gela bikoitz (bata mugikortasun urriko pertsonentzat egokitua), 5 apartamentu (3 bikoitz eta 2 gela 2+2 pertsonentzat).

■ Harremanetarako: reservas@olivi1948.com
843 740 500 / 636 72 23 33
www.olivi1948.com

Aginaga Hotela, Aginaga sagardotegiaren aldamenean

Aginaga sagardotegiak sagardo naturala txotx bidez dastatzeko aukera eskaintzen du. 2012. urtean urrats berri bat eman zuten eta sagardotegiaren jarduera ostatu batekin osatu zuten: Aginaga Hotela.

■ Edukiera: 20 gela bikoitz, 3 banakako gela eta gela egokitu bat. Guztiek komuna, aire egokitua, berogailua, ile lehorgailua eta telebista dute.

■ Harremanetarako: 943 370 668
info@aginagahotela.com
www.aginagahotela.com

AGINAGA HOTELA: “URTARRILEAN HASI ETA APIRILA BITARTE JENDE DEZENTE IBILTZEN DA”

NOAUA! Lotan geratzeko aukera eskaintzen duzue Aginaga hotelean. Jende askok egiten du sagardotegia eta lotan geratzeko hautua?

Aginaga Hotela: Bai, batik bat asteburuetan. Urtarrilean hasi eta apirila bitarte jende dezente ibiltzen da. Garai horretatik kanpo ere aprobetxatzen du jendeak, baina sagardo denboraldian gehiago nabaritzen da.

Sagardotegiko esperientzia bizi nahi ez duten askok aprobetxatzen dute edo gehiengoak sagardotegira joateko ideiarekin hartzen du?

Sagardotegira etorri nahi duten askorentzat urrun daude sagardotegiak etxetik eta egun baterako

etortzea ia ezinezkoa da, afaltzeko asmoarekin etortzen badira sagardotegira. Bi zerbitzuak batera kontratatzen dituzte, sagardotegiaz gozatu eta inguruak ikusteko asteburu berean. Deitzen digutenean hori esaten digute: asteburua pasatze-ra joan nahi dugu eta gustatuko litzaiyuke sagardotegian afaltzea eta pare bat egun pasatzea.

Nongoak dira sagardotegia eta lotan geratzeko esperientzia uztartzen dituztenak, euskaldunak edo atzerritarrak?

Inguruko probintzietako jendea, batez ere: bizkaitarrak, nafarrak, aragoitarrak... Adin batetik gorako jendea



Aginaga hotela sagardotegiaren parte da.

izan ohi da. Bikoteak izaten ditugu gehien bat edo bikote kuadrilak. 50 urte inguruko jendea izaten da gehiengo edo zaharragoak.

OLIVI 1948: “ATZERRIKO JENDEAK NORMALEAN EGONALDIA BAKARRIK ERRESERBATZEN DU”

NOAUA! Lotan geratzeko aukera eskaintzen duzue Saizar sagardotegian. Jende askok egiten du sagardotegia eta lotan geratzeko hautua?

Olivi 1948 hotela: Gure hotelean lotan geratzeko aukera eskaintzen dugu. Egonaldia erreserbatzeaz gain, bi zerbitzu ezberdin eros ditzakete bezeroek: egonaldia otorduekin; edo egonaldia, bisita gidatua eta otordua.

Sagardotegiko esperientzia bizi nahi ez dutenak ere etortzen zaizkizue ala gehiengoak sagar-

dotegira joateko ideiarekin hartzen du?

Bietatik dago. Atzerriko jendeak normalean egonaldia bakarrik erreserbatzen du eta hemen daudenean lotzen dituzte planak. Bisitari nazionalak aldiz, paketean erosteko joera dute, egonaldia eta Saizar sagardotegiko esperientzia uztartuz.

Nongoak dira sagardotegia eta lotan geratzeko esperientzia uztartzen dituztenak, euskaldunak ala atzerritarrak?

Beste probintzietako jendea da. Ge-



Olivi 1948 hotela Saizarren parte da.

hien bat Madril eta Kataluniakoak. Baita bizkaitarrak ere.

AUTORIK GABEKO EGUNA

Usurbildarren festa maitatuenean, motordun ibilgailuak aparkatuta utzi eta jai giroan murgiltzeko deia egiten da urtero. Hortaz, autoa etxean utzi eta gerturatu igandeko berrogeigarren Sagardo Eguna.

Sagardo Eguneko jai eremu nagusia frontoia, Dema, Askatasuna eta Mikel Laboa plazetan kokatzen bada ere, txoko gehiagotara hedatu ohi da ospakizun giroa. Honenbestez, urtero Oxtapeko sarrera ixten dute ibilgailuen joan etorrientzat; baita, beraz, Lurraldebusen autobusen-

tzat ere.

Bus geltoki bakarra, San Inazio biribilgunekoa

Igande honetan, egunean zehar, autobus zerbitzuon geltoki bakarra San Inazio biribilgune ondokoa izango da. Donostia alderako autobusa hartzen den geltokia, hain zuzen. Hor geratuko dira, Aginagarantz nahiz Donostiarantz doazen autobusak. Sagardo Eguna, kotxerik gabekoena ere bada honenbestez, Usurbil erdigunean. Berrogeigarren edizio hau ez da salbuespena izango.

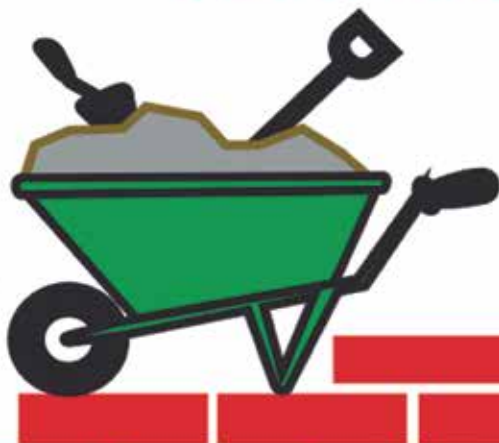


Oxtapeko sarrera itxi egingo dute Sagardo Egunean.

Uraitz, s.l.

Igeltseritza Orokorra

ondo pasa sagardo egunean!



Telefona

693 05 93 92

G Auto Guria s.l

G Auto Guria
Mobil Service

Auto Konponketa

Pre I.T.V.

Marka guztiak

943 363 298

Zelai-haundi 11, Osinalde Pol. USURBIL



ATXEGA JATETXEKO LAN TALDEAK JAI ZORIONTSUAK OPA DIZKIZUE!
urtamaren Sean berriro zuen zerbitzura!



·EGUNEKO MENUA: (asteleheneretik ostiralera) ·EGUNEKO PLATERA
·ASTEBURUKO MENUA ·KARTA ·RAZIOAK ·OGITARTEKOAK ·PINTXOAK..

Zumartegi poligonoa, USURBIL 943 371 150

TXIRIBOGA

TABERNA

Ondo pasa
Sagardo egunean!

BAZKARIAK ETA AFARIAK
(ostiral gauetik igande eguerdira)

PINTXOAK ETA RAZIOAK

PINTXO BEREZIAK (asteburu eguerditan)

OGITARTEKOAK (SAGARDO EGUNEAN)

943 21 88 40

IRAZU KALEA 6, USURBIL



Usurbilen,
zure auto-tailerra



Atallu

AUTOAK >>>>

Motorra
Balaztak
Mekanika
Esekidurak

DOHAIZNIK IAT-aurrekoa
Pneumatikoak
Ihes Kanalizazioak
Injekzio Elektronikoa
Berehalako Zerbitzua



EuroTaller

Atallu industrialdea, Oria kalea 4 / Usurbil 20170 / 943 37 74 78 / atalluautoak@gmail.com

TXOTX DENBORALDI BORRO

2023ko txotx denboraldia amaierara heltzen ari da eta aurtengoak emandakoa aztertzeko unea dute herriko eta inguruetako sagardogileek. Ofizialki upelak ireki eta denboraldiari ongi etorria eman zietenetik ia bost hilabete pasa diren honetan, sagardotegiak bezeroz bete dira aurten ere.

Gurean ez da txikia sagardotegi eskaintza. Usurbilgo lurretan zazpi sagardotegi ditugu: **Aginaga, Aialde Berri, Araeta, Arratzain, Iruin, Saizar** eta **Urdaira**. Hauetako batzuek itxi egingo dute denboraldi honen amaieran, aste gutxiren buruan, baina beste batzuetan urte osoan izango da sagardoaz eta sagardotegiaz gozatzeko aukera.

“Badirudi Covid-a atzean geratzen hasi dela. Jendea gogotsu dago”

Batzuk amaitu dute txotx garaia

Itxiko duten sagardotegiak **Aialde Berri, Arratzain** eta **Urdaira** izango dira. Urtero legez, denboraldi amaieran itxi egingo dute sagardotegia 2024ko denboraldia hasi bitartean.

Maiatzean larunbat eguerdian lanean jarraituko dute **Aialde Berrin** eta ondoren itxiko dute sagardotegia. **Urdaira**, berriz, joan zen astean itxi zuten, eta **Arratzain** ere maiatza amaitzearekin bat itxiko dute. Denboraldi oso ona izan dutela jakinarazi dute hiru sagardotegiek eta pandemia garaia atzean geratzen hasi direla: “Badirudi Covidaren azterkariak joaten hasi direla eta jendea gogotsu dagoela”, esan dute **Aialde Berrikoek**.



Urtero legez, sagardotegi batzuk egunotan itxiko dituzte ateak. 2024ko urtarrilean zabalduko dituzte berriro.

Urdairakoek ere jendea gogotsu ibili dela azpimarratu dute, baina aldaketaren bat sumatu dute Covid garaitik: “Joan zen urtean jendeak bazkariak antolatzeke joera gehiago izan zuen, eta aurten ere hala izan zitekeela uste genuen, baina betiko ohituretara jo duela iruditu zaigu eta gauez ere topera ibili gara”.

Aialde Berrin aurkako joera nabaritu dute, larunbat eguerdian izan dute eskari handiena, eta gauetako martxa zerbait jaitsi egin dela diote, batez ere “ostiral gauetan”.

Arratzainen ere bazkarian indar gehiago nabaritu dute: “Joera da bazkariak aprobetxatzea, gauetan

geroz eta eskari gutxiago daukagu. Duela urte dezente erabat alderantzizko egoera geneukan”.

2024ko urtarrilerako, prest

Aialde Berrin astean zehar hanburgesak jateko aukera eskaintzen dute joan zen urtetik eta menuarekin ere indartsu aritu dira. **Urdairan** astean zehar sagardozale asko hartu dituzte, “txotxaz gozatu eta sagardo mota ezberdinak probatzea” gustuko duen jendea. Gustura daude aurten egindako lanarekin, eta 2024ko urtarrilean ateak ireki arte itxaron beharko da **Urdaira, Arratzain** zein **Aialde Berri** berriz ere bisitatu ahal izateko.

BILA IZAN DA AURTENGOA

Beste sagardotegi gehienek irekita jarraituko dute, ordea. **Aginaga sagardotegia, Iruin eta Saizar** kasu.

Urte osoan zehar irekita izaten dute sagardotegia, baina **Aginagan** abenduan hartzen dute jai hurrengo denboraldia behar bezala deskantsatuta hartzeko. Sagardo denboraldia amaitzen ari bada ere, joan zen urtean baino jende gehiago mugitu dela nabaritu dute: “Astean zehar antolatutako autobusetan etorritako jendearekin egiten dugu lan, frantsesekin asko, bai eta hemen inguruko jubilatuekin ere”. Sagardo denboraldia urteekin luzatu egin dela ere nabaritu dute **Aginagan** eta urte sasoi ezberdinetan jendea ere aldatzen doala: “Denboraldian gazteak hurbiltzen dira parranda giroari lotuta, eta hortik kanpo familiak eta atzeritarrak gehiago, batez ere, igandeetan”.

Saizarren ere antzeko sentsazioak izan dituzte, batez ere, denboraldia hasi bezain pronto jaso zuten jende uholdea: “Aurten txotx denboraldia hasi bezain pronto hasi zen jendea, beste urteetan baino azkarrago hasi zirela nabaritu dugu, gogo handia zegoen”. Bertakoez gain, inguruko probintzietako “jende asko” izan dute eta Aste Santuan, berriz, Espainia guztiko bisitariak. **Saizarrekoek** txotx denboraldia Sagardo Egunean emango dute amaitutzat, nahiz eta sagardotegiak urte osoan irekita jarraituko duen.

Iruin sagardotegian ere Sagardo Egun bezperan agur esango diote



“Txotx garaia abiatu bezain pronto hasi zen jende pila etortzen”

Sagardotegi batzuk txotx garaiaren amaierarekin batera ixten dituzte. Beste batzuk urte osoan segitzen dute, bestelako eskaintzarekin.

denboraldi honi, baina hamar eguneko atsedena hartuta, udako denboraldiari ekingo diote.

“Terraza irekiko dugu udan, eta dena landarez beteko dugu”

“Udan ere irekita egoten gara, noski”, esan digute **Iruinen**. “Terraza irekiko dugu udan eta dena landarez beteko dugu”. Hauentzat ere denboraldia oso ona izan da eta, “behingo”, Covid aurreko zenbakietara iristea lortu dutela aitortu dute. Eredu berri bat jarri dute martxan; jende gutxiago hartzen dute, eta modu horretan, gehiago disfrutatzen dute janariaz eta sagardoaz.

Aspaldiko “sagardo onena”

Gainera, aurten ekoiztako sagardoa aspaldiko “sagardo onena” izan dela iruditu zaie. Hala, denboraldiari agur bai, baina sagardotegi hauetan gozatzeko aukerak aurrera jarraituko du datozen hilabeteetan ere.

Sagardo Egunean ere protagonistak

Sagardo Egunean aukera izango da ia herriko sagardotegi guztien sagardoaz gozatzeko, bai eta etxe bakoitzeko sagardogile gehienez ere. Herrian horren maitatua den edariaren festa hasteko prest daude, beraz, bai herritarrak eta baita sagardogileak ere.

SAGARDOA BOTATZEKO TEKNIKAN MAISU

Igande honetan, 40. aldiz aterako dira usurbildarrak eta inguruko herrietako beste hainbat sagardozele frontoi ingurura. Eta ez da gutxiagorako, XL. Sagardo Eguna ospatuko da herrian ohiko moduan. 2020 eta 2021ean ezin izan zen Sagardo Egunik ospatu, baina bigarren urtez jarraian normaltasun osoz egin ahal izango da. Usurbildarrak herriaren egun handirako prestatzen hasi dira jada, bai antolatzaile eta partehartzaileak, bai eta frontoi ingurura hurbilduko direnak, aurtengo sagardoaz gozatzerako.

“Saria ez da bilatzen dugun zerbait. Ez da gure helburua”



2022an gaztetasuna izan zen nagusi. Unai Aizpurua (erdian), Beñat Arruti (ezkerrean) eta Leire Furundarena (eskubian) nabarmendu ziren iazko lehiaketan.

Sagardo eskaintza zabala eta pin-txoak dastatzeko aukera egongo da frontoi inguruan eta Askatasuna plazan goiz osoan zehar. Horrekin batera, botatzaileen lehiaketa ere izango da sagardoa jaurtitzen ariko diren dozenaka eta dozenaka herritarren artean hiru onenak aukeratzeko. Joan zen urtean, pandemia osteko lehen ohiko Sagardo Egunean, hiru garaile izan ziren: Unai Aizpurua lehen postuan, bigarrenen Beñat Arruti eta hirugarren Leire Furundarena. Gaztetasuna izan zen nagusi 2022an.

Lehen aldiz sarituak

Beñat Arrutik lehen aldiz zuen saria jasotzera igotzen, Leire Furundarenak bezalaxe. Leire Furundarenak gogoan du nola bere izena esan zuten mikrofonotik: “Oso harrিতa geratu nintzen nirea esan zutenean”.

Urte askotan ibili dira biak botatzaile lanetan, 10-12 urte daramatzala uste du kalezartarrak, 18 urte zituenetik urtero animatu baita. Furundarenaren kasuan, zerbait gutxiago, 4 edo 5. Azken hau Olatz Arregi lagunarekin ateratzen da urtero, eta hark ere saria irabazia du, 2019ko Sagardo Egunean hain zuzen.

Beñat Arrutik behin ere ez du saria helburu gisa jarri: “Ez da inoiz bilatzen dudana zerbait izan, joan zen urtean ere saria jaso banuen ere, ez nintzen haren bila joan”. Sagardo Eguna beste ikuspuntu batetik bizitzeko aukeratzen du botatzaile lanetan aritzea, eta aurten ere frontoi inguruko posturen batean topatuko du koadrillako lagunekin egunaz gozatzerako hurbiltzen denak: “Ez dut etxean praktikatzeko eta eguna iristean eta lehen botilak irekitzean arrotza egiten zait egoera. Jendeari

diogun errespetuagatik hasi aurretik pixka bat praktikatzeko dugu”. Leire Furundarenak ere ez du etxean praktikatzeko, baina hamaiketakoan egin aurretik pixka bat praktikatzeko omen du “erdi brometan”.

“Aurten ere aterako al gara, Olatz?”

Goiz partean, frontoian eta plaza inguruan izango den sagardo dastatzearen ondoren, azpiegiturak egokitu edota zerbitzatze lanetan aritu diren lagunak bazkaritarako bilduko dira Udarregin. Botatzaile askorentzat momentu ederra izaten da bazkaritan inguruan botatzen izan dituztenekin denbora partekatzeko aukera izan eta bazkari eder bat osatzea, edo hori diote joan zen urtean saria irabazitakoek. Ohitura onak galdu gabe, Leire Furundarenak gonbidapena luzatu nahi dio Olatz Arregiri: “Aurten ere aterako al gara?”.

TXAPELDUN

JATETXEA

SAGARDO EGUNEAN
MENU BEREZIA 28€

erreserba ezazu!



TXAPELA BURUAN
TA JATEKO MODUAN

MUNA LURRA KALEA 2, 20170 USURBIL, GIPUZKOA
943 21 34 03 - @txapeldun_jatetxea

G15 GIPUZKOA
HIGIEZINA
ELKARTEA



HIGIEZINA | INMOBILIARIA

SALEROSKETA & ALOKAIUA

Zugandik GERTU behar duzun GUZTIRAKO

688 739 733 info@g15usurbil.eus
Etxebeste Kalea 15 - USURBIL

edaritegia
BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

ondo pasa
Sagardo Egunean !!

Zubiaurrenea, 5. © 943 37 10 42

txirriStra
TABERNA



Plater konbinatuak
Ogitartekoak
Pintxoak
Etxeko hanburgesak

Ondo pasa Sagardo egunean
Kontseju zaharra, Telf: 943 36 04 66

BISITA ETA DASTATZE GIDATUAK EGITEKO AUKERA

Sagardoa Routek hainbat aukera eskaintzen ditu bisita eta dastatze gidatuak egiteko Gipuzkoako sagardotegietan. Usurbilen Saizar da aukera eskaintzen duen bakarra. Atzerritarrak “dezente” hurbiltzen dira bi aukera hauek probatzera: “Amerikako Estatu Batuak eta Erresuma Batuko bisitariak ditugu gehienbat. Baita, asiarrak, europarrak eta bisitari nazionalak ere”.

Bisita gidatuak

Bisita gidatuak Saizar sagardotegia goitik behera ezagutzeko aukera emateaz gain, sagardoa egiteko prozesua ere aztertzeo aukera ematen dute. Sagasti artean galdu,

baserriko dolareak ikusi, prozesua nola egiten den aztertu eta upategietako bidea egin daiteke. Dastatze txiki bat ere egin daiteke pintxo eder bat janez.

Dastatze gidatua eta otordua

Sagardoen arteko aldeak eta elaborazio prozesuan dituzten aldeak ezagutzeko bidea ematen dute bi proposamenek. “Dastatze gidatua sagardoak dastatzean zentratzen da nagusiki eta bisita gidatua baino laburragoa izaten da”, jakinarazi digute Saizarreko arduradunek.

Ondoren, sagardotegiko menuaz gozatzeko aukera paregabea ere izaten da bietan.



Dastatze gidatuaren ondoren, sagardotegi menuarekin gozatzeko aukera izaten da.

Ondo para
Sagardo Egunean

JUANTXO

BURDINDEGIA

Three photographs showing the exterior of the Juantxo Burdindegia wine shop. The first photo on the left shows a long row of shops with arched windows. The middle photo shows the entrance to the shop with a sign that reads 'JUANTXO BURDINDEGIA'. The third photo on the right shows another view of the shop's exterior with arched windows.

Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008



943 530 337
607 119 313

ITZIRA
BARRIKUNTZA



Ondo pasa Sagardo Egunean!

- gremioen koordinaketa ·berritze lanak
- sukaldeak ·komunak · mota guztietako obrak
- aurrekontua konpromisorik gabe


errekatxiki 7, USURBIL itzira@hotmail.es





Ondo pasa Sagardo egunean!

Kale Nagusia 10, USURBIL
Tel. 943 36 11 82

AITZAGA TABERNA




THE LAST DANCE



ARRANDEGIA PELLO

ONDO PASA SAGARDO EGUNEAN!



ASTEARTETIK-LARUNBATERA 8:30-13:30

650 31 31 91 PUNTAPAX 7, USURBIL

TXOZNA, TALOGILEAK ETA KONTZERTUAK, ERNAIREN KARPAGUNEAN

40. Sagardo Eguneko jai guneetako bat Mikel Laboa plaza izango da. Bertan kokatuko du Usurbilgo Ernaik, ohi denez, hainbat hitzordu bilduko dituen karpa.

Eskaintza oparoa izango da: txozna, talogileak eta hainbat musika emanaldi arratsalde partetik aurrera. Besteak beste, adi, Rukula herriko musika taldeak disko berria aurkeztuko duela iragarri duelako gazte antolakundearen egitarauak. Oihan Agirretxe (bateria), Martxel Arkarazo (baxua), Aitor Pagola (kitarra) eta Jon

Agiriano (kitarra) laukoteak “musika instrumentala jorratzen du”. Taldearen izena zeraman lehenengo diskoa 2016an plazaratu zuten, bi urte geroago bigarrena; “Hazi beltzak”. Lan berriena “Traganarru” izango da.

Maiatzak 21, igandea

- 11:00 Txozna irekiera.
- Presoen aldeko talogileak, goiz osoan zehar.
- 13:00 Euskal presoen eskubideen aldeko topa.
- 16:30 Hummus Sapiens.
- 20:00 Rukula.



Rukula taldeak disko berria aurkeztuko du Sagardo Egunean, Ernairen karpán.

- Jarraian, Dj Jotatxo.
- Antolatzailea: Usurbilgo Ernai.

URDAINTZI
Eraikuntzak

IT-ak egiten dira

649 43 54 75
943 36 72 64

ERAIKUNTZAK
OBRAK
BERRITZE LANAK

Ondo pasa Sagardo egunean!

IT-ak egiten dira

urdaintzi@euskalnet.net

Aguirrezabal Estankoa

*Ondo pasa
Sagardo Egunean*

Kale Nagusia, 27.

☎ 943 361 110

Rafa

iturgindegia



- Iturgin lan orokorrak
- Dutzako manparak
- Konfidantzazko gremioak
- Komuneko altzarlak

670 98 68 48

Borda berri kalea 1, behea USURBIL



*ite
a
p
a
i
n
d
e
g
i*

m
mista

GOLDWELL
ELUMEN

*Azkeneko produktu eta
teknikak!*

Zubiaurrenea 4, ☎ 943 361 951

mur

errotuluak

Ibilgailuak - Erakustokiak - Lonak
Argidunak - Inpresio digitala

943 36 60 21 - USURBIL
puntapax kalea 6 A-B

info@murerrotuluak.com - www.murerrotuluak.com

EGITARAUUA

Maiatzak 21, igandea

- 11:00 Botatzaileen argazkia.
- 11:30 Irekiera. Baserriko zein sagardotegi ezberdinetako sagardoa dastatzeko aukera. Honetaz gain, pintxo aukera zabala. Botatzaileen lehiaketa ere izango da.
- 15:00 Botatzaileen bazkaria.
- 17:00-20:00 Matraka Elektrotxaranga kalejiran.
- Antolatzailea: Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak.



Sagardo Egunaren irekiera 11:30ean izango da. Orduantxe lehertuko da festa.

 **Antxeta**
TABERNA-JATETXEA



egunero irekitzen dugul
eguneko menua (astegunetan)
jaiegunetan: asteburuko menua

ogitartekoak, pintxoak, raziok, oilasko erreak, paellak
eramateko ere prestatzen dugu!

Zubiaurrenea 6, Usurbil. Tel: 943 54 43 12


 **OPLIGOKO**

Okindegia - Kafetegia

- GOSARIAK
- PINTXOAK
- OGITARTEKOAK
- PLATER KONBINATUAK

ONDO PASA SAGARDO EGUNEAN!

Asstelehenetik larunbatera 06:00 - 21:00 / igande arratsaldetan itxita
Kale Nagusia 10, 20170 Usurbil - 943 37 45 95



Ondo pasa Sagardo Egunean!

BENTA TABERNA

Pintxoak eta giro ona!

ARANKA

BERRIKUNTZAK

- Fatxaden estaldurak ·Estalkien berriztatzeak
- Barruko berrikuntzak ·Gremioen koordinaketa
- Igeltseritza orokorra

Tel: 722 297 867 USURBIL info@arankaberrikuntzak.com

sAgArDo EgUnA

Hamaiketakoak
Ogitarteko egin berriak
Saiheskia

ARTZABAL
BASERRIA · JATETXEA

PUNTAPAX 8, USURBIL 943 36 91 39

#SagardoarenUsurbil

