

AIURRI

BETERRI-BURUNTZAKO ASTEKARIA



Segidarik gabe, ateak itxi ditu

Txotx denboraldi berria abiatu da, hutsune nabarmenarekin: Setien betiko itxi dute / 2-9

Txotx denboraldi berria

Aste honetan aurkeztu dute denboraldi berria. Eskualdeko ekoizleak prest dira / 2-9

**Meteorologia-estazio
berria Urnietako
Azkonobieta
baserrian, Ainhoa
Larrearen eskutik** / 10-11

**Leizaran eskubaloi
taldeak atzoko eta
gaurko emakumezko
jokalariak elkartu
zituen** / 16

Urtero legez aurten ere gure Sagardotegiko ateak irekiko ditugu sagardo berriaz goza dezazuen ohiko menuaz lagundurik

Trenez etortzeko oso egokia,
Urnietako Renfeko geltokitik
4 minutura baikaude oinez



ALTUNA

SAGARDOTEGIA - SIDRERIA

Txotx irekiera: Urtarrilak 21, larunbata
Erreserbak: 943 554 917 - 650 266 925

Galarraaga baserria, Lategi auzoa 5, URNIETA. @altuna_sagardotegia



"Ahaztu baino lehen, eskerrak eman nahi nizkieke etorri diren bezero guztiei, eta batez ere urnietar guztiei". AIURRI

“Bukatu da; pena daukat, baina ez dago segidarik”

EUGENIO URRUZOLA URNIETAKO SETIEN SAGARDOTEGIKO NAGUSIA

Sagardotegiak ez ditu ateak irekiko hastear den txotx denboraldian. Erretiroa hartzea erabaki du nagusiak, erreleborik ez eta ostalaritzarako freskotasuna galduta

Andoni Urbistondo URNIETA

64 urte ditu Urruzolak, eta kito esan du. Hiru hamarkada daramatza egurrean Setien sagardotegian. Setien, edo Moko, batzuentzat. Urnietako ikur bilakatua zen sagardotegia azken urtetan, autorik gabe eta azken orduan joateko ematen zuen erraztasunagatik, baina akabo. Agurra bideo baten bitartez egiteko proposatu dio Aiurri-k, eta harritu egin da, Hollywood-en ote gauden galdetuta. Ixtearen arrazoiak, elkarrizketa honetan.

Setien sagardotegiak ateak itxiko ditu, Eugenio. Ez duzue bezerorik hartuko aurren. Ze bizipen, sentsazio dituzu, txotx garaia hasi bezperan?

Pena sentitzen dut, baina segidarik ez daukat atzetik. Bukatu da gure historia. Ilobek lana daukate, asteburuak libre nahi dituzte, gazte guztiek bezala, eta negozio honek ezin du aurrera egin asteburuetan lan egiten ez bada. Jabetzen ari naiz pixkanaka. Galdu samar ibili naizela aitortzen dut, txoke handi sama-

rra izan baita txotx garaia hasi aurreko aste hauetan aurreko 30 urteetan egin dudana ez nuela egin behar konturatzeko. Denbora pixka bat beharko dut, bizi molde berrira egokitzeko, baina moldatu beharko dugu.

Nola mamitu da ixteko erabakia?

Urtebete atzera edo hasi nintzen bueltak ematen. 64 urte ditut, urtebete erretiroa legalki hartzeko, baina Gizarte Segurantzaren egon nintzen, halako simulazio bat egin, eta bizitzeko adina neukala ziurtatu ostean, erabakia

hartu nuen. Segidarik gabe, eta lanean madarikatzen egon baino, hobe ez egotea.

Lurdes arreba, eta Xabi eta Imanol ilobekin aritu zara urtetan. Zer diote beraiek?

Ondo pentsatutako erabakia izan da. Ilobek ez dute jarraitu nahi sagardotegian, euren bizitza dute, eta arreba ere ez dago bete-betean fisikoki. Xabi suhiltzaile lanean ari da, Imanol ere enpresa batean bulego teknikoan, eta erremon-tean... Nahikoa egin dute, euren lan orduak egin eta sagardotegira etortzen, laguntzera. Disfrutatzeke esaten didate, erretiroa irabazi dudala. Arrebarekin oso tratatu ona izan dut, tarteka muturtu bagara ere. Urteak dira nik erretiroa hartzean berak ere hartu egingo zuela esan zidala, eta hala izan da. Berarekin egon nintzen egun batzuk atzera, eta aitortu zidan, errege bezperako garbiketara, azken xehetasunak, telefono deiak faltan botatzen zituela. Bota nion, hasteko gogoa gauza bat zela, eta hastea bestea, segituan damutuko zela.

30 urte daramatzazu sagardotegian, eta ateak itxi behar... Erraz esaten da.

Hori da geratzen zaidan arantza. Alegia, hirugarren belaunaldikoa naiz, eta nirekin bukatuko da familia negozioa. Famatua da lehen bi belaunaldiak lana egin, eta hirugarrenak ondarea jan egiten duela dioen esamoldea, eta nirea halakoxea izango da. Hori bai, ondarrerik jan gabe. Segidarik bilatzen ez dudalako utziko dut negozioa, baina kezka hori bueltaka dabil etengabe.

64 urte dituzula ere esan duzu, eta sagardotegiko lana, nekosoa.

Bai, oso. Fisikoki ondo sentitzen naiz, baina osasunari ere erreparatu behar zaio. Gero eta gehiago, gainera. ITV-a ere pasatzen hasi behar dugu, gero eta maizago. Aurrera goaz, pixkanaka. Luzapenera iritsi gabe gaude, oraindik, baina ahal den hobekien bizitzaren saiatu behar dugu, orain arte egin ez ditugunak egiten. Sagardotegia, gogorra baino gehiago, lotua da. Hau ez da bulego bat, edo tailerra. Aste bukaeratan ordu asko sartu beharreko negozioa da, eta belaunaldi aldaketek ohitura, lehentasun aldaketa ekarri dute.

Zu sagardotegian hasi zineneko garaiko gazteak, eta oraingoaz, ezberdinak direla, alegia.

Jakina. Ni sagardotegian lanean hasi nintzenerako banekien zer

zegoen, ze lan, zenbat ordu. Daurik ez dut. Hasi eta segi, eta gustatu egin behar. Urteak aurrera joan ahala freskura galtzen joaten zara, eta horretaz jabetzea oso garrantzitsua da. Jendearen begietara lan egiten dugu, erre egiten zara, eta irudi ona eman behar duzu bai edo bai. Ostalaritzan ezin zaizu nabaritu ez zaudela gustura lanean, eta niri tarteka asko kostatu izan zait hori egitea. Gazteak ahal du, indarra, kemena, ilusioa duela, baina adinean gora goazenontzat gero eta zailagoa da.

Hiru hamarkadatan dozenaka anekdota bizi izango zenituen. Ze balantze egiten duzu?

Oroitzapenak onak dira. Jende asko ezagutu dut, eta kontaktu eta lagun asko egin. Izan dira, noski, une bihurri samar batzuk. Normalean bezero onak, zintzoak izan ditugu, eta ez dugu arazo handirik izan. Gure etxera etortzen zenak bazekien zer eskaintzen genuen, eta askok errepi-katu egiten zutela esango nuke, beraz ezin hobe.

Onean eta txarrean, pasadizoren bat botatzeko moduan?

Onak asko. Zurrutari ematen zaionean jendea aldatu egiten da, halako askatasunarekin jotatu. Katxondeo askoko egunak bizi izan ditugu. Sagardotegietara etortzen den jendea aldatu egiten da, futbolera joaten denean bezala. Pertsona jator bat ezagutzen duzu, eta futboleko zeharo aldatzen dela ikusi. ‘Ez da posible’, pentsatzen duzu, baina gertatzen da. Sagardotegian ere beste hainbeste. Txarrean, beno, koadrila bat etorri zen, 18-20 lagunekoa, eta ordaindu gabe egin zuten martxa. Imanol eta Xabi ilobek gaia komentatu zuten sare sozialetan, eta horri esker berehala lokalizatu genituen. Bestelakoan gauza larririk ez.

Setien Moko sagardotegia ikur bat izan da Urnietan, eta urnietar askorentzat. Autorik gabe bertaratzeko aukera, gertuko tratua, azken orduan etortzeko aukera... Herria triste jarriko da, ateak itxiko dituzula jakiten duenean.

Beno. Ahaztu baino lehen, eskerrak eman nahi nizkieke etorri diren bezero guztiei, eta batez ere urnietar guztiei. Herriko jende asko hartu dugu, eta ondo ezkondu gara. Jende asko ari da itxieraren berri jakiten, eta askok geratzen naute herrian, nolatan itxiko dudan eta beste, oraindik ez daukadala jubilatzeke adinik.

Eta zer esan diezu?

Momentua etorri dela, eta ez dudala beste erremediorik eduki. Legalki urtebete falta zait 65 urteak egiteko, baina beste bizimodu bat egiteko gogo aspalditik daukat.

Sagardotegia itxiko da, baina ez da itxiko duen azken jatetxea izango. Ostalaritza toki askok bide berdina jarraituko dute epe laburrean, zure ustez.

Bai, hala da. Elkartean ere gertatzen ari da. Hamarkada bat atzera ezinezkoa zen elkarteetan bazkide egitea. Egun gero eta toki gehiago dago, bazkide zaharrenak hiltzen ari direlako, eta gazteek ez dutelako bazkide izateko grinarik. Egungo gazte belaunaldia ezberdina da, eta kito. Guk ez genituen lehentasunak dituzte: kirola, eta asteburuetan aisia. Lehen astelehen edo asteartetan jendea sagardotegira etortzen zen, urrezko aroa izan zen. Orain apenas etortzen da jendea astegunetan. Bizitza ere asko garestitu da. Kostuak, batez ere, eta soldatak ez dira neurrian igotzen. Sagardotegiko bazkari edo afaria 35-40 eurotan dago, eta justu antzean bazabiltza, normalean da bizio horiek kentzea.

Sagardotegiek jatetxe kutsu gero eta agerikoagoa daukatela diotenekin ados al zaude?

Bai, erabat. Duela 10 urte janaria plateretan zerbitzatu beharko genuela zioten batzuk, eta erotuta ote zegoen botatzen genion orduan. Gaur plater bat ez, bi jarri behar ditugu, jendea ez delako konformatzen. Jate-txeen traza hartzen ari gara, dudarik gabe, eta sagardotegiko kutsua, txikitu egin da nabarmen. Dagoeneko ez da plater bakarretik jaten, zutik jaten da... Sagardoari beste garrantzia, balioa ematen zitzaion iraganean:



"Beste bizimodu bat egiteko gogo aspalditik daukat". AIURRI

kupeletik hartu, eta trago bakarrean, barrura. Orain jendea hor ibiltzen da, sagardo basoarekin, hara eta hona, garagardo zurito bat bailtzen. Xarma hori galdu egin da, eta edan ez behar baduzu, ez hartzea onena. Edan ez den sagardoa lurrera botatzea bezala... zer esan behar diozu bezeroari? Sagardoa ekoiztea zenbat kostatu zaigun jakin eta hori ikustea...

Min handia egiten dizue sagardo ekoizleei keinu horrek, ezta?

Ikaragarria, sekulakoa. Ni ez naiz txotx-ean lanean egon, baina egon izan banintz, eta norbait sagardoa lurrera botatzen ikusi, kargu hartuko nioke, ziur. Sagardoari balore bat emateko ezin da lurrera bota. Tristeia da.

Etorkizunik ikusten al diozu sagardotegiei?

Bai noski. Krisi asko pasa ditugu, eta ikusi egin behar oraingoak ze eragin utziko dituen: kostuak, soldatak... jendeak sosik ez baldin badauka, ez da sagardotegietara joango. Eta igotzen den gauza, ez da jaisten atzera. Gure gazte garaian, 23-25 urterekin Bentara joaten ginen afaltzera: sarrerakoak, txuleta bana, postrea eta sagardoa. Handik Gure Txokoa dantzalekura joan, eta egurra. 1.000 pezetarekin ateratzen ginen etxetik, eta diruarekin itzuli etxera. Diruak balore bat zeukan, gauza asko egin zenitzakeen. Egun, eta konparatze aldera, sei euroekin zer egiten da? Orduko plan hura egiteko gaur 100 euro

behar dira, eta diru asko da. Eta halere, aurrera egingo dute sagardotegiek. Nik ezagutu dudak xarmarik gabe, baina bukatu da. Modernitatea etorri da, baina tradizioak zaindu gabe. Batez ere gauean. Zenbatetan galdetu diot nire buruari, zertara datorren jendea. Ez jan, ez edan, zigarroa erretzen etengabe atarian... Nire onetik ateratzen naute jarrera horiek.

Zer moduz ari zara zure bizitza berriara egokitzen?

Kostata. Ari naiz, baina tira. Burua askoz lasaiago daukat: erreserbarik ez dago, elikagaiak eskatzeko beharrik ere ez dut... Bukatu dela sinetsi ezinik nabil, baina sinetsi beharko dut, egunek aurrera egin ahala. Ilusio

falta apur bat izan dut, baina ari naiz martxa hartzen: ehiza dela, koadrilarekin bazkariren bat... Zereginak baditut, eta ondo moldatzen ari naiz. Baina txotxeko garaia gerturatu ahala, oroitzapenak burura etortzen zaizkit.

Sagardotegietara joateko asmorik bai, orain asteburuetan libre zaude-la?

Bai noski, baina ez pentsa halako grina berezirik daukadanik. Gorputzak ere mezuak bidaltzen dizkizu, eta zaindu beharra daukat. Osasunez ondo nago, baina tentsioa eta beste ere zaintzen hasi behar... Lehen bazkari, parranda guztietara joaten nintzen. Orain neurrian ibili beharko dut.

2023an zatozte
Urnietako sagardotegietara!

- ALTUNA
- ELUTXETA
- EULA
- OIANUME

Urnietako
udala



Xabier Altuna, laugarren belaunaldia Urnietako sagardotegian. AIURRI

"Kupeletik ateratzeko prest dago sagardoa"

XABIER ALTUNA URNIETAKO ALTUNA SAGARDOTEGIKO ARDURADUNA

Urtarrilaren 21ean irekiko ditu ateak Altuna sagardotegiak. Bi urteko parentesiaren ondoren, ohi bezala hasiko da aurten txotx denboraldia

Alba Cabrera Jauregi URNIETA

Lau belaunaldi daramatza Altuna baserriak sagastien artean. Hilaren 21ean irekiko du sagardotegi-denboraldia, eta, jada, prest dira Xabier Altuna urnietarra eta bere familia, baita ekoitzi duten sagardoa ere, kupeletik noiz aterako zain.

Irikitzeaz daude sagardotegietako ateak. Azken zereginetan murgilduta egongo zara...

Hilaren 3an egin genituen azken transeoak. Izan ere, ez da soilik sagardoa egitea; kupelen artean mugimenduak egin behar dira,

alegia, nire aitak dioen bezala, laborategi-lanak. Hala, mahukak gordeta ditugu, jada, datorren uztara arte, bai eta sagardoa kupeletik ateratzeko prest eduki ere. Orain, ontzen jarraituko du edariak sagardotegia ireki arte, baina ez dago atzera itzultzerik, kupelak itxita daudelako.

Bestalde, upeltegia eta jantokia leku berean ditugu guk, eta lehen txotxari begirako azken prestaketetan murgilduta gaude: garbiketa, pareta baten pintaketa eta abar. Hilaren 21ean irekiko dugu guk, larunbatez.

Sagardozaleek txotx irekierarekin ematen dute hasitzat denboraldia. Zuek ordea, ziklikoki egiten duzue lan, etenik gabe.

Sekula amaitzen ez den zikloa da sagardotegien jarduna. Sagardotegian urtarrietik maiatz hasiera bitarte izango dugu Altunak, baina sagardo-botila urte partikularrei, jatetxeetan, dendetan, tabernetan... Horien banaketa ere egin beharra dago. Txotxa bukatzen doan heinean, apirila aldean, kupeletako edaria botilaratzen hasten gara, sagardoaren egoe-

raren arabera. Sagar motak eragina du, baita kupelaren tamainak ere. Ez da gauza bera, gainera, egurrezko kupela edota herdoilezina izan. Horrela, hilabete inguru, botilan egoten da, ekaina aldean saltzeko prest. **Listoia altu utzi zuen iragan urteak: Euskal Sagardoa Jatorrizko Izen-dapenaren barruan 3,5 milioi litro ekoitzi ziren. Aurten, ekoizpen txikiagoa dator...**

Euskal Sagardoa jatorri izendapenean sartzeko tramitean hasi ginen abenduan, izan ere, baldintza ia guztiak betetzen ditugu. Sasoi honetako sagardoaren uztza azken urtetako txarrena izan da, kopuruari dagokionez, eta asko eragin du horrek.

Baina horrek ez du esan nahi kalitate onekoa ez denik...

Inundik inora ere! Alkohol graduazio gehiagorekin dator aurtengoa: normalean, % 5,5 inguruan ibiltzen da; bada orain, % 6 pasatxoan izango dugu. Oso lehorrak izan ziren udaberria eta uda, ez baitu euririk egin, kasik. Ondorioz, zuku gutxi ateratu dugu: kopuru txikiagoan azukre gehiago dago, eta azukre hori alkohol bihurtzen da.

Zein sagar motarekin egin duzue lan?

Guk, etxean, gehienbat, Urtebi handia eta Urtebi txikia ditugu, baita Goikoetxea edo Moko sagarrak ere. Orain, proiektu berri bati ekingo diogu: pare frutal delakoan landatuko dugu sagasti berri bat, mahatsa landatzen den bezala ipinita, lerrokatuta. Orain arte modu frankoan eduki izan ditugu, alegia, zuhaitz handiak, belardian sakabanatuta.

Mantendu egingo ditugu orain artekoak, eta landaketa berriari beste lur-eremu batean ekingo diogu. Azken horretan, gehienbat, Moko eta Goikoetxea sagarrarekin egingo dugu lan, nahasketarako oso onak direlako eta, proportzioan, beste bi sagarrekin alderatuta, oso gutxi ditugulako. Frankoak, mantenu-lan gutxiago eskatzen du, baina pare frutalak gehiago ematen du, denbora-tarte laburragoan, gainera. Frankoak, oparo ematen hastea, zazpi edo zortzi urte behar ditu eta 40 bat urte irautean ditu. Ordea, pare frutala, bost urteren buruan, oso emankor dago, baina, hamabost urtera bitarteko iraupena du. Horrela, biak uztartzeko aukera daukagu.

Dastatu al duzu zuk jada?

Jakina! Beharrezkoa da kupelean sartzen duzun unetik aurrera probatzen egotea zapore onena lortzeko... Dena ez da txarra izango sagardotegi lanean! Lehen esan bezala, aldatzen joango da oraindik irekiera bitarte, baina itxura oso ona dauka.

Bi urteren ondoren, berriro ere, aspaldi ez bezalako argazkiarekin hasiko da denboraldia: zutik edateko aukera izango da, kupelen bueltan, hasiera hasieratik. Nola bizi duzue Altunak?

Ilusio handiz. Martxoan da erre-serba gehien egoten den garaia, bada, 2020an, hilabete erdialdean, itxi egin behar izan genuen. Kolpe latza izan zen. Ondoren, 2021ean, jarraipena ematearren egin genuen, baina ezinezkoa zen ohiko jarduna berreskuratzea, eta, 2022a ere neurriek baldintzatuta hasi genuen. Sagardotegiak duen berezko xarma galdu genuen. Bada, 2023. urtea izango da ohi bezala hasiko dugun lehen urtea, aspaldiko partez. Oso gogotsu gaude, ea nola dijoan. Bide batez, sagardotegiko esperientzia ahalik eta gutxien igotzen ahaleginduko gara.

Lau belaunaldi daramazue Altunak sagardoaren mundua maitatzen, lantzen eta garatzen. Laster, zurea izango da lekukoa.

Altuna familiak lau belaunaldi daramatza baserri honetan bizitzen eta lanean. Nire birraitona eta birramona etorri ziren, maizter gisa, lehenengo aldiz, hona; garai hartan, Donostiako jauntxo batzuk ziren baserriaren jabe. Ondoren, aiton-amonek erosi egin zuten, gurasoen eskuetatik igaro eta eta ni neu naiz laugarren belaunaldia. Orain, berriki, murgiltzen hasi naiz.

Gure familia iritsi aurretik, sagardoa, jada, egiten zen hemen. Lehen, sagardoa baserriko ekoizpen bat gehiago zen, baratzean zein ganaduarekin lortutako produktuen pareko. Pixkanaka-pixkanaka, nabarmentzen joan da sagardoa gurean eta, sagardotegira bideratzen da, egun, gure baserriko jarduna, nahiz eta baratzea ere izan.

Oro har, horretan ere ikusten al da krisirik? Ba al da sagardotegien ardura hartuko duen sagardogile gazterik?

Belaunaldi aldaketa ematen ari da garaiotan. Batzuetan, ez da lekukoa hartzeko inolako arazorik izan eta pozgarria da hori. Beste hainbatetan, ordea, ez dute jarraipenik. Ez da batere samu-



Xanti Altunak eta Mari Carmen Jauregik sektorearen omenaldia jaso zuen irailan.

rra. Sagardotegi ia guztiak baserri batetik sortuak dira, eta negozioa alokatzea ez da horren erraza, asko eta asko baserrian bertan bizi direlako, gure kasuan, adibidez. Iruditzen zait, zoritxarrez, segidari ez duenak ixteko bidea hartzeko beharrean ikusten duela bere burua.

Dena dela, oraindik indartua mantentzen al da sagardozaletasuna?

Askok aldatu da. Garai batean, partikular asko etortzen zen etxera urte osorako sagardo bila. Egun, adineko jendeak ohitura hori mantentzen du, baina belaunaldi gazteek dendetan erosi edo tabernetan kontsumitzen dute. Bestalde, sagardo-denboraldian etortzen den jende-kopuruak gora egin du nabarmen-

ki, eta, gehienek asteburuan nahi izaten dute.

Horrenbestez, agenda estutzen hasia al daukazu?

Hots egiten hasia da telefonoa eta gogotsu dago jendea. Era berean, erreserba internet bidez egiteko aukera dago, elkarteko orrialdearen bitartez. Errazagoa da horrela guretzat, elkarrekin berak egiten duelako kudeaketa. Hala, bost euro utzi beharko dituzte bezeroek buruko, gutxieneko konpromisoa eskatzeko jendeari; askotan, erreserba egin eta ez direlako esan bezainbeste pertsona etortzen. Urtarrilaren 21ean irekiko ditugu atak sagardotegian... Animatu dadila jendea!

"SAGARDOTEGIRA BIDERATZEN DA, EGUN, GURE BASERRIKO JARDUNA"

"DATORREN URTARRILAREN 21EAN IREKIKO DITUGU ATEAK SAGARDOTEGIAN"



Urnietako
udala

"Eguneko plana lehenesten da, orain"

AMAIA ZUBELDIA GIPUZKOAKO SAGARDOGILE ELKARTEA

Internet bidezko erreserba-sistemak joera argia erakusten du. Larunbat eguerdian bazkaltzeko tokirik ez dago ia, eta igande eguerdiko aukera ere nabarmentzen ari da

Jon Ander Ubeda ANDOAIN
Poz handia jasoko du sagardozaletak, kupelean bertan txotx egin ahal izango duelako.

Albiste hori da, erakargarria. Sagardozaletak hori eskatzen du, kupeletik edan ahal izatea garrantzia handikoa da sagardotegi garaian. Mahaitik kupelelora hurbildu, kupeletik sagardo desberdinak edan. Pandemia garaian, botilatutako edateko aukera eskaini zen, eta hori bere momentuan ongietorria izan zen. Baina bezeroak beti nahia go du txotxa. Aurten denboraldi hasieratik aukera hori eskainiko da. Lehen bezala.

Sagardozaleten elkartetik, ekoizleanknola nabaritzen dituzu?

Hasteko gogoz, lanerako gogoz. Ezjakintasun handia dago pandemia, gerra eta krisi ekonomikoak eraginda. Prezioen igoeragatik beldurtuta daude, energia eta oinarriko kostuak asko igo direlako. Gorakada handia izaten ari da, oro har. Baita haragian ere. Horrek zuzenean eragiten die, eta prezioak igo beharko dituzte. Lanerako gogoa eta beharra badago, baina beldur pixka bat ere bai. Sagardotegi menua igoko da zerbait, baina bereziki igoera botilan nabaritutako da.

Ezjakintasun egoera hor dago, baina zuek online bidezko salmenta sustatu duzuen aldetik, zer nabaritzen duzue? Nola doaz erreserbak? Larunbat eguerdiaren aldeko joera argia dago. Ikaragarria da. Taldean joateko lehen aukera hori da eta dagoeneko sagardotegi askotan larunbat eguerdia beteta dago. Jende gehienak egun berean nahi du. Ia-ia ez dugu taldeentzat lekurik. Otsailko eta martxoko eguerdiak beteta daude.

Asteazken eta gauek aukera badago, arazorik gabe. Joera hori azaroan, abenduan antzeman genuen. Igande eguerdian ere mugimendu handia nabaritzen



Amaia Zubeldia andoaindarra, Donostiako Tabakalerako aurkezpen-ekitaldian. Ekitaldia ikusgai aiurri.eus webgunean. AIURRI

"EGUNEKO PLANA LEHENESTEN DA, ORAIN. JAITSIERA NABARMENA IZAN DU GAUEKOAK"

da. Eguneko plana lehenesten da, orain. Gauekoak jaitsiera nabarmena izan du.

Sektorearentzat askotariko lanak egiten dituzue. Ekarpene handia egin diozue sektoreari internet bidezko erreserba sistema eskainiz.

Geroz eta sagardogile gehiagok erabiltzen dute. Digitalizazioa bidean, bezeroarentzat erraza eta erakargarria da. Aurrezpen bat ordainduta, 5 eurokoa, tokia gordeta dute. Bezeroa lasai geratzen da horrela. Sagardogilearen aldetik erakargarria da, lana kentzen diolako. Ez du horrenbeste telefonoa hartu behar, eta ez du konfirmazio-deirik egiten jarraitu behar.

Sagardogileen belaunaldi bat erretiroa hartzeko adinean da. Ba al dago segidari sektorean?

Sagardotegi batzuetan jarraitzen ari dira, baina, besteetan, ez. Lehen sektoreko

beste hainbat ofiziotan bezala, lehengaia landu egin behar da. Belaunaldi berrientzat lotura handia da, lan asko eskatzen dielako. Sagardogile gazte askorentzat, egungo bizimodutik begiratu, oso lotua da sagastia landu, zaindu eta sagarra jasotzea. Botilaren prezioak ez du prezio duina. Sagardoari balioa eman behar zaio, eta horregatik dator igoera. Sektoreak etorkizun duina behar duelako. Esnearekin antzeko gertatzen da. Esnea ez bazaio ekoizleari behar bezala ordaintzen, geroz eta ekoizle gutxiago izango da. Sagardogintzan berdina gertatzen da. Bertako produktu bat kontsumitzen dugunean, balio bat eman behar diogu lan horri. Ordaindu beharra dago. Ekoizleari errentagarria zaion eredu baten alde joan beharko genuke.

Hori sagardoaren ekoizpenari dagokionez. Ostalaritzak edo restaurazioari dagokionez, ez da horrelako kezkarik. Ezberdina da, beste negozio-lerro bat delako. Baina, oro har, belaunaldi aldaketa bat gertatzen ari da eta gazteen beharra dago. Datozenek ez dute hainbeste lan egin nahi.

"Erreserba egiteko deiak jasotzen ari gara"

JON MIKEL ARRUABARRENA MIZPIRADI SAGARDOTEGIA

Andoaindar gazteak 2018an berrieki zituen Mizpiradi sagardotegiko ateak. Bost urte horiek ikasketa-prozesu bilakatu dira

Mikel Arberas ANDOAIN

Eskualdeko erreferentziazko sagardoetxe bilakatu da, Leizotzen dagoen Mizpiradi. Aurten goan baikor agertu da, bizpahiru urteren ostean, normaltasuna itzuli delako

Txotx denboraldiaren atarian, azken prestaketa lanak egiten ari al zara? Askok dira azken momentuan egin beharreko lanak, baina, egun, txukuntze lanetan ari gara. Horrez gain, ezin alde batera utzi lehengaien eskaerak; kantitatea eta kalitatea ondo erabakitzea ezinbestekoa da. Laburbilduz, xehetasunak lantzen ari gara, irekiera behar bezala egiteko.

Noiz izango da Mizpiradi sagardotegiaren irekiera?

Jada, hainbat sagardotegik ireki duten arren, Mizpiradik urtarilaren 19an irekiko ditu ateak. Egia da, egun hauetan zenbait dei jaso ditugula erreserba egiteko, irekita zegoela uste zutelakoan.

Beraz, deiak jasotzen ari zara...

Bai hori da. Esan bezala, bada aste honetan sagardotegira etorri nahi zuenik, baina Donostia Egunaren bezperan irekiko dugu. Bestalde, erreserbak edukitzen ari gara, beraz, pozik gaude ama eta biok.

Inauteri eguna urruti samar dagoe-la dirudien arren, deitu al dizute lekua gordetzeko?

Normalean egun horietan sagardotegia goraino betetzen dugu. Ideia bat egiteko, 2022ko amaieran, dei batzuk jaso nituen Inauterietan sagardotegia erreserbatzeko; egunotan deitzeko eskatu nien...

Iragan urtean sagardo asko ekoiztu zenuten, eta kalitate handikoa.

Aurtengo ekoizpena murriztagoa izan da, batez ere, lehorteak eraginda. Dakizuen bezala, Europa guztian bero denboralea jasan dugu, eta horrek eragin nabaria du sagarrondoan; hots, euskal sagarrez gain, beste he-



Jon Mikel irribarretsu agertu da, denboraldi berriari begira. AIURRI

rrialdeetako landaketetan eragin handia eduki du. Gainera, euri gutxiago egin duenez, sagarraren bolumena ere txikiagoa izan da.

Kantitateaz asko hitz egiten da, eta kalitatea?

Aipatu bezala, sagarrak txikiagoak irten dira euri gutxiago egin duelako, baina azukre kantitatea askoz ere handiagoa dute. Ondorioz, alkohol gehiagoko produktua ekoiztu dugu. Nik uste sagardo goxoa egin dugula, baina epaitzeko dastatzera etorri beharko dute sagardoazaleek, upel batetik bestera asko aldatzen delako.

Sagardoaz gain, ba al duzue produkturen bat alkohola edaten ez dutenentzat ala haurrentzat?

Sagar muztioa ere ekoizten dugu. Sagarrari zukua atera eta 80 gradutan, gutxi gorabehera, egosten dugu bakterioak hiltzeko eta ez fermentatzeko. Sagar zukuaren zaporea edukiko luke, baina sagar errearen ahogozo bereizgarriarekin.

Denboraldi berriaren aurreikuspena zein da?

Oso ona. Iragan urtean, oraindik, Covid-19ak eragin handia zuen eta, beraz, oso berandu ireki

genituen sagardotegiak. Aurten goan, berriz, data egokietan irekiko dugu, eta, gainera, altxata txotx egiteko aukera egongo da, ohi bezala.

Ez da oharkabea pasa sagardotegien prezioen igoera...

Sagarraren prezioa, urte luzez, izoztua egon da. Horrez gain, oinarritzko lehengaiak oso garesti daude, baita argiaren eta gasaren prezioak ere. Igoera hori egitea behartuak sentitu gara. Lanbidez bizitzeko prezio duinak edukitzea ezinbestekoa da.

Bertso afaria otsailean



Bertso afariaren afitxa. MIZPIRADI

Puntako bertsolariak hurbilduko dira Mizpiradira, datorren otsailaren 10ean: Aitor Mendiluze eta Unai Agirre. Gaueko 21:00tan hasiko da, eta erreserba egiteko deitu egin behar da 943 59 39 54 telefono zenbakira. Menua hauxe da: Txotxa, txistorra pintxo, bakailao tortilla, bakailao frijitua, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak. Prezioa 43 eurokoa da.

Sagardotegia betetzea espero dugu amak eta biok, batez ere, asteburuetan. Aste barruko joera apur bat aldatu eta jende gutxiago gerturatzen den arren, garaira moldatu beharra dago. Erreserbetarako deiak jasotzen ari gara, beraz, esan bezala aurreikuspena baikorra da.



Sagardoa dastatzeko prest dago. AIURRI

Uzta txikiagoa eta izaera handikoa, aurtengoa

Gipuzkoako Sagardogileen elkarteak aurtengo uztaren xehetasunak eskaini ditu

Erredakzioa ANDOAIN

Horrela deskribatu du aurtengo muztioa sagardogileen elkarteak: "2022ko uzta aurrekoa baina txikiagoa izan da kopuruz. Aurreko urtean uzta handia izan zen eta 2022an txikiagoa espero zitekeen, eta udarako eguraldi lehorrak are eta txikiago egin dute uzta. Horrek eraginda, izaera handiagoko sagarra etorri da, bai tanino aldetik eta baita azukre aldetik ere eta horrek eraginda izaera handiagoko Euskal Sagardoak izango dira aurtan sagardotegirik gehienetan".

Euskal Sagardoa Jatorri Izendapenaren egiaztapenarekin ekoiztu den sagardo litro kopurua, 1.200.000 litro ingurukoa izan da 2022ko uztan. Euskal Sagardoa izendapenarekin, aukera desberdinak aurki daitezke merkatuan: "Kapsula gorri eta doratukoak batetik, baina sagar mota jakinez eginak, sagasti bakarrek sagarrez eginak, egurrean ondua... Aukera geroz eta zabalagoa aurkitu ahal izango du kontsumitzaileak". Euskal Sagardoa izendapenarekin lanean ari diren sagardogileak 42 dira Gipuzkoan, 4 Bizkaian eta 2 Araban. Beterri-Buruntza sagardoaren lurraldean dago, bete-betean.



andoainDARRA
euskaraz

“Itxura polita dauka aurtengo sagardoak”

AXIER GAZTAÑAGA GAZTAÑAGA SAGARDOTEGIA

Sagardotegien xarma berreskuratu da aurtengo denboraldian, baita Gaztañagan ere: urtarriaren 18an irekiko ditu bere atekak

Alba Cabrera Jauregi ANDOAIN

Egañaren eta Lizasoren doinuek zein errimek lagunduta irekiko du denboraldia Gaztañaga sagardotegiak. Axier Gaztañaga da, gurasoekin batera, eskualdeko sagardotegi ezagunaren gidari.

Irikitzeaz daude sagardotegietako atekak. Azken zereginetan murgilduta egongo zara...

Txukunketa lanak amaitzeaz ditugu; upeltegia garbitzen ari gara. Izan ere, datorren asteazkenean irekiko dugu sagardotegia, urtarriaren 18an, hain justu ere. Urtero lez, bertolariak izango ditugu lehen egunean, Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso.

Listoia altu utzi zuen iragan urteak: Euskal Sagardoa Jatorrizko Izendapenaren barruan 3,5 milioi litro ekoitzi ziren. Aurtun, ekoizpen txikiagoa dator...

Sartuta gaude gu ere Euskal Sagardoan. Aurreko denboraldian, uza emankorra izan zen; alabaina, aurtengo lehorreretik joan denez, sagar gutxi izan dugu. Ordea, aurtengoak graduazio maila altuagoa dakar.

Zein sagar motarekin egin duzue lan?

Askotariko motak erabiltzen ditugu, baina Errezil sagarra izan ohi dugu gehien.



Axier Gaztañaga, kupeleko uza berriarekin. AIURRI

Era berean, Moko, Txalaka, Urtebi txiki, Urtebi handi, Patzolu... Nahastu egiten ditugu, eta, oro har, ondo ezkontzen dira, nahiz eta urtetik urtera aldatu egiten den.

Dastatu al duzu zuk jada?

Egunero ematen diogu tragoa, nola ontzen den ikusteko, eta itxura polita dauka aurtengo sagardoak. Urte zaila izan da, sagarrari dagokionez: ez zen nahi genuenean iristen, lehorra izan zen urtea... Baina, azkenean, moldatu gara, eta huraz gozatzeko moduan gara.

Bi urteren ondoren, berriro ere, aspaldi ez bezalako argazkiarekin hasiko da denboraldia: zutik edateko aukera izango da, kupelen bueltan, hasiera hasieratik. 2020an itxi egin behar izan genuen, eta, 2021. urtean, neurriek baldintzatuta egin genuen lan.

Kupelera altxatzea gustatzen zaigu euskaldunoi, eta nik uste dut, aurtun, xarma hori berreskuratu ahal izango dugula.

Bada azken boladan gailendu den beste titularrik: larri jarraitzen du egoerak lehen sektorearentzat,

baita zuentzat ere: % 25eko igoera izango du, batz bestea, sagardo-botilak 2023an.

Gora egin du, beste gauzak guztiak bezalaxe: beira, garraioa, argindarra... Hala, igotzeko beharrean ikusi dugu geure burua, ez da kapritxo hartutako erabakia. Bestela, alperrik ari gara lanean. Zaila da guztiontzat, baina, espero gugu, pixkanaka-pixkanaka, egoerari aurre egin ahal izatea.

Murgildu zara, jada, familiako negozioan. Ba al da sagardotegien ardura hartuko duen sagardogile gazterik?

Zaila da segida ematea familian jarraipenik ez baldin badaukazu. Ilusio handiarekin nago ni, betidanik gustatu izan zaidalako sagardo mundua. Hontan murgiltzeko hautua egin nuen, eta oso gustora nabil, egunero ikasten dudalako zerbait.

Sagardozaleen artean, asteburuek omen dute indar gehien...

Lehen, gaueko hitzorduak nagusitzen ziren. Pandemiaren ondoren, jendeak eguerdia nahia izaten du. Guk bi otorduetan irekitzen dugu, eta ikusi dugu astegunetan, adibidez, aukeran, jendeak bazkalordua lehenesten duela. Bestalde, asteburuan, lepo izaten dugu.

Agenda estutzen hasia al daukazue, beraz?

Telefonia deika eta deika daukagu, batez ere, asteburuei begira. Ea urte polita egiten dugun eta guztion artean gozatzeko aukera daukagun.

"KUPELERA ALTXTATZEA GOGOKO DUGU EUSKALDUNOK. AUKERA HORI IZANGO DUGU, AURTEN"

Lizaso eta Egaña kantari



Andoni Egaña. AIURRI

Datorren asteazkenean, urtarriak 18, puntako bi bertsolariekin abiatuko da Gaztañagako txotx denboraldia. Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso kantari ariko dira. Aski ezagunak, Andoain aldean maiz kantari aritutakoak baitira biak.



Sebastian Lizaso. AIURRI





Txotx garai berriaren aurkezpena egin dute aste honetan. Irudian, Tabakaleran sektoreak egin zuen aurkezpena. AIURRI

Sektorea, bat eginda

Aste honetan egin dute txotx denboraldiaren aurkezpena, Donostian. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako hiru lurraldetako ordezkariak bertan izan ziren, Gipuzkoako hainbat sagardogilerekin batera

Xabier Lasa DONOSTIA

Aurkezpenean hitza hartu duten Olatz Mitxelena eta Amaia Zubeldia Euskal Sagardoko teknikariek, eta Oihana Gainzerain Euskal Sagardoa jatorri deituraren lehendakariak.

Poza agerikoa zen, murrizketen aroa atzean geratu eta txotx garaiaz normaltasun osoz gozatu ahal izango baita. 2020a itxieraren urtea izan zen, eta 2021a eta 2022a murrizketena. Hasi berri den 2023an, kupelean ber-

tan sagardoa dastatzeko aukera izango du sagardozaleak. Pozarren egoteko arrazoia da. "Bi urteren ondoren txotxetik dastatu ahal izango dugu sagardo berria. Kupeltegiko giroa itzuliko da gure sagardotegietara,

eta sagardoaz hitz egiteko aukera izango dugu lehenago egin ohi genuen moduan, zutik eta kupeltegian bertan, uza berria nolakoa datorren ezagutu eta gozatzeko", adierazi zuen Gainzerainek.

Agerikoa dirudien arren, garrantzitsua da sagardoaren mui-nean dagoen oinarria gogora ekartzea: "Sagardotegiek badute bereizgarri garrantzitsu bat: sagardogileak dira dastatzera ematen den produktuaren ekoizleak. Otorduaz haratago, jatetxe ereduetatik haratago, sagardotegiak sagardoaren topagune ditugu".

Aurtengo Txotx denboraldia ren aurkezpenean ordezkariak izan zen. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak ez ezik, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagardogileek eta sagargileek parte hartu zuten.

Ordezkaritza zabala, Tabakalerako ekitaldian

Irtekiera-ekitaldian, sektorearen izenean, Oihana Gainzerain Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren lehendakaria eta Ibon Aburuza Gipuzkoako sagardogileen elkarteko lehendakaria bertaratu ziren. Eta, haiekin batera, inguruko sagardotegietako ordezkari ugari.

Erakunde instituzionalen aldetik, babes zabala jaso zuten. Xabier Arruti Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendaria, Arantxa Atutxa Bizkaiko Foru Aldundiko nekazaritza departamentuko zuzendaria eta Bit-tor Oroz Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburu-ordea izan ziren. Baita Basquetourreko zuzendari Daniel Solana ere.

On line erreserba, elkartearen ekarpen eraginkorrenetakoa

Internet bidezko erreserba-sistema geroz eta hedatuagoa dago sektorean

Erredakzioa ANDOAIN

Sagardo-botilen online denda eta sagardotegietan otordu-erreserba Sagardogile elkartearen apustua izan da. Bide berria urratu beharra zegoen, eta, dagoeneko, ezinbesteko funtzioa

betetzen ari da. Sagardogile guztien mesederako. Sagardotegian automatikoki mahaia erreserbatzeko aukera ere ematen du sagardoa.eus webguneak: sagardotegia aukeratu, mahai-kide kopurua jarri, aurrerapena

ordaindu eta klik batean mahaia erreserbatuta gelditzen da. Deirik egin edo posta-elektronikorik bidali gabe. Sistema honek joan den urteotan arrakasta handia izan du, eta aurtengo bide horretan sakonduko da.

Sagardo-botilen online dendaren bereizgarri nagusia sagardo desberdinak eskaera bakarrean konbinatzeko aukera da: laurogeita hamar sagardo baino gehiago dituzte sagardoa.eus dendan, jendeak eskatu eta etxean jaso ahal izango dituenak.





Egungo egoerara moldatzeko igo dute botilaren prezioa. EUSKALSAGARDOA

Botilaren prezioa %25 igoko da

Sagardogile elkarteak denbora darama sagardoaren prezioa balioan jarri nahian: "Industria, ostalaritza eta banaketa sistemak uztartzen dituen eremua da sagardoa. Bertako ekonomia sustatzen du, lanpostuak eta aberastasuna bertan sortuz"

Erredakzioa ANDOAIN

Sagardoaren sektoreak balioan jarri nahi du bertan ekoizten den edari preziatua. Testuinguru ekonomikoak asmo hori abiarazi dute, oinarritzko gastu guztiak igo baitira. Sagarra, beira, kartoia, argindarra, gasolioa... Guztiak egin du gora eta sagardoak ere gora egingo du ezinbestean, lehendik ere errenta-

garritasun baxuko produktua izaki, gaur egungo egoerara moldatzen joateko. Horrela argudiatu dute sagardogileek: "Inflazioak eragindako igoerak, eragin zuzena dute sagardoaren kostuetan ere, beiraren, kartoia- ren, energiaren eta gasoilaren igoerak eraginda nagusiki. Sektore gehienetan pasa den moduan, prezioak eguneratu beharra

dauka sagardo sektoreak ere, egungo egoerari aurre egin ahal izateko".

Sagardogintzak, bideragarria izateko, eskaintzen duenaren neurriko prezio bat behar duela uste dute: "Merezi duen edari bat merezi dugu, eta lehen sektore osasuntsu batean oinarritutako kalitatezko edaria merezi dugu".



Sagardogileen jarduna ezagutarazteko ekimenak biderkatu dira, urteotan. AIURRI

Gastronomia eta kultur jardueren oinarria da sagarra

Sagarra, sagastiak eta ekoizpen prozesua ezagutarazteko joera areagotzen ari da

Erredakzioa ANDOAIN

Sagarra erdigunean jarri nahi du, elkarteak: "Sagarra da sagardo munduaren oinarria eta haria. Sagarra da sagardogilearen lehen pasioa, eta sagardo ekoizpena honen fruitua. Hori dela eta, sagarraren garrantzia azpimarratu nahi izan dugu denboraldi honetan ere, sagarraren izaerak gorpuzten baitu sagardo bakoitza".

Ez baita hitzordu gastronomiko hutsa. Agerikoa dirudien arren, sagardogileen elkarteak prentsa ohar bidez gogorarazi du bazkaltzera edo afaltzera doana non murgiltzera doa: "Sagardotegira gerturatzen den bezeroak bertako ekoizle baten etxera egingo du bisita, bertako lurretik bizi den familia baten etxera". Mundu bat, jarduera bat biltzen da sagardotegiaren inuguruan. Urte osoko jardunera zabaltzen dena: Txotx garaia,

botilaratzea, sagar bilketa eta muztioaren ekoizpena. Zikloa etenik gabe berritzen da horrela. Horrexegatik sagarra, sagastiak eta ekoizpen prozesua ikusgai jartzeko joera areagotzen ari da. Zer hobe edaten dugun horren jakinduria zabalagoa izatea baino! Dastatze gidatuak ohiko bilakatuko dira, denbora epe laburrean: "2023ko Txotx garaian Sagardo Dastatze Gidatuak eskainiko ditugu otorduen aurretik, zenbait sagardotegitan. Beste hainbat bisita eta produktu eskaintzeaz gain, dastatze gidatua bezalako produktuak eskatu dizkigu joan den urteotan bertako bezeroak, eta hori dela eta hartu da hemendik aurrera hori eskaintzeko erabakia. Aukera aparta da Sagardogilearen eskutik produktuaren berezitasunak jasotzeko ere". Sagardoaren kulturaren sakontzen da, modu horretan.





Ainhoa Larrea Azkonobieta baserriko kanpoaldean, meteorologia tresneria jarri duen tokian. AIURRI

Urnietak eguraldiaren mapan!

Azkonobieta baserriko Ainhoa Larreak meteorologia tramankulu profesionala jarri du baserriko belazeetan, landatu berri dituen ahuakateak zaintzeko; Urnietan jartzen den lehen estazioa da, eta datuak ikusgai daude musu truk hainbat web guneetan

Andoni Urbistondo URNIETA

Meteorologia gero eta gertukoago zientzia da herritarrengan. Igogailuko elkarriketa famatu haiek iraganak eraman ditu, eta igogailutik kale bueltako solasaldietara pasa da eguraldia: hango eta hemengo muturreko fenomenoak, datorren eguraldia jakiteko nahia, aisia eta oporrak antolatzeke... Jendarte bera

baldintzatzen du eguraldiak, eta ez agendari bakarrik dagokionez. Eguraldi jakin batek edo besteak eragin zuzena omen du jende askoren izaeran. Euskal esaera zaharrak hainbat esaldi ditu jasoak, horren harira: hego-mendebal, tormento en general, adibidez. Azken hiru astetan gurean nagusi izan dugun hego haize epela, hain zuzen ere. 20 gradu-

ko temperatura egunero, Gabonetan. Irekiko ez du ba, leihoa, eztabaidarako?

Beterri eskualdean estazio meteorologiko asko daude. Euskalmet bezalako erakunde ofizialek jarritakoak batzuk, eguraldi zaleek jarritakoak besteak: Imanol Fernandez andoaindarrak, adibidez. Urnietan ez zegoen halako neurgailurik oraino,

herren zegoen herria, baina akaboz gabezia hori. Urnietak eguraldi estazioa dauka, eta dotore askoa. Azkonobieta baserriko belaze batean jarri du gailua Ainhoa Larrea bertako alabak, eta datuak uneoro daude ikusgai sarean, musu truk.

Larreak 44 urte ditu, baserrian bertan bizi da, eta sagardoa ekoizteko sagar landaketa du bizibide urte batzuetatik hona. Iazko apirilean bere fruitu landaketa aberastea erabaki zuen, eta ahuakateak landatu. "Gauza berriren bat probatze aldera, kuxkuxeatzen hasi nintzen, Asturias aldean zeukaten landatzeko modua, zenbat fruitu ematen zuen, gure klimaren eragina eta beste". Urtebeteko heltze prozesua behar dute ahuakateek, eta lehen negua pasatzen ari dira dagoeneko Azkonobietako belazeetan.

Ahuakatea, jatorriz, eremu subtropikaletako fruitua da, eta arreta ematen du klima heze eta Atlantikoan haztea: "Egon, badaude, zuhaitz handi askoak, Indianoak ekarritakoak. 100 urte baino gehiagoko zuhaitzak dira, baina landatze intentsiboan-eta, ez dago bospasei urte baino

gehiago duen lur sailik, eta negua nola pasatzen duten-eta jakitea komeni, badaezpada", dio Ainhoak. "Dakigunez ura asko behar duen fruitua da, eta tenperaturari dagokionez, 3 gradu zero azpiko tenperatura jasateko gai dira zuhaitz handiak. Txikiak ze erresistentzia duten ez dakigu, orde, eta jakiteko asmoz jarri dut eguraldi estazioa baserrian".

Tramankulu handia jarri du, gailu profesionala. Uneoro ze tenperatura, haize dagoen erakusten duena. Baita rdu tarte jakin batean zenbat euri litro bota duen zehazten duena. "Ihintza ze tenperaturatik behera bota duen era esaten dit, ihintzaren hezetasun hori funtsezkoa baita landareentzat". Eta guzti hori etxeko epeletik, datuak gailu ondora begiratzeraz joateko beharrik gabe. Datu guztiak baserriko sukaldean jarri duen pantaila batean azaltzen dira.

Estazio bat edo beste erosteko prozesua, gailua modu egokian jartzeko lanak ez dira errazak izan. Sarean milaka gauza ikusi zituen Ainhoak, baina informazio zehatzik ez zuen bilatu, eta Garbiñe ahizpari eskatu zion

laguntza. Garbiñek emandako hariari tiraka Urko Jalle Nafarroako meteorologia zalearekin harremanetan jarri zen Ainhoa (@Navarrameteo), Jallek eskarmentu handia baitu eguraldi estazioak kokatzen: “Beldurra neukan, tramankulu egokia erosi ez, eta akatsa konpontzeko, diru gehiago gastatu beharko ote nuen”, dio Ainhoak. Urkok behar beste xehetasun eman zizkion Ainhoari: “non kokatu tramankulua, datuak publiko egiteko non eman behar nuen alta eta beste, eta oso gustura nago”.

Haizeak ondo jotzen duen txokoan jarri du gailua Ainhoak, Urko Jallek horrela aholkatuta, eta altu samar, lurzorutik hiru zupalau metrora bai. “170 euro ordaindu ditut gailua erosteko, eta behin erosita, anaiari eskatu nion laguntza, ondo jartzeko, eusteko eta beste. Etxeko wifi-arekin konexioa osatzen ni aritu naiz. Buruhauste franko eduki ditut, ez pentsa. Ordu batzuk galdu, haserretu ere bai, baina tira, ja martxan jarri dut eta gustura”.

Ainhoa gozatzen ari da orain, sukaldera jaisten den aldiro eguraldi zenbakiak begiratzen. Baita sakelakoan aplikazioa erabili eta lagunei baserrian dagoen tenperatura erakusten, baserritik urrun edo munduko beste puntan egonda ere. “Pozgarria da edonork edonon edonoiz kontsulta ditzakeela datuak, eta horrek ere asetzen du hainbeste lanak hartu ondoren”.

Eguraldi zaleen poza

Ainhoa Larreak jarritako tramankulua datuak ematen hasi zen aste batzuk atzera, eta Beterri eskualdeko eguraldi zaleak jabetu dira berrikuntzaz. Imanol Fernandez twitter sareko @MeteoAndoain erabiltzailea izan zen Azkonobieta baserrian jarritako gailu berriaz jabetu zen lehenetakoa. Imanolek egunero jartzen ditu Andoaingo hiru neurgailuetako datuak, eta azken egunetan Urnietako gailuarenak ere sareratzen ditu twitter-en, nahi duen orok kontsulta egin dezan. Ainhoarentzat pozgarria da bere gailuak meteorologia zaleei mesede egiten dielako, eta gogoratu du datuak ez direla galtzen, edozein egun eta ordutakoak kontsulta daitezkeela, nahieran, eta irekia, musu truk. Ezagunen bat adarra jotzen ere



Datuak ikusgai daude wunderground.com/dashboard/pws/IURNIE4 estekan.

AIURRI



Tramankulu handia jarri du, gailu profesionala. AIURRI

saiatu dela dio Ainhoak, Joxe Landa meteorologo ezagunari postua kendu nahi ote dion galdetuz. Etxean, amak daturen bat edo besteri buruz galdetu izanak harritu omen du Ainhoa, “batez ere haizearen ingurukoa. Guk baserria haize leku latza zela uste genuen, baina momentuz ez du bolada ikaragarriarik neurtu. Gu ere ikasten ari gara!”.

Gailua Azkonobieta baserritik hegora dago, Xoxokara daraman errepidean ezkerrean, eta 90 metroko garaieran. Azkonobietako eguraldia eta Urnieta edo Andoaingo beste txoko batzuetakoak ezberdinak dira. Urnietan eta Andoain baino garaiago dago Azkonobieta, eta Irurain gainetik gertu. Gain horrek eragin handia du, eguraldian, eta lau kilometro eskaseko tartean dauden bi herrietako eguraldia

**AZKONOBETA
BASERRIKO BELAZE
BATEAN JARRI DUTE
GAILUA, UNEORO
DATUAK ESKAINIZ**

baldintzatzen du. Andoain hotzagoa da, orokorrean, kostatik urrunago dagoelako, Oria ibaia-aren arroan, eta Tolosaldeako klimaren eraginpean. Urnietan, aldiz, agerikoagoa da Kantauri Itsasoaren eragina, eta neguak samurxeagoak dira, udako bero handiko egunak bezalaxe. Frantziparrak, ipar-ekialdeko haize finak jotzen duenean, ordea, Urnietan Andoainen baina hotz handiagoa egiten du, Urnieta Siberiako aire masa hotzetik gertuago dagoelako, geografikoki. Ainhoak berak esana: “Urnietara jaisten garenean, sentazioa izaten da herrian gradu erdi epelago egiten duela”. Alegia, Azkonobietako gailuko datuak bertakoak direla, eta akaso, Urnietan, ezberdinak. Oraingoz neurgailu hori bakarrik dagoenez, horri egin behar kasu.

Ainhoa Larreak erabiltzailea ERGOIEN 22 / IURNIE 4 da, eta ecowitt, wunderground eta weathercloud aplikazio edo web guneetan klik eginez aise bilatuko da erabiltzailea mapan, Urnietan dagoen bakarra delako. Ainhoa Larreak gailua kontsultatze aldera zuzenean esteka hau klikatzea, errazena (wunderground.com/dashboard/pws/IURNIE4). Litekeena da klikatzen dugun lehen aldian datuak Fahrenheit neurgailuan azaltzea, hori erabiltzen baitute AEBetan. Ezarpenetan C edo Celsius aukera hautatzea nahiko, guretzat ezaguna den neurgailua aktibatzeke.

Ainhoa Larreak ahuakateak landa ditzakeen jakiteko jarri du gailua, baina eguraldi zalea ere bada, aspaldi: “Mapak ikus-te-eta atsegin dut”. Ze negu tankera nahiko lukeen galdetuta, garbi dio, orain, agian, ez lukeela elurrik egitea nahi. “Orain arte bai, baina ahuakateentzako akaso ez da onegia izango... Hotza bai, nahi nuke, sagarrondoentzat ona delako, loraldi on bat izan dezaten, baina ahuakateentzat agian ez”. Tarteko irtenbidea proposatu du: “0 gradu egitea onena, hotza eta elurra, eta denok kontent!”, dio barrez. Hala bedi!

**URNIETAKO
METEOROLOGIA
DATUAK EDONORK
KONTSULTA DITZAKE
INTERNET SAREAN**



Bizkortzen enpresak kudeatzen du kiroldegia. Hango langileak greban daude. Aiurri lan gatazkaren jarraipena egiten ari da, Aiurri.eus webgunean. AIURRI

Ostiral honetarako deituta zegoen bilera atzeratu egin dute

Udal Kiroldegiko langileen eta Bizkortzen enpresaren arteko bilera datorren astean egitekoa da

Jon Ander Ubeda URNIETA

Udal kiroldegiko langileek, ELA sindikatuaren babesarekin, euren eskubideen aldeko borrokan tinto darraite. Hilabetetako mobilizazioak eta gero, irtenbiderik ezean, langileek greba mugagabeari ekin diote. Kiroldegia itxita dago, hainbat erabiltzailerik eta kirol taldeen jardunari eginez. Arazoa bideratzen hasi ote da? Enpresak epe erdirako irtenbidea proposatu die langileei, eta langileek aste honetan kontraproposamena luzatu diote enpresari. Udala mugimendu horien jakitun da. Baina behin honaino iritsita, langileen eskubide asko jasoko dituen irtenbidea topatu beharko da.

Gobernu taldea eta oposizioa

Udal Gobernu taldeak bere esku dagoen guztia egiten ari dela adierazi dio Aiurriri, “egoera ahalik eta azkarren bideratzeko eta kiroldegia berriro herritarren zerbitzura izateko”.

EH Bilduk, oposizioko lehen alderdiak, “EAJk osatutako gobernu taldearen kudeaketa txarra”-ri leporatu dio egun bizi den egoera.

PSE-EEren ustez, alkateak eta Udal gobernu taldeak “Udalarekin duen zerbitzu-kontratua betetzeko eskatu behar diote enpresari, kontratu horrek urtean 365 egunez zerbitzuak ematera behartzen baitu enpresa, eta ez da hala egiten ari”.

Manifestazioa deituta dago

Astelehenean hasita, greba mugagabeari ekin diote kiroldegiko langileek. Ostiralean, iluntzeko 19:00etan hasita, manifestazioa egingo dute beren egoeraren berri emateko.

Noraino iristeko prest zaudete?

Lehenengo grebekin, nahikoa izango zela pentsatzen genuen. Baina konturatu gara ezetz, behartu egin gaituzte egoera tenkatzera. Egundak egin genituen hasieran, abisu moduan, denborarekin eta lasai. Ez genuen negoziaketarik lortu. Ondoren, bost eguneko grebaldiarekin ere, ezer ere ez. Orain, lanuzte mugagabearekin, badirudi, zerbait lortzen ari garela, baina ora iritsi behar izatea ere... Bilera bat izango dugu laster; ia aurrerapausoak ematerik dugun bertan. Jada, ez dago gure esku. Lantaldea egonkor, sendo dago eta, momentuz, zerbait lortu arte, ez gara geldituko.



Hilerriko aldapan behera abiatu zen kalejira. AIURRI

Tranka-tranka, trostan

Berotasun handiz jaso zituzten urnietarrek hiru Errege Magoak hilaren 5ean. Gozokiz bapo eta opari banarekin etxeratu ziren bizilagunak. Txanbolin txistular bandak girotu zuen kalejira, herriko kaleetan barrena

Erredakzioa URNIETA

Hilerriko aldatik behera egin zuten herrira etorrera hiru Errege Magoek urtarilaren 5ean. Zaldi gainean eta zakuak bete gozoki, iluntzearekin batera ailegatu ziren Urnietara, antortxeroen, laguntzaileen eta koordinatzaileen babesarekin. Bien bitartean, hitzordua baino de-xente lehenago, ezinegenez ziren hiru protagonisten esperoean ehunka herritar, haur, nerabe eta guraso.

Horrela, herriari itzulia eman zioten eta jende mordoxka batu zitzaizen kabalgatan, uneoro botatzen zituzten gozokiak jaso eta jaso. "Meltxor, Gaspar, Baltasar!" oihukatzen zuten irrikaz, behin eta berriro, haurrek.

Txanbolin Txistulari Bandako kideek girotutako bira amaitzean, San Juan plazara igo ziren, eta, bertan, opariak jaso zituzten

etxeko txikienek, udaletxeko arkupeetan. Hiru errenkada luze osatu ziren, protagonista bakoi-tzeko bat adin-tarteen arabera jo zuten herritarrek Meltxor, Gaspar eta Baltasarrengana, Ekialde Hurbiletik ekarritako

oparia jasotzearekin batera, argazkia ateratzeko. Irribarre handi batekin eta poltsak bete gozoki itzuli ziren joan den ostiralean asko eta asko etxera, hiru protagonisten gaueko bisitaldia itxaroten.



Aiurri.eus webgunea: Gabonetako albistegia

Argazki-bildumak, bideoak, kronikak...

URTE BERRI ON, IRAKURLE!

www.aiurri.eus

Errege Magoen Etorrera



Kontsejupean harrera egin zieten Urnietako haurrei. AIURRI

Oparia eta argazkia Biraren ostean, udaletxeko arkupeetan izan zen kabalgataren azken geldialdia. Bertan adinaren arabera antolatuta, hiru Errege magoekin eogteko aukera izan zuten urnietarrek, oparia jaso eta, beraiekin batera, argazkia aterazeko.



Kalejiran parte hartu zuten Txanbolineko kideak. AIURRI

Txanbolin Herriko askotariko hitzorduetan izan ohi dira, guztietan ez esatearren. Bada, Hiru Errege Magoen etorreran, ez zuen hutsik egin. Beren erritmoan egin zuten itzulia hiru protagonistek, San Juan plazara ailegatu baino lehen.



Idiazabal kalean, Errege Magoen kabalgata. AIURRI

Jendetza Poltsa soinean, hara eta hona ibili ziren herritarrek, ea Erregeek zaldi gainetik lurrera jaurtitutako gozokiak nork harrapatuko. Geroz eta urnietar gehiago batu ziren, gainera, kabalgatak aurrera egin ahala.



Meltxor, Baltasar eta Gaspar Errege Magoak udaletxeko balkoian. AIURRI

Errege Magoen etorrera

Haurren ilusio berezi hori abenduaren 24an eta urtarrilaren 5ean pizten da, Gabonetako pertsonaia ezagunak bertatik bertara ikusteko aukera dutenean. Urtarrilaren 5ean, jende ugari irten zen kalera, Errege Magoen etorrera ikustera

EErredakzioa ANDOAIN
Meltxor, Gaspar eta Baltasar Errege Magoak Andoainera heldu ziren, paje eta laguntzaile ugari bidelagun zituztela. Goiburu aldetik jaitsi eta Belabi kalea zeharkatu ondoren, Txiti-

bar aldeko bidea hartu zuten. Hortxe hasi zen jendetzaren aurreko kalejira. Goikoplazaraino bidea egin zuten, Gora Kaletxiki txarangak bidea irekitzen zuen bitartean. Udaletxera iritsita, udal ordezkariak harrera

egin zieten. Segidan, Errege Magoak agertu ziren udaletxeko balkoira eta bertatik mezu bana zabaldu zieten herriko hurrei. Kontsejupean, hurrek gogoko duten erregearekin argazkia ateratzeko aukera izan zuten.

Bisitaldi berezia

Olagain Udal Txistulari Elkarteko kideek Ama Kandida etorbidean dagoen San Juan Bataiatzailera bisitaldia egin zuten, Eguberrietako emanaldi berezia eskaintzera. Gabon doinuak eskaini zizkieten bertako egoiliarrei. Emanaldia adi-adi jarraitu zuten entzuleek txalo egin zuten, gogoz. Ez ohiko ekitaldia izan zen bertakoentzat, egun berezi hauetan.



AIURRI

Goikoplaza, bilgune



Argazkiak ateratzeko aukera baliatu zuten guraso askok. AIURRI

Harrera Errege Magoek udalerrria zeharkatu eta gero, agintarien harrera-ekitaldia izan zuten. Eta, segidan, hurrekin argazkiak ateratzeko aukera izan zuten Kontsejupean. Plazara herrikide ugari hurbildu ziren.



Olagain Udal Txistulari Elkarteko kideak. AIURRI

Txistulariak Kalejirak, emanaldi berezia San Juan Bataiatzailean, Errege Magoen etorrera... Jon Ander Belamendiaren zuzendaritzapean, Gabonetan parte-hartze handia izan du Andoingo Olagain Udal Txistulari Elkartean.



Gora Kaletxiki txaranga, Errege Magoen bezperako kalejiran. AIURRI

Txaranga Abenduaren 31n eta urtarrilaren 5ean irteera bana egin zuen Gora Kaletxiki txarangak. Hurrengo emanaldia urtarrilaren 20an izango da Donostian, San Sebastian eguneko ospakizunen baitan.

KOMIKIA

GARBIÑE UBEDA MARRAZKILARIA



HITZORDUAK

ASTEARTE EGUERDIA BAINO LEHEN IGORRI HITZORDUAK. Tel.: 943 300 732 / andoain@aiurri.eus

OSTEGUNA 12

URNIETA Oharra

Udal kiroldedia itxita dago, langileen greba mugagabea dela medio. Kiroldedia.

ANDOAIN Erakusketa

"Er(r)otaa", iF artistaren eskutik. Erakusketa aretoa. Ohiko ordutegiarekin zabalik, urtarrilak 14, larunbata arte.

OSTIRALA 13

ANDOAIN Antzerkia

Asier Hormaza, Ramon Ibarra eta Asier Sota aktoreek taulagainera eramango dute "Lagun beltz asko" antzezlan. Desberdintasunari buruzko komedia bat. 20:00, Bastero. 12 euro.

OSTIRALA 20

URNIETA Antzerkia

Kulunka teatro konpainiaren eskutik "Forever" antzezlanaren aurre-estreinaldia. Maskara bidezko antzezleen atzean ariko dira Jose Daults, Garbiñe Insausti eta Edu Carcamo aktoreak. 19:00, Sarobe. 5 euro.

ANDOAIN Kontzertua

Ruper Ordorika hurbilduko da Basterora, "Amour eta Toujours" lan berriena aurkeztera. Son eta Kubako doinuak nagusi dira. Taldekideekin batera ariko da. 20:00, Bastero. 12 euro.



Bertso derbia, aurreko saio batean. REALSOCIEDAD

ANDOAIN Bertso derbia, Euskaldunaren mendeurrenean

Euskal taldeak elkarren aurka arituko direla-eta, bertso derbiaren edizio berria antolatu dute. Oraingoan, Andoainen. Bertsolariak: Aitor Mendiluze, Amets Arzallus, Alaia Martin, Sustrai Colina, Jone Uria eta Aitor Etcheberriazarraga. Gai-jartzailea, Andoni Egaña. Gonbidapenak agortu ziren, baina azken-azkenak lehiatilan izango dira 11:15ean hasita. Urtarrilak 14, larunbata. 12:00. Bastero.

OSTEGUNA 26

URNIETA Bertso bazkaria

Arkupe Nafarroako Jubilatuen Elkarteak antolatuta, Andoni Egaña eta Sebastian Lizaso ariko dira. 14:00, Oianume sagardotegia.

OSTIRALA 27

ANDOAIN Erakusketa

Imanol Goikoetxea Andoaingo artistaren erakusketa. Urtarrilak 27-Otsailak 25. Bastero.

LARUNBATA 28

ANDOAIN Haur ikuskizuna

Pirritx, Porrotx eta Marimotots pailazoen abentura berriak, konpainiaren 35. urteurrenean. 16:30, 19:00. Bastero. 6 euro.

IGANDEA 29

URNIETA Haur ikuskizuna

Kontari: Ipuin musikalak, filmetako abestiak eta mundu oso abestiak. 18:00. Sarobe. 3 euro.

ZINEMA



ANDOAIN

BASTERO

Avatar: El sentido del agua
Lar., 14. 19:30.
Ig., 15: 19:30.
3D:
Asti, 16. 19:30.
Todos lo hacen
Lar., 21. 19:30, 22:00.
Ig., 22. 19:30.

Asti, 23. 19:30, 22:00.
El gato con botas: El ultimo deseo
Lar., 21. 17:00.
3D:
Ig, 22. 17:00.
Queso de cabra y te con sal
Dokumentala.
Urt., 24. 20:00.



SINOPSISIA



Avatar: El sentido del agua

Zuzendaria, gidoilaria: James Cameron. Aktoreak: Sam Worthington, Zoe Saldana, Sigourney Weaver, Kate Winslet. Herrialdea: AEB (2022). Hizkuntza: Gaztelania. Generoa: Zientzia fikzioa, abenturak. Iraupena: 192 min.

Avatar, bigarren asteburua Basteron

Hamarkada bat baino gehiago igaro da Avatarreko gertaeretatik, eta Jake Sully, Neytiri eta haien seme-alabak bakean bizi dira Pandorako basoetan, zeruko gizonak itzuli arte. Sully familiak ez du arriskuan jarri nahi Pandorako bizimodua eta erbesterako bidea hartzen du. Beste tribu batean harrera egiten diote, zeinak urari itsatsita bizi diren. Haien ohitura eta bizimodura ohitu beharko dute, eta ez da batere erraza izango.

Zeruko gizonek, ordea, haien atzetik dabilta eta filmaren azken tartean borrokaldi latza ematen da. Cameronek mezu argi bat bidali nahi dio ikusleari, familia balore nagusizat jarritz. Aurreko asteburuan Andoaingo Basteron eskaini zuten, eta asteburu honetan bigarren aukera izango da. Saio batzuk hiru dimentsiotan eskainiko dira, eta beste batzuk ohikoan. Hiru ordukoa denez, eguneko saio bakarra dago.



"Zaintzailea" eskultura

Angelo Jimenezen lana Zaldundegi plazan dago, honezkero. Lehen eskultura lehiaketako irabazlea bera izan zen. Egape Dantza Taldeko kideek agurra dantzatu zioten, eskultura jarri zuten egunean. Udal agintadiek in batera ageri da egilea, argazkian.

Saskibalo partidak larunbat honetan, Ailurralden

Saskibalo partidak itzuli dira Andoaingo kiroldegira. Plasti-gaur Ganbara infantil mailako neskak Oiarsoaren aurka ariko dira, goizeko 09:00tan hasita. Aterpe Ganbara junior mailakoak, berriz, 10:30tan ariko dira Interren aurka. Ganbarako beste bi taldeak etxetik kanpo ariko dira.

Quel abogados taldeak aurrealdean jarraitu nahi du

Urnietako senior mailako eskubalo taldea bolada onean da, eta ildo berari eutsi nahi dio. Sei talde daude 3 puntuko aldearekin, eta tartean dira urnietarrak. Berdintasun handiko liga izaten ari da, beraz. Gainerako taldeak koska bat beherago daude. Asteburuan Urnietara dator Legazpi taldea, sailkapenean azken postuan dagoena.

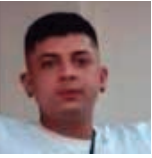
ZORION-AGURRAK



ANDOAIN Aratz eta Eneko Berrueta Zorionak bikote! Aratz Berrueta Aznarrek 3 urtetxo urtarillaren 11ean eta Eneko Berrueta Elizegik 41 urte urtarillaren 13an! Ondo-ondo pasa eguna eta muxu handi bat etxekoan partez!



URNIETA Enara Zorionak kuadrillako zaharrenari! Gazta laurdana bete duzu, jada... Eta gehiago izan daitezela elkarrekin! Muxu handi bat zure konfidente handienaren partez!



ANDOAIN Alex Urtarrillaren 2a egun berezia Hogeita sei urtetan pixkana hazia Zure ondoan dugu nahiko pazientzia Aurtengoan zuretzat keinu merezia Aiurri agertzea zuk irabazia



ANDOAIN Malou ta Xabi Malou eta Xabik urteko azken egunean 38 eta 41 urte bete zituzten. Zorionak Bikote!!



ANDOAIN Hodei Rabadan Larrea Gure mutikoak, 6 urte bete zituen joan zen urtarillaren 5an. Muxu pila denon partetik.



ANDOAIN Euker Ariztimuño Balentziaga Urtarrillaren 10ean 13 urte bete zenituen. Muxu handi bat! Etxekoak.



ANDOAIN Indar Fernandez Abenduaren 30ean, 3 urte! Oso zorionsua izan zaitezela eta asko disfrutatu dezazula maiztia! ez galdu irribarre hori! Ask maite zaitugu! Etxekoak

Lasarte-Orian, lagunartean

Andoaingo gazteek osatutako Porrusitos taldea txapelkun-orde izan zen, larunbatean Real Lasarte taldearen aurka infantil mailako finala galdu eta gero. Gabonetako V. Aretoko Futbol Txapelketa jokatu da Lasarte-Orian. Benjamin, alebin eta infantil mailako txapelketa, Eguzki areto-futbol taldeak antolatzen duena. Andoaingo gaztetxoek maila bikaina eskaini zuten.



PORRUSITOS

-GUGAN BEGO-

Arantxa IARTZA ANSA

Euskal doinu ederrenetan betikotu zaigu

Beti zaugarrien abaro, malkarrik zailena ere berdegune leun bihurtzen abilena. Maiz kantu bat ahoan, transmisioaren soka mardula utzi diguzu opari. Ikastolan abestuko ditugun doinuek zure oroitzapena utziko digute airean, zuk utzitako ondarearen irute-garai luzean. Argia bekizu bidea, Arantxa.



Andoaingo Ikastolako familiek, ikasleek eta lankideok, betiereko esker onez.

Andoaingo, 2023ko urtarillaren 4an

-GUGAN BEGO-

Arantxa IARTZA ANSA andrea,

Manuel Larramendi Kultur Bazkuneko bazkide aitzindaria. 111 Akademiako kide sortzailea. Urtarrillaren 4ean hil da, 62 urte zituela.



Birika galtzen duen bihotzak hori bai hutsune latza; begiak galduz adimenak du erroitz-zuloaren antza...

Guregandik alde eginik gaur, gogoan nolako Arantza! Zu zintugun, zinez, bihotz-eragile, zorionaren esperantza.



Manuel Larramendi Kultur Bazkuna; Euskal Literaturazaleen 111 Akademia, Andoaingo, 2023ko urtarillak 5.

ESKERTZA

Arantxa IARTZA ANSA

2023ko urtarillaren 4ean hil zen, 62 urte zituela



Bide luzean gora egin duzu Aran emeki-emeki Orain hegan egitea dagokizu libreki Gure artean izango zaitugu beti!



Sendiak bihotzez eskertzen ditu familia, lagun eta lankideen hurbiltasuna eta egun hauetan jasotako doluminak.

Andoaingo, 2023ko urtarillaren 9an



Hiruko txapelketa jokatu zen, atzoko eta gaurko jokalarien artean. AIURRI

"Zuengatik gara"

Leizaran Eskubaloia Taldeak ekitaldi gogoangarria antolatu zuen aurreko larunbatean, atzoko eta gaurko senior mailako jokalariaiek elkartuta. Iragana eta oraina batuta, argazki ederraren lekuko izan ziren etorkizuneko jokalariaiek

Erredakzioa ANDOAIN

Hamarkadaz hamarkada, Leizaran kluba Andoaingo emakumeentzat erreferentzia nagusia izan da taldeko kirol jardueretan. Leizaran eskubaloia kluba 1979an sortu zen, gizonezkoen senior mailan; hurrengo denboraldian, 1980-1981ean, emakumezkoen senior taldea osatu zuten. Geroztik, gehitzen joan dira emakumezkoen taldeak. Egun, ibilbide osoa egin daiteke Andoaingo klubean, infantil mailan hasi eta senior mailara bitarte.

Aurtengo Errege Txapelketan atzoko eta gaurko jokalariaiek elkartu zituzten, eta hitzordua askoren gogoan geratuko da. Eva Gutierrez klubeko lehendakaria ekitaldia nondik nora gorpuztu zen azaldu zuen, Allurralden bertan egin zuen adie-

razpenean: "Antolaketa lanetan geundela, jokalariai ohiekin talde bat sortu eta egungo senior taldearen kontrako partida bat antolatzeke proposamena jaso genuen. Ideia polita iruditu zitzaigun, eta horrela, deialdia egin genuen. Egundoko arrakasta eduki zuen; ez genuen espero inondik ere halakorik. Talde bat ez, baizik eta bi osatu behar izan baitira. Ikustekoa izan da zenbateko ilusioarekin etorri diren Allurraldera, egin diren lau entrenamenduetan. Berririo kantaratzeko desirarekin azaldu dira beti".

Leizarango presidentea pozarren zegoen Errege Txapelketaren XX. edizioaren amaieran. Luzea izan zen eskertza-zerrenda. Alde batetik, egun osoan Arratera eta Allurraldera gerturatu ziren zaletuei,

Andoaingo Udalarari, txapelketara gonbidatu gisa etorri ziren Urdaibai, Manteiga, Saieko, Malkaitz eta Tolosa eskubaloia taldeei, antolakuntzan modu batera edo bestera laguntzen aritu ziren herritar guztiei, kanpotik heldutako jokalariei bazkaria emateko laguntzaile izan zituzten elkartei (Ontza, Batzokia, Irunberri, Zumeatarra eta Peña Santa Kruz), eta baita emakumezkoen taldeen babesle diren dendari zein merkataritza-enpresa laguntzaileei ere (Bitoria arrandegia, Lanbroa eta 97 tabernak, La Salle Berrozpe ikastetxea, Javier Zeramikak, Arruti gozotegia, Oreka, Kaiku esnea eta Noa Cargo garraioak).

Ekitaldi gogoangarria izan zen Andoaingo jokalariai ohi askorentzat.

Urdin-horiz jantzita, lehen bezala



Jokaldi ikusgarriak eskaini zituzten beteranoek. AIURRI



Lagunarteko giroa nagusitu zen. AIURRI