

[Home](#)[Elkarrizketa](#)[Gaiak](#)[Atzoko Irudiak](#)[Euskobooks](#)[Euskal Kantutegia](#)[Efemerideak](#)[Irratia](#)[Kosmopolita](#)[Art-Aretoa](#)[Artisautza](#)[Aurreko aleak](#)[Loturak:](#)[www.euskomedia.org](http://www.euskomedia.org)[www.eusko-ikaskuntza.org](http://www.eusko-ikaskuntza.org)[www.asmoz.org](http://www.asmoz.org)[Harpidetza/Suscripción](#)[Quiénes somos](#)[Política de Privacidad](#)[Avisos Legales](#)[© Eusko Ikaskuntza](#)

GAIKAK



Aurreko Aleetan

## Egungo sagardotegiak

Jakoba ERREKONDO, nekazaritza-ingeniari teknikoa, paisajista eta Euskal Herriko Sagardoa liburuaren egilea

Argazkiak: Ekain VELEZ DE MENDIZABAL ETXABE

[Traducción al español](#)

Lehenik eta behin, sagardotegi bat zer den argitu beharko genuke. Historian zehar sagardotegiei, sagardoa egite hutsa ez den beste helbururen bat ere bete izan dute. Gaur bi mila urte erromatarrek deskribatu zuten Euskal Herrian "vinus malis", sagarraren ardoa edaten zuen jende hartatik gaur egungo sagardotegietako bezeroetara koska ederra dago, alajaina.

Bilakaera hau ezagutzeko Euskal Herriko sagardoaren urrezko aroa izan zen XVI. menderaino behintzat jo beharra dago. Garai hartan izugarritzko dinamika hiritarra bizi zuen Euskal Herri atlantiarrek: itsasertzean arrantza eta itsas-merkataritza puri-purian ziren, munduko ontziola famatuenetakoak bertan zeuden, euskal burdina Europako onenetakoa zen eta Espainiako gari eta artile ezagunak bertatik ateratzen ziren Europako iparralderantz. Bailaretako hiribilduetan pilatutako eskribau eta eskulangile andanak merkataritza eta garraio honen lepotik bizi ziren. Garai hartan Gipuzkoa eta Bizkaia osoan txakolina ekoizten zen eta Araba eta Nafarroatik ardoa ere ekartzen zen, baina ardo hauek garestiak eta protoindustriari eta merkataritzari lotutako jende hiritar guzti honen beharrak asetzeko urriak ziren.



Sagardoa zen aukera bakarra. Aspaldidanik ekoizten zen lur hauetara teknika berri bat iritsiko da XVI. mendean: habe-dolarea. Dolare hau bi solairuko eraikuntza batean kokatzen den makina ikaragarri bat da. Sagarra heltzen den sasoiari, udazken osoan lanean arituz gero milaka eta milaka litro sagardo ekoitzi zitzakeen. Sagardo honek hiribilduetako eta itsasertzeko hiritarren eta marinela eta arrantzaleen beharrak aseko zituen. Garaitsu hartan ehundaka eta ehundaka honelako dolare eraiki zirela diote historialari eta etnologoek. Gaur egun Gipuzkoako Goierriko Ezkion ikusgai da era honetako dolarea, Igartubeiti Baserri-Museoa, alegia, zein sagardogintza sasoiari lanean ikus daiteke. Habe-dolarea hau jasotzen zuen eraikuntza da, hain juxtu ere, lehen baserria. Ordura arte borda, txabola eta antzeko etxoletan bizi ziren nekazari eta abeltzainek osorik zurezkoa zen bi solairuko baserri galantak eraikitzen dituzte. Baserria, beraz, sagardoa egiteko pabilioi izugarria zen sorreran. Gure paisaia sagastiz josia izango zen eta, bitxikeria gisa, marinela euskaldunak itsasoko gaitzik beldurgarriena zen eskorbutuak ez zituen jotzen ontzietan zeramaten sagardoaren bitaminei esker.

XVII. mendean Europa iparraldeko herriek aurrea hartzen diote Espainiar inperioari,

ia soilik Amerikarekin lotzen duen hartu-emanak irauten du eta euskaldunen merkataritzaren indarrak gain-behera itzela jasaten du: ontziolak ixten dira, Suediako burdina hemengoa baino merkeagoa da, burdinolak ixten dira, hauentzako lan egiten zuten ikazkin eta garraioaren logistika osoari eusten zioten artisautza guztiak behera egiten du.

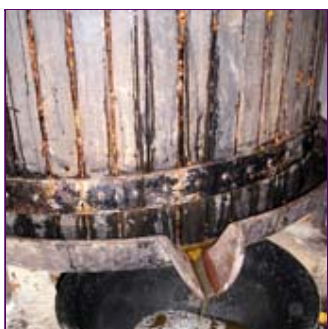
Sagardo mordoak kontsumitzen zuen gizarte hiritarra XIX-XX. mendeetako industrializaziora arteko krisi luze batean murgiltzen da. Merkataritza eta protoindustriaren inguruan mantentzen zen biztanle hiritarrak, iraute aldera, nekazaritzarako urratsa burutuko du, baina ez sagarra eta sagardoaren altzora, Ameriketatik etorri berria zen artoari esker lurrak ematen zuenetik bizi zitekeelako baizik. Sagardoak ez zuen eroslerik eta garia baino hamar aldiz gehiago emaleagoa zen artoa.



Bizitzetik irautera igaro zen gizarteak ez zuen nola-hala sagardotan xahutzeko dirurik eta edari honen ekoizpena ia etxerako behar zenera soilik izatera bueltatzen da. XVI. mendeko uraparretakoa baino lehenagokoaren antzeko egoerara, alegia. Hemendik aurrera sagardoa etengabeko gain-beherakada batean murgilduko da. Dirudunek ardoa nahiago dute eta sagarra eta sagardoa ekoizten diren lurraldea gero eta murriztagoa da. Garai batean sagardoaren lurralde ziren Nafarroa Baztan eta Bortziriak, Arabako Zuiako eta Aiarako eskualdeak, Bizkaiako erdialde eta ekialde osoa, Gipuzkoako Deba eta Urola ibaien arroak, Goierri, Tolosaldea eta Iparralde osoan sagastiak eta sagardotegiak desagertuz doaz, sagardoa etxerako besterik egiten ez duten baserri gutxi batzuetan salbu.

XX. mendean industriak dakarren aberastasunari esker gizartearen bizitza maila neurri batean behintzat hazi egiten da, baina ez sagarraren ardoaren mesederako, mahatsarenaren eta batez ere garagarrarenaren mesederako baizik. XX. mendearen hasieran Gipuzkoako Beterrin sagardoak oraindik bere sonari eusten dio. Garaiko aurrerapen teknologiko onenez -elektrizitatea, montakargasak, bi ardatzeko dolareak, ponpak...- hornituak dauden sagardotegi galantak badira. Sagardoarentzako botila propioak diseinatzeko dira, baita sagardotegiaren izena grabatua dutenak ere. Sagardotegi hauek ordura artekoen eginkizun sozial bera betetzen dute: bertsolarien unibertsitate, sagardozaleen bilgune, landa ingurune herri hauetako ia jatetxe bakarrak, festa eta parrandarako leku aproposak... Espainiako Gerrak hautsiko duen katearen azken katenbegia dira.

Hemendik aurrera sagardotegien garairik ezkorrena dator. Sagardotegiak sagardozale gutxi batzuen apeta soilik asetzen dute. Zaletasun hau ia ezerezeraino jaitzia zen XX. mendeko 70. hamarkadan. Sagardoa edateko ohiturari eusten dioten gutxi horiek sartu-atera azkar bat egin ohi dute sagardotegira txotxetik dastatu eta uterako erosiko duten sagardoa hautatzeko. Ti-ta batean egitekoa izaki eseri ere egin gabe eta jakiak dastatzaileak berak eramanda burutzen zen.



Gizarteak bizkar emandako edaria zen. Gure kulturaren ezaugarri zaharrenetakoa den sagardoak inoizko erasorik bortitzena bizitu zuen orduan, sagasti gehienak ipurditik atera eta eraitsi ziren eta lotsaren imaginik gordinena ikusten zen, gaur ere oraindik nonbait ageri dena: sagarrondo heldu emankorren artean landatutako pinudia.

XX. mendeko 80. hamarkadan edari honek gure kulturaren duen garrantziaz jabetu arazteko eta gizartearen edaria beraren sona berreskuratu asmoz



Gipuzkoako Beterriko gutxi batzuen eraginez sagardo dastaketak, lehiaketak, sagardo-egunak etab. antolatzen hasten dira.

Sagardotegi berriak ziren eta, hasieran pixkanaka eta indarrean gero, txotx garaia ardatza duen sagardo aro berri bat abiatzen da. Ohitura santuaren izenean sagardotegien garai patalena imitatuz, bezeroak jakiak eraman ditzake eta inoiz ezingo da eserita jan eta edan.

## EGUNGO PANORAMA

Hortik aurrera era guztietako sagardotegi ugari zabaldu da: beste sagardotegietan egindako sagardoa saltzen dutenak, txotxetik ardoa eta baita cava bera ere ematen dutenak, jaki aukera zabala eskaintzen dutenak, sagardo kopuru itzelak ekoitzi eta gehiena garagardoaren antzera gasez zerbitzatzeko metalezko barrikotetan saltzen dutenak...

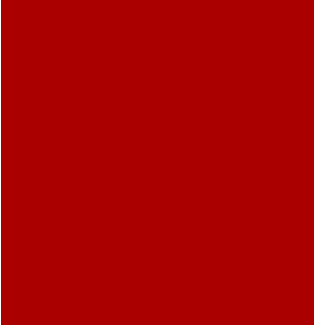
Sagardotegienak baino askoz ere garrantzi handiagoa du sagardoa beraren egoerak. Sagardotegiak oparo, lanean lepo baina sagardoa lur jota dago:

- Edariaren prestigio soziala hutsaren hurrengoa da.
- Txotx garaia da sagardoa edateko ia sasoi bakarra.
- Botilakoa, benetako sagardoa, ez da kontu egiten eta bezeroa ezin da edariari lotu: tabernetan ez da ardoetan bezalako aukerarik, hotzegia zerbitzatzen da...
- Administrazioak ez du benetan egin beharko lukeen sustapenik egiten.
- I + G + B ia ez da existitzen
- Sagardotegi askoren diru-sarrerak sagardoari baino okelari lotuagoak daude.
- Sagardogileen lobbyak kontrolatzen du edariaren inguruko dena: sagarrak prezio bakarra du, sagardoa ere prezio baten bueltan dabil, ez da berezitasunik lantzen, kanpoko teknologiak erabiliz sagardo berri baterantz goaz (ahula, edan erraza...) aberastasun kultural ikaragarri bati atzea emanez...
- Euskal sagardoari berezko izaera bereizia emango liokeen sagar ekoizpen politika garbirik ez da sustatzen eta kanpoko sagar erreusarekin lan egitea nahiago da.
- Sagardotegien irabaziak "kalitatezko sagarra – ikerkuntza – berezko kalitatezko euskal sagardoa" katean inbertituta baino, Euskal Herriko eta Espainiako geografian sakabanatuta ikusi daitezke sasi-sagardotegi diru-iturri errazetan.



Sagardotegien "booma" deitzen dena lehertu da dagoenerako, berezko aparteko ezaugarriei eutsi eta garatu ordeztu, sagardogile gisa Asturiasen hartua duten bideari lotu dira eta jendearen bilgune gisa jatetxe arrunten joerak hartu dituzte.

Sagardoaren sona, egungo gizarteak eskatzen duen freskagarri, alkohol gutxidun eta ezaugarri kultural nabarmeneko edariak izango lukeen etorkizun ederrean inbertitzeko baino, edariari lur emateko gehiago erabiltzen ari da.



Sagardotegia garaian garaiko eta tokian tokiko gizartearen premietara egokitu izan da, baina beti sagardoa diru-iturri adina gure izaeraren ezaugarri bereizle joz.

Aurrera begira, heziketa eta laguntzen bidez nekazari-sagastizainak ugaritzea, sagardo-sagar bariedade aukera jaso eta jagotea, kalitatezko sagarraren prezioaren duintzea, bertako sagarrez egindako sagardoa sustatzea, sagardoaren sona berreskuratzea... Badugu bai zer egin...