

Sagardotegiak: giro bereziaz gozatzeko parada

A.O. / ASTIGARRAGA

Sagardotegia eta bertsolaritza lotuak zeuden garai batean. Gaur egun ere bertsolariak egoten dira bertsoak botatzen bai eta trikitilariak ere trikiti doinuarekin bertako giroa berotzen, horretarako sagardoa nahikoa izan arren, Txakolina edan zazu ondo dastatzeko eta sagardo ederra ondo dantatzeko esaldiak agerian uzten duen gisa.

Gaur egun, bai trikitilari bai bertsolarien presentzia ohitura zahar bat berpiztu eta jendea erakartzeko saioa izan daiteke, mende erdialdera gainbeheran baitzeuden sagardotegiak.

Sasoi haietan Euskal Herriko landetako sagarrondoak zahar-tuak zeuden eta birlanaketa berriak egin ez zenez dexente jaitsi zen produkzioa. Baserritar asko, gainera, landak utzi eta kalera jaitsi ziren, eta sagarrondoak nonnahi zeuden lurrak beste laborantza mota batzuetarako erabiltzen hasi ziren.

Horrezaz gain, merkatuan edari berriak azaldu eta apurka sagardoa egiteari nahiz edateari utzi egin zitzaion. Ordura arte sagardotegiak eta sagardotegiek gizartean izan zuten protagonismoa galdu zuten hein batean.

Garai ilun horiek gaididuta daude egun. Azken urteotan sagardotegiak ikaragarriko berriak erakartzen dituzte Gipuzkoako bai sagardotegi, bai gastronomi elkarteetan eta erruz ugaritu dira lurralde honetan. Honenbestez, eta atek zabalik dituzten hiru hilabeteetan sagardotegietara gerturatu gabe konformatzen direnak nahiko gutxi dira Gipuzkoan. Eta hemen beza-

laxe baita Euskal Herriko beste lurraldeetan ere.

Sagardotegiak Gipuzkoan errotuta egon arren, Bizkaia nahiz Nafarroatik jende anitz etortzen da. Asko eta asko dira autoetan etorri beharrean autobusen 'espedizioak' antolatzen dituztenak.

Modaren poderioz edo, bai Bizkaian, bai Nafarroan ere sortu dira sagardotegiak. Hauek, ordea, ez dira ohizko sagardotegiak, denboraldian sagardoa txotxetik edan daitekeen arren urteko beste sasoiaren ere atek irekita izaten dituzte, eta botiletan zerbitzatzen da sagardoa,

beste edozein jabetzetan moduan beraz. Sagardotegiak ugaritzeak sagar beharra ekarri du eta Gipuzkoan eskasian dagoen sagarra beste lurraldeetatik ekartzen hasi dira sagardogileak, hala nola, Asturias, Galizia eta Normandiatik batipat.

Sagardotegien sasoi urtarri-lean hasten denetik apirila edo maiatza bitartean sagardoa kupela handietan gordetzen da, honela edan nahi duenak txotxera hurbildu beharko du. Baina edari paregabe eta preziatu hau dastatzeko aukera urte osora ere hedatzen da, sagardotegien denboraldia amaitu ostean botiletan sartzen baita.

Sagardoa egiteko prozedura aldatu egin da azken urteotan eta honek kalitatea hobetzea eta sagarretik eratorritako produktu berriak ekoiztea eragin du. Hone-la, sagardoaren arrakastaren atarian, sagardoza, ozpina eta beste pattar batzuk ikusi dute argia eta merkatuan onarpen zabala izan dute guztiak, sagardoak bezalaxe.



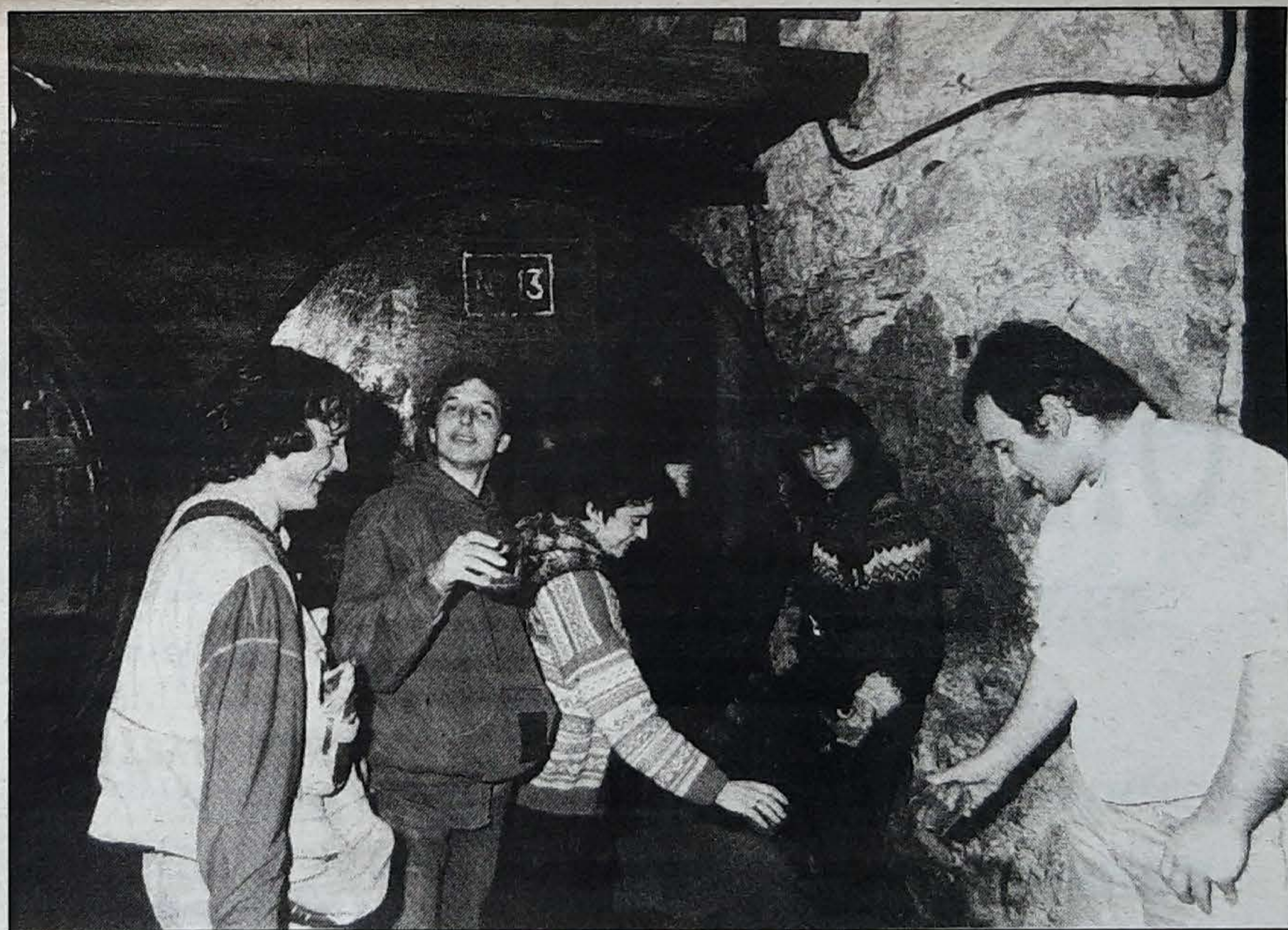
Sagardoa edan nahi duenak kupelera hurbildu, txotxa ireki eta edalontzia txorroaren azpian jarri besterik ez du egin behar. Ondoren, ordea, ez ahaztu ukalondoa tolestu behar dela ontzia ahora eman eta edariak gozatzeko. ANDER GILLENEA

Udaberrian joaten bagera goitik bota ta goxoago da sagardotegi batera ongi atereaz pitxa basoak hartu eta lerroan ta gultxurdiak garbitzen ditu kupeletik kupelera xamur egiten da pixa



«hau ona dago ta beste hori umore ona piztu arazi hau bezain ona ote da?» eta luzatu bizitza probatuzeko asmoan joan ta hobe genduke sagardo geio bapo edan ta etxera edango baldin balitza

Lazkao Txikirenak.



Larrarte



Sagardotegia

MUÑAGORRI - Enea Baserría

Tel.: 55 56 47

ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



OSTEGUNETAKO TENTAZIOA

GURUTZETAKO MENUA :

- Makailo tortilla
- Kostilla
- gazta eta intxaurrak
- sagardoa txotxetan

1600 pzta.

...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN

... ETA SAGARDO BOTILA BAT OPARI BEZALA ESKATU ORAINXE BERTAN ZURE TOKIA !!

Tfnos.: 55 22 42 • 55 78 49

Casa GURUTZETA • Pº Zamoka, 59

20014 ASTIGARRAGA