

Sagardoa euskaldunon edari kuttunenetarikoa da eta sagardotegien sasoian erruz gerturatzen da jendea nahi beste sagardo edan daitekeen leku hauetara. Baliteke egun sagardotegiek

duten xarma ohitura zaharrak berreskuratu nahiak eragina izatea. Kontuak kontu, Euskal Herrian urtarriletik apirila bitartean sagardoa da ezbairik gabe edari guztien artean errege.

## Euskaldunok antzinatek ezagutzen dugu sagardoa

A. ORMAETXEA / ASTIGARRAGA

Sagardoa sagarren zukuaz egindako edaria da, izenak agerian uzten duen legez. Alkohol graduazioa 6,5 ingurukoa izan ohi du irakin (fermentatu) ondoren. Dena den, urte batetik bestera sagardoaren graduazioa ezberdina izan daiteke, bai irakite prozesuak bai sagarraren kalitateak eraginda. Sagarraren kalitatea hobea edo okerragoa izango da eguraldiaren arabera.

Sagardoa edatea, bestalde, errito bihurtzen da. Edalontzi zabal eta handian edan ohi da. Kristal finekoa gainera. Tragoxka batean edan behar denez, sagardo apur bat besterik ez da edalontzira isurtzen. Botatzean sagardoak sortzen duen aparrak esango dio sagardogileari sagardoa ona den ala ez. Herritar xeheok, ordea, zaporea hartuko dugu aintzat gogokoa dugun ala ez esateko.

Euskal Herrian edari hau noiztik edaten den zehatz-mehatz ezagutzea nahiko zaila bada ere, bertako edari gisa dugun idatzizko lehen aipamena XIV. mendekoa da.

Hala ere, Astigarragako sagastien lehen berria 1104. urtekoa da. Dokumentu batzuen arabera, urte honetan Nafarroako Antso Handiak donazio bat egin

zion Iruñeko Katedralari. Euskal Herrikan kanpo Asturiasen eta Normandian edaten dela jakina da, baina azken herri honetako dokumentazio historikoa XIV. mendearen ostekoa da.

Orain urte gutxi arte Euskal Herriko baserri gehienek zituzten sagastiak. Sagardoa egin ere egiten zuten gehienek. Familiartean kontsumitzen zen batipat, baina apur bat herrian zegoen sagardotegira bideratzen zen beti.

Sagardotegietara joateko ohiturak indarra hartu zuen gure gizartean, eta bizitza tradizionalaren zati garrantzitsu bilakatu ziren honenbestez.

Mendearen lehen herenean nahikoa garrantzia zuten sagar-

dotegiek beraz. Egunak bertatik atera gabe ematen zituztenak ere baziren, Txirrita bertsolaria adi-

bidez. Egun, ordea, produzitzen den gehiena da merkaturatzeko eta zati bat bakarrik bideratzen da sagardotegietara.

Sagardotegi bakoitzak diru kopuru bat finkatzen du bertara sartu ahal izateko eta trukean nahi beste sagardo edan dezake bertara hurbiltzen denak, baita bakailoa tortilan eta txuleta das-tatu ere.

Postrean, berriz, intxaurrek, gazta eta menbriloa jaten gozatzeko parada du hara sartzen denak.

Sagardotegiak atek zabaldu bezain pronto betetzen dira jendez. Sagardoa gustukoa izan edo ez izan (hauek gutxi badira ere) ohitura bilakatu da bertara hurbiltzea.  
ANDER GILLENIA



# OTEGI

## SAGARDOTEGIA

Sollaenea Baserria  
Entidad Zabaleta auzoa  
☎ 36 50 29

LASARTE-ORIA  
(Gipuzkoa)



**LA GABAZA**

Botica Vieja, 18 Tel.: 447 70 62 - 447 10 63 48014 DUSTU-BILBO

**SIDRERIA  
ASADOR**

**Egunkaria**

**IRAGARKIAK**

☎ (943) 46 90 22



## GARTZIATEGI

☆☆☆☆☆ **Sagardotegia** ☆☆☆☆☆  
BITTOR LIZEAGA

Sagardoaren Ibilbidea, 1  
GARTZIATEGI Baserria  
ASTIGARRAGA

Tel.: 46 96 74  
47 77 16



## Katxarro

SAGARDOTEGIA

**XXI. MENDEKO SAGARDOTEGIA**



San Fausto, 17

Tf.: 658 29 67

ELORRIO