



# Betiko moduari eutsi nahian

*Joera berriak errespetatu arren, betiko moduan jarraitzeko asmoa duten sagardogileak ere badira Gipuzkoan*

**S**agardozaleek merkatua zabaldu nahi dutela esatea ez da berria, datozen urteotako erronka nagusi baitute. Baina merkatuaren beste ikuspegi bat duten sagardozaleak ere badira, noski, eta Altzon topatu dugu horietako bat. Baserriak eman dezakeenari osagarri bat gehitzeko asmoz aspaldiko sagardotegia berreskuratu nahi izan duen familia bat topatu dugu bertan.

BIZITZA osoan baserrian gauda izanik lan nagusia, duela hiru urte sagardotegitxo egitea erabaki zuten Joxe Manuel San Sebastian eta Lourdes Rezola senar-emazteek. «Joan den urtean hasi ginen sagardotegiarekin. Proiektu handirik ez dugu. Ez dugu sagardotegi handirik izan nahi. Etxeko sagarrarekin egin, eta sagarra soberan geratzen baldin bada ere, saldu egingo dugu, ez baitugu sagardotegia handitu nahi», diosku Zuaznabar sagardotegiko nagusia den San Sebastianek.

Urteak daramatza etxerako sagardoa egiten, hamasei urte zituenetik izan baitu afizioa. «Sagastlak aldatzeko ere, duela 10-11 urte Europak baserriari etorkizun beltza iragartzen ziola ikusirik, pinudi batzuk atera eta pare bat hektareatan sagastiak sartu nituen. Hasiak dira jada fruitua ematen. Berriak ere aldatu ditut, beste mila bat landare laz, eta horretan gabiltza».

Orañdik ez dutela izenik naborimendu du gizonak, eta botiletan saltzeko arazoa ikusten dutela haziko balira. «Sagardoa egitea erraza da, baina saltzea... Lehengo izen handiek dominatzen dute salmenta».

Euren proiektuari, beraz, duela hiru urte ekin zitoten eta familia osoak hartu du parte bertan. «baina batez ere bloke», dio senarrek emazteari begira. Honek, sagardotegia egiteko ideia nondik etorri zen zehaztu digu. «Azken 20-25 urteotan batez ere gauda izan dugunez, erabaki bat hartzeko garaia heldu zelako.



Joxe Manuel San Sebastianek eta Lourdes Rezola emazteak euren eskuakin egin dute sagardotegitxo, antzinako upelak, dolarea eta igeltserotza lana eginez.

JAGOBA MANTEROLA

Ganadu gehiago jarri, edota beste zerbait egin. Beste ikulu bat egitea erabaki genuen batetik, eta baserriko zati batean etorkizunerako beste zerbait prestatzea».

Horrela hasi ziren dena txukuntzen, pixkanaka-pixkanaka, euren kontura. Igeltsero lana egin du Lourdes Rezolak. «Ofizioak asko izan ditut, baina afizioa, igeltserotza, eta horrela hasi nintzen. Apurka. Sagarra baldin baduzu etxean, sagardoa egiten duzu, eta gero irtenbide bat

eman. Gero eta lehia handiago zegoela ikusirik, egokiena etxean sagarra eduki eta produzitu, etxean egin sagardoa, eta gero bertatik saltzea zela pentsatu genuen. Proiektu guztiak egin, legezatu, eta sagardotegi txiki bat egin dugu. Baserriari beste ate bat irekitzea bezalaxe da».

Emakumeak igeltsero lana egin, eta gizonak upel eta dolaregintza. Upelak garai batekoak bezalakoak egin ditu. Lehena, duela lau urte egin zuen, eta bigarrena laz. «Arazola? Altzaruz-

ko upelak onak dira oso sagardoa gordetzeko, baina jendea ez zaio hainbeste gustatzen. Nahiago du egurretan egondakoa. Hobe da altzairua egurra baino sagardoa gordetzeko, baina guk nola ez dugun gordetzeko asmorik, ez dugu behar».

Hemendik aurrerako filosofia, urtea datorren bezala hartu, eta sagarra dagoenean, ahal den helnear, egin. Eta ez dagoenean berdin. «Txotxa etortzen den garalan dastatzen dute gure sagardoa. Gustatu, eta urtean zehar, ezagunak, elkarte batzuk eta inguruko baserriar batzuk gehiagoren bila etortzen dira».

Aurten 9.000 litro egin dituzte, euren sagastletatik 17 tona sagar jaso ondoren. Arbolak behar bezala hazitakoan, 35-40 tona jasotzea espero dute altzotar hauek, San Sebastianek berak

egindako dolarearekin sagardoa egiteko. Baserriko lanak bukatutakoan, igande arratsaldero ekiten nion soldatze lanari. Dolare hidraulikoa egin dut».

Behin eta berriro azpimarratu dute euren asmoa ez dela sagardogintzatik bakarrik bizitzea. Eranskin bat bezala azaltzen dute. «Antzinako ohitura bat bezalaxe da hau. Etxerako egiteaz gain, beste zerbait gehixeago ingurukoentzat. Irtenbide bat emateko hemen ekoizten den sagarriari. Postrerako ateratzen ditugun intxaurrak ere etxeok dira, eta amaitzen zaizkigunean auzokoena ateratzen dugu. Gazta ere Orexako kooperatibakoa da. Beti hemengoa bultzatzen saltzen gara. Lehengo ohiturei eustea gustatzen zaigu, eta txukundu ahal baldin bada, hobeto. Ez da besterik». X

*Manuel San Sebastian: «Beti hemengoa bultzatzen saltzen gara. Lehengo ohiturei eustea gustatzen zaigu; eta txukundu ahal bada, hobeto; sagardotegia baserriaren beste osagarri bat da guretzat»*

**USABAL**  
SAGARDOTEGIA



Haragia beraiek jartzen dute  
Eseri daiteke

Usabal Industrialdea, 22-B  
© 674316 - AMAROS-TOLOSA

**BAZKARIAK AFARIAK**



**Urte osoan zabalik eta igandetan itxita**

Gure-Ametsa Etxea  
Santa Luzia Auzoa

☎ 653354 - 651910  
20400 TOLOSA



Zumalikardi Baserria  
ANOETA  
Tel. 65 26 22

Sagardotegia  
ASTEASU  
Tel. 69 02 83