



**ISASTEGI**  
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ (943) 65 29 64 - TOLOSA



**LARRE-GAIN**  
Sagardotegia

Tel. 55 58 46

LARRE-GAIN BASERRIA  
EREÑOZU-HERNANI



URTE OSOAN  
BOTILETAN SALGAI

BERTAKO  
SAGARRAREKIN  
EGINDAKO SAGARDOA

Sagardoa botilan  
urte guztian salgai



**BEREZIARTUA**  
SAGARDOAK

Berearan Etxea - Iparralde bidea, z/g  
☎ (943) 55 57 98 - Faxa: (943) 33 19 10  
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

**PETRITEGUI**

OTANO Anaiak



**SAGARDOAK**

☎ 45 71 88      20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



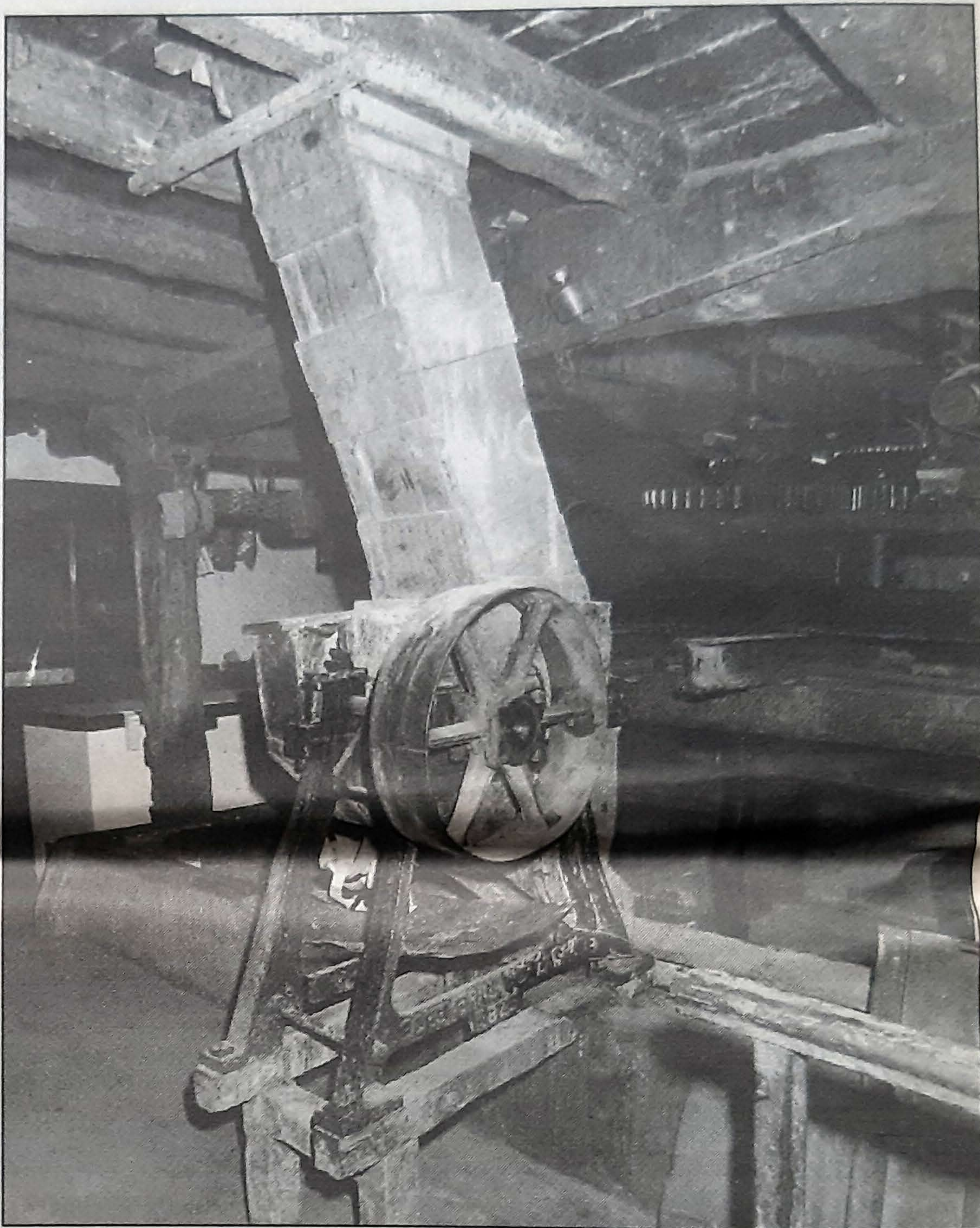
**SARASOLA**  
SAGARDOGILLEA

Zumalikardi Baserrria      Sagardotegia  
ANOETA      ASTEASU  
Tel. 65 26 22      Tel. 69 02 83

# Sagardo Botila

## Sagardoaren bilakaera

Sagardoaren bilakaeraren azken atala botilaratzea izan da



Sagarra txikitze gailu zaharra.  
ANDER GILLENEA

URTEETAN sagardoak aparteko garrantzia izan du Euskal Herrian. Txotx garaia amaitzean, mama gozoa botilan sartzen hasten da. Era horretara sagardoa urte osoan dastatzeko parada izaten da. Baina gure historian ez da beti horrela izan. Sagardoak izan duen bilakaeraren azken atala baino ez da hori.

Garai batean sagardoa Euskal Herriko baserri guztietan egiten zen. Urte guztian edaten zen, Orain, abuztuan sagardoa edan nahi izanez gero botiletara jo behar da.

Sagardoa gure artean gero eta preziatuagoa bada ere, egun, ez du antzina izan zuen garrantzia. Historian mama gozoaren inguruko hainbat datu aurki daitezke.

XIV. mendetik aurrera Gipuzkoako udalerrietan sagardoaren inguruko legedi zorrotza aurki dezakegu. Upelen bat hausten zuenari heriotza zigorra ezartzen ahal zitzaion, bost sagarrondo hausten zituenari erbesteratzea eta sagardoari ura botaz gero

izugarritzko isunak jasotzen zizuten sagardogleek. Erdi Arotik aurrera sagarrondoak zaintzen eta likido horiaren kalitatea zaintzen lan handia hartu zuten garaioko legegileek. Hori dela eta, epai ugari izan zen kalitatea zela medio. Epai asko Hernani inguruan izan ohi ziren, bertan egiten zen sagardo kopuru handia kontuan izanik, ez da batere harritzekoa.

XVI. mendetik aurrera Euskal Herrian arto amerikarra sartu zen, eta sagastiel lekua kendu zen. Hala ere, mende honen hasiera arte sagardoaren produktioa eta kontsumoa oso handia zen, esate baterako, 1828. urtean Donostian egin zen ikerketa baten arabera, biztanle bakoltzak batenaz beste hiru litro kontsumitzen zituen egunean. Izugarritzko kopuruak dira gaur egunekoekin alderatzen baditugu.

Gerra Zibiletik gauzak nabarmen aldatu ziren, eta sagastiak desagertuz joan ziren. Horren arrazoi bat papergintzaren gorakadan aurki dezakegu. Pa-

pera egiteko pinuak garrantzia handia hartu zuen. Hori dela eta, baserriar askok sagastiak alde batera utzi eta haien tokian pinuak landatu zituzten. Sagastien gainbehera eragin zuen horrek, eta baserri askotan sagardoa egiteari utzi zitoten. Sagardotegi handiek inguruko baserrietako sagarrak erosi zituzten, baina, hala ere, sagar produktioa defizitarioa bilakatu zen. Ondorioz, egun, sagardoa egiteko kanpoko lurraldeetara joan behar da lehengai bila, nahiz eta aurten bertako sagarraren ugaritzea kontuan hartuta, itsaropentsu egoteko arrazoirik ere badugun.

Sagardoa berriro ere izena hartzen ari da, eta garai batean izan zuena berriro ere lortzea zaila izango bada ere, gutxina kontsumoa gora doa. Eragin handia izan dezake botilaratzearen industriak. Likido gozoa botiletan sartu eta urte guztian kontsumitzeko parada izaten baita. Askok eta askok bide horretatik ikusten dute etorkizuna. X