

JAKOBA ERREKONDO

INGENIARI AGRONOMOA

# Atzo, egun eta etorkizunean

**S**agardoa galtzada eder eta bidezidorr kaskarretatik ibilarazi dugu euskaldunok historian zehar. Gurekin lotuegia dagoen edozerk ordaindu behar duen zerga izango da, agian.

## Sagardoa, garai batean

Isurialde atlantikoko euskaldunen oinarritzko edariak izan ziren sagardoa eta pitarra mende honen hasiera arte. Lehorragoa den isurialde mediterraneanearrekoena, orain bezalatsu, ardoa, mahatsaren ardoa zen.

Garai hartan, tokian tokiko sagardoa babestu eta sustatzeko araudi zorrotzak ezarriak ziren, batez ere udal-letan. Taberna gehienak sagardotegiak ziren. Europa guztian, batez ere Frantzia, sagardoak osasunari erantzen dizkion onuren berri ematen zuten ikerketa ugari argitaratzen zen. Berezko aparteko botila ere eduki zuen gure sagardoak garai hartan.

Gero, ordu arte-luxuzko edaria zen ardoak pixkanaka sagardoari azpiajan eta egoera irauli egin zen, gure mahai eta abarretako nagusi bilakatuz. Arrazoiak bat baino gehiago izan ziren: sagardoa baserriarren edaria zen, eta ardoa, aldiz, kaletarrena eta apaizena, hau da, sona handiko edaria; industriaren eraginez, baserriak gero eta garrantzi gutxiago zuen, eta ohituretan ere aldaketak eragiten zitu- en kanpotar mordo bat etorri zen;

“  
Sagardoa urte guztiko edari gisa bultzatu behar da. Txotx garaia. Txotx garaia benetan duen garrantzia soilik ezagutu behar zaio, eta urte osoan kalitate oneko sagardo-eskaintza bermatu behar da

sagar ekoizpen ikaragarriak izan ziren urte batzuetan, prezioek lur jo zuten; zozoarentzat gizakiak ukitutako arrautza bezalaxe, sagastiak gorrotogai bihurtu ziren. Garai horretan, sagardia zut zela, tartean pinudiak ere landatzen ziren. Euskal Herriko sagardoaren urte beltzak hasi ziren. Sagardotegi gehienak itxi egin ziren, eta baserri eta anaiarteetako egoskor gutxi batzuen ohitura izatera arte zokoratu zen sagardoa. Egun beste gauza batzuekin gertatzen den neurrian, modernitatea ren eta globalizazioaren aurkakoa, atzerakoia zen sagardoa.

## Sagardoa, egun

Egoskor horiek eutsi egin zioten, eta horri esker, duela 25 bat urte, euskaldun jatortzat jotzen ziren ohiturek izan zuten indarberritzearekin batera, txotx garaian sagardotegietara sagardo-probatzera joatea zabaltzen hasi zen. Horra hor sagardotegien pagotxa.

Jatena bertan eskaintzen dute eta, zeharka behinik, sagardoa berriz ere errentagarria izaten hasi da.

Gaur egun, pagotxa horren adierazgarri, era askotako negozio desberdin askoek daramate sagardotegi izena.

## Sagardoa, etorkizunean

Egungo panorama ikusita, sagardoak etorkizun oparoa duela ezin uka. Azti ibili beharra dago, ordea. Urrutira gabe, txakolinarekin egin den lan haserrea hor dago ikusi eta ikasi nahi duenarentzat. Horra hor, uste apalean, gerora begira landu beharrekoak:

- 1- Publizitateak eta eraso mediatikoak duten garrantzia dela eta, sagardoaren sona areagotuko duten ekintzak sustatu behar dira.
- 2- Sagardotegi izena, legez-edo, hala direnek bakarrik erabiltzea lortu behar da. Txanpon usaineko na-

haste honetan Aginagako izenez Frantziatik ekar ez diezaguten.

3- Sagardoa urte guztiko edari gisa bultzatu behar da. Txotx garaia benetan duen garrantzia soilik ezagutu behar zaio, eta urte osoan kalitate oneko sagardo-eskaintza bermatu behar da.

4- Institutuzio, unibertsitate eta abarren laguntzarekin sagardogile elkarteek ikerketa serio eta eraginkorra bultzatu behar dute. Mentu-ohin eta barietate egokienak, gaitzak ezagutzea, kalitatea hobetze alderako sistemak eta abar hel- du gabeko erronkak dira oraindik.

5- Etorkizun oparoaren errentagarritasuna banatu beste biderik ez da. Hau da, kalitatea bermatua duen produktu bat lortu nahi badugu, sagarra ekoizti behar duten baserri- arrek elkarlanean hastea nahitaezkoa da. Sagarraren kalita- tea ordaindu egin behar da.

6- Sagardoa edan behar duenak lehia bultzatu behar du. Gaur egungo prezio bateratuak eta monopolioak kaltea besterik ez dakarte. Taberna eta jatetxeetan sagardo bat baino gehiago egotea ona da, bezeroak kalitatea eskertu eta ordaintzera ohituta dago. Prezio desberdinetako sagardoak, zergatik ez?



OSINAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94  
HERNANI

## OTSUA-ENEAA SAGARDOTEGIA

- Simon Etxeberria -

- ▼ Txotx garaian egunero irekita
- ▼ Sagardo garaian txotxetik
- ▼ Sagardoa botilan salgai urte osoan



## EIZMENDI SAGARDOTEGIA

Osinaga auzoa

☎ 943 55 64 05

HERNANI

