

Sagardoetxea, sagarraren kultura zabaltzen

Udazken hotzak, sagar gutxiago eta txikiagoak ekarri ditu, baina kalitate handiagokoak. Sagardo aromatikoak, fruitu freskoa eta gorputza duena. Halakoa omen da, aurten dasta daitekeen sagardo berria. Baina sagardogintzaz zenbat dakigu? Eskaintza interesgarri baten bidez galdera horri erantzuna aurki diezaiokegu; Astigarragako Sagardoetxera gerturata. Gogora dezagun, Usurbilen ere halako gune bat zabaltzeko asmoa egon zela. Artzabal eraikinean hain zuzen. Baina dakigun bezala, gaur egun, Zahar Etxe berria kokatuko da bertan.

Sagardoa garai batean, arrantzale askoren bizi iraupeneko bermea zen. Edariaren C bitaminak hiltzetik salbatzen zituen hilabeteetarako itsasora arrantzara irteten ziren langileak. Etxera itzultzean zur eta lur geratzen omen ziren haien esperoan ziren senitartekoak.

Arrantzarekin bakarrik ez, sagardoak txalapartarekin ere loturak aurkitu dituenik bada. Orain mende batzuk, baserrietan muztioa ekoizteko baliatzen zen dolareko egur puskak, txalaparta inprobisatu gisa erabiltzen zituzten ekoizleek. Zertarako? Bi asmorekin; txalaparta jotzen ari zenak inguruko baserritarrei deiadarra egin nahi zien, etxera etorri eta egindako mosto goxoa dasta zezaten. Baina bada gaur egun musika tresna gisa erabiltzen dena, garai hartan mostoa egin asmoz, laguntza eskatzeko baliatzen zuenik ere. Beste kontu bat da, ia deialdi hark erantzunik izaten ote zuen.

Orditik sagardoaren ekoizpenak gora beherak izan ditu. Beheraldia, bereziki, 60. hamarkada aldean. Arrazoiak beti interpretagarriak diren arren, aditu batek baino gehiagok urte haietan ekoizpenean izandako beherakada edari berrien agerpenekin lotzen dute; Kas edota Coca-Cola marka eza-gunekin adibidez.



SAGARDOAREN EKOIZPEN PROZESUA NOLAKOA DEN EZAGUTZEKO AUKERA
ESKANTZEN DU ASTIGARRAGAN DEN MUSEO HONEK.

Sagardoaren kontsumoa, gora
Ekoizpenak eta kontsumoak azken hamarkadetan goranzko joera hartu du berriz ere. Txotx denboraldiak zerikusi handia izan du horretan. 70. hamarkada hasieran Donostiako elkarte gastronomietako kideak Astigarragako sagardo ekoizleengana joaten hasi ziren. Kupelaz kupela, zuten sagardoa probatzen zuten. Eta gustukoa zutena elkarreterara eramaten zuten. Gaur egun hain ezaguna egin den txotx denboraldiaren jatorria dugu.

Ikustetik dastatzera

Estatistikari lotutako bi datu; ingelesak omen dira sagardo gehien ekoizten dutenak. Kontsumitzaile finenak

berriz, irlandarrak. Ikusi bezala, asko dira sagardogintzak gordetzen dituen bitxikeriak eta istorioak. Horietako askoren berri izan dezakegu, Astigarragako Sagardoetxean. Urte osoan zabalik dagoen museoan, sagardo ekoizpenaren nondik norakoak ezagutzeko aukera dago, zelaian bertan landaketatik hasita. Eta gero, museo barruan jarraituta, erakusketa eta ikusentzunezkoen bidez. Ibilaldia, sagardo goxoa probatuz amaitzen da. Urtean zehar ere, sagardoaren ekoizpen prozesuari lotutako garaian garaiko erakustaldiak antolatzen dituzte, beste hainbat ekintza osagarriekin batera.

ARITZ GORRITI

Bisita gidatuak egiteko aukera

Han dioten bezala, sagardotegi batera joan aurretik plan polita da lehenbizi Sagardoetxea eta ondoko sagasti ederrak ezagutzea. Ibilaldi gidatuak antolatzen dituzte bertan. 3,5 euroren truke bertako txokoak ezagutu daitezke. Doan 10 urtez azpikoentzat. Hauek, garaian garaiko ordutegiak:

Urriak 1-Apirilak 30

Asteartetik ostiralera: 15:00-19:30.
Larunbatetan: 11:00-13:30/16:00-

19:30. Igandetan: 11:00-13:30
Astelehenetan itxita.

Maiatzak 1-Irailak 30

Asteartetik larunbatera: 11:00-13:30/16:00-20:00. Igande eta astelehenetan itxita.

Taldeentzat beste ordutegiak.

SAGARDOETXEA

Kale Nagusia 48, Astigarraga
Telefona: 943 550 575.
www.sagardoetxea.com