

Denbora urrunen iluntasunean galtzen den usadioa



©PASTAIN argazkia



©PASTAIN argazkia



©PASTAIN argazkia

TXOTX GARAIA HASTEAREKIN BATERA, BADIRA BEHIN, BIRRITAN EDO SARRITAN SAGARDOA DASTATZERA JOATEN DIREN ZALETU AMORRATUAK. ALTA, APIRILEAN, DENBORALDIA AMAITZEAN, EZ DA SAGARRAREN EDARIA DASTATU GABE GELDITZEN DEN GIPUZKOARRIK. ASPALDITIK, GIZALDIZ GIZALDI, OINORDETZAN JASOTAKO USADIOA DA; NOIZTIK ETA NOLA SORTU ZEN ZALETASUN HAU ORDEA, GUTXIK EZAGUTZEN DUTEN JAKINTZA DA ETA GIZALDIEN JOAN ETORRIAREKIN BATERA TRADIZIOAREN JATORRIA GALTZEAR DA. SAGARDOTEGI BAKOITZAREN ATZEAN ALDIZ, GIZALDITAKO ISTORIO BAT EZKUTATZEN DA, SAGARRA ETA SAGARDOA DELARIK ABIAPUNTU.

Zapiain sendiak sagardoarekin izan duen harremana ordea, historian galtzen da. Honen adierazle 1595. urtean bada Zapiain baserriaren sagardoaz mintzatzen den dokumentu bat. Miguelek aipatzen duenez «ez dakigu gure etxean sagardoa noiztik egiten zen, aspalditik, hori bai, baina urte zehatza ez dakigu». Denboraren joan etorriaz teknika, teknologia, kantitatea eta sagardoa dastatzeko moduak asko aldatu dira baina prozesua ordea, bere horretan mantentzen da. «Nire aitak sagardoa bultzatzeko erabakia hartu zuenean izan ziren aldaketa sakonak baina aurretik ere, poliki-poliki bilakaera bat jasan zuen sagardoaren sektoreak». Gipuzkoan 1932. urtean 744 sagardo-

gile zeuden eta 8 milioi litro ekoiztu ziren. Horixe da Diputazioari zerga ordaintzen zioten sagardogileen zerrenda jasotzen duen dokumentuan islatzen dena; «horrek esan nahi du holako bi ekoiztuko zirela», dio Miguelek. Aurtengo denboraldian 12 milioi litro ekoiztu dira eta gipuzkoar kopurua izugarri hazi dela kontutan izanik, XX. mendean askoz ere sagardo gehiago edaten zela argi gelditzen da.

Horrez gain, Miguelek dioenez «txotxa publikoak sortu duen zerbait da. Garai batean jendea sagardoa dastatzera etortzen zen, besterik gabe, eta bakailoa, gazta eta intxaurrek jaten ziren, baserrian beti egoten ziren jakiak bai-

tziren. Batzuetan saiheskia ere, merkeagoa zelako. Udaberrian edaten ez zen sagardoa ordea, basokadaka saltzen zen, upelean txorota jarri eta etortzen zenari sagardo basoa saltzen zitzaion».

Bestalde, euskal sagarraz egiten zen garai batean sagardoa ez baitzegoen kanpotik ekarzerik eta gipuzkoarra merkeagoa zen, Inguruko baserrietakoa erosi eta etxekoarekin egiten zen edaria. 60. hamarkadan zapiaindarrak Galiziatik sagarraz ekartzen hasi ziren eta egun Frantziatik ekartzen dute erabiltzen duten fruituaren portzentaje handi bat. «Hemen ez da ekoizten dugun sagardo guztia egiteko sagarrik» dio Zapiainek.

Astigarragako Zapiain sagardotegiak aurtan 1,8 milioi litro sagardo ekoiztu ditu eta hauetatik 20.000 txotxean kontsumituko direla uste du Miguel Zapiain jabeak. Baina gauzak ez dira beti horrelakoak izan. Sagardoa beti ekoiztu

badute ere, baratza eta abereak ere bazituzten garaia oroitzen du Miguelek, izan ere, 60. hamarkada arte Zapiain baserria zen. Miguelen aitak ordea, urrats erabakigarri bat eman zuen, hots, beste zereginak alde batetara utzi eta sagardoaren ekoizpena bultzatzea. Orduetik, gauzak anitz aldatu dira.



**Hilabetetan hau izan da kupelik onena.
Durante meses esta ha sido la mejor kupela.**

Kalitatea, jatorrian dago.

Ikerketan inbertituz, nekazaritza indartzen dugu. Sagardo on bat, hazi on baten ondorioa da.

En el origen está la calidad.

Invertimos en investigación y apoyamos a la agricultura. La buena sidra es el fruto de una buena semilla.



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural