



Sagardoa Gipuzkoakoa dela esan ohi da. Litro kopuru gehien Gipuzkoan ekoizten da eta bertan dago sagardotegi gehien. Horrek ez du esan nahi ordea, Gipuzkoan sagardoak indar handia zuenean beste probintzietan eguneroko edaria ez zenik. Orain ere, beste probintzietan ekoizten da sagardoa.

EDARI GIPUZKOARRA OTE?



ALBERTO ELOSEGI



ALBERTO ELOSEGI

■ Urruñako Txopinondo sagarno botila eta eskuinean Aramaioko Iturrieta sagardotegiko jatetxea.

Sagardogintzak 70eko hamarkadan izan zuen susperraldia Euskal Herrian. Txotx garaian sagardotegietara hurbildu eta bertan sagardoa txotxetik edatea modan jarri zen, eta modan egoten jarraitzen du gaur egun ere. Hortik kanpora, eguneroko bizimoduan ez du sagardoak euren egileek nahiko luketen adinako presentziarik. Horixe da gaurko sagardogileen apustua: botilako sagardoa bultzatu, hau da, gure bizitzako edozein unetan, egoeratan eta tokitan sagardoa kontsumitzea.

Sagardogintzak orain hogeita hamar urte izandako susperraldi honek Gipuzkoan izan du oihartzuna batez ere. Sarritan edari hau edari gipuzkoartzat hartu izan da. Sagardoa, ordea, Euskal Herri ia osoko baserrietan egin eta edan izan da. Hori frogatzen duten agiri eta dolare zahar asko aurki dezakegu Euskal Herriko hainbat txokotan.

Gipuzkoako sagardogileen erreleboa hartu dute duela urte batzuk Euskal Herriko beste probintzietan. Azken hamar urteetan sagardoa presentzia hartuz joan da Araban, Bizkaian, Nafarroan eta Iparraldean, kopuru oso txikietan bada ere.

Sagardotegi horiek nolakoak diren eta sagardo denboraldia nola burutzen duten, horren berri emango dugu segidan.

ARABAN 12.000 LITRO PREST.

Beti ardoarekin lotu izan dugun probintzi honetan oinarri sendoak ditu sagardoak. Arabaren iparraldean batez ere egin izan da edari hau. Sagardogintzaren arrastoak nonnahi aurki daitezke. Azken urteotan

Urtarrilaren bukaeratik apirilaren amaiera arte irauten du txotx denboraldiak. 12.000 litro prest dituzte txotx garairako. Momentuz sagardotik bakarrik bizi ezin dutenez, ostalaritza lanak egiten dituzte. Oraingoz ez dute sagardoa botilatan saltzen.

Gehienetan etxeko sagarrarekin egiten dute sagardoa. Mila sagar landaketa-tik gora egin dituzte eta hemendik lauzpabost urtera sagarra ematen hasiko dira.

Iturrietako sagardogileek sagardogintzaren inguruko ohiturak erakutsi nahi dizkiete bertara hurbiltzen diren arabarrei. Sagardoaren inguruko kultura horretan

hezi nahi dituzte bezeroak. "Sagardo giroa sortu nahi dugu. Jendea sagardoa dastatzera etortzea nahi dugu. Hemengoek ez dute Gipuzkoako txotxaren kultura hau ezagutzen. Hala ere, gero eta gehiago dira sagardotegira hurbiltzen direnak. Egia da ohitura hori ere aldatzen ari dela pixka bat. Edalontziak hartu eta upelera sagardo bila inguratzea oraindik zail egiten zaio jendeari. Askok nahiago izaten dute eseri eta pitxarretik botatakoa edan. Gainera, sagardotegiko menua oso mugatua da batzuentzat eta askotan

■ Nafarroan sagardoa saltzen duten sagardogileak bost dira. Sagardogileen Elkarteak sortzeko urratsak emanda daude gainera

sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da. Euskal ohitura eta lanbide zaharrak berreskuratzeko ahaleginaren ondorioa nabarmena da. Ahalegin eta ilusio honen ondotik sortu zen Aramaioko Iturrieta sagardotegia. Bera da Araban sagardoa komertzializatzen duen dolaredun sagardotegi bakarra. Juanjo eta Benito Peciña anaiak dira, jaiotzez gasteiztarrak. Orain dela hiru urte zabaldu zituzten Iturrietako ateak. Aramaioko gain batean kokatuta dago baserri hau.



■ Lekarotzeko Larraldea sagardotegia.



■ Jose Antonio Zamalloa, Uxarte sagardotegiko jabea.



■ Uxarte sagardo botila.

ez dute onartzen" dio Juanjo Peciñak.

Aramaion etxerako sagardoa egiten jarraitzen dutenak badira oraindik. Base-rritar sagardogile horiekin badute harremana. Iaz guztiak elkartu eta I. Sagardo Eguna egin zuten herrian bertan.

BAZTANEKO SAGARDOA.

Sagardoa etxerako egiten jarraitzen duten baserritarrek indar handia dute Nafarroan ere oraindik, Baztan bailaran, batez ere. Baina Iruñetik gora bizi diren nafarrek Gipuzkoako sagardotegietara joateko ohitura hartu dute, eta beraz, Nafarroan bertan giro hori sortzea atzeratu egin da pixka bat. Kontuak kontu, une honetan sagardoa saltzen duten sagardogileak bost dira. Nafarroako Sagardogileen Elkarte sortzeko azken urratsak emanda daude gainera. Jesus Angel Garcia, Lekarotzeko Larraldea sagardotegiko sagardogileetako bat izango da hemendik aurrera elkarteko presidentea. Sagardoa egiteaz gain, pattarra edo sagardoza ere egiten dute Larraldea sagardotegian.

Lekarotzeko sagardotegiaz gain beste lau daude: bi Berueten, eta Lekunberrin eta Aldatzen bana. Nafarroako sagardogile batzuk bertako sagar motak aztertu, sagardotarako egokienak direnak hautatu eta sagar landareen txertaketak egiten hasi dira dagoeneko, etorkizunean sagar hori sagardotarako erabiltzeko asmoz. Esate baterako, Lekunberriko sagardogilearen berezitasuna modu ekologikoan egiten den sagardoa da.

IPARRALDEAN ELKARTEA OSATZEKOTAN.

Bertako sagar

motak ezagutzeko eta mantentzeko kezka aspaldidanik eduki dute Iparraldean, eta horren inguruan lan asko egiten ari dira. Sagartzea elkarteak eta Ezti-gar kooperatibak seiehun sagarrarondo landatu zituzten 1989an. Horrez gainera, Iparraldeko sagar motak ezagutzen eta horiekin esperimenduak egiten ari dira. Beltxu izeneko sagarnotegia daukate Donaixtin (Nafarroa Beherea). Sagarnotegi txikia da. Sagarnoa botilatzen saltzen dute, baina ez dute txotx denboraldirik egiten.

Hemen ere sagardoa etxerako egiten dutenak asko dira, baina une honetan lau sagarnotegitan bakarrik saltzen dute sagarnoa: Urruñako Txopinondon, Lasako Aldakurrian, Donaixtiko Beltxun eta Biriaturko Beloki sagarnotegian.

Iparraldeko sagarnogileek komertzializatzerakoan izan duten trabatuko bat *cidre* ezin erabili izana da. Sagarnoari buruz Frantziako legediak *cidre* hitzari buruz ematen duen definizioa ez dator bat Euskal Herrian egiten den hartzitutako muztioarekin. Izen horren ordez beste izen bat erabiltzen dute, "sagarra oinarri duen edari hartzitua" moduan itzul daitekeena. Bertako sagarra zein kanpokoa erabiltzen dute. Txotx garaiari hasiera emateko ekitaldia egiten dute Urruñako Txopinondo sagarnotegian. Aurten hilaren 26an izango da, esate baterako.

Iparraldeko sagardogileak batuko dituen elkarte bat egitekotan dira. Iparraldean jendea sagarnotegietara hurbiltzeko, sagarnoari bultzada emateko ahaleginetan arituko litzateke elkarte hau.

BIZKAIAN 12 SAGARDOGILE.

Gipuzkoaren ondoren sagardogile kopuru handiena duen probintzia da Bizkaia. Hamabi sagardogile daude. Guztiak Bizkaiko Sagardoa elkarteko kide dira. 250.000 litro sagardo egin dituzte aurtan. Zornotzako Uxarte sagardotegia da horietako bat. "*Bertoko sagarraren erabilpena oso handia da. Egiten den sagardo gehiena Bizkaiko sagarrarekin eginda dago. Hori oso garrantzitsua da guretzat*" dio Jose Antonio Zamalloa sagardogileak.

Bizkaiko Foru Aldundia ere bertako sagarraren alde lanean ari da. Zallan daukan Zentru Esperimentalean Bizkaiko hainbat sagar mota landatuta dauzkate, euren fitxa eta guzti. Mota horietatik batzuk hautatu dituzte, sagardotarako egokienak diren sagarrak, eta horiek bultzatzen ari dira. Sagardo egunak ere ugari ospatzen dituzte Bizkaialdean. "*Bertako sagardoari bultzada emateko, gure produktua promozionatzeko egiten dira egun haiek*" esan du Jose Antonio Zamalloa sagardogileak.

Bizkaitarrek sagardo litro dezente egiten dutela esan berri dugu, baina ezin dugu ahaztu Bizkaian txakolinak duen tradizioa. Sagardogile batzuk sagardoaz gain txakolina bera ere ekoizten dute ●