

Aldaketa

HAMASEI

www.aldaketa16.info

Politika, ekonomia, kultura eta gizarte astekaria - 2010ko urtarrilaren 18-25 311. zk. Euskal Herria 3€

Sagardoaren zorrotada jarioa hasi da



Gerra tabakoari
Itzaltzera behartuak

Laguntza humanitarioa
Ahanzturaren eta erresistentziaren artean



Sagardoaren zorrotada jario

Joan den astean eman zioten hasiera sagardotegi denboraldi berriari, eta, aurten, urte eskasa izan den arren, nortasun handiko eta aromatikoa den sagardoa dastatzeko aukera izango da

ERREDAKZIOA aldaketa@aldaketa16.info

Gipuzkoako sagardoa-
ren uzta berria aurkez-
tu zuten joan den as-
tean Astigarragan, ur-
tero egiten den legez.
Lagun piloa eta ha-

maika komunikabide bildu zen Pe-
tritegi Sagardotegiaren upelen in-
guruan zuku berria dastatzeko.
Txotx! leloaren deia entzun ordu-
ko, mundu guztiak, zutik jarrita,
basoak prestatu zituen sagardo be-
rriari ongi etorria emateko. Ezta-
rria goxatu eta freskatu ostean,
menu tradizionala zain zuten
mahai gainean: bakailao tortilla,
txuleta eta intxaurrekin gaztarekin.
Horrela eman zaio hasiera 2009ko
txotx denboraldiari.

Bixente Arrizabalaga Astiga-
rragako Alkatea arduratu zen ber-
taratutakoei uzta berria aurkezteaz
Sagardoetxean. Sagarraren eta sa-
gardo berriaren ezaugarrien berri
eman zuen, sagardo munduko ger-
taera garrantzitsuenekin batera.
Baina urteroko moduan, hamazaz-



a hasi da



pigarren aldi honetan ere, ekitaldiko unerik garrantzitsuena txotx irekierakoa izan zen. Astigarragako Petritegi sagardotegian “Gure Sagardo Berria” oihu egin zuen Real Sociedad de Futbol taldeak, Martin Lasarte Realeko entrenatzaile, Jokin Aperribay Realeko presidente eta Mikel Aranburu Realeko jokalaria eta kapitainaren eskutik. Bi probaren ostean, protokoloari jarraituz, txalaparta hotsek eman zioten ohiko esanari bidea: “Gure sagardo berria! oihu eginez, hirurek edalontzia ahora eraman zuten. Lehen kupela irekitzeaz arduratu ziren eta horrekin batera denboraldi berria ireki zuten. Realeko beste jokalaria ere sagardotegiko giroan murgilduta ibili ziren sagardo berria dastatzen, baina pasatu gabe, goi mailako kirolariak diren heinean.

Ohore hori aurtan Real Sociedad de Futbol Taldeari egokitu zaio duela gutxi, pasa den irailaren 7an zehazki, bere mendeurrena ospatu zuelako, eta hiru urte gogor pasa ostean, aukera franko duelako bigarren mailatik lehen mailara jauzi egiteko, une honetan sailkapenaren buru baita. Ekitaldi sinboliko gisa, sagarrondo bat ere landatu zuen Aperribaik Sagardotxean. Egaña eta Lizasoren bertsoek lagundu zioten ekitaldiari; sagardoak eta Realak “lehen mailako fruituak” eman behar dutela esan zuten kantuan.

Pertsona ospetsu askok parte hartu dute sagardo uzta berriaren inaugurazio ekitaldian 1994tik lehen aldiz egin zenetik. Andoni Egaña bertsolaria izan zen lehenengoa eta harrezgeroztik, besteak

beste, Javier Clemente entrenatzailea, Juan Mari Arzak sukaldaria, Joane Somarriba txirrindularia, Martin Fiz korrikalaria, Ainhoa Arteta sopranoa, Jose Luis Korta arraunlaria eta Aimar Olaizola, denak jendearen aurrean sagardo berria aurkezten.

2008ko uzta historikoari erreparatzean antzematen zen moduan, aurtengo denboraldian Euskal Herrian jaso den sagarraren kantitatea eskasa izan da, bi urtean behingo txandakatzea eta uda lehorra bezalako alderdi negatiboak elkarrekin baitira.

Azken urteetan bezala, irailaren hasieran Gipuzkoako Sagasti ezberdinetan kontrol bat egin da, sagarren egoera nolakoa zen ezagutzeko. Honetarako, Gipuzkoako zenbait sagasti jarraitu ditugu, Beterri aldekoak gehienbat. Denera 14 barietate kontrolatu dira: Aritza, Errezila, Gezamina, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Mozolua, Patzolu, Txalaka, Udare Marroi, Urdin, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki eta Verde Agria.

Aurtengo sagar produkzioa 2008koa baino txikiagoa izan da. Arbolak baliabiderik gabe zeuden eta alternantzia sagasti askotan eman da. Bestalde, abuztuaren amaieran eta irailaren hasieran sagar asko lurrera erori dira. Erorketa honen arrazoia lehortea izan daiteke, batipat barrualdean.

Aurreko urteetan bezala, heldutasunaren kontrola 37. astean (irailako 2. astean) egin zen, aurreko zortzi urteetako aste berberarekin alderatu ahal izateko.

Heldutasuna neurtzeko bi modu erabili dituzte: lehenengoan, azukre maila jakiteko, sagarren indize refraktometrikoa (°Brix) neurtu da; eta bigarren, almidoiaren erregresioa jakiteko, iodo indizea neurtu da, 1tetik 10erako eskalan, Europako araudiari jarraituz. 2009ko uzta eskasaren eraginez, Euskal Herrian 9 milioi litro sagardo egin dira, iaz baino %30 gutxiago.

2009ko uzta eskasaren eraginez, Euskal Herrian 9 milioi litro sagardo egin dira, iaz baino %30 gutxiago



Sagardoaren zaporeari dago-kionez, klimak upeltegietako lanen gauzatzean lagundu du eta hartzi-durak modu egokian egin dira, zuku aromatiko eta izaera handikoak lortuaz. Berde koloreko sagardoa, tonalidade horiekin, kolore asko hartu gabe. Uzta honetako hartzi-duraren ezaugarriek, ahoan toles-gabea den sagardoa ahalbidetu dute, azukrerik gabekoa. Gure upel-tegietan, ahoan noblea den, azido-tasun gutxikoa, aromatikoa eta amaiera lehorreko sagardoa dastaketarako zain duzue.

Ildo horretan, bada sagardoaren probaketa, kata gidatu baten bitartez egiteko aukera. Probaketak, sagardo munduaren barru-barruko ohitura adierazten du. Erri-

Upeltegietan, ahoan noblea den, azidotasun gutxikoa, aromatikoa eta amaiera lehorreko sagardoa dastaketarako zain dago

tual honek, sagardotegiak bisitatzera eramaten gaitu, sagardo dastaketaren bidez uztaren emaitza frogatu ahal izateko. Sagardotxeak ondorengo proposamena aurkeztu du 2010. denboraldirako: sagardotegi bat bisitatzea eta kata gidatu bat egitea da, denboraldi berriko produktuaren berezitasunak lehen eskutik ezagutzeko. Informazio hori ezagutzeko, sagardo berriaren dastaketa egingo da.

Dastaketa gidatuak urtarrila, otsaila eta martxoan egingo dira Sagardotxeako sagardotegietan. Upel-tegi bakoitzeko arduradunak zuzenduko du bisita. Dastaketan pintxo batzuk eskeiniko dira. Bataz beste denbora: 1 ordu 30 min. Prezioa: 10 euro pertsona bakoitzeko. Izen ematea Sagardotxean gauzatu da, Euskal Sagardoaren Museoa. Gehienez, 25 lagun onartuko dira sagardotegi bakoitzeko.

Bide batez, bisitariei sagardo kulturak erakarrira, Euskal Herri-rako bidaia bat eragiteko helburuz, Sagardoetxeko web orrialdean atal berri bat sortu dute euren egonaldia errazteko. Bertan, Sagardoetxeko sagardotegien inguruan dauden ostatu, garraio eta beste leku interesgarrien inguruko informazioa biltzen da. Atal berri horretan, adibidez, “sagardotegi egun baten” funtsa azaltzen da eta erabiltzaileari honako informazioa eskaintzen zaio: Non jan: etorriko den eguna eta ordutegia kontuan izanda, bisitatu nahi duen sagardotegia aukera dezake eta bere kokapena mapan kontsultatu; Non lo egin: behin sagardotegia aukeratuta, inguruan dauden ostatuak kontsulta ditzake; Nola iritsi: lineako autobusen ordutegiak eta taxien telefono zenbakiak kontsulta ditzake hautaturiko lekura iristeko; Beste jarduera batzuk: egonaldia osatzeko interesgarriak iruditzen zaizkigun bisita batzuk planteatzen dira.

Sagardotegi egun bat taldeentzako

Aurtengo denboraldirako ere, Sagardoetxetik beste produktu kultural berri bat sortuko dute: bazkari edo afari tematikoak, Txotx-aren erritua, jadanik habian dauden “sagar muztioaren elaborazioa” eta “probaketa” bezalako jarduerekin batera, museoko urteko aktibitateen agenda osatzera datorrena.

Produktu berri hau eskualdera etortzen diren turista, omendu, biltzarkide, etab... talde handientzako diseinatua dago, museoarako bisitaldia egin ahal izateko denborarik ez dutenez, zuzenean sagardotegira joaten diren horientzat, hain zuzen ere.

Txotx-aren errituak barne hartzen dituen gertaera gastronomikoaren historia eta bere egiazko izaera eta alderdi soziala transmititzeko sortu da produktua. Aurkezpenera sagardotegian bertan gauzatuko da eta bertan, DVD baten emanaldia egingo da gero sagardo-

tetikiko ohiko menuaz gozatzeko eta sagardoa txotx erara dastatzeko.

DVD honetan sagardoaren kulturaren iraganaren eta orainaren ikuspegia ematen da, eta horretarako, sagardoaren elaborazio prozesuaren inguruko eta sagardotegia bizitzeko modu eta ohituren inguruko irudi zaharrak eta berriak biltzen dira.

Sagardoetxean ahalegin handia egin dute sagarraren kulturaren gainerako material didaktikoa osatzeko: lau modulutako laborategia, bisitariekin urtaro bakoitzean jarduera ezberdinak egiteko aukera ematen duena. Landuko diren edukiak honakoak izango dira: Uda-berria: polinizazioa, plagak eta

gaixotasunak; uda: udako inausketa eta bakantzea; udazkena: sagar eta muztio dastaketa eta negua: landaketa, txertaketa eta inausketa.

Sagardoetxea, kultura eta turismorako gunea

Sagardoetxea Museok sagarra eta sagardoaren historia eta errealitatera gerturatzeko hiru gune berezi dauzka: sagastia, museo-gunea eta dastaketa gunea. Sagastia aire librean dagoen gunea da, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogiko batean gozatzeko aukera ematen duena. Bertan, sagar mota eta barietateak, sagarraren heldutasuna, txertaketak, sagarra biltzeko moduak eta sagarraren prentsa-ketak modu dibertigarri batean





ikusiko dira. Sagastiaren alboan, museo-gunea dago. Bertan, sagarra eta sagardoaren iragana, oraina eta etorkizuna ezagutzeko eta sagardoaren inguruko ohiturak eta errituak ezagutzeko aukera emango diguten sagardogilearen tresnak, ikusentzunezkoak, panel informatiboak, argazkiak eta jokoak daude. Sagardoetxearen hirugarren gunea, sagardoa txotx eran dastatzeari eta Sagardoetxeak hautaturiko GozoGozo produktuen dastaketari (muztioa, likorea eta sagar dultzea) eskainia dago. Sagardo denda, sagardoaren on-line denda ere badago. Sagardoetxea gaur egungo gizartearen beharrian berrietara egokitu da eta on-line denda martxan jarri du, sagardo denda deitua. Bertan, sagardo munduarekin eta euskal gastronomiarekin zerikusia duten hainbat produktu eros daitezke. Ikusi on-line denda:

www.sagardodenda.com

Sagardoa, betidanik

Kristo aurreko edaria omen da sagardoa. Kondairak dio, Erdi Aroan, Baionatik Bilborako bidea sagarrondotik sagarrondora jauzi eginez egin zitekeela. Hainbat mendeetan eguneko edaria izan da, industrializazioaren eta beste hainbat faktoreen ondorioz zuhaitzak desagertzen hasi ziren arte. Nekazal munduaren gain-behera horren eraginez, sagardoaren kontsumoa nabarmen jaitsi zen eta ardoak aurea hartu zion. Gainera, garaian garaiko lanak gogorragoak zirenez, gorputzak zuku bizi eta indartsuago bat eskatzen zuen edateko, hala nola, ardoa.

Baina garai zaharrenetan ere base-ri askok sagardoa ekoizteko eta dastaketak antolatzeke usadioari eutsi zioten. Astigarragan biltzen ziren gehienak. Hastapenetan, ez zen

egungo bakailao-tortila eta txuletarik izaten, sardina zaharra eta bakailaoa baizik. Su-gainean berotu eta sagardo trago batzuekin egiten zen otordua. Sarritan, norberak etxetik eramaten zuen janaria; okela eta ogia. Menbriloaren eta gaztaren usadioa gerokoa da. Donostiar asko joaten zen Astigarraga nahiz Hernaniko sagardotegietara. Gerra aurretik ere Donostiako elkarte gastronomiko bakoitzeko ordezkariak batek sagardo probaketa ohitura zuen.

Laurogeiko hamarkadan sagardotegien suspertzea eman zen sagardogile batzuk egindako apustuaren ondorioz. Boom horren itzalpean sagardotegiak ugaltzen joan dira.

Sagardotegi askotan zutik jateko ohitura mantendu da, upeletara os-

teratxoa egiteko erraztasunak ematen baititu zutik jateak. Hala ere, sagardotegi gehienetan eserita jaten da. Edateari dagokionez, gutxi eta maiz edan behar da sagardoa. Sagardoa zipotzetik irten eta basoko aparra desagertu baino lehen edan behar da.

Garai bateko sagardoa mahasti bereko sagarrekin egin arren, sagar mota ezberdinen artean nahasketa egiten zenez, kupel batetik besterako sagardoaren artean aldea zegoen. Orain berriz, oso antzekoak izaten dira.

Altzairuzko kupela ere gauza berria da sagardoaren munduan eta erre-zeloa sorrarazi du. Higienean irabazi omen da, baina egurrak sagardoari ematen dion zapore hori galdu omen da. ■