

Osteguna, 2013ko maiatzak 23 - 08:56

Plaza

bilatu...

Bilatu

[Hasiera](#)
[BerriaTB](#)
[Parte Hartu](#)
[Blogak](#)
[Bereziak](#)
[Kanalak](#)
[Zuzenekoak](#)


[Paperekoa](#)
[PDFn](#)
[Iragarki laburrak](#)
[Hitza](#)
[Harian](#) | [Iritzia](#) | [Kirola](#) | [Agenda](#) | [Plaza](#)
[Berria.info](#) » [Papereko Edizioa](#) » [Plaza](#)

2013-05-21

450 urteko sagardotegia

Astarbe sagardotegiak lau mende eta erdi bete ditu, eta hainbat ekitaldi antolatu dituzte larunbaterako. XVI. mendean hasitako abentura Gipuzkoako enpresa zaharrenetakoa da.

JON ESKUDERO ASTIGARRAGA

Ez da eraiki berria Mendiola baserria. Bestela esanda, gaur egungo Astarbe sagardotegia. Itxura berria izanagatik, urte batzuk badituzte haren hormek. 450, zehazki. Hain zuzen ere, atzo bete zituen lau mende eta erdi Astigarragako (Gipuzkoa) kaskoan dagoen sagardotegiak. Baserriaren lehen dokumentuak 1563ko maiatzaren 20koak dira eta, orduetik gaurdaino, belaunaldiak joan belaunaldiak etorri, sagarrondoak landatzen eta sagardoa ekoizten lan egin dute bertako nagusiek. Gogor, gainera. Hala, XVI. mendean hasitako abentura Gipuzkoako enpresarik zaharrenetakoa bihurtu da. 450. urteurrena ospatzeko, hainbat ekitaldi antolatu dituzte larunbaterako.



Astarbe familia arduratzen da sagardotegiaz. Irudian astarbetarrak Hilario Subijana eta Luis Irizar sukaldariek. / JON URBE / ARGAZKI PRESS

Astarbe familian hamasei belaunaldi aritu izan dira sagardotegia gidatzen. Hur Astarbe da egungo nagusia, eta atzo eman zuen larunbateko egitarauaren berri, sagardotegian bertan: «Lau mende eta erdi horietan egindako lan guztiagatik festa bat egitea da gure ideia». Egitarau oparoa prestatu dute. Goizean bisita gidatuak egin ahalko dira; 450 urtean sagardotegiak izan dituen gorabeheren berri izateko aukera aproposa izango dute bisitariek. Arratsaldean musika eta kantua izango dira protagonista. Jan eta edanik ere ez da faltako, besteak beste, burruntzian erretako txekorra eskainiko baitute, sagardoarekin batera. Ehunka pertsona hartu izan ditu sagardotegiak 450 urtean, eta larunbatean ere jende andana biltzea espero du Astarbek. «Sagardotegiaren historiak hainbeste merezi du».

Historia luzea du Mendiola baserriak. Dokumentazio lana Lourdes Odriozola historialariak egin du: liburutetan eta dokumentuetan zeuden sekretuak azaleratu ditu. Hark eginiko ikerketaren arabera, emakumeen presentzia oso nabarmena izan da sagardotegian. «Agiriak irakurrita jakin ahal izan dugunez, zazpi belaunalditan emakumeak izan dira negozioaren jabeak, eta hori oso garrantzitsua da», azaldu du Astarbek. Emakumeen presentziak abizenen dantza eragin arren, sagardotegia beti familia berarena izan dela nabarmendu du: «Negozioaren zuzendaritzan abizen aldaketak gertatu izan dira, 1823an Astarbe sartu zen arte. Halere, negozioa beti familia berarena izan da».

Astarberen hitzetan, hainbeste urtez negozioa mantentzearen sekretua lana izan da. Produktuaren berrikuntzari ere garrantzi handia eman diote azken urteetan. «Belaunaldi aldaketarekin enpresaren modernizazio eta profesionalizazioari ekin genion, eta proiektu berriak garatzen hasi ginen. Hala, sagardoaren ekoizpena indartzeaz eta hobetzeaz gain, sagarretik eratorritako beste produktu lerro bat lantzen hasi ginen». Bertako eta kalitatezko sagarraren alde apustu egin zuten. «Emaitzak bikainak dira», nabarmendu du Astarbek.

Byhur, sagardo aparduna

«Etengabeko berrikuntzan jarraitzeko asmoz», beste proiektu bat ere abiatu dute dagoeneko. Byhur izeneko sagardoa merkaturatzen hasiko dira gaurtik bertatik. «Merkatuan aurkitu ezin zitekeen produktu bat garatzea zen gure helburua, eta Byhur sortu dugu, sagardo aparduna», azaldu du Astarbek. «Euskal Herrian lehenengo aldiz edan ahal izango da aparra daukan sagardoa». Astarberen hitzetan, metodo tradizionalan ekoiztiko produktua da, botilan bigarren hartzidura jasandakoa, urre kolorekoa, fruta zaporekoa eta orekatua.