

Ostirala, 2010ko apirilak 16 - 13:29

Tartea

bilatu...

Bilatu

Hasiera BerriaTB Parte Hartu Blogak Bereziak Kanalak Zuzenekoak RSS Twitter

Paperekoa PDFn Iragarki laburrak Hitza

Harian | Iritzia | Kirola | Agenda | Plaza

Berria.info » Papereko Edizioa » Tartea

2006-11-24

2006a, sagarraren urtea

Azken urteetan Euskal Herrian izan den sagar uztarik oparoena izan da aurtengoa

GURUTZE PIKABEA

Sagardoaren etxea, sagardoaren bihotzean

Urte osoan ekitaldiak

Biluzik daude sagarrondoak, hutsik sagastiak, eta beteta, berriz, upelak. Sagardotegi garaiaren usaina da. Hala ere, oraindik hilabete batzuk itxaron beharko dugu aurtengo sagardoa dastatzeko. Sagardotegi askotan, sagarrak jotzen ari dira; bertzeetan, dagoeneko upel barruan dago sagardoa. Uzta ona izan

da aurtengoa, urte osoko lanak eman du bere fruitua, eta sagastiek loraldi oparoa izan dute. Hori ikusita, kontent daude Euskal Herriko sagardogileak, sagardoa batez ere hemengo sagarra erabiliz egiteko aukera izan dutelako.

Uzta txarreko urtearen ondotik, ona dator. Sagastien zikloa bi urtekoa izaten da: urte bat ona, hurrengoa txarra. Eta Euskal Herrian, behintzat, halaxe gertatu da. Iazko uzta eskasa izan zen; aurtengoa, berriz, «azken urteetan izan den onena», Bittor Lizeaga Astigarragako Gartziategi sagardotegiko arduradunak dioenez. Normalean bi urtean behin izaten da loraldia; hala ere, gero eta gutxiago: «Desoreka horri aurre egiteko mota askotako sagarrondoak landatu ditugu, urte batetik bertzerako aldea hain nabarmena izan ez dadin».

Bittor Lizeagak sagastiak ditu etxean, eta etxeko sagarrarekin eta kanpokoarekin egiten du sagardoa: Gartziategi sagardoa. Orain egindako sagardoa urte osoan saltzen du. 6.000 kilo sagar inguru bildu ditu aurren bere lurretan, eta horietatik gehienak sagardoa egiteko erabili ditu. Irasagarra egiteko ere bai. Hala ere, etxekoa nahikoa ez, eta, batez ere, erositako sagarrekin egin du aurtengo sagardoa ere, baina sagarren %70 Gipuzkoakoa izan da, eta horrekin, gustura: «Sagardogintzarako hemengo sagarra nahikoa izatea gauza ona da». Sagardoaren urtea izendatu du 2006a. Iaz, ordea, Asturias (Espainia) eta Galiziatik ekarritako sagarrekin egin zion aurre uzta urriari. Noiz edo noiz, Frantziatik ere ekarri du sagarra.

Sagarra ongi heldua zegoela bildu du aurren Lizeagak. Uda ona izan da, lehorra, eguzki asko eta euria ere bai, bere neurrian. «Eguraldiak asko laguntzen badu ere, sagarrak ematen dituztenak sagarrondoak dira». Azken bizpahiru urtean gertatu bezala, aurren ere aurreratu egin da uzta, bi edo hiru aste.

OHITURA KONTUAK. Sagastiak era naturalean. Sagastiak zaintzeko orduan, ahalik eta tratamendu gutxien erabiltzen saiatzen dira Gartziategi sagardotegian. «Orain ez diegu tratamendurik ematen sagastiei, zuhaitzak gaixotasun larririk ez badu, behintzat». Lehengo ohiturari eusten saiatzen da Lizeaga. Hartara, ongari gisa simaurra ematen du lurlean, eta sagardogintzarako lan gehienak ere ilargia ilbeheran dagoenean egiten ditu. Sagardoa botilara pasatzerakoan, upela betetzerakoan edo ixterako, ilargiari begiratzen dio. «Sineskeria bat da azken batean, baina belaunaldiz belaunaldi igaro da, eta hori errespetatzen saiatzen gara».

Ohiturak ohitura, sagardoaren produkzioa asko aldatu omen da azkenaldian. Gartziategin, adibidez, orain dela hamar urte sagarrondo berriak landatu zituzten, «denetarik pixka bat»: gaziak, gozoak... Baina Euskal Herriko onenak ditu Lizeagak etxean, nahasketa onenak egiteko: «Goikoetxea, mokoa, gezamina, txalaka...». Garai batean, sagar asko ematen zituzten sagarrondoak ziren onenak; gaur egun, sagardo ona egiteko bideak bilatzen dira.

Sagardoa upel barruan, eta urtarrean hasiko den sagardotegi garaiaren atarian, denboraldi ona izatea espero du Lizeagak. XVI. mendeaz geroztik sagardotegi moduan ari da Gartziategi baserria, eraikin historiko izendatua. Eta aurtengo sagardoa urtarrilerako prest izanen dute. Nolakoa izanen den jakiteko, dastatzea bertzerik ez da falta.

Sagardoaren etxea, sagardoaren bihotzean

Euskal Herriko sagardoaren kultura hedatzea da Astigarragako sagardoetxearen helburua
G. P.

Sagasti ugari dago Euskal Herrian, eta sagardogile andana ere bai. Aspalditik ekoizten da sagardoa hemen. Urteak, mendeak pasatu dira Euskal Herriko lehen sagardoa egin zenetik. Dolareez hitz egiten duen lehen agiria 1382.urtekoa da. Eta gaur-gaurkoz, sagardoa edaria baino zerbait gehiago da Euskal Herrian; ez da sagarretatik eratorritako edari hutsa, ez: bertako kulturaren zati da, euskaldunen ezaugarri. Bide horretan, sagardoaren kultura jendearen artean zabaltzeko asmoz, sagardoetxea eraiki dute, non, eta sagardoaren bihotzean: Astigarragan.

Albisterik...

IRAKURRIENAK

Bozkatuenak

Bidalienak

- 1 Parisko Garaipenaren Arkutik erori da Jon Anzaren aldeko ekintzaile bat
- 2 David Pla atxilotu du Frantziako Poliziak Hendaian, azken sarekadarekin lotuta
- 3 Islandiako errauts hodeia traba handiak sortzen ari da Euskal Herriko aireportuetan ere
- 4 Hiru langile larri zauritu dira Mugerren
- 5 Gizonezko bat atxilotu dute Gasteizen, emazte ohia bortxatu izana leporatuta

Joan den irailean egin zuten sagardoetxearen irekiera ofiziala, eta geroztik hantxe dago zabalik. Harrera ona izan du: haur zein helduen taldeak bildu dira. Urte askotako lanaren emaitza dela argi dago; dokumentazio lan handia egin dute, eta orain, sagardoaren historia eta nola egiten den modu txukun eta ordenatuan jarrita dago. Sagardoaren mundua ezagutzeko aukera ona da, pausoz pauso sagarra eta sagastia ezagutu, eta Euskal Herrian izan duen garrantziaz jabetu. Azken batean, sagardoa bizi. Jose Mari Alberro sagardoetxeko arduraduna da, eta, haren hitzetan, Euskal Herrian ere sagardoa badagoela jakinarazteko sortu zuten sagardoetxea; Astigarragatik abiatuz, Euskal Herrian ere kalitatezko sagardoa egiten dela bultzatzeko. «Are gehiago: sagardoa Euskal Herrikoa da, ez dago kanpokoa izendatzeko hitzik euskaraz, baina sagardoa hemengoa da, sagar gazi, gozo eta garratzekin egin».

20.000 metro koadro ditu sagardoetxeak, eta hiru gunek: museoa, sagastia eta dastatzeko gunea. Panel informatiboak, material interaktiboak, argazkiak, jokoak, tresnak... Sagardoaren iragana eta oraina aurki daiteke museoan. Alde batetik, sagarra eta sagardoaren historia mende mende nola joan den agertzen da. Baita txertoak nola egiten diren eta zenbat mota dauden ere, sagar eta sagarrondoaren gaixotasunak, Euskal Herriko sagardoaren ezaugarriak... Informazio eta bitxikeria andana hainbat euskarritan adierazia. Bertze aldean, berriz, sagardoa nola egiten den ikus daiteke: kizkiekin sagarrak bildu, garbitu, sagarrak matxakan jo, dolarean zapaldu, hondarrak garbitu, irakinaldiak, upelean ondu eta azkenik ontziratatu.

Sagastia da bigarren gunea; kanpoan dago, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan ezagutzeko. Euskal Herriko hainbat sagar mota aurki daitezke bertan. Orain dela urte bat jarri zuten abian sagastia, eta urtetik urtera handituz joateko asmoa dute, sagar mota desberdinak sartuz. Baina hori baino gehiago da sagastia. Bisitariak sagarrak biltzen ibili dira; txertoak nolakoak diren eta nola jartzen diren ere ikasi dute. Dolare zahar bat ere badago ikusgai, garai batean bezala egurrekin, sokarekin eta harriarekin egindakoa. Sustraiak eta lur motak ikusteko ere prestatu dute gunea. Azken batean, museoan erraten dena kanpoan irudikatu dute.

Sagarrondoek ere bestelako egitura dute sagastian. Adarrak gora begira dituzten zuhaitzek ontzi itxura dute; behera begira daudenak, *demi-tige* eran daude. Euskal Herrian, betidanik, zuhaitzak izan duen egitura ontzi itxurakoa izan da. Baina orain urte batzuk bertze era batzuk etorri ziren: *demi-tige*, erdiko ardatza edo harresi fruitua.

Eta hainbertze sagardo artean, egarrria arintzeko, dastatzeko gunea, bereziki, txotxeko ohiturak barneratzeko. Sagardotegi batera joatean upeletik sagardoa nola hartu behar den jakiteko, edo zaporea nola aztertu behar den ikasteko. Hori batez ere kanpoko jendearentzat prestatu dute. Sagaretatik datozen edariak probatzeko aukera ere bai: sagardoa, muztioa eta likorea, batetik bertzerako aldeak bereizteko. Sagardoetxeak denda bat ere batu, sagarra eta sagardoarekin zerikusia duten produktuak eta oroigarriak erosteko.

EUSKAL HERRIKO LEHEN ENPRESAK. Garai batean sagardo asko egiten zen hemen, Euskal Herri osoan. XV eta XVI. mendeen garrantzi handiko edaria izan zen. Mende haietan, batez ere marinelek eramaten zuten itsasontzietan. «Marinel bakoitzak egunean bi litro inguru izaten zituen edateko». Eskaera zabalaren atzean, produkzio handia. Euskal Herri guztian baziren dolareak. Baserrri asko dolarearen gainean eraiki ziren, hura oinarri hartuta. Sagardotegiak, Euskal Herriko lehen euskal enpresak zirela erran izan da.

Baina burdina agertzearekin batera, eta Euskal Herriari Ternuako bidea itxi zitzaionean, itsasoko lanak beherakada izan zuen, eta ondorioz, sagardoaren munduak ere bai. Horrela, Gipuzkoa aldera bildu zen sagardoa. Hori da, adibidez, Astigarragaren kasua. Herri pobrea zen garai hartan, ez zegoen industriarik. Eta zulotik ateratzeko, jendeak eskura zuenari heldu zion, sagardoa egiteari, alegia. XX. mendearen erdialdean Astigarragan eta ondoko herrietan mugimendu handia izan zuen sagardoak. Gerora, 50eko eta 60ko hamarkadan berriz ere gain behera etorri zen, jendeak edateari utzi ziolako. Astigarragan dozena bat sagardotegi gelditu ziren. Baina poliki-poliki berriz indartuz joan da, eta horrela sortu da txotx garaia. Gaur egun, edari baliotsua da sagardoa.

Urte osoan ekitaldiak

Txotx garaiaz gain, sagardoa zerbait gehiago dela adierazteko, sagardoetxeak urte osorako egitarau zabala prestatu du. Orain, neguaren atarian, txotx garaia datorrela-eta, urte hasieran ekitaldia egingen dute. Sagardotegietako bizimodua erakutsiz, bi dastaketa ikastaro ere egingen dituzte, produktua probatzen eta zaporea aztertzen ikasteko. Enologo eta adituek parte hartuko dute bertan. Udaberri aldera, berriz, sagastia loretan daudela aprobetxatuz, loreak eta musika inguratuko dituzte musika ekitaldiak eginez. Eta laster, Sanjoanak. Eta horrekin, sagarrak. Bertzeak bertze, sagarrarekin zer egin daitekeen erakutsiko dute: postreak, muztioa... Urteko egitaraua prestatu dute, orain, Euskal Herriko sagardoaren artxiboa osatzea falta zaie.

Hasiera | Euskal Herria | Ekonomia | Mundua | Kirola | Kultura | BerriaTB | Parte Hartu | Blogak | Bereziak | Paperekoa |  

© Berria.info - Euskal Editorea S.L.
Martin Ugalde Kultur Parkea, Andoain 20140

Telefona: 943 304 030 / Faxa: 943 590 172
berria@berria.info - www.berria.info
Lege Informazioa



Laguntzaileak:



