

GARA > Idatzia > Kultura

JOERAK

Sagardoa, udako edari ofiziala!

Negua epeltzen hasten denean dastamen-papilak prest jartzen ditugu sagardo fresko berriaren zapore garratza probatzeko. Sargadotegietara masiboki gerturatzen gara oinak txotxaren zipriztinaz bustitzeko eta txinpartaren ostean bakailaoa eta txuleta jateko, lagun giroan. Egur bustiaren usaina, trikitixa eta euskal gazta izango dira asko eta askorentzat uda aurretik dagoen eguraldi kaskarreko garai hura gozotasunez oroitzeko giltzak.

Eta udan, beroak indartsu jotzen duenean, nola ez gara gogoratuko martxoan sagardotegian eztarria lasaitu zigun zuku hotz hartaz? Utz ditzagun garagardoa, kalimotxoa eta konbinatuak alde batera une batez. Izan ere, sagardoa izan da mendeetan euskaldunon nortasunarekin bat aurrera egin eta birmoldatu dena.

Marinelak balea arrantzatzerat ateratzen ziren eta itsasoan hilabete ugari igaro ostean, osasuntsu itzultzen ziren, beste marinel asko gaixotasunak jota hiltzen ziren bitartean. Gure marinelak ez ziren gainerakoak baino indartsuagoak, baina sendagai aparta zeramaten beraiekin; sagardoa. Gizon euskaldunek sagardoa eramaten zuten upeletan eta sagarrak duen C bitaminari esker ez ziren eskorbutoz gaixotzen.

Egun ez dugu sagardoa bitaminengatik edaten, gure kulturaren zati gozagarri bat delako baizik, eta askorentzat txotx denboraldia motz gelditzen da. Horregatik, sagardotegiek zenbait upel gordetzen dituzte denboralditik at bezeroei eskaintzeko, botilan gordetako zukuaz aparte.

Milaka aukera kultural

Sagardotegiaren inguruan kultura propio bat sortzen ari da eta jada hainbat museo ditu edariak. Ezkio-Itsason dago horietako bat, Igartubeiti baserria. XVI. mendeko etxe honek sagardoa egiteko erabiltzen zen dolare bat du. Bisitaldietan sagardoak antzina zuen garrantziaren berri ematen dute ikus-entzunezko baten bitartez, eta dolarearen funtzionamendua gertutik ikus dezake bisitariak. Kostaldera eginez, Astigarragan Petritegi sagardotegiarekin egiten dugu topo. Honek, zazpi menu desberdin eskaintzen ditu prezio eta gustu desberdinei egokituta, eta horrez gain, bodegara bisitak antolatzen ditu, bisitariak sagardoaren ekoizpena sagastietatik hasita ezagut dezaten.

Sagardoaren sustraiak

Sagardoaren inguruan unibertso bat sortu den arren, edari hau ez da ezer lurrik gabe, gure lurraldea gabe. Ideia horretatik abiatuta, hots, sagardoari lotuta dagoen eskaintza turistikoa bultzatzeko asmoz, Sagardun elkarteak Sagardoaren Lurraldea jarri du martxan. Euren webgunearen bitartez gertakizunak, gastronomia eta interesguneak iragartzen dituzte. Horiek sagardoarekin zerikusia izango dute kasu batzuetan (Astigarragako sagardoetxea), baina ez du zertan horrela izan (San Telmo museoa, Donostiako Aquariuma, Txindoki mendia edo Flysh ibilbidea).