

Gartziategi Sagardotegia, 500 urte tolaarearen bueltan

 Ots 7, 2019  Sagardoa, Sagardotegiak  0 comments



Baserri honetan XVI. mendetik etenik gabe aritu dira sagardoa ekoizten eta gaur egun ere halaxe dihardute, belaunaldiz-belaunaldi ikasitakoa sagastitik kupelera eta kupeletik botilara eramaten. 2015. urtean Ander eta Nere anai-arreba gazteek hartu zuten lekukoa eta aurten, beren etxean ospatu da 2019. urteko txotx denboraldiaren irekiera.

[Egin erreserba Gartziategin](#)

Testua: Haritz Rodriguez Ciderzale

Argazkiak: Jon Urbe eta Haritz Rodriguez

Litekeena da **Gartziategi** izatea XVI. mendetik sagardoa etenik gabe ekoizten aritu den euskal sagardotegi bakarrenetako bat. XX. mende erdialdeko garairik zailenetan ere, baserri honetan sagardogintzari eutsi zioten eta aurrera egitea lortu zuten. Beste askok, aldiz, ekoizteari utzi behar izan zioten zenbait urtez.

Etxe honetan Arrietatarrak izan dira aintzinatik lanean. Julian Arrieta herenaitonak 9 alaba izan zituen eta Juanak, Ander eta Nereren birramonak, hartu zuen sagardotegiko

[Privacidad - Condiciones](#)

ardura. Lan honetan bere senarra Jose Mari Lizeaga izan zuen alboan. Hortik datorkie gaurko arduradunei abizena.



Gartziategiko upategian sartu eta bertan dauzkaten kupel zaharrek berehala bereganatzen dute bisitariaren arreta. Horietako batzuk Jose Mari birraitonak berak eskuz egindakoak dira, eta beste batzuk ehun urtetik gora dauzkate.

Aintzinako eta egungo giroa nahasten dira **Gartziategi**in. Nere eta Anderren osabatako bat biologoa da eta egurraren datazioa egiten aritzen da. Orain urte batzuk, sagardotegiko zutabe bateko lagina hartu zuen azterketa egiteko. Analisiaren arabera, zutabe hori bertan egon da XVI. mende amaieratik, nahiz eta inguruko eraikinak aldatzen joan diren denborak aurrera egin ahala.



Gaurko egunean sagardotegiaren zati bat hartzen duen eraikina, aldiz, berriagoa da. Baina badu bere historia ere. XIX. mendean ontziola izan zen, eta Urumea ibaian gora eta behera merkantzia garraiatuz ibiltzen ziren ontzien beharrei erantzuten zien. Oraindik ere, euri asko ari duenean mareak gora egiten badu, urak hartzen ditu inguruak.

Egunerokoan, lanean, Ander eta Nere aritzen dira, nahiz eta txotx garaian lantalde handiagoa izaten dute. Sagastien zaintza, sagar uzta, sagarraren zapaltzea eta sagardogintzak behar dituen lan guztien ardura anai-arreben esku dago. Biak aritzen dira prozesu osoan, “lau begik hobeto ikusten baitute bik baino”, esan du Nerek. Beste bi pertsona ere aritzen dira lanean beraiekin. Eta, nola ez, tarteka ere gurasoengandik jasotzen dute laguntza. Anderrek eta Nerek sagardotegia bere gain hartu eta urte berean Gipuzkoako Foru Aldundiko Sagardo Txapelketako lehen saria eskuratu zuten, 2015ean.



“Gurea sagardo upategia da eta sagardoa da geure produktu izarra, dela txotxekoa, dela botilakoa”, esan dute. **Gartziategin** sagardoak du protagonismoa. Txotx sasoiko dinamika garrantzitsua den arren, “ate horretatik sartzen dena nahiko genuke etortzea sagardoa dastatu eta gustukoa duelako”. Eta noski menuak sagardoaren kalitate maila berbera izaten du, “ezin da ongi jan ongi edaten ez baduzu, ezta alderantziz ere”.

Izatez, bi zigilurekin egiten dute lan **Gartziategin**: **Gorenak** eta **Euskal Sagardoa**. Zigilu horiek eskuratzeko, ekoizitako sagardoa probaketa talde batetik pasa behar da Fraisoro Laborategian. Ekoizitako sagardoren batek ez badu eskuratzen zigilua, ez dute merkaturatzen. Adierazi dutenez, “guk sagardoaren dignifikazioan egiten dugu lan, merezi duen lekua emateko”.





Baserriko eraikinean harribitxi bat dute gordeta: Bi ardatzeko tolaire elektriko zaharra. Aitonak kontatutakoaren arabera, Euskal Herrira iritsitako gisa honetako lehenengo tolairea izan daiteke. Makina honen ondoan, gainera, sagarrak txikitzeko matxaka bat ere badago, eta burdinezko oinarrian jartzen duenez, 1876. urtekoa da.

Gartziategi ez da sagardotegi bereziki handia, eta giro epela nagusitzen da bertan batez ere asteen zehar. Behinola, aktore ezagun bat bertaratu zen sagardotegira eta inork ez zion erreparatu. Pertsona famatua izanda ere, lasai asko ibili zen kupel batetik bestera sagardoa dastatzen. Halako batean, ohartu ziren zinemako izarra zela eta elkarrekin argazkia atera zuten. Eskertu zien familia giroan egon ahal izana, une batez bere fama atzean utzi eta beste edonor izango bailitzan gozatu ahal izan zuelako. Mario Casas aktorea zen.



Bilatzailea

Bilatu

Kategoriak

- Agenda
- Argitalpenak
- Azokak
- Berriak
- Ekitaldiak
- Erakusketak
- Esperientziak
- Formazioa
- Gastronomia
- Historia
- Kultura
- Lehiaketak
- Museoak
- Sagardoa
- Sagardotegiak
- Sagarra
- Sagastia
- Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

▼



ZATOZ ETA GOZATU

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa



LAGUNTZA BEHAR DUZU?

☎ 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz goatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



Privacidad - Condiciones

© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua

LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#) [PROIEKTUAK](#) [AKORDIOAK](#) [KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

