

III. Sagardo Apurua Donostian

XVI. mendeko tolare-baserria eta dozenaka jarduera, sagardo berriari ongi etorria egiteko

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEAK ANTOLATUTAKO III. SAGARDO APURUAK edaria garraiatzeko eta dastatzeko modu tradizionala erakutsi zuen Donostian. Abenduaren 4tik 8ra, Gipuzkoako hiriburua sagardo zaleen topaleku bihurtu zuen Boulevard kalean eraikitako baserri-sagardotegi zaharrak. Litro mordoa kontsumitzeaz gain, bost eguneko jaialdira gerturatu zirenek sagardo eta pintxo dastatzeaz gozatzeko, bertsoak eta musika entzuteko, eta herri kirolekin parte hartzeko aukera izan zuten, beste hainbat jardueren artean.

Kupelak lehenengoz ireki eta probatzeari deitzen zitzaion 'apurua' garai batean, irekiera ofizialaren aurretik egiten zen dastatzeari. Zentzu horretan, Sagardogileen Elkarteak Olatz Mitxelenak azaldu digun moduan, apuruan dastatzen dena sagardo bihurtzeko bidean dagoen muztioa elaboratu berria da. Tradizionalki, irakin gabeko muztioa Donostiara garraiatzen zen eta, bertan, irakin eta garraztu egiten zen alkoholduen sagardo bilakatu arte. Donostiako apuruan, muztio hori dastatzeko aukera izateaz gain, ohiko botilako sagardoa edaten da batez ere.

Sagardoaren kultura jendeari zabaltzea eta garai bateko ohiturak jakitera ematea dira festaren helburu nagusiak. Mitxelenaren hitzetan, baserri-sagardotegi tradizionala



©Nagore Lejarreta



©Nagore Lejarreta

"exotikoa egiten zaigu hain 'urbanita' bihurtu garen garai honetan", baina Donostiako Alde Zaharrean 100 sagardotegitik gora zeuden garai batean. Sagardoak Gipuzkoako hiriburuan zuen garrantzia aintzat hartu nahian, aurtengo apuruak "Donostiari eta Urumeari aspaldian izan zuen indarra" aitortu nahi izan dio.

Horretarako, baserri zaharra eraikitzeaz gain, abenduaren 4an sagardo berria Urumean behera garraiatu zuen

Albaola Elkarteak, Petrítegi eta Lizeaga sagardotegiekin elkarlanean, eraikitako 'ala' izeneko ontzi tradizionalan. Olatz Mitxelenak azaltzen duen moduan, XV. eta XVII. mendeen bitartean sagardoaren ekoizpena kontrolatua eta babestua zegoen, eta produkzioa 'ala' batean garraiatzen zuten milaka baserri-tolare zeuden. Ohitura hori gogoratu nahi izan da beste behin ere, eta, kupelak 'ala'tik egurrezko garabi batean deskargatu ondoren,

Boulevardeko baserrira eramane ziren idi gainean.

Modu ikusgarri horretan hasi zen sagardo berriaren dastatzea, Mitxelenaren hitzetan iazkoa baino "askoz arrakastatsuagoa" izan dena. Data ezberdina aukeratu izana eta Konstituzio plazatik Boulevardera egindako lekualdaketa ideia onak izan dira. Horri esker, emaitzak oso positiboak lortu dira, etekin ekonomikoari eta bertaratutako jende kopuruari dagokionez. Apuruak Sagardogile Elkartearen urte arrakastatsu eta emankorrari amaiera polita eman dio. Izan ere, Donostiako eta Ordiziako sagardo festak antolatzeaz gain, elkartearen bitartez beste 88 sagardo egun eta 30 bat txerri boda egin dira 2016an.

Aurtengo uztia

Guztira 12,5 bat milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian 2016ko uztan, horietako 12 Gipuzkoan; %45 inguru izan da bertako sagarra eta gainerako %55 kanpotik ekarri da. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen deskribapenaren arabera, "izaera handiko sagardoak dira orokorrean, gorputz eta estruktura handikoak eta oso usaintsuak". Sagardoa prest dago urtarilaren 11an sagardotegiek Astigarragan egingo duten txotx irekierarako. Iaz 800.000 bisitari jaso zituzten Euskal Herriko sagardotegiek eta, elkartearen kalkuluen arabera, aurtenera antzeko bezero kopurua espero da.