Astebete igaro da lehen sagardo upelari ziria sartu zainetik. Txotx garaia da eta upelak sagardozalearen zain daude. Txotxeko sagardoaren garaia da gurean. Baina latatan, gasifikatuta, botilatan... sagardoa bizirik dago mundu osoan.

ZIRIRIK GABEKO SAGARDO FRANTSES, FINLANDIAR...

Sagardoaren jatorriari buruzko iritzi eta teoria asko dagoen arren, historialari gehienak bat datoz sagardoa Kristo aurreko urteetan sortu zela esatean. Dirudienez Egipto eta Bizantzioko zibilizazioek eta ondoren greziarrek ere, sagardoa edatea atsegin zuten. Garai haietaz egun ezagutzen diren hainbat testutan, gainera, sagarrondoek zuten garrantzia islatuta dago. Erromatarrek ardoa gustukoagoa izan zuten eta konkistatu zituzten lurraldeetan ezagutu zuten sagardoa. Plinio enperadore erromatarrak Asturiasen sartu zenean (23-79 K.o.), sagar ardoa bertako edari tipikoa zela esan zuen.

Beste hainbat ikerlek, aldiz, zeltek egiten zuten edari bat dute sagardoaren jatorritzat. Zibilizazio honek Europan ezagutarazi zuen edari hau baina arabiarrak izan ziren, nekazaritza sistema aurreratuak erabiliz, sagar klaseen zabaltzea bultzatu eta hauek ekoizteko teknikak Europa osoan zabaldu zituztenak.

Jose Uria Irastorza, «Sagardoa» liburuaren egilearen arabera, Euskal Herrian, VII. mendea baino lehenagoko estela eta bestelako inskripzioetan agertzen dira sagar erroa duten izen eta abizenak. Nafarroako Antso Nagusiak 1014. urtean Leireko monastegiari oparitu zizkion sagastiek argi erakusten dute garai urrun haietan sagarrekiko zegoen zaletasuna. XIII. mendeko poema batean aipatzen da lehen aldiz euskaldunek itxura itsusiko sagarrekin egiten zuten muztio motela edo sagardoa.

Baina beste lekuez gain, sagardoa Euskal Herrian egiten bazen ere, Asturias izan da lehen garai haietatik sagardogintzan nagusi izan den lurraldea eta ez produkzioan bakarrik, baita edaterako orduan ere. Sagardoa eta sagarrondoak elementu preziatuak izan dira Astuariasen eta bertako erregeen edari maiteena izan da. Herria, zorren presiopean edota eskaintza bat egin beharrean zegoenean, sagardoa izaten zen edukinik baliotsuenetakoa.

Asturias izan da lehen garaietatik sagardogintzan nagusitu den lurraldea, ekoizten eta edaten

Sagardogintzaren hazkundea erabat lotuta egon da herriaren egoera ekonomikoarekin eta kontsumoak igoera handiak ezagutu ditu onura ekonomikoko garaietan. Hala gertatu zen Asturiasen XII., XIII. eta XVIII. mendeetan.

Mende honetan Gerra Zibilaren ondorengo urteak izan ziren gogorrenak edari honentzako, Francoren erregimenak ekoizpena eta kontsumoa debekatu baitzituen. Ondorioz izugarri jaitsi zen kontsumoa eta edariak existitzen jarraituko ote zuen beldur zen asko. 80ko hamarkadan sagarrondoen zein kontsumoaren hazkunde itxaropentsua hasi zen.

Baina sagardoaren historia ez da Espainiara eta Euskal Herrira mugatzen. Sagardoa ohitura handiko produktua izan da batez ere atlantiar kostaldeko herrialdeetan, besteak beste, Frantzian, Ingalaterran, Belgikan eta Irlandan. Frantzia da Europan sagardo ekoizlerik indartsuena. Sagardoa V. edo VI. mendetik ezagutzen dute Frantzian. XVI. mendean erabat modernizatu zituzten edari hau egiteko sistemak hainbat erregek Espainiatik eramandako prentsa sistemei esker. Luis XVI. erregeak askotan hitz egiten omen du bere idatzietan sagardoaz. Europarrek Amerika konkistatu zutenean sagardoa egin eta sagarrak ekoizteko ohitura zabaldu zuten. Gaur egun, Estatu Batuak dira sagardo egilerik indartsuenak merkatuan.

1629. urterako erabat finkatuta zeuden sagarrondoak Virginia eta Massachusetts-eko kolonietan. Sagar hauek ez ziren jateko behar bezain gozoak eta urtsuak eta horregatik, sagardoa egiteko erabiltzen hasi ziren. 1767.ean, urtean batez beste 1.14





■ Frantziako Gobe
Normandian 2 mili



uak sagarrondoak bultzatzen ditu;
daude eta Frantzian 18 milioi.



Txotxean edatea hemengo ohitura da, atzerrian latetan saltzen da sagardoa.

upel edaten zen laguneko Massachusetts-eko estatuan eta Harvard-eko ikasleek eguneroko dietaren barruan zuten. Estatu Batuetako lehen hiru presidenteak, George Washington, John Adams eta Thomas Jefferson, sagardo edale amorratuak izan ziren. William Henry Harrison-ek (1840), adibidez, sagardo upel baten logotipoa erabili zuen bere lehendakaritza kanpainarako.

Sagardoak, whiskyak eta bestelako edariek ez bezala, irudi ona zuen. Elizak berak onartua zen eta apaiz zein diakonoek egunero edaten omen zuten neguko hotzari aurre egiteko. Sagardoak zuen onespena zela eta, kanpaina handiak egin ziren alkoholaren debekuaren garaian sagardoa edari debekatuen zerrendatik at utz zezaten.

"CALVADOS" FRANTZIAN, "SIROPS" BELGIKAN. Sagarrak ongi aukeratzea ezinbestekoa da sagardo ona egin nahi bada. Sagar nahasketaren arabera, sagardoa gozoagoa, mikatzagoa, argiagoa edo ilunagoa izango da eta egile bakoitzak bere gustuko proportziotan nahasten ditu. Arrazoi hori dela-eta herri edo bailara bakoitzean sagardoa desberdina izan ohi da.

Hala ere, orokorrean, honako nahasketa hau jotzen da egokitzat: % 50 sagar garratzak, % 30 mikatzak eta % 20 gozoak.

60ko hamarkadara arte Frantziako Normandia eta Bretainia erregioetan kontzentratzen zen Europako sagar kopururik handiena. Prezioen beherapenak eragindako krisialdi baten ondoren, Frantziak sagardo gozoaren produkzioa bultzatu zuen sektoreak porrot egin ez zezan. Normandian bakarrik 2 milioi sagarrondo inguru dago eta 18 milioi sagarrondo inguru Frantzia osoan. Bertako gobernuak gainera interes handia jartzen du sagardoaren sektorea bultzatzeko eta dirulaguntza oparoak ematen ditu sagardotarako sagarrak ematen dituzten zuhaitzak landatzeko. Sagardo produkzioa behi aziendarekin batera produkzio ugariena da Frantzian. Bere sagardoaz gain, Frantziak "calvados" edo sagardoz ospetsua merkaturatzea lortu du, arrakasta handia izan duen sagardo destilatua.

Estatu Batuak, Kanadan eta Europan sagar ekoizpen handia dute eta ez dute inportatzen

Britainiarrek eta frantsesek sagardoa eta zukuak egiteko erabiltzen dute sagarra. Belgiarrak "sirops" edo sagar gozoetan dira adituak eta konpotak, mermeladak, konfiturak eta garagardoa egiten dituzte batik bat. Suitzarrek eta alemaniarrek berriz, zukuak egiteko edo mahaian bertan kontsumitzeko produzitzen dute sagarra.

Herrialde gehienek sagardoa bertako sagarra erabiliz egiten badute ere, Euskal Herriak beti izan ditu zailtasunak sagar nahikoa aurkitzeko. Arrazoi horregatik, Normandiatik, Bretainiatik, Kantabriatik, Asturiastik eta Galiziatik ekarri izan ohi da bertako sagar-uztak betetzen ez duen eskaera osatzeko. Garai batean, behar zen sagar kopuruaren erdia baino gehiago ere ekarri izan zen. Baina sagardoarekiko zaletasuna hazten ari den heinean, baserrietan sagastiak ugaltzen ari dira eta erabiltzen den bertako sagarraren proportzioa urtetik urtera hazten ari da. Gipuzkoan adibidez, 1982. urtean Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardotarako sagarrondoen landaketa bultzatzeko burutu zuen planak fruituak eman ditu. Sagar produkzioa indartzeaz gain, antzinako barietateak berreskuratu dira. Euskal Herrian sagardotarako sagarrondoak 400.000tik gora dira, horietarik 265.000 (1997an) Gipuzkoan. Euskal Herrian, urtean batez beste (eguraldiaren eta sagastien zainketaren arabera) sei milioi kilo sagar inguru ekoizten da.

Asturias da Espainian sagardotarako sagarren ekoizlerik handiena. Bertan egindako sagardoa beren sagarrarekin egiten dute. Asturiasen 50 sagar klase baino gehiago ezagutzen dira eta orokorrean nahasketa proportzio hauetan egiten dute: garratzak % 40, garratz xamarrak % 25-30, gozoak % 10-15, gozo-mikatzak % 15-20 eta mikatzak % 5.

Estatu Batuetan, Kanadan eta sagardoa egiten den Europako lurralde gehienetan sagar produkzio handia dute eta nekez inportatzen dute. Lurralde bakoitzak ezaugarri bereziko sagarrak erabiltzen baditu ere denak aritzen dira sagar nahasketa apropo-

senaren bila. Mota guztietako saioak egin ostean mota desberdinetako sagardoak ekoiztu eta komertzializatzen dituzte. Estatu Batuetan adibidez, bada "Granny Smith" motako sagarraz bakarrik egindako sagardoa.

Espainian (Asturias eta Galizian) eta Euskal Herrian eta munduko gainerako herrialdeetan egiten den sagardoak aldiz, badute desberdintasun nabarmen bat. Hemen sagardo naturala edo "hard cider" delakoa kontsumitzen dugun bitartean, kanpoan sagardo gasifikatua nagusitzen da, atxanpanatua, alegia. Astuariasek egiten du halako sagardoa baina kanpoan saltzen da. Espainian eta Euskal Herrian sagardo tradizionala dastatzea gustukoa dugun bezala, gainerako herrialdeetan erabat masifikatu egin da kontsumoa, produkzioa industrialagoa da eta ondorioz, artifizialagoa bilakatu da sagardoa.

Ezinbestekoa da azpimarratzea hainbat faktorek eragiten duela sagardoaren kalitatean eta faktore bakoitza desberdina izaten dela herri bakoitzean: herri bakoitzeko klima eta orografia bereziaren arabera, sagar klaseak eta uztak desberdinak dira eta beraz sagardoa ere bai. Herrialde bakoitzak ekoizteko ohitura eta sistema berezia erabiltzen du, bere historiarekin lotuta dagoen produktua kaleratuz.



■ Euskal Herriko sagardoak ez du oraindik jatorrizko izendapenik lortu, ezta Asturiaskoak ere.

Sagardoaren kalitatea lehortasunak, bizitasunak, gozotasunak, garbitasunak, usainak, txinpartak, koloreak eta gorputzak baldintzatzen dute.

KOMERTZIALIZAZIOA. Arestian esan bezala Euskal Herritik at egiten den sagardoa era industrialean produzitzen da eta zati handi bat egina den herrialdetik at saltzen da. Euskal Herriko sagardoaren % 95 bertan kontsumitzen da eta gainerakoa Bartzelonan, Valentzian, Madrilen eta Zaragozan saltzen da batik bat. Euskal etxeetara eta euskal sukaldaritza eskaintzen duten jatetxeetara iristen da, baina ez da Espainiatik ateratzen. EAEren barruan Gipuzkoa da sagardo edale nagusia, % 75 bertan kontsumitzen baita. Bestalde, bertako sagardoaren % 85 botilatan saltzen da eta txotxean, ekoiztutakoaren % 7 besterik ez da edaten. Botilen erosleen artean aldaketa izan da. Gastronomia elkarteek nagusitasuna galdu dute eta nekazaritzako elikagaien sektorea oso garrantzitsua bilakatu da.

Botila gehienak etiketatu gabe saltzen

■ Munduko sagardoen berezitasunak

Asturiaseko sagardoa

Adituen arabera Euskal Herrian lehenago hasi ziren sagardoa produzitzen baina Asturias beti izan da produkzioaren errege. Urtean estatuan produzitzen diren 70 milioi litroetatik Asturiasek 51 milioi inguru egiten ditu (% 72,8), EAEk % 21,4 eta Galiziak % 5,7. Nafarroan oso gutxi ekoizten da. Asturiasen sagardoa ura bailitzan edaten da etxeetan, tabernetan zein era guztietako ospakizunetan. Taberna batek egunean 35-40 kaxa sagardo zerbitzatzen ditu. Euskal Herrian, berriz, arraroa da taberna batek urtean 200 kaxa zerbitzatzea.

Batzuen arabera Asturiaseko sagardo naturala Euskal Herrikoa baino gozoagoa da, baina beraiek gurea gozoagoa dela diote. Dena den, desberdintasun bat finkatzearren, asturiarra arinagoa dela esan genezake. Edaria egiteko prozesuan desberdintasun txiki batzuk dauden arren sistema nahiko antzekoa erabiltzen da hemen eta Asturiasen. Dena den, haiek sagardoa kupeletan denbora gehiago edukitzea atsegin dute, kontsumitzen den heinean ateratzen dute sagardoa kupeletik. Ondorioz bi urtez egon daiteke sagardoa kupelean. Bestalde asturiarrak artistak dira sagardoa zerbitzeko garaian: sagardoari beharrezko bizia eta gozotasuna emateko botila eta edalontzia ahal den guztia aldentzen dituzte.

Asturiarrek bertako sagarrarekin produzitzen dute sagardoa eta gehiena bertan kontsumitzen dute (40 milioi litro inguru). Sagardo atxanpanatuko produkzio handia dute eta arrakasta handia du mundu zabalean. Horietakoa da "El Gaitero" ospetsua.

Frantziako sagardoa

Normandia eta Bretainiako lurraldeak dira sagardogintzan ospe handiena dutenak. Sagardoa tradizio handiko edaria da Frantzian eta janariaren kulturarekin batua agertzen da normalean. Arestian esan bezala Frantzia da sagar produzitzailerik handiena Europan eta gaur egun 18 milioi sagarrondo inguru dituzte sagardoa egiteko.

Frantziako sagardorik ospetsuenak Auge eta Othe lurraldetakoak dira. Bertan antzinako sagardogintza sistemak erabiltzen jarraitzen dute produkzio kopuru altuan egiten badute ere. Lurralde hauetan egiten den sagardo naturala guk ezagutzen duguna baino askoz ere gozoagoa da eta atxanpanatuak du arrakastarik handiena. Othen lau sagardo mota egiten dira: "Cidre de Cru", "Cidre Bouché", "Cidre de Table" eta "Cidre".

Ingalaterrako sagardoa

Ingalaterran, Estatu Batuetan eta Kanadan bezala, sagardoak izugarrizko lehia mantentzen du garagardoarekin. Sagardoa pub eta tabernetan asko edaten da eta munduan sagardo gehien kontsumitzen den herrialdea dela esan daiteke. Dena den, Europako beste herrialdeetan bezala, Ingalaterran ere sagardo gozoa eta atxanpanatua da nagusi. Hereford zonaldean egiten den sagardo ia guztia gasifikatua da eta egiten den sagardo natural urriak azukre asko du. Guk ezagutzen dugun sagardo naturala baserrietan besterik ez da egiten.

Ingalaterra, Irlanda zein Frantzian egiten den sagardoak, produktu industrializatua izaki, guk ezagutzen dugun sagardoaren

dira baina nekazaritzako elikagai eta almazenetarako botilen % 40 etiketatua dela esan beharra dago. Atzerrian egiten den sagardo guztia, berriz, etiketatua da. Botila baitzari, izena, klasea, alkohol maila, iraungitze-data eta markari buruzko datuak itsasten zaizkio.

Bestalde, Euskal Herriko eta Asturiasko sagardoak botilan bakarrik saltzen dira. Txotx garaia Euskal Herriko ohitura da eta Asturiasen ez dute egiten. Gauza bera gertatzen da sagardo ekoizle diren gainerako herrialdeetan. Sagardoa ez da sagardotegietan edaten eta botila ez da edaria saltzeko erabiltzen duten ontzi bakarra. Botilak tamaina desberdinetakoak izaten dira, edale bakar bati zuzenduak gehienetan. Botila hauek tabernetan saltzen dira batez ere. Espainian ez bezala sagardoa enlatatu egiten da Estatu Batuak, Kanada eta Finlandia aldean. Supermerkatu eta dendetan hala saltzen da sagardoa, garagardoa bailitzan. Gure moduko botilak jatetxe eta halakoetan saltzeko besterik ez dira egiten.



■ Euskal Herrian sagardo naturala edaten da eta atzerrian gasifikatua, atxanpanatua.

Baina edari gazte honen sendia handitu egin da azken urteotan eta hainbat ahaide txiki jaio zaizkio: ozpina, sagardoza, uxuala eta alkoholik gabeko sagardoa. Sagardo ozpin gutxi egiten da Euskal Herrian eta Gipuzkoan sagar ozpina ekoizten duten bi sagardotegi daude bakarrik. Ozpin mota honi buruzko ezagutza handiegirik ez dagoen arren, merkatuan bere bidea egiten ari da. Sagardozak ere egin ditu urte batzuk merkatuan. Sagardoza edo "calvados" sagardoaren alkohola destilatuz lortzen den pattarra da. Beste pattarren moduan, sagardozak ez du uste bezalako arrakastarik izan.

Euskal Herriko sagardoak oraingoz ez du inolako kalitatezko label edo jatorrizko izendapenik. Jatorrizko izendapenak bertako sagarrak erabiliz egindako edaria dela ziurtatuko luke eta oraingoz ez da horrelakorik gertatzen. Dena den, izendapen hori lortzeko lanak hasiak dira dagoeneko. Izugarrizko bultzada litzateke izendapena lortzea bai sagardoarentzat berarentzat eta baita sagardorako sagarra ekoizten dutenentzat ere. Asturiaseko sagardoak berriz baldintza guztiak betetzen ditu jatorrizko izendapena lortu ahal izateko, baina hori lortzeko borrokan dabiltza oraindik. Frantziako sagardoak, Augekoak adibidez, badu kontrolatutako jatorriaren agiria delako izendapena ●

BIRJINIA ARRILLAGA

naturaltasuna galdu egin du. Industrietan egiten den sagardoa sagar-zuku, muztio eta kontzentratuak oinarri hartu eta gasa eta gozagarria gehituz egindako txanpain erako sagardo gasifikatu gozoa da. Alkohol gutxidun edari arina da. Txanpain sagardoari gasa, ezaugarririk nagusienetakoa, prozesuan zehar gehitzen zaio. Gainera, gozo puntu berezia lortzeko, muztioaren hartzidura moztu egiten da azukre guztiak alkohol bihurtzea eragotziz. Behar izanez gero azukre gehiago eransten zaio ondoren.

Estatu Batuetako sagardoa

Sagardoa kolonizatzaileen bitartez iritsi zen Ipar Ameriketara eta historia nahiko laburra du. Dena den sagardoak azkar egin du bere bidea lurralde hartan beste arrazoien artean ingelesek sagardoa edateko ohiturari eutsi egin ziotelako. Bertako sagardogintzak urte gogorrak ezagutu ditu inportazioak min handia egin baitio. Sagardoa egiten duten enpresak mendebaldean daude nagusiki eta beraien artean munduko sagardoaren merkatua menperatzen dute. Kanadan, Ontario aldean sagardo produkzio handia dago.

Estatu Batuetan bost etxe dira sagardo egile nagusiak: "Hornsbys", "Woodchuck", "Cider Jack", "Woodpecker" eta "Wyders". Guk bigarren etxearen datuak ezagutzen ditugu nagusiki.

Enpresa honek hiru motatako sagardoak egiten ditu: "Amber", txanpain legamia eta azukrearekin egindako sagardo fresko eta txispaduna. "Dark and Dry" motak legamia du baita ere baina ezaugarri nagusia goxoki bihurtutako azukrea duela da. Horrek ematen dio kolore iluna. "Granny Smith Draft Cider", mota honeteko sagarrez bakarrik egina. Hauxe da gogorrena eta mikatzena. Hiruretatik lehena da gehien saltzen dena (% 67).



Finlandiako sagardoa

Estatu Batuetan bezala, sagardo asko edaten da Finlandian ere, batez ere tabernetan. Garagardoaren alternatiba da eta azken urteetan arrakasta handia izan du. Dendetan 0,33 edo 0,75 litroko botiletan saltzen da. Botila txikienaren prezioa 2$ ingurukoa da. Tabernetan prezio hau bikoiztu egiten da.

Finlandian bi sagardo marka bakarrik ezagutzen dira, gainerako sagardo mota guztiak kanpotik ekartzen dituzte. Etxekoak "Chymos" eta "Marli" dira. Lehenengoak "Green Fizz" deituriko sagardoa egiten du. Honek % 4,7ko alkohol kopurua du eta litro bakoitzeko 80 gramo azukre du. "Green Fizz Extra" delakoa ez da hain gozoa baina alkohol gehiago du. "Marlik Golden Cap Cider" (60gr/l eta % 4,7 alkohola) eta "Golden Cap Extra Strong Cider" (60gr/l eta %7 alkohola) delakoak egiten ditu. "Golden Cap" ez da "Green Fizz" bezain gozoa ●