

Astigarragako Sagardoetxeak bere ateak zabaldu zituen atzo. Bertan, bisitariek edari honi gerturatzeko aukera edukiko dute, ekintza dinamiko eta pedagogikoei esker. **TESTUA A. Garcia ARGAZKIAR R. Plaza**

Sagardoa ezagutu eta dastatzeko tokia

“**A**STIGARRAGAKO Sagardoetxe hau Udaletxe, sagardogile eta kultur elkarleen eikarlanari esker egin ahal izan dugu”, adierazi zuen zabalkuntza ekitaldian Bixente Arrizabalagak, herriko alkateak. Alkateak aipatu zenez, atzo bere ateak ireki zituen museo honen helburua “Astigarragaren nortasuna sendotzea, sagarra eta sagardoaren bitartez” da. Joxe Mari Alferroekin batera Sagardoetxearen zuzendaria den Dominic Lagadecek “hutsune bat” beteko duela gehitu zuen, “sagardoaren inguruan jakin min handia baitago”.

Kultur Etxe ondoan kokatutako museoak sagardoaren inguruko informazioa emango die Astigarragara hurbiltzen direnei baina, Lagadecken hitzetan, “hau ez da museo estatiko bat: dinamiko eta pedagogikoa izatea nahi dugu, jendearen parte hartzea bilatzen dugu”. Sagarrondoak inausi edo txertatzeko aukera edukiko dute bisitariak eta, noski, baita sagardoa egiten saiatzeko ere. Sagardoetxeak “ez dauka modelorik, gauza berri bat da”, baina Getariako txakoliaren eta Idiazabal gaztaren museoekin zerikusia

Sagardoaren beste museoa

Astigarragako ez da izango, urte gutxi batzuren buruan, eskualde honetan sagardoari eskaintzen zaien museo bakarra. Izan ere, Hernaniko herri mugakidean, 10 kilometroko tarte batera, beste bat eraikitze asmoa dute. Hernaniko museo natura eta usadioa elkarrekin helburua dauka, eta Chillida-Lekuren ondoan kokatuko da. Zuzendarien hitzetan “anbizio eta tamaina handikoa” den proiektu hau amaitzeko 2009 da erreferentzia. Proiektuaren antza eta hurbiltasun geografikoak biezako tokia egongo den eztabaida piztu du, baina bi herrietako mandatararien arabera, ez dago inolako boncka, bakoitzak bere eremuan lan egingo baitu. Astigarragako alkatea den Bixente Arrizabalagak “herri bakoitzak bere autonomia eta izaera” duela eta “elkarren osagarri izateko era bilatu egin behar” dutela adierazi zuen. Joxean Rekondo Hernaniko alkatearen hitzetan, bi udalerriak “sagardoaren eskualdearen erdi-erdian daude”. Hernanikoak bere herriak “aukeratutako tokia oso egokia” dela uste du honelako museo bat eraikitzeko, eta “Chillida-Lekurekin batera, kultura eta artea biltzen dituen gune pribilegiatua bihurtu” daitekeela azpimarratu zuen. >A.G.

duela aitortu zuen du Lagadecek. Sagardoetxearen kasuan, museo hiru zatitan banatzen da: erakusketa gela, sagastia eta dastatze aretoa. Lehenengoan edari honen lehengaiari eta egite prozesuari buruzko informazioa ematen da, maketa, horma-irudi eta bideoen bitartez. Bisitariak sagardoa egiteko sagar gozo, garratz eta mingotsak behar direla ikasiko du, esaterako. Edo “kizki” izeneko tresna zertarako balio den: “Euskal Herrian soilik aurkitzen den tresna hau sagarrak hartzean liztorren eztenkadak sahisteko erabiltzen da”, azaldu zuen museoaren zuzendaria.

Muturrean iltze bat duen makil luze hau nola erabiltzen den ikusteko kanpoaldera, landatu berri den 5.000 metro karratuko sagastira, atera egitea baino ez dago. Behin kizkiarekin sagar bat hartzen denean, uzta sagardoa egiteko prest dagoen jakin behar da: horretarako bisitariak, “batez ere gaztetxoak” lodoaren froga azalduko zaie. “Sagarra erditik zatitu eta lodoa bota egin behar zaio barrutiari oraindik zuria dagoenean. Lodoaren eraginez, almidoia beltzez koloreztatzen da eta azukrea, horiz, Gehienez horia agertzen den sagarra irakitzeko uzteko puntu-puntu dago”, azaldu zuen Sagardoetxe gidari batek.

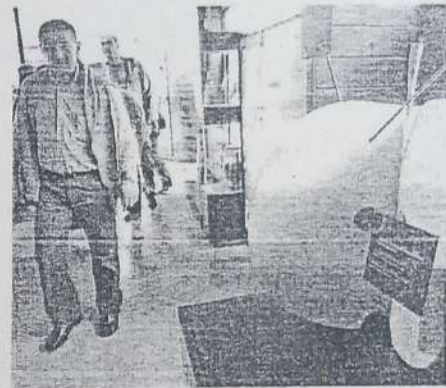
Lodoaren froga egiteko, sagastian sagarrondo mota autoktono guztietako aleen artean aukera daiteke. Euskal Herrian lanitzen diren motetaz aparte, historian zehar erabili diren laborantza teknikak ere erreproduzitu nahi izan dira museoan. usadiozkoekin hasi eta “horma-frutal” modernora iritsi arte. Duela 2.000 urte erabiltzen zizuten dolareen bezalako bat ere eraiki egin dute, egurra eta harria soilik erabiliz, metalik gabe. “Horretako batekin sagarren zukuaren %50 bakarrik ateratzen



Sagardoetxe gidariak sagarrak eskuz zatitu eta pilatzen, aintzinean egiten zen bezala.



Museoan dolare baten maketa ikusi daiteke.



Bisitariak erakusketa aretoan.

da; gaur egungo makinekin, berriz, %75 lortzen dugu”, argitu zuen Lagadecek.

EDARI ORIGINALA Sagardoa, ez sidra

Makina berriekin egin da dastatze aretoan edan eta erosi daitezkeen sagardoa, baina betiko usain, zapora eta kolorea dauka. Eta azken faktore hau frogatzeko, leihoan tonu

hori ezberdinetako karratu batzuk ipini dituzte, sagardoaren kolorearen arabera edariaren jatorria jakin ahal baita. Lagadecek bezalako adituek dakitenez: “Hemengo sagardoa, kostaldekoa, hori iluna da. Barrualdean egiten dena, berriz, oso kolore argia du, ia txuria”.

Baina Euskal Herrikoa bada, beti izango da sagardoa, “eta ez sidra”, azpimarratu zuen Lagadecek. “Izan ere, gauza bera da txakolia esatea eta

kostaldeko ardo zuria esatea? Patzarana eta basaran likorea berdina dira?”. Eta Sagardoetxearen zuzendariak bere buruari erantzuten dio: “Ez, eta gauza berdina gertatzen da sagardoa eta sidrarekin. Sagardoak originaltasun eta adierazgarritasun maila handia lortu du, eta horregatik izen berezia eduki behar du”. Eta horregatik ere, gaurtik aurrera, museo berezia eskaini zaio sagardoari Astigarragan.

Duela 2.000 urte erabiltzen zizuten dolareen bezalako bat eraiki dute sagastian, egurra eta harria erabiliz