



Astigarraga

Sagardoaren bihotza

Orain erakusketa, ondoren museoa eta azkenik, sagardo etxea

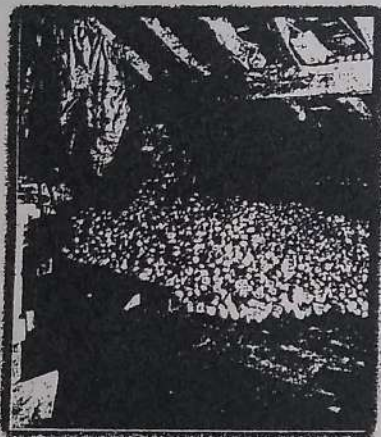
AZKEN URTEOTAN IZAN DUTEN ARRAKASTA KONTUAN IZANIK, INOR GUTXI GERATUKO DA SAGARDOTEGIREN BATEAN SARTU GABE. ETA SAGARDOTEGIAN SARTZEN DENAK, ONDO JATEAZ GAIN, SAGARDOA DASTATZEKO¹ AUKERA DU, NOSKI. BAINA GUTXI GERATUKO DIRA DASTATZEKO MOMENTU HORRETAN SAGARDO HORI NOLA EGIN DEN PENTSATZEN. BADA, HORI DENA EZAGUTU NAHI DUENARENTZAT, ASTIGARRAGAN ZABALDU ZUTÉN PASA DEN ABENDUAREN 19AN SAGARDOGINTZARI BURUZKO ERAKUSKETA, HIL HONEN AMAIERARA ARTE ZABALIK IRAUNGO DUENA.

SAGARDOGINTZAN erabiltzen den tresneria dago batez ere ikusgai erakusketan: sagarra biltzeko tresneria; ondoren garbitu eta txikitzekoa²; prentsa; dola-³re osorik ez, baina argazkiak eta egurrezko eta burdinazko ardatzak⁴ bai; bonbeo sistemak; upela mota ezberdinak, tartean pasa den mendean mustioa irakin⁵ aurretik kaleko lokale-tan eta etxeetan banatzeko erabiltzen zen garraio sistema, karreta-barrika deiturikoa gurdi⁶ baten gainean jarritako upela zelako; botilak garbitzeko eta kortxoak ipintzeko tresneria; mende honen hasieran elkarte gastronomikoek euren izenez markatutako botilak... Ontzien eboluzioa ere ikus daiteke (txarroak⁷, botilak, edalontziak, aluminiozko depositoak...). Horretaz gain, bideo baten proiektzioa eskaintzen da, sagardogintzari buruz nahiko azalpen zabal eta sakonak ematen dituen. Dena dela, Euskal Herritik kanpo ere sagardoa egin eta kontsumitzen da, eta hori dela-eta badaude Alemaniatik bidalitako tresna batzuk, Asturiaskoak ere bai, Normandiako produktu batzuk, Ingalaterran egiten den sagardoari buruzko informazioa... Hala ere, erakusketaren %95 bertoko sagardogintzari dedikatuta dago. Guztira,

180 metro karratu betetzen ditu erakusketak Apeztegi plazako lokal batean.

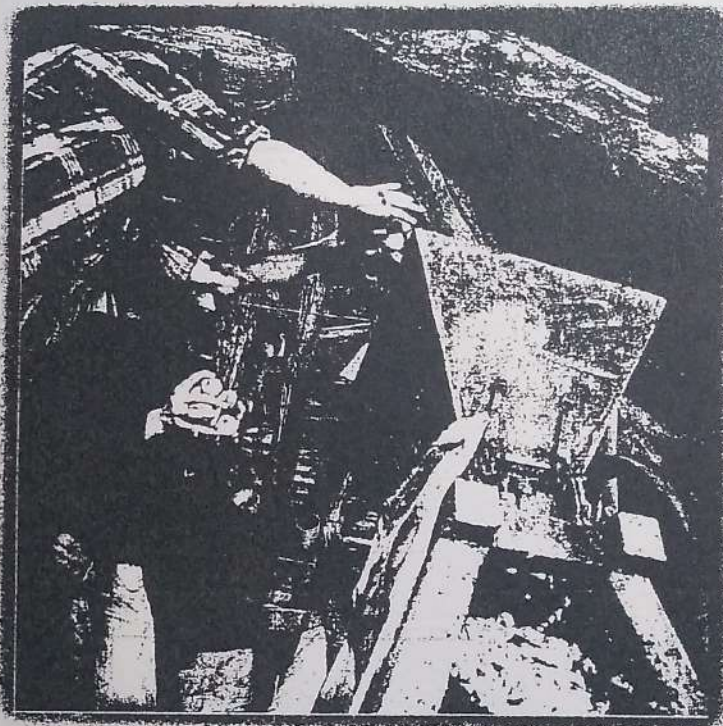
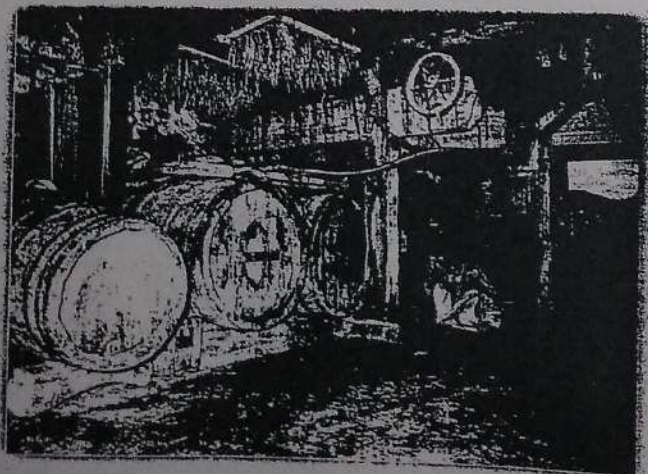


Astigarragako Udala izan da erakusketa hau bultzatu duena eta Mikel Zabala alkateak azaldu digunez, «tresna horiek guztiak Astigarraga eta inguruko baserritar eta sagardogileek utzitakoak dira. Luis del Barrio etnologoa jarri zuen lanean Udalak jendea horretara animatzeko; ondorioz, tresna bakoitzaren ondoan utzi duenaren izena ere agertzen da».



Erakusketa hau, dena dela, lehenengo pauso bat besterik ez da aurrera begira duten egitasmo handi baterako. Erakusketa dagoen materiala lokalizatu eta katalogatzeko erabili dute, hurrengo pausoa museo tinko bat izan dadin. Hortik abiatuta eta erakundeen partehartzea ziurtatuz, batez ere Foru Aldundiarena eta Eusko Jaurlaritzarena, azken helburua Sagardo Etxea egitea da. Etxe honek laboratoriora eduki beharko luke, lan ezberdinak eta ikerketak egiteko baliabideak⁸, produktua hobetzeko teknologia sektorearen esku, sagardogile elkartearen bulegoak, eta sagardoaren museo ere barruan. Beraz, arlo kulturala eta profesionala hartuko lituzke bere baitan.

Behin erakusketa hau egin ondoren badirudi badagoela Sagardo Etxe hori eraikitzeke aukerarik. Mikel Zabala behintzat baikor agertzen da:



«Lehen, katalogatu aurretik, tresnak galtzeko arriskua zegoen. Orain Astigarragako Udalak etorkizuneko museo hori bertan kokatzea ziurtatu nahi du eta ondoren sagardoaren sektoreko partaideek beraiek zehaztu beharko dute zer nahi duten egin Sagardo Etxearekin». Nabaria da azken boladan sektore horrek suspertze⁹ handia ezagutu duela, baina oraindik ere sektoreak berak aurreratu beharra ikusten omen du.

Astigarrago Udalak, berriz, lema hau bultzatu nahi du: «Sagardoaren bihotza, Astigarraga» prentsan gaztelaniaz askotan agertu ohi den «Astigarraga, la capital de la sidra» esaldiaren alternatiba moduan. Beraz, Udala prest dago bere esku dauden pausoak emateko, baina Mikel Zabalak esan digunez, «horrekin batera beharrezkoa da Foru Aldundiak eta Eusko Jaurlaritzak ere parte hartzea beraiei dagozkien eskumenetan¹⁰».

M. Egimendi

1. Dasta(tu): degustar
2. Txiki(tu): triturar
3. Dolare: lagar
4. Ardatz: eje
5. Irakin: fermentar
6. Gurdy: carro
7. Txarro: jarra
8. Baliabide: errekurtso
9. Suspertze: recuperación
10. Eskumen: competencia