

Sagardo-ekoizlea den sagardotegirik ez da Araban

Etxeko kontsumorako sagardoa egiten jarraitzen duten nekazariak badaude

Orain hilabete gutxira arte, Araba osoan Aramaioko Iturrieta sagardotegia zen sagardoa ekoizti eta bertan saltzen zuten sagardotegi bakarra. Baina dira herrialde horretan sagardotegiak, eta sagardorako afizioa ere bai, baina ez dute sagardo ekoizpen propiorik, erosi egiten dute. Hala ere, esan beharra dago azken urte hauetan berreskuratze prozesu bat izan dela. Egun ez dago sagardoa komertzializatzen duen ekoizlerik, hori egia da, baina bada sagardoa etxeko kontsumorako ekoizlerik eta horretarako tradizioirik.



ITURRIETA SAGARDOTEGILERIETEGIA

Urtarrilaren 19an, osteguna
Alberto Iturrategik hasiera emango dio
aurtengo txotx denboraldiari

Iturrieta Baserria. Arraga auzoa. Tfnoa: 945 445 385 • 605 706 451 • ARAMAIO



lapurriketa sagardotegia

Elma-Otxandio errepidea, 38 km. (Elmako gaina) - Tel. 94 633 80 39 - 058 750 260

Apertura 5 de febrero
abierto sábados y domingos mediodía, salvo reservas de grupo

Sidra Lapurriketa todos los días del año
en la Sagardotegi del Centro Comercial Boulevard en Gasteiz



IARRITU SAGARDOTEGIA

IARRITUko kupela
zugandik hurbilago

945 - 38 61 31 • LEZAMA - ARABA

Iazko denboraldirako, 1.200 sagarrondo berri zituzten landatuta Iturrieta sagardotegian. Hori ematen zietenarekin eta inguruko baserriarrei erosten zietenarekin aski izaten zuten sagardotegian saltzen zutena ateratzeko. Urtean 10.000 litro inguru izaten ziren. Orain gutxi, sagardotegiak sagardo-ekoizle izateari utzi dio. Bera zen Araban sagardoa komertzializatzen zuten dolareduen sagardotegi bakarra. Beraz, gaur egun ez dago Araban sagardoa ekoizten duen sagardotegirik. Hainbat urtetan izan ditu zabalik ateak Iturrieta sagardotegiak. Aramaion etxerako sagardoa egiten jarraitzen dutenak bada oraindik. Iturrieta sagardotegikoek baserriar sagardogile horiekin bazuten harremana. Guztiak elkartu eta Sagardo Eguna antolatu zuten herrian bertan.

Ohitura berreskuratuz

Orokorrean, ardoarekin lotu izan da Araba. Hala ere aipatu behar da sagardoak oinarri sendoak dituela herrialde honetan. Urtetan sagardoaren inguruko ohitura galduta egon da. XX. mendearen hasieran sagardo produkzioa ia desagertu egin zen Euskal Herri osoan, Araban eta Nafarroan batik bat. Iparraldean antzeko zerbait gertatu zen. Bestalde, Bizkaia eta Gipuzkoan produkzioa izugarri jai-

tsi zen. Sagardoa kantitate txikian ekoiztera pasatu zen, etxeko kontsumorako. Aldi berean esan daiteke Gipuzkoa izan dela denboran zehar sagarra ereiteko eta sagardoa egiteko ohitura mantendu eta sustatu duen herrialde bakarra. Haatik, aipatzekoa da azken garaian Euskal Herriko herrialde

guztietan egin dela sagardoaren ekoizpena berreskuratzekeo esfortzua. Horren adierazle dira, esaterako, Bizkaia eta Nafarroako sagardogile elkarteak.

Etxerako kontsumoa

Gaur egun Araban badago sagardo produkzioa. Sagardoaren kulturaren aztarnak batik bat mendi inguruan, Gipuzkoarekin muga egiten duten eskualdeetan, aurki daitezke. Inguru horretan bizi dira orain dela ez asko sagarrondo berriak landatu eta sagardoa egiten hasi diren gazteak. Beraiek landatutako sagarrekin egiten dute sagardoa, baina ez dute komertzializatzen. Litro kopurua ez da handia eta etxean kontsumitzeko egiten dute. Azken urteotan sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da.

Bai klimagatik bai lurraldearen egoeragatik, sagardoa egiteko sagar ekoizpena handitzeko aukera asko ematen ditu Arabako landa lurak. Baina, gaur egun, baserriarekin lotutako jardueren egoera ez da batere eroso, sagardoaren ekoizpena barne. Sagardoaren gainean Araban ikeritzeko eta aztertzekeo esparru zabala dago. Ez dago sagardo-ekoizleak batzeko elkarerik eta, gainerako herrialdeekin alderatuz, erakundeen aldetik babesa eta laguntza eskasa da.

*Landatutako
sagarrekin egiten
dute sagardoa,
baina ez dute
komertzializatzen.
Litro kopurua ez
da handia eta
etxean
kontsumitzeko
egiten dute*



Etxerako sagardoa egiteko ohitura badago Araba aldean.