

sagardoa historia

SAGARDOTEGIA-SIDERIA
ERREKA

Erreka auzoa
Tel.: 948 51 06 25
LEITZA (NAFARROA)
(Autobiako Leitza norabideko
interan gaude)



UXARTE

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA
Tel.: 94 630 88 15

Baserriko oilaskoa
eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan
txotx eran



ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETEGIA



Iturrieta baserria • Arraga auzoa • ARAMAIO
Tel.: 945 445 385 • 605 706 451

TOLARE

URBITARTE



Ergojena auzoa
Tel.: 943 18 01 19
20211 ATAUN

SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 7tik aurrera zabaltzen dugu



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa

txotx festa
2006 urtarrilak 13

Afaria 9:00tan 22€

ARITZ SOUND SYSTEM
DUBBIN SALDA
DIRTY VINILS
THALAPARTA

TXINDURRI ITURRI

SAGARDOGINTZA
NEKAZALTURISMOA

ITZIAR Tel.: 943 199 389




BILKETA Sagarrondoetako sagarrak biltzen ari dira kizkiarekin. GARI GARAIALDE / ARGAKZI PRESS

Sagardoa, antzinako ura

VII. mendea baino lehenagoko idatzietan 'sagar' hitza askotan agertzen da herri honetako abizen eta toponimian

Gaur egun, sagardoa eta sagardotegi hitzak entzuten ditugunean txotx denboraldia datorkigu burura gehienoi. Garai honetan, Euskal Herriko sagardotegiak jendez lepo egoten dira sagardo berria dastatu nahian. Eta hala, sagardoak sagardotegiaren hormen artean gelditzen den noizbehinkako edaria dirudi.

Alabaina, sagardoak historian izan duen presentzia ez da gaur ezagutzen dugun modukoa izan. Gure aurreko euskaldunontzat sagardoa egunero-egunero, otordu guztietan, janaria laguntzeko erabiltzen zuten edaria izan da.

Ez dago batere garbi nondik eta noiztik ezaguna den sagardoa. Aditu batzuek diotenez, Egipto, Bizantzio eta greziar zibilizazioen garaian sagardoa edatea gustuko zuten. Antza denez, opari edo eskaintza baliotsuak egin behar zirenean, sagarrondoak oparitzen zituzten. Erro-

matarrek nahiago zuten ardoa sagardoa baino. Konkistatutako lurraldeetan ikusi zuten sagardoa egiteko zegoen ohitura eta sendagai gisa erabili zuten. Plinio enperadore erromatarra Asturiasean sartu zenean (23-79 K.o.), sagardoa «bertako edari tipikoa» zela esan omen zuen. Beste hainbat ikertzailek, aldiz, zeltek sagarrekin egiten zuten edarian aurkitu zuten sagardoaren jatorria. Haien arabera, zibilizazio horrek Europan ezagutarazi zuen edaria, baina arabiarak izan ziren garatu eta zabaltu zutenak. Beren nekazaritza sistema aurreratuak erabiliz, sagar klase ezberdinak bul-

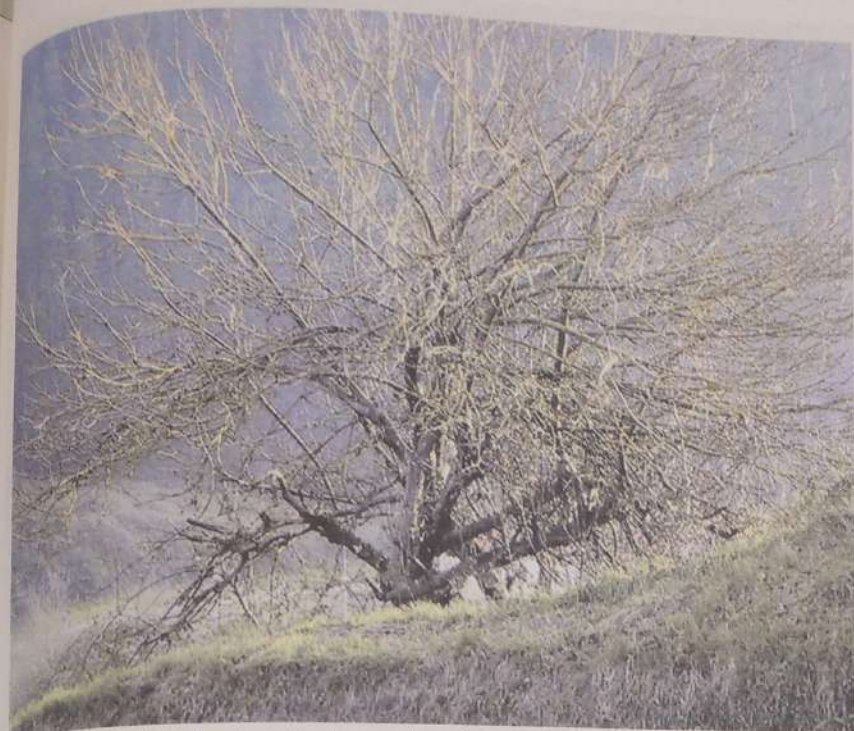
tzatu eta horiek ekoizteko teknikak Europa osora zabaltu zituzten.

Aipatutakoarekin beraz, ezin dugu sagardoaren historia Asturiasera eta Euskal Herrira mugatu, ezta gutxiagorik ere. Sagardoa betidanik, ohitura handiko produktua izan da Atlantiko kostaldeko herrialdeetan, Frantzia, Ingalaterra, Belgika, Irlanda eta Alemanian, batez ere.

Sagardoaren jatorria, zehaztugabea

Euskal Herria ez dugu sagardoaren inguruko datu zehatzik. Jakin badakigu, ordea, sagarra eta sagarrondoak aspaldidanik ezagutzen ditugula. Izan ere, sagar hitza abizenetan eta toponimoetan sarri agertzen da. Jose Uria Irastorza, *Sagardoa* liburuaren egilearen arabera, gurean, VII. mendea baino lehenagoko idatzietan agertzen dira sagar erroa duten izen eta abizenak.

ARBASOAK
Sagardoa eguneroko
otorduetan laguntzeko
erabiltzen zuten
gure aurrekoek



SAGARRONDOA Zuhaitz honek ematen du sagardoa egiteko horren fruitu preziatua. BERRIA

Dokumentaturik dagoen lehen toponimoa *sagarro* hitza da; antza, 1291n Nafarroan agertutako dokumentu batean jasota dago. XIV. mendean geroztik, *sagar* hitzetik datozen izen eta abizenek buruzko erreferentziak ugariak dira. Horrela, 1348. urtean, Azpeitian, *Sagastizabal* izena, 1347an Hernanin *Sagasti* eta Beasainen *Sagastigutxia* ageri dira.

Orain arte gurean aurkitutako zitirik zaharrena 1014koa da eta Luis Mitxelena *Textos arcaicos vascos* liburuan irakur daiteke. Data horretan, Nafarroako Antso Handia Erregeak diploma bat eskaintzen omen dio Leireko Monasterioari; bertan irakur daitezke *sagar* eta *sagardoari* buruzko erreferentzia zenbait.

Kontuak kontu, Euskal Herrian sagardoa ustiatu arren, Asturias izan da sagardogintzan nagusia eta ez produkzioan bakarrik, baita edateko ohituran ere. Historikoki, sagardoa eta sagarrondoak elementu preziazkoak izan dira lurralde horretan, eta horretaz gain, hango erregeen edari maiteena izan omen da urte askoan. Herria zorren presiopean edo eskaintza bat egin beharrean zegoenean, sagardoa izaten zen ematekorik balioetsuena.

Historikoki, sagardogintzaren hazkundea erabat loturik dago herriaren egoera ekonomikoarekin. Izan ere, sagardo gehiago kontsumitu da onura ekonomiko garaletan. Hala gertatu zen Asturiasen XII., XIII. eta XVIII. mendeetan.

Edari honentzako urte gogorrenak, XX. mendean, 36ko Gerra ondorengo urteak izan ziren. Frankoren erregimenak

ASTURIAS Sagardoa hemen ere ustiatu arren, Asturias izan da nagusi sagardogintzan

bere produkzioa eta kontsumoa debekatu egin baitzituen. Ondorioz, izugarri jaitsi zen sagardo kontsumoa eta edariak iraungo ote zuen beldur ziren asko. Baina 80ko hamarkadan, sagarrondoaren eta sagardotegien hazkundearekin sagardozaleak itxaropentsu agertu ziren etorkizunari begira.

Sagarrondoak babesturik

Euskal Foru eta ordenantza legeetan pasadizo bitxiak eta ugariak azaltzen dira sagarrondo eta sagardoari buruz. Izan ere, foruek sagarrondoak babesten zuten eta isunak eta zigorrak ezartzen zizkieten sagastietan kalteak egiten zituenari. Sagarrondoak babesteko lehen arau idatzia, Lapurdin jasotakoa da, 1189koa, eta horren arabera, edozein animalia debekaturik zeukan sagastietan sartzea eta sagarrak lapurtzen zituenari zigorra ezartzen zioten. 1457. urtean, Gipuzkoako eta Bizkaiko ordenantzaren arabera, bost sagarrondo moztu edo sunsituz gero, heriotza zigorra ezartzen zitzaion gaizkileari. 1587an, Hernaniko ordenantzaren esanetan, ahuntzaren bat sagastian sartuz gero, jabeak 24 marabedi ordaindu behar zituen, eta zigorra bi halako zen hori gauzez gertatuz gero. Bitxikeria bezala,

aipatu gabe ezin daiteke utzi Gipuzkoako Foruan suteei buruzko kapituluaren irakur daitekeena: «Sutea izan eta ur falta gertatuz gero, ardoa eta sagardoa sua itzaltzeko erabiltzea onartzen da, baita etxeak botatzea ere, kalte-ordaina beharrezkoa balitz ere». Dokumentu horiek guztiek garai hartan sagardoak zeresana eduki zuela frogatzen dute.

Artoarekin, sagastiak gutxitu

XVII. mendetik aurrera, sorotan artoa lantzen hastearekin batera, Euskal Herriko sagastiak urritu ziren. Izan ere, artasorok sagastiak ordezkatu zituzten, batik bat barrualdeko herrietan. Horretaz gain, Arabako eta Nafarroako ardoa egiteko ohitura Euskal Herri osora hedatzen da, sagardoaren kaltetan. Gainera, lan gogorrek egiteko, ardoak sagardoak baino indar gehiago ematen zuelako ustea zabaldu zen baserriarren artean. Pitinka-pitinka sagastiak artasoro eta mahasti bihurtu ziren eta azkenean, neurri txikian, familiaren kontsumorako erabili zen XX. menderarte.

80ko hamarkadaz geroztik, sagardotegiak berriro ere modan jarri dira, batik bat Gipuzkoan. Txotx denboraldian sagardotegietara jende andana hurbiltzen da, baina, hortik kanpora eguneroko bizitzan sagardoak ez dauka euren egileek nahiko luketen presentziarik.

Hori da egun sagardogileen apustua. Botilako sagardoa bul-tzatu nahi dute eta edonon eta edonoz kontsumitzeko egokia dela agertu nahi dute.

Olagi
Jatetxea
Sagardotegia

943 88 77 26
ALTZAGA

TXIMISTA
sagardotegia

Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua

943 88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA

www.ordizia.net/tximista

ERROTA
SAGARDOTEGIA
ERRETEGIA

«Gauza asko ikusteko
eta onena bazkaltzeko
edukiko duzun
leku xarmangarria»

Errotaren bidea
AGOITZ - Nafarroa

Erreserbak egiteko:
948 33 63 02

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Sagardo garaian
txotxetrik

Urte osoan, gosari,
bazkari eta afariak
asteleneretan izan ezik

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81

KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07