Sagardoetxeko museoa. JON URBE / ARCAZKI PRESS

(Aurreko orrialdetik dator)

rduan, ahalik eta tratamendu gutxien erabiltzen saiatzen dira Gartziategi sagardotegian. «Orain z diegu tratamendurik ematen agastiei, zuhaitzak gaixotasun arririk ez badu, behintzat». ehengo ohiturari eusten saiaen da Lizeaga. Hartara, ongarri sa simaurra ematen du lurrean, a sagardogintzarako lan gehiek ere ilargia ilbeheran dagoenea egiten ditu. Sagardoa botilara satzerakoan, upela betetzerako edo ixterako, ilargiari begiren dio. «Sineskeria bat da azken tean, baina belaunaldiz belaldi igaro da, eta hori errespetaen saiatzen gara».

Ohiturak ohitura, sagardoaren odukzioa asko aldatu omen da kenaldian. Gartziategin, adibiz, orain dela hamar urte sagando berriak landatu zituzten, enetarik pixka bat»: gaziak, zoak... Baina Euskal Herriko enak ditu Lizeagak etxean, nasketa onenak egiteko: «Goitxea, mokoa, gezamina, txala..». Garai batean, sagar asko aten zituzten sagarrondoak n onenak; gaur egun, sagardo egiteko bideak bilatzen dira.

agardoa upel barruan, eta rrilean hasiko den sagardoteaaraiaren atarian, denboraldi izatea espero du Lizeagak. mendeaz geroztik sagardoteoduan ari da Gartziategi basee eraikin historiko izendatua. aurtengo sagardoa urtarrile prest izanen dute. Nolakoa en den jakiteko, dastatzea berk ez da falta.

Sagardoaren etxea, sagardoaren bihotzean

Euskal Herriko sagardoaren kultura hedatzea da Astigarragako sagardoetxearen helburua

G. P.

Sagasti ugari dago Euskal Herrian, eta sagardogile andana ere bai. Aspalditik ekoizten da sagardoa hemen. Urteak, mendeak pasatu dira Euskal Herriko lehen sagardoa egin zenetik. Dolareez hitz egiten duen lehen agiria 1382.urtekoa da. Eta gaur-gaurkoz, sagardoa edaria baino zerbait gehiago da Euskal Herrian; ez da sagarretatik eratorritako edari hutsa, ez: bertako kulturaren zati da, euskaldunen ezaugarri. Bide horretan, sagardoaren kultura jendearen artean zabaltzeko asmoz, sagardoetxea eraiki dute, non, eta sagardoaren bihotzean: Astigarragan.

Joan den irailean egin zuten sagardoetxearen irekiera ofiziala, eta geroztik hantxe dago zabalik. Harrera ona izan du: haur zein heldu en taldeak bildu dira. Urte askotako lanaren emaitza dela argi dago; dokumentazio lan handia egin dute, eta orain, sagardoaren historia eta nola egiten den modu txukun eta ordenatuan jarrita dago. Sagardoaren mundua ezagutzeko aukera ona da, pausoz pauso sagarra eta sagastiak ezagutu, eta Euskal Herrian izan duen garrantziaz jabetu. Azken batean, sagardoa bizi. Jose Mari Alberro sagardoetxeko arduraduna da, eta, haren hitzetan, Euskal Herrian ere sagardoa badagoela jakinarazteko sortu zuten sagardoetxea; Astigarragatik abiatuz, Euskal Herrian ere kalitatezko sagardoa egiten dela bultzatzeko. «Are gehiago: sagardoa Euskal Herrikoa da, ez dago kanpokoa izendatzeko hitzik euskaraz, baina sagardoa hemengoa da, sagar gazi, gozo eta garratzekin egina».

20.000 metro koadro ditu sagardoetxeak, eta hiru gune: museoa, sagastia eta dastatzeko gunea. Panel informatiboak, material interaktiboak, argazkiak, jokoak, tresnak... Sagardoaren iragana eta oraina aurki daiteke museoan. Alde batetik, sagarra eta sagardoaren historia mendez mende nola joan den agertzen da. Baita txertoak nola egiten diren eta zenbat mota dauden ere, sagar eta sagarrondoen gaixotasunak, Euskal Herriko sagardoaren ezaugarriak... Informazio eta bitxikeria andana hainbat euskarritan adierazia. Bertze aldean, berriz, sagardoa nola egiten den ikus daiteke: kizkiekin sagarrak bildu, garbitu, sagarrak matxakan jo, dolarean zapaldu, hondarrak garbitu, irakinaldiak, upelean ondu eta azkenik ontziratu.

Sagastia da bigarren gunea; kanpoan dago, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan ezagutzeko. Euskal Herriko hainbat sagar mota aurki daitezke bertan. Orain dela urte bat jarri zuten abian sagastia, eta urtetik urtera handituz joateko asmoa dute, sagar mota desberdinak sartuz. Baina hori baino gehiago da sagastia. Bisitariak sagarrak biltzen ibili dira; txertoak nolakoak diren eta nola jartzen diren ere ikasi dute. Dolare zahar bat ere badago ikusgai, garai batean bezala egurrarekin, sokarekin eta harriarekin egindakoa. Sustraiak eta lur motak ikusteko ere prestatu dute gunea. Azken batean, museoan erraten dena kanpoan irudikatu dute.

Sagarrondoek ere bestelako egitura dute sagastian. Adarrak gora begira dituzten zuhaitzek ontzi itxura dute; behera begira daudenak, *demi-tige* eran daude. Euskal Herrian, betidanik, zuhaitzak izan duen egitura ontzi itxurakoa izan da. Baina orain urte batzuk bertze era batzuk etorri ziren: *demi-tige*, erdiko ardatza edo harresi fruitua.

Eta hainbertze sagardo artean, egarria arintzeko, dastatzeko gunea, bereziki, txotxeko ohiturak barneratzeko. Sagardotegi batera joatean upeletik sagardoa nola hartu behar den jakiteko, edo zaporea nola aztertu behar den ikasteko. Hori batez ere kanpoko jendearentzat prestatu dute. Sagarretatik datozen edariak probatzeko aukera ere bai: sagardoa, muztioa eta likorea, batetik bertzerako aldeak bereizteko. Sagardoetxeak denda bat ere badu, sagarra eta sagardoarekin zerikusia duten produktuak eta oroigarriak erosteko.

EUSKAL HERRIKO LEHEN ENPRESAK. Garai batean sagardo asko egiten zen hemen, Euskal Herri osoan. XV eta XVI. mendean garrantzi handiko edaria izan zen. Mende haietan, batez ere marinelek eramaten zuten itsasontzietan. «Marinel bakoitzak egunean bi litro inguru izaten zituen edateko». Eskaera zabalaren atzean, produkzio handia. Euskal Herri guztian baziren dolareak. Baserri asko dolarearen gainean eraiki ziren, hura oinarri hartuta. Sagardotegiak, Euskal Herriko lehen euskal enpresak zirela erran izan da.

Baina burdina agertzearekin batera, eta Euskal Herriari Ternuako bidea itxi zitzaionean, itsasoko lanak beherakada izan zuen, eta ondorioz, sagardoaren munduak ere bai. Horrela, Gipuzkoa aldera bildu zen sagardoa. Hori da, adibidez, Astigarragaren kasua. Herri pobrea zen garai hartan, ez zegoen industriarik. Eta zulotik ateratzeko, jendeak eskura zuenari heldu zion, sagardoa egiteari, alegia. XX. mendearen erdialdean Astigarragan eta ondoko herrietan mugimendu handia izan zuen sagardoak. Gerora, 50eko eta 60ko hamarkadan berriz ere gain behera etorri zen, jendeak edateari utzi ziolako. Astigarragan dozena bat sagardotegi gelditu ziren. Baina poliki-poliki berriz indartuz joan da, eta horrela sortu da txotx garaia. Gaur egun, edari baliotsua da sagardoa.

Urte osoan ekitaldiak

Txotx garaiaz gain, sagardoa zerbait gehiago dela adierazteko, sagardoetxeak urte osorako egitarau zabala prestatu du. Orain, neguaren atarian, txotx garaia datorrela-eta, urte hasieran ekitaldia eginen dute. Sagardotegietako bizimodua erakutsiz, bi dastaketa ikastaro ere eginen dituzte, produktua probatzen eta zaporea aztertzen ikasteko. Enologo eta adituek parte hartuko dute bertan. Udaberri aldera, berriz, sagastiak loretan daudela aprobetxatuz, loreak eta musika inguratuko dituzte musika ekitaldiak eginez. Eta laster, Sanjoanak. Eta horrekin, sagarrak. Bertzeak bertze, sagarrarekin zer egin daitekeen erakutsiko dute: postreak, muztioa... Urteko egitaraua prestatu dute, orain, Euskal Herriko sagardoaren artxiboa osatzea falta zaie.