

Sagardoaren iraganera eta etorkizunera gerturatzeko gunea



JOAN DE IRAILAREN 15EAN, ASTIGARRAGAKO SAGARDO ETXEAK ATEAK IREKI ZITUENETIK, EUSKAL HERRIKO HAINBAT IKASTETXEREN BISITA JASOTZE-AZ GAIN, EUSKALDUNAK, KATALANAK, MADRILDARRAK, ASTURIARRAK NAHIZ BESTE ZENBAIT TXOKOTATIK ERE BISITARIAK JASO DITU GUNE MUSEISTIKOAK. HORREZ GAIN, INGELESAK, FRANTSESAK, ALEMANAK ETA JAPONIARRAK ERE GERTURATU DIRA ASTIGARRAGARA SAGARDOA NOLA EGITEN DEN ETA EDARIAREN EZAUGARRIAK ETA HISTORIA EZA-GUTZEKO XEDEZ.

ak ere. Alde batetik, sagastia da ikusgai, bertan sagarrondoa gidatzeko era guztien mostrak daude eta orain ezartzen diren era modernoei ere tokia egiten zaie. Jose Mari Alberro Sagardo Etxearen arduradunak dioenez «ontzi formazioa, hezi formazioa nahiz sortzen ari diren berriak ere gehitzen ditugu hedatzen diren heinean. Horrez gain, Euskal Herriko sagar ezberdinen bilduma ere badago; egun, guztira, 47 sagar mota ditugu hain zuzen. Urtero, gainera, barrietas berriak sortzen badira, gehitu egiten ditugu».

duko da. Hala, sagarrak jaso, zuhaitza txertatu, edota fruitua nola hazten den ikusiko du, izan ere, sagarrondoak bere prozesua jarraitzen baitu. «Orain arte, etorri direnak, sagarrak bildu eta zainpatu dituzte. Hemendik aurrera ordea, sagastiaren landaketa eta txertaketa izango dira zeregin nagusiak datorren martxora arte» dio Jose Mari Alberro Sagardo Etxearen arduradunak. Horrez gain, museoak baditu gune flinko-

Bestalde, museoan, sagardoaren elaborazioa eta Euskal Herriaren eta sagardoaren arteko harremana azaltzen dute historian zehar. Azken teknologia eta erre-kurtsuak erabiliz, panel informatibo, material interaktibo, argazki eta jokoen bidez, sagararen munduaren iragana, gaur eguna eta etorkizuna dira ikusgai, sagardoa eta Euskal Herria duen garrantzi kulturala agerian gelditzen delarik.

Azkenik, bisitariak dasta gunea ezagutuko du, bertan bi edo hiru produktu probatzeko aukera izango dutelarik. Alde batetik sagardoa, sagardoaren mustioa eta azkenik, sagardoarekin eginiko likore bat ere dastatuko dute museo-
ra gerturatzeko direnak. «Dastaketaz gain, sagardoaren zein ezaugarri zaindu behar diren erakusten zaie bisitariel, eta bestetik, sagardotegietan nola maneiatu behar diren irakasten zaio ezagutzen ez duenari, batez ere, euskaldunak ez direnei», dio Sagardo Etxearen arduradunak. Hala ere, Jose Mari Alberroren aburuz, deigarria da «euskaldunak, sarritan, dena dakitela erranez datozen arren, sagastira joan eta teknika aldetik hainbat gauza ikasteko aukera izaten dutela. Era berean, elabo-

razio aldetik ere, sekula ez aditu-takoak entzuten dituzte».

Kanpotik datorrenari ordea, txotxetik sagardoa jasotzearen prozesua zaio erakargarriena. «Zutik edatearena eta basoa nola jarri eta nola sagardoa jaso izaten da atzerriarentzat deigarriena», dio Sagardo Etxearen arduraduna den Jose Mari Alberrok.

Datorren hilabetetarako erronka berrien artean, sagardo dastaketa ikasketak dira arduradunen aburuz aipagarrienak. «Otsailean hasi eta datorren martxora arte izango dira. Ordu eta erdiko iraupena izango dute ikastaro hauek eta kuriositatea eta ikasteko go-goa duen orori zuzenduko zaie», dio Jose Mari Alberrok.



Hiru hilabete besterik igaro ez badira ere, Sagardo Etxeko bul-tzatzaileak oso pozik daude, bisitariak ere asebate ateratzen baitira. Sagardo Etxearen ezaugarri nagusia bere izaera dinamikoa da eta bisitaria, datorren garaia-
ren arabera, sagardo prozesuaren epe batean edota bestean murgil-

Kalitatea, jatorrian dago.

Ikerketan inbertituz, nekazaritza indartzen dugu. Sagardo on bat, hazi on baten ondorioa da.

En el origen está la calidad.

Invertimos en investigación y apoyamos a la agricultura. La buena sidra es el fruto de una buena semilla.

**Hilabetetan hau izan da kupelik onena.
Durante meses esta ha sido la mejor kupela.**



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Ingurunearen Garapenerako Departamentua
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural