

JOXE URIA 'La Sidra' liburuaren egile eta sagardogintzako aditua

«Lehen sagardotegietara joaten ziren gehienak adituak ziren»



IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

Sagardotegiak betidanik izan direla eta jendea sagardoarengatik baino gehiago giroarengatik joaten dela dio Uriak

◉ Joxe Uria, sagardogile izateaz gain, sagardogintzan bereziki aditua da. Berak dioenez, gaztetatik izan du sagarraren inguruko alorrak aztertzeke grina, eta hortik etorri dira *La Sidra* eta bestelako liburuen argitalpenak. Jose Migel Barandiaran adiskide mina zuen, eta haren-gandik jaso zituen sagardoaren historiaren hainbat eta hainbat jakintza.

Noiz hasi ziren sagardoa egiten? ◉ Guk dakigula, Euskal Herrian betidanik izan dugu sagarra. Jose Migel Barandiaranek, Donibane Lohizunetik gertu, harkaitz artean, hur fosildu bat aurkitu zuen, eta hur horrek 5.000 bat urte omen zeuzkan. Eta Barandiaranek hurra zegoen lekuan sagarra ere bazegoela zioen.

Baina garai hartan sagardoa egiten al zen? ◉ Ez dakigu noiz, baina sagardoa aspalditik egiten da hemen. Eta sagardogileak berak edaten zuen txotxetik. Gero, lagun batzuk eramaten zituen, herriko apaiza esate baterako, eta horiekin probaketa egiten zuen.

Noizkoa da sagardoari buruz aurkitu den dokumenturik zaharrena? ◉ Edozein herritako liburu zaharrenak hartzen baditugu, bertan sagardoa egiten zela irakur daiteke. Badaude XII. mendeko dokumentuak sagar-

doari buruz hitz egiten dutenak. Barandiaranek foruetan sagardoari buruzko erreferentziak bazuela kontatu zidan behin. Sagardoari ura botatzen zion zigorri egiten zuten.

Eta nola konturatzen ziren edariak ura zuela? ◉ Horixe galdetu nion nik Barandiarani. Baina ez zuen erantzunik aurkitu. Berak bazekien arrautza erabiltzen zutela, baina ez nola. Badakigu, ordea, haltzaren printza bat, zuhaitz horren adartxo bat erabiltzen zutela dentsimetro moduan. Lehen sagardoa oso maitea zen, eta herri guztietan sagardo nahiko egiten zen. Baina batzuetan sagar gutxi egoten zen. Kasu horietan, foruek hainbeste ur botatzeko agintzen zuten. Baina pasatuz gero, zigorra zetorren.

Baserri guztietan egiten zen sagardoa? ◉ Guztietan ez. Inguru batean dozena erdi bat baserri bazegoen, batek sagardoa egiten zuen, eta besteek beren sagar propioak eramaten zituzten, baserri hartako dolarean sagardoa egiteko.

Eta noiz iritsi zen lehen aldaketa garrantzitsua? ◉ 1522. urtean, Euskal Herrira artoa etorri zen. Artoa elikagai moduan sagarra baino aberatsagoa da, eta horregatik, euskal baserriarrak artoa baserri inguruan landatzen hasi ziren, eta toki hobereak, or-

TOLARE SAGARDOTEGIA

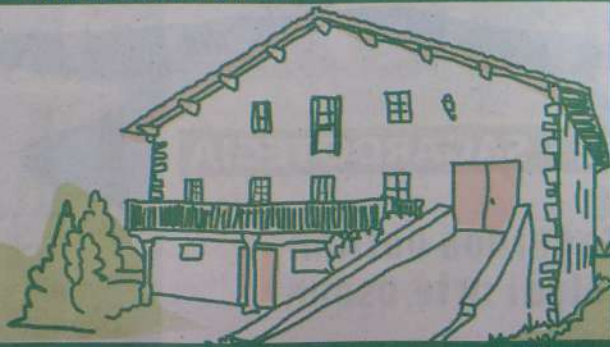


SAGARDOTEGIA
943 55 03 28
639 053 310

www.iparragirre.com

Osiñaga auzoa Hernani

Asteazkenetik ostiralera gauetz eta larunbatean egun osoz irekita

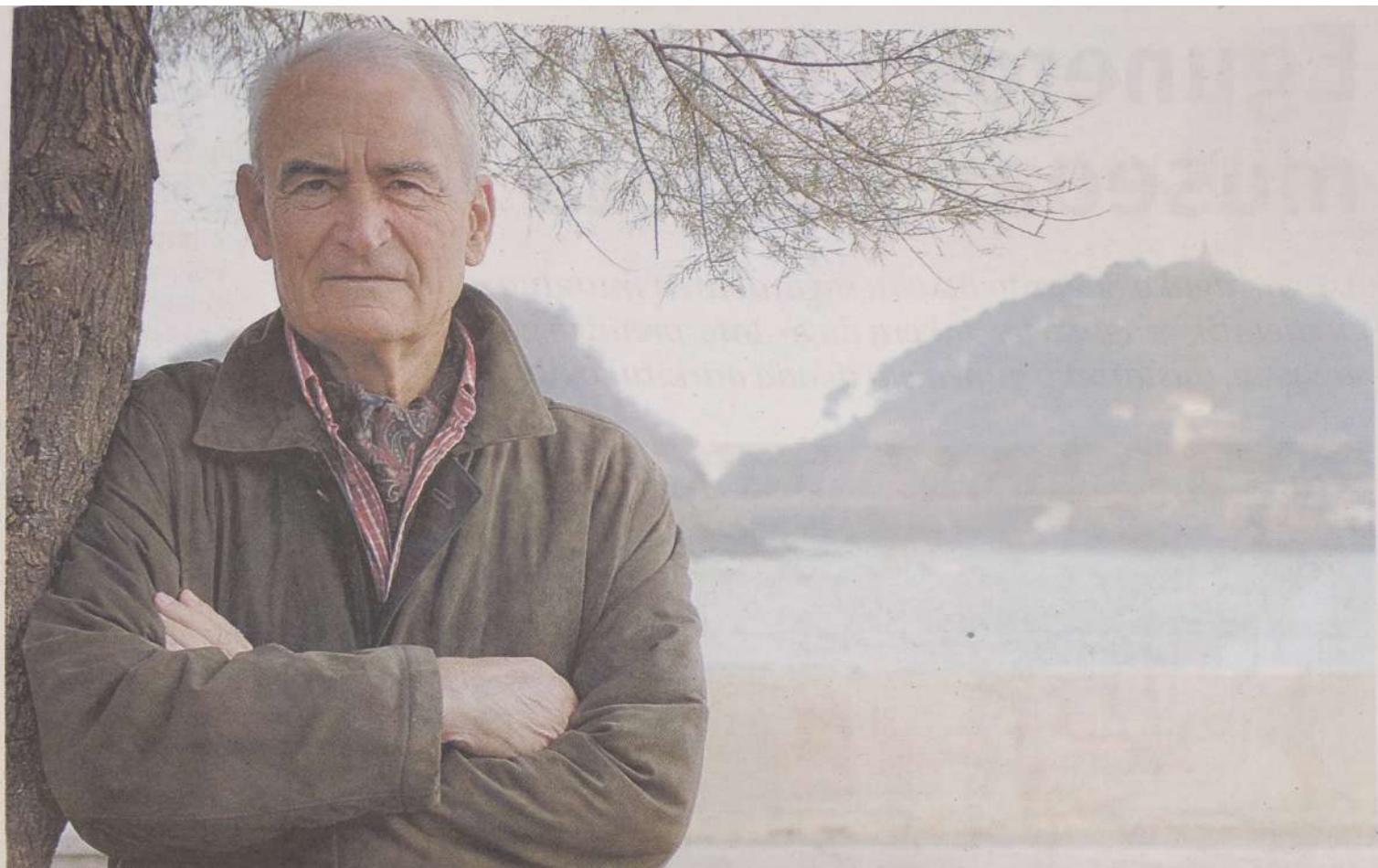


OIALYME
ZAR
SAGARDOTEGIA

MIKEL AROZAMENA
BIDEA 16
20115 ASTIGARRAGA

943 55 29 38
943 33 21 27

igande eta astelehenetan izan ezik



IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

dura arte sagastientzako gordeak, artorako erabiltzen hasi.

Gerran ere aldaketa etorri zen, ezta? • Sagardoa gosea kentzeko gutxi zen. Horregatik, baserriarrak sagardoa egiteko ez ziren sagarrak aldatzen hasi ziren, gozoagoak, gehiago ematen zutenak. Ondoren, gosea gutxitzen hasi zenean, jada 60ko hamarkadan, pixkanaka sagardo toki batzuk hasi ziren, gero jatetxe baten bat ere bai, eta, gizonak bakarrik, joaten hasi ginen.

Lehen gizonak bakarrik joaten ziren • Baina orain gutxi arte izan da; egun, gizon-emakumeak parez pare joaten dira.

Zer aldaketa egon da azken urte hauetan sagardoaren munduan? • Garbitasuna eta tenperatura gordetzeko teknikak

TRADIZIOA
«Foruetan sagardoari buruzko erreferentziak zeudela esan zidan Barandiaranek»

aldatu dira gehienbat. Sagardoak 8 eta 12 gradu artean egon behar du ona ateratzeko. Lehen, urte beroa izanez gero, sagardoa berotu egiten zen, eta ozpindu. Baina gustura edaten genuen hura ere.

Hori alde teknikoa, baina kulturalki ere aldatu da? • Noski. Lehen sagardotegietara joaten ziren gehienak sagardoan adituak ziren. Bezero horiek ziren sagardogileei gehien gustatzen zitzaizkienak, sagardoaz hitz egitera biltzen zirelako. Gaur egun,

AURRERAPENAK
«Gaur egun, garbitasuna eta tenperatura mantentzeko teknikak gehiago zaintzen dira»

hori zer zen jakiteko, benetako sagardotegi batera eguerdi aldean joan behar duzu, haelako bileak ezagutzeko. Hori izaten da polita. Orain afari giroa bestelakoa da. Nire alabak, gaztea zenean, esan zidan behin: «Aita, sagardoa txar-txarra zegoen, baina denak poz-pozik joaten gara!». Orain sagardotegia festa bat da.

Gaur egun teknika berriak etortzen ari dira sagardogintzara. • Gaurko modak nahi duena egiten du sagardoarekin:

ARRAKASTA
«Jendea bi arrazoriengatik doa sagardotegietara, merkea delako eta giroa izaten delako»

kolorea eman, azukre gehiago eman, beste teknika batzuk ibili... Nik, berriz, beti pentsatu izan dut lehengo teknikari eutsi behar diogula.

Gaurko garaiek, ordea, ekarriko zuten onurarik... • Bai. Duela urte batzuk arte, sagarra jota egon ala ez, edozein modutan erabiltzen zen, ez zen garbitasuna zaintzen. Eta gaur, berriz, sagardogileek horrelako gauzak zaindu egiten dituzte. Orain erabiltzen diren material eta tekni-

kak hobeak dira garbitasuna, tenperatura eta abar zaintzeko. Burdinazko erremintak ez dira erabiltzen... Alde horretatik hobetu da asko.

Eta sagardogileen mundua garai on batean dagoela esango zenuke? • Sagardoa modan jarri zen behin, eta orain sagardogileak ikustea besterik ez dago. Denak aberastu dira. Gertatzen dena da lehenago sagardoa zela bakarrik. Orain, sagardotegiak baino gehiago jatetxeak dira: bakailaoa jartzen dizute bi edo hiru modutan, txuleta, arku-me... Jendea bi gauzarengatik joaten da: batetik, merkea delako, eta bigarrenik, dagoen giroagatik.

Zer jaten zen, ba, lehen sagardotegietan? • Sardina zaharrak. Parrilla txiki bat lurrean jarri, eta hori jaten zuten.

Bizkaia bertakoa, Bizkaian Bizkaia

Bizkaiko Sagardogileak

1 Laka-Erdi Sagardoa
Juan Amallobieta Arriola
Laka-Erdi baseria. Milloi auzoa
48710 Berriatua
Tel.: 94 613 91 78

2 Leartibal Sagardoa
Okamika auzoa
48289 Gizaburuaga
Tel.: 94 684 20 26

3 Erdikoetxe Sagardoa
Andoni Ojanguren Zorroza
Gottoltza, 38
48196 Lezama
Tel.: 94 457 32 85

4 Axpe Sagardoa
Jose Antonio Bilbao Ibarluzea
Axpe baseria
48270 Markina-Xemein
Tel.: 94 616 82 85

5 Sebastianeko Sagardoa
Anton Aresti Eiguren
Sebastianeko baseria
48289 Mendexa
Tel.: 94 684 26 42

6 Malgazarraga Sagardoa
Maribel Abajo
48110 Gatika
Tel.: 94 676 24 19

7 Isasi Sagardoa
Isasi Añeta Rufino
Juan Kaltzada, 65
48300 Gernika
Tel.: 94 625 10 69

8 Etxebarria Sagardoa
Ixar Etxebarria
Txone-barri baseria. Igartua auzoa
48110 Gatika
Tel.: 94 674 20 10

9 Kandi Sagardoa
Sat Kandi
Ametzebarri baseria
Ugarte auzoa, 40
48392 Muxika
Tel.: 94 625 80 40

10 Uxarte Sagardoa
Jose Antonio Zamalloa
48340 Zornotza
Tel.: 94 630 88 15

11 Lapurriketa Sagardoa
Lapurriketa auzoa
48141 Dima
Tel.: 94 633 80 39



BIZKAIKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA