

Eguneroko bizitza, museoan gordeta

Astigarragako Sagardo Etxean sagardoaren mundua alderdi guztietatik ezagutzeko aukera dago. Interpretazio gunea, sagastia, dastatzeko gunea eta denda aurkituko ditu bisitariak



AZALPENAK Argibide taulen eta ikus-entzunezkoen bidez, bisitariak sagardogintzaren nondik norakoak barnera ditzake. JON URBE / ARGAZKI PRESS.

2006ko irailaren 15ean zabaldu zituen ateak Astigarragako Sagardo Etxeak. Astigarragako erakundeek askotan azaldu zuten sagardo etxe bat eraikitzeo asmoa, baina ez zuten inoiz eraikitzen, azkenean 2001ean Udalaren eta hainbat erakunderen artean Sagardun erakundea sortzea erabaki zuten arte. 2003an, Jose Mari Alberro, bere kide Dominique Lagadec-ekin batera, Sagarteka enpresaren bidez, Sagardunen gestioan hasi zen lanean, eta, beste gauza batzuen artean, www.sagardun.com webgunea sortu, jaiak antolatu eta diru

laguntzak eskatzeari ekin zioten, Sagardo Etxea eraikitzeo.

Hilabete hauetan, eskoletako haurrak eta bisitari partikular ugari etorri dira; azken horiek, gehienbat, kanpotarrak. Alberroren esanetan, harrituta geratu dira eskoletako haurren bisitekin lortutako arrakastarekin.

Bisitari partikularrekin, berriz, erreakzio bitxiak ikusi dituzte: «Donostialdeako bisitari asko kanpoko jendearekin etortzen dira, lagun haiei sagardoaren mundua nolakoa den erakusteko», dio Alberrok, «eta askotan gipuzkoarrek sagardoaz dena

dakitelakoan etortzen direla konturatzen gara. Batzuek ez dute Sagardo Etxean dagoenaren erdia ere ikusi nahi izaten. Baina, pixkanaka, gure edukietan sartzen hasten badira, berehala ohartzen dira, noizean behin sagardotegira joanagatik, sagardoaz ezer gutxi dakitela. Harrigarriena, askotan, sagardogintzak eskatzen duen lan izugarria ezagutzea izaten da», adierazi du Juan Mari Alberrok.

Hainbat alor

Sagardo Etxea lau ataletan dago

banatua: interpretazio gunea, sagastia, dastagunea eta denda.

Interpretazio gunea sagarra eta sagardoaren mundu zirrargarriaren iragana, oraina eta etorkizuna ezagutzeko parada ederra ematen du. Bertako informazio guztia argibide taulen bidez eta ikus-entzunezkoen bidez azaltzen da, hainbat hizkuntzatan daude idatziak: euskaraz, gaztelaraz eta frantsesez. Ikus-entzutekoetan, berriz, ingelese ere gehitu dute.

Gune honetan, modu didaktikoan, hainbat gai azaltzen dira:

ASPALDIKO IDEIA
Sagardo Etxearen lehenengo pausoak 2001ean eman zituzten, Sagardunen sorrerarekin

INFORMAZIOA

Argibide taulen eta ikus-entzunezkoen bidez ematen dute informazioa, hiru hizkuntzetan

SAGASTIA

Museoan 20.000 metro koadroko sagastia dago, eta 3.000, bisitariarentzat prestatu dituzte

sagarra eta sagarrondoaren historia munduan zehar, eta zehazkiago, zuhaitz honek Euskal Herrian izan duen eragina; sagardoa egiteko ze sagar mota erabiltzen diren, eta mota bakoitza ze proportzioan nahastu behar den; sagasti bat nola zaindu behar den, sagastien gaitasunak eta sagarrondo baten ziklo begetatibo osoa...

Sagarrondo motak

Bigarren alorrean sagastiei buruz hitz egiten da. Sagardo Etxeak benetako sagastia dauka museoaren aurrealdeko lur saillean. Sagastia 20.000 metro koadro ditu guztira, horietatik 3.000 inguru bisitarako egokituak. Hemen, zenbait azalpen jarduera, erakusketa, labore eta txertaketa garatzen dira bisitariak naturaren mundura inguradadin. Azken finean, sagarraren kultura modu dinamiko eta pedagogikoan gozatzeko dago pentsatua. Sagardo Etxeak sagastia ikusi eta aztertzeo aukera ematen digu, sagarrondoak lantzeko moduak eta Euskal Herriko sagar motak modu erraz eta arin batean ezagutu ahal izateko.

Azken finean, ariketen bidez zuhaitzak nola landatzen diren, nola txertatzen diren, sagarra nola biltzen, jotzen eta zainbatzen den erakusten da. Hori da, Jose Maria Alberroren esanetan, eskoletako umeek gehien maite duten jarduera.

Euskal Herrian, azken mende-



dimarpe, s.a.

◀ **mangerak eta ureztatzeko tresnak**
◀ **tutueriak eta osagarriak**

Oria etor. 6
Tel.: 943 37 26 86
Faxa: 943 37 33 03



DASTAKETA Sagardo Etxean, sagardoari buruzko azalpenak jasotzeaz gain, sagardoa dastatzeko aukera dago. JON URBE / ARGAZKI PRESS

tan zer zuhaitz mota egon den erakusten da eta, era berean, Euskal Herriko sagarrondo barietate sorta bat ere badago ikusgai. Guztira, 47 mota dituzte Sagardo Etxean. Hurrengo urterako beste 20 gehitzea espero dute eta, denborarekin, 130 sagarrondo motatara iristeko asmotan dira.

Txotxari lotuta

Dasta gunea da hirugarren alorra. Ezin sagardoaren mundua behar bezala ezagutu produktu bera dastatzen ez badugu.

Sagardo Etxearen hirugarren gunea izaten da bisitariarentzat erakargarriena; sagardoa dasta-

tzeko gunea, hain zuzen. Gune hori txotxeko ohituraren barneratze da bereziki.

Alde batetik, txotxaren erritual nola den azaltzen da eta, bestetik, dastatzea nola egiten den: sagardoaren kolorea, usaimena eta zapoaren ezaugarriak nola bereizi behar diren, hain zuzen. Baina sagardoa ez da sagarretatik atera daitekeen edari bakarra. Sagar likoreak 20 bat gradu izaten ditu eta ezezaguna izaten da bisitari gehientzat.

Haurrentzat, berriz, hain gozoa den muztioaren dastaketa egiten da, alkoholik gabeko sagar zukuarena. Sagardo Etxean, muztioa ekoitzi eta botilara-

tu egiten dute, dastatzerako eskaintzeaz gain Sagardo Etxeak duen dendan ere salgai jartzeko.

Denda da Sagardo Etxearen laugarren alorra. Sagarrarekin eta sagardoarekin zerikusia duten produktuak, oroigarriak, dokumentazioa eta informazioa eskuratu ahal izateko. Alde batetik, jakiak eta edariak dituzte dendan: hainbat sagardo marka, sagardo bereziak, sagardoaz eginko bonboiak, sagar gozokia, muztioa... Baina jakiak ez ezik, marketin produktuak ere eros daitezke, hala nola kamisetak, edalontziak, sagardoaren inguruko informazio dokumentuak eta *Sagardun.com* izeneko aldizkaria.

mugatik at

Nazioarteko edaria

Jakina da sagardotegiek kanpotik ekartzen dutela sagarra sagardoa egiteko, sagardoa ez baita Euskal Herriko edaria bakarrik. Ingalaterran 500 milioi litro sagardo ekoizten dute urtero; Euskal Herrian ez dira 20 ere. Espainian, berriz, 70 bat milioi litro ekoizten dituzte. Ingalaterran egiten duten sagardoa gasifikatua da, xanpaina bezala, eta garagardo botilen antzekoetan ematen dute, metalezko txapa eta guzti.

Kontsumitzaile handienak, berriz, dudarik gabe, irlandarrak dira: 8 eta 9 litro artean pertsonako. Hemen 6 eta 7 artean ibiltzen gara.

Baina 1900. urtean Euskal Herriko batez bestekoa pertsonako eta urteko 50 litrokoa zen, gutxieneko estimazioen arabera. 60ko hamarkadan, berriz, produkzioa jaitsi eta kontsumoa litro bakarrera jaitsi zen. Sagardoa Euskal Herrian galtzeko zorian izan zen.

Txotx garaian zatoz urnietara!



Urnietako Udala

