

sagardo botila



JUAN CARLOS RUIZ / ARGIAZKI PRESS

SASOI GUZTIETARAKO



TREBETASUNA ETA ZIPRIZTINA

Lan handia du sagardoa egiteak. Sagardogileek eta sagardozaleek garrantzi handia ematen diote produktua zaintzeari. Hortik datorkigu edariaren inguruan sortu den ohitura piloa. Sagardoak edalontzian hautsi behar du, gutxi baina sarri edan behar da, eta trago batean hustu behar da.

O hitura horien adibide da sagardoa zerbitzatzeko modua, ikusgarria bezain bitxia. Usurbilgo Sagardo Egunean urtero egiten dute botatzaile txapelketa. Urtero ausartzen dira zazpi bat herritar agertokira igo eta euren trebetasuna erakustera. Kerman Errekondok askotan irabazi izan du txapelketa berezi hori. Kontuak ere galduta omen dauzka, edo ez digu esan nahi izan zenbat txapel dituen etxean.

Iaz Asturiasko sagardogileak eta botatzaileak izan ziren Usurbilen. Urteroko zita garrantzitsua izaten da inguruko sagardozaleentzat, eta baita festa egun ederra pasa nahi duten guztientzat ere. Pasa den igandean egin zen sagardoaren urteko festa.

Iaz zilarrezko etzeiak ospatu zituzten, eta munduan zehar sagardo gehiago badirela erakutsi nahi izan zuen Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak taldeak. Euskal sagardogileen erakusmahaien ondoan jarri zituzten atzeritrik etorritako sagardogileak.

Botatzaile txapelketan bi asturriarrek hartu zuten parte. Kerman Errekondok esan digunez, interesgarria izan zen trukea: «Sagardoa zerbitzatzeko protokolo antzeko bat dute asturriarrek, gurearen antzekoa, baina badira ezberdintasunak, botila ere ezberdina delako. Orduan bururatu zitzaigun hala-kozerbait egitea».

Nola bota behar da sagardoa?

Eskuorri antzeko bat atera zuten Usurbilgo Sagardo Egunaren taldeak. Horren arabera, hiru gauza izan behar dira kontuan sagardoa botatzerakoan: botilari nola eutsi, edalontziari nola heldu eta lanean ari denaren gorputzaren jarrera.

Botilari eusten dion besoak bu-

rutik gora egon behar du. Goitik hatz erakuslearekin, luzearekin eta nagiarekin eta behetik hatz lodiarekin heldu behar zaio botilari. Botilaren erditik behera jarri behar dira hatzak.

Edalontzia, berriz, gorputzaren erdialdean eduki behar da, mugitu gabe ahal bada. Edalontziari eusten dion besoak gorputzaren erdi parean behera luzatzea komeni da.

Hori bai, sagardoak bilatu behar du edalontzia, eta inoiz ez alderantziz. Hatz lodiarekin eta erakuslearekin eusten da, hatz luzea edalon-



HAUSTEN. Sagardo zurrusta, edalontzi batean hausten. JON URBE / ARGAZKI PRESS

tziaren ipurdian eta nagia eta txikia bilduta eduki behar dira. Nahi izanez gero, esku honetan gorde dezakegu kortxoak.

Edalontzian hautsi behar du sagardoak. Gorputzak zuzen egon behar du, eta ez zurrin, botatzeko unean. Beste baten bati edalontzia eskaintzean, hatz lodia atzera biltzea komeni da, itxuran irabaztearren.



BOTATZEN. Sagardoa botatzen, jendaurrean. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS



SAIZAR

Betiko Sagardoa








Kale-zahar Auzoa, 39
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 226
Fax 943 366 412
e-mail: sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

**Edalontzian hautsi
behar du sagardoak;
sagardoak bilatu
behar du edalontzia,
inoiz ez alderantziz**

SAGARRONDOAK LORETAN

Udaberrian lozorrotik esnatu da sagastia, loretan daude sagarrondoak. Batzuk lehenago, besteak geroago, gertutik zaindu behar dira sail aldapatsuak, irail aldean sagarra bildu nahi bada behintzat. Zuhaitz motak eta sagarrondoak gidatzeko moduak ezagutu ditugu.

Maldan edo ordekan egon daitezke, sagasti txikiak edo lur sail handiak izan litezke, baserrikoak edo industriak, baina sagasti guztiek ematen dute lan asko. Urte sasoi guztietan

gertu izaten da sagardogilea: urrian sagarra jaso eta sagardoa egin, neguan edo udaberri aurretik zaharrak kimatu eta sagar landareak landatu.

Indar gutxi duten zuhaitz berriak sartu ondorenean, buiruhauste handia izaten du sagasti-

zainak. Orokorrean, hiru sistema erabiltzen dira sagarrondoak gidatzeko. Etxe bakoitzean bere gisara egiten dute lan, sagastiaren ezau-garriaren arabera.

Baso sistema deitzen diote euskal baserrietan orain arte erabili izan den sistemari. Oraindik ere

bera da erabiliena da Euskal Herrian. Kasu hauetan, laurogei zentimetro arte luzatzen da sagarrondoaren enborra, eta altuera horretan hiru edo lau adarretan banatzen da. Badira adar gehiago dituztenak ere. Enborrak hesola txiki bat izaten du lagungarri.

Sistema britainiarra eta hesi frontala

Sistema britainiarra ere erabiltzen da. Bi metroko enborra izaten du sagarrondo mota honek, eta gero hiru edo bitan banatzen da. Lur saila aprobetxatzeko erabili ohi da, leku aldetik arazoak dituzten inguruetan. Sarritan arbolak eta baratzea tartekatzen dituzte, eta ganadua ere sartu izan da sail hauetan.

Azken urteotan *hesi frontala* deitzen dioten sistema hasi dira erabiltzen, eta, adituek diotenez, sagardogile guztiek berau erabiliko dute denborarekin. Langileak falta dira, sagastiak zenbat lan eskatzen duen jakinda gainera. Bestalde, sagastia errentagarria izan dadin, produkzio handia behar da, sagarrondo asko sartu behar dira leku txikian. Laurogei zentimetrotara jartzen dira hesiak, baita hesi bereko landareak ere. Sistema horrek lana automatizatzeko aukera ematen du; zuhaitzak makina batekin kimatzen dira, adibidez.

Azken urte hauetan sagar barietate onenak aukeratzen ari dira Euskal Herriko sagastietan. Hala ere, atzeritik ekartzen dute oraindik sagarra. Baina Euskal Herriko hirurogeita hamar barietate bildu dituzte Astigarragako Sagardoe-txean. Bakoitzetik zuhaitz bat edo beste landatzen dute, bisitariiei erakusteko.

Lan handia izango dute herriz herri sagarrarekin lan egiten duen jendearekin izaten eta barietateak biltzen, jarraipena egingo baitute. Azken urtean hogeietan ekarri dituzte Bizkaitik.



SAGARRONDOA. Sagarrondoak gidatzeko baso sistema. BERRIA



LOREA. Sagarraren lorea. BERRIA



LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN
EDATERA

EDARIA ETA KULTURA

Irailean ireki zituen ateak Astigarragako Sagardoetxeak. Ez da erakusketa areto hutsa, ezta museoa bakarrik ere. Haurrak sagarrondoak landatzen eta helduak basoa eskuetan dutela ikusi ditugu. Sagardoa, edaria ez ezik, kultura ere badelako.

Sagartek enpresak kudeatzen du Astigarragako Sagardoetxea. Dominic Lagadecek eta Joxe Mari Alberrok daramate eguneroko martxa. Biak arduratzen dira hiru guneak txukun edukitzeaz. Fruitua bera du oinarri etxeak: sagarra.

Sagastiak ematen die buruko min handiena Joxe Mari Albellori eta Dominic Lagadeci: «Lehen urtean ez du sagarrik ematen. Iaz egin genuen produkzio lan handia, eta urte gutxiren bueltan askoz ere politagoa egongo da».

Bestalde, Sagardoetxeak badu museo antzeko bat ere, mama goxoaren historia eta elaborazioa erakusten dituen. Datu bitxiak biltzen dira bertan. Neguan, sagastian dena lotan dagoenean, ikus-entzunezkoek eta panelek joko ematen dutela dio Joxe Mari Albellor. Orain artekoa gutxi baltz bezala, dastatze gunean amaitzen da bisita.

Sagardoetxearen helburua dibulgazioa dela adierazi digu Joxe Mari Albellor: «Sagardoa egiteak lan handia eskatzen du. Sagastian, esaterako, zeharo lan ezberdinak izaten dira urte sasoiaren arabera,

eta garaian garaiko jarduerak egin ditugu».

Udaberri partean ez dago sagarrik, baina hara joaten direnek sagardo hazia nola ereiten den ikasteko aukera izaten dute. Sagastia loretan ikusiko dugu laster, baina urria izan liteke Sagardoetxea bisitatzeko garai onena, sagarra biltzeko garaia delako: «Kizkiarekin sagarrak otarrera biltzen jartzen ditugu bisitariak. Ondoren, pixoiarekin jo eta prentsa txiki batean zukutzen dugu sagarra».

Joxe Mari Albelloren esanetan, dastatze guneak izan du arrakasta handiena, baina askotan uste baino gehiago luzatzen omen da bisita: «Sagardotegira datorren jendea edariaren inguruko kultura erakutsi nahi izan diogu, publikoa heztea baita gure helburua. Hona etortzen denak badu gaiarekiko sentsibilitate txiki bat, baina jende asko etortzen da sagardotegira, eta jalaiekin bakarrik lotzen du».

Sagardo mota asko dituzte dastatze gunean, upelean eta botilan. Sagardo motak, kolorea, usaimena... sagardoa baloratzen erakutsi nahi diete bisitariak.

Irailean ateak ireki zituenetik, jende asko ibili da hara eta hona. Abendua bitartean, gehienbat, eskola umeak eta euskaltegiak ikasleak izan dira bisitan. «Mintzapraktika egiteko leku aproposa da upelen buelta», dio Joxe Mari Albellor.

Sagardotegi garaia hasi zenetik, ordea, jende heldua ibili da gehiago, sagardotegira datorren jendea. Erretiratuak, Iparraldetik dato-



MUSEOA. Sagardoetxeako museoa ikusten ahal dute bisitariak. SAGARDOETXEA



BOTILAK. Botilak betetzen, Sagardoetxean. SAGARDOETXEA

zen koadrila handiak, enpresak antolatzen dituzten bisitak dira nagusi. Taldearen arabera, bisita egokitzen dugu: umeek sagastian aritu nahi izaten dute, eta gazte nahiz helduek, berriz, dastatze gunean. Nafarroatik eta Arabatik izan dituzte bisita asko, baita Soria eta Burgos aldetik ere. «Ikusmin handiena urrutikoei erakusten

dute, harrituta gelditzen dira atzean zenbat lan duen sagardoa egiteak. Hemengoek, sagardotegian mila aldiz izan arren, zirkuituan sartu eta gauza berriak deskubritzen dituzte».

Asteburuetan izaten da jende gehien: ostiralean mordoxka bat, baina larunbatean egun osoan eta igande goizean gehiena. «Espazio

handia da, baina bisitaz behar bezala gozatu ahal izateko jende gehiegi ibili da aukeran. Zenbait larunbat goizetan, berrogeita hamar laguneko sei talde izan ditugu. Sagastiaren eta dastatzearen zatia gidariarekin egitea da helburua, eta ez dugu egin nahi izaten hogeita bost pertsonatik gorako talderik».

«Jendeari edariaren inguruko kultura erakutsi nahi diogu, publikoa heztea baita gure helburua»

JOXE MARI ALBERRO
Sagardoetxearen kudeatzailea



GAZTANAGA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa z/g
Irurain baserria
20140 ANDOAIN
(Gipuzkoa)

Tel.: 943 59 19 68



«Fruta zapore eta usain handiagoa du etxeko sagarrarekin egindako edariak»

Furgoneta kargatzen hastera zihoala harrapatu dugu, goizean goiz. Banatzen hasi aurretik, sagardoaren gainean mintzatzen hasi gara, baserrian sartuta.

Bikaxa mota, bi etiketa, bi sagardo klase ari da kamioira igotzen: Astarbe eta Mendiola. Familiaren abizena eta baserriaren izena. Ohiko sagardoa bata, etxeko sagar aukeratuekin egindakoa bestea. Industrialia eta berezia. Bi edari horiez hitz egin dugu Hur Astarberek.

Zer dela eta egin zenuten bi sagardo ekoizteko saltoa?

Etxean haztegia izan genuen garai batean. Duela bost urte inguru, tertaketak egiten eta sagar barietate berriak ateratzen hasi ginen, oster. Etxeko sagarrak erabiltuta sagardo berria egin nahi genuen. Sagarrak asko bildu ditugu, tartean Mendiola eta Astarbe barietateak ere bai. Baina denak erabili beharrean, nahiago izan ditugu onenak bereizi.

Mendiola omenaldia jarri diozue izena sagardo bereziari.

Baserriari eta familiari omenaldi gisako bat egin nahi izan diogu. Baserriari eta familiari buruzko historia biltzen ari gara, eta 1563. urtekoa da baserriaren lehen agiria; Mendiola izeneko sagastiari egiten dio erreferentzia. Baserriak sagastiaren izena hartu zuela uste dugu, garai hartan bazen joera hori.

Zertan bereizten dira bi sagardoak?

Mendiola omenaldia sagardoa etxeko sagarrekin egindakoa da erabat. Barietate asko erabiltzen ditugu, bederatzi eta hamaika artean, etxeko sagastikoak denak. Aurrera begira barietateak aukeratzen joan nahi dugu, sagar egokienak bakarrik erabiltzeko. Hala ere, bada argitu beharreko kontu bat: Euskal Herrian oso sagar ona dago, baina hain ona ez dena ere bai. Eta atzerrian berdin. Batekoa edo bestekoa izateak ez du ziurtatzen kalitate ona. Sagardoa egiteko prozesua berdintsua da bietan, ez dago diferentzia nabarmenik. Hara bi botilak elkarren ondoan. Basora zerbitzatu, eta ez dute itxura bera.

Kolorean eta usainean dute alderik handiena: Mendiola omenaldia sagardoa, etxeko sagarrarekin egindakoa, hori kolorekoa da gehiago, eta aromatikoa da, fruta zapore eta usain handiagoa du.



JON AGIRRESARIBE

Halere, atzerritik ekartzen duzue sagarra, produkzioari eusteko. Astarbe etiketa duen sagardoaren kaxa gehiago dituzue?

Produkzio osoaren ehuneko hamarra da etxeko sagarrekin egindakoa, Mendiola omenaldia etiketa.

taduna. Gehiago produzitzeko adina sagar badugu, baina nahiago izan dugu behar bezala aukeratu eta poliki-poliki joan.

Non saltzen da gehienbat Mendiola omenaldia sagardoa?

Hain kopuru txikiak ez du joko

«Euskal Herrian oso sagar ona dago, baina hain ona ez dena ere bai; eta atzerrian berdin»

«Jatetxeetan ardoen karta dagoen bezala, zergatik ezin ditugu dastatu hamar sagardo mota?»

handirik ematen. Inguruan saltzen da ia dena: zenbait jatetxek sagardo berezia nahi dute, sagardoazale kapritxosoak badirelako. Beste asko ez dira diferentzia nabaritzeko gai, sagardoa baita azken finean. Sagardotegian ez dago sagardo berezi hau edaterik, txotxetik zenbat eta gehiago edan hondatzeko arrisku handiagoa duelako. Sagardo bakoitzak bere momentua du, eta botilan aurkitu nahi izan dugu kalitatea.

Beste marka baten bidez, etxeko sagarrekin egindako sagardoa bereizi nahi izan duzue. Ezinbestean, jatorrizko izenaren gaitz garrantzitsua horrek.

Aukeratutako sagarrekin edo etxekoekin egindako sagardoak ikur bat beharko luke. Sagardoa egiteak lan handia du, eta ez da behar bezala baloratzen. Bultzada bat behar du, eta jatorri izenak eman diezaioke laguntzatxoa.

Tabernetan edo jatetxe askotan etxe bakarreko sagardoa egoten da. Egoki ikusten duzue edo aukerazabalagoa behar luke?

Sagardoa produktu bakarra dela dirudi. Askotan, ez dakigu zein etxeetako den, ez eta besterik dagoen ere. Jatetxe batera joan, eta ardoen karta dagoen bezala, zergatik ezin ditugu dastatu hamar sagardo mota? Dezente kontsumitzen da sagardoa, denetik probatu eta bakoitzak bere ondorioak atera ditzala.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa. edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel./Faxa: 943 55 22 42 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

© 943 55 58 46 - 616 287 867
Ixabel Santa Kruz Zerrain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

SAGARDOAK HOTEL ASKO DITU

Kupelean egiten da sagardoa. Kantuak dioenez, kupela du hotela, kupela eta baserria. Botilan atera zen, ordea, baserritik; berdez margotuta egin da ezagun. Gaur egun, ordea, kolore eta itxura guztietako botilak aurki ditzakegu. Edaria aldatu da, baita edukiontziak ere.

Txorrotatik edaten zen sagardoa XX. mendearen lehen erdian. Arrakasta handia zuten orduko unibertsitateek, sagardotegiek alegia. Astigarraga aldean berrogeita hamar inguru kontatu izan dituzte. Sagardoa mintzeko beldurrez edo, behin edarriak gorputza hartzean egun gutxi baxtu ohi zen kupela. Sagardotegi bat itxi eta bestea ireki, kupeletik kupelera ibili behar.

Mendearen erdi aldean, industrializazioarekin batera, gainberrak handia izan zuen sagardo produktzioak. Coca Cola eta gainontzeko produktu berrien sorrerak eragina izan zuten horretan. Baina ez zen arrazoi bakar hori izan, ezta nagusia ere: tabernetan leku handia behar zuen sagardo kupelek.

Astigarragan, Hernanin eta inguruko herrietako baserrietan sagardoa egiten jarraitu zuten, base-

ri handietan gehienbat. Baserrierosten zieten sagardoa elkarte gastronomikoek; denborarekin, ohitura bihurtu zen kupele onenak sagardoa dastatzeko, gustukoa aukeratu eta botilan jasotzea. Oraindik ere hala funtzionatzen dute zenbait sagardotegik. Besteak beste, ohitura horri zor zaio sagardo botilaren sorrera.

Lehen botila, gardenak

Gaur egun jada ez, baina garai

haietan elkarte gastronomiko bakoitzak bere botila zuen, izen eta guzti. Tankerakoak ziren sagardo botila guztiak: litro batekoak eta beirazkoak. Ez zuten gerora zabaldu den berde kolorerik, gardenak ziren.

Kupelaren aldean erosoan zen botila, eta hortik piztu zitzaizkien ideiak sagardogileei. Edaria zabaltzeko bidea zen ontzi hura, eta sagardoa botilan saltzen hasi ziren. Beste arazo bati aurre egin behar izan

zieten, ordea: hasiera haietan erabiltako botila xanpaina edo cava merkaturatzeko erabiltzen dena zen.

Sagardoari izaera propioa emateko, beharrezko ikusi zuten sagardo botila berria asmatzea. 1982. urtean atera zuten Sagardoa markako botila. Denek daukate marka ipurdi aldean. Ontzi berde, fin, aho-estuak aldaketa nabarmena ekarri zuten: litro batekoak ziren elkarteen botilak eta cavarenak. Li-



BOTILAK. Hogeita hamahiru zentilitroko botilan ere merkaturatzen dute sagardoa. BERRIA

GARTZIALTEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

PRODUKTUAK

Sagardoaren inguruan beste zenbait produktu sortu dira azken urteetan. Merkatuak ezarri du legea: aho zapore eta izaera propioko edariak botila propioa behar izaten duela. Itxura guztietakoak aurkitu ditugu Astigarragako Sagardotegian:

Sagar ozpina » Ozpin zaharra eta sagardo ozpina egiten dituzte zenbait sagardogilek. Lauki forma-

ko botila meheetan merkaturatzen da.

Sagardo » Edari destilatua, berrogei gradukoa, lehorra eta usain-tsua. Oso sagardogile gutxi egiten dute.

Sagar likorea » Hogeitatu gradu ditu. Sagardoz delakoaren aldean, edateko erraza. Berezia da botilaren forma: sagardo eta likore baten arteko hibridoa, azken finean.

Sagardo gozoa » Alkoholik gabeko sagardoa, zizarra ere deitzen diote. Kupelean denbora gutxi daraman sagardoa da, eta pasteurizatu egiten dute botilatua aurretik. Astigarragako Sagardotegian bertan produzitzen dute baserrietan pitxarretik edan izan dena. Botiletan ezberdintzen berea da, botila lodiagoa, gardenak eta harizatua baita.

OTSUA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

Sagardoa botilan salgai

-Sidras Otsua-Enea S.L.-

Osiñaga auzoa • Tel.: 943 55 68 94 • HERNANI

SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA

MAKINERIA SALGAI
PRENTSAK, PONPAK,
HERDOILEZINEZKO BILTEGIAK,
POLIESTERRA, ETAB.

Errekatxo plaza, 5-6
20115 ASTIGARRAGA
Gipuzkoa
Tel.: 943 55 56 51
Sakelakoa: 609 428 622
info@simaksl.com

Gipuzkoako **KORTXO** Tapoiteria

Era guztietako
kortxoetan espezialistak

MINA

SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokieta p. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

dimarpe, s.a.
D.M.P.

◀ **mangerak eta ureztatze tresnak**
◀ **tutueriak eta osagarriak**

Oria etor., 6
Tel.: 943 37 26 86
Faxa: 943 37 33 03
20160 LASARTE-ORIA

tro hiru laurdenekoa da, ordea, sagardo botila tradizionala, denek ezagutzen duguna. Berari zor zaio, neurri handi batean, mama goxoa zabaltea.

Antza, helburu komertziala izan zuen sagardo botila txikitzeak: gustura edateko neurri egokia da litroa, eta aukeran motzegi gelditzen da hiru laurdenekoa, eta halakoetan bigarren botila irekitzea da ohikoena.

Enpresa multinazionalak produzitzen dute Sagardoa markako botila. Gaur egun garrantzi handia ematen zaio garbitasunari. Bi aukera dituzte sagardogileek: aurreko kanpainan erabilitako botila birziklatzea edo botila ondo garbitzea.

Sagardo txikitoa

Baina egun nabarmen aldatu da sagardoa dastatzeko modua. Txotx garaia indarra hartzen ari da urtetik urtera; hala ere, ia sagardogile denek, produkzio handia dutenak bereziki, botila dute buruan.

Azken urteetan sagardoa kontsumitzeko beste modu batek hartu du indarra: sagardo bidoiak. Atzerrian arrakasta handia izan du Euskal Tabernak, eta pintxoek nahiz sagardoak zerikusia izan omen dute horretan.

Tabernariei galdetu diegu bidoiaren erabileraz, eta orokorrean estimazioa izan du berrikun-



EDARIAK. Sagardo gozoa, ezkerrean, eta sagar likorea, eskuinean, kontsumitzen ahal dira. BERRIA

tzak. «Estetikoki polita da kupela, bidoia ezkutuan gelditzen baita». Edariak kontserbatzeko sistemak nabarmen hobetu dira: hozteko makinak, ontziak, herdoiltzen ez diren kupelak, aukera dezente daude urte guztian sagardoa kupeletik edan ahal izateko. Hur Astarbe sagardogileak ere balekotzat jotzen ditu aukera berriak: «Ikusten da tabernetan gero eta ohitura handiagoa dagoela txikitoa ateratzeko. Nik uste dut auke-

ra polita dela, botila osoa eskatu beharrean trago bat edo bi egiteko».

Bakoitzari berea

Baina tabernari guztiak ez dira animatzen bidoia jartzera. Hori ikusita, sagardogileek saio bat baino gehiago egin izan dute edaria beste modu batzuetan merkaturatzeko. Hogeita hamahiru zentilitroko botila ere bada, esaterako. Itxuraz tankeratsua



da, baina nabarmen txikiagoa. Kortxoa edo txapa izan dezake muturrean, bietatik dago aukerara.

Hur Astarbek umetatik ezagutzen du aipatutako botila txikia: «Duela hogeita urteko kontua izango da; orduan ez zuen arrakastarik izan, baina duela bost bat urte hasi ginen ostera. Nik egokია ikusten dut sagardoa edatera ohi-tuta ez dagoen jendearentzat, edo bakarrik dagoelako botila bat ire-

kitzera animatzen ez denarentzat. Askotan, botila handia ez irekitze-agatik, sagardorik edan gabe gelditzen gara».

Astigarrragako Sagardoetxean esan digutenez, ez du oraindik arrakasta handirik izan. Joxe Mari Alberrok badu bere teoria: «Gaur egungo sagardoak ozpin azetiko gutxiago dauka lehengoaren aldean, eta edan errazagoa da. Bi lagunen artean erraz edaten da botila».



Hilabetetan hau izan da kupelik onena.

Jatorritik bultzatzen ditugu gure produktuak.

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

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Landa Inguruenaren Garapenerako Departamentua
Departamento para el Desarrollo del Medio Rural

TREBIÑUN ERE BADA SAGARDOA

Trebiñu ondoan dago Askartza. Herri txikia da, oso txikia, hamar lagun bizi baitira bertan. Koldo Markiñezen sagardotegia bezain txikia. Hasieran abentura gisa hartu zuen; oraindik ez dauka ofiziotzat, baina afizioa baino zer bait gehiago da Koldorentzat Trebiñu sagardoa ekoiztea.

Duela hamalau bat urte landatu zituen lehen sagarrondoak Koldo Markiñez trebiñarrak. «Inguruko lurretan garia, garagarra, patata eta erremolatxa lantzen dira. Bere horretan, ez aurrera eta ez atzera dago jakion produkzioa, eta zer bait berria probatu nahi nuen».

Asturias (Espainia) eta Gipuzkoa aldetik ekarritako sagar barietateekin osatu zituen lur sailak. Sagastia ez du, ordea, fruitua goizetik gauera ematen, eta duela bost urte egin zuen lehen sagardoa. Litro gutxi izan ziren hasieran, baina gaur egun hogei mila kilo sagar biltzen du, eta zortzi edo hamar mila litro sagardo ekoizten ditu.

Koldok ez zuen ideia handirik lan honetan hasi zenean. Faisaron egin zuen lehen ikastaroa, eta bere kabuz ikasi du gainontzekoa, aldizkariak irakurri gehienbat. Lur sail esperimentalak deitzen dio etxeko sagastiari, probak eginez hartu baitio neurria ofizio berriari: «Bat eta bestea probatuz, ondorioak ateraz eta hurrengo kanpai-

nan ostera probatuz egin izan dut aurrera».

Sagardo ezberdina dela dio, neurri batean, ez baita gauza bera Gipuzkoako edo Bizkaiko lurren egoera eta Trebiñuko nahiz inguruetakoa. Lurrak eta klimak buruhauste bat baino gehiago eman diote Koldori. «Seiehun metrotan bizi gara Askartzan: neguan, sagastia loretan dagoenean, izotza egiten du; uda partean eguzkiaren argiak ordu gehiagotzen dute, eta bero izaten da».

Koldo Markiñezek azaldu digunez, Gipuzkoako eta Asturiasko sagardozaleten teknika imitatu du gehienbat. Akatsetatik ikasiz lortu du sagarrondoak ingurura moldatzea.

Gipuzkoako sagardozaleten begi-

«Upeltegia txiki gelditu da; txotxa irekitzea dut buruan; koadrila handiak etxera deika ari dira»

KOLDO MARKIÑEZ
Trebiñu sagardoaren ekoizlea



SAGARRONDOAK. Koldo Markiñez trebiñarrak landatu dituen sagarrondoak. **BERRIA**

ra bizi dela dio Koldok. Bere sagardoaren alde, etxeko sagarrarekin egindako mama goxoa dela argudiatzen du, eta bere txikitasunetik irtenbide gisako bat planteatzen du Koldo Markiñezek: «Gainontzeko sagardogile ia denek kanpoko sagarra erabiltzen dute, etxeko sagastiekin ezin baitzaio produkzioari eutsi. Gipuzkoan ez dago hainbeste leku. Lurrak sobran, Araba aldean ditugu».

Beharrezko ikusten du sagarren jatorria kontrolatzea. Gertutasunak eraginda, Arabako Errioxako mahatsaren adibidea jarri digu sagardozaletrebiñarrak. «Hau ez da Gipuzkoa, baina denborarekin kalitateko sagarra lor liteke hemen».

Inguruko herrietako tabernatan eta azoketan saltzen du sagardoa Koldok. Gasteiza ere iristen da



BOTILA. Trebiñu sagardoa. **BERRIA**

Trebiñu sagardoa. «Jendeak gustura edaten duela uste dut, eta momentuan ez dut beste ezer nahi». Araban sagardoaren kultura falta dela dio: «Hemen edari bakarra

Arabako Errioxako ardoa da, baina pixkanaka-pixkanaka jendea kalitateko produktua eskaintzen badiogu, arabar herritarra bera ere zaletu liteke».

Sagastia handitzen ari den heinean, beste pauso bat eman nahi du Koldok: upeltegia handitzeko proiektua du buruan. «Txiki gelditu da, lagunak eta haien ezagunak biltzen gara sagardoaren bodegan. Txotxa irekitzea dut buruan, koadrila handiak etxera deika aritu baitira aurtten».

Ofizioz ez da sagardogilea Koldo. Lanetik atera, eta familiari eta deskantsurako orduetarako lapurtzen dizkie sagastiko lanak egin ahal izateko orduak. Satisfazioak ematen dio lanean jarraitzeko indarra, ikusten baitu jendeak gustura edaten duela Trebiñu sagardoa.

Usurbil, sagardoaren lurraldea

**'Sagardoa,
txotxetik botilara'**



Usurbilgo Udala

