

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.

Sagarteka 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 Alberrori 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 dituena. Datu bitxiak biltzen dira bertan. Neguan, sagastian dena lotan dagoenean, ikus-entzunezkoek eta panelek joko ematen dutela dio Joxe Mari Alberrok. Orain artekoa gutxi baltz bezala, dastatze gunean amaitzen da bisita. *

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

eta garaian garaiko jarduerak egingen 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 Alberroren 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 jaiarekin 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 bisita. «Mintzapraktika egiteko leku aproposa da upelen buelta», dio Joxe Mari Alberrok.

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



MUSEOA. Sagardoetxeko 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 urrutikoez erakusten

dute, harrিতa 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

