

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 gutxiak hustu 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 bakarra 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**

GARTZIATEGI
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 gradukoak, 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 ezberdinen berea da, botila lodiagoa, gardenak eta harizatua baita.

OTSYA-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 dutenek 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 txikittoa 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 hogeit bat urteko kontua izango da; orduan ez zuen arrakastarik izan, baina duela bost bat urte hasi ginen osteria. 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».

Astigarraigako 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