

SAGARDOAREN
LURRALDEA

Iraganera begirada:

Deba eskualdeko sagardotegiak XX. mendearen hasieran

XX. mendearen hasieran sagardoaren sektorea une zailak bizitzen ari zen eta Frantzia, Ingalaterra eta Estatu Batuekin alderatuta, atzeratua zegoen. Gipuzkoako sagardogileek sagardoa egiteko oinarriko moduak erabiltzen zituzten, tresneria zaharkitua zegoen eta ez zegoen atzerriko merkatuetarako kalitatekoa eta lehiakorra izango zen sagardoa egiteko ezagutza zientifikorik.

Halere, sagardoak jarraitzaile asko zituen Gipuzkoan eta sagardoa kanilatik eta basoz-baso zerbitzatzen zuten sagardotegiak modan jarri ziren. Sasoi horretan, sagardotegiak aisialdirako gune eta txalaparta, bertsolariak, kirikoketa eta boloak bezalako jokoak ohikoak ziren gertakari sozialen eszenatoki bilakatu ziren.

Hala eta guztiz ere, eskasa zen probintzian sagarraren erosketeta eta sagardoaren elaborazio nahiz salmentan jarduten zuten pertsonen kopurua. Gainera, herri gutxi batzuetan ardaztua eta lokalizatua zegoen jarduera zen, horien artean Mutriku, Deba eta Bergara herriak zeudelarik.

Negozioek banakako izaera zuten, Gipuzkoako sagarra erabiltzen zuten, beren produktua bertako edo probintziako merka-



tuan saltzen zuten eta eskuzko matxaka eta dolareak erabiltzen zituzten, nahiz eta sektorean berrikuntzarako saiakera batzuk agertzen hasiak ziren.

Gipuzkoako industria zergen erregistroek, 1903. eta 1923. urteen artean Mutriku sagardoaren elaborazio eta komertzializaziora bideraturiko 8-13 establezimendu, Deban 4-14 eta Bergaran 5-11 zeudela erakusten dute.

Horiekin batera, eta agian Aldundiko nekazaritza politikak eta uzta oneko urte batzuen eraginez, 1910. hamarkadan sagardo-

aren elaborazioak bizi izan zuen hazkunderaren mesedetan, beste herri batzuetan sagardo establezimenduak ireki zituzten, esaterako, Eskoriatzan.

Negozioen kopuruan zeuden gora beheren arrazoia, tolaiek beren sagardoa ekoizteko Gipuzkoako sagarra bakarrik erabiltzen zutela zen. Honek sagastiei eragin ziezazkien gertaera edo gaitzen aurrean oso ahulak izatea eragiten zuen, batez ere bi urtean behingo uzta oparoa ematearen eragina gehien nabaritzen duen zuhaitzetakoa sagarrondoa dela kontuan izanik. Beraz, sagardoaren elaboraziora bideratutako establezimendu horien kopurua merkatuaren eskaera eta probintzian zegoen lehengaiaren kopuruaren arabera zena.

1923an Aldundiak bigarren sektorean jarduten zuten profesionalen artean galdetegi bat banatu zuen. Horri esker, urte horretan Mutriku sagardoaren elaborazioan jarduten zuten 33 pertsona zeudela eta horietako bat, ziurrenik merkatu berriak bereganatzeko asmoz, 500 litro sagardo "apardun" ekoiztera ausartu zela dakigu, baina ez zuen aurrera egin.

Gora gure sagardoa!!

Aurtengo berrikuntzak:

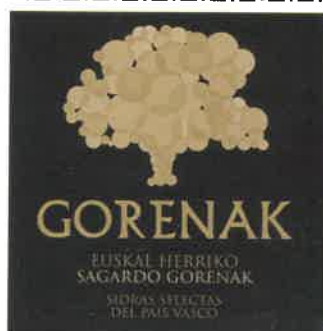
SAGAR DASTAKETA eta KIRIKOKETA

Aurten plaza bakarra, udaletxekoa erabiliko da. Goizez, umeendako ohiko jokoekin batera, Untzagan bertan ipiniko den tolairetik irtengo den muztioa dastatzeko aukera izango da. Horrekin batera, Baztan inguruan sagardogileek erabiltzen zuten tresna, kirikoketa, bertatik bertara nola erabiltzen den erakutsiko dute (*hurrengo orrialdean*). Hori guztia txalapartariak eta Marisol Arrillagaren soinu-joleek giro-tuta. Egunean bertan lauzpabost sagar mota dastatzeko aukera emango zaio gerturatzen denari.



GOIZEZ:
12:00etatik 14:30era

ARRATSALDEZ:
19:00etatik amaitu arte
Edalontzi-salmenta
18:30ean hasiko da



13 sagardotegi Gorenak

Alorrenea (Astigarraga) Altzueta (Hernani) Barkaiztegi (Donostia) Begiristain (Ikaztegieta) Egi-Luze (Errenteria) Gartziategi (Astigarraga) Gaztañaga (Andoain) Gurutzeta (Astigarraga) Isastegi (Tolosa) Olaizola (Hernani) Sarasola (Asteasu) Zapiain (Astigarraga) Zelaia (Hernani)