



CAPA

J.S. | USURBIL

Gaur egun sagardoa mundu osoan egiten da, Sagardo Forumean ikusi ahal izan dugunez. Euskal Herrian sortutako edaria dela esatea agian gehitxo izango da, baina erromatarrak etorri baino lehen eta, beraz, ardoaren teknikak zabaltzen hasi baino lehen, Euskal Herrian sagardoa edaten zela diozu.

Sagarra, berez, Kazakhstan herrialdeetik datorrela uste da, sagar zaharrenak han daudelako. Garbi dagoena da Eurasia kontinenteko fruitua dela. Eta guk hemen dauzkagun lehen aipame-

nak erromatarren garaikoak dira. Kristo ondorengo 70. urtean, erromatarrek garbi esan zuten euskaldunek «vinus malis» edaten genuela, hau da, sagarraren ardoa. Eta hori nabarmendu bazuten, atentzioa eman zien gauza delako da, sagarrarekin egindako ardoa zelako eta ez mahatsarekin egindakoa, beraien ohitura zuten bezala.

Beraz, gure artean bi mila urte luzeetan mantendu da sagardogintza.

Kontuan hartu beharra dago garai hartan sagar hori fruitu basati edo silbestrea zela, guk hemen sagar makatza deitzen dioguna, txikia, hobekuntza genetikorik gabea. Gaur egun ere Austrian eta Europako beste hainbat herrialdeetan sagardoa

JAKOBA ERREKONDO

AGRONOMO ETA PAISAIALARIA

Jakoba Errekondok datu asko bildu ditu batetik eta bestetik sagardoaren historiaren inguruan, eta erromatarrak etorri aurretik ere Euskal Herrian sagardoa edaten zela dio. Edari honen benetako susperraldia, hala ere, XIII. edo XIV. mendeetatik aurrera etorri zela nabarmentzen du, garai hartako industriaren oinarrian zegoelako. Gaur egun munduko ekoizlerik handienak diren Normandia edo Britainia Handira euskaldunek eraman zutela dio.

«Euskaldunek eraman zuten sagardoa Normandiara eta Britainia Handira»

sagar makatzarekin egiten jarritzen dute, hobekuntzarik gabeko barietateekin. Eta, aldiz, Euskal Herrian, mila barietate ditugu, koloreagatik, usainagatik, formagatik eta sagardoa egiteko gaitasunagatik aukeratuak. Hau da, hobekuntza genetikoa egin da historian zehar. Orduan, niretzako alde hori da, beste tokietan fruitu basatiarekin egiteko ohitura mantendu dela, agian beste edari batzuk askoz garrantzi handiagoa hartu dutelako (mahatsaz edo garagarraz eginikoak), eta hemen, berriz, ez da halakorik izan eta horregatik hobetzen jarraitu da.

Zuri entzuna dugu baita ere sagardoa euskaldunek zabaldu zutela Europako beste herrialdeetara.

Esan dezakegu gaur egun mundu mailan produktore handienak diren herrialdeetara –Normandia, Britainia, Ingalaterra, Estatu Batuak eta Kanada– euskaldunek eraman zituztela sagarra eta sagardoa egiteko teknikak. Hemen Euskal Herrian ez diogu garrantzirik eman datu

horri, baina Normandiako museoetan jasota daukate «bizkaitar bat» –garai hartan euskalduna eta bizkaitarra sinonimoak ziren– izan zela sagarrak eta sagardoa egiteko teknologia eraman zituena. Eta oso aspaldiko lortuak dira horiek, XIII. edo XIV. mende ingurukoak.

Zabalkunde hori itsasoz izan al zen?

Noski. Kontuan hartu behar da orduan itsasoarekin gertatzen zirela oso handia zela, eta sagardoa eta itsas-industria oso lotuta zeudela. Sagardoa garatu baldin bazen gizarte industrial bat genuelako izan zen, ez berritarrak ginelako. Gauza bera gertatzen da ikatzarekin, basurerekin edo burdinarekin. Orduan, sagardoak aukera eman zuten langintza horiek ondo gartzeko. Baleetara edo bakaitarara joaten ziren marinelak kontratuetan ikusten da eguneko hiru litro sagardo behar zituztela. Sei edo zortzi hilabeterako joaten baziren, bakoitza bakoitzean 80 edo 100 pertsona, eta Baionatik Bilbora bitan

sulabe

Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia. Beraun
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani
Tel. 943 554 954



Eraman zure mahaira Sulabe ogia

www.sulabe.com

“

«Normandiako museoetan jasota daukate 'bizkaitar bat' –garai hartan euskalduna eta bizkaitarra sinonimoak ziren– izan zela sagarrak eta sagardoa egiteko teknologia eraman zituena, XIII. edo XIV. mende aldera»

tean ehun barku bazen, hori guztia 3 milioi litro baino gehiago dira. Eta hasek etxera etortzen zirenean ez zuten gutxiago edango. Kontuan hartu behar da gainera, orduan ez zela urrik edaten, txarra zela uste baitzuten. Guk ere umetan pitarrak edaten genuen baserrian, sagardoa urarekin nahastuta.

Itsasoko gizonen kontsumoa, hala ere, zati txiki bat besterik ez zen izango...

Hori da. Arrantza ontzietatik aparte, beste barku asko zegoen garia, burdina edo artilea Europako hainbat tokitara eramaten zituztenak. Eta barkuak egiteko ontziolak zeuden. Hemen, Usurbilen, adibidez, bazen ontziola bat, Lastaola izenekoa, 400 arotz zituen, eta horiek guztiak jan eta edan egingo zuten. Eta horiei lana emateko, zenbat baso-mutil zebilen mendian lanean? Eta zenbat idi pare egur hori basoetatik ontzioletara ekartzen? Hor ikusten da industria horren oinarrian zegoela sagardoa, hau da, industria haren lehengaitako bat zela.

Beraz, sagardoak garai hartan zuen garrantzia izugarria zen.

Garai hartan, baserriko lanari dagokionez, baratze edo soroak baino askoz garrantzi handiagoa zuen sagastiak, zalantzarik gabe. Ikusi besterik ez dago XVI. mendean, Baztanen hasi eta Durangora bitartean, mila sagardotegi-baserri inguru eraiki zirela. Garai haietako paisaien deskribapenik ez dugu, baina nik esango nuke Gipuzkoako bailara guztiak eta mendien azpialdeko maldak sagastiz beteta egongo zirela eta, hortik gora, basoak ketan ikatza egiteko.

Garai haietako sagardotegi-baserrietatik geratzen zaigun

“

«Garai hartako baserriak sagardo-industria bezala sortu ziren. XVI. mendean, Baztandik Durangora, mila sagardotegi-baserri eraiki ziren, baina ez baserriarrak ginelako, gizarte industrial bat hornitu behar genuelako baizik».

adibiderik garbiena al dugu Igartubeiti?

Bai, lehen esan dugun bezala, garai hartako baserriak sagardo-industria bezala sortu ziren. Erdi-erdian zuten dolarea, eta ez inolana hiko. Igartubeitiko dolarearen aska (irudian) izugarria da, joaldi bakoitzean agian bost tona sagar sartu daitezke eta. Eta kontuan hartuta sagastiek abuztoaren amaieratik urtarirako bitartean fruitua ematen dutela, kontuak atera ditzakegu zenbat mila litro egiten zituzten. Eta horrelako mila baserri omen ziren... Igartubeitiko dolarea gotiko estilokoa zen, etxearen egiturari kokatua, eta gero etorri ziren barroko estilokoak. Arizkuneko dagoena bezalakoak. Hauek aparteko egitura daukate, sagardoa indarra galtzen hasi zelako artoaren etorrerarekin.



«Sagarraren aberastasuna berreskuratuko bagenu, mundu mailan nagusi izango ginateke»

Batek baino gehiagok pentsa dezake sagardo lurralde garatua dela Euskal Herria. Hala ere, Jakoba Errekondoren ustetan, munduko beste herrialdeekin alderatuta, oso atzeratuak gaude.

Nola ikusten duzu sagarraren munduak bizi duen egoera?

Hemen azken 50 urteotan erakunde publikoek ez dute gauza handirik egin. Galdetu beharko genuke nola iritsi garen egoera honetara, alegia, munduko sagar kultura garrantzitsuena duen herrialdea izateko sagarra erabat abandonatuta edukitzea. Hor klabea da kulturalki zer garrantzi ematen diogun sagardoari, eta historian zehar ez diogu garrantzirik eman. Beste herrialde batzuetan, ordea, askoz ere garatuagoak daude: Asturiasen, Frantzia, Britainia Handian, Polonian, Ameriketako Estatu

Batuetan, Kanadan... Adibidez.

Ingalaterrako ekoizle bakar batek Euskal Herrian ekoizten den sagardo guztia egin dezake. Eta hango gizartean ere askoz zabalduagoa dago. Pub batean garagardo zein sagardo desberdinak edan ditzakezu iturritik. Gurean, berriz, sagardoak ez du prestigiorik.

Zein da zure ustez, egoera honi buelta emateko egin beharko litzatekeena?

Lehenik eta behin, sagarraren inguruan dugun aberastasuna berreskuratu, banku genetiko bat sortuz. Eta gero, aukeratutako barietateekin sagastiak jarri, sagardogile bakoitzak behar dituen sagar motak eskura izan ditzan, ardoarekin gertatzen den bezalaxe. Aberastasun hori berreskuratuko bagenu, mundu mailan nagusi izateko aukera izango genuke, sagardoa gero eta

gehiago ari baita zabaltzen mundu osoan. Gu gai izango ginateke mundu guztian behar diren sagar barietateak zerbitzatzeko. AEBetan sortzen ari dira, guk badauzkagu.

Lehen aipatu duzu Euskal Herrian mila sagar mota ditugula. Esateko modu bat da edo benetan mila sagar barietate desberdin ditugu?

Bai, Euskal Herrian bakarrik mila sagar mota baino gehiago ditugu, ia denak sagardotarako. Gauza da gaur egun mila mota horiek ez dauzkagula eskueran, baina seguru hor daudela, izena galduta, abandonatuta... Adibidez orain, Jatorri Izendapenak 115 sagar mota onartu ditu, baina horrek ez du esan nahi horiek direnik guztiak. Gaur bertan bilatzen hasiz gero, beste 115 aurkituko genituzke. 15



ISASTEgi

sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64 Fax: 943 65 56 32
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

