

# Sagardotegi egun batez nola gozatu

Baskoien antzinako edaria zen sagardoa eta ez dakigu zein izan zen haren jatorria. Sagar freskoen edo haien muztioaren ondorioz sortutako likidoa da sagardoa, bi hartidura gertatu ondoren: lehendabizikoa, laburra bezain zalapartatsua, eta bigarrena, geldoa bezain isila.

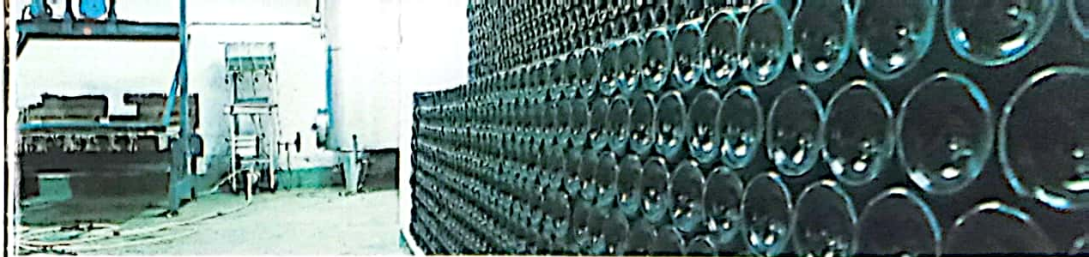
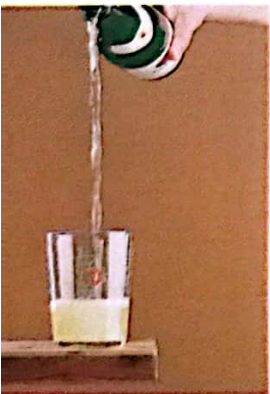
Duela hamarkada gutxira arte, sagardoaren langintza, banaketa eta kontsumoa arautzen zuten dekretuak zeuden. Are gehiago, ordainketa gisa erabiltzen zen janaria trukatzeko eta lur zein baserrien alokera ordaintzeko. Kanpotik ekarritako ardoa oso garestia zenez, aisialdian edandako edaria zen sagardoa. Hori dela eta, oso maila garrantzitsua lortu zuen kontsumoan eta euskal nekazaritzaren errentagarritasunean.

Libragarria da eta bihotz, liseri-aparatu zein nerbioen babesle.

Sagardotarako ohiko sagarrez egiten da sagardoa -URTE BETE, BOSKANTOI - ERREZILA - TXALAKA - MERKALIÑE - BIZKAI SAGARRA MINGAIÑA-GEZA MIÑA - etab. Urte berean hartu behar da, geldotasunez eta pixkanaka-pixkanaka burutzen diren oxidazio-erreakzioak direla eta, bere ahogozo adierazgarria galtzen duelako. Ondorioz, sagardoarekin zerikusirik ez duten bestelako zapoak agertzen dira eta ez dira batere atseginak.

Honako ezaugarri hauek izan behar ditu sagardo onak:

Lehorra izan behar da.  
nolabaiteko garratzasuna izan behar du.  
edatean suabea izan behar da (nolabaiteko gozotasuna).  
garbia izan behar da, ia-ia gardena.  
sagar-usaina izan behar du.  
berde-horiska (lasto) kolorekoa izan behar da.  
gas edo "aletxo" pixka bat izan behar du.  
trinkotasuna izan behar du, baina ez da ez oso lodia ez oso  
Jariakorra izan behar.  
aireak ukitzean ez da berehala oxidatu behar.



Sagardogileak Txotxa kentzen zuen, hau da, zulo txiki batean sartutako egurtzua, Txiria irten zedin, sagardo-zorrotada alegia. Aukeratutako sagardoa herrietaraino garraiatzen zuten idi-gurdiek eramandako bukoietan.

Gaur egun, zoragarria da sagardotegi batera egun-pasa joatea, bakailao-arrautzopilaz, egur-ikatzetan erretako behi zahar baten txuleta onaz, intxaurrez, Idiazabal gazta ezin hobez eta zenbait sagardo-zurrutadez gozatzeko!

Zuen etxeetako mahaietan, sagardoa ezin hobea da erretako edo txingarretan egindako edozein arrain-mota jatean edateko, esate baterako, bisigua, zapoa, kokota,... edo saltsan egindako arraina jatean, hala nola, legatza koskeran, bakailaoa pil-pilean, antxoak papillote eran, zapoa saltsa berdean.

Era berean, oso egokia da haragi onarekin, erretako saiheskiarekin, arkume-txuletatxoekin,... Horrez gain, sagardoa osagai bezala erabiltzen da beste plater batzuk prestatzeko orduan, esate baterako, sagardotan egositako zapoa Holandako saltsan egindako bertako lekekin; kazolatxo batean zatitu eta bere zukuari zein sagardotan egositako txorixoa; edo cabrales gazta-zati bat hartu, sardeskaz birrindu, sagardoa erantsi orean egin arte eta baserriko ogi ezin hobean igurtzi.

Goza ezazue benetako gastronomiaz bai sagardotegian bertan - liburuska honetan duzue eskuragarri jaten emateko asmoz baserriak zabaltzen dituzten sagardogileen zerrenda - bai etxean bertan. Horretarako, irudimena eta Bizkaiko sagardoa besterik ez duzue behar.

O! EDARI MAITEA, O! EDARI ONA  
KULPIKAN HABE PRESO  
KUPELAN EGONA  
ORAIN LIBRATZEN ZERA  
GURE ZORIONA,  
ATOZ, POZTURIK DEIKA  
DAUKAZU GIZONA



# Como Disfrutar de un día de Sidrería

Antiquísima bebida de los vascos, de origen desconocido en el tiempo, la sidra es el líquido resultante de las manzanas frescas o de su mosto, después de transcurridas dos fermentaciones: la primera corta y tumultuosa y una segunda lenta y silenciosa.

Hasta hace no muchas décadas, disponiase de decretos que regularizaban su elaboración, distribución y consumo, llegándose a utilizar como pago en el trastueque de viandas y como abono por alquiler de tierras y caseríos. Bebida generalizada en momentos de ocio - el vino traído de fuera resultaba muy caro - alcanzo cotas de importancia en el consumo y en la rentabilidad del agro euskaldun.

Laxante y defensora del corazón, aparato digestivo y nervios.

Elaborada con manzanas típicamente sidreras - URTE BETE, BOSKANTOI - ERREZILA - TXALAKA - MERKALIÑE - BIZKAI SAGARRA MINGAIÑA - GEZA MIÑA - etc..... Ha de ser consumida en el año, debido a las reacciones de oxidación que se verifican lentamente y poco a poco pierde su sabor característico, y aparecen otros no relacionados con la sidra que pueden llegar a ser desagradables.

La buena sidra debe tener estas condiciones :

- que sea seca.
- que tenga algo de acidez.
- que sea suave al beber (algo de dulzor).
- que sea limpia, casi transparente.
- que tenga aroma de manzana.
- color verde-amarillento (paja).
- que tenga algo de gas o "granillo".
- que tenga cuerpo, ni muy denso ni muy fluido.
- que no se oxide enseguida al contacto con el aire.

El sidrero destapa el "Txotx", un minúsculo palito en un no mayor agujero y mana el "Txiri" un surtidor de sidra. La elegida era transportada en BOCOIS tirados por carros de bueyes hasta los pueblos.

Hoy un día de sidrería es algo delicioso; Disfrutar de una tortilla de bacalao, buena chuleta de vaca vieja asada en carbón vegetal, unas nueces y buen queso Idiazabal con unos cuantos tragos de sidra .....!

En las mesas de sus casas, ideal con todo tipo de pescado bien asados a la parrilla, - besugo, rape, cogote, ... ó salseados, - merluza koskera, bacalao pil-pil, anchoas papillote, rape salsa verde, .....

Con buenas carnes - costilla asada, chuletilas de cordero, ... Preparan platos utilizándola como condimento - sapo o rape cocido a la sidra acompañado de unas vainas de país en salsa holandesa, un buen chorizo troceado en una cazuelita y cocido en su jugo y sidra o un buen trozo de cabrales aplastado con un tenedor añadiéndole sidra hasta hacer una pasta, untándolo después en buen pan de caserío.

Tanto en la propia sidrería - figura en este folleto una relación de aquellos elaboradores que tienen abiertos para comidas sus caseríos - como en sus mesas con su imaginación y la sidra bizkaina, disfruten de una gran gastronomía.

O! EDARI MAITEA, O! EDARI ONA  
KULPIKAN HABE PRESO  
KUPELAN EGONA  
ORAIN LIBRATZEN ZERA  
GURE ZORIONA.  
ATOZ, POZTURIK DEIKA  
DAUKAZU GIZONA



Bertsolari Artola

