

11/11/2019

SAGARRA, SAGARDOA ETA ERRITUAK

Euskadin 130 sagar-barietate daude, eta horiekin egiten dute txinparta alaia duen sagardo naturala. Sagar-ardo edo sagardoak bere kontsumo-protokolo berezia du. Urtarrilaren erdialdetik maiatzaren hasierara bitarteko garaia da aproposena gurean ugariak diren sagardotegietako batera joan eta ardo horren kulturaren murgiltzeko. Txotx!

“Txotx!” oihua entzuten da sagardotegietan bertako arduradunak kupela zabaldu behar duenean. Jendea hurbildu egiten da eta ilaran jarri, egurrezko upel handitik (gaur egun altzairu herdoilezinezko ontzietatik ere) indarrez ateratzen den edariarekin edalontzia betetzeko. Funtsezkoa da sagardoa edalontzian apurtzea, gas karbonikoa (alaitzen gaituen txinparta) eta berezko aromak askatu ditzan. Edalontzikoa zurrutada batean edaten da eta ondoren mahaira itzuli. Han, sarritan zutik, mahaikideek ohiko menua dastatzen dute: bakailao-tortila, bakailao frijitua piperrekin, txuleta eta gazta irasagar-gozokiarekin eta intxaurrekin. Agerikoa denez, sagardotegira joatea benetako sozializazio-ariketa da. Txotx-sasoia urtarrilaren erdialdean hasi eta maiatzaren hasieran amaitzen da. Hala ere, badira urte osoan ateak zabalik dituzten sagardotegiak.

Urtero, ekitaldi berezi batekin ematen zaio hasiera sasoiari, txalapartaren doinuarekin (ttakun ttan ttakun, ttakun ttan ttakun). Horrela iragartzen dute uzta berria. Garai batean, inguruko baserrietan horrela jakiten zuten sagarra prentsatuta eta sagardoa edateko prest zeudela. Erritu horren osagai dira, halaber, sagar-dantza eta soka-dantza ere. Sagar-dantza jatorriz Baztan haraneko inauteri-dantza da, eta dantzariak sagarrak eramaten dituzte eskuetan. Soka-dantza Erdi Arotik iritsi zaigun dantza da. Alaitasunak eztanda egiten du “Gure sagardo berria!” oihuarekin.

Euskadin urtero 12 milioi litro sagardo ekoizten dira (2019ko datua). Dena den, sagardorik preziatuena bertako sagarrarekin egindakoa izaten da, 130 sagar-barietate baitaude, eta 2017. urtetik Euskal Sagardoa zigilua darama, hori du jatorri-deitura.



Irudiak

Posts del mismo autor



PARRILLA A LA VISTA

TXAKOLINA, EUSKAL HERRITARREN ARDOA

LA PUTXERA, EL INGENIO SURGIDO EN EL TREN DE LA ROBLA

ARDOARABA 2019

SAN TOMAS, GABONEN HASIERA EUSKADIN

COMIENZA 2020 AL GRITO DE TXOTX!

San Sebastián se prepara para la Gala Guía Repsol 2020

Sagardo Mapa, mucho mas que un mapa de sidrerías

BasqueTxok Festival

LA RUTA SLOW

MILA ESKER BIHOTZ-BIHOTZEZ!

URIBE BUS & BEER TOUR 2020

Atzo, gaur eta beti, Ja(ki)tea gure ekoizleekin. Bidaia Gipuzkoan zehar.

Euskadi tiene un plan para ti

The Guardian alaba la gastronomía vasca

GUINDILLA DE IBARRA, UN PRODUCTO CON MUCHOS NOMBRES

La Guía Repsol nos desvela la receta de una de las mejores sopas de pescado del mundo

Ya se encienden los fogones de la XXII edición de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country

Importante reconocimiento científico a la gastronomía

TXOKOLATE MADE IN EUSKADI

BASQUE BEER, GURE GARAGARDOA

CUIDÉMONOS PARA SEGUIR VIVIENDO ESOS MOMENTOS

GAZTA ETA TXOKOLATEA OÑATIN, URTEA BUKATZEKO

**ZAINDU GAITEZEN MOMENTU HORIEK BERRIRO BIZI
DITZAGUN**

ZORIONAK!

AURTEN ERE SAGARDOTEGIRA GOAZ

Ver otros posts



Produktuen bikaintasuna eta gure sukaldarien ongi egitea dira Euskadiren ezaugarriak. Gastronomia ulertzeko modu hori bultzatzeko, Euskadi Gastronomia sortu dugu, hau da, zenbait eskakizun irizpide eta konpromiso betetzen dituzten jatetxez, tabernaz, dendez eta establezimendu gastronomikoz osatutako sarea.

Kalitatea nahi baduzu, bilatu Euskadi Gastronomikaren zigilua!

- > BLOGA
- > GASTROMAPA
- > BAZKIDEAK
- > ERREZETAK

- > Pribatutasun-politika
- > Lege-oharra
- > Cookie-politika

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



- > JATETXEAK
- > ERRETEGIAK
- > PINTXO-TABERNAK
- > SAGARDOTEGIAK
- > ARABAKO ERRIOKA KUPELTEGIAK
- > TXAKOLIN-UPATEGIAK
- > GAZTANDEGIAK
- > EKOIZLEAK
- > KONTSERBA-ENPRESAK
- > MUSEOAK ETA Y INTERPRETAZIO-ZENTROAK
- > ARTISAU-GARAGARDOAK
- > JARDUERA-ENPRESAK
- > GOURMET DENDAK
- > PASTEL-DENDAK ETA GOZOTEGIAK
- > OKINDEGIAK
- > MERKATUAK