

Sagardoetxea, sagarraren kultura zabaltzen

Udazken hotzak, sagar gutxiago eta txikiagoak ekarri ditu, baina kalitate handiagokoak. Sagardo aromatikoa, fruitu freskoa eta gorputza duena. Halakoa omen da, aurten dasta daitekeen sagardo berria. Baina sagardogintzaz zenbat dakigu? Eskaintza interesgarri baten bidez galdera horri erantzuna aurki diezaiokegu; Astigarragako Sagardoetxera gerturata. Gogora dezagun, Usurbilen ere halako gune bat zabaltzeko asmoa egon zela. Artzabal eraikinean hain zuzen. Baina dakigun bezala, gaur egun, Zahar Etxe berria kokatuko da bertan.

Sagardoa garai batean, arrantzale askoren bizi iraupeneko bermea zen. Edariaren C bitaminak hiltzetik salbatzen zituen hilabeteetarako itsasora arrantzara irteten ziren langileak. Etxera itzultzean zur eta lur geratzen omen ziren haien esperoan ziren senitartekoak.

Arrantzarekin bakarrik ez, sagardoak txalapartarekin ere loturak aurkitu dituenik bada. Orain mende batzuk, baserrietan muztioa ekoizteko baliatzen zen dolareko egur puskak, txalaparta inprobisatu gisa erabiltzen zituzten ekoizleek. Zertarako? Bi asmorekin; txalaparta jotzen ari zenak inguruko baserritarrei deia darra egin nahi zien, etxera etorri eta egindako mosto goxoa dasta zezaten. Baina bada gaur egun musika tresna gisa erabiltzen dena, garai hartan mostoa egin asmoz, laguntza eskatzeko baliatzen zuenik ere. Beste kontu bat da, ia deialdi hark erantzunik izaten ote zuen.

Orditik sagardoaren ekoizpenak gora beherak izan ditu. Beheraldia, bereziki, 60. hamarkada aldean. Arrazoiak beti interpretagarriak diren arren, aditu batek baino gehiagok urte haietan ekoizpenean izandako beherakada edari berrien agerpenekin lotzen dute; Kas edota Coca-Cola marka ezagunekin adibidez.



SAGARDOAREN EKOIZPEN PROZESUA NOLAKOA DEN EZAGUTZEKO AUKERA
ESKAINTZEN DU ASTIGARRAGAN DEN MUSEO HONEK.

Sagardoaren kontsumoa, gora

Ekoizpenak eta kontsumoak azken hamarkadetan goranzko joera hartu du berriz ere. Txotx denboraldiak zerikusi handia izan du horretan. 70. hamarkada hasieran Donostiako elkarte gastronomietako kideak Astigarragako sagardo ekoizleengana joaten hasi ziren. Kupelaz kupela, zuten sagardoa probatzen zuten. Eta gustukoa zutena elkarreterara eramaten zuten. Gaur egun hain ezaguna egin den txotx denboraldiaren jatorria dugu.

Ikustetik dastatzera

Estatistikari lotutako bi datu; ingelesak omen dira sagardo gehien ekoizten dutenak. Kontsumitzaile finenak

berriz, irlandarrak. Ikusi bezala, asko dira sagardogintzak gordetzen dituen bitxikeriak eta istorioak. Horietako askoren berri izan dezakegu, Astigarragako Sagardoetxean. Urte osoan zabalik dagoen museoan, sagardo ekoizpenaren nondik norakoak ezagutzeko aukera dago, zelaian bertan landaketatik hasita. Eta gero, museo barruan jarraituta, erakusketa eta ikusentzunezkoen bidez. Ibilaldia, sagardo goxoa probatuz amaitzen da. Urtean zehar ere, sagardoaren ekoizpen prozesuari lotutako garaian garaiko erakustaldiak antolatzen dituzte, beste hainbat ekintza osagarriekin batera.

ARITZ GORRITI

Bisita gidatuak egiteko aukera

Han dioten bezala, sagardotegi batera joan aurretik plan polita da lehenbizi Sagardoetxea eta ondoko sagasti ederrak ezagutzea. Ibilaldi gidatuak antolatzen dituzte bertan. 3,5 euroren truke bertako txokoak ezagutu daitezke. Doan 10 urtez azpikoentzat. Hauek, garaian garaiko ordutegiak:

Urriak 1-Apirilak 30

Asteartetik ostiralera: 15:00-19:30.
Larunbatetan: 11:00-13:30/16:00-

19:30. Igandetan: 11:00-13:30
Astelehenetan itxita.

Maiatzak 1-Irailak 30

Asteartetik larunbatera: 11:00-13:30/16:00-20:00. Igande eta astelehenetan itxita.

Taldeentzat beste ordutegiak.

SAGARDOETXEA

Kale Nagusia 48, Astigarraga
Telefona: 943 550 575.
www.sagardoetxea.com

Joxe Mari Alberro, Sagardoetxeako arduraduna

“Jendea oso interesatuta hurbiltzen da”

NOAUA! Zer nolako bisitari mugimendua izaten duzue urtean zehar?

Joxe Mari Alberro. 2006ko irailean ireki zen. Pasa den azarora arte, bana-ka 1.812 lagun etorri dira, ikastoletatik 1.501 eta taldeetan, 3.290. Denera, 6.603.

N. Gehienbat, nondik datoz?

J. M. A. Gehienak Euskal Herrikoak dira; 3.723 pasatxo (%70a gipuzkoarrak eta %20 Bizkaiatik). Espainiatik 2.042 eta Europatik 820.

N. Etortzen direnei, zerk pizten die arreta gehien?

J. M. A. Sagastiei ateratzen diegun etekinak. Bestalde, erabat ahaztuta zutena gogoratu edota jakin gabeko gauza askoren berri izaten dute. Jendea oso interesatua agertzen da. Eta dastaketan denak oso gustura. Horretarako ere tartea hartzen dugu; nola dastatu, usaindu, koloreak ikusi edota sagar produktu ezberdinak eza-gutzeko. Bide horretan guztian, sagarren kultura sartu nahi dugu.

N. Partzuergo batek kudeatzen du museoa. Gunea martxan jarrita, bilgune horren erronketako bat bete da. Baina zer du egiteke?

J. M. A. Ondareari lotutako dokumentazio zentroarekin jarraitzen dugu, hori gure eguneroko lana da. Bertan, kultur taldeek parte hartzen dute. Aurten, Erbitegi-Etxeberriko toleara sagastian jarri nahi dugu. Elementu interesgarria iruditzen zaigu.

XIX. mende bukaeran, sagardo mundua beste modu batekoa baitzen. Eta hori zabaldu nahi dugu.

N. Produktua berak, sagardoak une gozoa bizi duen bezala, sagardoaren kulturari buruz gauza bera esan daiteke?

J. M. A. Hemen inguruan sagardo kultura dago. Orain txotx boladan

gehienbat Iparraldetik, Frantziatik eta Espainiatik parranda egitera datoz. Horregatik, guri erakutsi zigutena, aste egun batean sagardotegira sagardoa dastatzera joateko ohitura hori nola helarazi galdetzen diogu gure buruari. Hemen ere askotan, kultura hori ere ez dago guztiz barneratua. Niretzat hor dago erronka. Hori Errioxan ere pasa dute. Horregatik, museoaren bidez guk bizi dugun kultura hori transmititu nahi genuke.

N. Inguruko herri hauetan bada sagardoaren kultura. Baina gertuko herrietan ez da hain ezaguna museo hau?

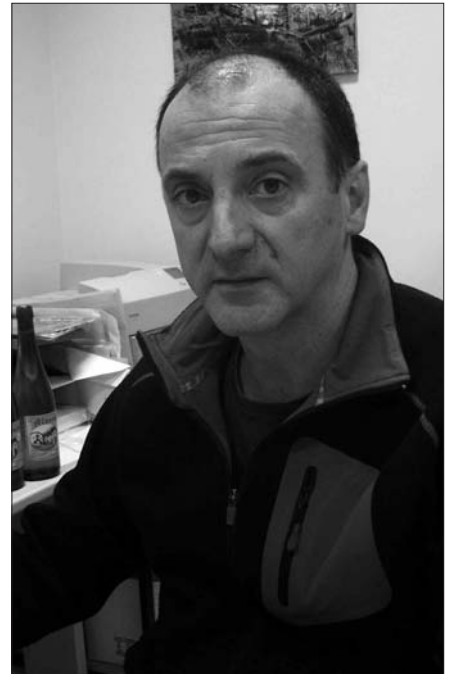
J. M. A. Lehenengo sei hilabeteetan gu konturatu ginen, Sagardoetxea askorentzat beste sagardotegi bat bezala dela. Baina gure proiektua erabat kulturala da, oso lotua gastronomiarekin. Hemendik kanpo, proiektu kultural eta turistikoek segituan erakarri dituzte herritarrak. Eta hemen, batzuek ez dute garbi zer ote den. Aurten, herritik hasita, gai horretan sakondu nahi genuke.

N. Sagardoetxean aurkeztu da txotx denboraldia. Zuentzat ere horrelako ekitaldi sonatuak bertan ospatzeak, bultzatuko du gunea?

J. M. A. Gure gastuekin nahikoa dugulako, antolatutako ekitaldiak asko neurtu behar ditugu. Horrelako ekintzak Sagardoetxea bultzatzeko baliatzen ditugu.

N. Txotx denboraldi aurkezpenen jakinarazi zenez, aurtengo sagardoa on dator?

J. M. A. Batek baino gehiagok esan dit, iazkoa baino askoz hobea dela. Nahiz besteek bestelakorik esan. Etxe bakoitzak daki zer duen. Guk hemen probaketa batzuk egiten ditugu. Baina aurten, orokorrean, herritarrek produktu ona dastatu ahal izango dute.



JOXE MARI ALBERRO,
MUSEOKO ARDURADUNA.

Inguruko sagardotegien gida

Aginaga sagardotegia
943 366 710 (Aginaga)

Aialde Berri sagardotegia
943 365 031 (Santuenea)

Araeta sagardotegia (Zubieta)
943 362 049/ 943 366 604

Arratzain sagardotegia
943 366 663 (Arratzain bidea)

Astiazaran sagardotegia
943 361 229 (Zubieta)

Saizar sagardotegia
943 362 228 (Kalezar)

Urdaira sagardotegia
943 372 691 (Aginaga)