Noaua!!
HAMABOSKARIA
2000ko maiatzaren 19a

XIX. Sagardo eguneko GUIGAURIA

XIX SAGARDO EGUNA

USURBIL

Sagarrondoak landatzeko artea

Sagardo Egunaren lagunek badute sagasti txiki bat. Sagarrondo txiki-txikiak dituzte, baina lasai, egunen batean emango dute beren fruitua: sagarra. Eta sagarrarekin, mordoxka bat biltzean noski, sagardoa egin ahal izango dute. Baina, tira, azken egitasmo hau beren ametsa besterik ez da.

Hilerri ondoan dago Sagardo Egunaren Lagunen sagastia. Duela urte batzuk herriko baserrietan zeuden sagar mota desberdinak aztertzean, baserritarrek esanda sagar mota batzuk desagertuak zeudela jakin zuten, eta udalari sagarrondoak landatzeko lurzati bat eskatu zioten lehen izaten ziren sagar motak mantendu ahal izateko.

Iazko neguan mota desberdineko 17-18 sagarrondo koxkor landatu zituzten. Horrez gain, sagar makatzaren haziak lortu, erein, eta aurten landatzeko landareak atera zituzten. Horrela ba, 2000. urteko neguan beste 25 bat landare makatz landatu zituzten.

Generoa badute, baina aurrerantzean sagasti horrekin lanean jarraitzea da beraien asmoa. Udaran zenbait landare beste sagar mota batzuez txertatuko dituzte, baina txertatu gabeko makatzak (basoan sortzen de sagarrondoa) edukitzen jarraituko dute aldi berean. Aurten landatutako landareak baratza antzeko batean dituzte, txertatu ondoren, aurrerantzean hartuko duten lekuan jartzeko.

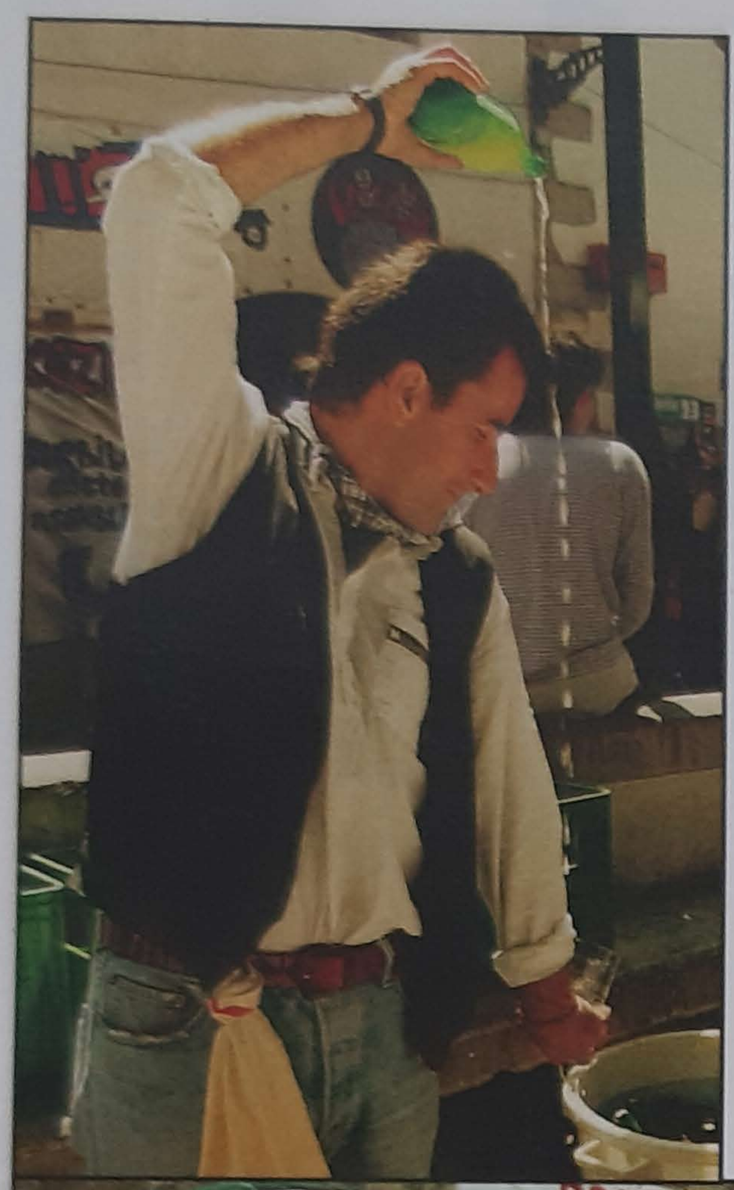
Buruan dituzten ideiak behintzat, ugari dira. Sagasti honekin, jendeari sagarrondoak nola txertatzen eta kimatzen diren ikasteko aukera eman nahi diote. Hemendik urte batzuetara sagarra ematen hasiko dira sagarrondo hauek, eta sagardoa egitea ere ez dute baztertzen

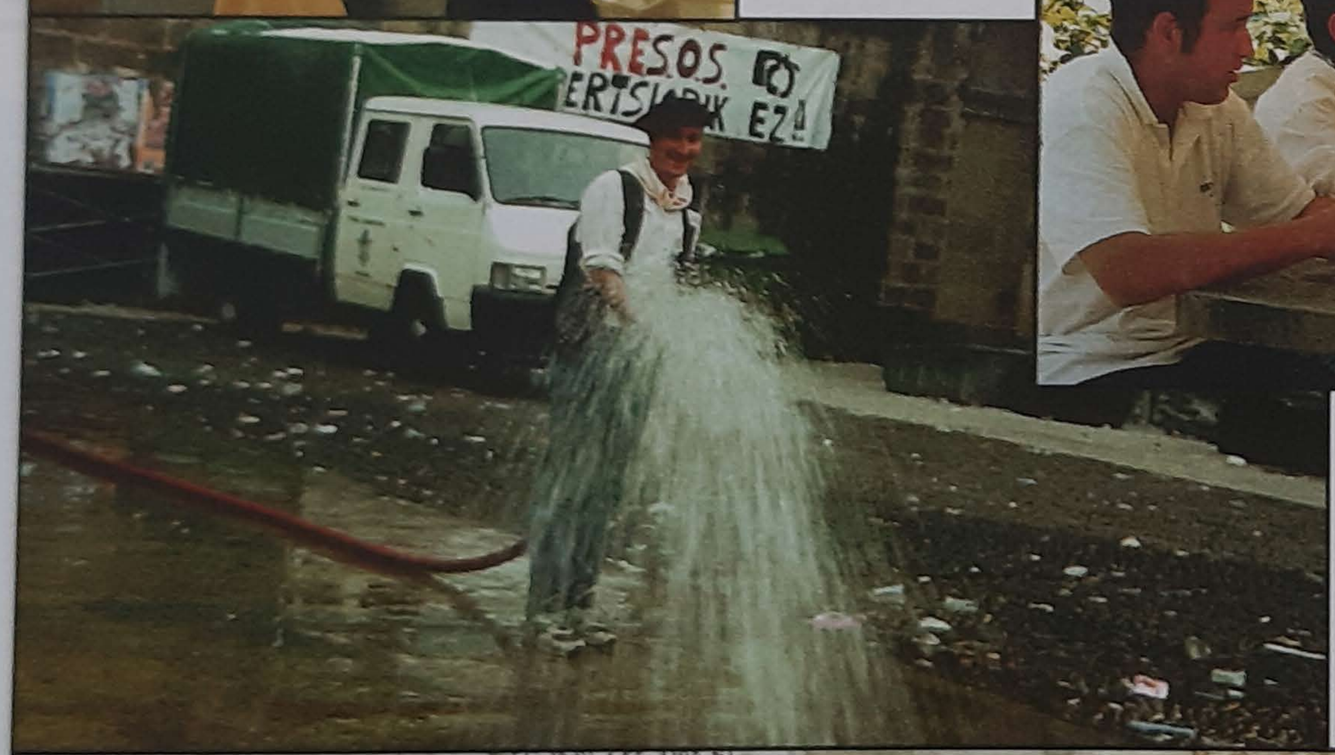
Aurtengo honetan bisitari berezi batzuk izango ditugu Sagardo Egunean. *"Asociación Cántabra de amigos de la sidra"* elkarteko kide batzuk gure artean ibiliko dira maiatzaren 21ean. Duela gutxi herriko "Sagardoa Egunaren Lagunak" taldearekin harremanetan jarri ziren udaran hona etortzeko asmoa zutela azalduz, baina Sagardo Eguna gertu zegoela ikusita, hemengo giroa nolakoa den ikusteko hona etortzea erabaki dute.

Sagardoa eta honen inguruan sortzen den kultura guztia Kantabrian berreskuratzea da talde honen helburu nagusia. Garai batean Kantabrian sagardoa egiten zen, baina azken mende honetan gainbehera joan da edari honen produkzioa. Hala ere, zenbait baserrietan sagardoa egiten dela konturatu eta sagardoa eta honen inguruan sortzen den guztia berpiztu nahi dute. Oraingoz, sagardoari buruzko informazioa eman besterik ez dute egiten sagardoa maite duten Kantabriako jendeak osatutako talde honek. Etorkizunean, berriz, Sagardo Eguna antolatzeko asmoa badute, eta bertako sagardoarekin bada hobe.

Sagardo egunean Mahaspildegira egiten diren joan etorriak famatuak izaten dira. Botatzaileek behintzat ondo dakite hori. Tripak danbor hotsez egon ohi dira eta hauek asetzeko zer hobeto bazkari on bat baino. Aurten ere ez da buila eta zalapartarik faltako Mahaspildegira joateko bidean. Hasiera batean bazkaria hemen egitekoa ez bazen ere, azkenean, aspaldiko ohiturari jarraituz, Mahaspildegi elkartean izango da bazkaria. Aurten ere lasai bazkaldu ahal izango dute botatzaileek, arratsaldean ez baita sagardo botaketarik izango. Beraz, badakizue, eguerdiko 14.30etatik 15.00etara trasteak jaso eta Mahaspildegira bazkaltzera.

Sagardo eguna: argazkiak ateratzeko egun aproposa





Sagardoa mundu osoan edaten den edaria

Ba al zenekien Euskal Herrian egiten den sagardoari "Hard Cider" deitzen diotela munduan zehar? Ez, ezta? Izan ere, hemen sagardo naturala (Hard Cider) edaten dugun bitartean, kanpoan sagardo gasifikatua nagusitzen da, atxanpanatua. Sagardoa, sidra, cider, cidre... nazioarteko edaria dugu sagardoa. Naturala edo gasifikatua izan, munduko txoko gehientsuenetara iritsi da sagarretik atera ohi den zukua.

Asturiaseko sagardoa

Adituen arabera Euskal Herrian lehenago hasi ziren sagardoa egiten, baina Asturias beti izan da produkzioaren errege. Urtean estatu espainiarrean produzitzen diren 70 milioi litroetatik Asturiasek 51 milioi inguru egiten ditu (%72,8). Euskal Herrian %21,4 eta Galizian gainerako %5,7 egiten da.

Sagardoa erabat barneratuta dago asturiarren eguneroko bizitzan eta ura bailitzan edaten da etxean, tabernetan edo beste ospakizunetan.

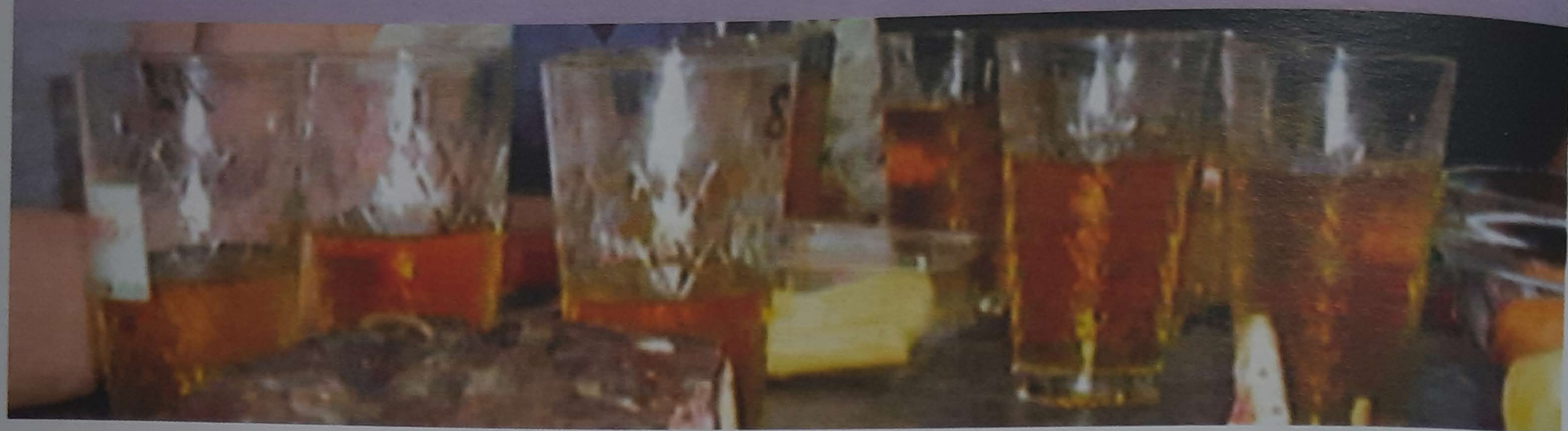
Taberna batek egunean 35-40 kaxa sagardo zerbitzatzen ditu. Euskal Herrian, berriz, arraroa da taberna batek urtean 200 kaxa hustutzea. 5-6 gradu izaten ditu sagardo honek.

Batzuen arabera Asturiaseko sagardo naturala Euskal Herrikoa baino gozoagoa da, baina beraiek Euskal Herrikoa gozoagoa dela diote. Dena den, desberdintasun bat finkatzearren, asturiarra arinagoa dela esan genezake. Edaria egiteko prozesuan desberdintasun txiki batzuk badaude ere antzeko sistema erabiltzen da bietan. Asturiarrek sagardoa upeletan denbora gehiago edukitzea atsegin dute eta edaten den heinean ateratzen dute sagardoa barrikatik. Sagardoa barrikan bi urtez egotea gerta daiteke askotan.

Bestalde, asturiarrak artistak dira sagardoa zerbitzatzeko garaian: sagardoari beharrezko bizitasuna eta gozotasuna emateko botila eta edalontzia ahal den guztia aldentzen dituzte. Sagardoa zerbitzatzeari "escanciar" deitzen diote eta benetako artistak dira horretan. Asturiarrek bertako sagarrarekin ekoitzen dute sagardoa eta gehiena, 40 milioi litro inguru, bertan edaten dute. Izan ere, beraien esanetan uraz gain, ez dago sagardoa bezalako edari naturalagorik.

Sagardo naturalaz gain, sagardo atxanpanatukoaren produkzioa haundia da bertan eta arrakasta haundia du mundu osoan zehar (El Gaitero ospetsua esate baterako). Sagardo mota hau egiteko sagar produkziotik parte txiki bat besterik ez dute erabiltzen. Kanpotik erosten duten zuku konzentratutik egiten dute sagardo atxanpanatu gehiena.

Frantziako sagardoa



Normandia eta Bretainiako lurraldeak dira sagardogintzan ospe haundiena dutenak. Sagardoa tradizio haundiko edaria da eta janariaren kulturarekin batuta agertzen da normalean. Europan Frantzia da sagar produzitzailerik haundiena eta egun, 18 milioi sagarrondo inguru dituzte sagardoa egitera zuzenduak.

Frantziako sagardorik ospetsuenak Auge eta Othe lurraldetakoak dira. Bertan aintzinako sagardogintza sistema erabiltzen jarraitzen dute, produkzio kopuru altuan egiten badute ere. Lurralde hauetan egiten den sagardo naturala Euskal Herrian ezagutzen dena baino askoz ere gozoagoa da eta atxanpanatuak du arrakastarik haundiena. Othen lau sagardo mota desberdin egiten dira, bakoitza egoera desberdinean edo bakoitzaren gustuen arabera kontsumitzeko:

"Cidre de Cru"
"Cidre Bouché"
"Cidre de Table"
"Cidre".

Britainia Haundiko sagardoa

Ingalaterran, Estatu Batuetan eta Kanadan bezalaxe, sagardoa izugarrizko lehian dago garagardoarekin. Sagardoa pub eta tabernetan asko edaten da eta munduan sagardo gehien edaten duen lurraldea dela esan dezakegu. Dena den, Europako beste herrialdeetan bezala, Ingalaterran ere sagardo gozoa eta atxanpanatua da nagusi. Hereford zonaldean egiten den sagardo ia guztia gasifikatua da eta egiten den sagardo natural urriak azukre maila haundia du. Guk ezagutzen dugun sagardo naturala baserrietan besterik ez da egiten.

Hona hemen Ingalaterran egiten diren sagardo moten zerrenda. Erabiltzen diren sagar, legami eta azukreen arabera, zortzi sagardo mota ezagutzen dira:

1- Draft: sagardorik arrakastatsu eta salduena da. Alkohol maila baxueneko sagardoa da (%6). Bi kategoria daude: sagarrarekin bakarrik egindakoa eta azukrea, ur karbonatua eta zuku konzentratuaz egina dena.

2- Farmhouse Style: era tradizionalean egindako sagardoa, "benetako sagardoa" deitua. %5 eta %12 bitarteko alkohola du. Bi kategoria ezagutzen dira: lehorra, ezer ere erantsi gabe edo kendu gabe egiten dena, eta azukreduna.

3- French Style: Fermentazio prozesuan alkohol kopurua %2 eta %5 bitartean mantendu dadin eskua sartzen dute. Ez diote inolako osagairik eransten. Sagardo karbonatatua edo karbonatatu gabea izan daiteke.

4- Sparkling: duen alkohol maila %5etik gorakoa da. Bi mota daude: karbonatatua, txanpaina egiten den era naturalean ekoiztua, eta artifizialki karbonatatua dena.

5- Cyser: sagardo honi eztia eransten diotenez sagardo ilun eta gozoa edan daiteke Britainia Haundian.

6- Apple Wine: alkohol kopurua %12tik gorakoa da eta klase batzuei azukrea eransten diote.

7- New England Style: burbuiladun sagardoa da eta %8 eta %14 bitarteko alkohol maila du. Legamia eta elementu kimikoez gain azukrea eta mahaspasak eransten dizkiote. Karbonatazioa era naturalean lortu behar da eta ardo legamia bakarrik erabil daiteke sagardo mota hau egiteko.

8- Specialty Ciders: orokorrean alkohol maila %14koa baino altuagoa du. Nahi adina gauza eransten zaizkio: fruituak, belarrak... baina zukuaren %75 sagarrarena behar du izan.

Estatu Batuetako sagardoa

Sagardoa kolonizatzaileen eskutik iritsi zen Ipar Amerikara. Beraz, sagardoak kontinente honetan historia laburra du. Sagardoak azkar egin du bere bidea Estatu Batuetatik, batipat bertako ingeles koloniek sagardoa edateko ohiturari eutsi egin ziotelako. Aurrerago esan bezala sagardoak erabateko beherakada ezagutu zuen "Alkohol Debekua"ren garaiaz geroztik. 1840ko hamarkadara arte edaririk ospetsuena zena erabat desagertu zen garagardoaren mesederako.

Sagardoak, errepublika garaiko baloreekin erabateko lotura zuen, tradizioa eta nekazal bizimoduaren idealekin. Baina Estatu Batuek mende berriaren aurrean ideia berriak bereganatu zituzten eta sagardoa, dirudienez, haietatik kanpo geratzen zen. Gaur egun bost sagardo-ekoizle etxek sagardoa egiten badute ere, leku gutxitan edaten dute edari hau. Woodchuck etxeak, adibidez, Wyoming eta Oklahoma ezik estatu guztietara banatzen du sagardoa, baina bertan edaten den alkoholaren portzentaiaren oso zati txikia osatzen du.

Sagardoa egiten duten enpresak ardo elkarte txikiak dira (txikiak Euskal Herriarekin alderatuz gero) eta mendebaldean biltzen dira nagusiki. Bost etxe dira sagardo egile nagusiak: Hornsby´s, Woodchuck, Cider Jack, Woodpecker eta Wyders. Kanadan aldiz, sagardo kontsumoa izugarri haundia da eta Ontario aldean produzitzen dena da arrakastatsuena. Tradizio haundiko sagardoa da hau ere.

Munduko sagardoa

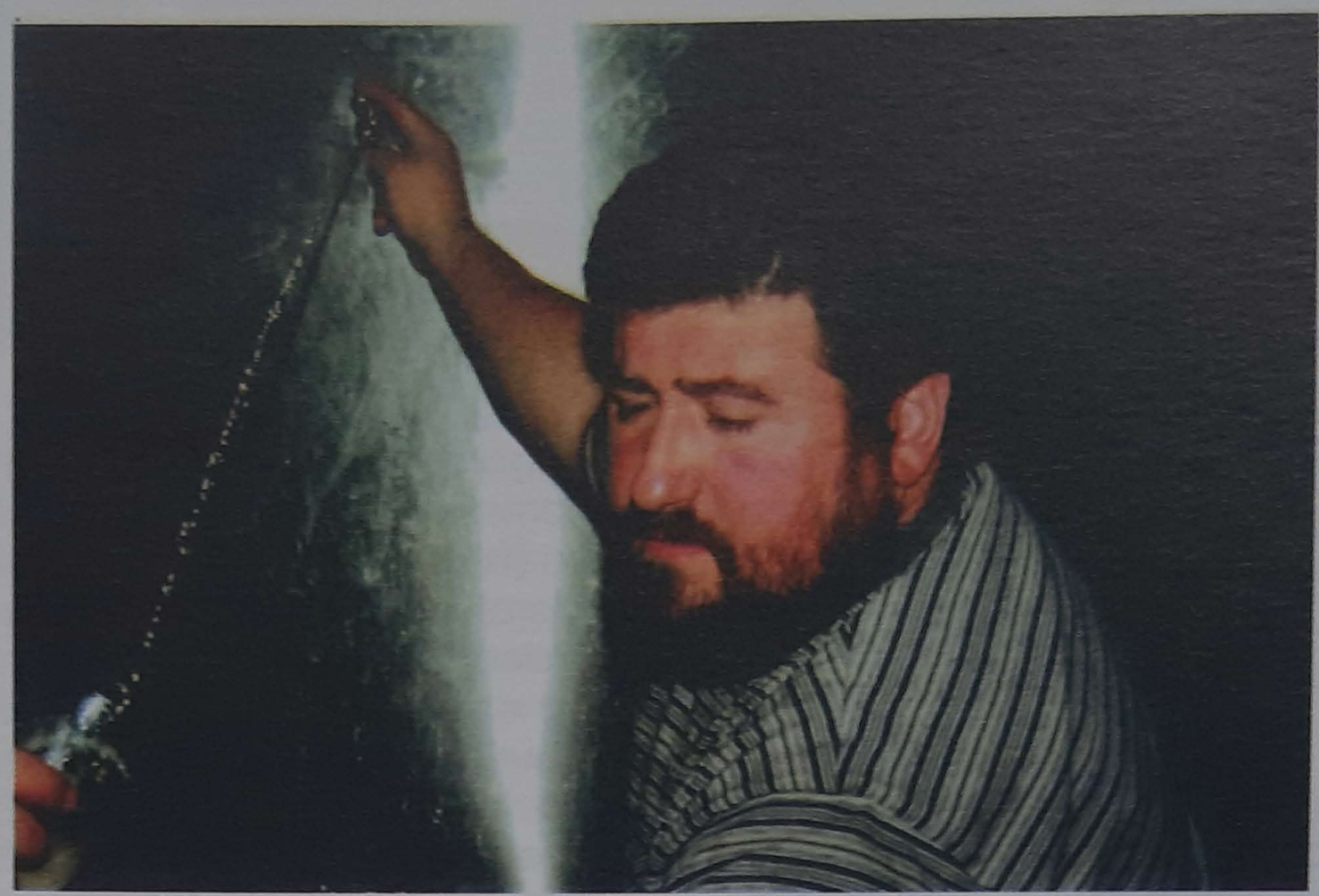
Finlandian sagardo asko edaten da eta Ingalaterra zein Estatu Batuetan bezalaxe, taberna eta pubetan saltzen da nagusiki. Garagardoaren alternatiba modura edaten dute gazteek sagardoa eta bere kontsumoak gora egin du etengabe azken urteetan. Bi sagardo marka daude Finlandian: Chymos eta Marli. Bestelakoak kanpotik ekartzen dituzte. Lehenengoak "Green Fizz" deituriko sagardoa egiten du. Honek %4,7ko alkohol kopurua du eta litro bakoitzeko 80 gramo azukre du. "Green Fizz Extra" delakoa ez da hain gozoa baina alkohol gehiago du. Marlik "Golden Cap Cider" (%4,7 alkohola) eta "Golden Cap Extra Strong Cider" (%7 alkohola) delakoak egiten ditu.

Europan sagardoa egin eta edaten da Belgika, Alemania, Austria eta besteetan ere eta Ameriketan, Iberoamerikako haibat herrialdeetan ere aurki daiteke sagardoa.

Munduan zehar, ingelesek kolonizatutako herrialdeetan behintzat zabalduta dago sagarrez egindako edari hau. Horrela aurkitzen da sagardoa Hegoafrika, Australia eta Zelanda Berrian.

"Guk hemengo sagarrarekin egin nahi genuke sagardoa"

Joxe Anjel Aginaga Illumbe sagardotegiko nagusia izateaz gain, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria da. Aurten berak irekiko du Sagardo Eguneko lehen sagardo boteila, eta guk berarekin hizketaldi bat izan dugu. Sagardoaren etorkizunaren nondik norakoak kontatu dizkigu berak.



Txotxeko denboraldia amaituta, zein da Sagardogileen Elkartetik egiten duzuen balorazioa?

Balorazio ona egin beharra dago. Aurreko urteen antzera lan egin da, sagardo onak izan dira, jende ona ibili da... jendea gustora joaten da sagardotegira. Elkarrekin hitz egiten dute, tertuliak beste lekuetan baino tarte haundiagoa dute, eta normalean, gainera sagardo ona edaten da. Hau ere baloratu beharra dago.

Sagardoa txotxetik edateko garaia amaitu da.

Amaitu da, bai, gauzak ondo egingo balira txotxetik ez litzateke sagardo gehiago edan behar. Nire ustez, txotx garaiak irauten duen denbora horretan bakarrik eman behar da kupeletik sagardoa, eta ez urte osoan zehar. Garaian garaiko gauzak egin behar dira, eta urtarriletik apirilera da sagardoa txotxetik edateko garaia. Jendeari garai horretan sagardotegira joateko poza kentzeko arriskua dakar urte osoan upelak irekita egoteak.

> **"Nire ustez, txotx garaiak irauten duen denbora horretan bakarrik eman behar da kupeletik sagardoa, eta ez urte osoan zehar"**

Denbora horretan sagardotegietara jende asko joaten da, baina sagardo boteilak saltzerakoan nabaritzen al da hori?

Sagardo boteilen salmenta mantentzen ari da, eta hori ez da gutxi. Jendea pixkanaka-pixkanaka sagardoa boteilatik edateko ohitura hartzen ari da, baina oraindik gure helburuetatik urrun gaude; hori bultzatzea da gure lana. Hala ere, urtetik urtera sagardoaren kalitatea hobetzen ari da eta hori ona da. Horretarako sagastiekin hasi behar da lanean, hauekin lan egiten bada produktua askoz hobea izango da.

Asturiasen boteilako sagardoa asko edaten da.

Hemen baino zazpi aldiz gehiago produzitzen dute eta sagardoa edateko ohitura ere hemen baino haundiagoa da. Niri oiloipurdiak ateratzen zaizkit hara joaten naizenean. Asturiasen sagardo botatzaile profesionalak daude, botatzaile onak eta hori falta zaigu hemen. Nik Illumben botatzaile profesional bat eduki nuen eta izugarri nabarmendu zen, inoiz baino sagardo gehiago atera genuen. Botatzaile profesional batek sagardoa bere puntuan ateratzen du, goitik botatzean puskatu egiten du sagardoa eta beste grazi bat du edaterakoan. Nik uste hori egin beharko genukeela. Hori Asturiasen egiten dute eta guk nola egingo dugu ba? esaten dute batzuk. Baino sagardoarentzat ona bada zergatik ez dugu egingo?

Nola edan behar da sagardoa?

Boteilako sagardoak hamar gradutik hamairura bitartean egon behar du. Hamar gradutatik behera ez litzateke edan behar. Alde batetik gorputzari kalte egingo lioke eta beste aldetik sagardoari ez zaio gustorik hartzen. Sagardoari gustoa hartzeko bere tenperaturan egon behar du. Ardo on bat adibidez hotza ez da edaten eta sagardoa ardoaren antzekoa da, produktu naturala. Jatetxeetan sagardoa hozkailuan sartzen dute eta eskatu arte ez dute ateratzen. Momentu horretan sagardoa 4-6 gradutan egoten da, eta hori ezin da edan.

Aurten "tolare" izena erantsi diozue sagardotegiei.

Sagardoa egiten dugunak tolare-sagardotegiak gara eta sagardoa egin gabe sagardoa saltzen dutenak sagardotegiak. Jendeak argi eta garbi jakin behar du zein tokitara joaten den.

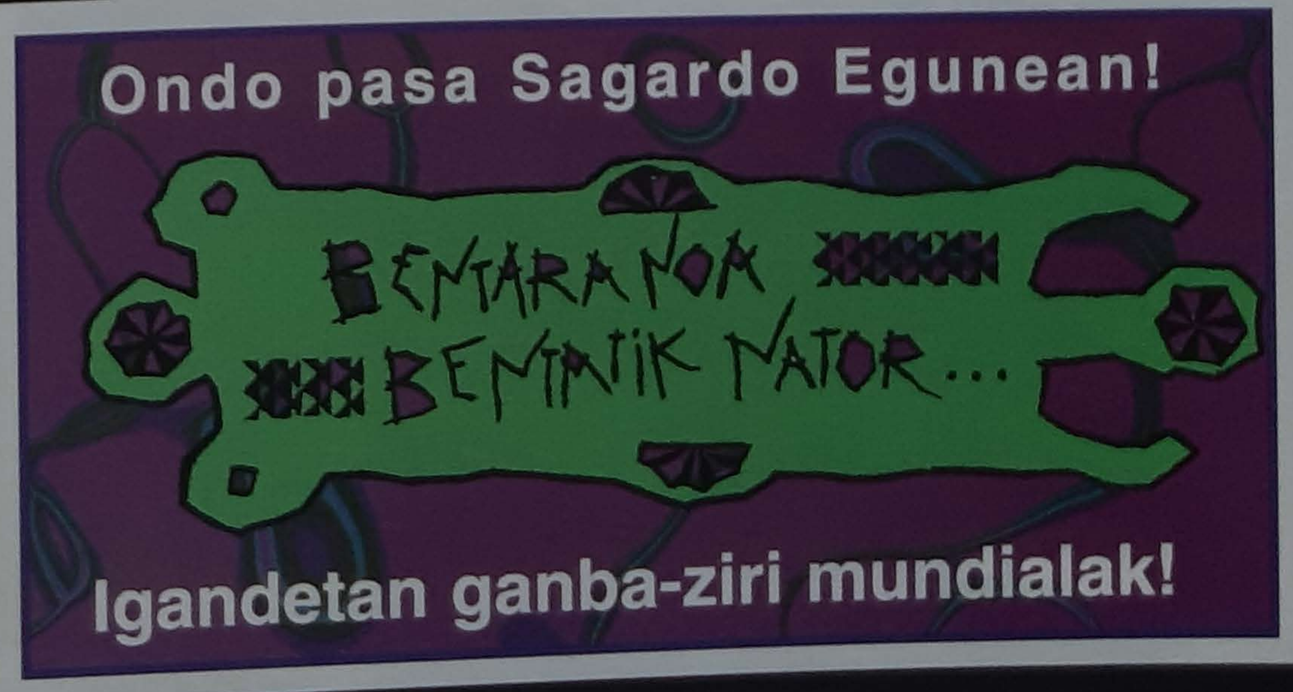
Bertako sagarraz bakarrik egindako sagardoa noizko?

Badago hemengo sagarrari garrantziarik ematen ez dion talde bat, baina bagaude hemengo sagarrari garrantzia haundia ematen diogunak ere. Guk hemengo sagarrarekin egin nahi dugu sagardoa, baina horretarako lan asko egin behar da. Sagardoa egiteko sagar mota egokienak aukeratu, mota hoiek aldatu eta horrekin sagardo ona egitea da gure asmoa. Hori bidean dago, lanean aspaldi hasi ginen, baina hemengo sagarrarekin bakarrik egindako sagardoa egitera noiz iritsiko garen ez dakit. Bizkaian adibidez bertako sagarrarekin egiten dute sagardoa eta jatorrizko izena hartu dute. Hemen, ordea, sagardo litro gehiago egiten dira eta zailagoa da izen hori hartzea.

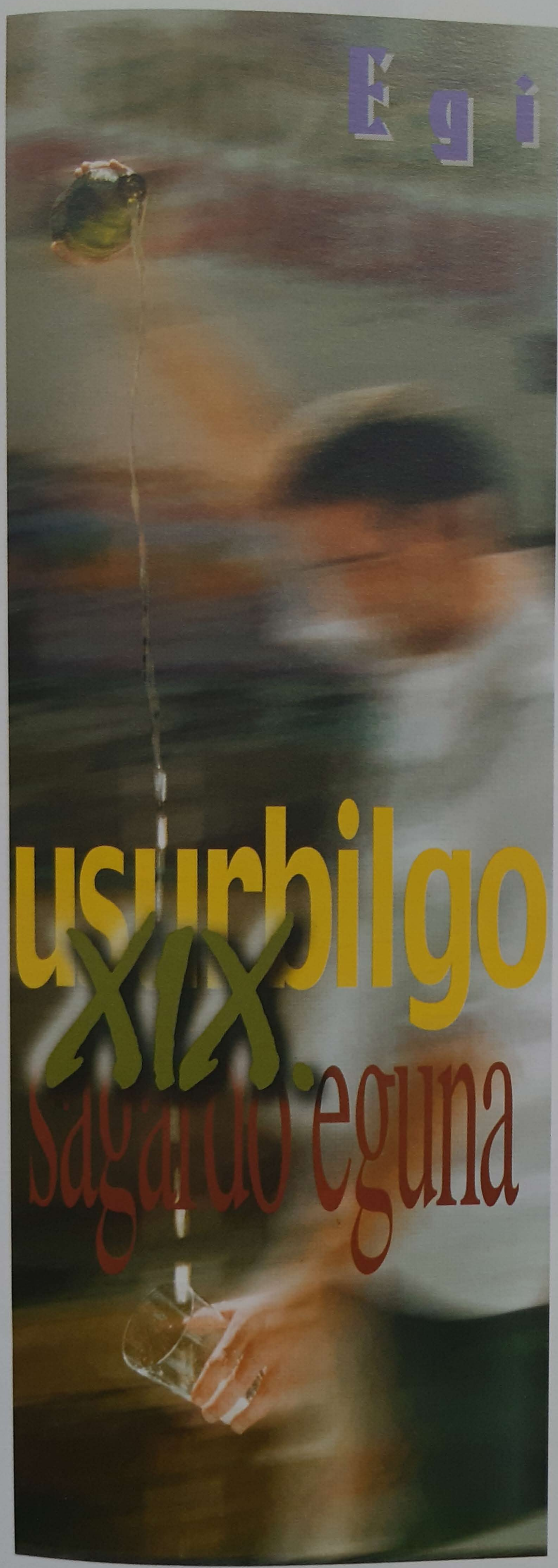
Eta euskal labela?

Horretan ere lanean ari gara. Momentu honetan zer komeni zaigun aztertzen ari gara. Jatorrizko denominazioak izateak %100 bertako sagarra izatea eskatzen du, labelak berriz, hemengo sagar asko eta kalitatea eskatzen ditu... Nondik joan nahi dugun aztertu behar dugu. Ni, beste askoren antzera, hemengo sagarraren aldeko apustua egitearen aldekoa nahiz, beste batzuk berriz, hori ez dute nahi. Hala ere batzuk bide bat hartu nahi badugu besteek ez liguteke trabik jarri behar.

Josu Aranberri



Egitaraua



GOIZEAN

11.30etan

Sagardo egunaren irekiera. Goizean zehar trikitixa, gozogintza, keramika... Muztioa nola ateratzen den ikusi ahal izango da

12.30etan

Sagardo botatzaileen lehiaketa frontoiko oholtzan.

14.30-15.00

Ordu honetarako 5200 botila sagardo botata egotea espero da. Ondoren bakoitzak bere postua jaso beharko du.

15.30-16.00

Sagardo botatzaileen eta lan egin duten guztien bazkaria Mahaspildegi elkartean

ARRATSALDEAN

18.00etan

Epelde eta Larrañagarekin erromeria

EGUN GUZTIAN ZEHAR

Egun guztian zehar, "sagardoa nola bota behar den ikasteko" erakusketa ikusgai Motzanean eta Aintzinako sagardogintza naturalarena kalean eguraldi ona bada.

Sagardo botatzaile bakoitzak bere sakakortxoa eraman beharko du aurtengo honetan. Beraz ez ahaztu, aurten antolatzaileek ez dute eta sakakortxorik jarriko

Usurbilgo tabernarien elkartea

1 Gorriti. 943 36 27 70
2 Txurrut. 943 36 00 80
3 Patri. 943 36 27 25
4 Zendoia-enea. 943 36 25 60
5 Sagasti. 943 36 60 03
6 Antxeta.943 37 03 44
7 Usurbil. 943 36 43 58
8 Txapeldun. 943 37 04 57
9 Oiardo. 943 37 24 98
10 Karobi. 943 36 27 43
11 Gure Pakea. 943 37 32 28
12 Benta. 9i43 36 61 21
13 Bordatxo. 943 37 10 42
14 Xabier. 943 36 19 78
15 Irrati. 943 36 06 16
16 Aitzaga. 943 36 02 17
17 Txiriboga. 943 37 00 13

Ondo pasa Sagardo Egunean!