



Sagasti batzuk, sagardoa egiteko sagarrekin. SAGARDOAREN LURRALDEA

PANDEMIA GARAIK

Sagarraren laborantza eta sagardoaren elaborazioa euskal herritarren jarduerarik zaharrenetakoak dira. Sektoreak gauza ugari eta askotarikoak saihestu behar izan ditu historian, baina beti gainditu ditu, sormena eta berrikuntza erabilita.

Sagardoaren sektoreak hainbat oztopori aurre egin behar izan die historian, baina ahalegin handiak eginez eta sormenarekin eta berritzeko gaitasunarekin gainditu ahal izan ditu.

Horrela, sektorearen lehendabiziko krisi handia XVII. mendean iritsi zen, artoa eta beste laborantza berrien sarrera eta zabalpena, ardozale kopuruaren

handitzea eta balearen arrantzarako egiten ziren Ternuarako bidaien etenaldiaren ondorioz. Sagarrondoan landaketak alde batera utzi ziren, eta sagardoa bertan kontsumitzeko produktua izatera pasatu zen. Bertako zein probintziako agintariak martxan jarritako babes neurriei esker, sektoreak bizirik iraun zuen.

Industrializazioak eta trenbidearen sorrerak beste kolpe gogor bat eragin zuen sektorean, familia askok baserria utzi eta hirigunera

bizitzera joateko erabakia hartu baitzuten. Urumea bailaran kokatutako sagardotegiak izan ezik, ia denak desagertu egin ziren. Sagardotegiek *berrasmatu* egin behar izan zuten, aisialdirako gune bilakatuz eta ohikoak izaten ziren txalaparta, bertsolariak eta bolo jokoak erabiliz.

AURRERAPEN TEKNOLOGIKOAK

Aldi berean, Severo Agirre-Miramon eta Vicente Laffitte nekaza-

ritza ingeniariak Europako aurrerapen teknologikoak sartzearen aldeko apustua egin zuten, kanpoko merkatuan lehiakorra izango zen sagardoa elaboratu, sagardogileak irakatsi nahiz bertako sagar barietateak sustatu nahiz babesteko. Proposamen horiek 1916. urtean martxan jartzen hasi ziren Gipuzkoako Foru Aldundiaaren Pomologiako Komisio Berreziaren eskutik.

Frankismoaren garaian, sagardotarako sagarren laborantza nahiz sagardoaren elaborazioa irabazi baxuko negozio bilakatu eta Gipuzkoako herri gutxitan mantendu ziren. 1967an, sagardoaren elaborazioa bere punturik baxuenera iritsi zen, eta sagardotegi askok beren ateak itxi zituzten.

Hala ere, Donostiako elkarte gastronomikoek sagardoa kontsumitzen jarraitu zuten, nahiz eta sagardoa ekoizten zuten dola-reetara erostera joan behar izan. Orduan hasi zen txotx egitearen

erritua hedatzen, eta gaur egun Euskal Herriko neguko eta udaberriko gertaera gastronomiko garrantzi bat da.

SAGARDO EGUNAK

Aldi berean, Frankismoaren azken urteetan kultur taldeak sagardo lehiaketak, dastaketak eta Sagardo Egunak antolatzen hasi ziren euskal nortasunaren zeinu nagusietako bat den sagardoaren kultura gal ez zedin. Astigar Elkarteak jardura hauetarikoz batzuen aitzindaria eta sustatzaileria izan zen eta Astigarraga sagardoaren hiriburu bilakatzeko eta Sagardoetxea Museoaren kokaleku izateko lehendabiziko pausok eman zituen.

Gaur egun, sagardoaren sektorea egoera berezia eta zaila bizi-tzen ari da koronabirusaren eraginez. Zalantzarik gabe, sagardoa kontsumitzeko modua aldatu egingo da, baina euskal herritarren bizitzan nahiz kulturaren egongo da etorkizunean ere.



Asteartetik igandera, bazkalorduan irekita

**Bakailaoa
saltsan,
enkarguz!**

LARRE-GAIN
Tolare-Sagardotegia

*Sagardo
botila
urte osoan
salgai*