

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



SAGARDOA ETA AISIALDIAREN ZEHARKO IBILALDIA UN VIAJE A TRAVÉS DE LA SIDRA Y EL OCIO

“A la yuklak, golpian bat!” Sagardoa trago bakar batean edatera gonbidatzen gaituen esaldiak mendeetako usadioa gordetzen du. Edariaz gain, sagardotegia elkartzeko, ospatzeko eta aisialdirako gunea izan da, non bolo-jokoek, tokak zein bertsolariek giro paregabea sortzen zuten.

Erakusketa honen bidez, sagardoaren zein sagardotegi bilakaera aztertuko dugu 200 urteetan zehar, eta txotxaren errituak sagardoaren aisialdia nola eraldatu duen ezagutuko dugu, tradizioa bizirik mantenduz eta garai berrietara egokituz.

“A la yuklak, golpian bat!” Esta frase, que invita a beber la sidra de un solo trago, encierra siglos de tradición. Más allá de la bebida, la sidrería ha sido un espacio de encuentro, de celebración y de ocio, donde los juegos de bolos, la toca y los bertsolaris creaban una atmósfera única.

A través de esta exposición, exploraremos la evolución de la sidra y las sidrerías a lo largo de 200 años, para descubrir, cómo el rito del txotx ha transformado el ocio en torno a la sidra, manteniendo viva la tradición y adaptándola a los nuevos tiempos.

Kredituak / Créditos:

Antolatzailea / Organizador
Sagardun Partzuergoa

Testuak / Textos
Lourdes Odriozola eta
Sagardun Partzuergoa

Ikerketa historikoa /
Investigación histórica
Lourdes Odriozola

Ilustrazioak / Ilustraciones
Jokin Mitxelena

Diseinu grafikoa / Diseño gráfico
Alambre Estudio

Dokumentazio iturriak / Fuentes documentales

- Gipuzkoako Artxibo Orokorra – *Archivo General de Gipuzkoa*.
- Sagardoetxearen Sagarraren eta Sagardoaren Dokumentazio Zentroa – *Centro de Documentación de la manzana y la sidra de Sagardoetxea* (<https://sagardoarenlurraldea.eus/dokumentazio-zentroa/eu/>)
- Gipuzkoako Foru Aldundiaren Artxibo Administratiboa – *Archivo Administrativo de la Diputación de Gipuzkoa*.
- Astigarragako Udal Artxiboa – *Archivo Municipal de Astigarraga*.
- “Gipuzkoako Pomologia Batzordearen ehun urte = Cien Años de la Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa”. Lourdes Odriozola. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia, 2016.
- “Un pueblo en la frontera”. Luis de Urzua. Colección Estudios VI (2). Irun: Luis de Iraunzu Kultur Taldea, 2003.
- “Fabricación de sidra en las Provincias Vascongadas y su mejoramiento” (2ª edición). Severo Aguirre-Miramón. Barcelona: Casa editorial Maucci, 1914.
- “La industria sidrícola”. Vicente Laffitte e Ignacio Gallastegui. Donostia: Imprenta de la Diputación de Guipúzcoa, 1925.
- “Sagardoa Azpeitian”. Laxaro Azkune.
- “Usurbilgo Baserriak eta Baserritarrak”. Josu Tellabide Azkolain.
- “Lasarte-Oriako sagardogintza”. Lasarte-Oriako Udalako Euskara Batzordea.
- Aiurri aldizkaria.
- Tolosako Udal Artxiboa – *Archivo Municipal de Tolosa*.
- Urnietako Udal Artxiboa - *Archivo Municipal de Urnieta*.
- “Txalaparta”. Juan Mari Beltran.
- “La Sidra”. Jose Uria Irastorza.
- “Ibarbi (Errezil sagarra) Sagarraren erregina”. Alvaro Bermejo eta Joseba Urretavizcaya.
- Xenpelar Dokumentazio Zentroa.
- “Hernaniko sagardotegiak - Sidrerías en Hernani”. Hernaniko San Juan Konpartsa.

Argazki iturriak – Fuentes fotográficas

- Sagardoetxea Museoa – *Museo de la Sidra Vasca*.
- Sagardoaren Lurraldea (*el territorio de la sidra*).
- Hernaniko Udal Artxiboa – *Archivo Municipal de Hernani*.
- Hondarribiako Udal Artxiboa – *Archivo Municipal de Hondarribia*.
- Irungo Udal Artxiboa – *Archivo Municipal de Irun*.
- Mutrikuko Udal Artxiboa – *Archivo Municipal de Mutriku*.
- “Gipuzkoa, Donostia-San Sebastián 1866 - 1910”. Francisco López Alen.
- Aiurri aldizkaria.
- Tolosaldea Turismo.
- “Usurbilgo Baserriak eta Baserritarrak”. Josu Tellabide Azkolain.
- “Sagardoa Azpeitian”. Laxaro Azkune.
- “Lasarte-Oriako sagardogintza”. Lasarte-Oriako Udalako Euskara Batzordea.
- “La Sidra”. Jose Uria Irastorza.

Antolatzaileak:

Babesleak:



Eraskusetaren
informazio gehigarria
Información adicional de
la exposición

SAGARDOA: BERTAKO ALTXORRA

XIX. mendearen amaieran, Severo Aguirre-Miramon eta Vicente Laffitte zientzialariek sagarrondoaren landaketaren modernizazioa sustatu zuten Gipuzkoan, eta 1898ko Fraisoroko eredu-etxaldearen irekiera mugarri garrantzitsua izan zen. Era berean, Gipuzkoako Foru Aldundiak ekoizpena suspertzeko berrikuntzak bultzatu zituen, baina Frankismo garaian neurri guztiak eten egin ziren.

Sagardotegietan, ekoiztutako sagardoa batez ere kanilatik zerbitzatzen zen, pitxerretik edo edalontzitik kontsumitzen zen, eta ia ez zen botilatzen.

XX. mendearen hasieran, Gipuzkoako 600 sagardotegi txiki familiarrek 9 milioi litro ekoizten zituzten urtean. Sagardoa tokian bertan kontsumitzen zen. Oiartzunen, Mutriku, Usurbilen eta Astigarragan berritzaile gutxi batzuek baino ez zuten sagardo aparduna sortu merkatu berriak erakartzeko.

Zegoen sagar uxtaren arabera, sagardotegi kopurua urtero aldatu egiten zen.

LA SIDRA: UN TESORO LOCAL



A finales del siglo XIX, los científicos Severo Aguirre-Miramón y Vicente Laffitte promovieron la modernización del cultivo de manzanos en Gipuzkoa, siendo un hito importante la inauguración de la Granja Modelo Fraisoro en el año 1898. Asimismo, la Diputación Foral de Gipuzkoa impulsó innovaciones para revitalizar la producción, pero todas las medidas fueron interrumpidas durante el Franquismo.

En las sidrerías, la sidra producida se servía principalmente desde la canilla, se consumía en jarras o en vasos, y apenas se embotellaba.

A principios del siglo XX, las 600 pequeñas sidrerías familiares de Gipuzkoa producían 9 millones de litros anuales. La sidra se consumía localmente. Solo unos pocos innovadores en Oiartzun, Mutriku, Usurbil y Astigarraga crearon sidra espumosa para captar nuevos mercados.

El número de sidrerías cambiaba de un año a otro en función de la cosecha de manzana que hubiese.



Sagardoaren kontsumoa pitxerretik.
Consumo de la sidra en jarras.



Sagardoa kanilatik zerbitzatzen.
Sirviendo sidra desde la canilla.

Ba al zenekien?

- 1921 sagar uzta txarreko urtea izan zen: Hernanin 16 sagardotegik eman zuten baja, eta Lasarten 7k.
- Felix Mitxelena oiartzuarra sagardo aparduna bakarrik ekoiztu zuen; bere produktaren % 20 penintsulan saltzen zuen, eta % 10 atzerrian.

¿Sabías que?

- 1921 fue un año de mala cosecha de manzana. Tanto es así, que en Hernani se dieron de baja 16 sidrerías y en Lasarte 7.
- El oiartzuarra Félix Mitxelena se dedicó única y exclusivamente a la fabricación de sidra espumosa; el 20% lo vendía en la península y el 10% en el extranjero.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



AISIALDIRAKO TOPALEKUAK

Garai hartan, sagardotegiak ekoizpen zentro soilak izatetik aisialdirako eta gizarte topaketetarako lekuak izatera pasa ziren. Sagardotegi horiek otsailetik maiatzera irekita egoten ziren, tokiko ordenantzek arautzen zituzten, eta bertan bizitzen zen giroa zein Txotx berria!-ren ospakizunagatik berezitu ziren.

Sagardotegiek kupel bat irekitzen zuten, eta hura amaitu arte ez zen beste bat hasten.

Kupel berri baten irekiera sagardozaileek gozoz esperotako unea izaten zen, eta Txotx berria! agindupean zabaltzen zen. Sagardotegian ez zen janaririk zerbitzatzeko, eta jendeak etxetik eramaten zuten (batzuetan bertan berotzeko aukera zegoen).

Bertsolariek giro aparta sortzen zuten, eta, bola-jokoekin eta tokarekin batera, aisialdiko gune berezia sortzen zuten.

*“Al den ongien eman nahi ditut
sagardoaren berriak,
nik bere baitan uste dudana
jakin dezala herriak.
Beste edari hoberik ez du
gizonaren egarriak,
bedeinkatuak sagasti eta sagardotegiak”*

Lazkao-Txiki



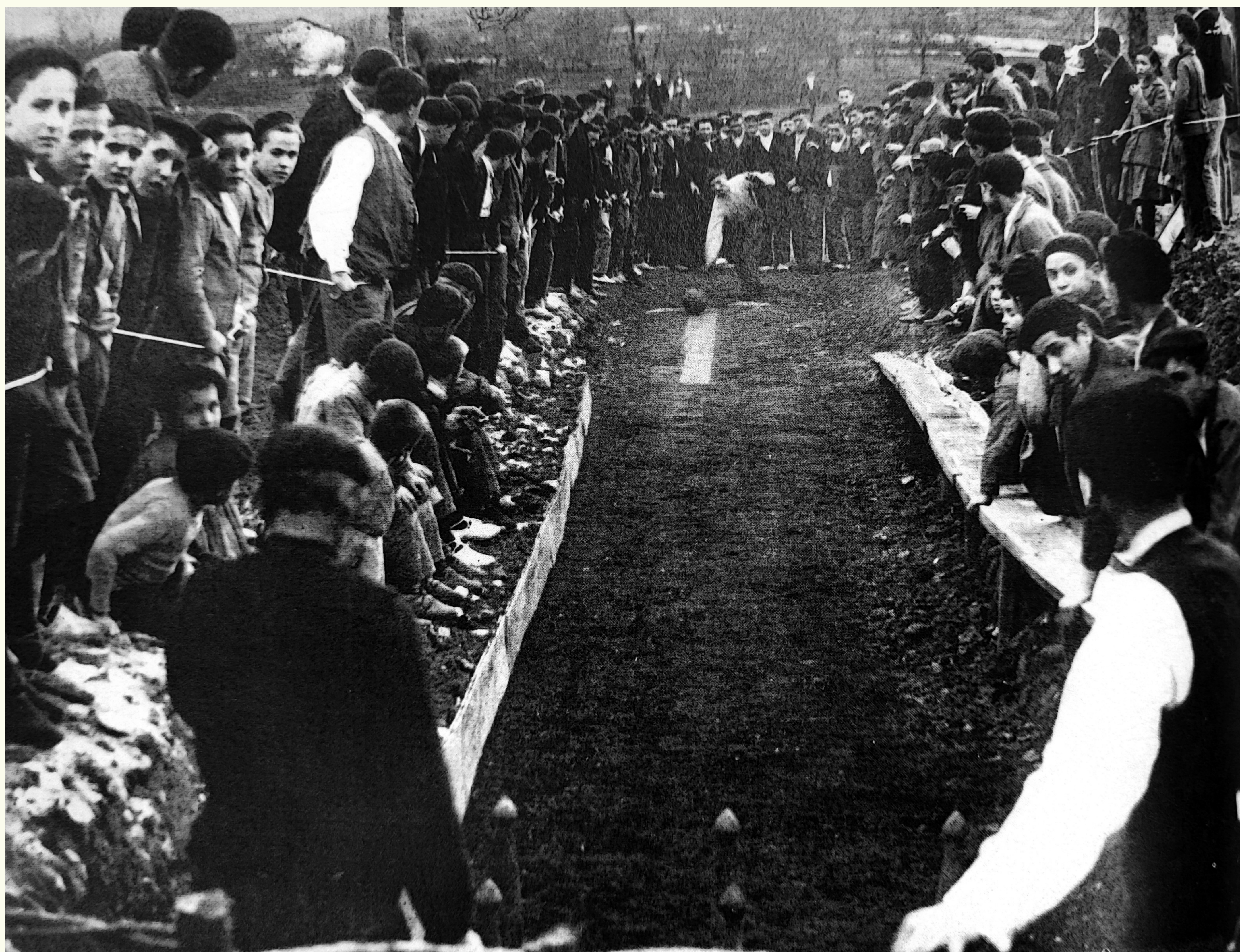
LUGARES DE ENCUENTRO

En esta época, las sidrerías evolucionaron de simples centros de producción a lugares de ocio y encuentros sociales. Abiertas de febrero a mayo, estas sidrerías, reglamentadas por ordenanzas locales, destacaban por su ambiente y la celebración del esperado ¡Txotx berria!.

Las sidrerías abrían una kupela, y hasta finalizarla no se comenzaba otra.

La apertura de la nueva kupela era un acontecimiento muy esperado por los adeptos a esta bebida y era difundido bajo la consigna de ¡Txotx berria! En la sidrería no se servía comida, por lo que la gente se la llevaba desde casa (en algunas había la opción de calentarla).

Los bertsolaris generaban un gran ambiente en ellas, creando un espacio de ocio singular junto a los juegos de bolos y la toca.



Bola jokoa Zubietan. / Juego de bolos en Zubieta.



Donostiako Kale Nagusiko sagardotegia (1915). / Sidrería de la Calle Mayor de Donostia (1915).

Ba al zenekien?

- Gaur egungo “txotx bolada” eta “txotxaren erritua” kontzeptuek sagardoa kupeletik dastatzeari egiten diete erreferentzia, eta iraganean kupelak irekitzeko erabiltzen zen makilean (zotzean) dute jatorria. Hala ere, aditu batzuen arabera, litekeena da usadio hau izendatzeko erabiltzen dugun txotx hitzak zotzarekin zerikusirik ez izatea. Izan ere, “Txotx Berria” irekitzen zenean, sagardoa kanilatik dastatzen zen, eta ez txotxetik. Horregatik, litekeena da usadiok “xoxa” hitzarekin lotura handiagoa izatea, hura baitzen sagardo edalontzia ordaintzeko erabiltzen zen hitza.

¿Sabías que?

- Los términos actuales “temporada del txotx” y “el rito del txotx” hacen referencia al hecho de degustar la sidra directamente desde los toneles, y tienen su origen en el palillo de madera que se utilizaba antiguamente para abrir las kupelas. Sin embargo, según algunos expertos, es posible que la palabra txotx utilizada para nombrar esta tradición no tenga nada que ver con el palillo. De hecho, cuando se abría el “Txotx Berria” la sidra se consumía desde la canilla, y no al txotx. Por ello, es probable que la tradición esté más relacionada con la palabra “xoxa”, ya que era el término que se utilizaba para pagar el vaso de sidra.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



BURUNTZALDEA: SAGARDOTEGIAK

XX. mendearen hasieran, Urumea bailara ezaguna zen bertako sagardotegiengatik, eta familia osoak joaten ziren. Jende gehien biltzen zen garaia Aste Santua eta asteburuak izaten ziren. Astigarrağan, sagardotegi gehienak Ergobia auzoan zeuden eta negozioak etxe partikularretan kokatuta zeuden.

Txirrita bertsolaria Urumea bailarako sagardotegietako ohiko bezeroa zen.



Ergobiko plaza Astigarrağan. / Plaza de Ergobia en Astigarraga.

Hernaniko Kale Nagusian, berriz, sagardotegi kopuru handia zegeon. 11. eta 65. zenbakien artean kokatuak, bederlatzi leku zeuden sagardo dastatzeko. Buruntzaldeko udalderri guztiek lotura estua zuten sagardoarekin: 7 sagardotegi zeuden Lasarten, 6-8 Usurbilen, 6-11 Andoainen eta 1-9 Urnietan.



Jose Manuel Erauskin, Txirrita bertsolaria eta Xaturnino Erauskin Altzako Gazteluene baserrian. / José Manuel Erauskin, el bertsolari Txirrita y Xaturnino Erauskin en el caserío Gasteluene de Alsa.

Por su parte, en la Kale Nagusia de Hernani había una gran concentración de sidrerías. Situadas entre los números 11 y 65, eran nueve los locales en los que los adeptos a la sidra podían degustarla. Todos los municipios de Buruntzaldea estaban muy vinculados con la sidra: 7 eran las sidrerías que había en Lasarte, entre 6-8 las de Usurbil, entre 6-11 las de Andoain y entre 1-9 las de Urnieta.



Karreto barrika Hernaniko kaleetan. / Karreto-barrika por las calles de Hernani.



Asteasuainberri (Usurbil). / Astasuainberri (Usurbil).



Lasarteko Sasoeta Handi baserria. / Caserío Sasoeta Handi de Lasarte.



Andoaingo Mizpiradi sagardotegiko upeltegia. / Bodega de la sidrería Mizpiradi de Andoain.



Urnietako Azkonobieta baserriko XVIII. mendeko egurrezko tolaarearen aztarnak. / Restos del laçar del caserío Azkonobieta del siglo XVIII construido totalmente en madera en Urnieta.

Ba al zenekien?

- Astigarrağan ez bezala, Hernaniko sagardogile guztiek ez zituzten beren negozioak familiaren etxeetan.
- Usurbilgo Txikierrdin Astasuainberri sagardotegia zegeon. Nagusia Joxe Migel Mendizabal Lokate zen eta Donostiako Alde Zaharrean ere bazuen sagardotegia. Ospe handiko sagardo ekoizten zuten.
- Lasarteko Sasoeta Haundiko Zuaznabartarrak eta Astigarrağako Erbetegi Etxeberriko Goikoetxeatarrak sagardo ekoizleak ziren, eta txalaparta bizirik mantendu zuten.
- Gerra Zibilaren aurreko urteetan, Urnietan 20 sagardotegi zeuden. Urbaneta sagardotegian Juanito "Jainkoa" soinujoleak alaiturik, erromeria izaten zen igande arratsaldetan.
- Xabier Letek "Gabon Txirrita" antzezlanaren idatzi zuen XX. mende hasierako bertsolari handia gogoan, eta Buruntza antzerki taldeak 1982an Euskal Herri osoan barrena aurkeztu zuen.
- Andoaingo Kale Txiki bailaran jende gehien biltzen ziren sagardotegiak zeuden, batez ere bi tren geltoki bertan zeudelako.

¿Sabías que?

- A diferencia de Astigarraga, no todos los productores de sidra de Hernani tenían ubicados sus negocios en el domicilio familiar.
- En Txikierrdi de Usurbil estaba la sidrería Astasuainberri. Su propietario Joxe Migel Mendizabal Lokate también tenía una sidrería en la Parte Vieja donostiarra. Hacían una sidra de gran calidad.
- La familia Zuaznabar de Sasoeta Haundi de Lasarte y la familia Goikoetxea de Erbetegi Etxeberri de Astigarraga eran productores de sidra, y mantuvieron viva la tradición de la txalaparta.
- En los años anteriores a la Guerra Civil, en Urnieta había 20 sidrerías. En la sidrería Urbaneta, los domingos por la tarde se celebraba una romería amenizada por el acordeonista Juanito "Jainkoa".
- Xabier Lete escribió la obra "Gabon Txirrita" en recuerdo del gran bertsolari de principios del siglo XX, y el grupo de teatro Buruntza la presentó en 1982 por toda Euskal Herria.
- En el barrio Kale Txiki de Andoain estaban ubicadas las sidrerías que más gente reunían, ya que había dos paradas de tren.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



BELLE EPOQUE ETA SAGARDOTEGIAK

BELLE ÉPOQUE Y SIDRERÍAS



XX. mendearen hasieran, Belle Époque garaia distira eta luxuzko aroa izan zen Donostian.

Hiria helmuga turistikotik dotore bihurtu zen, eta bere bainuetxe, kasino eta antzokiengatik nabarmendu zen. Europako aristokraziak hondartzetan eta paseoetan bere bizitza sozial eta kultural zirrara garriaz gozatzeko bitartean, herritarren klase ertain-baxuak sagardotegietan sortzen zen giro bikainaz gozatzeko zuten.

A principios del siglo XX, La Belle Époque fue una era de esplendor y lujo en San Sebastián.

La ciudad se convirtió en un elegante destino turístico, destacándose por sus balnearios, casinos y teatros. Mientras que la aristocracia europea disfrutaba de su vibrante vida social y cultural en sus playas y paseos, la clase media-baja de la ciudadanía disfrutaba del gran ambiente que se generaba en las sidrerías.



XX. mendeko lehen urteetan 101 sagardotegi zeuden Donostian, hirian bertan zein hiritik kanpo. Karreto-barriken joan-etorria etengabekoa zen Alde Zaharreko kaleetan. Sotoetan kokatutako sagardotegiak petrolio kintzez argizatzen ziren. Denetariko bezeroak zituzten: merkatariak, artisauek, marinela eta arrantzaleak.

En los primeros años del siglo XX, Donostia albergaba 101 sidrerías, tanto dentro como fuera de la ciudad. El trasiego de las karreto barrikas por las calles de la Parte Vieja era constante. Las sidrerías, ubicadas en sótanos, se iluminaban con quinqués de petróleo. Su clientela variada incluía empleados de comercio, artesanos, marineros y pescadores.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



GIPUZKOA ETA SAGARDOA

GIPUZKOA, TIERRA DE SIDRA



Irunen, hiriguneko sagardotegiek urte osoan zabaltzen zuten, eta landa eremukoek udaberrian edo udan. Luis de Urantzuren “Un pueblo en la frontera” argitalpenean jasota da goen bezala, bertako usadioaren arabera sagardo edalontzia kolpe bakar batez edan behar zen: “A la yuklak, golpian bat!”. Eboko burdinbideetako langileak ohiko bezeroak ziren.

IRUN

En Irun, las sidrerías urbanas abrían todo el año, y las rurales lo hacían en primavera o verano. Tal y como se recoge en la publicación “Un pueblo en la frontera” de Luis de Urantzú, según la tradición local, el vaso de sidra debía beberse de un solo golpe: “A la yuklak, golpian bat!”. Los ferroviarios del Ebro eran clientes habituales.

TOLOSA

XX. mendean hasieran, Tolosako Alde Zaharrean 38 sagardotegi zeuden. Batzuk dolarea zuten, eta beste batzuk sagardoa saltzen zuten. Salgaiak idi gurditan iristen ziren. Koadrilek zein langileek sagardoarekin bazkaltzen zuten, eta tragoak upelean klerarekin apuntatzen zituzten.

A principios del siglo XX, en la Parte Vieja de Tolosa había 38 sidrerías. Algunas eran lagares y otras vendían sidra. La mercancía llegaba en carros de bueyes. Cuadrillas y trabajadores almorzaban con sidra, anotando los tragos en la cuba con tiza.



XX. mendean hasieran Mutriku Gipuzkoako sagardogintza gune nagusietakoa zen. 300.000 litro sagardo ekoizten zituen urtean.

MUTRIKU

A principios del siglo XX Mutriku era uno de los principales centros de producción sidrera de Gipuzkoa. Producía más de 300.000 litros de sidra anuales.

AZPEITIA

1931an 13 sagardotegi zeuden Azpeitian, Erdi-kale, Eliz-kale, Goiko-kale, Bustinzuriko Errebalea, Loiola, Landeta eta Agirre auzunean banatuta.

En 1931 había en Azpeitia 13 sidrerías repartidas por Erdi-kale, Eliz-kale, Goiko-kale, Bustinzuriko Errebalea, Loiola, Landeta y Agirre auzunea.



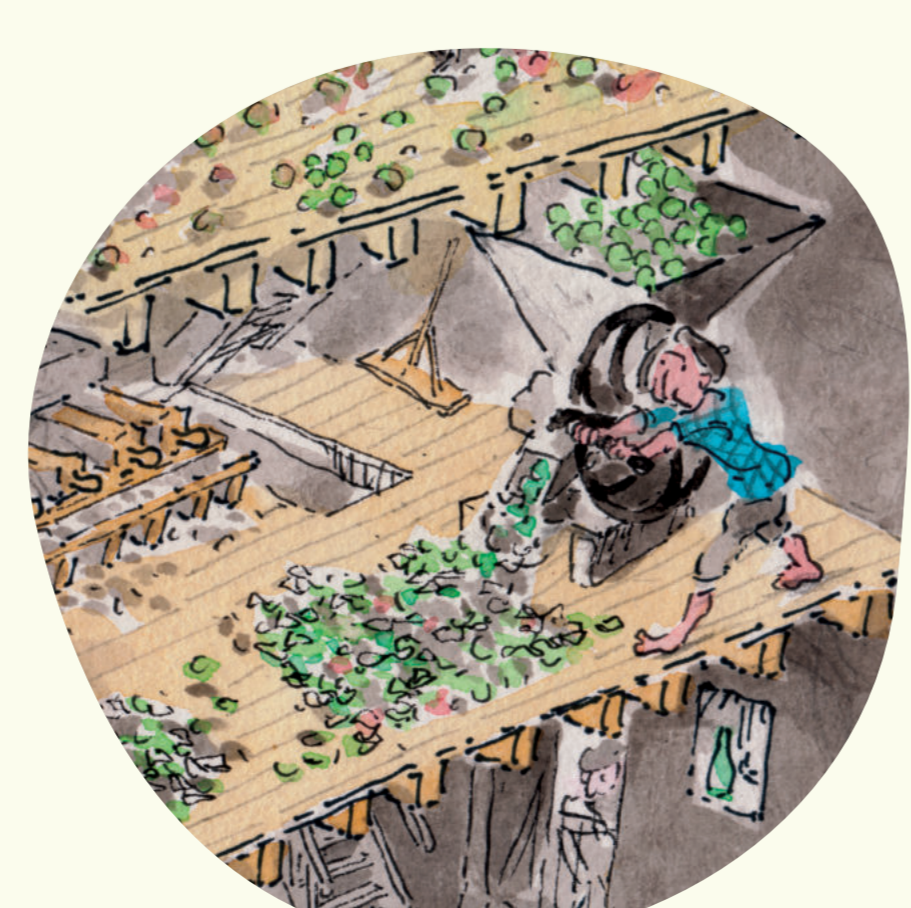
Ba al zenekien?

- Irunen burdinbideetako langileak barraskilo kazolekin joaten ziren sagardotegietara.
- 1882an sagar asko izan zen Azpeitian, eta sagardoari zerga jarri zioten agintariak. Herritarrek kentzeko eskatu arren, agintariak zerga kobratzen jarraitu zuten herriko kartzela egiteko.

¿Sabías que?

- En Irun los ferroviarios iban a las sidrerías con cazuelas de caracoles.
- En 1882 hubo mucha manzana en Azpeitia y las autoridades le impusieron un impuesto. Pese a la petición de los vecinos de que se lo quitaran, las autoridades siguieron cobrándolo para hacer una cárcel en la localidad.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



KALITATEAREKIKO ARDURA

Frankismo garaian, nekazaritza, abeltzaintza eta arrantza bigarren mailan geratu ziren, eta horrek sagarrondoan landaketari eragin zion.

Sagardo sagarren ekoizleek zailtasunak izan zituzten udaleko tasa zein sagastien uzteagatik, eta mihura ere arazo handienetako bat izan zen.

1950eko hamarkadan, Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardo ekoizpena suspertzeko neurriak hartu zituen.

Zubietan eta Laurgainen etxaldeak ireki zituen, baina krisiak bere horretan jarraitu zuen. 1967an sagardoaren ekoizpena puntu baxuenera iritsi zen 1.250.000 litroko ekoizpenarekin, eta sagardotegi asko itxi egin ziren. 1975ean, Fraisoroko Esperimentazio eta Prestakuntza Zentroak sagardoa egiteko teknikak hobetu zituen.

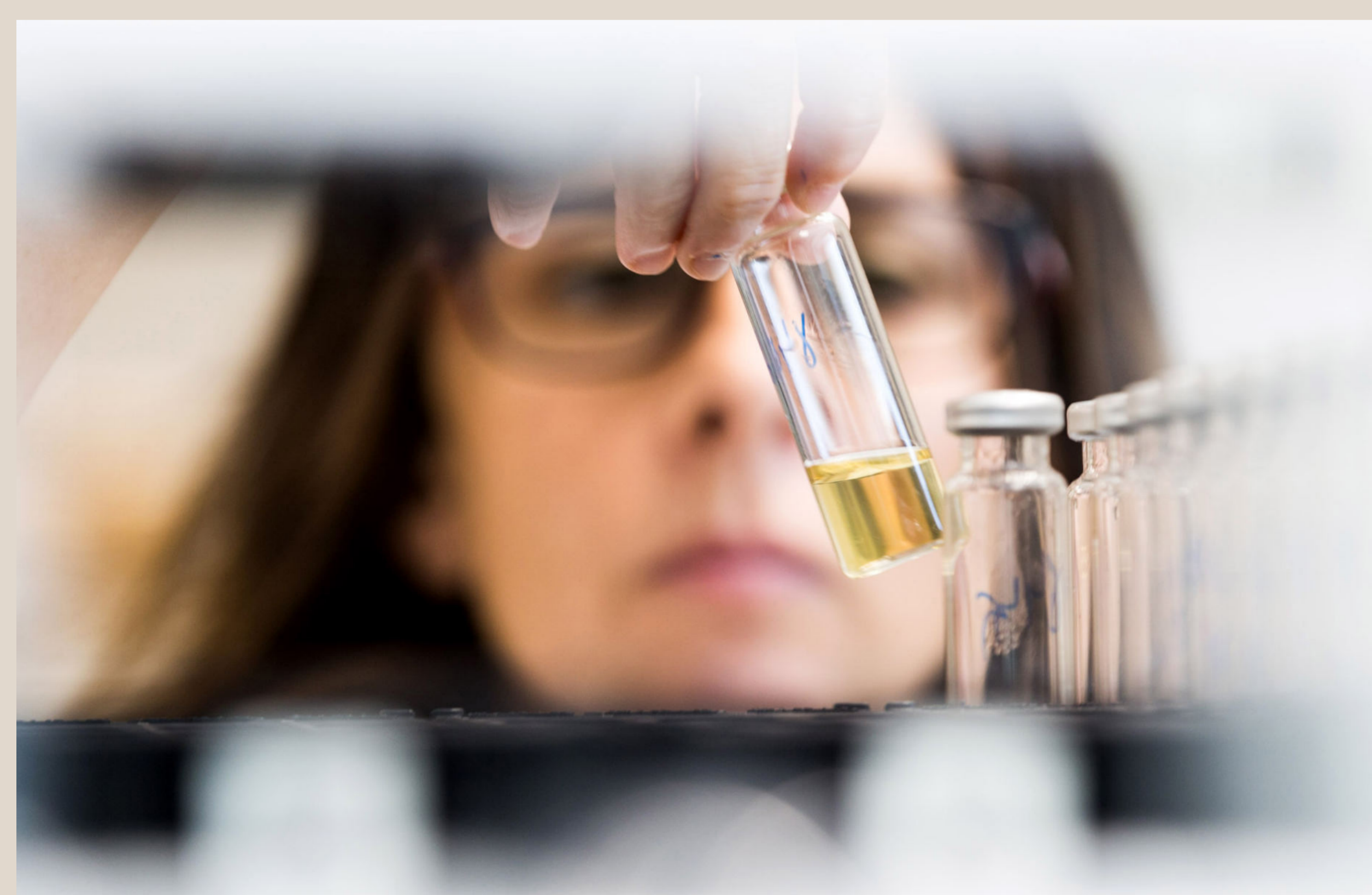
COMPROMISO CON LA CALIDAD

Durante el Franquismo, la agricultura, ganadería y pesca quedaron en segundo plano, afectando al cultivo del manzano.

Los productores de manzana de sidra se enfrentaron a dificultades debido a tasas municipales y al abandono de los manzanales, siendo el muérdago uno de los mayores problemas.

En la década de 1950, la Diputación de Gipuzkoa implementó medidas para revitalizar la producción de sidra.

Abrió granjas en Zubieta y Laurgain, pero la crisis persistió. En 1967 la producción de la sidra alcanzó su punto más bajo con la elaboración de 1.250.000 litros y muchas sidrerías cerraron. En 1975, el Centro de Experimentación y Formación de Fraisoro se centró en mejorar las técnicas de elaboración de sidra.



Sagardoaren azterketa Fraisoron. / Análisis de la sidra en Fraisoro.



Fraisoroko dastaketa panela.
Panel de cata de Fraisoro.



Otarreara Finka Esperimentala.
Finca Experimental Otarreara.

2010eko hamarkadan, Fraisoroko Nekazaritza eta Ingurumen Laborategiak berriro ekin zion sagarraren eta sagardoaren sektorean jarduteko lanari 3 jarduera ildorekin: sagardoaren analisi fisiko-kimikoak, dastaketa sensorialen panela eta sagardoarekin esperimintatzeko lanak. Horri esker, kalitate handiko sagardo naturala lortu zen, bertako

sagarraren aldeko apustua egin zen, eta Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena sortu zen. Sektorea ere dibertsifikatu egin zen produktu berriekin (izotzezko sagardoa, muztioa, sagardo aparduna...), merkaturatzeko formatu berriak sortu ziren (latak) eta edalontziko zein kopako kontsumoa sustatu zen.

No fue hasta la década del 2010 cuando el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro retomó su cometido en la labor de actuar en el sector de la pomología y la sidra con 3 líneas de actuación: los análisis físicos-químicos de la sidra, el panel de catas sensorial y los trabajos de experimentación con la sidra. Gracias a ello, se consiguió una sidra natural de gran calidad y se apostó por la manzana

autóctona, creando la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. También se diversificó el sector con nuevos productos (sidra del hielo, mosto, sidra espumosa...), se crearon nuevos formatos para su comercialización (latas) y se fomentó el consumo en vaso y copa.

Ba al zenekien?

- 1940an mihurak sagarrondoak mehatxatu zituen eta horiek erauzteko kanpaina martxan jarri zen Hondarribia, Irun, Oiartzun, Lezo, Pasaia, Errenteria, Astigarraga, Hernani, Donostia, Usurbil eta Oñatiko udalerrietan.

¿Sabías que?

- En 1940 el muérdago amenazó a los manzanos y se puso en marcha una campaña para su extirpación en los municipios de Hondarribia, Irun, Oiartzun, Lezo, Pasaia, Errenteria, Astigarraga, Hernani, Donostia, Usurbil y Oñati.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



TXOTX ERRITUAREN SORRERA

EL NACIMIENTO DEL RITO DEL TXOTX



Gerra Zibilaren ostean, Gipuzkoako sagardoaren negozioa ez zen oso errentagarria. Sagardotegiak herri gutxi batzuetan kokatuta zeuden, eta batzuek negozioa dibertsifikatu zuten bizirauteko.

Hala ere, sagardoa ospea galtzen ari zen ardoaren, garaigardoen eta freskagarrien aurrean, eta horrek sektorearen gainbehera geldiezina eragin zuen.

Ekoizpenak behera egin zuen arren, elkarre gastronomikoei sagardoaren kontsumoarekin jarraitu zuten, eta zuzenean ekoizten zen baserrietan erosten zuten; hainbat sagardo dastatu ostean, elkartera eraman nahi zutena aukeratzeko zuten. Azpimarratu behar da sagardoa, kasu askotan, elkarre horretarako zuten sagardo botilan ontziratzen zela. Sagardoa zuzenean kupeletik dastatzeko ohitura oso ezaiguna egin zen, gaur egun txotxaren erritua bezala ezaigutzen duguna izatera

bihurtu arte, non urtarriletik apirilera sagardotegi guztiek beren ateak irekitzen dituzten sagardo berria sagardotegiko ohiko menuarekin batera dastatzeko. Errituaren garrantzia dela eta, 1994az geroztik "Sagardo Berriaren Eguna" antolatzen da, eta pertsona ezaigun baten eskutik denboraldi berria irekitzen da.

Txotxaren errituaren arrakasta izan aurretik hasi ziren sagardoa botilan sustatzen, eta 1976an antolatu zuten lehen Sagardo Eguna Astigarragan. 13 sagardotegi inguruk hartu zuten parte bertan, eta bertaratutakoei euren produktua dastatzeko eman zieten.

1982ra arte, xanpain botilak erabiltzen ziren sagardoarentzako: etiketarik ere ez zuten, eta kortxoan sagardotegiko informazioa markatzen zen.

Tras la Guerra Civil, el negocio de la sidra en Gipuzkoa era poco rentable. Las sidrerías se concentraban en unas pocas localidades y algunas diversificaron su negocio para sobrevivir.

Sin embargo, la sidra perdía popularidad frente al vino, la cerveza y los refrescos, lo que provocó un declive imparable del sector.

A pesar del declive de la producción, las sociedades gastronómicas continuaron con el consumo de la sidra, y la compraban directamente en los caseríos donde se producía; después de probar varias, elegían la que querían llevar a la sociedad. Hay que destacar que la sidra se embotellaba, en muchos casos, en la botella de sidra que la sociedad disponía para tal fin. Esta degustación de la sidra directamente desde las kupelas se fue haciendo muy popular, hasta convertirse

en lo que hoy conocemos como el rito del txotx, donde todas las sidrerías abren sus puertas de enero a abril para degustar la nueva sidra junto con el menú típico de sidrería. Dada la trascendencia del ritual, desde 1994 se organiza el "Sagardo Berriaren Eguna", evento que inaugura la nueva temporada de la mano de una persona de renombre.

Antes del éxito del rito del txotx ya se empezó a promocionar la sidra en botella, y fue en 1976 cuando se organizó el primer Sagardo Eguna en Astigarraga, donde participaron alrededor de 13 sidrerías dando a degustar su producto a los asistentes a dicho evento.

Hasta 1982 las botellas utilizadas para la sidra eran de formato champagne, principalmente no disponían de etiqueta y se marcaba la información de la sidrería en el corcho.



XX. mendearen hasieran, elkarre gastronomikoei beraiek ematen zituzten botilak sagardoa ontziratzen. A principios del siglo XX, eran las propias sociedades gastronómicas las que proporcionaban las botellas para su embotellado.



1982an xanpain botilak erabiltzeari utzi zioten. 1982 se dejaron de utilizar las botellas del tipo champagne.



1986an "Sagardoa" botila sortu zen sagardoa ontziratzen. Gaur egun, sagardoa edalontzian edo kopan dastatzen da. En 1986 se creó la botella "Sagardoa" para el embotellado de la sidra. Actualmente la sidra se consume en vaso o en copa.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



SAGARDOTEGIAK: AISIALDI BERRIA

Txotxaren errituaren esperientziari sagardoaren ondare kulturala emateko asmoz, 2006an Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa, inauguratu zen. Astigarraġan kokatua, euskal sagardoaren kultura mantentzen eta sustatzen ditu.

Bere sagastiko zein museo-ġuneko bisita ġdatuak eskaintzen ditu, eta sagarraren nahiz sagardoaren kulturarekin lotutako ekitaldiak (Sagardo Berriaren ġguna, Santa Ana, Saġar Uzta – Udazken Zaporez eta Sagardo Forum) zein sagardoaren historiari buruzko aldi baterako erakusketak antolatzen ditu. Gainera,

dokumentuen (prentsako albisteak, aldizkariak, liburuak, dokumentu historikoak, argazkiak, bideoak, etab.) zein sagardoaren kulturarekin lotutako pieza etnografikoaren mantentzea sustatzen ditu bere Saġarraren eta Saġardoaren Dokumentazio Zentroaren bitartez.

Sagardoetxea erreferente kulturala da, eta bere zereġinetako bat txotxaren errituaz gozatzera etortzen diren mundu osoko bisitarietara sagardoaren kulturarekin zein ondarearekin lotutako esperientziak eskaintzea da:

SIDRERÍAS: UN NUEVO OCIO

Con el ánimo de aportar a la experiencia del rito del txotx el patrimonio cultural de la sidra, en 2006 se inauguró Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.

Ubicado en Astigarraġa, se dedica a conservar y difundir la cultura de la sidra vasca. Ofrece visitas ġuidadas a su manzanal y al espacio museístico, y organiza tanto eventos relacionados con la cultura de la manzana y la sidra (Sagardo Berriaren ġguna, Santa Ana, Saġar Uzta – Udazken Zaporez y Sagardo Forum) como exposiciones temporales sobre la historia de la sidra.

Además, promueve la conservación de documentos (noticias de prensa, revistas, libros, documentos históricos, fotografías, vídeos, etc.) y piezas etnográficas relacionadas con la cultura de la sidra a través de su Centro de Documentación de la Manzana y la Sidra.

Sagardoetxea es un referente cultural, y uno de sus cometidos consiste en ofrecer a los visitantes de todo el mundo que se acercan a disfrutar del rito del txotx, experiencias relacionadas con la cultura y el patrimonio de la sidra:



Sagardo Berriaren ġguna Astigarraġan (2023). Sagardo Berriaren ġguna en Astigarraġa (2023).



Santa Ana Astigarraġan (1976). Santa Ana en Astigarraġa (1976).



Saġar Uzta Astigarraġan (2023). Saġar Uzta en Astigarraġa (2023).



Sagardoetxea, Sagardoaren Museoa. Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca.



Saġarbike, bizikletan ibilaldia eta saġardoaren kultura uztartzen dituen esperientzia. Saġarbike, experiencia que combina un paseo en bicicleta y la cultura de la sidra.



Saġarra jotzen Saġardoetxean. Machacado de manzanas en Saġardoetxea-

- Goxokata, bidaia sentsoriala.
- Museoa eta saġardotegia, mila urteko usadioa.
- Saġarbike, bizikletan ibilaldia eta ġastronomia.
- Saġardoa eta itsasoa, euskal baleontzien abentura.
- Saġartrekking, natura eta ibilaldiak.
- Saġardoa eta ġazta, Euskal Herriko ġġiazko zaporea.
- Chillida eta saġardoaren kultura, euskal artea eta ohiturak.
- Historiadun herriak, saġardoaren Lurraldean zeharko ibilaldiak.

- Goxokata, un viaje sensorial.
- Museo y sidrería, una tradición milenaria.
- Saġarbike, paseo en bicicleta y ġastronomía.
- La sidra y el mar, historias de balleneros vascos.
- Saġartrekking, naturaleza y paseos.
- La sidra y el queso, el auténtico sabor del País Vasco.
- Chillida y la cultura de la sidra, el arte y las tradiciones vascas.
- Pueblos con historia, tours por el territorio de la sidra.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT



BERRIKUNTZAK SAGARDOGINTZAN

INNOVACIÓN EN LAS SIDRERÍAS



Azken urteotan, sagardotegi tradizionala irudikatzen duten establezimendu berritzaileak ireki dira. Horieta, kupelen artean bertako gastronomia giro berezian eta atseginean dastatzeko aukera dago; sagardo natural tradizionalaz gain, sagardo mota ugari dastatzeko aukera dago; eta gune berritzaileetan bertako eta nazioarteko sagardoak edateko aukera ere eskaintzen da. Sagardoaren sektorearen dibertsifikazioaren eta berrikuntzaren adibide dira.

Horieta, bisitariak sagardoaren elaborazio prozesua ezaugarri izaten dute, sagar bilketatik hasi, eta dastatzeraino. Bisita horiek berebiziko garrantzia dute sagardoaren kulturaren hedapenean, parte-hartzaileek teknika tradizionalari zein berriei buruzko ezaugarri jasotzen baitute, eta horrekin batera, bertako ondare honekiko estimua sustatzen da.



En los últimos años, han abierto sus puertas innovadores establecimientos que reimaginan la tradicional sidrería vasca. En ellos, existe la posibilidad de degustar la gastronomía local entre kupelas en un ambiente especial y envolvente; de catar una extensa variedad de sidras, además de la tradicional sidra natural; y de beber sidras locales e internacionales en entornos modernos. Son ejemplos de la diversificación e innovación del sector de la sidra.

Estas visitas desempeñan un papel crucial en la difusión de la cultura de la sidra, educando a los participantes sobre las técnicas tradicionales y modernas, y fomentando el aprecio por este patrimonio local.

Eskaintza berri honetaz gain, sagardotegiekin sagardoaren kultura ezaugarri izateko bisita gidatuak ere eskaintzen dituzte.

Además de esta nueva oferta, las sidrerías tradicionales también ofrecen visitas guiadas para conocer la cultura de la sidra.

A LA YUKLAK, GOLPIAN BAT

