

sagardo botila



JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZO PRESS

SASOI GUZTIETARAKO



TREBETASUNA ETA ZIPRIZTINA

Lan handia du sagardoa egiteak. Sagardogileek eta sagardozaleek garrantzi handia ematen diote produktua zaintzeari. Hortik datorkigu edariaren inguruan sortu den ohitura piloa. Sagardoak edalontzian hautsi behar du, gutxi baina sarri edan behar da, eta trago batean hustu behar da.

O hitura horien adibide da sagardoa zerbitzatzeko modua, ikusgarria bezain bitxia. Usurbilgo Sagardo Egunean urtero egiten dute botatzaille txapelketa. Urtero ausartzen dira zazpi bat herritar agertokira igo eta euren trebetasuna erakustera. Kerman Errekondok askotan irabazi izan du txapelketa berezi hori. Kontuak ere galduta omen dauzka, edo ez digu esan nahi izan zenbat txapel dituen etxean.

Iaz Asturiasko sagardogileak eta botatzailleak izan ziren Usurbilen. Urteroko zita garrantzitsua izaten da inguruko sagardozaleentzat, eta baita festa egun ederra pasa nahi duten guztientzat ere. Pasa den igandean egin zen sagardoaren urteko festa.

Iaz zilarrezko ezteiak ospatu zituzten, eta munduan zehar sagardo gehiago badirela erakutsi nahi izan zuen Usurbilgo Sagardo Egunearen Lagunak taldeak. Euskal sagardogileen erakusmahaien ondoren jarri zituzten atzeritiko etorritako sagardogileak.

Botatzaille txapelketan bi asturiarrek hartu zuten parte. Kerman Errekondok esan digunez, interesgarria izan zen trukea: «Sagardoa zerbitzatzeko protokolo antzeko bat dute asturiarrek, gurearen antzekoa, baina badira ezberdintasunak, botila ere ezberdina delako. Orduan bururatu zitzaigun hala-ko zerbitzu egitea».

Nola bota behar da sagardoa?

Eskuorri antzeko bat atera zuten Usurbilgo Sagardo Egunearen taldeak. Horren arabera, hiru gauza izan behar dira kontuan sagardoa botatzerakoan: botilari nola eutsi, edalontziari nola heldu eta lanean ari denaren gorputzaren jarrera.

Botilari eusten dion besoak bu-

rutik gora egon behar du. Goitik hatz erakuslearekin, luzearekin eta nagiarekin eta behetik hatz lodiarekin heldu behar zaio botilari. Botilaren erditik behera jarri behar dira hatzak.

Edalontzia, berriz, gorputzaren erdialdean eduki behar da, mugitu gabe ahal bada. Edalontziari eusten dion besoagorputzaren erdi parean behera luzatzea komeni da.

Hori bai, sagardoak bilatu behar du edalontzia, eta inoiz ez alderantziz. Hatz lodiarekin eta erakuslearekin eusten da, hatz luzea edalont-



HAUSTEN. Sagardo zurrusta, edalontzi batean hausten. / JON LILBE / ARCAZKI PRESS

tziaren ipurdian eta nagia eta txikia bilduta eduki behar dira. Nahi izanez gero, esku honetan gorde dezakegu kortxoa.

Edalontzian hautsi behar du sagardoak. Gorputzak zuzen egon behar du, eta ez zurrun, botatzeko unean. Beste baten bati edalontzia eskaintzean, hatz lodia atzera biltzea komeni da, itxuran irabaztearen.



BOTATZEN. Sagardoa botatzen, jendaurrean. ANDONI CANELLADA / ARCAZKI PRESS

Edalontzian hautsi behar du sagardoak; sagardoak bilatu behar du edalontzia, inoiz ez alderantziz



SAIZAR

Betiko Sagardoa








Kale-zahar Auzoa, 30
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 228
Fax 943 366 412
e-mail: sidreia@sidsaizar.com

www.sidsaizar.com

EDARIA ETA KULTURA

Irailean ireki zituen ateak Astigarragako Sagardoetxeak. Ez da erakusketa areto hutsa, ezta museoa bakarrik ere. Haurrak sagarrondoak landatzen eta helduak basoa eskuetan dutela ikusi ditugu. Sagardoa, edaria ez ezik, kultura ere badelako.

Sagartek enpresak kudeatzen du Astigarragako Sagardoetxea. Dominic Lagadecek eta Joxe Mari Alberrok daramate eguneroko martxa. Biak arduratzen dira hiru guneak txukun edukitzeaz. Fruitua bera du oinarri etxeak: sagarra.

Sagastiak ematen die buruko min handiena Joxe Mari Alberri eta Dominic Lagadeci: «Lehen urtean ez du sagarririk ematen. Iaz egin genuen produkzio lan handia, eta urte gaitxoren bueltan askoz ere politagoa egongo da».

Bestalde, Sagardoetxeak badu museo antzeko bat ere, mama goxoaren historia eta elaborazioa erakusten dituen. Datu bitxiak biltzen dira bertan. Neguán, sagastian dena lotan dagoenean, ikus-entzunezkoek eta panelek joko ematen dutela dio Joxe Mari Alberrok. Orain artekoa gutxi baltz bezala, dastatze gunean amaitzen da bisita.

Sagardoetxearen helburua dibulgazioa dela adierazi digu Joxe Mari Alberrok: «Sagardoa egiteak lan handia eskatzen du. Sagastian, esaterako, zeharo lan ezberdinak izaten dira urte sasoiaren arabera,

eta garaian garaiko jarduerak egingen ditugu».

Udaberri partean ez dago saggarririk, baina hara joaten direnek sagardo hazioa ereiten den ikasleko aukera izaten dute. Sagastia loretan ikusiko dugu laster, baina urria izan liteke Sagardoetxea bisitatzeko garaia onena, sagarra biltzeko garaia delako: «Kizkiarekin sagarrak otarrera biltzen jartzen ditugu bisitariak. Ondoren, pixoiarekin jo eta prentsa txiki batean zukutzen dugu sagarra».

Joxe Mari Alberroren esanetan, dastatze guneak izan du arrakasta handiena, baina askotan uste baino gehiago luzatzen omen da bisita: «Sagardotegira datorren jendea edariaren inguruko kultura erakutsi nahi izan diogu, publikoa hezteka baita gure helburua. Hona etortzen denak badu gaiarekiko sentsibiltate txiki bat, baina jende asko etortzen da sagardotegira, eta jaiarekin bakarrik lotzen du».

Sagardo mota asko dituzte dastatze gunean, upelean eta botilan. Sagardo motak, kolorea, usaimena... sagardoa baloratzen erakutsi nahi diete bisitariak.

Irailean ateak ireki zituenetik, jende asko ibili da hara eta hona. Abendu bitartean, gehienbat, eskola umeak eta euskaltegiak ikasleak izan dira bisita. «Mintzapraktika egiteko leku aproposa da upelen buelta», dio Joxe Mari Alberrok.

Sagardotegi garaia hasi zenetik, ordea, jende heldua ibili da gehiago, sagardotegira datorren jendea. Erretiratuak, Iparraldetik dato-



MUSEOA. Sagardoetxeako museoa ikusten ahal dute bisitariak. SAGARDOETXEA



BOTILAK. Botilak betetzen, Sagardoetxean. SAGARDOETXEA

zen koadrila handiak, enpresak antolatzen dituzten bisitak dira nagusi. Taldearen arabera, bisita egokitzun dugu: umeek sagastian aritu nahi izaten dute, eta gazte nahiz helduek, berriz, dastatze gunean. Nafarroatik eta Arabatik izan dituzte bisita asko, baita Soria eta Burgos aldetik ere. «Ikusmin handiena urrutikoek erakusten

dute, harrituta gelditzen dira atzean zenbat lan duen sagardoa egiteak. Hemengoek, sagardotegian mila aldiz izan arren, zirkuituan sartu eta gauza berriak deskubritzen dituzte».

Asteburuetan izaten da jende gehien: ostiralean mordoxka bat, baina larunbatean egun osoan eta igande goizean gehiena. «Espazio

handia da, baina bisitaz behar bezala gozatu ahal izateko jende gehiegi ibili da aukeran. Zenbait larunbat goizetan, berrogeita hamar lagunekoa sei talde izan ditugu. Sagastiaren eta dastatzearen zatia gidariarekin egitea da helburua, eta ez dugu egin nahi izaten hogei bost pertsonatik gorako talderik».

«Jendea edariaren inguruko kultura erakutsi nahi diogu, publikoa hezteka baita gure helburua»

JOXE MARI ALBERRO
Sagardoetxearen kudeatzailea



GAZTANAGA
TOLTRE - SAGARDOTEGIA

Buruntza auzoa z/g
Irurain baserria
20140 ANDOAIN
(Gipuzkoa)

Tel.: 943 59 19 68



HUR ASTARBE, SAGARDOGILEA

«Fruta zapore eta usain handiagoa du etxeko sagarrarekin egindako edariak»

Furgoneta kargatzen hastera zihoala harrapatu dugu, goizean goiz. Banatzenhasi aurretik, sagardoaren gainean mintzatzen hasi gara, baserrian sartuta.

Bi kaxa mota, bi etiketa, bi sagardo klase ari da kamioira igotzen: Astarbe eta Mendiola. Familiaren abizena eta baserriaren izena. Ohiko sagardoa bata, etxeko sagar aukeratuarekin egindakoa bestea. Industrialia eta berezia. Bi edari horiez hitz egin dugu Hur Astarberek.

Zer dela-eta egin zenuten bi sagardo ekoizteko saltoa?

Etxean haztegia izan genuen garai batean. Duela bost urte inguru, txertaketak egiten eta sagar barie-

ostera. Etxeko sagarrak erabiltuta sagardo berria egin nahi genuen. Sagarmota asko bildu ditugu, tartean Mendiola eta Astarbe barietateak ere bai. Baina denak erabili beharrean, nahiago izan ditugu onenak bereizi.

Mendiola omenaldia jarri diozue izena sagardo bereziari.

Baserriari eta familiari omenaldi gisako bat egin nahi izan diogu. Baserriari eta familiari buruzko historia biltzen ari gara, eta 1563. urtekoa da baserriaren lehen agiria; Mendiola izeneko sagastiari egiten dio erreferentzia. Baserriak sagastiaren izena hartu zuela uste dugu, garai hartan bazen joera hori.

Zertan bereizten dira bi sagardoak?

Mendiola omenaldia sagardoa etxeko sagarrekin egindakoa da erabat. Barietate asko erabiltzen ditugu, bederatzi eta hamaika artean, etxeko sagastikoak denak. Aurrera begira barietateak aukatzen joan nahi dugu, sagar egoienak bakarrik erabiltzeko. Hala ere, bada argitu beharreko kontu bat: Euskal Herrian oso sagar ona dago, baina hain ona ez dena ere bai. Eta atzerrian berdin. Batekoa edo bestekoa izateak ez du ziurtatzen kalitate ona. Sagardoa egiteko prozesua berdintsua da bietan, ez dago diferentzia nabarmenik. **Hara bi botilak elkarran ondoan. Basora zerbitzatu, eta ez dute itxura bera.**

Kolorean eta usainean dute alderik handiena: Mendiola omenaldia sagardoa, etxeko sagarrarekin egindakoa, hori kolorekoa da gehiago, eta aromatikoagoa da, fruta zapore eta usain handiagoa du.



JON AGIRRESARIBE

Halere, atzeritik ekartzen duzue sagarra, produkzioari eusteko. Astarbe etiketa duen sagardoaren kaxa gehiago dituzue?

Produkzio osoaren ehuneko hamarra da etxeko sagarrekin egindakoa, Mendiola omenaldia etiketa.

taduna. Gehiago produzitzeko adina sagar badugu, baina nahiago izan dugu behar bezala aukeratu eta poliki-poliki joan.

Non saltzen da gehienbat Mendiola omenaldia sagardoa?

Hain kopuru txikiak ez du joko

«Euskal Herrian oso sagar ona dago, baina hain ona ez dena ere bai; eta atzerrian berdin»

«Jatetxeetan ardoen karta dagoen bezala, zergatik ezin ditugu dastatu hamar sagardo mota?»

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN

Tolare - Sagardotegia

943 55 58 46 - 616 287 867

IXABEL SANTA KRUZ ZERAIN

LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

handirik ematen. Inguruan saltzen da ia dena: zenbait jatetxek sagardo berezia nahi dute, sagardozale kapritxosoak badirelako. Beste asko ez dira diferentzia nabaritzeko gai, sagardoa baita azken finean. Sagardotegian ez dago sagardo berezi hau edaterik, txotxetik zenbat eta gehiago edan hondatzeko arrisku handiagoa duelako. Sagardo bakoitzak bere momentua du, eta botilan aurkitu nahi izan dugu kalitatea.

Beste marka baten bidez, etxeko sagarrekin egindako sagardoa bereizi nahi izan duzue. Ezinbestean, jatorrizko izenaren gaira garatzea horrek.

Aukeratutako sagarrekin edo etxekoekin egindako sagardoak ikur bat beharko luke. Sagardoa egiteak lan handia du, eta ez da behar bezala baloratzen. Bultzada bat behar du, eta jatorri izenak eman diezalako laguntzatxoa.

Tabernetan edo jatetxe askotan etxe bakarreko sagardoa egoten da. Egoki ikusten duzu edo aukera zabalagoa behar luke?

Sagardoa produktu bakarra dela dirudi. Askotan, ez dakigu zein etxetako den, ez eta besterik dagoen ere. Jatetxe batera joan, eta ardoen karta dagoen bezala, zergatik ezin ditugu dastatu hamar sagardo mota? Dezentek kontsumitzen da sagardoa, eta jokoa eman dezake. Denetik probatu eta bakoitzak bere ondorioak ateratzeko.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina, Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel./Faxa: 943 55 22 42 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

SAGARRONDOAK LORETAN

Udaberrian lozorrotik esnatu da sagastia, loretan daude sagarrondoak. Batzuk lehenago, besteak geroago, gertutik zaindu behar dira sail aldapatsuak, irail aldean sagarra bildu nahi bada behintzat. Zuhaitz motak eta sagarrondoak gidatzeko moduak ezagutu ditugu.

Maldan edo ordekan egon daitezke, sagasti txikiak edo lur sail handiak izan litezke, baserrikoak edo industriak, baina sagasti guztiek ematen dute lan asko. Urte sasoi guztietan

gertu izaten da sagardogilea: urrian sagarra jaso eta sagardoa egin, neguan edo udaberri aurretik zaharrak kimatu eta sagar landareak landatu.

Indar gutxi duten zuhaitz berriak sartu ondorenean, burohauste handia izaten du sagasti-

zainak. Orokorrean, hiru sistema erabiltzen dira sagarrondoa gidatzeko. Etxe bakoitzean bere gisara egiten dute lan, sagastiaren ezaugarriaren arabera.

Baso sistema deitzen diote euskal baserrietan orain arte erabili izan den sistemari. Oraindik ere

bera da erabiliena da Euskal Herrian. Kasu hauetan, lauogeizentimetro arte luzatzen da sagarrondoaren enborra, eta altuera horretan hiru edo lau adarretan banatzen da. Badira adar gehiago dituztenak ere. Enborrak hesola txiki bat izaten du lagungarri.

Sistema bretainiarra eta hesi frontala

Sistema bretainiarra ere erabiltzen da. Bi metroko enborra izaten du sagarrondo mota honek, eta gero hiru edo bitan banatzen da. Lur saila aprobetxatzeko erabili ohi da, leku aldetik arazoak dituzten inguruetan. Sarritan arbolak eta baratzea tartekatzen dituzte, eta ganadua ere sartu izan da sail hauetan.

Azken urteotan *hesi frontala* deitzen dioten sistema hasi dira erabiltzen, eta, adituek diotenez, sagardogile guztiek berau erabili-ko dute denborarekin. Langileak falta dira, sagastiak zenbat lan eskatzen duen jakinda gainera. Bestalde, sagastia errentagarria izan dadin, produktzio handia behar da, sagarrondo asko sartu behar dira leku txikian. Lauogeizentimetro-tara jartzen dira hesiak, baita hesi bereko landareak ere. Sistema horrek lana automatizatzeak aukera ematen du; zuhaitzak makina batekin kimatzen dira, adibidez.

Azken urte hauetan sagar barietate onenak aukeratzen ari dira Euskal Herriko sagastietan. Hala ere, atzeritik ekartzen dute oraindik sagarra. Baina Euskal Herriko hirurogeita hamar barietate bildu dituzte Astigarragako Sagardoe-txean. Bakoitzetik zuhaitz bat edo beste landatzen dute, bisitarietarako erakusteko.

Lan handia izango dute herriz herri sagarrarekin lan egiten duen jendearekin izaten eta barietatzak biltzen, jarraipena egingo baitute. Azken urtean hogeitasei ekarri dituzte Bizkaitik.



SAGARRONDOA. Sagarrondoa gidatzeko baso sistema. BERRIA



LOREA. Sagarraren lorea. BERRIA



LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN
EDATERA