

# sagardoa historia

Erreka auzoa  
Tel.: 948 51 06 25  
**LEITZA (NAFARROA)**  
(Autobiako Leitzako norabideko irteeran gaude)

**SAGARDOTEGIA-SIDRERÍA BEREKA**



Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA  
Tel.: 94 630 88 15

**UXARTE**

Baserriko ollaskoa eta etxeko okela

Sagardoa urte osoan txotx eran

**SAGARDOGINTZA**




**BILKETA** Sagarrondoetako sagarrak biltzen ari dira kizkiarekin. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

## Sagardoa, antzinako ura

*VII. mendea baino lehenagoko idatzietan 'sagar' hitza askotan agertzen da herri honetako abizen eta toponimian*

Gaur egun, *sagardoa* eta *sagardotegi* hitzak entzuten ditugunean txotx denboraldia datorkigu burura gehienoi. Garai honetan, Euskal Herriko sagardotegiak jendez lepo egoten dira sagardo berria dastatu nahian. Eta hala, sagardoak sagardotegiaren hormen artean gelditzen den noizbehinkako edaria dirudi.

Alabaina, sagardoak historian izan duen presentzia ez da gaur ezagutzen dugun modukoa izan. Gure aurreko euskaldunontzat sagardoa egunero-egunero, otordu guztietan, janaria laguntzeko erabiltzen zuten edaria izan da.

Ez dago batere garbi nondik eta noiztik ezaguna den sagardoa. Aditu batzuek diotenez, Egipto, Bizantzio eta greziar zibilizazioen garaian sagardoa edatea gustuko zuten. Antza denez, opari edo eskaintza baliotsuak egin behar zirenean, sagarrondoak oparitzen zituzten. Erro-

matarrek nahiago zuten ardoa sagardoa baino. Konkistatutako lurraldeetan ikusi zuten sagardoa egiteko zegoen ohitura eta sendagai gisa erabili zuten. Plinio enperadore erromatarra Asturiasen sartu zenean (23-79 K.o.), sagardoa «bertako edari tipikoa» zela esan omen zuen. Beste hainbat ikertzailek, aldiz, zeltek sagarrekin egiten zuten edarian aurkitu zuten sagardoaren jatorria. Haien arabera, zibilizazio horrek European ezagutarazi zuen edaria, baina arabiarrek izan ziren garatu eta zabaldu zutenak. Beren nekazaritza sistema aurreratuak erabiliz, sagar klase ezberdinak bul-

tzatu eta horiek ekoizteko teknikak Europa osora zabaldu zituzten.

Aipatutakoarekin beraz, ezin dugu sagardoaren historia Asturiasera eta Euskal Herrira mugatu, ezta gutxiagorik ere. Sagardoa betidanik, ohitura handiko produktua izan da Atlantiko kostaldeko herrialdeetan, Frantzia, Ingalaterra, Belgika, Irlanda eta Alemanian, batez ere.

### Sagardoaren jatorria, zehaztugabea

Euskal Herrian ez dugu sagardoaren inguruko datu zehatzik. Jakin badakigu, ordea, sagarra eta sagarrondoa aspaldidanik ezagutzen ditugula. Izan ere, *sagar* hitza abizenetan eta toponimoetan sarri agertzen da. Jose Uribe Irastorza, *Sagardoa* liburuaren egilearen arabera, gurean, VII. mendea baino lehenagoko idatzietan agertzen dira *sagar* erroa duten izen eta abizenak.

### ARBASOAK

*Sagardoa eguneroko otorduak laguntzeko erabiltzen zuten gure aurrekoek*

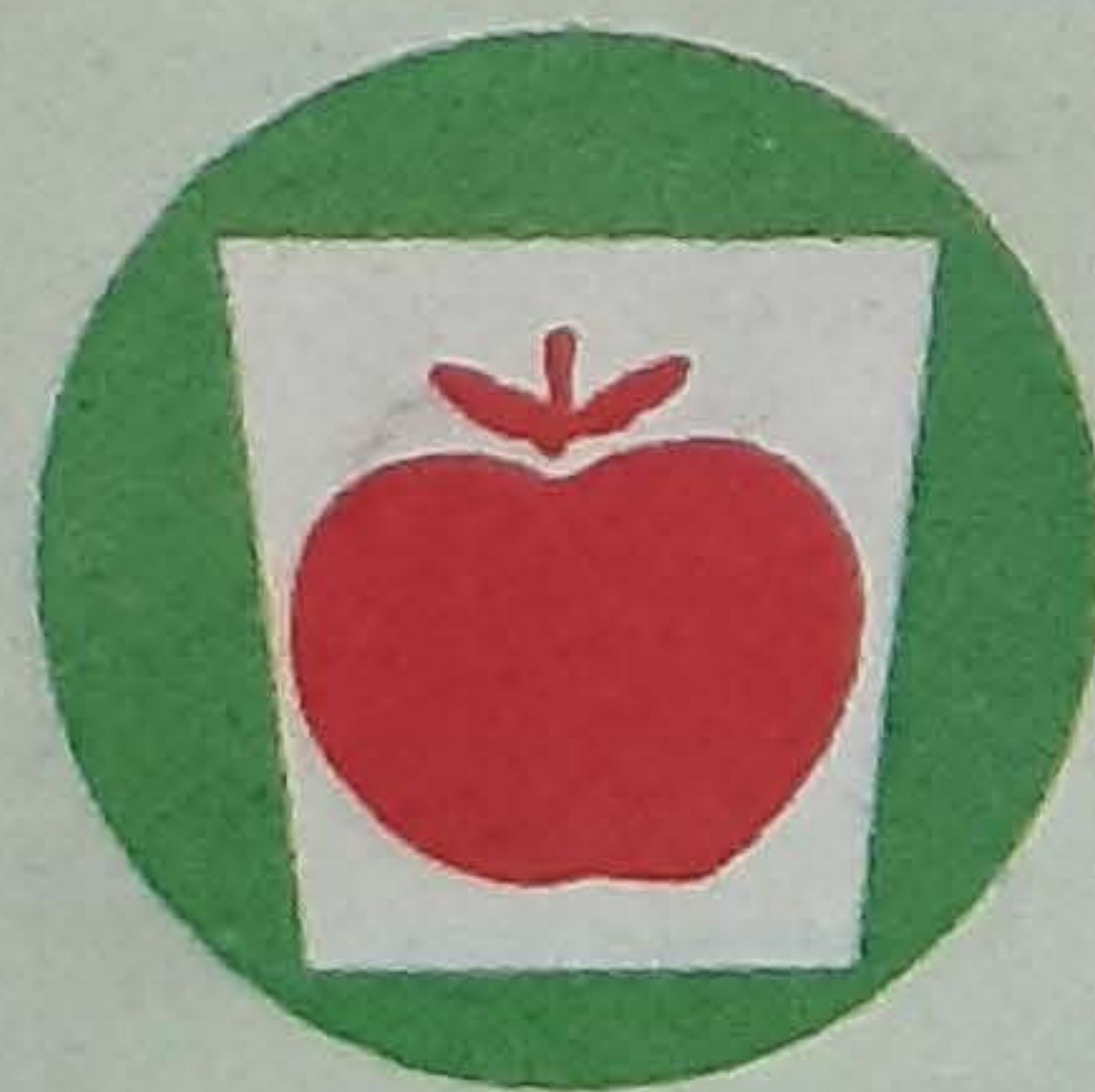
**TOLARE**

**URBITARTE**

Ergoiena auzoa  
Tel.: 943 18 01 19  
20211 ATAUN

**SAGARDOTEGIA**

Urtarrilaren 7tik aurrera zabaltzen dugu

**aulia**  
Sagardotegia

Aulia-enea  
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA  
Gipuzkoa

**txotx festa**  
2006 urtarrilak 13

Aforio 9:00tan 22€

ARITZ SOUND SYSTEM  
DUBBIN SALDA  
DIRTY VINILS  
THALAPARTA

**TXINDURRI ITURRI**

SAGARDOTEGIA NEKAZALTURISMOA

ITZIAR Tel.: 943 199 389





SAGARRONDOA ☉ Zuhaitz honek ematen du sagardoa egiteko horren fruitu preziatua. BERRIA

Dokumentaturik dagoen lehen toponimoa *sagarro* hitza da; antza, 1291n Nafarroan agertutako dokumentu batean jasota dago. XIV. mendeaz geroztik, *sagar* hitzetik datozen izen eta abizenei buruzko erreferentziak ugariak dira. Horrela, 1348. urtean, Azpeitian, *Sagastizabal* izena, 1347an Hernanin *Sagasti eta Beasainen Sagastigutxia* ageri dira.

Orain arte gurean aurkitutako zitarik zaharrena 1014koa da eta Luis Mitxelenaren *Textos arcaicos vascos* liburuan irakur daiteke. Data horretan, Nafarroako Antso Handia Erregeak diploma bat eskaintzen omen dio Leireko Monasterioari; bertan irakur daitezke *sagar* eta *sagardoari* buruzko erreferentzia zenbait.

Kontuak kontu, Euskal Herrian sagardoa ustiatu arren, Asturias izan da sagardogintzan nagusia eta ez produkzioan bakarrik, baita edateko ohituran ere. Historikoki, sagardoa eta sagarrondoak elementu preziatuak izan dira lurralde horretan, eta horretaz gain, hango erregeen edari maiteena izan omen da urte askoan. Herria zorren presiopean edo eskaintza bat egin beharrean zegoenean, sagardoa izaten zen ematekorik balioetsuetakoa.

Historikoki, sagardogintzaren hazkundera erabat loturik dago herriaren egoera ekonomikoarekin. Izan ere, sagardo gehiago kontsumitu da onura ekonomiko garaietan. Hala gertatu zen Asturiasen XII., XIII. eta XVIII. mendeetan.

Edari honentzako urte gogorrenak, XX. mendean, 36ko Gerraren ondorengo urteak izan ziren. Frankoren erregimenak

### ASTURIAS *Sagardoa hemen ere ustiatu arren, Asturias izan da nagusi sagardogintzan*

bere produkzioa eta kontsumoa debekatu egin baitzituen. Ondorioz, izugarri jaitsi zen sagardo kontsumoa eta edariak iraungo ote zuen beldur ziren asko. Baina 80ko hamarkadan, sagarrondoaren eta sagardotegien hazkunderarekin sagardozaleak itxaropentsu agertu ziren etorkizunari begira.

### Sagarrondoak babesturik

Euskal Foru eta ordenantza legeetan pasadizo bitxiak eta ugariak azaltzen dira sagarrondo eta sagardoari buruz. Izan ere, foruek sagarrondo babesten zuten eta isunak eta zigorrak ezartzen zizkieten sagastietan kalteak egiten zituenari. Sagarrondo babesteko lehen arau idatzia, Lapurdin jasotakoa da, 1189koa, eta horren arabera, edozein animaliak debekaturik zeukan sagastietan sartzea eta sagarrak lapurtzen zituenari zigorra ezartzen zioten. 1457. urtean, Gipuzkoako eta Bizkaiko ordenantzaren arabera, bost sagarrondo moztu edo suntsituz gero, heriotza zigorra ezartzen zitzaion gaizkileari. 1587an, Hernaniko ordenantzaren esanetan, ahuntzaren bat sagastian sartuz gero, jabeak 24 marabedi ordaindu behar zituen, eta zigorra bi halako zen hori gauez gertatuz gero. Bitxikeria bezala,

aipatu gabe ezin daiteke utzi Gipuzkoako Foruan suteei buruzko kapituluan irakur daitekeena: «Sutea izan eta ur falta gertatuz gero, ardoa eta sagardoa sua itzaltzeko erabiltzea onartzen da, baita etxeak botatzea ere, kalte-ordaina beharrezkoa balitz ere». Dokumentu horiek guztiak garai hartan sagardoak zeresana eduki zuela frogatzen dute.

### Artoarekin, sagastiak gutxitu

XVII. mendetik aurrera, sorotan artoa lantzen hastearekin batera, Euskal Herriko sagastiak urritu ziren. Izan ere, artasoroek sagastiak ordezkatu zituzten, batik bat barrualdeko herrietan.

Horretaz gain, Arabako eta Nafarroako ardoa egiteko ohitura Euskal Herri osora hedatzen da, sagardoaren kaltetan. Gainera, lan gogorrak egiteko, ardoak sagardoak baino indar gehiago ematen zuelako ustea zabaldu zen baserriarren artean. Pitinka-pitinka sagastiak artasoro eta mahasti bihurtu ziren eta azkenean, neurri txikian, familiaren kontsumorako erabili zen XX. menderarte.

80ko hamarkadaz geroztik, sagardotegiak berriro ere modan jarri dira, batik bat Gipuzkoan. Txotx denboraldian sagardotegietara jende andana hurbiltzen da, baina, hortik kanpora eguneroko bizitzan sagardoak ez dauka euren egileek nahiko luketen presentziarik.

Hori da egun sagardogileen apustua. Botilako sagardoa bultzatu nahi dute eta edonon eta edonoiz kontsumitzeko egokia dela agertu nahi dute.

**Jatetxea  
Sagardotegia**

☎ 943 88 77 26  
ALTZAGA

**TXIMISTA**  
sagardotegia

www.ordizia.net/tximista

Sagardotegiko menua  
Eguneko menua  
Aukerako menua

943 88 11 28  
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA

**ERROTA**  
SAGARDOTEGIA  
ERRETEGIA

«Gauza asko ikusteko  
eta onena bazkaltzeko  
edukiko duzun  
leku xarmangarria»

Errotaren bidea  
AGOITZ - Nafarroa

Erreserbak egiteko:  
948 33 63 02

**Sagardo garaian  
txotxetik**

Urte osoan, gosari,  
bazkari eta afariak  
asteleheneetan izan ezlik

Oztaran bailara  
URNIETA  
Tel.: 943 55 69 81

Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07