

sagardoa **aspaldiko ondarea**

Sagardoa euskal herritarren ondasun

Sagardoak egun presentzia izugarria dauka Euskal Herrian; edari soil bat baino gehiago da. Euskal Herriaren historian izugarrizko babesa eduki dute sagarrondoak eta sagarrak



UPELAK Dagoeneko sagardotegi guztietako upelak nahiko beteta egongo dira jendearen egarria asetzeko. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Edari bat baino gehiago da sagardoa euskaldunontzat. Euskal Herriaren historian sagarrondoak eta sagarrak izugarrizko babesa eduki dute, eta hortik ondoriozta dezakegu honek gizartean garrantzi handia zuela. Azken finean, euskaldunok betidanik jan eta edan dugu sagar eta sagardotik; hori

dela eta, babestu eta zaindu beharreko ondasunak ziren sagarrondoak euskaldunontzat. Gaur egun, Euskal Herrian egiten den sagardoak berezitasun nabarmen bat dauka munduko beste herrialdeetan egiten den sagardoarekin: gure lurreko sagardoa sagardo naturala da edo *hard cider*. Izenak dioen

moduan, bizi guztiko sagardoa da, hainbat sagar mota nahasita egiten dena; beste herrialdeetan egiten den sagardoak, aldiz, gasa du edo xanpain erako sagardoa da, sagardo artifiziala goa, sagar zukuaren, mostoaren eta kontzentratuen nahasketarekin egina, eta gero gasa eta gozoa sartzen diote.

Sagardoa, ordea, ez da beti egon egun dagoen bezain ondo. Aurreko hamarkadetan gainbehera egin zuen ekoizpen eta merkaturatzean, eta sagardoaren etorkizuna inoiz baino beltzagoa ikusten zuten. Esate baterako, Espainiako gerran izandako sagastien suntsipeñak eta diktadura garaian ezarritako

lurraldetasun politikak izugarri jaitsi zuen sagardo ekoizpena. Egoera hori gainditzeko, 70eko hamarkadan sagardoa txotxetik edateko aukera ematen hasi ziren, eta hori dela eta egin zuen aurrera sagardoa kontsumitzeko ohitura honek.

Baina azken urteotan ohitura hori ere sagardo ekoizleen aurka jarri dela esan daiteke. Izan ere, orain sagardoa gutxi erosten da botiletan. Hala, ekoizleek txotx garaitik kanpora ez dute horrenbeste irabazten; hau da, kontsumitzaileek sagardotegietan bertan kontsumitzen dute urte osoan edaten duten gehiena, ia guztia ez bada.

Zorionez, 80ko hamarkadan goraldia izan zen, eta edari tradizional hori berriz hasi zen kontsumitzen; horrek sagarrondoan eta sagardoaren ekoizpena haztea ekarri zuen.

Euskal Herrian Gipuzkoa da oraindik ere sagardo ekoizle nagusia; alabaina, kontsumoak gorabehera asko izan ditu historian zehar, eta gainerako probintzietan ere sagardoaren produkzio eta kontsumoak gora egin du nabarmen.

Euskal Autonomia Erkidegoa

Euskal Herrian ekoizpen eta tradizio handien duen probintzia Gipuzkoa da; eta Gipuzkoan, Astigarraga dugu sagardotegi gehien eta tradizio handiena dituen herrietako bat. Baina azken urteotan Euskal Autonomia Erkidegoko gainerako probintzietan gero eta ekoizle gehiago daude. Horrek ez du esan nahi orain hasi direnik; leku horietan sagardoa ekoizti izan dute lehendik ere, eta hainbat baserritan dolare zaharrak dituzte, baina ez dute sekula ekoizti gaur egun bezainbeste.

Bizkaia da sagardoa ekoizten bigarren lurraldea; probintzia horretan hamabi sagardogile daude. Bizkaialdean garrantzi handia ematen zaio bertoko sagarraren erabilerari, eta egiten den sagardo gehiena Bizkaiko sagarrarekin eginda dago.

Horretaz gain, sagardo egun ugari antolatzen dituzte Biz-

REZOLA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

- SAGARDOA BOTILAN SALGAI
- ARKUMEA, TXERRIKUMEA eta ANTUXUMEA ENKARGUZ

Ipintza baserria • Santio Zeharra
943 55 60 37 - 608 14 33 32 - ASTIGARRAGA

SAGARDO NATURALA

Petritegi bidea, Astigarraga
Tel.: 943 45 71 88

PETRITEGI
TOLARE SAGARDOTEGIA

kaialdean. Bertako sagardoari bultzada emateko eta izena zabaltzeko, jai edo egun hauek produktua, hau da, Bizkaialdeko sagardoa sustatzeko egiten dira.

Arabaren ere badu bere lekutxo edari honek, nahiz eta lurralde honek edariren batekin lotura baldin badu ardoarekin duen nagusiki. Sagardogintza-ren arrastoak nonahi aurki daitezke, baina Arabaren iparraldean egin izan da batez ere edari hau.

Azken urteotan sagardoa etxerako egiten dutenen kopurua handitu egin da; gero eta jende gehiago aritzen da sagardogintzan. Euskal ohitura eta lanbide zaharrak berritzeko ahaleginaren ondorioa nabarmentzen da. Sagardogileek sagardogintza inguruko ohiturak erakutsi nahi dizkiete bertara biltzen diren arabarrei. Sagardoaren inguruko kultura horretan hezi nahi dituzte bezeroak. Azken finean, arabarrek ez baitute Gipuzkoako txotxaren kultura ezagutzen. Poliki-poliki, gero eta jende gehiago joaten da sagardotegira. Hala ere, askok oraindik ere nahiago dute eseri eta pitxarretik botatakoa edan.

Nafarroa

Nafarroak beti izan du harreman estuagoa ardoarekin sagardoarekin baino. Hala ere, Nafarroako lurraldean betidanik produzitu izan dute sagardoa, eta bertako jendeak betidanik kontsumitu izan du edari hau.

Nafarroako sagardogileek bertako sagarrekin egiten dute lan. Sagarrari izugarritzko garrantzia ematen diote, eta horren prozesua gertutik jarraitzen dute: inausi, jaso... Urtean gutxi gorabehera 200.000 litro sagardo egiten dituzte, sagardotegietako upelak bete arte.

Hala ere, aurtan ez dute beren sagarrekin nahikoa eduki, Jesus Angel Garcia Sagardogileen elkarteko lehendakariak adierazi digunez. Eta ia ez bezala, sagarrak erosi egin behar izan dituzte. Nafarroan Sagardogile

GIPUZKOA
*Euskal Herrian
oraindik ere
Gipuzkoa da
sagardo ekoizle
nagusia*

BERTAKOA
*Sagardoa egiteko
garaian garrantzi
handia ematen diote
sagarra bertakoa
izateari*

GOZOTASUNA
*Nafarroan
Gipuzkoako sagardoa
baino gozoagoa
egitea lortu dute
azkenaldian*

Elkartea duela 5 urte sortu zen elkarte gisa, nahiz eta 10 urte badaramatzaten lanean. Elkartearen helburua, besteak beste, sagardo eta sagardotegi gaia bateratzea da. Horretaz gain, sagardotegiaren kanpainen aurkezpenean ere laguntzen du. Dira eta dolare sagardotegi gisa identifikatu direla ere aipatu beharra dago.

Azken urteetan, gainera, hainbat aurrerapauso egin dituztela ere esan behar da. Izan ere, sagarren garraztasuna gutxitzea lortu dute (duela 10 urte lortzen zuten sagardoa gozoegia zen); modu horretan, Gipuzkoan baino sagardo gozoagoa egitea lortzen dute Nafarroan.

Etorkizunari begira Sagardogile Elkarteko lehendakaria baikor agertu zaigu. Gauzek orain dauden bezala jarraitzen baldin badute behintzat ondo joango zaiela aitortu digu; izan ere, Nafarroako Eskulangileen barruan daude, eta duela 5 urtetik hona euskal labela lortzeko lanean ari direla azpimarratu du.



SAGARRA Sagar mota ugari izatea beharrezkoa da sagardoa egiteko. MARISOL RAMIREZ



HARAGIA Ohitura den bezala, txuleta ugari jango dira aurtan ere. BERRIA

LIZEAGA
Astigarraga

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

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**

