



SAGARDOAREN GORABEHERAK

Gure arbasoek egin eta edaten zuten edaria ia galdurik ikusi dugu gure belaunaldian. Mende hasieran Gipuzkoan 30 milioi litro (30.000.000) sagardo egiten zen gutxi gorabehera, 1967. urtean berriz 1.250.000 litro besterik ez ziren egin, beraz, desagertzeko zorian izan zela esan liteke. Zeintzuk izan ziren halako beherakadaren arrazoiak. Ugariak dira, baita nola suspertu egin denarenak ere, baina hori ez da gaur aztertu nahi dudana; aurten (1999. urtean) Gipuzkoan 8,5 milioi litro sagardo egin dira. Dirudienez aurreko urte gorriak igaro ditugu eta sagardoa beste fase berri batean sartzen hari da. Hori sagardotegi eta sagardogile-herritan nabaria da, sagardoarekiko halako eztabaida berriak sortzen hasi baitira. Sagardoazaleon elkarriketak orain artean halako baserriko sagardoa beste halakoa baino hobeagoa, kolore horiagooa eta txinparta gutxiagokoa dela edota egurrezko kupela altzairuzkoa baino hobeagoa dela esatera mugatu dira; "goi mailako diskusio" izanez gero, sagardotegietan aulkiak jartzearen alde edo aurka gure iritzia eman izan dugu eta kitto. Azkeneko bolada honetan berriz, sagardoarekiko orain artean somatu ez diren halako eztabaida berriak sortzen hasi dira eta horiek dira hain zuzen aipatu nahi ditudanak.

SAGARDOAREN ERRESPETO FALTA

Beti harritu izan nau Errioxa edo Nafarroara bodega bat edo jatorrizko ardogile etxe bat bisitatzeraz joan naizenean zein nolako errespetua eta miresmenarekin edaten duen jendeak ardoa; noski mozkortzen garela!, kontuan izanik ardoak sagardoak baino alkohol gehiago duela, baina orokorki ez dugu gure portaera baldartzen; berriro diot, ardoa eta ardoa egiten duen herriari errespeto bat zor izaten baitiogu eta hala portatzen gara.

Zer gertatzen da berriz Astigarragan eta Hernanin sagardotegiko garaian? Zikinkeria, mozkorrak, pixak, usain txarrak, borrokak Nire buruari behin baino gehiagotan galde egin izan diot gazte kuadrila bat ikusi izan dudanean balantzaka arratsaldeko 7.30-etan:

Baina nola da posible sagardotegi batera afaltzera etorri eta honez gero mozkorra egon kalimotxo, garagardo, edo ardo baxoerdiz leporaino beterik daudela? Kanpotik gure herritara etortzen den jendea (orokorki noski), ez dirudi sagardoa edatera etortzen denik, beste edariak edatera baizik. Nahiz eta jendeak sagardoa edatera datozela esan, Astigarraga eta Hernaniko tabernariak ondo jakin badakite hori ez dela horrela, sagardotegira joan aurretik ardoa eta garagardoa edaten dela eta sagardotegiaren itzuleran berriz garagardoa, kalimotxoa eta kopak. Pentsa liteke sagardoa

dastatu duen horrek agian gustokoa izan duela eta hemendik aurrera bere herrian edo hirian, ahal duenean, sagardoa edango duela, horrela beste sagardokide bat lortuko genuke, baina hori ez da horrela. Horrek ez du sagardoa dastatuko berriro datorren urtean sagardotegi batera sartu arte, gure kaleetan hiru edo lau baxoerdi ardo edan ondoren. Sagardoa edatera etortzen denari (orokorki, berriro diot) bost axola honen historia, bost axola nola demontre egiten den sagardoa, bost axola giro euskalduna sortzea; zertarako? Bera neurritz gabe edatera soilik etorri baita.

Nola iritsi izan gara halako baldarkerira? Oso erraza da, azter dezagun sagardoaren fenomenoak dituen bi ikuspegiak.

-Ekonomikoa. Sagardotegiak eta sagardogileak, zilegi den bezala bestalde, hori izan dute ardatz, dirua 70.eko hamarkada ondoren uka ezina da sagardotegiak ekonomikoki hainbat baserriren euskarri izan direla.

-Kulturala. Lehen aipatu dudana bezala, esan liteke euskaldunok sagardoa gure zainetan daramagula. Gure artean ohikoak dira sagarra edo sagardoari loturik dauden abizenak: Sagastizabal, Tolaretxipi, Tolarezar, Sagarna, Olasagasti, Upelategi ...



Aymeric Picaud-ek 1134 urte inguruan "Santiago Bidailariaren Gida" idatzi zuenean bizitako kontakizunak deskribatu zituen. Berak zioenez, Dax eta Bordelen ikusitako abundantziaz lilulaturik zegoen, ardoa, gazta, ogia, eta abar. Euskal Herrira iritsi zenean dena baso handi bat besterik ez omen zen eta bertako bizilagunak basatiak zirela, ulertezina zen hizkuntza batean hitz egiten zutela, jakirik ez zegoela, ez ogirik, ez ardorik, horien ordezt sagarra, esnea eta sagardoa elikagai gisa besterik ez omen zuten (zihur naiz oraindik baten batek iritzi bera izango duela gutaz). Sagardoa euskaldunon ondarea da, gure mendiak, ibaiak eta gure hizkuntza bezala eta hori guk ondo badakigu.

Udaletxe eta sagardogileak sagardoari eman izan dioten tratamendua azkeneko urte hauetan ekonomia aldetik soilik bideratua izan da. Sagardogile askok, ez denak noski, diru erraza ikusi izan dute eta udaletxeak berriz ekonomi lokalari bultzakada bat emateko laguntza estimagarria ikusi du sagardoan. Sagardogileak bertako sagarrondoak landatu eta sagasti berriak sortu beharrean, beraien pinudiak mantendu eta kanpoko sagarra erosi izan dute (kanpoko sagarra kiloko bertakoa baino 2 edo 3 pezeta merkeagoa da), baserriaren giro kuttuna zementozko pabeiloia gatik ordezkatu dute, bertako haragia saldu beharrean Alemaniatik haragi izoztua ekartzen dute, 10 laguneko mahai batean 25 laguneko autobus bat sartzen dute... errealia buka ezina da.

Bertako sagardoa, bertako haragia, bertako giroa; bai zera!, dena gezurra!, sagardotegiak udaletxeen babesarekin sagardoaren errealitatea birmoldatzen ari dira. Lehen aipatu dudan bezala, udaletxeek sagardotegiko denboraldiarekin halako turismo berezi bat erakartzeko aukera ikusi dute, dakigun bezala "turismo" horrek diru asko uzten du; zaborra, auto hondatuak eta pixak ere uzten dituztela? Beno, beste aldera begiratu eta kitto. Lasaigarria da nola adibidez Hernanin paperontzi bat errez gero alkateak DV-n eta ETB-en hurrengo egunean egiten duen biolentziaren aurkako alegazioak ikusi ondoren, sagardotegiko denboraldiko larunbata iristen denean berriz, taberna bati su eman, kalean pisa egin, borroketan ibili eta bizpahiru autoen ispiluak hondatu ondoren, alkatearen bulegotik zein politak diren aurtien jardinetan landatutako loreak nola esaten duten entzutea.

Badira Gipuzkoan sagardoa kulturalki bultzatu nahi dutenak, sagardoaren museoa egin nahi dutenak, sagardoaren inguruan sortzen ari den giro erdalduna euskaldundu nahi dutenak, Euskal Herriko sagarrarekin sagardoa egin nahi dutenak, bertako sagastiak landatzen saiatzen direnak, badira taldeak Urnietan, Usurbilen, Donostian, Hernanin kofradi bat ere bada, baina ezer gutxi egiterik daukate diru laguntzarik lortzen ez badute edo erakunde ofizialetatik behintzat bultzakada bat jasotzen ez badute. Zoriturrez, Astigarragako eta Hernaniko udaletxeak, sagardotegiekin batera beste bide bat urratu nahi izan dute eta ondorioak hor dago ikusi nahi duenarentzat, zabor-turismoa.

LABELA EDO JATORRI-IZENDAPENA ('Denominación de origen')

Gipuzkoako Aldundia lan handia egiten ari da, isilpean sagarra eta sagardoarekiko, mende hasierako Laffite jaunaren pausoei jarraituaz. Aldundiko teknikoek urteak eman dituzte Euskal Herriko sagar motak aztertzen eta egokitzen, sagar mota egokienak zein diren sagardoarekin egiteko aurkituz eta sagarrondo horiek hobetuz. Sagardoaren inguruan ere halako ikerketak egin dira, proiektu ezberdinak osatu direlarik. Aipatu beharrekoak dira, baita ere, ematen diren diru laguntzak sagasti berriak sortzeko.

Aldundiaren eskutik sagardoak Errioxako eta Nafarroako ardoa edo Getariako txakolina hartu beharko litzuke eredu gisa bere etorkizuna landu eta finkatzeko, baina gaur egun sagardoak hartu duen norabidearekin hori oso zaila bihurtu dugu.

Sagardoa guztiz babesteko jatorri-izendapena derrigorrezkoa dugu, horretarako araudi baten beharrean gaude. Badira zurrumurruak «Astigarragako sagardoa» edo «Gipuzkoako sagardoa»-ren izenpean Aldundiak azkeneko legealdi honetan lanak aurreratuak dituela eta datorren legealdian kaleratu eta proposatuko dituela Gipuzkoako batzarrean. Izeneren inguruan ere tirabirak badira, nire iritziz «Euskal Herriko sagardoa» izan beharko luke, ez al da ba guztiona?; kontuan izan Asturiasen 'Sidra de Asturias' dugula. Ez du zentzurik «Astigarragako sagardoa» jartzea; Astigarragako herriak Hernanirekiko, edo Urnietarekiko duen meritu bakarra bizpahiru sagardotegi gehiago izatea da eta hori ez da arrazoi nahikoa (badakit Astigarragatarrentzat guztiz oker ari naizela, baina tira).

Sagardoak jatorrizko izendapena lortzeko guztiz bertako sagarrarekin eginik izan beharko luke, are gehiago, ardoak bezala, labelean botila bakoitzak zein sagar motarekin eginik dagoen adierazi beharko luke (%25 txalaka, %10 erreineta, %15 kanpandoja...), zein baserrian dagoen eginik, gehigarriak dituen (oraingo sagardoak gehigarriak ez dituela? Jakingo bazenute zenbat 'askorbikoa' botatzen zaien...). Horretarako ez dago sagasti nahikorik Euskal Herrian, eta dauden artean gehientsuenetan sagar motak sailkatu gabe daude, Aldundiaren laguntzarekin jarritakoetan izan ezik. Sagardogileak badaki jatorrizko izendapena lortuko balu horrek merkatuan emango liokeen bultzakadak ez lukeela parekorik aurkituko. Bestalde, sagardogileak badaki, orain kanpoko sagarra



kiloko 32 pezeta ordaintzen badu adibidez, izendapena lortuz gero derrigorrez bertako sagarra erosi beharko lukeela eta honek hartuko lukeen prezioa urrearekin parekatuko litzateke eta, ondorioz sagardogileak nahiago dute oraingo egoera mantendu inongo inbertsiorik egin gabe eta sagarra kanpotik ekarri. Horrela jatorrizko izendapena ez da inoiz lortuko, sagardoak ez du erreglamentaziorik izango eta bide horretan urtez urte, denboraldiz denboraldi, bere nortasun kulturala galtzen joango da.

Sagardogileak irabazitakoa bere baserrian inbertituko balu eta ez pabeiloak egiten baizik eta Aldundiaren laguntzaz sagastiak berrituz ikuspegi aurrerakoi batekin, hemendik epe erdi-luzera jota, gaur egun dituen etekinak bikoiztu egingo litzukete eta sagardoak merezi duen ohorezko lekua berreskuratzeko aukera izango luke, une honetan merkatuak eskatzen dituen baldintza guztiak betez.

Jon Garmendia Olarra