SAGARDOAREN IBILBIDEA BERRITZEN

Hernaniko (Gipuzkoa) Iparragirre sagardotegiak Sagardo Gunea zabaldu du, Euskal Herriko sagardoaren kultura indartu eta ezagutarazteko asmoz. Sagardo Guneak erakusketa gune bat eta dastatze gune bat dauzka, eta bisita gidatuak ez ezik beste zenbait ekitaldi eta jarduera ere antolatuko ditu.

AURKEZPENA. Sagardo Gunearen aurkezpena, maiatzaren 7an. SAGARDO GUNEA

Iparragirre sagardotegiko arduradunak ez ezik, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko, Eusko Jaurlaritzako, Gipuzkoako Foru Aldundiko eta Hernaniko Udaleko ordezkariak ere Sagardo Gunea aurkezteko ekitaldian izan ziren, maiatzaren 7an.

Sagardo Gunea Euskal Herriko sagardoaren kultura sustatzeko zabaldu du Iparragirre sagardotegiak, Arantxa Eguzkiza arduradunak azaldu duenez. «Baserrian aurrerapauso bat eman behar izan dugu, eta berrikuntza bat planteatu dugu. Prozesu luze baten ondoren, ahizpak eta biok oso garbi geneukan baserria zaharberritzeko lanetan bioeraikuntzako irizpideak erabiliko genituela. Gure sagastiak modu ekologikoan landatzen eta zaintzen ditugu, sagardo ekologikoa daukagu, eta orduan, koherentziaz, irizpide horiek lantzen jarraitu nahi genuen bioeraikuntzaren bidez».

Sagardotegian, ehun urte baino gehiago dituen dolare bat daukate. «Gure aitona-amonek bigarren eskukoa erosi zutena aurreko mendeko 20ko hamarkadan». Garai bereko matxaka bat eta beste hainbat tresna ere bai. «Hori guztia jendeak bisita baten bidez ikusteko moduan jarri nahi genuen, baina baserriaren itxura, espazioak eta baserri izate hori galdu gabe».

Zaharberritze lanetan ari zirela hainbat zutabe eta habe gotiko aurkitu dituzte. «Baserriak sortu ziren garaikoak dira, XV. mendearen amaierakoak eta XVI. mendearen hasierakoak. Baserria orduan sagardo lantegi bat zen, ez etxebizitza bat. Azkenean, eraberritze lan honen bidez baserriak sagardotegi bezala sortu ziren unearekin bat egin dugu. Nolabait, atzera buelta egin dugu aurrera egiteko».

> **«Euskal Herriko sagardoaren ibilbidearen barruan urrats bat egin nahi izan dugu»**
> **ARANTXA EGUZKIZA**
> Sagardo Guneko arduraduna

Ganbara erakusketa areto moduan atondu dute Iparragirre baserriak gordetzen duen ondarea erakusteko, eta baserrian dastatze gune bat ere prestatu dute, upeltegitik eta jantokitik aparte.

Iparragirre sagardotegiaren eta Euskal Herriko sagardotegien historia ezagutu ez ezik, sagardoaren ekoizpenaren atzean zer lan dagoen «eta zer historia dagoen» ere jakin daiteke Sagardo Gunea bisitatuz gero. «Sagardoak historia handia dauka, gure herriari lotutako historia erabat. Euskal Herria ez da ulertzen sagardorik gabe. Sagardogileoi iritsi zaigu hori guztia ezagutarazteko unea. Daukagun ondare hori denona da, eta erakutsi egin behar da. Euskal Herriko sagardoaren ibilbidearen barruan urrats bat eman nahi izan dugu Sagardo Gunearen bidez».

Iparragirre sagardotegiak egin duen beste urrats bat da sagardotegia urte osoan zabalik egongo dela. «Orain arte txotx garaian zabalik izan dugu, urtarrilaren amaieratik apirilera arte, eta hemendik aurrera asteburuetan irekiko dugu».

Sagardotegiko ohiko menua ez ezik, menu ekologikoa, asteburuko menua eta umeentzako menu bat eskainiko dute. Horretarako, garaian garaiko bertako produktuak erabiliko dituzte. Besteak beste, inguruko baserrietako barazkiak, txerria, Luma Gorri oilaskoa eta zekor haragia. «Dena den, sagardogileak garela eta gure helburua sagardoa saltzea dela oso argi daukagu, eta orduan hori guztia erraztu egingo dugu. Iparragirrera 11:00etatik aurrera edonor etor daiteke, sagardo botila bat edatera besterik gabe, edo pintxo bat jatera, errazio bat, errazio erdi bat, eta etortzen denak nahi badu otordu bat egingo du eta nahi ez badu ez. Malgutasuna eskaintzen dugu».

Leku ireki bat

Arantxa Eguzkizak azpimarratu duenez, Sagardo Gunea leku ireki bat da. «Gure filosofiarekin eta apustuekin bat datozen ekoizleak etor daitezke beren produktuak erakustea, bertako produktuak eta ekologikoak, hain zuzen».

Sagardo Guneak bisita gidatuak bertako jendeari zein kanpoko bisitariei eskaintzen dizkie, lau hizkuntzatan eta zeinu hizkuntzan ere bai. Bisita horiek familia, bikote, lagun talde, ikasle, pertsona heldu, ezindu, sektoreko profesional eta edozein bisitari motari egokituko dituzte.

Bisita gidatuak ez ezik, Sagardo Guneak beste zenbait ekimen eta jarduera antolatuko ditu. Besteak beste, hilean behin munduko sagardoak dastatzeko aukera eskainiko dute. Munduko zenbait hemen sagardoak dastatu ahal izango dira, eta saioetan herri herrietako jaki bat ere eskainiko dute. Juanjo Usarraga sukaldariak jakiak prestatuko ditu. «Lehenengo saioa ekainean izango da. Alemaniako sagardoekin hasiko gara».

Horrez gain, bestelako produktuen aurkezpenak eta bilkurak egiteko aukera ere eskaintzen du Sagardo Guneak.