

Sagarrondotik

ARGIA^{REN} ALDIZKARIA SAGARDOAREN KULTURAZ

Jo eta jo, Baztango
sagarraren katea
eten ez dadin / 3. or.



Eduardo Zubiria, sagardogile
eta artista matematikoa / 8. or.

Espainiar pikarrea, Zagardoa
markesa eta erromes frantziarra / 12. or.

Sagarraren “azken mohikanoek” **badute segidarik** **Baztanen**

Azaroa izateko epel xamar dagoen arratsalde batean iritsi gara Baztango Arizkun herri txikira, eta frontoiko mural erraldoiak herriak sagarrarekin duen loturaz zerbait esan digu segituan. Batzabalea izeneko etxean sagarraz asko dakien gizon bat bizi dela kontatu digute: Pello Mendikoa Maritorea, “azken mohikanoa” edo “zuhaitzak landatzen dituen gizona”, elkarriketa aurretik berari buruz kontatu digutenaren arabera.

GARAZI ZABALETA

Pellori erreleboa hartu dion Xabi Torres Letona gaztea eta Mirentxu Mendikoa Mariezkurrena alaba ere batu dira tertulia forma hartu duen elkarriketara, eta sagarraz hitz egiteko aitzakiarekin elkartu arren, beste hamaika kontu ere atera dira mahai bueltara: garai bateko bizia, anaiak Ameriketara izandako pasarteak, Baztanen urte bila aritu ziren alemaniarrei buruzkoak... gustura entzun ditugu denak, eta txorixo, gazta, sagardo eta sagar zukuak lagunduta, oharkabea —nola ez ba— pasatu zaigu arratsalde. Pelloren Baztango hizketa azkarra harrapatzea zertxobait kostatu arren hasieran, ohitu da belarria. Kazetariak ez ezik, Xabik eta Mirentxuk ere egin dizkiote galderak.

■ **Hemen, Arizkongo Batzabalea etxean jaio eta hazia zara. Nola zen inguru hau zure gazte garaian, sagarrondo asko izaten al zen?**

Pello Mendikoa.: Ni hazi eta sagarrarekin hasi nintzenerako, asko aldatuta zegoen dena, errestoa zen gelditzen zena. Sagardietan sagarrondoak erortzen ari ziren, dena desegiten. Azkenean, galdu zen lehenagoko sagarraren behar hori, lehen sagarra eta gaztaina izaten baitzen elikaduraren oinarria inguru hauetan. Garai hartan sagar asko erreta jaten zen: ekonomikan erre eta errazioetarako edukitzen zuten. Han ez zen bromarik! Orain badugu denetarik, baina orduan, 1950eko urteetan, ez zen auserkitasunik [oparotasunik]!

■ **Nondik nora piztu zitzaizun zuri sagarrondoekiko interesa?**

P.M.: Ohartu nintzen ondo asko zahartuak zeudela eta sagarra ematez uzten ari zirela. Pentsatzen nuen, ‘lehengo sagar hura...’, baina falta zen, inon ez harrapatzen! Beste bat ere, hurrengo urtean, haizeak botata, berdin, gauza bera, galdua! Orduan hasi nintzen pentsatzen, zergatik ez dut neronek plantatzen eta hemengo sagarrak sartzen? Golden, reineta eta horiek nik ez nituen sartu nahi, horiek industrialak ziren eta baziren. Garai hartan hemen inguruan plantak saltzen zituztenek esaten zuten: “*Lo mejor es golden o reineta...*” (onena da golden edo reineta), eta jendeak hortik hartzen zuen. Hemengo klaseak, berriz, galtzen eta galtzen! Horregatik hasi nintzen.

PELLO MENDIKOA MARITORENA
arizkundarra.

GARAZI ZABALETA

■ **Zuk ezagututako lehengo sagar horiek galtzeko kezka zenuen, beraz...**

P.M.: Bai, lehenbizikoa pena eman zidana badakizu zein izan zen? San Juan gorria. Bazen arbol ttar bat hemen hurbilean, gorri-gorri paratzen zen, behorrek in etortzen nintzenen jaten nuen eta, "bai sagar goxoa!". Ondoko urte batez ez zuen, bada, haizeak bota, eta, adios! Ni gaztea nintzen, eta orduan hasi nintzen ohartzen, gustuko nuen sagar hura falta nuenean. Juan Kruzi esan nion lehenbailehen esateko zein sagar ziren, zeren, zenbaitetan entzuten baintuen sagar horien izenak, baina ez nituen ezagutzen, eta ezagutzeko lehenbailehen klase horiek txertatu behar ziren. Zuk nahi duzu sagarrondo bat? Bada, behar duzu jakin! Badakizularik, astia hartzen duzu, bertze planta bat sartu, txertatu...

■ **Barietateak sagar basaren oinean txertatzen zenituzten?**

P.M.: Zenbaitzuk bai, baina beste batzuk ez. Hor badakizu zer pasatu den? Oraingo mendeetan, nahi dugu lehenbailehen egitea, eta sagar basak behar du sei-zazpi urte esperatzea. Niri, orduan, komeni zitzaidan lehenbailehen ematen hastea, biltzen nituenak zein sagar ziren ezagutzeko.

“HASI NINTZEN PENTSATZEN,
ZERGATIK EZ DUT NERONEK
PLANTATZEN ETA HEMENGO
SAGARRAK SARTZEN?
GOLDEN, REINETA ETA HORIEK
NIK EZ NITUEN SARTU NAHI,
HORIEK INDUSTRIALAK
ZIREN ETA BAZIREN”

PELLO MENDIKOA

Beste oin batzuetan txertatuta, hiru-lau urtetarako ematen hasten ziren, eta... “Aiba! Hau halako sagarra da, eta beste hau holakoa...”.

Xabi Torres.: Badira txertatu eta berehala sagarra ematen hasten diren oin batzuk, kasik urte batera edo bira, baina sagarrondo horiek bost, zortzi, edo hamar urte irauten dute. Badira beste batzuk mantxoago hazten direnak, baina horiek hamabost, hogeit edo hogeita hamar urte irauten dute. Sagor basan txertatutako landareak mantxo-mantxo joaten dira, baina 100, 150 edo 200 urte ere iraun dezakete batzuk. Arbola handi eta indartsuak egiten dira.

■ **Eta, lehen aipatzen zenuen San Juan gorria lortu al zenuen azkenean, edo galdu egin zen?**

P.M.: Behin behorrei bazka ematen, harizti batean, hortxe ikusi nituen bi sagarrondo eginak, eta kuriositatez, ea zer ziren... bat basa zen, eta bestea San Juan gorria. Ez zen ikusten ordurako sagarrondo hori, eta ez nuen nik menturik! Baziren hemen bi anaia zurgin, eta haietako bati erran nion: “Baduk hori txertatzeko manerarik?”. Txertatu zuen, hartu zion, eta handik bildu nuen nik gero. Orain gutxi proba genetikoak egin dizkiote eta, badakizue nondik heldu den sagar hori? Enteratu berri naiz... Errusiatik! Kar, kar, kar.

Bertako zenbait sagar motari izena zerorrek jarri omen diozu...

P.M.: Noski, zer egin behar dut, bada! Iduzki sagarra, adibidez. Badakizu zergatik asmatu nuen izen hori? Sagor xabala da, Gartzabalaren tipokoa, baina azal hori-horia du, eta marra gorria, oso polita... eguzki aldera ateratzen zitzaizkion marra gorriak, eta horregatik jarri nion izen hori!

X.T.: Bai, eta bertzea ere, Ixursagarra, ez zenuen Arizakundik hartu?

P.M.: Hori ez al da Negu sagarra? Hemengo borda batetik atera genuen eta baratzean sartu. Ixursagarra deitzen da isurtzen delakoz, sahatsa bezala makurtzen delakoz. Sagor sami-na da, baina gozatzen denean ona da. Hemen inguruan baziren gehiago, eta behin solasean, “baina ez al da Negu sagarra hau?”, “Ez ba, Ixursagarra da!”. Ohartu ginen, sagor bera dela, baina aldika bi edo hiru izen ematen zaizkio.

X.T.: Bai, eta alderantziz ere pasatzen da batzuetan, zenbaitzuk izen bera erabiltzea sagor diferenterako...

P.M.: Hori bera pasatu zitzaidan Burdintxerekin. Gure aita beti Urtesagarra gora, Urtesagarra behera... eta behin, herriko batek bere etxera eramane ninduen sagarrak erakustera, eta galdetu zidan: “Ezagutzen dituzu sagor hauek?”, eta nik, baietz: “Zenbaitzuk esaten diote Burdintxe, eta beste batzuk Urtesagarra”. Bi izen

erabiltzen ziren, sagar batentzat! Tira, niretzat Urtesagarra beste bat da, baina jendeak izen bera erabiltzen zuen bietarako.

X.T.: Egonsagarra da beste bat...

P.M.: Bai, baina egonsagarra ez da sagar klase bat, sagar konkretu batzuen ezaugarria da. Irauten duten sagarrak dira, luze irauten dutenak. Burdintxe, adibidez, luze egoten da, eta Negu sagarra ere bai. Horiek dira egonsagarrak. Askotan, hostoak fiteago galtzen dira sagarrak baino!

■ **Norekin ikasi zenuen zuk sagarrondoez, Pello: horiek zaintzen, txertoak egiten...?**

P.M.: Aitak bazekien, hark mizpiratxertatzen zuen, eta horrela, ikusiz ikasi nuen. Gogoratzen naiz egin nuen lehendabiziko txertoa hemen izan zela, baratzean, eta ez oinean eh, goitian, adar batean izan zen! Ondoa aitarendako zen, niri ez bazidan ongi hartzen ondo izorratzen baitzen! Badaezpada... eta horrela, adar batean egin nuen lehenbizikoa, eta hartu zuen! Hara ez zen orkatzik iristen, gainera! (barreak). Behin ikasita, gero zerorrek egiten duzu, batzuk ateratzen zaizkizu, ondoko aldean beste batzuk agian ez... bada, ariz ikasten da!

■ **Nola izaten da txertatzeko prozesua?**

P.M.: Mentua ateratzen da lehenik, urtean bertan atera den adartxo.

Baztango sagarrak

Pellok gordetako barietateak eta beste batzuei bilduak jaso ditu Torresek, eta bere baserriko sagardian ditu guztiak landatuak, mapa batean kolorez markatuta bakoitza zein motakoa, nondik ateratakoa eta nork emana den. “Apuntatu ze barietate ditugun!”, dio Pellok. Hor doa zerrenda: San Juan zuria, San Juan gorria, Amabirjinsagarra, Anis sagarra, Idurki sagarra, Gartzabala, Burdintxe, Eztigorria, Eztizuria eta Eztibeltza (azken horri hartu dio izena Xabi eta konpainiaren kooperatibak), Ixursagarra, Negu sagarra, Reina de reinetas, Zizperrikobordako sagarra (Pelloren aitaren sortetxeari erreferentzia egiten diona), Udare sagarra, Fransagarra eta Mokatia. Eta ondokoak gehitu ditu Torresek: Narbarte gorria, Azukre sagarra, Irasagarra, Enaburua, Idaborro gorria, Buztinaga gorria, Iputzenea, Xuburu, Indatxipia... “Azken horiek sagarrok eman dizkiguten pertsonen edo tokien izena daramate, baina tira...”.

X.T.: Pellok errana dit niri mentua nola atera: moztu, trapu heze batekin inguratu eta lurpean sartzen da, eta hor hamabost egunez edukitzen da, mentua lo egotea nahi dugulako. Txertatu behar den ondo mentua baino piztuago egotea nahi dugu, eta berotzen edo pizten hasten den momentuan... taka! Txertoa egin, eta mentua ere pizten du oinak.

■ **Eta nondik ikasi zenuen zuk, Pello, metodo hori?**

P.M.: Nik ez dut ezer asmatu, hori beti ezagutu izan da. Aunitz da gauzetaz ohartzea. Leituko duzu aunitz agian, baina behar duzu ohartu gauzetaz, behatzailea izan, bestela ez zara deustaz enteratzen.

Mirentxu Mendikoa: Bai, eta hori da aitaren izaeraren gauzetako bat, bertze begiratzeko modu bat duela, bertzeok ohartzen ez garen gauza askotaz ohartzen da bera.

■ **Orain arte sagarrondoez bakarrik aritu gara, baina pentsatzen dut beste landare eta arbola askok ere jasoko zutela begiratu berezi hori, ezta? Txikitatik datorkizu interesa?**

P.M.: Nik bederatzi bat urte nituela, baziren mindeitziak (mintegiak) inguruotan, eta horietako batek bizpahiru mila haritz plantatu zituen hemendik hurbil, hiru urteren buruan saltzeko. Hark erakutsi zion ni nintzen bedera-





2001etik, urtero antolatzen du Kirikoketa Besta Arizkuneko Jo ala Jo elkarteak. Irudian, Gamioxarreko dolare zaharrean sagarra jotzen

tzi urteko mutikoari adartxoak nola moztu: “Erdikoa, xuxenena, utzi eza-zu, eta beste bazterrekoak moztu”, esplikatu zidan. Hor sartu zitzaidan afizioa! Ostegun arratsaldeak libre genituen eskolatik, eta hantxe joaten nintzen kimatzera, klax-klax-klax... pentsa, milaka ziren!

M.M.: Istorio polita dago hor, gainera. Gaur egun harizti horrek 60 urte inguru izanen ditu, eta horietako batzuk hemen, gure etxean ere landatu ziren. Bada, haizeak bat bota zuen duela gutxi, eta teilatua berritzera gindoanez, estruktura berrian sartzeko aprobetxatu genuen hari-tzaren zura. Polita da aitak prozesu gutzia ikusi izana: berak umetan lan-

datutako landareen zura dugu orain etxeko teilatuan, zikloa itxi da.

■ Anaiarekin partekatzen omen zenuen zuhaitzekiko zaletasuna...

P.M.: Bai, nik eta anaiak, biok genuen afizioa. Anaia apaiza zen, eta Ameriketara joan zen misiolari, Massachusetts aldera, baina udaro etortzen zen, eta egun batean Bertizera joan ginen. Han, arbolei begira, bururatu zitzaigun: “Joño, hemen egiten badira, etxean ere egingen dira!”. Anaiak esan zidan Ameriketatik bidaliko zizkidala haziak, nik nahi nituenak, eta Aritzakuneko bordan hasi nintzen arbolak jartzen: badira sekuoiak, gereziondo japoniarrak,

zedro gorria, Afganistango izeia, Indiako pinua, Libanoko zedroa, Sitka-ko izeia, pantano altzifrea... hektarea bat dago hor landatua.

■ Eta, hurbileko jendeak ulertzen al zuen zure afizio hura, zer esaten zizuten?

P.M.: Ja! Ez zuten deus erraten... nik uste nuen basozainek galdeginen zidatela, baina ez, inor ez zen etorri. Interes falta izanen zen, seguru. Garai batean ez zegoen oraingo presarik, jendeak plantatzen zuenean badakizu zer erraten zuen? “Norbaitek harapatuko dik!”, ez zuten pentsatzen “Nik ez badut hartuko ez dut plantatuko...”. Hori akats bat da. Baina oraingo jendeak ez du ulertzen. “Zertarako?”, galdetzen dute. Garai bateko mentalitate hori galdu da guztiz.

■ Baina, halako batean, Xabi eta konpainia agertu zitzaizkizun jarraipena emateko gogoz. Zer pentsatu zenuen? Zeren, zuk gordetakoa galtzeko kezka ere izan zenuen...

P: Nik beti pentsatu nuen, “hemendik 20 urtetara norbait agertuko duk!”. Bai, beti pentsatu nuen hori. “Ni joanen naiz, baina beste norbaitek jarraituko du”. Hi bezala (Xabiri zuzendu zaio), noizbait umeak-eta badituk, igual ez duk hik segituko, baina izanen duk beste norbait, eta hire jakintasun hori, hik ikasitakoa pasatuko diok beste norbaiti. Bai, bai, beti pentsatu nuen nik hori, eta begira, agertu ziren!

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com

Sagardo naturala egiten jarraitzen dugu

945 24 48 52
657 73 65 99

mitxelena
LARGE-SCALE CUSTOM MACHINING

Neurri handiko mekanizazioa

Eziago poligonoa, 21
HERNANI
T. 943 55 25 12 - 16
T. 943 55 28 16
info@talleresmitxelena.com
www.talleresmitxelena.com

Tertuliakideak

PELLO MENDIKOA MARITORENA

1949an Arizkungo Batzabalea base-
rrian jaioa eta hazia. Txikitatik izan
du landare eta arbolekiko interesa,
eta besteak beste, Baztango sagar
barietate zaharrak bizirik mantentzeko
lanean aritu da, hiltzeaz zeuden sa-
garrendoei txertoak atera eta horiek
galtzetik libratuz. Bere jarduna eta
mimoa ez da sagarretara mugatu,
dena dela: borda inguruan kanpotik
ekarritako arbola espezie berezi uga-
ri landatu ditu, "Bertizen egin badai-

teke, hemen zergatik ez?" ideiarekin.
Inguruko zuhaitz zaharren gps-mapa
buruan du, eta bera honezkero iriste-
ko gai ez den zuhaitzetarako koorde-
natuak ematen dizkio Xabi Torresi:
"Lekarozko X-bordaren atzeko mu-
rruan bada gereziendo oso berezi
bat...", edo "Z-etxean badute udare
basa edo malkoa..."

XABI TORRES LETONA

1981ean Elizondon jaioa, Jo ala Jo
kultur elkartearen eta Kirikoketaren
bidez hasi zen Baztango sagarraren

munduan murgiltzen, gazte zela.
Gamioxarreko dolarea eraberritzen
aritu dira urteotan, eta horrekin ba-
tera, Baztango ondare garrantzitsu
den bertako sagarraren inguruko
jakintza eta ezagutza biltzeko la-
nean ere bai. Bide horretan jo zuen
Pello Mendikoarekin eta aurreko
belaunaldiko beste hainbatekin, ha-
rreman politari hasiera emanez. Be-
rriki, Eztibeltza kooperatiba sortu
eta Lekarozko Larralde sagardo-
tegiaren erreleboa hartu du zenbait
kiderekin batera. "Orain arte eginda-
koari zentzua eman nahi izan diogu",
dio. Katea ez da eten, eta berezia da,
gainera, belaunaldien arteko trans-
misioa familiako loturetatik harago
eman izana.

MIRENTXU MENDIKOA MARIEZKURENA

Pelloren alaba, elkarriketa lotze-
ko eta aberasteko zubi lanak egin
dituen pertsona eta mokadu goxoa
prestatu duena. Aitaren bideari se-
gidarik eman ez diola dioen arren,
nabaria da urteotan harengandik
ikasi eta jasotakoari arreta jarri eta
bere egin duela.



GARAZI ZABALETA

MARCOS
okindegia

**Benetako
aitzinako ogia**

© 943 450 966
Ubarburu pasealekua, 113
Astigarraga (Gipuzkoa)



Zubiaurrenea, 5 - behea
Usurbil (Gipuzkoa)
© 943 371 042

izeta ^{iz}
SAGARDOTEGIA

AIA

Izeta baserria, Urdaneta bidea
Urte osoan irekita, abenduan ezik,
sagardotegia eta jatetxea.
izetasagardotegia@gmail.com
943 131 693 • www.izeta.es

R.ZABALA
ADUNA

Garagartza baserria
Kalitatezko betiko sagardo naturala
egiten jarraitzen dugu.
Asteazkenetik larunbatera zabalik
uztaila bukaera arte.
Jaiegunak eta igandeak itxita.

943 690 774 • info@rzabala.com
www.rzabala.com

■ **Eta zuek, Xabi, nondik nora iritsi zineten Pellorengana, zerk mugituta?**

X.T.: Ni 97an txalaparta klaseekin hasi nintzen Larraldetarrekin, eta hortik kirikoketa ezagutu nuen: euskal perkusioko aldaera bat da, sagra jatzeko pisoak hartu eta patso-la ginean laneko tresnekin egiten zuten musika. Kirikoketa ikasi eta hasi ginen pixkanaka bertakoari balioa ematen, musika tresna lanarekin lotzen. Hemen bazen dolaredun etxe zahar bat, eta hura berritzeari ere ekin genion, gerora gure kultur taldearen egoitza bihurtu zena, Gamioxa. Pentsa, lehen ez nekien hemen sagardoa egiten zenik ere, baina begira noraino dauden gure eraikinak eta historia horretan oinarrituak. Sagar batek atzean aunitz du kontatzeko. Horrela, kirikoketatik kantutegia ezagutu genuen, arkitektura, paperak, historia... eta ezagutu genuen Pello bezalako jendea ere.

■
"AITAK MIZPIRA TXERTATZEN
ZUEN, IKUSIZ IKASI NUEN.
EGIN NUEN LEHENDABIZIKO
TXERTOIA HEMEN IZAN ZEN,
BARATZEAN, ETA EZ
OINEAN EH, GOITIAN,
ADAR BATEAN IZAN ZEN!
ONDOA AITARENDAKO
ZEN, NIRI EZ BAZIDAN
ONGI HARTZEN ONDOA
IZORRATZEN BAITZEN!"

PELLO MENDIKOA

■ **Eta pixkanaka, horien erreleboa hartu duzue...**

X.T.: Bai, eskerrak oraindik baden horrelako jendea, guzti honek duen balioa ikustarazten dizuna. Hauek

inguruarekin kontaktuan egoteagatik sekulako ezagutza zuten. Azkenean, galtzen da sagarrondo bat eta galtzen da mendeetan metatu den jakintza eta balio bat. Orain da hori ekiditeko momentua, zeren bertzela, Pello bezalako 'azken mohikanoak' gelditzen dira, azkeneko oihartzun batzuk, aunitzetan paperetan besterik ez daudenak... Jendea bere hurbilekoaz arduratu da normalean: Gipuzkoan hangoaz interesatu izan dira, Asturiasen berdin... Bada, Baztanek badu bere interesea den jakintza metatu handi bat ez dena munduko errealitateetik eskapatzen, eta galtzen ari dena. Beraz, aski dugu elkarren jakintza gero eta gehiago hartzea, hurbileko gauzak hobeki ezagutzea eta ogia lortzeko moduak ere ahalik eta hurbilen edukitzea. Hobe hau dena ez galtzea, bestela, orduan bai egonen gara txatarretan pasiatzen mundu berri honetan... ●



Itxaropenaren botila erdi beteta



Astigarragako Udala



Eduardo Zubiria

Sagarrondoak 1.000 metrora landatu dituen eskultore matematikoa

Eduardo Zubiria, Iruñean jaioa 1963an, sagardogile eta artista matematikoa. Ama, oskoztarra; aita muskiztarra. Sus-trai imoztarrak, Ultzamaldean. Badauzka han 100 urteko sagarrondoak, baita beste sagasti bat ere Erronkarin, mila

metrotik gora. Artista moduan egurra lantzen hasi zen, material diferenteak teknologia berriei uztartzeko gero, informatika ezagutzetatik abiatuta. Algoritmoen bidez programatutakoa eskuekin lantzen du. Arte matematikoa.

Muskitzeko sagastietan 80-100 urteko arbolak ditu familiak, zaharragoak ere batzuk, bailarako baldintzetara arras egokituak, eta “zapore oso bereziko sagarrak” ematen dituztenak. Ale batzuk “azkenetan” daude jada, adarrak puskatu zaizkie, baina txertaketaren bitartez bizi berria ematen die Eduardo Zubiria Lizaso iruindar sagardogile eta eskultoreak.

Zuhaitz horietako sagarren zaporeaz mintzo, kontatu digu sagar hartu berriak saskian sartu eta etxeko sarreran uzten dituenean, bost ordura itzelezko usaina zabaltzen dutela. Galdetu diogu, ea zergatik ez diren gisako sagarrondo gehiago landatzen, hain fruitu gozoak ematen badituzte. “Errendimenduagatik”, erantzun digu. “Honetan dabilzanak ez dituzte jarriko arbola batzuk sagarrak hemendik hamar urtera emango dizkizutenak, bi urtera emango dituztenak baizik. Txertaketetan patxaka baliatzen dut nik, eta lehen bi urteetan arbolak sustaiak botatzen ari dira oraindik. Ondoren hasten dira gorantz, produkzioa geldoagoa da. Urte luzez irauten dute, ordea, behar bezala zainduz gero oso handiak egitera heltzen dira. Guk ez dugu presarik, pixkana-pixkana goaz”. Sagarrak zanpazten ere ohi baino denbora gehiago ematen dute, bospasei egun, “sagarrari azken zentilitroa atera arte”,



EDUARDO ZUBIRIA SciencEkaitza sarietarako egindako garaikurrak sinatzen. 2018an sortu zituen tximista formako eskultura horiek.

Zubiriak azaldu digunez. “Lehenbizi ateratzen den zukua bezain ona da azkenekoa; diferenteak dira, bakoitz bere ezaugarriekin, eta bospasei egunez zanpatuta etekin osoa aterako diozu sagarrari”.

Momentuz etxerako egiten dute sagardoa, hurbilekoen artean banatzeko, baina landaturik dituzten arbola gehiagok emango dituzte sagarrak aurki, eta litekeena da produkzioa zabaltzea. Muskizko etxearen izena daraman ‘La borda de Basajaun’ deitzen da haien sagardoa. Ekologikoan egiten dute guztia, karpokapsa edo “sagarraren zizarearen” kontra ere ez dute kimikorik baliatzen. “Jendeak ez digu sinesten,

baina sagarrak banan-banan begiratzen ditugu. Lurrera erori eta kolperik baldin badute, txikiena izanik ere, kendu egiten diegu. Etxean jaten ditugun sagarrekin hori bera egiten dugu, mailatuak baldin badaude zatia kentzen diegu ahoratu aurretik. Kolpetxo horrek, agian, usain edo zapore desberdina emango dio sagar zukuari eta... Noski, gure kasuan, ez gara tonaka sagarrez hitz egiten ari. Aurten egingo genituen 2.000 litro sagardo inguru”.

Bitxikeria moduan, esan digu hiru arbolatako sagarrak Nafarroako Unibertsitatera eraman zituztela, eta haien germoplasma edo hazien bankuan ez zituztela katalogaturik,

sulabe

www.sulabe.com

En tu mesa pan pan Sulabe

Baguete Txapata Nicolasa Redondo

Florida auzoa, 32 · 20120 Hernani (Gipuzkoa) ☎ 943 554 950

☎ 944 445 249 enolviz.com

SafCider™

enolviz
productar analitikoak

Fermentis
by Lesaffre

ezta kontsultatu zituzten beste er-
kidego batzuetako bankuetan ere.
“Barietate eskusiboak dira”, esan
digu Zubiriak. “Hiru barietate horie-
tako arbola bana besterik ez dut, eta
txertaketak egiten ari naiz horiekin,
nahi dudan emaitza lortzera iristeko
asmoz”. Etengabe ari da gauza be-
rriak probatzen, eta bilaketa horren
fruitu dira, esaterako, izotzezko
eta suzko sagardoak. Lehenbizikoa
edari goxoagoa da, postreetarako
eta aperitiboetarako egokia, zeina
egin daitekeen izoztutako sagarrak
zanpatuta edo sagarraren muztioa
izoztuta. 2019ko Sagardo Forum
sariketan zilarrezko domina lortu
zuen Zubiriak harekin. Suzko sa-
gardoaren oinarria bera da, baina
muztioan azukre kontzentrazioa
lortzeko beroa baliatzen da. “Horre-
tatik gutxi egin dut, majo kostatu zi-
tzaidan”. Azaldu digu, oro har, haien
sagardoa desberdina dela, ez duela
garraztasun puntu hain nabarmena,
suabeagoa dela baizik, baina zapore
handikoa.

SAGARRONDOAK 1.100 METRORA

Zubiriak gauza berriak probatzea
gustuko duela esan dugu jada. Bide
horretan, duela bost urte inguru sa-
garrondoak landatu zituen Erronka-
rin, 1.100 metro inguruko altueran
(eskuineko argazkian). Ez dira asko
izango garaiera horretan dauden sa-
gastiak. “Etxeko barietateak eraman
ditut mendialdera, ikusteko toki ba-
tetik bestera barietate berak zein
emaitza ematen duen”. Baldintzak
ohi baino gogorragoak dira parajeo-
tan, neguan bereziki, baina bailaran
beherago –herri inguruan– hezeta-
sun handiegia dagoela dio Zubiriak,
eta horregatik landatu dituela 1.000
metrotik gora. Egunetik gauerako
tenperatura aldaketa bortitzek, gai-
nera, sagarrari mesede egiten diote,
zapore handiagoa izango dute. Emait-
zak datorren urtean ikustea espero
du, basa-animaliek proiektua “atze-
ratzea” behartu ostean. “Sagarron-
doak metro eta erdiko eta ostean bi
metroko hodiekin babestu nituen,
baina orkatzek eta oreinek hozka



egiten zieten. Sagastiak hesitzea ez dut gustuko eta... Tira, bi metrotik gora dute orain, adarrak ateratzen ari dira, eta pentsatzen dut datorren urtean hasiko direla sagarrak ematen. Polinizazioak kezkatzen ninduen ni, baina tximeleta asko ikusi dut parejeotan, erleak... pixkanaka ohartu naiz baietz, funtziona dezakeela”.

Inguruko herritarrak jakitun dira Zubiriaren erronkaz, eta tarteka etortzen zaizkio esatera basa-sagarrondo bat ikusi dutela mendian, haren fruituak baliatu nahi balitu... “Ehiztariek eta esaten didate, ‘Eduardo, han arbola bat dago!’, baina 1.100 metrora, batzuek agian balio dezaketen arren... Sagarrondo batera iristeko hiru egun behar izan nituen kar, kar, kar...”. Basa-sagarrak edo patxaka baliatuta ere egin du sagardoa, baina sagar kilo asko behar dira, eta basa-arbolek 5-10 kilo ematen dituzte normalean, eta ale txikiak dira gainera (aurreko orrialdeko argazkian, Zubiriak eskuan dauzka bi). Bakoitzak bere ezaugarriak dituela esan digu iruindarrak: “Sagar oso desberdinak dira, batzuek usain eta zapore oso oso atsegina dute. Haien zukua edan eta bost minutura zaporea ahoan duzu oraindik”.

ARTE MATEMATIKOA

Umetatik datorkio Zubiriari artearekiko zaletasuna. Egurrekin hasi zen, salestarren ikastetxean. Han deskubritu zituen matematikak, eta ordenagailuarekin ere aritzen zen, algoritmoen bidez sortutako piezak gero



Bi metro pasa altu eta bi zabal duen obra, ‘Geometria kosmiko’ bildumakoa.

eskuakin egiten hasteko. Pieza txikiak ziren aurrenekoak, hiru dimentsioen garapenari lotuta, handiagoak osteoak, artista “gehiago betetzen” baitu formatu handiak, matematika eta geometriarekin lan egiten duen heinean.

Horretan dihardu, arte matematikoa deitutakoan murgilduta. Japonian erakutsi zituen bere obrak 2013an, Tokion, Kioton eta Hiroshiman ikusgai izan zen Japan Independence Exhibition erakusketa ibiltarian. Hura izan zen bere aurreneko erakusketa “inportantea”. Iruñeko Orizuru galerian ikusgai izan ziren gero pieza horiek; hiriburuan ez ezik, Lizarraldean, Zi-

zurren, Madrilan edota Malagan ere erakutsi ditu ordenagailu eta eskuakin sortutako obrak.

Pasa den urtean Muskitzeko kale, plaza eta herritarren lorategietan paratu nahi zituen bere obrak, baina proiektuak ez zuen aurrera egin. “Aurten berrirori saiatuko gara”, esan digu eskultoreak. “Arlegin dut tailerra, eta han ere egin nahi dut zerbait aire zabalean. Bi metro karratuko piezak dira batzuk, eta uste dut espazio irekietan hobe emango luketela”. Bai sagardogintzan bai artean, gauza desberdinetan murgiltzen jarraituko du Edorta Zubiria Lizasok. ●



ASTIAZARAN-IRUIN DONOSTIA

Iruin baserria, Zubieta auzoa
Urtarriletik maiatzera irekia;
ekainetik abendura plater
bereziak eta txotxerako kupelak.

943 361 229
info@iruinsagardotegia.com



ASTIGARRAGA

Mikel Arozamena, 16
Urtarrilaren erdialdetik
maiatza hasiera arte irekita.

oialumezar@gmail.com
943 552 938 · oialumezar.com



AXPE MARKINA-XEMEIN

Axpe baserria, Atxondo auzoa
Upeltegitik zuzenean zure etxera.

Eskaerak: **655 73 46 25**
www.axpesagardotegia.es

MARTIKORENA

ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964
20140 Andoain (Gipuzkoa)
info@herreriamartikorena.com
www.herreriamartikorena.com



Burdinean neurritza egindako lanak



Zagardoa markesak pikaroa lau hankatan jarri zuenekoa

Sagardoetxea museoaren dokumentazio basean begiratua ematen, prentsa-artikulu bat topatu dugu non irakurri daitekeen “sagardoa”, euskarazko grafiarekin, 1646an publikatutako gaztelaniazko nobela pikaresko batean agertu zela dokumentatuta lehenbizikoz. Amuari kosk egin eta dokumentu zaharrak begiratzen jarraitu dugu.

 JON TORNER ZABALA

Vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor, compuesta por él mismo (Estebanillo González gizon umoretsuaren bizitza eta gertaerak, berak idatzita) Hori da aipatu eleberraren izenburua. Autorea nor den ez dakigu, ezta obra biografikoa den ala, aitzitik, benetako pikaro baten ibilerak inspiraziotzat hartuta beste pertsona batek idatzi zuen. Edonola ere, egileak erabiltzen ditu zagardoa eta sidra grafiak, Estebanillok Guipúscoa-n zeharreko bidaian bizi izandakoak kontatzen dituen pasarteetan. Markesak ez zion onik egin...

“Salí de la ciudad de Pamplona con una mula y un criado y, después de haber pasado los confines del reino de Navarra, entré en la provincia de Guipúscoa, que, aunque es paísno barato, es muy regalado y ameno de variedad de arboledas. El segundo día y postrero de mi viaje, a persuasión del criado, quizá por ir él a caballo, bebí una poca de cidra por hacer gran calor y decirme que era buena para refrescar; pero apenas la había envasado por mi daño y ignorancia en la cueva de mi barriga, cuando empezó a tener alborotos con el vino que estaba adentro y andar a puñadas el uno con el otro, sintiendo yo, bien contra mi gusto, la batalla y el combate; pero ¿qué menos me podía suceder con bebida cuyo propio nombre es zagardoa, que mal azagaya

le tiren al ladrón que tal me hizo beber? Alfin, como en muchos reinos y señoríos me han dado emperatrices, reinas y damas de calidad muchas ayudas de costa, en esta provincia la señora doña Zagardoa, marquesa del Real de Manzanares, me honró con hacerme ayuda de cámara y escudero de a pie, puestodo el camino fui a pata con los calzones sueltos y en las manos, y haciendo a cada veinte pasos una parada (...).”

Astigarragako Sagardoetxea museoaren dokumentazio zentroaren webgunean topatu dugu eleberrri pikareskoari erreferentzia egiten dion artikulua, *Sagardoa*, Iñaki Berriok idatzia *El Diario Vasco* egunkariaren 1999ko urtarrilaren 28ko zenbakian. Hemenrotekaren atalean dago jaso, dozenaka egunkari eta aldizkaritako -ARGIAkoak tartean- artikuluekin batera. Halaber, dokumentazio zentro birtualak biltzen ditu argazkiak, bideoak, Sagardoetxearen fondoan dauden liburuen erreferentziak eta dokumentuak, zientoka dokumentu, duela mendeetakoak asko, sagastiekin lotutako auzien ingurukoak (sale-rosketak, kontratuak, zergak, epaiketak...) besteak beste. Sagardoaren kulturak erakartzen dituen iker-tzaile, sagardoale, ikasle eta hiritarren eskura dago material hori guztia, ondarea bildu eta antolatzeaz gain, hura gizarteratzea baitu helburu museoak.



IDATZIZKO LEHEN AIPUAK

Orotara dokumentazio zentroak ditu 46.956 argazki, 188 liburu, 431 bideo, 14.250 prentsa-artikulu eta 3.070 dokumentu, Sagardoetxea museoko komunikazio arduradun Leire Alkortak azaldu digunez.

Aspaldikoak dira *Vasconia*-ko sagastien inguruko idatzizko lehenbiziko aipuak, baita *phitarra* deitzen zitzaion sagardoaren antzeko edariari (egositako sagar zatiak ur eta ezitan diluituta egindakoari) buruzkoak ere. Koldo Mitxelena hizkuntzalariak jaso zuen moduan 1964an plazaratutako *Textos arcaicos vascos* (Euskal testu arkaikoak) liburuan, sagardo produkzioari erreferentzia egiten dioten lehenengo idatziak XI. mendekoak dira. Zaharrena 1014ko apirilaren 17koa da, latinez idatzitakoa, zeinak aipatzen duen Iruñeko errege Antso Nagusiak Leireko monasterioari egindako lurren dohaintza bat. Testuak zerrendatzen ditu besteak beste Gipuzkoako lursail horretako sagastiak.

Idatzi horren transkripzioa da, hain justu, museoaren dokumentazio zentroan dagoen zaharrena. Vianako Printzea erakundearen argitalpen batean jasoa. Dokumentuez gain, hemeroteka eta fototeka ere "balio handikoak" direla esan digu Alkortak. Hemeroteka, 1874tik aurrerako berriek lehen mailako informazioa ematen dutelako sektoreak izan duen bilakaeraz. Eta Fototeka, argazkien artean balio historiko handiko batzuk daudelako; adibidez, Astigarragan desagertutako

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

LEZAMA
Luka Endi Sagardoa
Juan Amallobeto Anisela
Tel.: 94 613 91 78

ETXebarria
Etxebarria Sagardoa
Iñaki Etxebarria
Tel.: 94 674 20 10

EGUSKITA
Eguskita Sagardoa
Maribel Abajo
Tel.: 601 296 915

LEARITZAL
Learitza Sagardoa
Learitza Sagardoa
Tel.: 94 694 23 26

UXAITE
Uxarte Sagardoa
José Antonio Zamalloa
Tel.: 94 630 88 15

LEZAMA
Endikoetxe Sagardoa
Andoni Oñiguren Zorrosa
Tel.: 94 457 32 85

MARINIA
Marina Sagardoa
José Antonio Bilbao
Tel.: 94 616 82 85

ETXENAGA
Etxenaga Sagardoa
Unai Bilbao
Tel.: 607 501 925

Bizkaiko
sagardoaren
alde egin,
anima zaitetz



www.bizkaikosagardoa.eus



LARRE-GAIN
telare sagardotegia

Hernani, Ereñotzu auzoa
Urtarrilaren 19tik aurrera irekita

943 555 846
www.larregain.eus

baserri batzuenak edo lehen Sagardo Eguneakoak, Sagardo Berriaren Eguneakoak, Sagar Uzta, esperientzia turistikoak... Bideoen artean, Erbitegi-Etxeberri baserria eraitsi aurretik egin zena eta XIX. mende hasierako sagardotegiak birsortu zirenekoa nabarmendu dizkigu.

SAGARDOA, DEABRUAREN ELIXIRRA

XI. mendetik aurrera, geroz eta dokumentu gehiagotan aipatuko dira sagasti, sagardo eta dolareak, Donejakue bidea egiten ari ziren erromesen eskutik sarri. Ibañeta mendatean barna, Luzaidetik Orreagara eta handik Iruñerantz zuzentzen ziren, Aymeric Picaud monje beneditarrak egin zuen moduan XII. mendean. 1134an *Codex Calixtinus* edo *Liber Sancti Jacobi* latinezko eskuizkribua idatzi zuen, Donejakue bideari buruzko oharak jasotzen zituen gida moduko bat. Liburuan *Basclus* (gaurko Ipar Euskal Herriko biztanleak) eta *Nauarrus* (Hego Euskal Herrikoak) aipatzen ditu. Pasarte batean dio Landetako lurak pobreak zirela; ez ordea hizkuntza ulertezin batean mintzo ziren *Bascli*-ak bizi ziren eskualdea, bertako baso eta mendateekin, non ez zegoen ardorik baina bai sagar ugari, eta sagardoa.

Aymeric Picaud monjeak euskaldunen "ohitura basatiez" mintzo zen eskuizkribuan, eta mendeen joan-etorriak ez zuen hainbaten begietara irudi hori goxatu. 1609an Pierre de



Astigarragako Sagardotexea museoa eta dokumentazio zentroa jasotzen duen eraikina.

WIKIMEDIA

**SAGARDO PRODUKZIOARI
ERREFERENTZIA EGITEN
DION IDATZIRIK ZAHARRENA
1014KO DA, ZEINAK
AIPATZEN DUEN IRUÑEKO
ERREGE ANTZO NAGUSIAK
LEIREKO MONASTERIOARI
EGINDAKO LURREN
DOHAINTZA BAT**

Lancre inkisidore frantziarra Lapurdira bidali zuten. Bertako herritarrek sorgindurik zeudela idatzi zuen, Jainkoaren existentzia ezagutzen ez zuten bekataria zirela. Harentzat,

sagarra zen bekatuaren fruitua, Adan galbidera eraman zuena; eta sagardoa, deabruaren elixirra. Hura zenez euskaldunek edaten zutena, sorgin-ehiztaria sinetsia zegoen pertsona erok deabruak hartuak zituela eta eskarmentua jaso beharra zutela.

Hamaika idatzi gehiagotan aipatuko ziren sagarrondo eta sagardoa, fantasiako testuetan batzuetan, askoz ere formalagoak ziren tramite burokratikoetan besteetan. "Euskarazko grafia duen 'sagardoa' hitza oso moderno da", esan digu Alkortak. "Ez dugu ahaztu behar dokumentu horien %99,9 gaztelaniaz idatzita daudela". Dokumentazio zentroan halere euskarazko material mordoa dute; me-rezi du webgunean saltsatzea, pieza politak gordetzen ditu-eta. ●

TOLOSA

Aldaba Txiki auzoa
Gozatu gure sagardoekin
urte osoan zehar.
943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com



UXARTE ZORNOTZA

Montorra, 6
Montorra auzoa.
Urte osoa
(asteburuetan)
irekia.



946 308 815
uxartesagardotegia@gmail.com
www.uxarte.com



BELOQUI BIRIATUA

Departamentale 810
64700 Biriatu
Tamaina: 100 jankide.
Urte osoan irekita.
00 33 559 20 66 25

AGINAGA USURBIL

Aginaga auzoa
Urte osoan sagardoa txotxetiki!
Astelehenak itxita.
Abenduan oporrak.

943 366 710
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.com



EUSKAL HERRIKO

Sagardotegien gida

SAGARDOTEGIA	HERRIA		365			
ZALBIDE	ABALTZISKETA	GI	X		X	
ZABALA	ADUNA	GI				
ABURUZA	ADUNA	GI	X		X	
SATXOTA	AIA	GI	X		X	
IZETA	AIA	GI				X
MARTITXONEA	ALDATZ	NA				
OLAGI	ALTZAGA	GI	X	X		
GAZTAÑAGA	ANDOAIN	GI	X			
MIZPIRADI	ANDOAIN	GI	X			
ITURRIETA	ARAMAIO	AR			X	X
MENDIBITZU	ARAMAIO	AR				X
SARASOLA	ASTEASU	GI				
AKELENEA	ASTIGARRAGA	GI				
ALORRENEA	ASTIGARRAGA	GI	X			
ARTOLA	ASTIGARRAGA	GI		X		
ASTARBE	ASTIGARRAGA	GI	X		X	
BEREZIARTUA	ASTIGARRAGA	GI			X	
ETXEBERRIA	ASTIGARRAGA	GI				
GARTZIATEGI	ASTIGARRAGA	GI	X			
GURUTZETA	ASTIGARRAGA	GI			X	
IPINTZA	ASTIGARRAGA	GI	X			
IRIGOIEN-HERRERO	ASTIGARRAGA	GI				
LARRARTE	ASTIGARRAGA	GI				X
LIZEAGA	ASTIGARRAGA	GI	X			
MENDIZABAL	ASTIGARRAGA	GI	X			
MINA	ASTIGARRAGA	GI				
OIALUME ZAR	ASTIGARRAGA	GI				
OIARBIDE	ASTIGARRAGA	GI				
PETRITEGI	ASTIGARRAGA	GI	X	X	X	X
REZOLA	ASTIGARRAGA	GI	X			
SARASOLA	ASTIGARRAGA	GI				
ZAPIAIN	ASTIGARRAGA	GI				X
URBITARTE	ATAUN	GI	X			
TXOPINONDO	AZKAIN	LA			X	X
AÑOTA	AZPEITIA	GI	X		X	
LAKA-ERDI	BERRIATUA	BI	X			
BEHETXOENEAKO BORDA	BERUETE	NA		X	X	
BELOQUI	BIRIATU	LA	X			
TXINDURRI ITURRI	DEBA / ITZIAR	GI		X		
EZTIGAR	DONAIXTI-IBARRE	BN			X	X
ARAETA	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X		X	
ASTIAZARAN	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X			
BARKAIZTEGI	DONOSTIA	GI				
CALONGE	IGELDO-DONOSTIA	GI			X	
LIZEAGA	DONOSTIA	GI	X			
EGI-LUZE	ERRETERIA	GI	X			
ELEXALDE	GALDAKAO	BI				
ETXEBARRIA	GATIKA	BI				
EGUSKIZA	GATIKA	BI				
LANEKO	GIZABURUAGA	BI				X
AKARREGI	HERNANI	GI	X			
ALBERRO	HERNANI	GI				

SAGARDOTEGIA	HERRIA		365			
ALTZUETA	HERNANI	GI				
ELORRABI	HERNANI	GI	X			
GOIKO-LASTOLA	HERNANI	GI				
IPARRAGIRRE	HERNANI	GI			X	X
ITXASBURU	HERNANI	GI				
LARRE-GAIN	HERNANI	GI				
OLAIZOLA	HERNANI	GI				
OTSUA-ENEA	HERNANI	GI				
RUFINO	HERNANI	GI				
ZELAIA	HERNANI	GI				X
BEGIRISTAIN	IKAZTEGIIA	GI				
OLA	IRUN	GI			X	X
BORDATHIO	JAXU	BN				
KUARTANGO	KUARTANGO	AR	X		X	
OTEGI	LASARTE-ORIA	GI				
AULIA	LEGORRETA	GI	X			
LARRALDEA	LEKAROS	NA			X	
TOKI ALAI	LEKUNBERRI	NA				
LINDDURENBORDA	LESACA	NA	X		X	
ERDIKOETXE	LEZAMA	BI		X		
GOIKOETXEA	LIZARTZA	GI				
AXPE	MARKINA-XEMEIN	BI	X			
SEBASTIANEKO	MENDEXA	BI				
ALDAIONDO	MURUGARREN	NA				
KANDI	MUXIKA	BI				
BALEIO	OIARTZUN	GI				
ORDO-ZELAI	OIARTZUN	GI	X			
ETXE-ZURI	OLABERRIA	GI				
TXIMISTA	ORDIZIA	GI	X		X	
IHITIA	SARA	LA				X
EGUZKITZA	TOLOSA	GI				
ISASTEGI	TOLOSA	GI				X
TREBIÑU (ASKARTZA)	TREBIÑU	AR	X			
ALTUNA	URNIETA	GI				
ELUTXETA	URNIETA	GI	X			
EULA	URNIETA	GI				
OIANUME	URNIETA	GI	X	X		
SETIEN	URNIETA	GI				
BELTZENIA	URRUÑA	LA		X		X
AGINAGA	USURBIL	GI	X	X		
AIALDE BERRI	USURBIL	GI				
ARRATZAIN	USURBIL	GI	X	X	X	
ILLUNBE	USURBIL	GI				
URDAIRA	USURBIL	GI				
SAIZAR	USURBIL	GI	X		X	
ARIZIA	ZARAUTZ	GI	X		X	
OIHARTE	ZERAIN	GI	X	X	X	X
OTATZA	ZERAIN	GI				
EKAIN	ZESTOA	GI				X
UXARTE	ZORNOTZA	BI	X		X	
ETXERRIAGA	ZORNOTZA	BI			X	



EKOLOGIKOA

365

URTE OSOAN IREKITA



OSTATUA



BISITA GIDATUAK



SAGAR MUZTIOA / OZPINA

