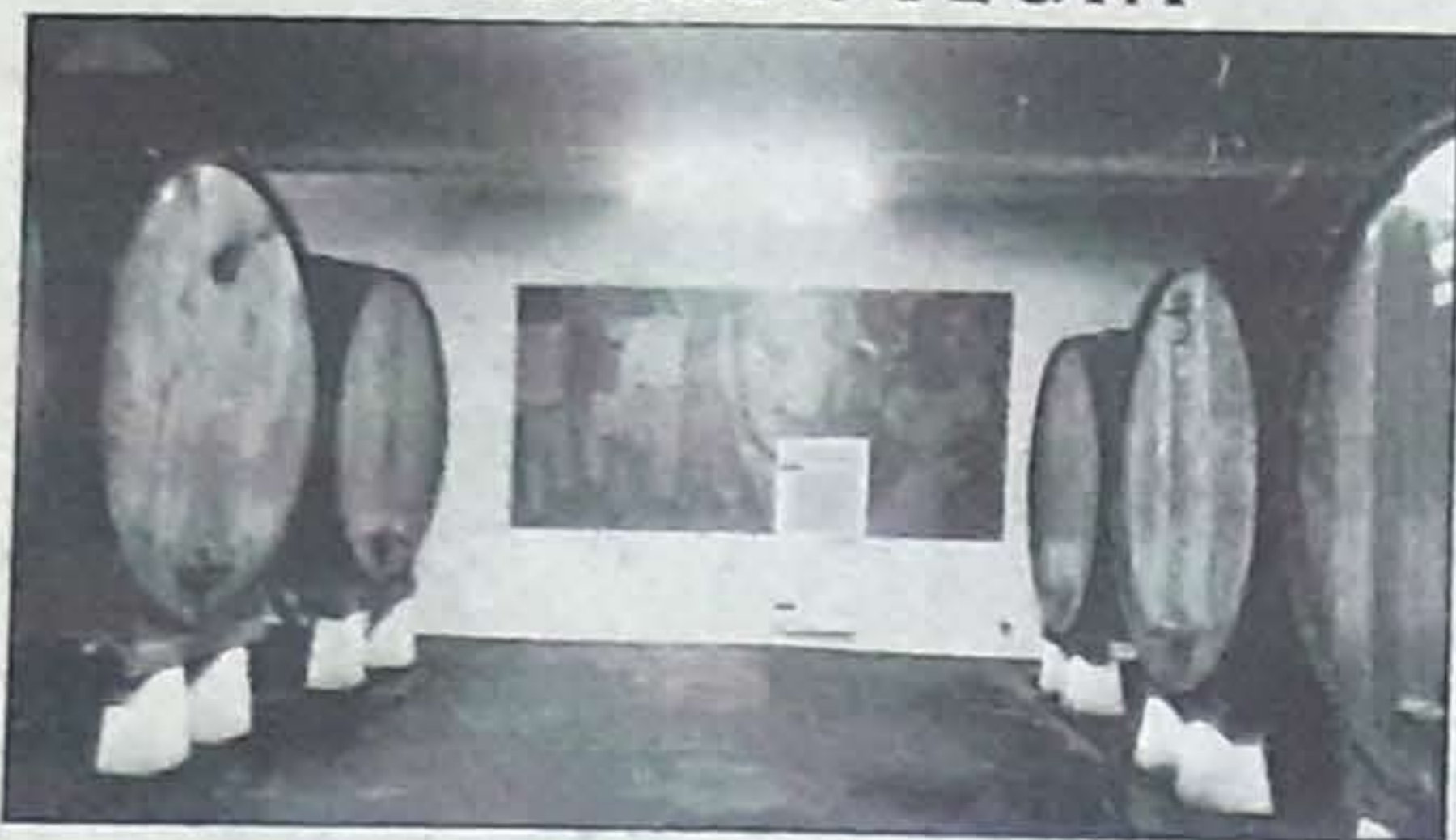


BARKAIZTEGI

SAGARDOTEGIA



Paseo de Barkaiztegui - Martutene Teléfono 45 13 04 - 45 55 01



IRIGOYEN
SAGARDOTEGIA HERRERO
Bº Ergobia Telf.: 55 03 33

Borda

55 17 31
ASTIGARRAGA



SIDRAS

ALBERRO

Entidad Sta. Bárbara, 61
Teléfono 55 00 19

HERNANI



SAGARDOTEGIA

OTEGUI

Solla-Enea Baserria
Entidad Zabaleta Auzoa
Tel.: 36 50 29

LASARTE-ORIA
(Guipúzcoa)

Nonbaiten sagardoa eta sagardotegiko giroa erabat sustraituta eta errutura baldin badago, Gipuzkoan da. Gipuzkoan egiten da Euskal Herriko sagardo gehiena eta horretarako, langintza horretan burubelarri aritzen direnen artean, bi elkarte daude propio: alde batetik, Sagardo Naturalen Gipuzkoako Uztalarien Elkartea eta bestetik, Taldea izenarekin ezagutzen dena.

Lehenengoak Gipuzkoako sagardogile gehientsuenak biltzen ditu, bere presidentea Jose Mari Irizar delarik, Barkaiztegi izeneko Martuteneko sagardotegikoa.

Bigarrenak, Taldea elkarteak alegia, sagardogile gutxi batzu dauzka bere baitan elkarlanean, langintza honetan, hori bai, experimentazioen bidetik baduelarik ezaugarri nabarmenik, material eta tresna berrien erabileran edota sagarretik atera den beste likore edo produktu bat aipatzerakoan, "sagardoz" izenarekin ezaguna dena gaur egun. Bigarren elkarte honen presidentea Mikel Zapiain da, Zapiain izeneko sagardotegikoa.

Jose Mari Irizarrekin goizaldean unetxo bat hartu eta bera buru den elkartearen berri jakin nahi izan genuen Barkaiztegin bertan.

Multzo hau da, esan bezala, zabalena, guztira 66 edo 67 sagardogile izango direlarik horren barruan. Irizar berak aipa bezala, gehientsuenak "inguru hontakoak dira, Martutene, Astigarraga edota Hernani aldekoak", baina Gipuzkoako beste herri batzuetan ere bada sagardoa egitera dedikatzen den base-ritar edo lagunik, hala nola Goierri aldean edo Irunen.

Elkarte handi hau ere berrikuntzak sartzen hasia baldin bada ere dagoneko, hiru urtetik hona bai behinik behin, orohar esan daiteke sagardoa era tradizional batetan egiten duela bere prozesu guztietan.

Betiko eran baina experimentuetan sarturik dabilta

Jose Mari Irizar presidentek argitu zizkigun prozesu honen xehetasun batzu: "lehen eskuz egiten zena -dio Barkaiztegiok-, orain makinak erabiliz egiten da, nahiz eta gauza asko oso gutxi aldatu diren". "Egotzeko makina, adibidez, lehen bezalakoxea da, handixeagoa izatea,

Jose Mari Irizar.

baina bere aginekin eta abar, berdin berdina; eta hestutu, berriz, lehen eskuz egiten zenuen bueltak ematera-koan eta gaur motor batekin".

Tolareekin egin dute bai, frogaren bat edo beste aurtan, beste mota berri batzurekin, baina "oraindik ez dago esaterik onak diren edo txarrak diren, 'prensa de banda' esaten dena adibidez frogatu izan da", aitortu

zuen Irizarrek. "Hor oraindik experimentutan gaude", gehitu zuen.

Sagarra zuhaitzetik jaso eta gero, aletu egin behar da lehenbizi, eta horren atzetik zikinik edo ustelik baldin badauka, hoiek erretiratu. Aipaturiko makinetatik pasatu behar du gero fruituak, bertan egotzeko eta segidan tolaean sartu eta estutzeko. Eta hortik, zuzenean, kupelak betetzera.

Sagardogileak tradizioa arteko oreka bila



Sabías que...

• Es posible, aunque no está determinado a ciencia cierta, que la elaboración de la sidra puede formar parte de la cultura heredada de los romanos.

• Parece ser que fuimos los vascos quienes exportamos la manzana y la sidra por el mundo. Que fueron nuestros arrantzales quienes trasladaron esta cultura por las costas del norte europeo y hasta Terranova. Bretaña y Normandía son hoy productoras de sidra gracias a los pescadores vascos.

• Allá por el siglo XIII se podía llegar a ejecutar a quien rompiera una kupela de sidra, desterrar a quien destrozara cinco manzanos y multar a quien echara agua a la sidra.

• Los manzanales y la sidra eran considerados como riqueza colectiva.

• En los mucipios, no se podía comprar sidra fuera de la demarcación de los mismos hasta que se acabara la propia.

• A partir del siglo XV comienzan a mermarse las plantaciones de manzano, que eran sustituidas por plantaciones de maíz, producto importado del continente americano.

• A pesar de que hoy en día la producción de sidra se circunscribe casi exclusivamente a Gipuzkoa, en los siglos anteriores a su implantación se extendía al conjunto del territorio vasco, por encima de las fronteras actuales.



eta berrikuntzaren dihardute lanean



Migeltxo Zapiain.

Puntu honek garrantzi handia dauka holako sagardoa edo bestelako bat ateratzeko orduan. Irizarrek, adibidez, orain arte beti egurrezkoak erabili izan ditu, gaztaina eta ahitzaren egurra hartuz normalean (lehen alkazia, eukaliptoia eta gerezia ere erabiltzen ziren), baina azkeneko urte hauetan inoxidablezko kupel bat edo beste sartu du bere sagardote-

gian, "eta oso ondo erantzuten dute". Dituenak izorratu artean, ordea, egurrezkoak alegia, inoxidableak ez du inolaz ere zaharren lekua hartuko.

Tresneria berrietan eta sagarrondoetan laguntzak

Sagardogileak administrazioetik jasotzen dituen laguntzak tresnerian eta

sagasti berrien erosketan kokatu behar dira; eta ez, kasu baterako, sagarra erosterako orduan. Jose Mari Irizarrek esan bezala, tresna "moderno" edo berrien bat erosteko asmoa izanez gero, hortik jaso daiteke laguntzaren bat; eta berdin sagastia aldatzeko asmoa erakusten duenean sagardogileak. Kasu honetan, ordea, elkarte handi honen barruan behintzat, landatu beharreko sagar mota elkartetik finkatua etortzen da; gero, produktoreak berak eskatu eta ordaindu behar dituelarik. Kasu honetan, Aldundiak jarriko du dirua baina bere adituek sagarrondoak begistatu eta gero. Urtebetera, Aldundiak bere baietza ematen baldin badu, ordaindutako dirutza osoa jasoko du sagardogileak, eta gero, landareko bostehun pezeta.

Sagarra Santander, Asturias, Galiza eta Normandiatik dator

Normandian Euskal Herrian bezala senti daiteke bidaiaria, batez ere bertako sagastiei arreta handiz begiratzenean baldin badiu.

Aintzinako arrantzaile euskaldunen bidaia luzeetan gelditu zen, izan ere, sagar eta sagarrondo franko han eta hemen, Normandian esate baterako.

Izan ere, hemen edaten den sagardoa ez da sagar euskaldunekin eginikoa bakarrik. Irizar berak aipatzen duenez, "aurrena bertakoen sagarra hartzen da, batez ere Gipuzkoatik jasotzen delarik, baina gero Santander aldera ere jo behar izaten dugu, eta bertako produkzioa urri samarra izanez gero, baita Asturias edota Galizara ere". Eta batzutan, iaz adibidez, baita Normandiara ere, bertakoen antzekoa izanik gainera, eta garraio kostoak kontutan hartuta ere, ez bait da Asturiasetik edo Galizatik ekartzen dena baino garestiagoa ateratzen.

Bai Euskal Herrian eta baita kanpoan ere, lehen sartzen ziren zuhaitz "frankoak" desagertzen ari dira poliki-poliki, zuhaitz txikien mesederako. Normandian ere, Irizar berak aipa bezala, landare mota honetan kontzentratu dira azkeneko urteotan.

Britainia Handian ere egona da Barkaiztegi sagardotegikoak: "Londresetik oso hurbil sagasti beldurgarriak ikusi ahal izan genituen 'eje central' delako eran landatuak", nahiz eta hango sagarra eta hemengoak nahiko ezberdinak diren.

recoger en vaso largo, ancho y de cristal fino el chorro de sidra para el trago.

• **Muzti(a):** Mosto que, inmediatamente después de ser extraído pasará a las cubas para su fermentación. Es un líquido turbio, rojizo, denso, dulzón y pegajoso.

• **Patsa:** Pulpa de manzana fruto del proceso de trituración de la misma para la obtención de los caldos a partir de los cuales deviene la sidra. También se denomina *patsa* al aguardiente de sidra.

• **Pitarr(a):** Sidra a la que se agrega agua.

• **Sagardoz:** Denominación moderna otorgada para su comercialización al aguardiente de sidra.

• **Txotx(a):** Derivado del sustantivo *zotxa*. Astilla de rama delgada de árbol o también de madera, de aproximadamente un centímetro de ancho en su parte más gruesa, pero acabada en punta, y de unos diez centímetros de larga, que se utiliza para tapar el estrecho orificio de la kupela por el que sale la sidra.

• **Zizarr(a):** Mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol, sin madurar. No sirve para embotellar porque se avinagra y no dura más de veinte días. Antiguamente se consumía durante los trabajos de elaboración de la sidra natural, aunque ahora apenas se hace. También se le adjudica la misma denominación a la sidra dulzona. Un conocido derivado de esta palabra es *zizar-sagarra*, denominación con la que son conocidas las manzanas caídas del árbol antes de su maduración.

• **Zizku(a):** O también su derivación *txisku(a)*, es la cuba construida con dos compartimentos iguales y estancos, separados por un tabique central de madera.

Hitzez hitz

• **Apura(a):** Prueba o cata de sidra u otro tipo de caldos

• **Barrikotea(a):** Barrica de entre treinta y noventa litros en que se contiene la sidra u otros caldos. También se conoce por este nombre la merienda o cena en cuadrilla en la que se abre y termina el contenido de un barricote de sidra.

• **Dollare(a):** Tolarea en Gipuzkoa- Tolar en el que se prensa la manzana para hacer sidra o la uva para vinos y txakolines.

• **Garrali(a):** Barrica que servía para transportar de un caserío a otro el mosto recién elaborado. Palabras derivadas son *karreto-barrika* o *gurdi-barrika*, que son los vehículos tirados por animal ulitizados en el transporte del citado recipiente.

• **Karga:** Unidad de medida de peso o capacidad cúbica, equivalente a 150 litros, utilizada para la medición de las cantidades de sidra.

• **Kizki(a):** Vara de medio metro, aproximadamente, que termina en gancho -generalmente un clavo adosado- que se utiliza para la recogida de manzana.

• **Kupel(a):** Recipiente -antes de madera, ahora de otros materiales fabricados- que contiene la sidra durante su fermentación.

• **Magalla:** Aguardiente, orujo, incluido el proveniente de la sidra.

• **Mojón:** Expresión con la que se anuncia el destape del orificio cerrado por la *txotx(a)* en la kupela para

IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA

Iparragirre baserria

☎ 55 03 28

hernani

ELUTXETA

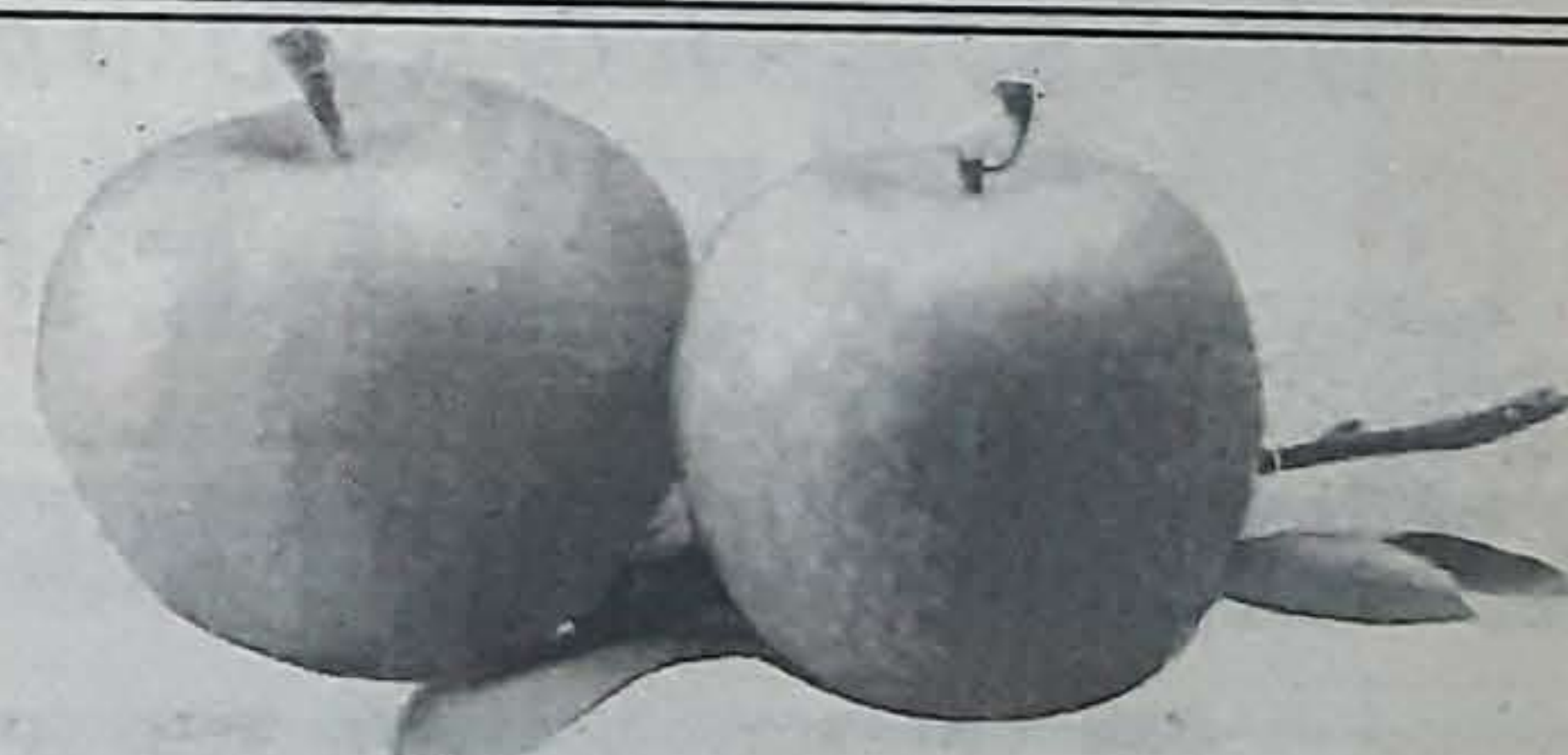


Sagardotegia - Baserria

Oztaran Bailara. ☎ 55 69 81

URNIETA (Guipuzcoa)

Urruzola, tar Prantxixku
Ansa, tar Miren



BERE CIARTUA

SAGARDOA/SIDRA

Casa BERE-ARAN Telf.: 55 57 98
ASTIGARRAGA (GUIPUZCOA)

SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA

ITXAS - BURU

BEREIZIA: Makalaua saltsan eta
Txuletak.

OSIÑAGA B
TFNO 55 68 79

HERNANI
(Guipuzcoa)