

Astebete igaro da lehen sagardo upelari ziria sartu zainetik. Txotx garaia da eta upelak sagardozailearen zain daude. Txotxeko sagardoaren garaia da gurean. Baina latatan, gasifikatuta, botilatan... sagardoa bizirik dago mundu osoan.

ZIRIRIK GABEKO SAGARDO FRANTSES, FINLANDIAR...

Sagardoaren jatorriari buruzko irizki eta teoria asko dagoen arren, historialari gehienak bat datoz sagardoa Kristo aurreko urteetan sortu zela esatean. Dirudenez Egipto eta Bizantzioko zibilizazioek eta ondoren greziarrek ere, sagardoa edatea atsegin zuten. Garai haietaz egun ezagutzen diren hainbat testutan, gainera, sagarrondoek zuten garrantzia islatuta dago. Erromatarrek ardoa gustukoagoa izan zuten eta konkistatu zituzten lurraldeetan ezagutu zuten sagardoa. Plinio enperadore erromatarrek Asturiasen sartu zenean (23-79 K.o.), sagar ardoa bertako edari tipikoa zela esan zuen.

Beste hainbat ikerlek, aldiz, zeltek egiten zuten edari bat dute sagardoaren jatorritzat. Zibilizazio honek European ezagutarazi zuen edari hau baina arabiarrek izan ziren, nekazaritza sistema aurreratuak erabiliz, sagar klaseen zabaltzea bultzatu eta hauek ekoizteko teknikak Europa osoan zabaltu zituztenak.

Jose Uria Irastorza, «Sagardoa» liburaren egilearen arabera, Euskal Herrian, VII. mendea baino lehenagoko estela eta

bestelako inskripzioetan agertzen dira sagar erroa duten izen eta abizenak. Nafarroako Antso Nagusiak 1014. urtean Leireko monastegiari oparitu zizkion sagastiek argi erakusten dute garai urrun haietan sagarrekiko zegoen zaletasuna. XIII. mendeko poema batean aipatzen da lehen aldiz euskaldunek itxura itsusiko sagarrek egiten zuten muztio motela edo sagardoa.

Baina beste lekuez gain, sagardoa Euskal Herrian egiten bazen ere, Asturias izan da lehen garai haietatik sagardogintzan nagusi izan den lurraldea eta ez produkzioan

▣ Asturias izan da lehen garaietatik sagardogintzan nagusitu den lurraldea, ekoizten eta edaten

bakarrik, baita edaterako orduan ere. Sagardoa eta sagarrondoak elementu preziatuak izan dira Asturiasen eta bertako erregeen edari maiteena izan da. Herria, zorren presiopean edota eskaintza bat egin beharrean zegoenean, sagardoa izaten zen edukirik baliotsuenetakoa.

Sagardogintzaren hazkundera erabat

lotuta egon da herriaren egoera ekonomikoarekin eta kontsumoak igoera handiak ezagutu ditu onura ekonomikoko garaietan. Hala gertatu zen Asturiasen XII., XIII. eta XVIII. mendeetan.

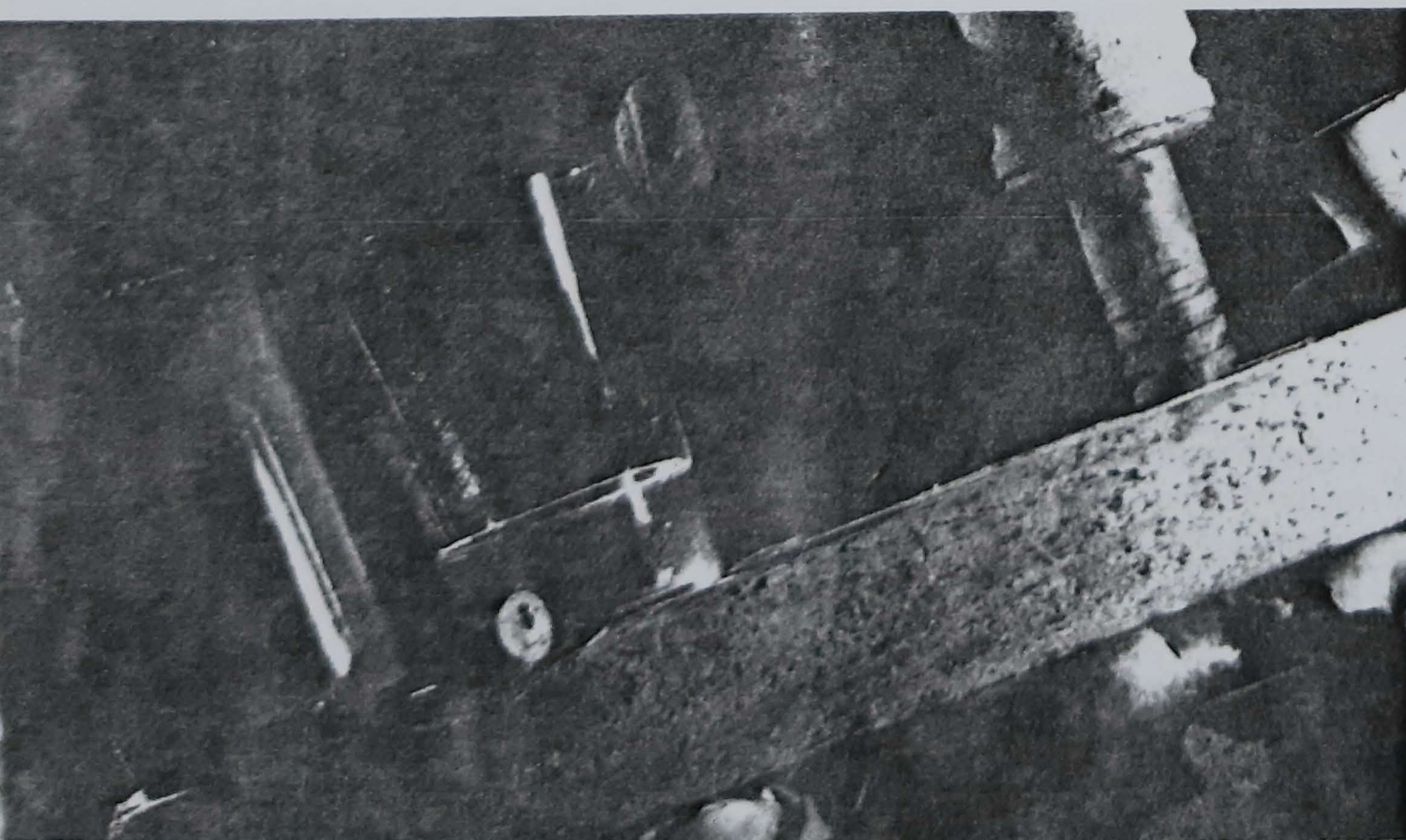
Mende honetan Gerra Zibilaren ondorengo urteak izan ziren gogorrenak edari honentzako, Francoren erregimenak ekoizpena eta kontsumoa debekatu baitzi-

tuen. Ondorioz izugarri jaitsi zen kontsumoa eta edariak existitzen jarraituko ote zuen beldur zen asko. 80ko hamarkadan sagarrondoaren zein kontsumoaren hazkundera itzaropentsua hasi zen.

Baina sagardoaren historia ez da Espainiara eta Euskal Herrira mugatzen. Sagardoa ohitura handiko produktua izan da batez ere atlantiar kostaldeko herrialdeetan, besteak beste, Frantzia, Ingalaterran, Belgikan eta Irlandan. Frantzia da European sagardo ekoizlerik indartsuena. Sagardoa V. edo VI. mendetik ezagutzen dute Frantzia. XVI. mendean erabat modernizatu zituzten edari hau egiteko sistemak hainbat erregek Espainiatik eramandako prentsa sistemei esker. Luis XVI. erregeak askotan hitz egiten omen du bere idatzietan sagardoaz. Europarrek Amerika konkistatu zutenean sagardoa egin eta sagarrak ekoizteko ohitura zabaltu zuten. Gaur egun, Estatu Batuak dira sagardo egilerik indartsuenak merkatuan.

1629. urterako erabat finkatuta zeuden sagarrondoak Virginia eta Massachusetts-eko kolonietan. Sagar hauek ez ziren jateko behar bezain gozoak eta urtsuak eta horregatik, sagardoa egiteko erabiltzen hasi ziren. 1767.ean, urtean batez beste 1.14

■ Frantziako Gobelinen Normandian 2 mili...





nuak sagarrondoak bultzatzen ditu; daude eta Frantzian 18 milioi.



Txotxean edatea hemengo ohitura da, atzerrian latetan saltzen da sagardoa.

upel edaten zen laguneko Massachusetts-eko estatuan eta Harvard-eko ikasleek eguneroko dietaren barruan zuten. Estatu Batuetako lehen hiru presidentek, George Washington, John Adams eta Thomas Jefferson, sagardo edale amorratuak izan ziren. William Henry Harrison-ek (1840), adibidez, sagardo upel baten logotipoa erabili zuen bere lehendakaritza kanpainarako.

Sagardoak, whiskyak eta bestelako edariek ez bezala, irudi ona zuen. Elizak berak onartua zen eta apaiz zein diakonoek egunero edaten omen zuten neguko hotzari aurre egiteko. Sagardoak zuen onespenez zela eta, kanpaina handiak egin ziren alkoholaren debekuaren garaietan sagardoa edari debekatuen zerrendatik at utz zezaten.

“CALVADOS” FRANTZIAN, “SIROPS” BELGIKAN. Sagarrak ongi aukeratzea ezinbestekoa da sagardo ona egin nahi bada. Sagar nahasketaren arabera, sagardoa gozoagoa, mikatzagoa, argiagoa edo ilunagoa izango da eta egile bakoitzak bere gustuko proportziotan nahasten ditu. Arrazoi hori dela-eta herri edo bailara bakoitzean sagardoa desberdina izan ohi da.

Hala ere, orokorrean, honako nahasketa hau jotzen da egokitzat: % 50 sagar garratzak, % 30 mikatzak eta % 20 gozoak.

60ko hamarkadara arte Frantziako Normandia eta Britainia erregioetan kontzentratzen zen Europako sagar kopururik handiena. Prezioen beherapenak eragindako krisialdi baten ondoren, Frantziak sagardo gozoaren produkzioa bultzatu zuen sektoreak porrot egin ez zezan. Normandian bakarrik 2 milioi sagarrondo inguru dago eta 18 milioi sagarrondo inguru Frantzia osoan. Bertako gobernuak gainera interes handia jartzen du sagardoaren sektorea bultzatzeko eta dirulaguntza oparoak ematen ditu sagardotarako sagarrak ematen dituzten zuhaitzak landatzeko. Sagardo produkzioa behi aziendarekin batera produkzio ugariena da Frantzian. Bere sagardoaz gain, Frantziak “calvados” edo sa-

Herriak beti izan ditu zailtasunak sagar nahikoa aurkitzeko. Arrazoi horregatik, Normandiatik, Britainiatik, Kantabriatik, Asturiastik eta Galiziatik ekarri izan ohi da bertako sagar-uztak betetzen ez duen eskaera osatzeko. Garai batean, behar zen sagar kopuruaren erdia baino gehiago ere ekarri izan zen. Baina sagardoarekiko zailtasuna hazten ari den heinean, baserrietan sagastiak ugaltzen ari dira eta erabiltzen den bertako sagarraren proportzioa urtetik urtera hazten ari da. Gipuzkoan adibidez, 1982. urtean Gipuzkoako Foru Aldundiak sagardotarako sagarrondoaren landaketa bultzatzeko burutu zuen planak fruituak eman ditu. Sagar produkzioa indartzeaz gain, antzinako barietateak berreskuratu dira. Euskal Herrian sagardotarako sagarrondoak 400.000tik gora dira, horietatik 265.000 (1997an) Gipuzkoan. Euskal Herrian, urtean batez beste (eguraldiaren eta sagastien zainketaren arabera) sei milioi kilo sagar inguru ekoizten da.

Asturias da Espainian sagardotarako sagarren ekoizlerik handiena. Bertan egindako sagardoa beren sagarrarekin egiten dute. Asturiasen 50 sagar klase baino gehiago ezagutzen dira eta orokorrean nahasketa proportzio hauek egiten dute: garratzak % 40, garratz xamarrak % 25-30, gozoak % 10-15, gozo-mikatzak % 15-20 eta mikatzak % 5.

Estatu Batuetan, Kanadan eta sagardoa egiten den Europako lurralde gehienetan sagar produkzio handia dute eta nekez inportatzen dute. Lurralde bakoitzak ezaugarri bereziko sagarrak erabiltzen baditu ere denak aritzen dira sagar nahasketa apro-

Estatu Batuak, Kanadan eta European sagar ekoizpen handia dute eta ez dute inportatzen

gardoaz ospetsua merkaturatzea lortu du, arrakasta handia izan duen sagardo destilatua.

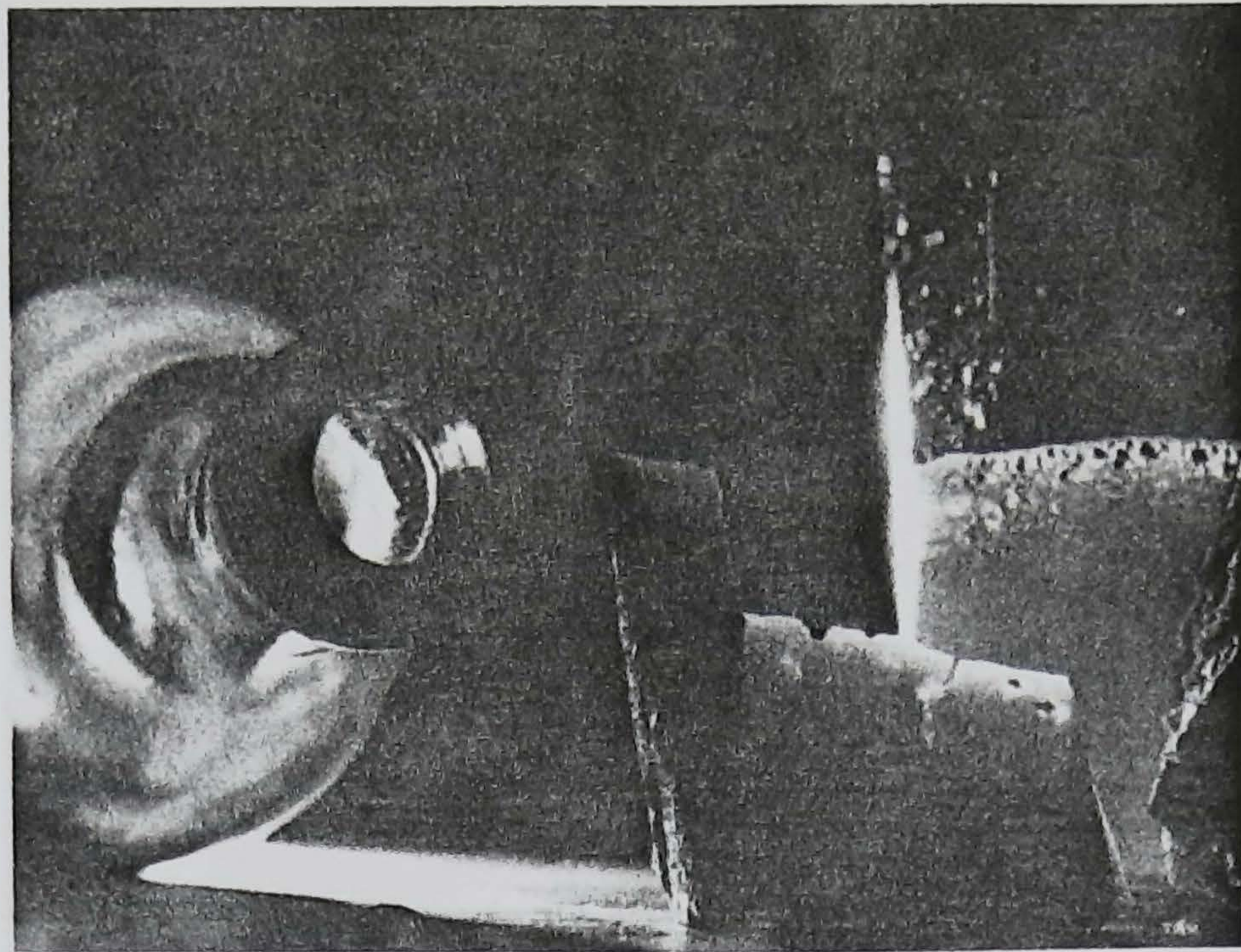
Britainiarrek eta frantsesek sagardoa eta zukuak egiteko erabiltzen dute sagarra. Belgiarrak “sirops” edo sagar gozoetan dira adituak eta konpotak, mermeladak, konfiturak eta garagardoa egiten dituzte batik bat. Suitzarrek eta alemaniarrek berriz, zukuak egiteko edo mahaian bertan kontsumitzeko produzitzen dute sagarra.

Herrialde gehienek sagardoa bertako sagarra erabiliz egiten badute ere, Euskal

senaren bila. Mota guztietako saioak egin ostean mota desberdinetako sagardoak ekoiztu eta komertzializatzen dituzte. Estatu Batuetan adibidez, bada "Granny Smith" motako sagarraz bakarrik egindako sagardoak.

Espanian (Asturias eta Galizian) eta Euskal Herrian eta munduko gainerako herrialdeetan egiten den sagardoak aldiz, badute desberdintasun nabarmen bat. Hemen sagardo naturala edo "hard cider" delakoa kontsumitzen dugun bitartean, kanpoan sagardo gasifikatua nagusitzen da, atxanpanatua, alegia. Asturiasek egiten du halako sagardoak baina kanpoan saltzen da. Espanian eta Euskal Herrian sagardo tradizionala dastatzea gustukoa dugun bezala, gainerako herrialdeetan erabat masifikatu egin da kontsumoa, produkzioa industrialagoa da eta ondorioz, artifizialagoa bilakatu da sagardoak.

Ezinbestekoa da azpimarratzea hainbat faktorek eragiten duela sagardoaren kalitatean eta faktore bakoitza desberdina iza-



■ Euskal Herriko sagardoak ez du oraindik jatorrizko izendapenik lortu, ezta Asturiaskoak ere.

ten dela herri bakoitzean: herri bakoitzeko klima eta orografia bereziaren arabera, sagar klaseak eta uztak desberdinak dira eta beraz sagardoak ere bai. Herrialde bakoitzak ekoizteko ohitura eta sistema berezia erabiltzen du, bere historiarekin lotuta dagoen produktua kaleratuz.

Sagardoaren kalitatea lehortasunak, bizitasunak, gozotasunak, garbitasunak,

usainak, txinpartak, koloreak eta gorputzak baldintzatzen dute.

KOMERTZIALIZAZIOA.

Arestian esan bezala Euskal Herriatik at egiten den sagardoak era industrialean produzitzen da eta zati handi bat egin den herrialdeetik at saltzen da. Euskal Herriko sagardoaren % 95 bertan kontsumitzen da eta gainerakoa Bartzelonan, Valentzian, Madrilan eta Zaragozan saltzen da batik bat. Euskal etxeetara eta euskal sukaldaritza eskaintzen duten jate-txeetara iristen da, baina ez da Espainiatik ateratzen. EA Eren barruan Gipuzkoa da sagardo eda-

le nagusia, % 75 bertan kontsumitzen baita. Bestalde, bertako sagardoaren % 85 botilatan saltzen da eta txotxean, ekoiztutakoaren % 7 besterik ez da edaten. Botilen eroslearen artean aldaketa izan da. Gastronomía elkarteek nagusitasuna galdu dute eta nekazaritzako elikagaien sektorea oso garrantzitsua bilakatu da.

Botila gehienak etiketatu gabe saltzen

■ Munduko sagardoaren berezitasunak

Asturiaseko sagardoak

A dituen arabera Euskal Herrian lehenago hasi ziren sagardoak produzitzen baina Asturias beti izan da produkzioaren errege. Urtean estatuan produzitzen diren 70 milioi litroetatik Asturiasek 51 milioi inguru egiten ditu (% 72,8), EAEk % 21,4 eta Galiziak % 5,7. Nafarroan oso gutxi ekoizten da. Asturiasen sagardoak ura bailitzan edaten da etxeetan, tabernetan zein era guztietako ospakizunetan. Taberna batek egunean 35-40 kaxa sagardo zerbitzatzen ditu. Euskal Herrian, berriz, arraroa da taberna batek urtean 200 kaxa zerbitzatzea.

Batzuen arabera Asturiaseko sagardo naturala Euskal Herrikoa baino gozoagoa da, baina beraiek gurea gozoagoa dela diote. Dena den, desberdintasun bat finkatzearen, asturiarra arinagoa dela esan genezake. Edaria egiteko prozesuan desberdintasun txiki batzuk dauden arren sistema nahiko antzekoa erabiltzen da hemen eta Asturiasen. Dena den, haiek sagardoak kupeletan denbora gehiago edukitzea atsegin dute, kontsumitzen den heinean ateratzen

dute sagardoak kupeletik. Ondorioz bi urtez egon daiteke sagardoak kupelean. Bestalde asturiarrak artistak dira sagardoak zerbitzeko garaian: sagardoari beharrezko bizia eta gozotasuna emateko botila eta edalontzia ahal den guztia aldentzen dituzte.

Asturiarrek bertako sagararekin produzitzen dute sagardoak eta gehiena bertan kontsumitzen dute (40 milioi litro inguru). Sagardo atxanpanatuko produkzio handia dute eta arrakasta handia du mundu zaballean. Horietakoa da "El Gaitero" ospetsua.

Frantziako sagardoak

Normandia eta Britainiako lurraldeak dira sagardogintzan ospe handiena dutenak. Sagardoak tradizio handiko edaria da Frantzian eta janiariaren kulturarekin batua agertzen da normalean. Arestian esan bezala Frantzia da sagar produzitzailearik handiena Europan eta gaur egun 18 milioi sagarondo inguru dituzte sagardoak egiteko.

Frantziako sagardorik ospetsuenak Auge eta Othe lurraldetakoak dira. Bertan antzinako sagardogintza sistemak erabil-

tzen jarraitzen dute produkzio kopuru altuan egiten badute ere. Lurralde hauetan egiten den sagardo naturala guk ezagutzen duguna baino askoz ere gozoagoa da eta atxanpanatuak du arrakastarik handiena. Othen lau sagardo mota egiten dira: "Cidre de Cru", "Cidre Bouché", "Cidre de Table" eta "Cidre".

Ingalaterrako sagardoak

Ingalaterran, Estatu Batuetan eta Kandan bezala, sagardoak izugarriko lehia mantentzen du garagardoarekin. Sagardoak pub eta tabernetan asko edaten da eta munduan sagardo gehien kontsumitzen den herrialdea dela esan daiteke. Dena den, Europako beste herrialdeetan bezala, Ingalaterran ere sagardo gozoa eta atxanpanatua da nagusi. Hereford zonaldean egiten den sagardo ia guztia gasifikatua da eta egiten den sagardo natural urriak azukre asko du. Guk ezagutzen dugun sagardo naturala baserrietan besterik ez da egiten.

Ingalaterra, Irlanda zein Frantzian egiten den sagardoak, produktu industrializatua izaki, guk ezagutzen dugun sagardoaren

dira baina nekazaritzako elikagai eta almazenetarako botilen % 40 etiketatua dela esan beharra dago. Atzerrian egiten den sagardo guztia, berriz, etiketatua da. Botila bakoitzari, izena, klasea, alkohol maila, iraungitze-data eta markari buruzko datuak itsasten zaizkio.

Bestalde, Euskal Herriko eta Asturiasko sagardoak botilan bakarrik saltzen dira. Txotx garaia Euskal Herriko ohitura da eta Asturiasen ez dute egiten. Gauza bera gertatzen da sagardo ekoizle diren gainerako herrialdeetan. Sagardoa ez da sagardotegietan edaten eta botila ez da edaria saltzeko erabiltzen duten ontzi bakarra. Botilak tamaina desberdinetakoak izaten dira, edale bakar bati zuzenduak gehienetan. Botila hauek tabernetan saltzen dira batez ere. Espainian ez bezala sagardoa enlatatu egiten da Estatu Batuak, Kanada eta Finlandia aldean. Supermerkatu eta dendetan hala saltzen da sagardoa, garagardoa bailitzan. Gure moduko botilak jatetxe eta halakoe-tan saltzeko besterik ez dira egiten.



■ Euskal Herrian sagardo naturala edaten da eta atzerrian gasifikatua, atxanpanatua.

Baina edari gazte honen sendia handitu egin da azken urteotan eta hainbat ahaide txiki jaio zaizkio: ozpina, sagardoza, uxuala eta alkoholik gabeko sagardoa. Sagardo ozpin gutxi egiten da Euskal Herrian eta Gipuzkoan sagar ozpina ekoizten duten bi sagardotegi daude bakarrik. Ozpin mota honi buruzko ezagutza handiegirik ez dagoen arren, merkatuan bere bidea egiten ari

da. Sagardoak ere egin ditu urte batzuk merkatuan. Sagardoza edo "calvados" sagardoaren alkohola destilatuz lortzen den pattarra da. Beste pattarren moduan, sagardoak ez du uste bezalako arrakastarik izan.

Euskal Herriko sagardoak oraingoz ez du inolako kalitatezko label edo jatorrizko izendapenik. Jatorrizko izendapenak bertako sagarrak erabiliz egindako edaria dela ziurtatuko luke eta oraingoz ez da horrelakorik gertatzen. Dena den, izendapen hori lortzeko lanak hasiak dira dagoeneko. Izugarriko bultzada litzateke izendapena lortzea bai sagardoarentzat berarentzat eta baita sagardorako sagarra ekoizten dutenentzat ere. Asturiaseko sagardoak berriz baldintza guztiak betetzen ditu jatorrizko izendapena lortu ahal izateko, baina hori lortzeko borrokan dabilza oraindik. Frantziako sagardoak, Augekoak adibidez, badu kontrolatutako jatorriaren agiria delako izendapena ●

◆ BIRJINIA ARRILLAGA

naturaltasuna galdu egin du. Industrietan egiten den sagardoa sagar-zuku, muztio eta kontzentratuak oinarri hartu eta gasa eta gozagarria gehituz egindako txanpain erako sagardo gasifikatu gozoa da. Alkohol gutxidun edari arina da. Txanpain sagardoari gasa, ezaugarriak nagusienetakoa, prozesuan zehar gehitzen zaio. Gainera, gozo puntu berezia lortzeko, muztioaren hartidura moztu egiten da azukre guztiak alkohol bihurtzea eragotziz. Behar izanez gero azukre gehiago eransten zaio ondoren.

Estatu Batuetako sagardoa

Sagardoa kolonizatzaileen bitartez iritsi zen Ipar Ameriketara eta historia nahiko laburra du. Dena den sagardoak azkar egin du bere bidea lurralde hartan beste arrazoien artean ingelesek sagardoa edateko ohiturari eutsi egin ziotelako. Bertako sagardogintzak urte gogorak ezagutu ditu inportazioak min handia egin baitio. Sagardoa egiten duten enpresak mendebaldean daude nagusiki eta beraien artean munduko sagardoaren merkatua menperatzen dute. Kanadan, Ontario aldean sagardo produkzio handia

dago.

Estatu Batuetan bost etxe dira sagardo egile nagusiak: "Hornsbys", "Woodchuck", "Cider Jack", "Woodpecker" eta "Wyders". Guk bigarren etxearen datuak ezagutzen ditugu nagusiki.

Enpresa honek hiru motatako sagardoak egiten ditu: "Amber", txanpain legamia eta azukrearekin egindako sagardo fresko eta txispaduna. "Dark and Dry" motak legamia du baita ere baina ezaugarri nagusia goxoki bihurtutako azukrea duela da. Horrek ematen dio kolore iluna. "Granny Smith Draft Cider", mota honetako sagarrez bakarrik egina. Hauxe da go-

gorrena eta mikatzena. Hiruretatik lehena da gehien saltzen dena (% 67).

Finlandiako sagardoa

Estatu Batuetan bezala, sagardo asko edaten da Finlandian ere, batez ere tabernetan. Garagardoaren alternatiba da eta azken urteetan arrakasta handia izan du. Dendetan 0,33 edo 0,75 litroko botiletan saltzen da. Botila txikienaren prezioa 2\$ ingurukoa da. Tabernetan prezio hau bikoiztu egiten da.

Finlandian bi sagardo marka bakarrik ezagutzen dira, gainerako sagardo mota guztiak kanpotik ekartzen dituzte. Etxekoak "Chymos" eta "Marli" dira. Lehenengoak "Green Fizz" deituriko sagardoa egiten du. Honek % 4,7ko alkohol kopurua du eta litro bakoitzeko 80 gramo azukre du. "Green Fizz Extra" delakoa ez da hain gozoa baina alkohol gehiago du. "Marlik Golden Cap Cider" (60gr/l eta % 4,7 alkohola) eta "Golden Cap Extra Strong Cider" (60gr/l eta %7 alkohola) delakoak egiten ditu. "Golden Cap" ez da "Green Fizz" bezain gozoa ●

