Sagardoa mundu osoan edaten den edaria

Ba al zenekien Euskal Herrian egiten den sagardoari "Hard Cider" deitzen diotela munduan zehar? Ez, ezta? Izan ere, hemen sagardo naturala (Hard Cider) edaten dugun bitartean, kanpoan sagardo gasifikatua nagusitzen da, atxanpanatua. Sagardoa, sidra, cider, cidre... nazioarteko edaria dugu sagardoa. Naturala edo gasifikatua izan, munduko txoko gehientsuenetara iritsi da sagarretik atera ohi den zukua.

Asturiaseko sagardoa

Adituen arabera Euskal Herrian lehenago hasi ziren sagardoa egiten, baina Asturias beti izan da produkzioaren errege. Urtean estatu espainiarrean produzitzen diren 70 milioi litroetatik Asturiasek 51 milioi inguru egiten ditu (%72,8). Euskal Herrian %21,4 eta Galizian gainerako %5,7 egiten da.

Sagardoa erabat barneratuta dago asturiarren eguneroko bizitzan eta ura bailitzan edaten da etxean, tabernetan edo beste ospakizunetan.

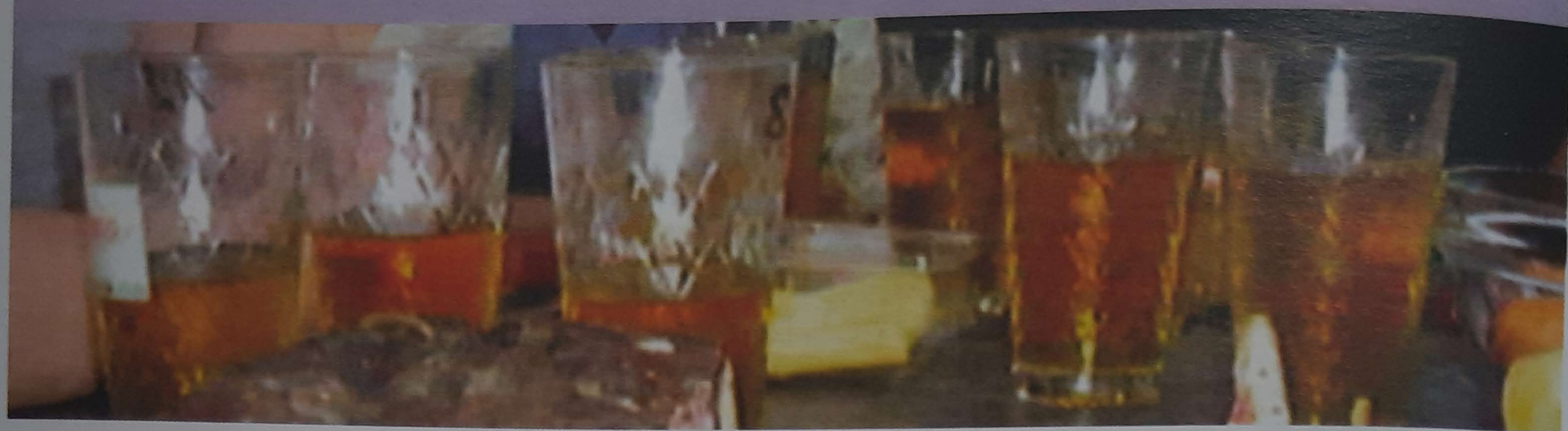
Taberna batek egunean 35-40 kaxa sagardo zerbitzatzen ditu. Euskal Herrian, berriz, arraroa da taberna batek urtean 200 kaxa hustutzea. 5-6 gradu izaten ditu sagardo honek.

Batzuen arabera Asturiaseko sagardo naturala Euskal Herrikoa baino gozoagoa da, baina beraiek Euskal Herrikoa gozoagoa dela diote. Dena den, desberdintasun bat finkatzearren, asturiarra arinagoa dela esan genezake. Edaria egiteko prozesuan desberdintasun txiki batzuk badaude ere antzeko sistema erabiltzen da bietan. Asturiarrek sagardoa upeletan denbora gehiago edukitzea atsegin dute eta edaten den heinean ateratzen dute sagardoa barrikatik. Sagardoa barrikan bi urtez egotea gerta daiteke askotan.

Bestalde, asturiarrak artistak dira sagardoa zerbitzatzeko garaian: sagardoari beharrezko bizitasuna eta gozotasuna emateko botila eta edalontzia ahal den guztia aldentzen dituzte. Sagardoa zerbitzatzeari "escanciar" deitzen diote eta benetako artistak dira horretan. Asturiarrek bertako sagarrarekin ekoitzen dute sagardoa eta gehiena, 40 milioi litro inguru, bertan edaten dute. Izan ere, beraien esanetan uraz gain, ez dago sagardoa bezalako edari naturalagorik.

Sagardo naturalaz gain, sagardo atxanpanatukoaren produkzioa haundia da bertan eta arrakasta haundia du mundu osoan zehar (El Gaitero ospetsua esate baterako). Sagardo mota hau egiteko sagar produkziotik parte txiki bat besterik ez dute erabiltzen. Kanpotik erosten duten zuku konzentratutik egiten dute sagardo atxanpanatu gehiena.

Frantziako sagardoa



Normandia eta Bretainiako lurraldeak dira sagardogintzan ospe haundiena dutenak. Sagardoa tradizio haundiko edaria da eta janariaren kulturarekin batuta agertzen da normalean. Europan Frantzia da sagar produzitzailerik haundiena eta egun, 18 milioi sagarrondo inguru dituzte sagardoa egitera zuzenduak.

Frantziako sagardorik ospetsuenak Auge eta Othe lurraldetakoak dira. Bertan aintzinako sagardogintza sistema erabiltzen jarraitzen dute, produkzio kopuru altuan egiten badute ere. Lurralde hauetan egiten den sagardo naturala Euskal Herrian ezagutzen dena baino askoz ere gozoagoa da eta atxanpanatuak du arrakastarik haundiena. Othen lau sagardo mota desberdin egiten dira, bakoitza egoera desberdinean edo bakoitzaren gustuen arabera kontsumitzeko:

"Cidre de Cru"
"Cidre Bouché"
"Cidre de Table"
"Cidre".

Britainia Haundiko sagardoa

Ingalaterran, Estatu Batuetan eta Kanadan bezalaxe, sagardoa izugarrizko lehian dago garagardoarekin. Sagardoa pub eta tabernetan asko edaten da eta munduan sagardo gehien edaten duen lurraldea dela esan dezakegu. 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 maila haundia du. Guk ezagutzen dugun sagardo naturala baserrietan besterik ez da egiten.

Hona hemen Ingalaterran egiten diren sagardo moten zerrenda. Erabiltzen diren sagar, legami eta azukreen arabera, zortzi sagardo mota ezagutzen dira:

1- Draft: sagardorik arrakastatsu eta salduena da. Alkohol maila baxueneko sagardoa da (%6). Bi kategoria daude: sagarrarekin bakarrik egindakoa eta azukrea, ur karbonatua eta zuku konzentratuaz egina dena.

2- Farmhouse Style: era tradizionalean egindako sagardoa, "benetako sagardoa" deitua. %5 eta %12 bitarteko alkohola du. Bi kategoria ezagutzen dira: lehorra, ezer ere erantsi gabe edo kendu gabe egiten dena, eta azukreduna.

3- French Style: Fermentazio prozesuan alkohol kopurua %2 eta %5 bitartean mantendu dadin eskua sartzen dute. Ez diote inolako osagairik eransten. Sagardo karbonatatua edo karbonatatu gabea izan daiteke.

4- Sparkling: duen alkohol maila %5etik gorakoa da. Bi mota daude: karbonatatua, txanpaina egiten den era naturalean ekoiztua, eta artifizialki karbonatatua dena.

5- Cyser: sagardo honi eztia eransten diotenez sagardo ilun eta gozoa edan daiteke Britainia Haundian.

6- Apple Wine: alkohol kopurua %12tik gorakoa da eta klase batzuei azukrea eransten diote.

7- New England Style: burbuiladun sagardoa da eta %8 eta %14 bitarteko alkohol maila du. Legamia eta elementu kimikoez gain azukrea eta mahaspasak eransten dizkiote. Karbonatazioa era naturalean lortu behar da eta ardo legamia bakarrik erabil daiteke sagardo mota hau egiteko.

8- Specialty Ciders: orokorrean alkohol maila %14koa baino altuagoa du. Nahi adina gauza eransten zaizkio: fruituak, belarrak... baina zukuaren %75 sagarrarena behar du izan.

Estatu Batuetako sagardoa

Sagardoa kolonizatzaileen eskutik iritsi zen Ipar Amerikara. Beraz, sagardoak kontinente honetan historia laburra du. Sagardoak azkar egin du bere bidea Estatu Batuetatik, batipat bertako ingeles koloniek sagardoa edateko ohiturari eutsi egin ziotelako. Aurrerago esan bezala sagardoak erabateko beherakada ezagutu zuen "Alkohol Debekua"ren garaiaz geroztik. 1840ko hamarkadara arte edaririk ospetsuena zena erabat desagertu zen garagardoaren mesederako.

Sagardoak, errepublika garaiko baloreekin erabateko lotura zuen, tradizioa eta nekazal bizimoduaren idealekin. Baina Estatu Batuek mende berriaren aurrean ideia berriak bereganatu zituzten eta sagardoa, dirudienez, haietatik kanpo geratzen zen. Gaur egun bost sagardo-ekoizle etxek sagardoa egiten badute ere, leku gutxitan edaten dute edari hau. Woodchuck etxeak, adibidez, Wyoming eta Oklahoma ezik estatu guztietara banatzen du sagardoa, baina bertan edaten den alkoholaren portzentaiaren oso zati txikia osatzen du.

Sagardoa egiten duten enpresak ardo elkarte txikiak dira (txikiak Euskal Herriarekin alderatuz gero) eta mendebaldean biltzen dira nagusiki. Bost etxe dira sagardo egile nagusiak: Hornsby´s, Woodchuck, Cider Jack, Woodpecker eta Wyders. Kanadan aldiz, sagardo kontsumoa izugarri haundia da eta Ontario aldean produzitzen dena da arrakastatsuena. Tradizio haundiko sagardoa da hau ere.

Munduko sagardoa

Finlandian sagardo asko edaten da eta Ingalaterra zein Estatu Batuetan bezalaxe, taberna eta pubetan saltzen da nagusiki. Garagardoaren alternatiba modura edaten dute gazteek sagardoa eta bere kontsumoak gora egin du etengabe azken urteetan. Bi sagardo marka daude Finlandian: Chymos eta Marli. Bestelakoak kanpotik ekartzen dituzte. 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" (%4,7 alkohola) eta "Golden Cap Extra Strong Cider" (%7 alkohola) delakoak egiten ditu.

Europan sagardoa egin eta edaten da Belgika, Alemania, Austria eta besteetan ere eta Ameriketan, Iberoamerikako haibat herrialdeetan ere aurki daiteke sagardoa.

Munduan zehar, ingelesek kolonizatutako herrialdeetan behintzat zabalduta dago sagarrez egindako edari hau. Horrela aurkitzen da sagardoa Hegoafrika, Australia eta Zelanda Berrian.