

SAGARDOA

# Otordutik harago, bisita gidatuak sagardotegietan

Sagardoa kupelean eta botilan dastatzeaz gainera, sagarrak edari bihurtzeraino egiten duen ohiko bidea ezagutzeko aukera izango dute herritarrek Gipuzkoako sagardotegietan. Izan ere, sagardo esperientziak ekimena abiatu dute hainbat sagardotegik, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntzaz.

| IRATI SARASUA ARABAOLAZA |



Bisita gidatuak egiten dituzte Oiharte sagardotegian. Aralar eta Aizkorriko parkeen artean, paraje bikainean dago Zeraingo baserria.

GIPUZKOAN gaude, Zerain herrian. Irukaketa-gain auzoan, kutsaduratik eta autoen zaratatik urrun, entzuten den hots bakarra txorien kantu goxoa den gune menditsuan dago Oiharte sagardotegia. Bertan Haritz Eguren dugu zain. 1984. urtetik Eguren familiak hartu du bere gain Oiharte; sagardotegiaren historiaren berri emango digu Haritzek, eta gaur egun sagardoa nola egiten duten kontatuko digu.

Baserria berritzen lan egin ostean, duela hiru urte ireki zituzten Oiharte sagardotegiko ateak, eta aurten proiektu berri bati ekin diote: bisita gidatuei. Uztailean hasi ziren bisitak egiten, urtarriletik urrira bitartean egiten dituzte, hots, sagardotegia irekia dagoen sasoian. Ohikoena sagardotegietara txotx garaian joatea dela nabarmendu dute, baina ez lukeela hala izan behar. Sagardoak zapore onena urtearen erdialdetik amaierara



bitartean izaten duela adierazi digu Haritz Egurennek.

Sagastietan hasiko da sagardoaren munduan zehar egingo dugun bidaia. Sagarra nola biltzen den azaltzen dio Egurennek bisitariari, zein barietate dauden eta haiek zein motarekin egiten duten lan. Sagarra jada bilduta dutenez, garai honetan bisita egitera joaten den herritarrak ez du horiek jasotzeko aukera izango. Baina bilduta egongo ez balitz, herritarrak bilduko lituzke hainbat, sagardotegietan egiten den lanaren berri lehenengo pertsona izateko. Sagarra hartzen den lekura eraman gaituzte jarraian, eta gero sagardoa makinarian sartzen den gunera. Handik bodegara bidean Maite etorri zaigu, Haritzen emaztea. Biek egiten dute lan sagardotegian, eta bisiten proiektuari ilusioz ekin diotela azaldu digute. Bideo bat jarri digu Maitek jarraian, Oiharteren historia labur-labur azaldu du ikus-entzunezkoak, eta era berean, familian eta egiten duten lanean murgildu du bisitaria.

Sagardo naturalaz egiten dituzte urteroko 40.000 litroak. Sagardotegi txikia direla nabarmendu dute, baina baita Euskal Herriko tradizioa haiena sentitzen dutela ere. Bi seme-alabak inguratu dira gero, Unai eta Irati txikia. Familia baten gerizpean sortutako sagardotegia dela argi geratu da. Kupelen inguruan dabilta haurrak, haiek ere sagardotegian laguntzen dutela esanaz. Sagardoa dasatzeko aukera eskainita bisita amaitutzat eman dugu. Horrez gain, bisitaren amaieran

**Sagarra nola biltzen den azaltzen dio Egurennek bisitariari eta honek sagar biltzetan laguntzen du. Prozesuaz, sagardotegiaz eta bertako familiaz mintzo den bideoa jartzen diote ondoren. Lau bisita mota eskaintzen dituzte Oiharten.**

gazta eta txistorra atera dizkigute berriketa lasaian giroaz eta inguruneaz gozatu ahal izateko. Baserrian bertan duten nekazal-etxea ere erakutsi digute.

Oiharte sagardotegiak bezala, haien lana erakutsi eta sagardoaren historiaren berri emango dute Astigarragako Petritegi eta Bereziartua sagardotegiak, Irungo Olak, Adunako Aburuzak eta Zabalak, Azpeitiko Añotak, Donostiako Calongek, Hernaniko Iparragirrek eta Aiako Satxotak. “Aspaldi ikusi genuen turismoaren sektorean sartzeko beharra. Azken finean, sagardotegiak betidanik egin diote ekarpena bertako bisitariari eta turismoari”, dio Amaia Zubeldia Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko kideak. Inguruko lurraldeetan halako jarduerak izan duten “harrera bikaina” ikusita ekingo diote Gipuzkoako hamar sagardotegiek bide berriari.

Jendeak txotxarekiko duen interesak piztu zien Gipuzkoako sagardotegiei proiektu berriari ekiteko grina. Txotx garaian, sagardotegietara bertaratzen den jende kopurua txotxaren berezitasunak erakartzen duela argi dute sagardogileek; horregatik, garrantzia eman eta herritarrei sagardotegietan sagardoa lortzeraino egiten den lana erakustea egokia iruditu zitzaion. “Eskaera ikusi genuen jendearen aldetik. Jendeak gustura hartzen du txotxa, eta kanpotik etortzen direnentzat ere oso erakargarria dela ikusi genuen, jendeari oso ohitura deigarria iruditzen zaio”, gaineratu du Zubeldiak.

## Bakoitza berezi

Sagardotegi bakoitzak bere berezitasuna du. Kokapenagatik, lana egiteko eragatik, eta, oinarrian, familia ezberdinek osatzen dutelako. “Sagardotegi bakoitza mundu bat da. Bakoitzak bere balioak ditu. Batek ingurua izango du balore, besteak aldiz bodega izango du erraldoia, besteak antzinako dolarea. Bakoitzak bere berezitasunak ditu”, nabarmendu du Sagardogileen Elkarteak kideak. Beraz, sagardotegi guztiek oinarri bera izango duten arren, bakoitzak bere berezitasunen berri emango du.

Adibide garbia irekiera izango da. Urte osoan zehar sagardotegia irekitzen duten familiek urte osoan eskainiko dituzte bisitak, eta hori egiten ez dutenek berriz, txotx garaian irekiko dute soilik. Talde txiki zein handientzako izango dira bisitak, hori ere sagardotegiek erabakiko dute; batzuek gutxieneko taldeak jarriko dituzte, beste batzuek ez. Bisitak hainbat hizkuntzatan egiteko aukera eskainiko da; normalean, euskaraz, gaztelaniaz, ingelesez eta frantsesez izango dira.

Gainera, sagardotegian egin litekeen bisitez gain, aukera asko eskaintzen dituzte Euskal Herria eta sagardotegien ingurua hobeto ezagutu ahal izateko. Sagardotegi batzuek nekazal-etxe izaera ere badutenez, kanpotik datozenezat sagardotegi horiek ostatua eskainiko dute, baita hainbat museotara joateko aukera ere. Ezkio-Itsasoko Igartubeiti Sagardo Baserrri Museora joatekoa, adibidez. Guztia erabiltzailearen interes eta nahien arabera egiten dute. Sagardotegiaz gain, sagardoarekin lotutako beste hainbat gauza ezagutu nahi dituenak badu hori egiteko beta.

Oiharte sagardotegian, adibidez, era guztietako taldeen zako bisitak antolatzen dituzte. Horregatik, Euskal Herritik kanpo datozen taldeen beharretara moldatzen dira bisitak. Ibilbidean zehar informazioa euskaraz, katalanez, gaztelaniaz eta frantsesez eskaintzen dute. Gainera, Oiharten bertan 2000. urtetik duten nekazal-etxean gaua pasatzeko aukera eskaintzen dute. Sei gelatan hamabi pertsonari ostatua eskaintzeko aukera dute, giro goxo eta lasaian.

Oiharten lau bisita mota eskaintzen dituzte. Aukeretakoa bat honakoa da: bisita gidatuaz gain, Ordiziako D'elikatuz Interpretazio Zentrotik Igartubeiti Baserrri Museora irteera egitea, bertako XVI. mendeko dolarea ikusteko; edo Idiazabalera irteera, bertako Idiazabal

**Oiharte, Petritegi, Bereziartua, Ola, Aburuza, Zabala, Añota, Calonge, Iparragirre eta Satxota sagardotegiek hartzen dute parte bisita gidatuen ekimenean**

Gaztaren Interpretazio Zentroan bisita gidatu egiteko. Ondoren, Ondramuño baserrian, Aranburu familiak gazta nola egiten duen erakusten du.

“Helburua da jendeari erakustea sagardoak Euskal Herrian izan duen garrantzia”, adierazi du Amaia Zubeldiak. Horregatik, sagardotegiak turismora egokitu nahi dituzte, bertako nahiz kanpoko bisitariei ateak zabalduz. Eskaintza bereziak egiten dituzte jada sagardotegiek. Astigarragako Petritegi sagardotegia izan zen halako eskaintza bat egiten lehena. Duela urtebete inguru hasi zen, eta hasieran gaueko bisitak eskaintzen zituen adibidez. Gaur egun, familia osorako turismoa eskaintzen du sagardoari lotuta; haurrentzako tailerrak antolatzen ditu, besteak beste.

## Sagardoaren ibilbidea helburu

“Sagardoaren ibilbidea sortu nahi dugu eta bertan eskaintza ezberdinak egin nahi ditugu”, argitu du Zubeldiak. Jendea Euskal Herrira etortzean harriruta geratzen omen da: “Sagardoa badago munduan, baina hemen dugun ezberdintasun nabarmenena txotxa da eta munduan hori egiten dugun bakarrak gara”. Txotxa zer den erakustez gain, sagardoak bere baitan duen historiaren berri eman nahi dute bisita gidatuek. Sagardoa eta sagardogintza euskal kulturaren garrantzitsuak direnez “euskaldunon identitatearen” parte dela azaldu nahi dute.

“Garai batean izan zuen garrantziaz ohartarazi nahi dugu jendea, bai kanpoko eta baita bertakoa ere. Hemen askotan ez baikara ditugun balore eta ondareez jabetzen”. Produktu berria gizarteratzeko asmoz, turismo agentziak jarri da harremanetan Sagardogileen Elkarteak. “Gure helburua ez da

jendea sagardotegira etortzea bakarrik, etortzen denean hemen inguruan gera daitekeela azaldu nahi diogu bisitariari”. Hala, eskualdeko garapen agentziak ari dira lanean. Esaterako, informazio turistiko ematen dute sagardotegietan, eta denda bat ere jarri dute sagardotegi guztietan, produktua salgai izateko.

“Orain, zer gertatuko den ikusi nahi dugu, jendeak zer esaten duen, zer eskatzen duen, eta gu behar horietara egokituko gara”, zehaztu du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak kideak. 2013 urtea sagardotegietako ateak parez pare zabalik izanda ekin diote, eta hala irautea espero dute.

**Astigarragako Petritegi izan zen halako eskaintza egiten lehena. Gaueko bisitak eskaintzen zituen. Egun, haurrentzako tailerrak antolatzen ditu, besteak beste**



# Asturiasen ere, turismoaren helduleku

Asturiasen iaz hasi ziren sagardoari lotutako turismo esperientziak egiten. Ekimenari esker, edariarekiko zaletasunak jende asko erakarri duela nabarmendu dute turismo gastronomikoko kideek.

EUSKAL HERRIAN ekin berri dioten bidea landuta dute jada Asturiasen. Ikusi zuten ohiko turismoaz gain, lurraldea berezi egiten duten bestelako ezaugarrien bitartez turismoa egiteko abantaila ere bazutela, eta hori indartu egin behar zutela. Eskaintza turistiko zabala dute bertako sagardoari lotuta. 2009. urtean turismo esperientziak egitasmoa jarri zuten abian. Haragia edo gaztarekin batera, iaztik zuzenean sagardoarekin zerikusia duen eskaintza gehitu zuten ekimenean. Harrera bikaina izan duela nabarmendu dute Asturiasko Turismo Gastronomikoko kideek.

Euskal Herrian bezala, sagardoa nola egiten duten erakusten diote bisitariari, sagastietan hasten den prozesu guztia azalduz, eta sagardoaren ezaugarri guztien berri emanaz. Horrez gain, bide berriak ere zabaldu dituzte: besteen artean,

**Nava herriko Sagardoaren Museoak edariaren ibilbide historikoa erakusten du. Antzina erabiltzen zituzten makinak dituzte ikusgai**

sagardoarekin lan egiten duten bainuetxeak zabaldu dituzte, sagardoarekin masajeak emateko, eta jendea sagardo artean erlaxatzeko asmoz. Asturiasko Turismo Gastronomikoko zuzendari Hector Perezen esanetan, “jendeari Asturiasko turismoaz hitz egitean sagardoa burura etortzea gustatuko litzaiguke”.

Arkeologoek diote Erromatarren aurretik Asturiasen jada sagardoa edaten zutela herritarrek, eta hori sustatu nahi dute gaur egun. Idatzi historikoetan jaiegun eta ospakizunetan sagardoa edaten zela idatzita dagoela ziurtatu dute, baita herriko kulturaren parte zela ere. Perezek azaldu-takoaren arabera, ohitura hori ez da aldatu eta gaur egun, sagardoak Asturiasko herritarren egunerokotasunaren parte izaten jarraitzen du. Lagunartean edo etxean sagardo botila beti presente dagoela berretsi digu.

## Sagar handia

Munduan sagardo gehien egiten duen lurraldea da Asturias. Sagardoaren ibilbidea izugarri handia da bertan. Horregatik, ibilbidea hiru zatitan banatu dute. Bisitariaren interesera egokiago moldatzeko aukera dute hartara. Lehenengo, Oscos-Eo-n hasten da, eta Gijonen amaitu; bigarrenak sagardoaren eskualdea zeharkatzen du; eta azkenak Nalon



Ibarra eta Asturiasko ekialdea ezagutzeko parada eskaintzen du. Hainbeste sagardu ekoiztearen ondorioz, "Sagar handia" izenez da ezaguna Gijon hiria mundu osoan. Hori guztia kontutan izanda, ekin zioten Gijonen Sagardoaren ibilbidea turismo esperientzia berria egiteari. Helburu nagusia da bertako herritarrek eta kanpokoek sagardoaren munda ezagutzea.

Sagardoarekin zerikusia duten produktu asko eskaintzen dituzte Gijongo Sagardoaren ibilbidean. Sagardoak historia luzea du hirian, eta ezinezkoa da hiritik pasa eta sagardoa ez dastatzea, bertan dagoen "giro ederrak" bisitaria "berehala" harrapatzen duelako. Uda izaten da Asturiasko sagardoarentzat garai indartsua, baina urria da sagardogileentzat egutegiko hilabete garrantzitsuena, orduan betetzen baita gehien hiria eta orduan egiten baitira jaialdi handienak.

Sagardoaren ibilbidea, esperientzia bereziak bizitzeko sortu zutela adierazi du Perezek. Aukera paregabea iruditzen zaio herritarrek lehenengo pertsonan sagardoa egiteko prozesu guztia ikusteko, eta sagarra biltzeko aukera izateko. Sagardoa edalontzira besoa

**Euskal Herrian bezala, sagardoa nola egiten duten erakusten diote bisitariari, sagastietan hasten den prozesu guztia azalduz eta sagardoa dastatzeko aukera emanez (aurreko orriko argazkian). Sagardo tratamenduak egiten dituzten bainuetxeak ere zabaltzen dituzte.**

dituzte bertan ikusgai, eta hala bisitariak denboran atzera egin eta Asturiasen sagarra nola lantzen zen ikusiko dute.

Esperientzia hori guztia bizi ostean, sagardoarekin lotutako dendak ikusteko parada izango du bisitariak. Sagarrarekin eginiko produktuak erosi ahalko ditu beraz. Sagardo sagarrarekin Asturiasen produktu asko egiten dituztela ziurtatu du Sagardoaren Jatorri Izendapenaren gerente Reyes Ceñalek: besteak beste, marmeladak, tartak eta edariak. Talasoponiente Zentroan eman diezaioke aldiz amaiera, sagardo artean etzanda tratamendua eginda.

Sagardoari lotuta, urtean zehar ospakizun ugari dituzte Asturiasen. Uda garaia eta urria izaten dira garai garrantzitsuak. Baina urte guztian eta lurralde osoan daude ekitaldiak. Orain arte ibilbideak izan duen harrerarekin oso gustura daude Asturiasko sagardogileak, egungo krisi ekonomikoak nola eragingo dien pentsatzeak arduratzen dituen arren. Hala ere, bertako kultura sustatu eta indartsu irteko esperantza mantentzen dute. ■



Xapoa

# Bartolo

taberna - jatetxea

Euskal sukaldaritzan eta pintxotan aukera zabala

Fermin Calbetón, 38  
Donostia - San Sebastián

© 943 420 279  
[www.casabartoloetxea.com](http://www.casabartoloetxea.com)