

Sagarrondotik

ARGIA REN ALDIZKARIA SAGARDOAREN KULTURAZ

EMAKUMEAK
SAGARDOGINTZAN

Betidanik, baina askotan itzalpean / 2. or.

Trebiñu: udaberriko izotzetara
egokitutako arbolak / 8. or.

Tian Shan mendilerroa,
sagarrondoaren *sorleku* / 11. or.

Gizonezkoena izan den munduan, **beren tokia egiten**

 GARAZI ZABALETA

Euskal Herriko kulturaren eta tradizioaren ikurretako bat dugu sagardoa, edari soila baino gehiago, ondare oso bati lotua den produktua. Baina tradiziotik edaten duten beste esparru askotan gertatu bezala, joera dugu sagardoa bera eta sagardotegiak profil konkretu bateko pertsonekin lotzeko: adineko gizonezkoekin.

Egia da sagardogintzarena mundu maskulinoa izan dela beti, bai ekoizpenaren alorrari, baita –eta, agian, bereziki– kontsumoarenari begiratuta ere. Baina, benetan, gaurko errealitatearen isla al da burura lehendabizi datorkigun irudi estereotipatu hori? Non daude emakumeak sagardogintzan? Zein izan da historikoki haien lekua?

Kuxkuxeatzen jartzen bagara, zailtasun handiegirik gabe topatuko ditugu gaur egun emakume sagardogileak han-hemen. Gipuzkoan, bederatzi bat sagardotegi gutxienez kudeatzen dituzte emakumeek, eta Bizkaiko Sagardoaren webgunean begiratzen jarrita ere, beste birekin egin dugu topo. Sagardoaren atzean dagoen aurpegi hori zerbait aldatu dela dirudi, beraz.

Gaia hurbiletik bizi dutenekin hitz egin nahi izan dugu erreportaje honetan. Orainaldian aritu gara Hernaniko Zelaia sagardotegiko Oihana Gaincerainekin —bere bi ahizpekin batera kudeatzen du enpresa—, eta lehenaldian, Lourdes Odriozola historialariarekin. Eta bai, ondorioa da emakumeak sagardogintzan beti egon direla. Askotan itzalpean izan bada ere.



“Emakumeak beti egon dira hor, baina ikusten ez diren lanak egin dituzte”

■ Zelaia sagardotegiko laugarren belaunaldia hiru ahizpek osatzen duzue.

Bai, halaxe da, laugarren belaunaldia gara gu. Gure aitona txikia zenean etorri zen gurasoekin Zelaia baserri-
ra. Baserritarrak ziren haiek, batez ere esnea saltzen zuten, eta baratze-
ko produktuak ere bai. Sagardoa ere egi-
ten zuten, baina ez negozio moduan. Gure aitona hasi zen sagardo gehiago ekoizten, baina hark ere esnetik eta baratze-
tik ateratzen zuten bizimodua, eta gure aitak bide bera jarraitu zuen hasieran. Sagardoa egiten zuen he-
mengo bodega txiki batean, eta etor-
tzen ziren aitona lagunak, elkar-
tekoak, kuadrila... sagardoa probatu eta etxera eramaten zuten zerbait, baina ez zen negozio bezala ikusten.

■ Gaurko sagardotegitik oso desberdina zen ordukoa, beraz.

Erabat, bai. Etortzen zirenentzat su txiki bat zegoen, eta gure amonak

zeozer egiten zien eramateko, ka-
xuelaren bat edo, baina horixe zen dena. Ah, eta bakailao tortilak ere egiten hasi zen amona! Gerora, gure amak ere ikasi zuen hori, etortzen hasi zen, eta pixkanaka publikora irekitzen hasi ziren. Ama sukaldera etortzen zen eta aita parrilan jartzen zen, bien artean egiten zuten txotx garaia. Horrela, pixkanaka profesio-
nalarizatu hasi ziren, sagardoa-
ri beste toki bat ematen. Trantsizio horretan ezagutu dugu sagardogin-
tza guk, baserriko parte bat izatetik sagardotegia sagardotegi moduan izatera pasatu den horretan.

■ Aipatu duzunaren arabera, emakumeak beti egon dira sagardogintzan.

Etxe bakoitzean desberdina izanen zela pentsatzen dut, baina gure ka-
suan, beti aritu dira emakumeak la-
nean. Esanen nuke, gainera, barrura begira eta erabakiak hartzen ere hor

egon direla. Gure amonak sukaldetan egiten zuen lan, eta baratzean eta baserrian ere bai, baina agian ez zuen hainbeste parte hartzen beste gauzetan. Gerora, gure ama hasi zen enpresako kontuak ere eramaten. Hor zegoen eta parte hartzen zuen, baina ez zen ikusten.

■ Itzalpeko lana, ezta?

Bai, beti atzeko aldean aritu dira lanean emakumeak, sukaldeko eta barruko beste lan horietan. Egia da, orain arte sagardogilea eta sagardotegiko burua, figura aldetik, beti gizonezkoarekin lotu izan dela. Baserri bateko jabearen irudia bera, beti etxeko gizonarena izan da, jakinda emakumeak ere beti hor ibili direla, baserri batean denek egiten baitute lan. Gure aitak askotan entzun izan du: “Hiru alaba edukita, nork jarraituko du sagardotegiarekin?”. Edo espero zen gu norbaitekin ezkontzea eta beste pertsona horrek



USURBIL
SAGARRAREN BIHOTZA,
SAGARDOAREN KULTURA



Usurbilgo Udala



GAINCERAIN AHIZPAK.
Maialen, Oihana eta Jaione.



jarraitzea sagardotegiarekin. Bada, ez, guk geuk jarraitu dugu!

■ **Argi zenuten betidanik horrela izanen zela?**

Ez genuen argi, ez. Gurasoek ez zuten inposatutako zerbait izatea nahi, "hau tokatu zaizu eta hemen jarraitu behar duzu" antzeko zerbait. Haiek animatu gintuzten beste gauzak ikastera eta gure bidea egitera. Esaten ziguten gero, behar zenean, erabakiko genuen-

la jarraitu edo ez. Beraz, horrela egin genuen, bakoitzak bere bidea: Maialenek agronomia egin zuen, nik nekazaritza-ikasketak, eta Jaionek administrazioa eta marketina. Gerora bai, iritsi zen aita jubilatzeako momentua, eta hor erabaki beharra zegoen.

■ **Erreleboaren momentu horretan, hiru emakume izateak zalantza edo buruhausterik eragin al zizuen?**

Tira, egia esan, gu hemen beti etxean sentitu gara. Bakoitzak bere bidea eginda ere, oso gaztetatik ibili gara sagardotegian: txotx garaian laguntzen, zerbitzari gisan... Horregatik, nahiko naturala eta familiarra izan da dena, eta zentzu horretan, ez dugu mugarik sumatu. Bagenekien hasieratik mundu hau oso maskulinoa zela, baina ez sagardogintza bera, orokorrean enpresa mundua baizik. Mugak zentzu horretan izan ziren gehiago. Baina

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



Donostiako Udala auzitara eraman -eta hura irabazi- zuten emakumeak

Iraganera begira jarri gaitu Lourdes Odriozola historialariak. *Emakume ekintzaileak sagardogintzan* erakusketa osatu zuen 2019an, Astigarragako Sagardoetxea museoak bultzatuta. XVI. eta XVIII. mendeen artean sagardoarekin lotura estua izan zuten lau emakumeren historia eta bitxikeriak jaso zituzten bertan: Maria Labaien, Maria de Etxebarria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa de Orobioarenak. Sorpresa ederra hartu zuen historialariak Gipuzkoako erregistroan 'emakumeak eta sagardoa' bilaketa egin eta 202 erreferentzia azaleratu zitzaizkionean. Epaiaketak, lapurretak, dibortzioak... garaiko prentsa arrosa kutsua zuten auzi eta epaiaketetako oharrek, baina emakumearen eta sagardoaren arteko lotura aspaldidanikoa dela frogatzen zuten. Emakume ekintzaile horietako biren istorioak ekarri ditugu hona.

MARIA LABAIEN ETA KONFISKATUTAKO UPELEN HISTORIA

1565ekoa da istorio hau. Merkataritzako negoziantea zen Labaienen se-

narra, eta hura hil zenean, berak hartu zuen erreleboa. Ternuara zihoan itsasontzi baten akzioduna izan zen Labaien, baina diruz ordaindu beharrean, sagardoarekin ordaindu zuen bere partea. Zer gertatu zen? Itsasontzia ateratzekoa zen Pasaiko portua oso gatazkatsua zen garai hartan, hiru herrien jurisdikziokoa zelako: Hondarribia, Errenteria eta Donostia. Labaienek sagardoa itsasontzira zeramala, Donostiako agintariak upel guztiak konfiskatu zizkioten, ontziek Donostiako jurisdikziopeko sagardoa soilik har zezaketela argudiatuta. Eta Labaien lezotarra zen... Emakume hark bazekien gizonen mundu batean ziharduela, baina atzera bota beharrean, ausardiaz, Donostiako Udala auzitegira eramatea erabaki zuen. Auzitegiak arrazoia eman eta konfiskatutako upelak itzultzera behartu zuen Udala. Gaur, Labaien oinarritzat duen pertsonaiaren bisita jasotzen dute urtero Lezoko jaietan, omenaldi moduan, eta bere bizipenak abiapuntutzat hartuta ipuin-liburu bat ere atera zuen hango udalak.

MARIA DE ETXEBARRIA ETA SUTEA ITZALI ZUEN SAGARDOA

Ba al zenekiten garai batean, ura falta zenean, sagardoa erabiltzen zutela herrietako suteak itzaltzeko? Bada, hori izan zen Etxebarriaren kasua, 1637an gertatua. Gaurko Donostiako Alde Zaharrean bizi zen Etxebarria, Fermin Kalbeton kalean. Familia ezagunekoa zuen senarra, Okendotarren sendikoa. Baina alargun gelditu zen Maria de Etxebarria, sei seme-alabekin eta senarrak utzitako zorrek. Horiei aurre egiteko, beste ekoizleen sagardoa saltzen zuen, etxeko sotoan muntatutako negozioan. Egun batean, sute handi bat sortu zen haren etxetik hurbil, eta ur guztia bukatu zenez, bere sagardoa erabili zuten sua itzaltzeko. 'Listo' xamarrek izanzen ziren orduko agintariak, ez baitzioten ezer ordaindu Etxebarriari. Hori onartu ez, eta auzitara eraman zuen udala -bai, beste behin, historia errepikatzen dela diote, ezta?-. Kasu hartan ere, irabazle atera zen emakumea: sua itzaltzeko erabilitako sagardo guztia ordaindu behar izan zion udalak azkenean.

egia da, sagardo sektorean sartu nintzenez, agian beste sagardogileak gaztetatik ezagutzen nituelako-edo, hor ez nuela inongo trabarik izan.

■ Sektorea ere aldatu den seinale.

Bai, argi eta garbi. Agian batzuek oraindik ere bilatuko dute gizonekoaren figura hori, baina geroz eta sagardotegi gehiagotan daude emakumeak buru. Gainera, gertutik ezagutzen ditudanek, guk bezala, oso modu naturalean eman dute pausoa, benetan hori bilatu gabe, horrela atara delako. Azkenean, garrantzitsua da ereduak egotea eta gaiak hitz egitea. Jaionek, esaterako, Gastronomikako Gastroanderen parte hartu zuen due-la urte batzuk. Sagardogintzarekin baino, ostalaritzarekin eta sukaldaritzarekin du zerikusia foro horrek, baina gu hori guztia ere bagarenez, identifikatuta sentitu ginen. Bakarrik ez zaudela sentitzeak eta dituzun zalantzak beste batzuekin partekatzek, horrek ematen du babesa.

■ Sagardo Mahaia Elkarteko lehen emakumezko lehendakaria ere izan zinen.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakari izana zen aurretik Iparragirre sagardotegiko Arantza Eguzkiza, baina Sagardo Mahaian bai, ni izan nintzen lehenengoa. Harremana oso naturala izan da, eta ongi sentitu naiz beti. Hasi nintzenetik, bileretan-eta emakume bakarra

izanda ere, ez dut tratu desberdinek sumatu. 2008an hasi nintzen parte hartzen, eta 2011n izendatu ninduten lehendakari. Baina, esan bezala, sektore barruan ez dugu arazorik inoiz izan. Beste gauza bat da bezero eta hornitzaileekin...

■ Zailagoa da haiekin harremana?

Tratua zailagoa da haietako zenbaitekin, bai. Bezeroekin harremanetan, konturatzen zara batzuetan distantzia markatzen dutela, eta gure aitarekin ari zirenean, gizonen artean zeudelako, beste konfiantza eta rollo bat sortzen zela. Badakizu zuk hori moztu egiten duzula. Beraz, bai, orokorrean nahiko ongi, baina bezero edo hornitzaile batzuekin zailtasun gehiago izan dugu, sektore barruan baino gehiago.

(Jaione Gincerain ahizpa ondoko mahaian ari da lanean, eta zera gehitu du: Hona saltzera datozenekin ere, askotan gertatzen da. Galdetzen dute: "Non da nagusia? Harekin hitz egin nahi dut zuzenean". Eta guk: "Bai ba, gu gara nagusiak!". Telefonoz ere askotan pasatzen da hori.)

Bai, eta zenbait momentutan, konturatu izan naiz paternalismo kutsu batekin ere tratatu izan gaituztela, "ai mi niña..." eta antzekoak. Baina, tira, beti kanpoko jendearekin izan da hori. Bestetik, txotxera datorren jendearekin ere, denetik izaten da. Hor publikoa oso gizonetzkoa izaten da...

■ Horixe galdetu behar nuzuen. Sagardotegiak esparru maskulinizatua izaten jarraitzen du, ezta?

Jaione: Bai, esparru oso maskulinoa da oraindik, astean zehar batez ere. Asteburuetan nahasiagoa da kontua, bikoteak ere badatoz, kuadrilla mistoak, neskek osatutako taldeak... Baina astean zehar, emakumeak, zero. Egun askotan bakar bat ere ez da etortzen.

■ Zergatik da horrela?

Gizonezkoek oraindik bitzta sozial gehiago dutela uste dut nik. Bestetik, enpresetako afari, bazkari eta horrelakoetan ere haiek etortzen dira gehienbat. Azken batean, gizartearen isla da sagardotegian ikusten dena. Neska solteren bat badago, baina oso puntuala izaten da. Bestalde, egia da azken urteetan aldaketa ere sumatu dudala, nolabait. Ni gaztetxo nintzenez eta hemen zerbitzari aritzen nintzenez, hor zegoen gizonetzko kuadrilla tipikoa, txuletoiarekin... haiek bai zirela sagardokoak, eta gu, berriz, kamarerak. *Ei, polita!* eta halakoak entzuten genituen. Eta esaten bagenuen sagardoa guk egiten genuela, ideiarik edukiko ez bagenu bezala tratatzen gintuzten zenbait. Zentzu horretan, uste dut gaur egun normaltasun pixka bat gehiago lortzen ari garela. Hori, edo politikoki zuzenagoak izaten ikasi dugu. ●

sulabe

www.sulabe.com

En tu mesa pan Sulabe

Baguete Txapata Nicolasa Redonda

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

☎ 944 445 249 enolviz.com

SafCider™

enolviz productor enológico

Fermentis by Lesaffre

SafCider™ AB-1, AS-2, AC-4, TF-6



Udaberriko izotzetara egokitutako sagarrondo berantiarrak

650 metroko garaieran, izotza sarri, Araba erdian baina Burgosen, “lurralde ahaztua”. Trebiñuren bereizgarriek derrigor markatzen dute hango laborantza, sagarrarena tartean, 1998an Askartzan ireki zuten sagardotegiaren ibilbideak erakusten duenez.

 JON TORNER ZABALA

Patata, zerealak, erremolatxa... horiek “betidanik” ezagutu dituzte parajeotan, baina sagardoa produktu “berria” da, Trebiñu sagardotegiko Julen Markinez Amozarrainek azaldu digunez. Haien helburuetako bat da Trebiñuko ohiko ekoizpenei sagarra eta sagardoa eranstea. “Ez da aldaketa erraza, baina poliki-poliki ari gara bidea egiten”. Duela 30 urte inguru hasi zuten proiektua Julenen gurasoek, aitaren jaiotetxean. Orduan ez zekiten zein barietate egokituko zen hobekien bertako klimara. “Trebiñun apenas zegoen sagarrondorik”, esan digu Markinezek. “Etixerako sagarrak bazituzten batzuek, baina hortaz gain...”.

Urteen poderioz ikasi dute bertako sagarrak zein ezaugarri izan behar dituen, sagardotarako egokia izateko. Oro har, berandu loratzen diren sagarrondoetara jo dute, udaberrian ere izotza egiten duelako maiz. Haien lursailetan badituzte Asturiasko (Espainiako Estatuak) eta Gipuzkoako barietate aldatuak. “Gurera hobeto egokitu dira Asturiasko batzuk, beranduago heltzen direlako”, dio Markinezek. Sagarrondo gehienak itsaso ondoan daude Gipuzkoan, baina Asturiasen, mendialdean ere badira franko, eta hango barietateak ezin egokiago datoz Trebiñu Konderriko Askartzara.

3.000 arbola inguru ditu Trebiñu sagardotegiak, eta 800 bat ale gaztea-go ere ari dira landatzen beste lursail batean. “Horiez guztiez gain, beste 800 landatuko ditugu aurrerago. Sagardotegi txikia gara, 25.000-30.000 litro ekoizten ditugu urtean. Lurraren ezaugarriari dagokienez hemen ez dago aldapa handirik, eta bertan lan egitea errazagoa da, traktorearekin aritzeko adibidez ez daukagu arazorik”. Sagardoa egiteko nongo sagarrak baliatzen dituzten galde-tuta, bertakoak besterik erabiltzen ez dituztela esan digu Markinezek: “Sagardo guztia etxeko sagarrekin egiten dugu”.

TXAPELA GORRIA EZIN JANTZI

Araba erdian uharte. Burgos (Gaztela eta Leon) izanik, ez diete Euskal Sagardoak bereizgarri duen “txapela gorria” baliatzen uzten, etxeko sagarrekin lan egin arren osoki. “Kalitate edo label zigilurik ez izateak kalte egiten digu marketinaren aldetik eta, baina guk buruan daukaguna da produktu ona egitea, etxekoa, eta horren alde borrokatzea. Noiz edo noiz saiatu izan gara Euskal Sagardoaren zigilua lortzen, baina ezin izan dugu, eta borroka hori utzi xamar dugu dagoeneko”.

Administratiboki bi uren artean igeri egiteak badu ondorio bitxirik, pandemia egoeran argiago azalera-



ZALDI ERO

MARKINEZTARRAK. Ezkerretik eskuinera: Jon, Koldo eta Julen Markinez. aitak duela 30 bat urte landatu zituen lehen sagarrondoak trebiñun eta duela hamalau urte jarri zuten abian sagardotegia bi semeen laguntzaz eta emaztearen babesaz.

tu direnak. “Ez dakit Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagardotegietan COVID ziurtagiria eskatuko duten ala ez. Guk, hasieran, Arabako araudiari egiten genion men, baina egun batetik bestera esan ziguten Gaztela eta Leongoa jarraitu behar dugula, beraz pasaporte eskatzearena momentuz ez. Eskatzen hasiz gero, litekeena da norbait kontu eske etortzea, ‘zertan ari zarete zuek?!’. Beste hainbat sektoretan bezalaxe, pandemiak “gogor” jo duela kontatu digu Markinezek, txotx garaian (urtarrilamaiatza) murrizketa handiak izan zirelako pasa diren bi urteetan, eta ea 2022an.

ARDOAREN LURRALDEAN, LEHENGUSU TXIKIA

Gasteizko taberna batzuetan “Trebiñu sagardoa” dioten afixak dituzte barra atzean itsatsita. Zirkuitu horretan sartzea konplikatu ote den galdetu diogu Markinezi, aintzat hartuta bere bidea eginga duen “lehiakide” gogorra duela: ardoa. “Ez da erraza. Hemen ardoaren kultura bai, baina sagardoarena... Gainera, sagardoak badu gauza bat oso txarra, prezioak oso devaluatuta daudela. Supermerkatura joan eta ikusten duzu botila 1,50 euroan edo merkeago dagoela. Kontuan izanik lanaren kostua zentabatekoa den, botilarena berarena...

MARCOS
okindegia

Benetako aitzinako ogia

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



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

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Gasteiz Laka-Erdi Sagardoa Juan Amalobetsu Arriola Tel.: 94 613 91 78	Gasteiz Ebeberria Sagardoa Itxar Ebeberria Tel.: 94 674 20 10	Gasteiz Egunkia Sagardoa Maribel Abajo Tel.: 661 296 915	Leizor Lanako Koloj Leizor Sagardoa Tel.: 94 684 20 26	Leizor Lizarbe Sagardoa Jose Antonio Zamalloa Tel.: 94 630 88 15
Leizor Erdikotxe Sagardoa Andoni Ojanguen Zorrosa Tel.: 94 457 32 85	Markina Xemein Ape Sagardoa Jose Antonio Bilbao Tel.: 94 616 82 85	Elverraga Sagardoa Una Bilbao Tel.: 607 801 925		

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitetz



www. bizkaikosagardoa.eus

Mendiz

Jende asko oinez joaten da Gasteiztik sagardotegira, Errosteta edota Arrieta mendiez gaindi, bazkalostean autobusa hartu (sagardotegiak jartzen du) eta etxera bueltatzeko. Bi ordu inguruko bidea dago arabar hiriburutik Trebiñuko Askartzaraino.

Arabako hiruak

Trebiñu, Kuartango eta Aramaioko Iturrieta dira Arabako hiru sagardotegiak. Azken biek Euskal Sagardoa ekoizten dute, haien lurretan edota inguruko zonaldeetan dauden sagastietako sagarrak baliatzen dituzten heinean. Lehena Kuartangoko antzinako Zuazoko bainuetxean kokatua dago, Baias ibai ertzean. Iturrieta, Aramaioko Arraga auzoan.



ez da errentagarria. Ezinbestekoa da produktu on bat egin eta prezio duinak mantentzea. Zer egin botila euro batean saltzen duen sagardotegiaren aurrean?”

Oro har, sagardoaren kulturarik ez dagoela uste du. “Tabernariak edozein sagardo erosten dute, berdin zaie nongoa, nongo sagarrekin eginda dagoen... Badira batzuk bertako produktuak bultzatzen saiatzen direnak, baina gehienek ez dute hori buruan. Gainera, hemen sagardoa eskatzen duenari arraro begiratzen zaio”, diosku barrez. “Hori aldatzeko lan handia egin behar da”.

Prezioak hizpide hartuta, gainerako laboreez mintzatu gara Markinezekin. “Zerealak, garia edo garagarra, Europako laguntzen menpe daude hein handi batean. Urte askoan jarraitu ahal izango duten? Ez dakit, prezioak nola dauden ikusita...”. Trebiñu sagardotegiak ez du laguntza publikorik jasotzen. “Bere egunean zeozer eman ziguten COVIDak eragindako kalteak leuntzeko, baina sagarrondoak jartzeko, makinerian inbertitzeko, deus ez”. Arazoa, baina, sakonagoa dela dio. “Turismoari dagokionez-eta, Trebiñu nahikoa galduta dago. Ikustea besterik ez dago nola dauden errepideak, asfaltatu gabe asko, eta apenas esku hartzen dute Burgosek edo Arabak. “Herrialde ahaztua gara neurri batean”. Baldintza kaskarrak ditugu. Esaterako, Internet estaldurarik ez dago leku askotan, wifi sarea batzuetan badaukagu baina hurrengoan ez...”.

“JENDEAK TXOTXETIK EDATEN IKASI DU”

“Gurasoek sagardotegia ireki zuteanean ez zekiten jendea erakarriko ote zuten. ‘Tira, jenderik ez badator, etxebizitza bihurtuko dugu eta listo’, pentsatzen zuten. 40 lagunentzako lekua zegoen orduan, baina geroz eta jende gehiago hasi zen etortzen eta sagardotegia handitzea erabaki genuen. 120 lagun sartzen dira orain. Handitzeaz gain, instalazioak, makineria eta gainerakoak hobetzen joan gara denborarekin”.

Sagardotegia esan eta Hernani, Usurbil, Astigarraga dira inork emango lituzkeen izenak. Han dago ohitura, tradizioa, kultura... “Bai, han da kultura handiena, baina hemen ere ikasten hasita dago jendea”, kontatu zuen Julenen anaia Jonek ARGIAN, Miel Anjel Elustondo kazetariak duela bi urte egindako elkarrizketan. “Gure sagardotegira etorri baino lehen, adibidez, askok inoiz ez zuten sagardotegirik ikusi. Upelak hortxe daudela esan, altxatu eta bertatik hartu behar dutela esan, eta batzuek: ‘Eta ez daukazu sagardoa txarroan ateratzerik? Ez daukazu botilan?’, galdetzen zuten”. Julenen hitzetan, “jendeak txotxetik edaten ikasi du”. Euskararen erabileraren alde egindako lanagatik, Bai Euskarari Elkartearen Lazarraga Saria jaso zuen Trebiñu sagardotegiak 2019an, eta hura aitzakia hartuta elkarrizketatu genituen aita-semeak (ARGIaren 2.652. zenbakian). ●



Tian Shan mendilerroa, sagarrondoaren “sorleku”

XIX. mendearen amaieran, botanikariak galdetzen hasi zirenean laboreen jatorria zein izan zitekeen, ondorioztatu zuten etxeko sagarrondoa sortu zela Europako basa sagarrondoaren eta Asiako beste zenbait espezieren hibridaziotik.

Eta, orain gutxi arte, horrela zela pentsatu izan da. Aldiz, Barrie E. Juniper eta David J. Mabberley botanikariek bestelako bertsioa jaso dute *The Extraordinary Story of the Apple* liburuan. Euren kontakizunak “sagarrondoaren sorlekura” garamatza, Tian Shan “mendi zerutiarretara”, Asian.

 JON TORNER ZABALA

Kazakhstan, Kirgizistan eta Txina arteko mugan kokatua, mendilerro hartako baldintza geologiko eta biologikoak deskribatu dituzte autoreek, gizaki, animalia eta landareen arteko harremana ardatz, sagarra mundu osora nola zabaldu zen azaltzeko, hasi *Malus sieversii* basa-espeziearekin, eta bukatu *Malus domestica* etxekotuaren sustrai eta fruituekin. Bidean ageri dira hartzak, zaldiak, kakalardoak, erleak, Alexandro Handia, Gengis Khan...

Barrie E. Juniper Oxfordeko Unibertsitateko biologia irakaslea da,

eta David J. Mabberley Washingtongo Unibertsitateko Lorategi Botanikoen zuzendari ohi eta Sydney-ko Macquarie Unibertsitateko irakaslea. Haien liburuaren azken ataleko pasarte batzuk euskaratu ditugu:

“Lur-jabe persiar aberats batek “Paradisu lorategi” bat eraiki eta landatu zuen Ziro Handiaren garaian, duela 2.500 urte inguru. Han zeuzkan sagarrak eta gaur egun gure baratzeetan jaso edota supermerkatuetako apaletan dauden ale batzuk ez dira desberdinak ezaugarri nagusiei dago-

kienean, izan tamaina, itxura, zapore edo nortasun genetikoaren osaketan.

Duela 100 milioi urte inguru, lekuren batean, agian gaur egungo Txina erdi eta hego partean, behe eta goi kretazeoaren arteko garaian, erro-sazeoen familiako landareak agertu ziren.

Akaso duela hamar milioi urte, Asia erdialdeko lur sortu-berrietako lerrotkatze menditsuen artean, sagarrondoaren forma goiztiar bat harrapatu-rik geratu zen. Eo-sagarrondo honen arboleak txortzen luzeko fruituak zi-



tuzten, gerezi baten tamainakoak, eta hegaztiak barreiatzen zituzten segur aski. Basa-sagarrondo espezie gehienek, Ipar Amerikakoek barne, fruitu mikatzak ematen dituzte.

Duela bi milioi urte inguru, mendebal eta erdialdeko Europan glaziarrak hedatzen hasi ziren. Tian Shan, ordea, glaziarrek ez zuten sekula estali. Kontrara, glaziarrak hedatzen ari ziren garaian, Tian Shan inguruan basamortuak hasi ziren eratzen, ekialdean batez ere. Honek guztiak mendilerroa bakartu eta banandu zuen, Asiako gainerako lurraldeetatik eta Europatik.

Mendien babesean, landare aitzindari horien –zeintzuen artean eo-sagarrondoa zegoen– eta animalien –berezik hartzen– arteko interakzioak aldaketak eragin zituen espezie horretan, bide emanez gaur egun “etxeko sagarrondoak” deitzen ditugun landareei. Tian Shan-eko sagarrondo bakoitzak besteengandik desberdintzen dituen ezaugarriak ditu, baina asko dira fruitu gozoak ematen dituztenak. Dibertsitate genetikoari dagokionez, azken zortzi mendeetan etxeko sagarrondoek ez dute murrizketa nabar-menik izan.

Duela 10.000 bat urte, agian apur bat gehiago, gizakiek beste aldaketa drastiko bat bizi izan zuten. Ehiztari-arrantzaile eta biltzaile talde batzuek, batetik bestera mugitzen zirenak ha-



sieran, bizitoki bakarra zuen bizimodurako trantsizioa egin zuten, oinarritzat zituena laborantza eta elikagaien biltegiatzea. Trantsizio honi Iraultza Neolitikoa deitzen diogu. Hain justu, Tigris eta Eufrates bailaretako bi zonaldeetan gertatu zen hau lehenengoz, Tian Shan-etik distantzia berera zeudenak, ekialdera bata, mendebaldera bestea. 6.000 kilometro zeuden batetik bestera. [Mapa]

Pixkana-pixkana, bi komunitate neolitiko horien artean merkataritza-bideak eratzen hasi ziren, ziurrenik animalia belarjaleen aitzinako bide migratzaileak oinarri zituztenak. Udaldiko beroak handitu eta landareak lehenago zimeltzen ziren neurrian, bide desertikoak, laburragoak eta altitude baxuagoan, alboratzen joan ziren, bide luzeagoak eta altuago zeudenak irekitzeko, freskoago egiten baitzuen han.

Bide horiek fruta-arbolen jatorrizko basoak zeharkatzen zituzten. Sagarrak, madariak, albertxikoak, pistatxoak, okaranak, intxaurrek. Fruitu nutritiboak, gizakientzat erakargarriak, baita hartzentzat eta beste animalia batzuentzat ere. Iparraldera ematen zuten mendi-magal freskoagoetan bereziki.

Duela 7.000 urte zaldiak etxekotu ziren, Tian Shan-eko ipar estepetako biztanle naturalak. Lurralde horietan bizi ziren gizaki komunitateen mugimendua bizkortu zuen horrek. Eta sagarrondoaren barreiatze geroz eta zabalagoa are gehiago handitu zuen; izan ere, gameluen masailezurak eta digestio-sistemak haziak txikitzen dituzten bitartean, sagarraren pipitak kalterik jasan gabe igarotzen dira zaldien hesteetatik, eta animaliak uzten ditu ingurune emankor batean. Etxeko sagarrondoa mendebalderantz mugitzen hasi zen.

Duela 3.800 urte inguru, Babilonian, fruta-arbolen txertaketa perfektiora eraman zen. Teknika iraultzaile horri esker, basoetako alerik onenak lorategietara eraman zituzten, Persiara lehenengo, Grezia eta Erromara gero. Gerra eta konkistek are gehiago barreiatu zituzten. Beharbada, erromatarrak izan ziren txertaketak egiteko aparatu tekniko guztiak (aldaxkak, patrioiak, barrietateak) britainiar uharteetara eraman zituzten lehenbizikoak. Badira probak, ordea, erakusten dutenak sagarrondo batzuk, hazi batetik sortuak liratekeenak, agian jada existitzen zirela Europa mendebaldean. Handik abiatuta itsa-

MARTIKORENA
ERREMENTARITZA

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

Burdinean neurria egindako lanak

soak zeharkatu zituen sagarrak. “Gainerakoa historia da”.

ZORTZI MENDE

Labore ugari botila-lepo genetikotatik igaro behar izan dute historian zehar, haien aldakortasuna murriztuz. Aldiz, AEBetako produkzioaren %90ak oinarri dituen hamabost sagar barietateetatik hamaikaren gainean egindako analisi batek erakutsi du dibertsitate genetikoa ez dela murriztu azken zortzi mendeetan, eta horietan identifikatutako aldakortasunaren %95,1-96,7 oraindik presente dagoela Tian Shan-eko basa-sagarrondoetan.

Txertaketari esker, alerik apartekoak labore bezala mantendu dira, klonak sortuz, apenas aldatuta denbora tarte luzeetan, 2.000 urtez agian kasu batzuetan. Edonola ere, Europako sastrakak, baita Ameriketako errepublikazterak ere, Malus domestica-ren sexu ugalketarako potentzial handiaren lekuko dira.



EVGENY DUBINGCHUK

Arrazoi komertzialak medio, mundu osoko supermerkatuek ziurrenik 50 sagar barietate baino gutxiago erakusten dituzte haien apaletan. Hailere, New York iparraldeko abandonatutako landetxeetako baratzeetan, baita Ingalaterrako errepublikazterean eta “mundu epeleko” gainerrako zonaldeetako lur marjinaletan

ere, hazi batetik sortutako sagarrondo ugari hazten da, ahaidetasun ezezagunekoak. Askok balio eskasa izango dute, salbu eta animaliek jateko edo sagardo ez oso ona egiteko. Baina, tarteka, kalitate aparteko aleak sortuko dira. Horrelakorik nekez gertatzen da madariondo eta aranondoetan, modu berean landatzen diren arren.” ●



Itxaropenaren botila erdi beteta



Astigarragako Udala

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
MARTIXONEA	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	IKAZTEGIETA	GI				
OLA	IRUN	GI			X	X
BORDATHIO	JAXU	BN				
KUARTANGO	KUARTANGO	AR	X		X	
OTEGI	LASARTE-ORIA	GI				
AULIA	LEGORRETA	GI	X			
LARRALDEA	LEKAROZ	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	ZARAUZ	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	





ZABALA ADUNA

Garagartza baserria
Kalitatezko betiko sagardo naturala egiten jarraitzen dugu.
Urtarrila bukaeran irekiko dugu.
943 690 774 • info@rzabala.com
www.rzabala.com



IZETA AIA

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



ITURRIETA ARAMAIO

Arraga Auzoa 2
Urtarrilaren 15etik maiatza erdira arte txotx garaia; maiatzetik uztaila bukaera arte erretegia.
945 445 383 • info@iturrieta.es



ASTIAZARAN-IRUIN DONOSTIA

Iruin baserria, Zubieta auzoa
Urtarriletik maiatzera irekia; ekainetik abendura plater bereziak eta txotxerako kupelak. 943 361 229
info@iruinsagardotegia.com



OIALUME ZAR ASTIGARRAGA

Mikel Arozamena, 16
Urtarrilaren erdialdetik maiatza hasiera arte irekita.
oialumezar@gmail.com
943 552 938 • oialumezar.com



PETRITEGI ASTIGARRAGA

Petritegi bidea, 8
Gozatu bizitzaz elkar zainduz.
943 457 188
www.petritegi.eus



AXPE MARKINA-XEMEIN

Axpe baserria, Atxondo auzoa
Upeltegitik zuzenean zure etxera.
Eskaerak:
655 73 46 25
www.axpesagardotegia.es



ISASTEGI TOLOSA

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



AGINAGA USURBIL

Aginaga auzoa
Urte osoan sagardoa txotxetik! Astelehenak itxita. Abenduan oporrak. 943 366 710
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.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



LARRE GAIN HERNANI

Ereñotzu auzoa
Urtarrilaren 15etik aurrera irekita
943 555 846
www.larregain.eus

Kalitatezkoa bada,
gorria da

Eskatu zure Sagardoa on-line
www.euskalsagardoa.eus