

Sagarrendotik

ARGIA REN ALDIZKARIA SAGARDOAREN KULTURAZ

Kalekumeak sagardogile

Asteasun eta Usurbilen / 3. or.

Nikolai Vavilov: Stalinen mandatupean
gatibu hil zen botanikari sobietarra / 10. or.

+ Euskal Herriko
sagardotegien gida / 14. or.



IBAI ARRIETA

Sagar uzta txikia izan da kopuruz 2022koa, baina izaera eta kalitate onekoa, Euskal Sagardoa jatorri deiturako sagardogileen hitzetan. Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 50 sagardotegiek 80 produktu desberdin aurkeztu dituzte 2023an, 250 sagargileren sagarrekin eginak. Guztira 2 milioi kilo bildu dira, eta 1,2 milioi litro Euskal Sagardo egin. “Orokorrean izaera eta gorputz handiko sagardoak dira, eta lurrintsuak”, azaldu dute, nahiz eta gehitu sagardotegi eta sagardo bakoitzak dituela bere berezitasunak. Bide horretan, gauza bereziak merkaturatzen ari dira sagardogileak azken urteotan: lursail jakineko sagardoak, sagar mota jakinekoak, kriantzakoak, egurrean paseak eta abar.

Urtez urte berritzen diren datuek hamaika historia gordetzen dute, sagardogile bakoitzak

modu berezian bizi du prozesua, azken urteotan *Sagarrondotik* aldizkarian agertu diren protagonistek kontaktu digutenez. Elkarrizketatu ditugu laborariak, sagardogileak, Euskal Sagardoa jatorri izendapeneko ordezkariak, enologoak, teknikariak... Esku artean duzun aldizkarian, proiektu bereziak abiatu dituen gazte jendeari eman diogu ahotsa. Merkaturaren zirkuitu edo logikatik at ari diren egitasmo ugarietako biri buruz hitz egin digute, duela zortzi bat urte abiatu zirenak.

Halaber, beste bi protagonista ere aurkeztuko dizkizuegu, Nikolai Vavilov –Stalinen mandatupean gatibu hil zen botanikari sobietarra– eta haren lanari segida eman zion Aymak Djangaliev pomologoa. Etxeko sagarrondoan sorlekura eramango gaituzte haien urratsek.

Sagarrondu

Sagastia okupatu, hura biziberritzeko

Jaiotzez hangoak ez baina Donostia inguruan bizi diren zazpi-zortzi neska, trans eta bollerak osatzen dute Sagarrondu “desjabetuon ekoizpen taldea”. 25-30 urteren bueltakoak dira ia denak, kaletarrak, baina lurrarekin lotura dutenak; bakarren bat aritua da lehen sektorean profesionalki, baratzeak izan dituzte, animaliak... Duela zortzi urte Asteasun (Gipuzkoa) okupatu zuten lursailaz mintzo, azaldu digute ez direla urratsa eman duten bakarrak, jende gehiago dabilela ekinean, utziak zeuden lursailak biziberritzen.

✍ JON TORNER ZABALA 📷 SAGARRONDU

Asteasuko lursailen baziren hogeit hamar sagarrondo erabat abandonatuak, apenas ikus zitezkeen sasiaren artean. 2015ean autonomia komunalaren bueltako jardunaldiak egin ziren Ziordian (Nafarroa), eta han hasi zen egitasmoa hezuramaitzen. Parte-hartzaileetako batzuek Asteasuko lursaila ezagutzen zuten, bazeukaten nondik hasi, beraz.

“Lan handia egin genuen lursaila txukuntzen, sasiak kendu eta arbolak kimatzen”, azaldu digute kolektiboko bi kidek –ez dute izenik aipatzea nahi-. Sagarkopuru handi ala txikiagoa bildu, haien helburua harago doala diote, lursaila kolektiboki biziberritzeak betetzen dituela bereziki. “Gure sagarrekin ez ditugu beharrak asetzen, ho-

rregatik saiatzen gara biltzen beste leku batzuetan, inguruko baserrietan galdetuta. Izan gara Aian, Igeldon, Anoetan, Hernanin, Eratsun inguruan... Urtearen arabera sagar gehiago ala gutxiago ematen digute, sobera geratzen zaien kopuruaren arabera”.

Sagar batzuk biltzearen truke lursail horiek zainduko dituzte, sagardo botilak oparituiko dituzte, auzolanean lagunduko dute... “Jabego pribatuaren zilegitasunaz eztabaidatu nahi dugu guk; badira kasuak non sagarren truke zerbait oso zehatza eskatzen diguten, baina guretzat hori litzateke alokairu batean sartzea bezala”, kontatu digute. “Hala ere, ez dugu posizio adostu eta bakarra gai honekiko, eztabaida pizten du gure artean”. Profil



desberdineko jendea izanik ere, baserritarrekin konfiantza lortu dutela kontatu digute. “Bakarren batzuk zaharregiak dira zelaiak zaindu eta sagar-biltzen aritzeko, haien seme-alabek ez diote baserriko lanari eutsi, eta pozten dira ikustean euren lursaila oraindik ere probetxuzkoa dela batzuentzat, lotura berezia dutelako baserriarekin”.

ZIURGABETASUNA

Lurra zaintzeak lotura berezia sortzen du, poz iturri da, baina frustrazioa ere eragin dezake. “Lan handia eskatzen du, eta emaitza ez da beti berehalakoa, ezta espero bezalakoa ere”. Fruituak epe luzera biltzen diren jardueraz ari garela jakitun, okupazioak berarekin dakarren ziurgabetasuna azalera ateratzen da hainbatetan, Asteasuko lursaila salgai dagoela ikustean, esaterako. Lurra okupatu zutenean bazekiten salgai zegoela, baina “prezinoa hain zen altua”, ia ezinezkoa zen inork hura erostea. Baina pasa zen denbora, Sagarronduko kideek lan handia egin zuten guztia txukuntzen, eta zer eta duela bi urte inguru lursailaren salmenta-prezinoa jaitsi egin zuten. “Ikusi genituenean saltzaileak publikatu dituen argazki berriak –guk txukundu ostekoak–, eta gainera prezinoa jaitsi duela... blokeo apur bat eragin zigen. Badaezpada ere ez dugu arbola gehiago landatu, dirua eta lana eskatzen duelako, eta ez dakigula-



ko etorkizunak zer ekarriko digun”.

Azaldu digute okupazioa “aukera ona” dela bestelakoan hain erraz lortu ezin daitezkeenak lortzeko, baina badauzkala mugak. “Okupazioa, halaber, hautu politikoa da, jabetgo pribatuaren aurka eta, bereziki, landa eremuari dagokionez, jabetgoa izanik ere erabiltzen ez diren lursailak biziberritzeko. Denbora daramagu eztabaidatzen beste lursail batzuen zesioak-edo lortzen saiatu beharko ote genukeen, baina ez dugu erabateko adostasunik lortu gai horren inguruan”.

MERKATUAREN LOGIKATIK AT

Apurka-apurka, sagardoa eta sagar-zukua egiteko beharrezko azpiegi-

tura lortzen joan dira. Tolarea, adibidez, orain gutxi arte Aiako baserri batekoa erabiltzen uzten zieten, baina jada badute bat propioa, Asteasun bizilagun duten baserritarrek partekatua, haren lursailen dagoen txoko batean daukatena, matxakarekin batera. “Bizilagunak laguntza handia eskaini digu, traktorea utzi izan digu, bere etxean gauza batzuk gordetzen utzi...”.

Bestalde, botilak joan dira biltzen kontaktuen bidez, tabernetan galdetuta. Eta kupela, altzairuzkoa, 500 litrokoa, lagun baten bitartez lortu dute. Haren Lasarteko etxean daukate, baita botilak ere. Sagardoa baliatzen dute norberak kontsumitzeko, trukerako, auzolanean ibili osteko mokadutxoetan eskaintzeko,



Hernani, Ereñotzu auzoa
Urtarrilaren 19tik aurrera irekita

943 555 846
www.larregain.eu

Hausnarrean

Josebe Blancoren liburu

Prezinoa 22 €

azoka.argia.eu

ARGIA BIZI BARATZEA



edota horiek zozketatuta diru apur bat bildu nahi duten kolektiboetara irazteko. “Gu ez gatoz landa eremutik, beste mugimendu batzuetatik baizik, okupazioa, transfeminismoa... Ekoizpenaren bueltako sare bat daukagu, eta auzolanak egiten ditugunean gure sagardoa eta zukua edan ohi ditugu. Behar bat asetzea baino, gehiago da jendea zer eskainia izatea; ederra da”. Tarteka hitz egin izan dute sagardoa saltzeko aukeraz, proiektua finantzatu ahal izateko gutxienez, baina, ideia erabat aloratu ez duten arren, merkatuaren logika horretan sartzeak azkura apur bat sortzen du kideen artean. “Guk ez dugu lana horretarako egiten”, diote.

Kortxoak jartzeko tresna daukate, zukua pasteurizatzeko (bizilagunaren etxean), dentsimetroa... Azaroaren 20aren bueltan botilaratu zuten sagardoa (zukua lehenago), eta orain zain egon behar apur bat, edateko. “Abuztura arte itxarotea ere kalterik ez; maiatzean ireki izan ditugu botilak eta oraindik puntua falta zuten”. Iaz ez zuten sagardorik egin, eta aurten presenteko izan dute zein sagar mota erabili, bai sagardotarako, bai zukua egiteko, kontuan izanik beti ezin dituztela gustukoak baliatu. “Gure lursailekoak handiak dira, baina motelak”.

DEBEKATUTAKO ESPARRUETAN EKINEAN

“Lurrari lotutako lan batzuk estresa-garriak izan ahal dira, desesperaga-



rriak, baina harremanak sortzeko oso leku politak dira”, esan digute Sagarronduko kideek. Egindako ahaleginak emaitzak ematen dituela ikustea asebetegarri zaie. “Emakume, bollera eta trans bezala, talde moduan ekarpen handia egin digu geure buruak gai ikustea debekatuak izan zaizkigun esparru horietan aritzeko: makinaria, indarra, tolarea, txabola eraikitzea, malda igotzea zakua lepoan, arbola gainean kimatzen aritzea, motozerra eta sasi-garbitzeko makinarekin aritzea... Sagardoa egin nahi dugu, zentzu horretan badaukagu ikuspegi produktibista, baina guretzat oso inportantea da motozerra erabiltzen ikastea, adibidez”.

Sagarrondu, izatez, ez da talde ez mistoa, gizon cis heterorik gabekoa,

baina hastapenetan izan ezik, proiektuan aritu dira eta ari dira trans, emakume eta bollerrak. “Horrek asko laguntzen du, badugulako feminismoak eta transfeminismoak ematen duten ikuspegia, rolen inguruan adibidez. Gure auzolanetan, ziurrenik, ez da behar lantzea beste esparru batzuetan landu beharko liratekeen gauzak, genero aldetik ematen diren botere harremanak esaterako. Mutilen batzuk nahi dutenean auzolanetan parte hartu, gutxiengoa izan behar dira, eta dagokien lekua zein den jakin behar dute, jabetu behar dute guk markatuko dugula erritmoa. Ariketa interesgarria da, gizonen ikasteko euren burua ipintzen bigarren planoan. Egia da gure inguruko gizonen neurria hartua diegula [barreak]”.



USURBIL
SAGARRAREN BIHOTZA,
SAGARDOAREN KULTURA



Usurbilgo Udala



Izaera propioa duen kolektiboa izanik ere, rolen inguruan lanketa egin behar da: “Indibidualki ez baina kolektiboki bai, dezenteko lana egin dugu guk ere beste rol batzuk hartzeko, tresneria erabiltzen ikas-teko adibidez. Batzuek agian ausardia handiagoa dute besteek baino. Hor lanketa bat egin da, baina ez du esan nahi gure artean rola ez daudenik. Pertsona batzuk koordinazioan aritzen dira, rol hautatuak dira horiek; baina batzuek tresna batzuk hartu dituztela eta besteek ez, hori ez da rol hautatua; ezta batzuk kimatzen ari diren bitartean gainerakoak adarrak biltzen aritzea ere; edo logistika lanak beti delegatzea pertsona batengan... Uste dugu ondo ari garela, baina gauza horiek zaindu egin behar dira”.

ZAINTZARI EGOKITUTAKO ANTOLAKUNTZA

Sagastiari zenbat denbora eskain-

tzen dioten galdetuta, azaldu digute urteotan murrizten joan dela, egin beharrekoa hobe neurtzen dutelako. Lursaila okupatu zutenean majo egin zuten lan, baina pandemia baino apur bat lehenago arbola batzuk landatu zituztenean ere –kiwi, udare eta intxaurrondoak–. Gainerakoan, iraila aldean izaten dute lanik handiena, sagardoa eta sagar zukua egiten hasteko garaia heltzean, sagarrak bildu eta tresneria zein botilak garbitu behar direlako, besteak beste. “Auzolanerako deia egiten dugu, eta aipatu ekoizpen sareko kideek-eta laguntzen digute. Bestalde, gure bizitzak ez daude enpleguaren bueltan eraikiak, eta zentzu horretan ezegonkor xamarra gara. Adibidez, urteren batean taldekide batzuk egon dira mahatsa biltzen, eta horretara egokitu behar duzu, bakoitzak ahal duena emango du”. Dena den, arau batzuk ere badituzte. Esaterako, norbaitek ezin badu bere

txanda bete, konpromisoa hartuko du ordezkoa bilatzeko. Sagarrondu bezalako ekimen kolektiboetan, ekoizpenari eskainitako denborari taldearen kudeaketak eskatzen duena gehitu behar zaio: bilerak egin, eztabaidatu, erabakiak hartu...

Pixkana-pixkana ari dira ikasten. “Prozesuari geroz eta garrantzi handiagoa ematen diogu, baina materialari ere. Tentuz garbitzen dugu, ahalik eta ondoen zaindu. Ez dugu sagardoa usteldu eta botatzerik nahi, hastapenetan gertatu zitzaigun moduan. Badakigu jende askori gertatzen zaiola, baina lan eskerga egin duzu, eta dirua gastatu”. Huts egiteek alde onik ere badute, hala ere. Sagardoa gaizki atera zitzaian garaian ozpina egin zuten. “Ez genuen nahita egin, baina aizu, ozpin ona zen, propietate askokoa. Hori bai, sagardoa espero duzunean 80 litro ozpinekin gelditzea... [barreak]”. ●



Itxaropenaren botila erdi beteta



Astigarragako Udala

Usurbilen, esperientzia parte-hartzaile eta burujabea

✍ JON TORNER ZABALA 📷 IBAI ARRIETA

Usurbilen (Gipuzkoa), 30 urteren bueltan dabiltzan bost gazte sagardoa egiten hasi ziren duela zortzi bat urte. Beñat Irazusta, Mikel Rosales, Josu Furundarena, Aitor Pagola eta Joxe Mari Zubimendi –“kalekumea ez den bakarra”, Irazustak esan digunez–.

Irazustaren etxean egin dugu hitzordua, azaro erdialdeko astelehen iluntze batean. “Ohitura dugu astean behin bildu eta mokadutxo egiteko, upeletan dugun sagardoa dastatu eta erabakiak hartzen joateko”. Bi lekutan dituzte upelak, ez oso handiak, Usurbilgo etxeko sotoan bost, eta Zubietan beste hainbat. Pasa den urtean 3.000 litro sagardo inguru egin zuten, “orain arteko kopururik handiena”. Sagarrak baserriz baserri biltzen dituzte; ikusten badute norbaitek sagastiak dituela erdi-utziak, galdetzen diote ea sagar horiek ez dituen behar, eta erantzuna ezezkoa baldin bada, haientzat hartzen dituzte. “Handik eta hemendik lortzen ditugu sagarrak, badauzkagu kontak-



tuak”. Usurbilen ere arbola batzuk landatu dituzte, baina oraindik ez dira fruituak ematen hasi.

2015ean ekin zioten, lagun zaharragoek sagardoa egiten zutela ikusita, “guk ere zerbait egin behar dugu”, zioten. “Gustura gabiltza, bost lagun gara, gehi tarteka laguntzen gaituen jendea; bakarren

bat denboraz-eta larri dabilenean besteok eusten diogu, talde-lana inportantea da”. Jende heldua “poztu” egiten da gazteok sagardogintzan dabiltzala ikusita. “Batarekin eta bestearekin hitz egiten dugu, kontatzeko daukatena entzun, probak egin eta akatsetatik ikasi... horrela gabiltza”.

Bizkaian, bizkaiko sagardoa

Amurrio Laka-Erdi Sagardoa Juan Analtobeta Arevilla Tel.: 94 613 91 78	Getxo Etxebarria Sagardoa Itxikar Etxebarria Tel.: 94 674 20 10	Leizor Iguakiz Sagardoa Maribel Abajo Tel.: 661 296 915	Leizor Laneko Koop Leortibai Sagardoa Tel.: 94 684 20 26	Lecorbaton Lizarte Sagardoa Jose Antonio Zamalloa Tel.: 94 630 88 15
Leizor Erdikoetxe Sagardoa Andoni Oñarguren Zarraga Tel.: 94 457 32 85	Leizor Arpe Sagardoa Jose Antonio Bilbao Tel.: 94 616 82 85	Usurbil Etxebarria Sagardoa Unai Bilbao Tel.: 007 021 925		

Bizkaiko sagardoaren alde egin, anima zaitetz

bizkaiko sagardogileak

www.bizkaikosagardoa.eus

MARCOS

okindegia

Benetako antzinako ogia

Ubarburu pasealekua, 113 • 27. Industrialdea • ASTIGARRAGA
Tel.: 943 45 09 66 - Faxa: 943 11 67 28

Tolarerik ez dutenez etxean, sagardotegiren batera eramaten dituzte sagarrak, han jotzeko. “Lagun batek badu tolarea, eta batzuetan faborea egin digu, eta Alkartasuna baserritarren kooperatibak –Zubimendi elkarteak kide da– ere badu tolare txiki bat, baina sagardotegitan egitea eraginkorragoa da”.

SAGARDO DASTAKETA, ERABAKIAK HARTZEKO

Afaldu aurretik etxeko sotoan bildu gara, gaztainondo eta haritz egurrezko bina upeletako sagardoa dastatzeko. “Gaztainondo upeletakoak botilaratzeko moduan daude jada, badute nahikoa txispa”. Gozo puntua hartzen hasi denean botilaratzen dute sagardoa, “ahalik eta gehien aguantatzeko” helburuarekin. Badituzte tramankuluak horretarako, baita kortxoak jartzeko edota botilak garbitzeko ere, eta dentsimetroa ere baliatzen dute. “Gure kasuan, urtez urte aldatu egiten da sagardoa botilaratzeko ueña”, kontatu digute. “Guk ez dauzkagu sagardoa uneoro tenperatura egokian mantentzen duten upelak. Eguraldiaren arabera lehenago –bero egin duenean– ala geroago botilaratzen dugu. Aurtengo urria epela izan da, azkarra izan da irakinaldia”. Botilak han-hemenka lortzen joan dira, elkarteetan eta eskatuta. Sagardo Egunean ere mordia bildu zituzten, antolatzaileekin hitz egin ostean.

Urterik onenean 3.000 litro egin dituzte, 600 litro inguru beraz bost



lagunetako bakoitzarentzat, 800 botila buruko, etxerako eta lagun edota senideen artean banatzeko. “Niri ehun eta gutxi geratzen zaizkit”, esan du Zubimendik. Izugarri piloa dira, ala? -galdetu diogu. “Ez pentsa, gurean ohitura dugu otorduetan eta edateko”. Usurbilen baserri askotan egiten dute sagardoa.

Kupez hizeketan, azaldu digute haritz egurrezkoek porositate txikiagoa dutela, eta zulotxorik ez dutenez karbonikoa hobe mantentzen dela. Haritzeko bi upelak Arabar Errioxako Cándido Besa upategiari erosi dizkio, ARGIAN ezaguna dugun Esti Besa ardogileari, zeinak ardogintza eta nekazaritza ekologikoa bultzatzeko apustua egin duen. “Haiek beharturik zeuden upelak aldatzera, baina guk baliatzeko moduan zeudenez, merke erosi genizkien”. Usurbilen daukaten

bosgarren upela bereziagoa da, bertikal, eta gerezi egurrezkoa. “Oikiako [Zumaiaiko auzoa] baserri bati erosi genion, majo regateatu eta gero”, kontatu digute barrez. “Egoera oso txarrean zegoen, sagu-kakak eta guzti zeuzkan, baina etxekoandrea gogor tematu zen, ez genuen berehalakoan konbentzitu!”. Egurrak gerezi-usaina barru-barruraino zuen sartua, eta kolore gorrixka hartua zuen. Bada, zapore eta kolore bereziko sagardoa eman zuen: “Lehen kolpean batzuek ez zuten gustuko izan, baina ostean, xuabe-xuabe edanda, konturatu ginen zapore ona uzten zuela, garagardo artisauekin gertatzen den moduko zerbait”.

Zubieta auzoan, bestalde, egurrezko hiru upel eta herdoilezin bi daukate. “Inoxidableak oso neutroak dira”, azaldu digute. “Hobe kontro-

TOLOSA

Aldaba Txiki auzoa

Gozatu gure sagardoekin urte osoan zehar.

943 65 29 64

isastegi@isastegi.com

www.isastegi.com



ISASTEGI

MARTIKORENA

ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964

20140 Andoain (Gipuzkoa)

info@herreriamartikorena.com

www.herreriamartikorena.com



Burdinean neurria egindako lanak



ASTIGARRAGA

Mikel Arozamena, 16

Urtarrilaren erdialdetik maiatza hasiera arte irekita.

oialumezar@gmail.com

943 552 938 · oialumezar.com

R.ZABALA

ADUNA

Garagartza baserria

Kalitatezko betiko sagardo naturala egiten jarraitzen dugu.

Asteazkenetik larunbatera zabalik uztaila bukaera arte.

Jaiegunak eta igandeak itxita.

943 690 774 · info@rzabala.com

www.rzabala.com

la daitezke, garbitzeko errazagoak dira... Egurrezkoan, on ala txarragoa, sagardoa beti desberdina izango da, bereziagoa. Besteetan, urte batean ez beteta ere igual du". Urtero modu diferentean egiten dute sagardoa, "beti egiten dugu aldaketaren bat prozesuan, kristoren erokeria da".

HIRU ARIMA DITU SAGARRAK

Afaritarako atera duten botila batek etiketa darama: Hiru Arima. Etxeko sagardo naturala. "Gure marka da. Izenak ez ditu taldekide guztiak konbentzitzen baina... [barreak]". Zergatik hiru arima? "Sagarraren arimak dira: gozoa, gazia eta garratza". Botilak duen etiketan barrika batzuen izenak ere ageri dira (Gerezi, Oilasko, Zulo handi, Bukoia...), baita honako esaldia ere: "Usurbilen jaso eta jotako sagarraz egindako sagardoa duzu, esperientzia parte-hartzaile eta burujabea dakarrena bere baitan".

Haiek eskuz jasotzen dute saga-

rra, gehienek bezala. Kixkia ez dute erabiltzen, sagarrari zulotxoa egiten baitzaio, eta ale batek izan dezakeen txarra albokoari pasa ahal zaiolako, makila ez delako etengabe garbitzen. "Lurrera eroritako sagarrak soilik hartzen ditugu guk, heldutasun-maila egokia dutelako". Sagarraz mintzo, besteak beste aipatu dute gurean ez dagoela eskaria asetzeko nahikoa sagarrondo, irudipena daukatela Asturiasen autokontsumoa hobe beteta daukatela, eta deigarria dela Gironan adibidez zenbat fruta-arbola dagoen.

TOLARE KOXKOR BAT

"Nekazariak, oro har, ordu asko egiten dute lanean, diru gutxi irabazteko", esan digute. "Eta, zein ordutegi duzue zuek?". "Guk, ordutegia? Hasi eta buka", erantzun digute barrez. "Eta askotan, bukatu aurretik utzi behar, pott eginda. Hiru bat aste-buru ematen ditugu topera urtean, gehi egun solte batzuetan. Taldeko

batzuen ustez gehitxo egiten dugu, baina tira, beste batzuek tolare kokor bat erosi nahi dute. Makinaria erosten joan gara, baina tolarea beste gauza bat da".

Prozesuan garrantzitsuena zer den galdetuta, "garbitasuna" funtsezkoa dela diote. "Fermentazioan, adibidez, usain eta zaporean eragingo duten bakteriak sar ez daitezke... Barrikak oso ongi garbitzen ditugu, eta sagarrak ere bai, lurra kentzen diegu, hostoak... Hori bai, oso mailatuak ez badaude osorik hartzen ditugu". Epeak kontrolatzea ere inportantea dela uste dute, noiz-zer egin behar den argi izatea. Sukaldeko apal batean ilargiari buruzko liburu bat ikusi dugu. "Pentsatzen dut hari kasu egingo diozuela". "Bueno bueno, galdetzea ere!". Eta, nola ez, sagar mota egokia baliatzeaz ere aritu zaizkigu, gozoegiak arriskutsuak direla-eta. "Baina guk ez daukagunez sagarrondorik, dagoenari heldu behar". ●



Urnieta

**Urnietan ere
sagardo garaian
txotx!**



Urnieta
udala

Nikolai Vavilov eta etxeko sagarrondoak

Stalinen mandatupean gatibu hil zen botanikari sobietarra

Nikolai Ivanovich Vavilov, Moskun jaioa 1887ko azaroaren 25ean. Hainbat elikagai kultibaturen jatorria identifikatu zuen botanikari eta genetista. 1940an, Ukrainako lurretan haziak biltzen ari zela, polizia sekretuak atxilotu egin zuen, eta 1942an gulag batean sartu zuten preso. 1943ko urtarrilaren 26an hil zen, Saratoveko presondegian, desnutrizioak jota. Zergatik atxilotu zuten, baina? Are, zer lotura du haren historiak han-hemengo sagarrondoekin?

 JON TORNER ZABALA



N.I. VAVILOV ALL-RUSSIAN SCIENTIFIC RESEARCH INSTITUTE OF PLANT INDUSTRY

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

izeta 
SAGARDOTEGIA

AIA

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

EGUR IKATZAK



IOSU

 **629 477 108**

1 887a baino lehenago, baita ondorengo urteetan ere, laboreak maiz galtzen ziren Errusiako Inperioan, eta herrialdeak hainbat gosete sufritu zituen. Nikolai Ivanovich Vavilovek, gosea borrokatzea helburu hartuta, botanika eta genetika ikasketak egin eta baldintza kaskarretan bizirautea lortuko zuten elikagaiak landatzeko plana abiatu zuen. Lehenbiziko urratsa izango zen landare kultibatuen eta haien basa-arbasoen haziak biltzea. Nondik hasi?

Dibertsitate genetikoaren garrantziaz konbentziturik, gizakia landareak etxekotzen hasi zen lekuetara joan behar zuela argi zeukan Vavilovek, landareok erreskatatu nahi bazituen. Milaka eta milaka urtean zehar, nekazariak joan ziren errendimendu handiko eta zapore goxoko espezieak aukeratzen, eta prozesu horretan galdutako egin ziren bestelako propietate batzuk (gaixotasunekiko eta klima aldaketa bortitzekiko erresistentzia, adibidez) zeuzkaten geneak. Horregatik zen garrantzitsua berarentzat laboreen basa-arbasoak aurkitzea, etxekotutako arbolek galduak zeuzkaten geneak berreskuratzeko.

Zortzi "jatorrizko gune" identifikatu zituen, landare-espezie diferen-



LIBRARY OF CONGRESS / NEW YORK WORLD TELEGRAM & SUN COLLECTION

NIKOLAĪ IVANOVICH VAVILOV botanikari eta genetista errusiarra, Stalinekin atxilo hartzeko agindu baino lehen.

teen arabera sailkatuak: Erdialdeko Amerika, Hego Amerika, Mediterraneo, Ekialde Hurbila, Etiopia, Erdialdeko Asia, Indomalaysiar ekozona eta Txina. Erdialdeko Amerikan sortuak dira boniatua eta tomateak, besteak beste; Hego Amerikan patata, tabakoa, kautxua; Mediterraneoan olibak, letxuga, lupulua... "Gene" eta "genetika" bezalako terminoak oraindik ere aski ezagunak ez ziren garaian, Vavilovek bere plana garatu zuen Gregor

Mendel "genetikaren aitaren" lana abiapuntutzat hartuta. Zenbait agintariek mesfidantzaz begiratzen zioten horregatik.

STALIN-EN ZERRENDIA BELTZEAN

1917ko Iraultzako lehenbiziko urteetan, Errusia sobietarraren gobernuburu Vladimir Leninek, Vaviloven ametsak potentzial handia zeukala jabetuta –elika-gaien produkzioan munduko liderra bilaka zitezkeen–, haren espedizioak babestu zituen. Eta ez ziren gutxi izan, botanikariak 100 bidaia baino gehiago antolatu zituen, eta munduan zehar barreiatuak zeuden 25.000 pertsona ingururen lana koordinatzera heldu zen. Halaber, garai bateko Leningradon –gaur egungo San Petersburgon– hazi-banku handi bat sortu zuen, munduko lehenengoetarikoa. Baina 1924an Lenin hil egin zen, eta haren lekua Iosif Stalin-ek hartu zuen, zeinak oso bestelako iritzia zuen genetika kontuez.

Vavilovek, gainera, zientzialari ez errusiarren teoriak aintzat hartzen zituen, eta Stalinentzat hori nahikoa zen zuzenean sartzeko gobernuaren aurkako balizko konspiratzaileen zerrendan. Ez hori bakarrik; harentzat, Vaviloven plana sobera burgesa zen. Landareek geneak heredatu eta transferitzearen zera hori guztia... ez.

UXARTE ZORNOTZA

Montorra, 6
Montorra auzoa.
Urte osoa
(asteburuetan)
irekia.



946 308 815
uxartesagardotegia@gmail.com
www.uxarte.com

AGINAGA USURBIL

Aginaga auzoa
Urte osoan sagardoa txotxetik!
Astelehenak itxita.
Abenduan oporrak.

943 366 710
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.com



AXPE MARKINA-XEMEIN

Axpe baserria, Atxondo auzoa
Upelgetitik zuzenean zure etxera.

Eskaerak: 655 73 46 25
www.axpesagardotegia.es



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

Herrikide askok, ordea, botanikaria estimuan zeukaten garai hartan, eta ez zen erraza izango bere aurka egitea. Apur bat itxaron beharko zuen Stalinek.

GOSETEAREN ERRUDUN

Urte batzuk lehenago, Vavilovek ukrainar mutil gazte bat gonbidatu zuen berarekin lan egitera: Trofim Lysenko zuen izena. Imaginatu ere ez zuen egingo hain gogotsu agertu zen mutil hura berari min emateko aukera iritsi zain zegoenik. Gosete berri batek herrialdea kolpatu zuenean jaso zuen zartakoa genetistak.

Hein handi batean, gosetea zen Stalinek hartutako zenbait erabakiren ondorio, zeinak, beste neurri batzuen artean, etxaldeak kolektibizatu zituen. Beraz, derrigor aurkitu behar zuen bere porrota ezkutatu zuen errudun bat. Baita aurkitu ere. Vavilovi hiru urteko epea eman zion edozein gauzaren aurrean erresistenteak izango ziren bariatateak sortzeko, nahiz eta botanikariak esana zuen hamar urte beharko zituela gutxienez. Bien bitartean, Lysenkok, ingeniari agronomo bihurtuko zen gazte langile hark, goi-kargudunek babestuta, kanpaina pseudozientifikoa abiatuko zuen, zeinak bete-betean egiten zuen genetikaren teorien kontra.

Lysenko eta haren jarraitzaileen ustez, landare batek heredatzen dituen ezaugarriak aldatzeko nahikoa zen kanpo-baldintza desberdinak dituen leku batean landatzea. Esater-



-FIVE CONTINENTS / NL VAVILOV

NIKOLAĪ VAVILOV botanikariak Espainian bildutako landareak.

ko, ziotenez, artoa bizkorrago haziko zen ipar partean, han hotz handiagoa egiten duelako. "Vavilov erreakzionario, burges, idealista eta formalista da", adierazi zuen Lysenkok. Urte gutxiren buruan, Vavilov baztertua izan zen politikoki eta akademikoki. Nazioarteko mintegietara joatea debekatua zuen, eta soilik baimendu zioten espedizioak egitea hurbileko herrialdeetara, Krimeara eta Ukrainara adibidez. 1940an, espioitza leporatuta polizia sekretuak preso hartu zuen arte.

HAZIEK DEFENTSAN

1941eko irailean Leningrado setiatu zuen Hitlerrek. Herritarrek ia 900

egun eman zituzten naziak inguratuta, hotzak eta goseak jota. Setioak iraun zuen bitartean, Leningradoko hazi-bankuko milaka hazi, sustrai eta fruitu soto batean ezkutatuta mantendu zituzten Vaviloven zenbait lankidek, naziengandik -baita herritar gosetu eta arratoiengandik ere- babesteko, sobietar agintariak ez zutelako horiek lekualdatzeko esfortzurik egin -Hermitage Museoko obrekin gertatu bezala, adibidez-. Haziok txandaka zaindu zituzten Vaviloven lankideek; haietako batzuk hil egin ziren, ezkutu zutena jan baino, nahiago izan zutelako haziak gordetzea gerra-ostean beharrezkoak izango zituzten belaualdientzat, Gary Paul Nabhan

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com

Sagardo naturala egiten jarraitzen dugu

945 24 48 52
657 73 65 99

944 445 249 enolviz.com

SafCider™

enolviz
productos enológicos

Fermentis
by Lesaffre

SafCider AB-1, AS-2, AC-4, TF-6

etnobiologoak idatzi duenez. Bizirau-
tea lortu zutenen artean Aymak Djan-
galievich Djangaliev (1913-2009)
pomologo kazakhstandarra zegoen,
historia honetako beste protagonista
handi bat. Vavilovekin elkarlanean,
hark deskubritu zuen etxeko sagar-
raren (*malus domestica*) jatorria ze-
goela Kazakhstango basoetako basa-
sagarrean (*malus sieversii*), gerora
burututako ikerketek berretsi duten
moduan. Vavilov eta Djangaliev
deskubritu zuten sagarrondoaren
"sorlekua" Tian Shan mendilerroan
dagoela, Kazakhstan, Kirgizistan eta
Txina arteko mugan kokatua. Gaiaz
gehiago jakin nahi duenak, ARGIAren
wegunean irakurgai du duela bi urte
Sagarrondotik aldizkarian plazaratu
genuen erreportajea: Tian Shan men-
dilerroa, sagarrondoaren "sorleku".

1989an Berlingo Harresia erori
eta 1991n Sobietar Batasuna dese-
gin zen arte, Vavilov eta Djangaliev
botanikarien lanak ezezagunak zi-
ren mendebaldean. Urte luzez erdi-
ezkutuan jarraitu zituen ikerketak
Djangaliev, Kazakhstango hiririk
handienean, Almaty-n, zeinak jato-
rrizko hizkuntzan esan nahi duen,
hain justu, "sagarraren aita".

2010ean, Djangaliev hil eta gutxi-
ra, *Les Origines de la pomme* doku-
mentala sortu zuen Catherine Peix
zinema zuzendariak, zientzialari
kazakhstandarraren historian oinar-
rituta. Iragan abenduaren 1ean As-
tigarragako Erribera Kulturgunean
izan zen Peix, Sagardoaren Lurral-



JON TORNER

Catherine Peix zinemagilea Astigarragan izan da abenduan, Sagardo Forum jardunaldietan, Aymak Djangaliev pomologoaren lanaz solasean.

deak antolatutako Sagardo Forum
jardunaldietan, filmaren inguruko
kontuez hizketan. *Kazakhstan, lan-
dutako sagarraren jatorria* hitzal-
dian, *malus sieversii* sagarrondoek
gaixotasunekiko daukaten erresis-
tentziaz aritu zen, baita, besteak
beste, deforestazioa basa-arbolen
kopurua murrizten –eta ondorioz
ondare genetikoak desagerrarazten-
ari den garaiotan, basoetako biodi-
bertsitatea babesteak duen garran-
tziaz ere.

BIGARREN SETIOA

Historiak, baina, jarraitu du. Due-
la hamabi urte, eraikuntza enpresa

batek Pavlovsk-eko Estazio Esperimen-
tuala botatzeko –non Vaviloven
hazi bilduma gordetzen den– eta
hura dagoen lekuan etxebizitzak
eraikitzeke desioa agertu zuen, bes-
teak beste 1.000 marrubi-, 1.200
arto- eta 1.000 sagar-espezie biltzen
duen bildumak "ez duelako deus ere
balio". Nazioarteko hainbat adituk,
ordea, proiektua geratzeko eskatu
zuten, eta Dmitri Medvedev presi-
dente ohiak baldintzak berrikustea
onartu zuen. Gaur arte, Vladimir Pu-
tin presidentek ez du proiektuaren
gaineko erantzunik eman. Kasu honi
"bigarren setioa" deitu diote Erru-
sian. ●

EUSKAL HERRIKO Sagardotegien gida

SAGARDOTEGIA	HERRIA	365			
ZALBIDE	ABALTZISKETA	GI	X		X
ZABALA	ADUNA	GI	X		
ABURUZA	ADUNA	GI	X		X
SATXOTA	AIA	GI	X		
IZETA	AIA	GI	X		X
MARTITXONEA	ALDATZ	NA			
OLAGI	ALTZAGA	GI	X	X	
GAZTAÑAGA	ANDOAIN	GI	X		
MIZPIRADI	ANDOAIN	GI	X		X
ITURRIETA	ARAMAIO	AR		X	X
MENDIBITZU	ARAMAIO	AR			X
SARASOLA	ASTEASU	GI			
AKELENEA	ASTIGARRAGA	GI		X	
ALORRENEA	ASTIGARRAGA	GI	X		
ARTOLA	ASTIGARRAGA	GI		X	
ASTARBE	ASTIGARRAGA	GI	X		X
BEREZIARTUA	ASTIGARRAGA	GI		X	X
ETXEBERRIA	ASTIGARRAGA	GI			
GARTZIATEGI	ASTIGARRAGA	GI	X		
GURUTZETA	ASTIGARRAGA	GI	X		
IPINTZA	ASTIGARRAGA	GI	X		
IRIGOIEN-HERRERO	ASTIGARRAGA	GI	X		
LARRARTE	ASTIGARRAGA	GI	X		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
REZOLA	ASTIGARRAGA	GI	X		
SARASOLA	ASTIGARRAGA	GI			
ZAPIAIN	ASTIGARRAGA	GI		X	X
URBITARTE	ATAUN	GI	X		
TXOPINONDO	AZKAIN	LA		X	X
AÑOTA	AZPEITIA	GI	X		
LAKA-ERDI	BERRIATUA	BI	X		
BEHETXOENEAKO BORDA	BERUETE	NA		X	X
BELOQUI	BIRIATU	LA	X		
TXINDURRI ITURRI	DEBA / ITZIAR	GI	X	X	
EZTIGAR	DONAIXTI-IBARRE	BN		X	X
ARAETA	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X		
ASTIAZARAN	DONOSTIA / ZUBIETA	GI	X		
BARKAIZTEGI	DONOSTIA	GI	X		
CALONGE	IGELDO-DONOSTIA	GI	X		
LIZEAGA	DONOSTIA	GI	X		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
ITXASBURU	HERNANI	GI			
LARRE-GAIN	HERNANI	GI			
OLAIZOLA	HERNANI	GI			
OTSUA-ENE	HERNANI	GI			
RUFINO	HERNANI	GI			
ZELAIA	HERNANI	GI			X
BEGIRISTAIN	IKAZTEGIETA	GI			
OLA	IRUN	GI			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
IHTIA	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	X
ARIZIA	ZARAUZ	GI	X		X
OIHARTE	ZERAIN	GI	X	X	X
OTATZA	ZERAIN	GI			
EKAIN	ZESTOA	GI			X
UXARTE	ZORNOTZA	BI	X		X
ETXERRIAGA	ZORNOTZA	BI			X



EKOLOGIKOA



365 URTE OSOAN IREKITA



OSTATUA



BISITA GIDATUAK



SAGAR MUZTIOA / OZPINA

Une oro, Freshagarri Naturala!

Betiko Sagardoa



www.sidrassaizar.com

euskal
sagardoa
Sidra del País Vasco



TXOTX
DENBORALDIA

Bertako Plazerra

euskal
sagardoa
Sidra del País Vasco



hazi



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
European Union - the way to growth