

ABURUZA SAGARDOTEGIA

Olatza Baserría • Tfnoa.: 69 24 52 - 69 21 53 • ADUNA

PAGAMUÑO SAGARDOTEGIA



Pagamuño auzoa • Tfnoa.: 69 18 19 - 69 15 83 • ZIZURKIL

EULA SAGARDOAK

ISIDRO IGUARAN

Eula baserría
☎ 55 27 44

20130 - URNIETA



Cianume Sagardotegia

URNIETA

TEL. 55 66 83

GAZTAÑAGA SAGARDOTEGIA



ANDOAIN

BURUNTZA AUZOA ☎ 59 19 68



Ez dago ez taberna ez jatetxeekin konparaterik.

Javier GALLEGO

Sagardotegietako giro berezia

■ «Mojon» entzun orduko upeleko bidea hartuko dute sagardozaleek. ■ Gero eta kaletar gehiago inguratzen da.

DONOSTIA

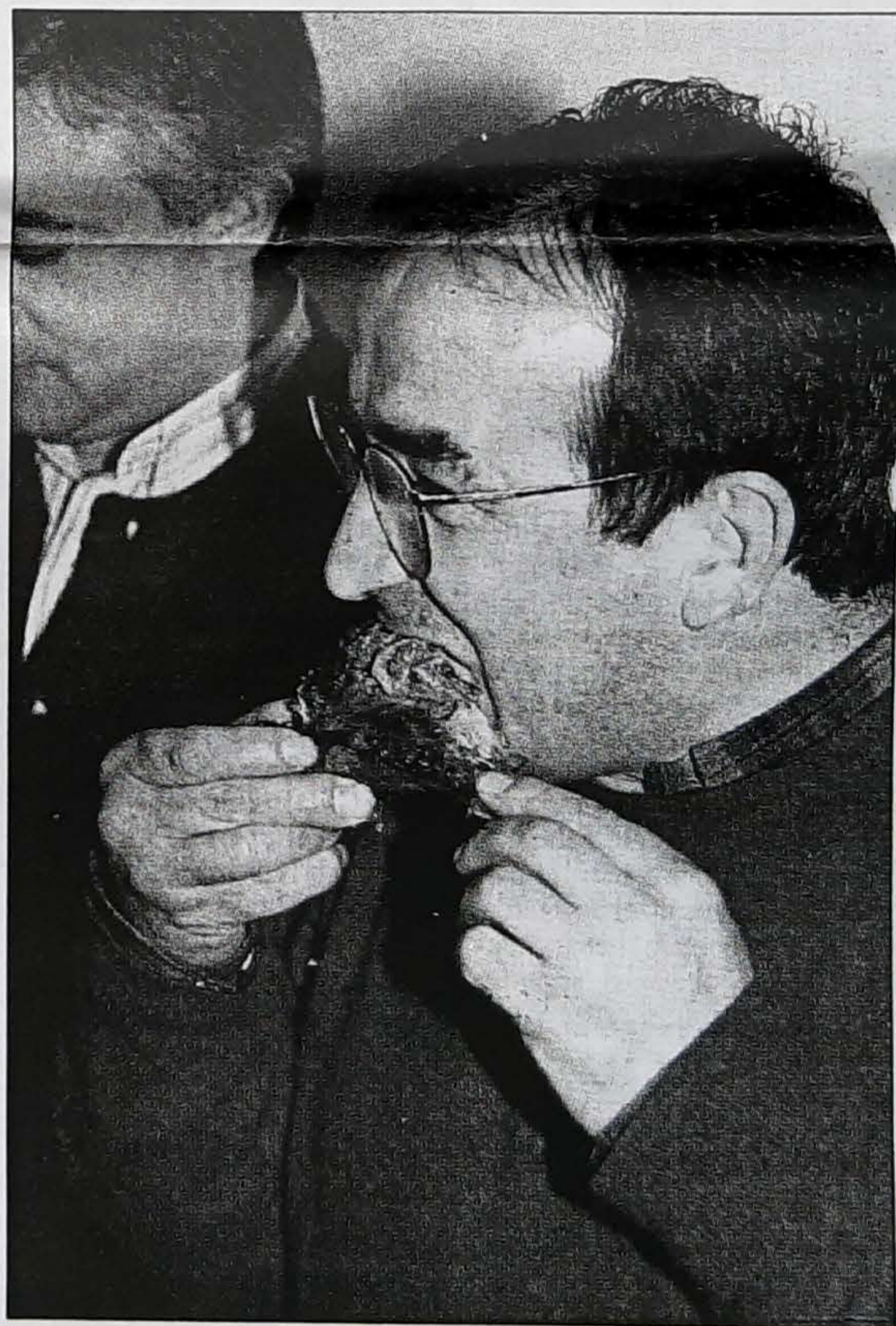
Ainhoa FRAILE

Upela handietako sagardoa iritsi zaigu bere puntura. Sagardoa bere onera etorri da, behar bezala heldu zaigu, eta beraz, iritsi da sagardotegietara jotzeko tenorea.

Azken urteotan sagardotegiak ikaragarriko gorakada izan du eta gero eta jende gehiago da sagardotegietako giro berezira hurbiltzen dena. Ez baitago ez taberna ez jatetxeekin konparaterik. Bere berezko zoru, paretak, jaki, freskotasun, usai eta lagunarteko giroa dario sagardotegiari.

Azkenaldion kaletartze-fenomeno nagusi bat gertatu da. Garai batean baserri giroko gizon koadrila hutsak joaten ziren txoko atsegin hauetara. Gaur egun, ordea, gazte, zahar, gizonezko nahiz emakumezko ikusiko ditugu sagardotegira inguratzen.

Sagardoa dastatzeko, batez ere, bi modu diferente ezagutzen dira: zirikoa edo txotxekoa, eta pitxarrekoa. Bietan zabalduena, ezpairik gabe, lehenbizikoa da, hau da, zirikoa. Hau da gaur egungo sagardotegietako sistemarik nagusia: upelari ziria atera eta sagardoa txulotik behera hasi bezain pronto, basoa jarri eta dzanga-dzanga barrura. Sarrerako diru jakin bat ordaindu eta hortik aurrera nahi adina edateko libertatea. Mahai jiran koadrila bildurik. «Mojon» entzun orduko, burua jira eta upelak diren alderako bidea hartuko du taldeak. Apar biziko sagardo gozoa edalontzian hartu eta tragoska pare batez edalontzia hustuko da, ez baita goraino betetzen utziko. Izan ere, hauxe baita sagardotegietako dinamika nagusienetakoa: sagardoa atera berritan bizirik aurkitzen da, segundo batzuetan bakarrik ordea. Bizitza laburreko edaria dugu, eta beraz, ateratakoari berehala txurrut egin behar.



Jakirik ezean ez litzateke aguantaterik izango.

Javier GALLEGO

Dena den, sagardotegietara ez da sagardo hutsa edatera joaten. Honekin batera, jakina, jana izaten da lagungarri: haragi errea, arraia saltsan edo tortila, eta postrerako, berriz, intzaur, gazta eta menbriloa. Jakirik ezean ez litzateke aguantaterik izango. Sagardoak eragiten duen zizpa puntuaz baliatuz, mahaitik upelera bitarteko joan-etorriek sagardotegiari izaera berezia ematen diote.

Hika—mikak, txisteak, bertso eta kantua sagardotegiarekin oso uztartuta aurkitzen dira. Normalean bertsoarako lotsa den jende

mordoska, alkoholaren poderioz, kantuan hasten da, azken batean guztia ontzat hartzen baita.

Sagardotegiaren beste ezaugarri nagusienetako bat zutik mantentzea izan da. Jakiak mahai baten gainean jarri eta koadrilak jiran zutik afalduko du, mokadu bat jan eta upeletako joan-etorriak eginez.

Sagardotegietako sasoia bukatzen denean, sobratutakoa botilatan sartuko da. Sagardoaren %6 inguru besterik ez omen da edaten sagardotegietan, gainerakoa botilatan sartzen da.