BERRIA
Larunbata, 2017ko otsailaren 25a

Ipintza sagardotegia
«Euskal prentsari laguntzea eta euskara bultzatzea da gure helburua»

Ipintza sagardotegia Astigarragan dago, Ipintza baserrian. IPINTZA SAGARDOTEGIA

Ipintza sagardotegia BERRIAren Deskontu Sarean dago: alde batetik, bere eskaintza BERRIAren irakurleei ezagutarazteko, eta, bestetik, BERRIA egunkariari eta euskarazko prentsari laguntzeko, eta euskara bultzatzeko.

Ipintza sagardotegiaren eta BERRIAren arteko elkarlana da, azken batean. «Publizitatea nire kabuz Interneten egiten dut, edo, bestela, euskal prentsaren bidez, baina, batez ere, euskal prentsari laguntzeko, eta euskara sustatzeko eta bultzatzeko; hori da gure helburua», nabarmendu du Agin Arbuluk, Ipintza sagardotegiko arduradunak.

Ipintza sagardotegia Astigarragako Santio Zaharra kaleko 12. zenbakian dago, Ipintza baserrian, Astigarragako erdigunetik berrehun bat metrora.

www.ipintza.com webgunean Ipintza sagardotegiari buruzko informazioa lor daiteke, eta, bertan otordu bat egin nahi izanez gero, 688-81 17 24 telefono zenbakira deitu behar da erreserba egiteko.

Sagardo ederraz, jaki bikainez, goxotasunaz eta giro onaz goza daiteke Ipintza sagardotegian. Hiru jangela txiki ditu bezeroek otorduak egin ditzaten. Urte osoan dago zabalik. Txotx garaia amaitutakoan, maiatzaren 1ean, eskaintza zabaldu egiten dute.

Sagardotegiko menua, menu begetarianoa, udaberriko menua eta haurren menua eskaintzen dute. Menu begetarianoa enkarguz ematen dute –entsalada askotarikoa, onddo nahaskia, kuskusa barazkiekin, gazta, irasagarra, intxaurrak eta edariak–, eta udaberriko menua, asteazkenetan, ostegunetan eta ostiraletan –udaberriko entsalada, piper beteak, arkumea xerratan errea patatekin, eta edariak–. Azkenik, haurren menuak frijituak, solomoa patatekin, edariak eta izozkia hartzen ditu bere barne.

Halaber, Ipintza sagardotegian karta ere badago, eta sagardoa txotxetik edan daiteke urte osoan. Bazkariak ostiraletan, larunbatetan, igandeetan eta jaiegunetan ematen dituzte, eta afariak, asteazkenetik larunbatera.

R. Zabala sagardotegia
«Deskontu Sarean gustura gaude, eta jarraitzeko asmoarekin»

R. Zabala sagardotegia Adunan dago, Garagartza baserrian. R. ZABALA SAGARDOTEGIA

BERRIAren Deskontu Sarean «pozik» daude R. Zabala sagardotegiko kideak, Amaia Zabalak esan duenez. «Gustura gaude, eta jarraitzeko asmoarekin. Uste dut denoi ongi etortzen zaigula, bai irakurleei, bai guri eta bai BERRIA egunkariari».

BERRIAren Deskontu Sarea «interesgarria» dela dio. «Hasi besterik ez da egin, baina ongi ikusten dugu. Azkenean, denen arteko elkarlana da, denen onurarako, BERRIAri laguntzeko, euskara bultzatzeko, eta gure sagardotegia BERRIAren irakurleen artean ezagutarazteko».

R. Zabala sagardotegia Adunan dago, Garagartza baserrian. Sagardotegiari buruzko informazio gehiago *www.rzabala.com* helbidean bil daiteke, eta, otordu bat egiteko erreserba egin nahi izanez gero, 943-69 07 74 telefono zenbakira deitu behar da. Kalitatezko sagardo naturala ekoizten dute, era tradizionalean, Ramon Zabala Mendizabalen ardurapean, belaunaldiz belaunaldi transmititu den eskarmentua baliatuta, duela 200 urte baino gehiagotik. Sagardotegiko kideek berek landatutako sagarrondoetan, Gipuzkoako sagarraren bidez bakarrik ekoizten dute sagardoa.

Ekoizpen onena lortzearren, berrikuntza handiak egin dituzte bai egituretan eta bai puntako teknologiako makineria eskuratuz, baina betiere sagardoa egiteko antzinako era tradizionalari eutsiz.

Azken urteetan, hainbat sari eman diote R. Zabala sagardotegiari. Gipuzkoako Foru Aldundiak Gipuzkoako sagardogile onenaren lehen saria eman zion 2004. eta 2006. urteetan, eta bigarren saria 2007an. 1987an sagardo onenaren saria eman zioten.

Txotx garaian, R. Zabala sagardotegia egunero zabalik egoten da afaltzeko, eta asteburuetan, ostiraletan, larunbatetan eta igandeetan, bazkaltzeko nahiz afaltzeko. Dena den, sagardoa urte osoan saltzen diete jatetxeei, saltokiei, biltegiei eta norbanakoei, 3, 6 edo 12 botilako kaxetan.