

Aitor Lizaso, Arratzain sagardotegia

“Gorputz handiko sagarrarekin egina”

Zer moduzko sagardoa duzue aurretan?

Aurretan oso sagar gutxi egon da. Asturiastik ekarri digu, garesti. Guretzako oso zaila da sagarra aurkitzea, ekologikoa behar baitu, sagar garbia, naturala. Duela hiru urte egin genuen sagardo ekologikoaren aldeko apustua, eta horrekin jarraitzen dugu. Hel-dutasun puntu egokian aurkitu dugu sagarra, oso gustura geratu gara. Gorputz handikoa da, lasto koloreduna, oso azidoa, oso sagar ona. Gustatzen zaigu, baina berandu egin dugu, azaroan. Horregatik pixka bat gozoa dago oraindik, otsaila aldera egoki egongo da.

Zer bezero aurreikuspen duzue?

Aurreikuspena egitea oso zaila da. Langabezia dela eta, iazkoaren antzekoa izango delakoan gaude. Mantenduko balitz gu oso gustura. Ekoiz-



Urte osoan zabalik. Ostiral iluntzetan, larunbat egun osoz eta igande eguerditan.

pen aldetik ez dugu handitu, berdin mantendu dugu. Askok dira sagardo ekologikoaren eraginez datozenak, janari edo edari osasuntsuak dastatzera. Gehienak bertakoak, gipuzkoarrak. Batzuetan autobusez etortzen dira, Iruñea edo Bilbotik. Baina gehiagok dira familiak, koadrila txikiak, giro

lasaia eskaintzen baitugu.

Zer berezitasun ditu Arratzainen eskaintzen duzuen zerbitzuak?

Bi berezitasun; ekologikoa dela, bai sagarra eta bai sagardoa. Eta gero, asteburuetan irekitzen dugulako, askok baliatzen duten beste zerbi-

tzu nagusi bat dugu; logelak. Bezeroek nekazalturismoa eta sagardotegia erreserbatzen dute. Horrez gain, jendeak sagastia ikus dezake, sagardoa nola ekoizten dugun. Hau asko gustatzen zaie katalanei bereziki, ekologiko munduan geroz eta gehiagok murgilduak baitaude.

Gonbidatu zuen sagardotegira...

Jendeak gustatzen zaiona bilatu behar du sagardotegi batean. Guk edari ekologikoa eskaintzen dugu, ziurtatua, nahi izanez gero lo egiteko aukera baita, eta giro lasaia.

Arratzain sagardotegia

Helbidea: Arratzain baserria, 22.
Telefono zenbakia: 943 366 663.
info@agroturismoarratzain.com
Weborria: agroturismoarratzain.com
Zerbitzua: sagardo ekologikodun sagardotegia eta nekazalturismoa.