



Esqualdea Aduna Andoain Asteasu Larraul Urnieta Villabona Zizurkil

Albisteak Agenda Argazkiak Zorion Agurrak Iritzia Inkesta Gure Gaik Aldizkariak KMK12

ESKUALDEA 2014-02-21 08:58:47

IRITZIA

Abian da txotx denboraldia eskualdean ere

Urtero lege, urtarrilean zehar zabaldu zen sagardo denboraldia. Aste Santuak bitarte behintzat, sagardotegiko jaki goxoak nahiz sagardoa dastatzeko aukera paregabea izango da aurrerantzean.

Aburuza sagardotegia ADUNA

Ainhoa Arretxe

"Bijilia garaia denean ere, sagardotegian inor ez da txuletarik jan gabe geratzen"

Urtarrilaren erdian eman zioten hasiera Aburuza sagardotegian denboraldi berriari. Pixkanaka gero eta jende gehiago ari da kupelen bueltan, mahai ingurura gerturatzen.

Aurtengo sagardoa kolore aldetik ilunxeagoa dela azaldu du Ibon Aburuza arduradunak, gorrixegoa, "aurten bertako sagar gutxi izan denez, Frantziatik dezente ekarri dugu. Frantziako sagarrak gorrixegoak dira, horregatik kolorea. Mikaztasun handia dauka, tanino askoko sagarra delako. Usain aldetik nahiko freskoa da, intentsoa, sakona. Sagardo edan erraza da".

Sagardoa edatearekin batera, ordea, bapo afaldu edota bazkaltzera gerturatu ohi gara sagardotegira. Kasu honetan, Aburuza sagardotegian zerbitzari lanetan hamar urtez lanean ari den Ainhoa Arretxe Sarasola asteasuarrak bere lanaren berri azaldu du.

Zer moduzko langintza da sagardotegiko zerbitzariarena?

Asteburuetan bereziki, sagardotegia betetzen denean nahiko lan gogorra da, baina ondo moldatzen gara. Larunbatak dira egunik gogorrenak, egun osoan zehar lan egiten baitugu eta sagardo denboraldian bereziki, neketsua izaten da. Hala ere, lan polita da gurea; jendearekin tratuan eta broman aritzen baikara maiz. Giro ona nagusitzen da gehienetan.

Janari lotuta, zein jakik du harrerarik beroena?

Sagardotegiko menua itxia izateak asko laguntzen digu lanerako. Maiatzetik aurrera entsalada ere eskaintzen dugu, baina denboraldian ohiko sagardotegiko menua: bakailao tortilla, bakailao frijitua piparrekin eta txuleta. Oro har, denetarik eskatzen du bezeroak, baina txuleta sakratua dela esango nuke; beti-beti eskatzen da. Bijilia garaia denean ere inor ez da txuletarik jan gabe geratzen. Bestalde, bakailao tortillarekin batera, urdaiazpikoarena ere eskaintzen dugu eta harrera beroa du gurean bigarren aukera horrek ere.

Zerbitzari lanean gertatutako pasarterik aipatuko al zenuke?

Egun sagardotegira ez dira koadrilak bakarrik etortzen. Despedidak, omenaldiak.., denetik izaten da. Iaz, esaterako, ezkontza bazkaria eskaini genuen bertan eta ondoren goiko taberna dantzaldia egin zuten. Omenaldiak ugari egin izan da; halakoetan soinuarekin etortzen dira maiz. Azkenean gu ere animatu eta dantza pixka bat egin izan dugu. Bestalde, jende asko ezagutzen da sagardotegian. Kanpora ateratakoan behin baino gehiagotan gertatu zaigu jendeak gu ezagutu eta agurtzera etortzea. Guretzat zailagoa da, noski, sagardotegira etortzen diren guztiak kalean ezagutzea.

Aurrez jatetxean zerbitzatzen ibilitakoa zara. Nabari al duzu alderik batetik bestera?

Zizurkilgo Pásus jatetxean zappi urtez aritu nintzen lanean eta Izurtzu erretegian ere bai. Oso ezberdina da jatetxe eta sagardotegiko lana. Izan ere sagardotegiko menua itxia baita, jatetxeetako ez bezala. Jatetxean menuak ordubetan zerbitzatu behar dira, di-da batean. Sagardotegira jendea lasaia etortzen da eta lanerako giroa ere bareagoa da.

Zabala sagardotegia. ADUNA

Luis Zabala:

"Urtean pare bat aldiz idi txuletak eskaintzeko aukera izaten dugu, oso aukera bitxia da"

Azken 23 urteotan, Errege bezperarako zabaltzen dute Zabala sagardotegia. Haatik, urtarrilean baino otsailetik aurrera nabaritzen dute mugimendu handiagoa.

Aurtengo sagardoa lehor samarra dela aipatu du Luis Zabala sagardogileak, "garai honetan oraindik normala denez mikatz punttua du, baina sagardo ona da. Aurtengoan bertako sagarra ez zen asko: uztaren erdia, eta ondorioz, kanpotik ekarri behar izan dugu osatzeko. Sagar uztza eskasagoa izan denez, sagardoa ere ohi baino gutxiago egin dugu".

Sagardoa ez ezik, sagardotegiko janariaren inguruan galdetu dio Aiurri aldizkariak parrillaren bueltan lanean aritzen den Luis Zabalarri.

Noiztik ari zara Zabala sagardotegiko parrillero lanetan?

Orain 23 urte izan genuen haragia sagardotegian bertan eskaintzeko aukera, ordura arte norberak kanpotik ekartzen baitzuen bere haragia, garai batean bezala. Etxean aukera jarri genuenean hasi nintzen parrillero lanetan. Denei denetarik egitea egokitzen zaigu hemen, baina parrilla lanetan nago espezializatuxeagoa. Gustatu egiten zait gainera. Etxerako esperimenduak egiten ere aritzen naiz: arraina, antxume edota arkumearekin.

Txuleta goxo-goxo erretzeko sekreturik ba al duzu?

Lehenik eta behin, sagardo onarentzat sagar ona behar den bezala, txuleta ona ateratzeko haragi ona behar da. Esperientziak beti laguntzen du, baina txuleta erretzeak ez du beste munduko zailtasunik. Garrantzitsua da txuleta-zinta kamaratik bezperan atera eta epeltzen uztea, haragiak tenperatura kontraste handirik izan ez dezan parrillako brasa eta kamarako 3 graduren artean. Brasa ona izatea ere ezinbestekoa da, su motelarekin egosi egiten baita haragia. Niri brasa bizia edukitzea gustatzen zait, kanpoaldeak tostatu punttu ona hartzeko. Artearen ikatza erabiltzen dut, nire iritziz, parrillarako onena. Txuleta lodia denean, aurrea hezurra berotzen jartzea komeni da. Hezur-ondoa berotuz gero, tenperatura ondo mantendu eta hobeto egiten baita. Gatza bukaeran botatzen diot nik txuletari, eskamaduna. Lasai bota behar zaio gatza, haragiak behar duena hartzen baitu.

Zenbat txuleta erretzen duzu batez beste otordu jendetsuetan?

Zinta bakoitzetik 16-18 txuleta ateratzen da gutxi gora-behera. Sagardotegia topera beteta dagoenean bost zinta pasatxo izaten dira: 100 txuleta inguru. Oro har, bi lagunentzat, 900 gramo ingurukoa bakoitza.

Txuletak edo bakailaoak, zerk du harrera hobe?

Bakailoak harrera ona izaten du, baina txuletak hobe. Produktu guztiak kalitate onekoak izan behar dute, baina jendeak txuletarengan erreparatzen du batez ere. Horregatik guk ere garrantzia handia ematen diogu haragi ona eskaintzeari. Tolosako Alejandro Goya harakinak ekartzen digu haragia, oso genero ona.

Urtean pare bat aldiz idi txuletak eskaintzeko aukera ere izaten dugu. Ez nahi dugunean, harakinak berak



Hiazinto Fernandorena

[Nik nahiago: Mielak!](#)



Joxeba Lizeaga

[Ez gaude kexatzeko moduan](#)



Jon Unanue

[Lurrikara](#)



Ainara Arratibel

[Oreka falta](#)



Bakartxo Iguaran

[Gabonak dira](#)



Igotz Alkorta

[Ez dadila ahaztu](#)



Leire Zubeldia

[Etxeko lanak](#)



Xabier Huitzi Belamendia

[Kantagintza: kantu zaletasunaren trebezia](#)



Garazi Kamio

[Berdintzen](#)



Joxin Azkue

[Euskaldun zintzoak... ustean](#)



Aitor Usandizaga

[Gaur ez dago berriketarik](#)



Aritz Garin

[Txertoak dohainik, gezurrak ere bai](#)



Oihana Iguaran

[Inuxente!](#)



Koldo Jauregi

zaletasun modura hazten baititu idiak. Oso aukera bitxia da eta baditugu idi txuletak iristen direnean deitzeko eskatzen diguten bezeroak.

Nola bizi duzu parrilatik beste aldera sagardotegiko giroa?

Topera ari naizenean gustura. Okerragoa izaten da denbora berean abiadura motelean ibili beharra. Kolpea iristen denean txuleta guztiak bateratsu erre behar izaten dira. Parrilla bi metrora arte luzatzeko aukera dugu halakoetan. Lanean ari naizela, sukalde barrutik bizi dut giroa, baina eskapadak egiten ditut tarteka. Beste sagardotegietara ere maiz joaten naiz, kanpoan ere zer ikasia beti izaten baita.

Hainbeste txuleta erreta, geratzen al da txuleta jateko gogorik?

Oso haragizalea naiz. Egun batzuetan haragia jan gabe geratzeko zaindu edota sufritu egin behar izaten dut. Ni ez naiz txuletak jaten aspertzen.

SARASOLA SAGAROTEGIA ERE ZABALIK

Urtarrilaren 11n hasi zuten txotx denboraldia Sarasola sagardotegian. Gustura daude jendeak emandako erantzunarekin. Inaxio Sarasolak eman ditu azalpenak: "Sagardoa edateko gogoz zegoen jendea nonbait, eta nahiko ondo hasi gara. Aurrera begira, Inauterietatik aurrera hasi ohi da denboraldiko tarterik indartsuena. Lehen, maiatzean ematen genuen amaitutzat txotx denboraldia, baina iaz Asteasuko jaiak pasa arte zabaltzea erabaki genuen eta erantzun ona izan genuen. Horregatik, aurten ere halaxe egingo dugu". Asteburuetan izaten dute jenderik gehien: "Larunbat eta igande eguerdietan jende mordoska etortzen da. Aste egunetan berriz, jende gutxixeago ibiltzen da, baina ezin kexatu. Inguruko herrietako bezero finko asko dugu eta Iparraldetik edota Bizkaitik urtero etortzen diren koadrilak ere bai".

Horia eta gozoa

Aurtengo sagardoa egiteko, kanpoko sagarra ekarri behar izan dute Sarasolako kideek: "Iaz bertako sagarrarekin egin genuen sagardo guztia, baina aurten, ekoizpen osoaren erdia edo egingo genuen bertakoarekin, eta osatzeko, Frantzia eta Galiziatik erositako sagarra erabili dugu. Sagardoa egiteko garaian eguraldiak lagundu egin zigun eta sagardo ona da aurtengoa. Kolore horikoa atera da, bere gozo puntuarekin. Bezeroak gustura daude eta hori da balio duena".

Botilatzea

Beharraren arabera botelaratzen dute sagardoa Sarasolako kideek: "Saltzen goazen arabera sartzen dugu sagardoa botelatan, behar adina. Badugu eskaera hainbat jatetxe eta elkartetan eta ez gaude kexatzeko moduan. Garai batean, ekainerako sagardo guztia botelaratuta izaten genuen, gainerantzean beroak galdu egiten zuelako. Egun, ordea, kupeletako tenperatura kontrolatzeko aukera dugu, eta urte osoan botelatzeko joateko aukera dugu", azaldu du Inaxiok.

Gaztetxotako oroitzapenak



Leire Zubeldia
Ez dakit, eta zer?



Antselmo Larrarte
Oroitzapenak



Ainara Ansa
Juan Luis, zure bideari jarraituko diogu!



Agurtzane Sarasola
Etorkinek euskara ikasi al dezakete?



Juli Azkue
Txernobilgo zentral nuklearraren ondorioak izen abizenak ditu, gure kasuan, Snizhana



Iban Balerdi
Hasi ta bukatu negarrez



Arantxi Padilla
Munduan zehar bidaiatu nahi zuen txartel-zorroa



Karmen Rodriguez-Ranz
Izartxo-bakeroen filma distiratsua



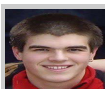
Igotz Alkorta
Lotsagabeak



Jon Miranda
Txolarre irratiak 10 urte, bertso jaialdia (Txolarre irratiako lan taldea)



Lierni Alkorta
Ongi? Ongi etorri...



Mikel Manzisidor
Bizikleta estatikoa



Jon Ander Ubeda
Papera, grafikagintza eta kazetaritza



Goio Telletxea

Bidali lagun bati

Nori:

E-mail:

Bidaltzailea:

Bidali

[Aiurri sozial eta biziago bateruntz](#)**Eneko Zabala**[Adunako eskolaren bilakaera](#)**Felipe Izagirre**[Infanta Cristina eta kontrapuntuak](#)**Arkaitz Lasa**[Kaixo guztioi!](#)**Arantxa Iartza**[Euskara da euskaldun egiten gaituena](#)**Odei Esnaola**[Mihise zuria](#)**Iñaki Sorarrain**[Herrien biziraupena](#)**Tomas Arrastoa**[Anjel Egiño laguna gogoan](#)**Ander Leon**[Garraioa eta frakasatuak](#)**Amagoia Eskudero**[Aurreiritziak](#)**Zizurkil Zero Zabor**[Errausketa eta minbizia. Ikerketa berriak, ondorio zaharrak](#)**Ainara Loyarte**[Santuz santu](#)**Iyuya Urrutia Goya**[Eskerrak Amasa-Villabonako Udalari](#)**Galder Azkue**[Legealdi erdian](#)**ARGAZKI BILDUMAK****Andatza eguna 2012**[3 argazki ikusgai](#)

**Aizkardi mendi taldeko kideak
Bardea Beltzetan**[3 argazki ikusgai](#)

**"Gu bai artistak" erakusketa
zabalik, Iriarten**[10 argazki ikusgai](#)

**Greba Orokorra, jarraipen
zabala Asteasun**[10 argazki ikusgai](#)

**Greba Orokorra, jarraipen
zabala Adunan**[10 argazki ikusgai](#)

© Erroitz. Aiurri, eskualdeko nortasun hitzak. 943 300 732 andoain@aiurri.com