

EL DIARIO VASCO

Amaia Zubeldia: «Balio kultural handia duen ondarea dugu sagardotegietan»

Larunbat eguerditik kanpo bezeroaren eta sagardogilearten artean hartu-eman «goxoagoa eta estuagoa» izaten dela dio arduradunak



Zubeldia dio sagardotegiak ez direla garestiak. DV



Comenta

Guardar

Compartir

Txotx denboraldia eskaintza anitzarekin dator, Euskal Sagardoaren ibilbideak agerian uzten duen bezala.

– Zergatik joan behar dugu sagardotegietara datozen asteetan?

– Lehenik eta behin sagardo berriak dastatzeko. Gure ohituran, sektoreak sagarra biltzen du irailean, ekoitzi urrian, azaroa-abenduan egiten ari da sagardoa, eta urtarrilean probatzeko prest dago. Ez dezagun ahaztu sagardotegiak sagardo upategiak direla. Menua eta erritua oso ondo daude, baita txuleta ere, baina garrantzi-tsuena sagardo desberdinak probatzea da. Sagardo ekoizle artisauek egin dituzten berrikun-tzak dastatzeko aukera paregabea da txotx garaia.

– Ia konbentzitu nauzu.

– Egiten dira baita sagar zukuak, sagardo ekologikoak, apardunak, izotzezkoak... alkoholik gabekoak... Aukera zabala dago.

– Eman aholkuren bat.

– Larunbat eguerditik kanpora joatea. Asteazken zehar. Ostiral eta igande eguerdiak lasaiagoak dira baita. Sagardogileak denbora gehiago dauka bezeroarekin hartu-emana izateko. Goxotasun hori nabariagoa da larunbat eguerdia ez den beste uneetan.

– Talde handiak nagusitu dira?

– Bai. Errealitatea hori da. Lagun taldeek, enpresa taldeek igoera handia izan dute. Eskaintza ere hazi egin da. Orain bisitak ere badira. Baserriaren historia ematen de ezagutzera, sagardoa nola egiten den ikasi...

– **Esperientzia aberatsa, hortaz.**

– Horrelako bisiten ondoren bezeroek gehiago erosten dute online. Zein etxetan egon diren eta sagardoa nola egin duten gogoratzen dira. Sagar zuku tailerrak ere baditugu, edo herri kirol ginkanak. Dena ez da jan eta edan. Kultura da.

– **Hitz potoloa.**

– Sagardotegietan ondare bat dugu, kulturalki balio handia duena. XI. mendean sagardoa egiten zen Euskal Herrian. Relato asko dago atzean. Eduki ugari. Sagardotegi batzuk duela 500 urteko baserriak dira. Hori guztia kontatzen diegunean, kanpotarrak harrituta geratzen dira.

– **40-45 eurotara joan gara. Garestiak al dira sagardotegiak?**

– Nire ustez, ez. Jatetxe izateaz gain (txuleta, bakailaoa eta olioak garesti daude), sagardoak bereizten du sektorea. Bertan egindako sagardo artisau naturala edaten da. Horrek du balioa. Eta nahi adina dastatzen da. Esperien-tzia horri guztiari etekina atera-tzen badiozu, ez da garestia.

Temas Zabalik

 Comenta

 Reporta un error

