



ITSASOIRA	06:51-19:13
METROAK	4,59-4,31
ITSASBEHERA	00:37-13:04
METROAK	0,57-0,72
ITSASOAREN TEMPERATURA	11°

Argitaratzailea: Donostiako Hedabideak S.L.
Lege Gordailua: SS-226-05
Zuzendaria: Aritz Sorzabal
Kudeatzailea: Karmele Urbestondo
Egoitza nagusia: Katalina Eleizegi 36 behekoa
Telefonoa: 943 46 72 36
Faxa: 943-44 65 32
E-posta: donostia@irutxulokohitza.info

Webgunea: www.irutxulokohitza.info
Iritzia: iritzia@irutxulokohitza.info. 647-3197 64
Hiria: hiria@irutxulokohitza.info. 647-3197 69
Kirola: kirola@irutxulokohitza.info. 647-3197 67
Agenda: agenda@irutxulokohitza.info. 647-35 56 65
Publizitatea: donostia@iragarri.net.
943-30 43 34. Loiola kalea 14-1, 2. bulegoa

Donostiako Hedabideak S.L.ko kideak:



eta, orangez, Donostiako beste 40 eragile

'Hitza' diruz laguntzen duten erakundeak:



Hitza-ko bezeroen arreta zerbitzua (zalantzak argitzeko, harpidedun egiteko): **903 82 03 01**



Astigarragako Gurutzeta sagardotegian egurrezko kupelek mantentzen dute sagardoak fresko eta tradizioa agerian. M.G.



Japoniako zein bertakoa -irudikoa- izanik ere, txuleta errearen usaina izaten da sagardotegietako giroaren osagai nagusietakoa. M.G.

Txuleta errearen lurrina da sagardoaren ohiko laguntzaile fina; hala ere, ohitura Japoniako 'wagyu' okelarekin zaharberitu dute Gurutzeta sagardotegian.

Ekialde urruneko usaina

MIKEL GOÑI

Toxot! hitza entzun edo irakurri ordurako asko eta askori ahoa txistua sortzen hasiko zaio. Sagardoak ez ezik, bakailoaren eta txuletaoren oroimenak ere aztoratuko zizkien zentzumenak lagun ugari. Hainbat adituren ustez, gaur egun, sagardo sagardotegi gehienetan oso ondo egiten da eta, hori dela-eta, edaria bera ez den beste alorretan ere hobetzen jarduten dute sagardotegietako arduradunak.

Donostiarren kutunenetakoa den Gurutzeta sagardotegiko Joxean Goñik aspaldian ikusi zuen hori. «Hamabost urte daramatzat ostegunetan menu merkea jartzen, bakailoak jartzen hasi ginen, baina bigarren urterako-edo txuletarantz zuli ginen».

Astigarragako sagardotegi honetan ere berritzeko garaian tradizioari begiratzen diote. «Nik txikitako oroimena daukat: sagardotegia eta kantuarrena», azaldu du Goñik. Ho-

rrexegatik duela hamar urtetik hona asteazkenero otxote bat eramaten du Gurutzetara.

Berrikuntza horretan Lasarteko Patxi Larrañaga harakina izan du bidaide Joxean Goñik. Horrek eman baitzion kobe edo wagyu izenez ezaguna den haragia probatzeko aukera.

Mundu zabaleko Japoniako okela

Japoniako hiri bat da Kobe, eta izen horrekin ezaguna da ere bertako arrazako behi-aziendaren okela. Abere hauen arrazak wagyu izena dauka, wagyu (Japonia) eta yu (azien- da) hitzen elkarketatik sortua.

Wagyu haragia mundu zabalean ezaguna da eta munduko onenetakoa dela diote nonnahi; arraza berezikoa izateaz gain, animalia hauek zereale ale onenak zein garagardoarekin hazitakoak direlako.

Haragia honek Japonian jatorria badu ere, Gurutzetan jan daitekeen gertuagotik dator. «70eko ha-

markadan-edo, japoniarrek haragi hori esportatzea debekatu zuten», argitu du Goñik. Orduetik enbrioiak besterik ez dituzte kanpora saldu.

Edozein tokitan hazita ere wagyu haragia berezia da oso. «Oso samurra da; gantza haragitan infiltratua dago. Jan erraza, alegia», deskribatu du Goñik primerako okela izatearen fama duen hau. Beste datu bat, lau bat urteko animalien haragia da.

Gurutzetan wagyu probatu nahi duenak, ordea, aldeaz aurretik eskatu beharko du. Kiloko ehunetoreen bueltan erosten dute sagardotegiko arduradunak, eta prezio horretan bertan saltzen dute ere. «Probatzeko jakimina duen jende asko dago», esan du sagardogileak.

Norberak bere lapikoa eramate-tik, Japoniako haragia jatera igaro dira sagardo etxeak. Hala ere, sagardotegia beti sagardotegi eta, Ekialde Urruneko zein ondoko baserriko izanik ere, txuleta errearen usainak beti aztoratuko ditu zentzumenak.



Haragia, bakailoa eta azkenburuko gazta, janari on baino gehiago bihurtzen dira txotxean norberak hartutako sagardoarekin batera. M.G.