



Lur Basurtok erakustoki ikusgarria du jangelaren erdialdean, bezeroak jatetxeko eskaintza ikus dezan.

GARA

Euskal Sagardoaren zapore eta koloreak ezagutuz

Astigarragako Ibailur jatetxeak 11 sagardotegitako 24 lote eskaintzen dizkie bezeroei

J.S. | ASTIGARRAGA

Tabernetan sagardo mota bakarra egoteko ohitura desagertzen ari da, gero eta gehiago baitira, zorionez, mota desberdinak es-

kaintzen dituzten taberna eta jatetxeak. Horietako bat da Astigarragako Ibailur jatetxea. Hamaika sagardotegitako 24 lote desberdinekin, bertako jabeak, Lur Basurtok, «sagardoaren in-

guruko jolasa» proposatzen die bezeroei.

Astigarragako sarreran dagoen Ibailur jatetxeak orain dela hogeitazabaldutituenateak eta, gainerako taberna eta jate-

txeetan ohikoa zen bezala, garai hartan sagardo mota bakarra zuen aukeran. Hala ere, bertako nagusia, Lur Basurto, laster jabetu zen, ardoarekin egiten den bezala, tabernak ere leku paregabeak direla sagardo desberdinak eskaini eta ezagutarazteko, kontuan hartuta gainera sagardoaren eskualdearen bihotzean kokatuta zeudela. «Hasieran sagardo bakar batekin hasi ginen, baina gero urteak egin genituen hiruzpalau desberdinekin, eta Eusko Labelekoa iritsi zenean beste produktu batzuk probatzen hasi ginen», dio Basurtok.

Gaur egun, Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren bultzadarekin, guztira hamaika sagardotegitako 24 lote eskaintzen dituzte. Horien artean daude 2019 eta 2020. urteetako sagardo desberdinak (txapel-gorrikoak, «premium», Gorenak, ekologikoak...), baina baita apardunak, izotzezko sagardoak eta muztioak ere. «Aspaldi nuen buruan horrelako zerbait egiteko asmoa eta, behin jatorri izendapeneko sagardoa sortu denean eta ikusi dugunean gauza desberdinak

egiteko aukera dagoela, sagardoarekin 'jolas' bat egitea proposatzen diet bezeroei», azaldu du.

Eta zertan datza sagardoaren inguruko «jolas» hori? Halaxe azaltzen du Astigarragako ostalariak: «Jendea sagardotegira joan eta kupel desberdinetako sagardoak dastatzen dituen bezala, gure jatetxean ere sagardotegi bakoitzeko lote desberdinak eskaintzen ditugu, xuabee-kin hasi eta gorputz handiagoa dutenekin bukatzeko».

Lan egiteko modu horrek sagardogileekin harreman zuzena mantentzea eskatzen du, etengabe aldatzen direlako loteak, sagardo bakoitzaren bilakaeraren arabera. «Ardoarekin alderatuta, sagardoaren lanketa zailagoa da, produktu bizia eta eboluzio azkarrekoa delako. Eta hori da gure ezaugarri nagusia, une oro badakigula zer eskaintzen ari garen, eta jendeak eskertu egiten du hori».

Erakustoki eta hozkailuak

Jatetxeak duen eskaintza zabala ikusteko, sagardo botila guztiak jangelaren erdian dagoen erakustoki batean jarrita daude. Horrekin batera, hozkailu bereziak dituzte botilak tenperatura egokian zerbitzatu ahal izateko. «Hozkailuak ere oso parte garrantzitsua dira gure proiektuan, aukera handia izateak ez baitu ezertarako balio tenperatura zaintzen ez baduzu», esan du Basurtok. Horrela, botilak 10 graduan zerbitzatzen dira, «usaina eta zaporea ongi hartzeko», eta udan gehienez 8 gradura jaisten dira, «sagardoak kopa ukitzen duenean gradu pare bat edo hiru igotzen delako. Baina inoiz ez tabernetako kamaretan dauden 4 gradura».

Jatetxe honen beste ezaugarria koparen alde egiten duen apustua da. «Bezeroren batek basoa eskatzen badigu, ateratzen diogu, noski, baina gure iritziz produktu ona dastatzeko askoz hobea da kopa; basoak ezkutatu egiten ditu usainak, eta, kopan edanez gero, beste dimentsio batean sartzen gara».

Jangelan ez ezik, sagardoa ere ostegunetako pintxo-potean dasta daiteke, eta etxera eramanez nahi duenak ere eska ditzake hiru botilako kutxak, bertan egindako hanburgesa eta plater eskaintza zabala laguntzeko. Une honetan aukeran dauden sagardoak Astigarraga eta Hernanikoak ez ezik, Usurbil, Tolosa eta Adunakoak dira.

GURUTZETA

Oialume Bidea,
Astigarraga
www.gurutzeta.com

t. 943 55 22 42

GORENAK
SAGARDOA
ERAKUSTOKI

Terraza garaia da...
Euskal sagardoaren garaia da!

1526
Petritegi

Instagram Facebook Twitter YouTube LinkedIn

TENPERATURA ZAINDU

«Sagardo aukera handia izateak ez du ezertarako balio, tenperatura zaintzen ez baduzu», dio Basurtok. Horrela, botilak 10 graduan zerbitzatzen dira, «usaina eta zaporea ongi hartzeko», eta udan gehienez 8ra jaisten dira.