



Gurutzeta Sagardotegia, otxote doinuak upategian

📅 Ots 14, 2019 🌐 Sagardoa, Sagardotegiak 💬 0 comments



Gurutzeta sagardotegia Astigarragako Ergobia auzoan dago kokatua eta XIX. mende amaieran hasi zuen bere ibilbidea. Ordutik aldaketa ugari jasan ditu, eta gaur egun Joxe Angel Goñi da bertako arduraduna. Sagardo naturala ekoizteaz gain, beste hainbat sagardotegitan bezala Gurutzetan bazkari eta afariak eskaintzen dituzte txotx garaian. Sagardoaren Lurraldea bertan izan da sagardotegia barrutik ezagutu eta ezagutarazteko.

[Erreserbatu Gurutzetan](#)

Testua eta argazkiak: [Haritz Rodriguez Ciderzale](#)

Hasiera-hasieratik, familia enpresa gisa funtzionatu du [Gurutzeta Sagardotegiak](#). 1979. urtean, Joxe Goñi Urreak hartu zuen sagardotegia zuzentzeko ardura eta bertako ekoizpena modernizatu zuen, dolare berriak eraikiz, upategia berrituz eta lana modu mekanizatuan antolatuz. Handik 10 urtera Joxe Angel Goñik, Joxe-ren semeak, hartu zuen enpresako ardura eta sagardotegia garai berrietara moldatu zuen, altzairuzko kupelak ezarriz, hartzidura kontrolatzeko hotza erabiliz eta merkatuari begira marketing



teknika berriak bultzatuz. Egun, euskal sagardo naturala ekoizten dute, tradizioari eutsiz baina teknika eguneratuak erabiliz.



Gurutzeta Sagardotegian txotx errituaz gozaten.

Sagardotegian familiako hiru kidek egiten dute egun lan. Joxe Angel Goñi bera da upategia zuzentzen duena, baina bere arreba Agurtzaneren laguntza du nagusiki sukalde lanetan. Goizero-goizero hasten dira lanean, eguerdian zerbitzatuak dituzten plateretako osagaiak prestatuz. Tipula zuritzen ari diren bitartean, Joxe Angelek eta Agurtzanek eguneko albistek edo bart gauean izandako giroaren inguruko xehetasunak partekatzen dituzte, sukaldeko elkarrizketan. Lan karga handia dagoen egunetan, zerbitzari lanetan Odile ilobak ere laguntzen die.



Gurutzeta sagardotegiko familia argazkia. Ezkerretik eskuinera, Joxe Angel Goñi, Joxe Goñi Urreaga eta Agurtzane Goñi.

Gurutzetan zerbitzatzten dituzten plater guztiak mimo handiz zaintzen dituzte, baina bertako bakailao frijitua da seguruenik plater izarra. Produktua aukeratzen duten unetik platera mahaigaineratzen duten arte, bereziki zaintzen dute bakailao frijitua Gurutzetan. Asteazkenetan, gainera, Otxote bat gonbidatzen dute sagardotegiko giroa musikaz alaitzeko, eta txotx baten eta bestearen artean, txuletari haginka egiten dioten bitartean, bisitariak abesbatza txikiaren doinuekin gozatzen dute. Asteazkenetan, gainera, sagardotegiko menu murriztua dastatzeko aukera dago, bakailao frijiturik gabe, prezio apur bat merkeagoan. Aldez aurretik eskatuz gero, bakailaoa saltsan jateko aukera ere eskaintzen dute.

Gurutzeta sagardotegia sagardotegi txikia eta lasaia da, eta bertan familia giroa da nagusi. Ohiko bezeroak, inguruetako bizilagunak nagusiki, egunero agertzen dira upategian bezero taldeak iritsi baino lehen sagardo pixka bat dastatzeko. Erretiratua dagoen arren, han izaten da Joxe Goñi, umore eta elkarriketarako prest, upelak irekitzen dituen bitartean.



Bazkari eta agariak konpainia eta hiro ezin hobean.

Sagardoa da, hala ere, **Gurutzetako** protagonista nagusia eta zaintza gehien jasotzen duen produktua. Izan ere, txotx boladan otorduak ematen dituen arren, Gurutzetan sagardoaren ekoizpenari ematen diote garrantzia gehien, ahalik eta kalitate oneneko produktua ekoizti eta merkaturatzeko. 2017an ospatu zen Sagardo Forumeko Nazioarteko Sagardo Txapelketan brontzezko domina jaso zuen euskal sagardo naturalaren kategorian.





Goñi sendia Gurutzeta sagardotegiko sukaldean lanean.

Joxe Angel Goñiren amonak kontatzen zuenez, garai batean bazen gau nahiz egun sagardotegian igarotzen zuenik. Hainbeste denbora ematen zuten ohiko bezero batzuek **Gurutzetan** jan-edanean eta kantuan, bati baino gehiagori emazteak azpiko-arropa ere eramaten ei baitzion, sagardotegian bai baina gutxienez itxuroso egon zedin. Izan ere, behin Gurutzetara sartuta, ez da erreza azken sagardo tragoari muzin egin eta handik irtetzea.

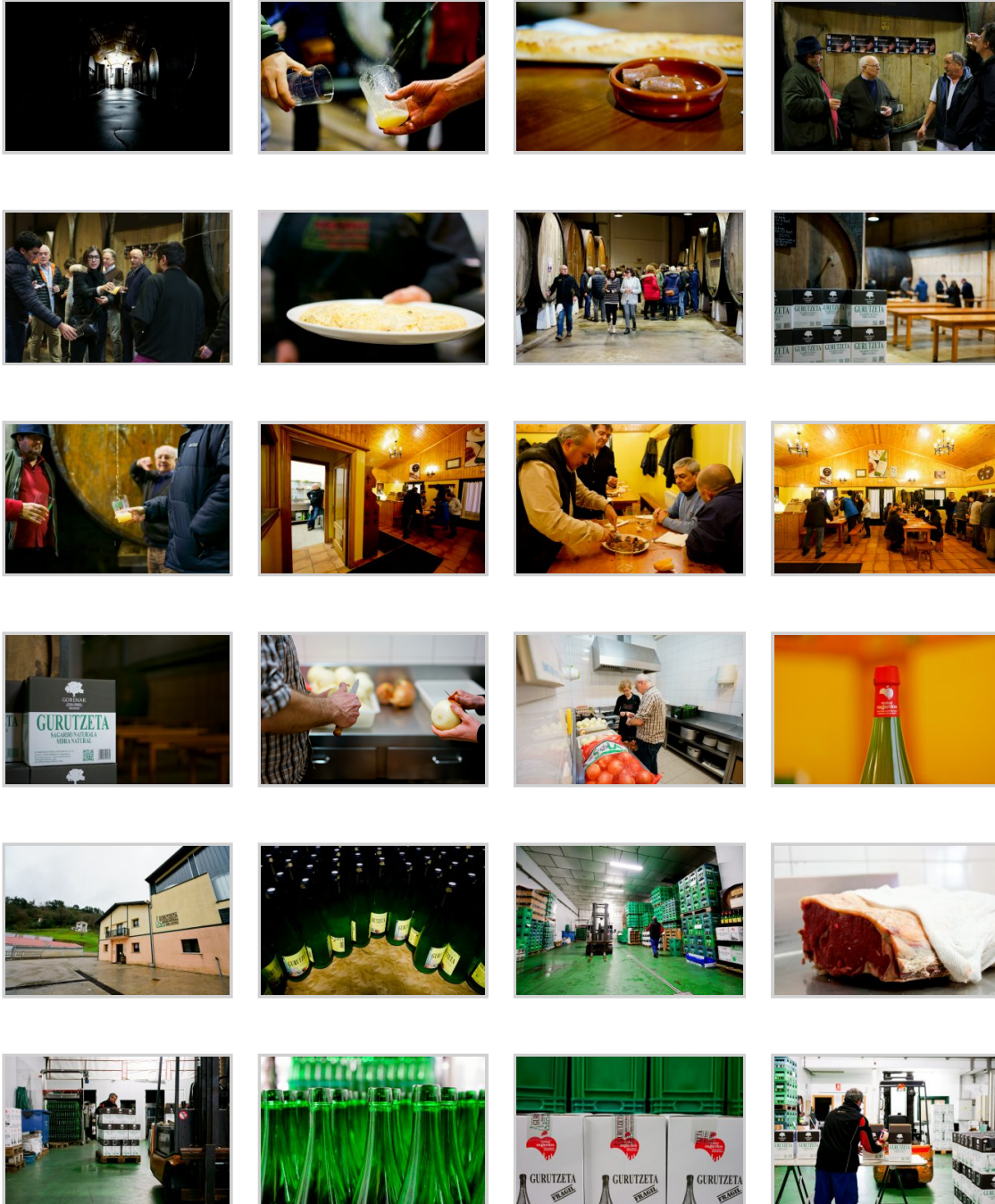


Txuleta, bakailaoarekin batera, sagardotegi menuko errege.

Txotx boladako ohiko sagardotegiko otorduez gain, **Gurutzetan** eskaintzen dute bestelako esperientziarik, sagardoaren kultura ez ezik ingurua ere ezagutzeko. Mendi

ibilbideak, oinez ala bizikletaz, "arraun-txotx" izenburupean arraunean ibili eta itsasoan sagardoa dastatzeko aukera, gazta eta sagardo dastaketak, sagardotegiko pintxoak egiteko ikastaroak edo txuleta bat behar bezala nola egiten den ikasteko aukera eskaintzen dute, besteak beste.

Gurutzeta sagardotegia Sagardoaren Lurraldeko kideetako bat da eta bertan erreserba egin nahi izanez gero 943 550 575 telefonora deituz egin daiteke edo zuzenean geure webgunean duen ataletik eskabidea eginda.





Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------

Kategoriak

- Agenda
- Argitalpenak
- Azokak
- Berriak
- Ekitaldiak
- Erakusketak
- Esperientziak
- Formazioa
- Gastronomia
- Historia
- Kultura
- Lehiaketak
- Museoak
- Sagardoa
- Sagardotegiak
- Sagarra
- Sagastia
- Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la vida

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

 **943 550 575**

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Privacidad - Condiciones



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua

LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

