

Denok txotx egitera!

Gero eta gehiago dira sagardotegira joateko antolatzen diren taldeak



SAGARDOA erosi aurretik probatzera joateko ohitura galdu samarra dago egun. JON URBE / ARGAZKI PRESS

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekarua, lasto kolore eta friutu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN**

Gurutzeta Sagardotegian eginga. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01 - E-mail: guruzeta@guruzeta.com

Autobusez beteko dira aurten ere, urtariletik aurrera, sagardotegietako aparkalekuak. Horrek txotx garaia hasi dela iragartzen du. Garai batean sagardotegiak gutxiren topaleku ziren, baina orain jendea erruz biltzen da.

Txotx denboraldia San Sebastian aurreko ostiralean hasten da, eta Aste Santua ingurura arte irauten du. Hilabete horietan sagardoa edanez ohiko menua gozatu nahi izanez gero, alde aurretik jarri behar izaten da hitzordua. Izan ere, azken urteetan sagardotegira bazkaltzera nahiz afaltzera joateko asmoz autobusak antolatzen dituzten taldeak ugartu egin dira.

Guztion neurrikoak

Fenomeno horri erantzunez, sagardotegiak ugaltu egin dira Euskal Herri osoan. Era berean, aukera zabaldu egin da: eserita jan daitezkeen lekuak, tortillaz, piperrez lagunduriko bakailao frijituaz eta txuletaz osatutako menuaz gain sukaldaritza tradizionalako beste hainbat plater eskaintzen dituztenak... Garai bateko obituratik urruti daude horietako batzuk, eta edozein jatetxeren modura lan egiten dute.

Hala ere, badaude lehengo usadioari eusten diotenak ere.

Horietakoa da Astigarragako Gurutzeta tolarre-sagardotegia. Zutik jatekoa da, ehun eta berrogei bat lagunentzako lekua du eta astelehenetik larunbate-

ra zabaltzen ditu ateak. Bertako nagusi Joxe Angelek dioenez, sagardoa da eurek eskaintzen duten produktua, eta urte guztian dihardute horretan, ez dute



MENU tradizionalaz gain, beste aukera batzuk eskaintzeko joera nagusitzen ari da sagardotegietan. JON URBE / ARGAZKI PRESS

txotx garaia begira soilik lan egiten.

Txotxa erritu bihurtua

Txotx egiteko ohiturak sagardo probaketan ditu sustraiak. Gastronomia elkarteetako sagardozaleak urte osorako edaria erostera joaten ziren sagardotegietara. Han, upel batekoa eta bestekoa dastatu ondoren, gustukoenetik eskatzen zuten elkarteetako erreserbak aseizeko adina botila.

Gaur, teknika berriak direla eta, ekoizpena homogeneizatu egin da, eta enkarguak telefonoz egitea da normalena. Horrela, Gurutzeta sagardotegiko nagusiaren esanetan, probatzeak erritu gisa soilik dirau.



OHITURAK zutik jateko agintzen badu ere, eserita egoteko aukera ere egon ohi da. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Urte guztiko lana

Sagardotegiak, urte sasoi indartsuena txotx garaian bada ere, urte guztian izaten dira martxan. Sagastiak ez dituztenak urrian hasten dira lehengaia ekartzen, Galiziatik, Santandertik, Frantziatik... Azaroaren erdi aldera arte irauten du sagar karpainak. Ondoren, fruituak doloretik pasatu eta zukua altzairuzko ontzietan behar duen denboran egondakoan, botiletan sartzen da. «Lehen uda bukaeran egiten bazen ere, orain hilero botillaraten dugu sagardoa», dio Gurutzetako nagusiak.

Botila horien etiketetan, ordea, ez da labelik ageri. Txakolinak eta Euskal Herriko beste zenbait ardok ez bezala, sagardoak ez du jatorri izenik. Hala ere, badira gisa horretako onarpena lortzeko lanean ari diren zenbait ekoizle elkarte: Gipuzkoako Sagardo Natural Egileen Elkarteak, esaterako, edo Taldea izenekoa, sagardogintzatik bizi diren 3 ordezkari biltzen dituen.



ADIN guztietako jendea joan ohi da sagardotegira, eta gero eta gehiago dira autobusez egitea aukeratzen dutenak. JON URBE / ARGAZKI PRESS

