

Aukeratu beharrik gabeko menua

Egun gero eta jatetxe eta jaki aukera zabalagoa dago. Baina sagardotegiek ez dute hau kontuan hartzen. Bertan betiko menu paregabea aurkituko dugu, dena kalitatezko eta bertako produktuekin egindakoa

Sagardotegi batetara joatean duda gutxi izaten da jatekoa hautatzerakoan, ez baita aukera handiegirik egoten. Horretan ere badute xarma sagardotegiak. Berez sagardotegiak sagardoa dastatzeko lekuak dira, ez dira jan tokiak. Jateko ohitura hori ere hortik dator. Sagardo desberdinak probatzeko, tartean jan egiten zen, sagardo desberdinen zapoak ez nahasteko. Horrela egundaino. Egun, ez zaio sagardoari bakarrik ematen garrantzia, baita jatekoari ere.

Sagardotegietan jateko antzekoa aurkitzen dugu. Gehienetan, gainera, bertako jatekoa eta kalitatezkoa. Hasteko bakailao tortilla aterako digute. Gero bakailao frititua edo, bestela, piper berdeak iritsiko zaizkigu mahaira. Eta azkenik, txuleta txanda iritsiko da. Postrerako berriz, gazta irasagarrekin eta intxaurrekin izaten dira jateko. Sagardotegi batzuetan Sagarki izeneko sagar gozokia ere ateratzen dute. Gaur egun, menu tradizional hau aurki dezakegu edozein sagardotegietara joaten garela ere. Baina, menu hau bestelakoa zen lehen. Bertara gerturatzen zirenek sardinzarrak eta atuna izaten zituzten mahaian.

Hau gutzia sagardoarekin

bustita jan ohi da sagardotegietan. Baina sagardoarekin behar bezala bustitzeko gomendio hau jarraitzea komenigarria da:

Sagardoaren temperatura egokia 10-13 graduen artean da. Freskoa baina ez hotza.

Botilak leku freskoetan gordetzea da komenigarria. Epe-lak egonez gero, edo tenperatura egokian ez badaude urarekin hoztu behar da, tenperatura egokira iritsi arte.

Jada botila irekitzen dugunean hoberena dena ustea da. Bestela sagardoak duen usaina eta karbonikoa galdu egiten dira.

Sagardoa zerbitzatzerakoan, 30 bat zentimetrotako altueratik atera behar da edalontzira. Edalontzia, kristal finekoa, zabal eta garai izatea da egokiena, sagardoaren esentzia gutzia mantendu ahal izateko.

Sagardoa zerbitzatzen denean kantitate gutxi zerbitzatzea hobe da, trago batean edateko modukoa. Bestela, edalontzian utziz gero, bere betiko ezaugarriak galduko lituzke.

Botilaren ipurdian liga edo kondarra ikustea garrantzitsua da, sagardoa naturala den seinale.



TXULETA eta intxaurrek ezinbestekoak dira sagardotegietako menuan. BERRIA

*"Edari bakana, milurtekoa, erroetaraino benetakoa...
Egiatzko artelana: horixe da sagardoa, gure-gurea dena"
(Antxon Agirre Sorondo)*



Hernaniko Udala