



Tradizioaren altxorra eta eginbide garaikideak

"Nik dauzkadan emaitzen arabera 1900 inguruan gure arbasoetako bat, Jose Mari Urreaga hemen bertan hasi zen, Gurutzetan, sagardogintzan. Lehenago ere badakigu gure familiak sagardogintzan ziharduela baina ez dugu horren lekukotasunik adierazten duen paperik" dio Jose Angel Goñi Gurutzeta sagardotegiko arduradunak. Gurutzetan bertan hazia, Goñik betidanik ezagutu du bertako giroa. Ezagutzetik lanbide gisa hartzerako urratsa ordea, berantago eman zuen, 1.990. urtean Sagardogintzak izugarriko garapena ezagutu du. Garaikide batean baserriko edaria izatetik gaur eguneko merkatuaren gustuko edaria izatera heldu da, kalitate handikoa. Garaiko sagardoarekin konparatuz gaurkoa erreazago edaten dela dio Goñik. "Lehen gogorragoak izaten ziren". "Orain jendeak eskakizun berriak dauzka eta ildo berean behar berriak eragiten ditu" azpimarratzen du Goñik etxearen bilakaera azaltzeko. Upeltegia ere handitu behar izan zuten. Aldaketarik handiena azken hamarkada luzean gertatu da. Teknologiaik aitzinamendu handiak egin ditu, berrikuntzak integratu ditu, ondorioz kalitatearen bermatzea eskainiz. Sagarren inguruan azterketa anitz eta sakonak egiten dira. "Gaur egun dozena bat sagar mota ditugu, gure ustez egokienak direnak sagardoa egiteko" azaltzen du Goñik. Unibertsitateko adituek

"Gaur egun dozena bat sagar mota ditugu, gure ustez egokienak direnak sagardoa egiteko"

Gurutzeta sagardotegiak ikerketa garaikideen ekarpenak jasoten ditu, tradizioaren xarma atxikiz Sagardogintzaren erroak sakonak dira Astigarragan.

ere garrantzi handiko ikerketak egiten dituzte sagar mota eta sagarnoaren gustuaren inguruan. Bestalde lehenago sagardoari atzeman izan zaizkion zenbait akats, batez ere botilletan agertzen diren "liga" horiek uxatzea da erronka. "Gure bidea jorratu nahi dugu, hemengo sagarrekin fruiturik hobereana lortzea" dio Goñik. Baserritarrek ezagutzen dituzten sagar motekin sagardo mota bat ardiestea da erronka: Urreaga izeneko sagardoa, inguruko sagar hautaz egindakoa.

Etxea

Egoitza berriak egin badituzte ere, upelak toki anitz hartzen dute eta txotx garaietan toki mugatua dago. Gurutzetako taldeak errebitzen ditu. 140 pertsona inguru har ditzakete. Baina tradizioaren xarmari atxikitzeko handitzeari mugak ezarri behar zaizkio. "Batzuk jangelan sartzen ditugu eta gutxi batzuk upeltegian. Gurutzetako aski da, horrela bilakaera ere menperatzen dugu" azaltzen du Goñik.

Tradizioa

"Lehenago usaiak atxikiz zutik jaten da gurean" dio. Jatetxea neurrikoa izanez giroa beroagoa da, jendea zutik dago eta gehiago nahasten da. Erretokia ere bertan dago.

"Zutik egoteak xarma dauka, harremanak gehiago sakontzen dira, sekulan ikusi ez duzun pertsonak ezagutzeko aukera duzu, komunikazioa ahalbideratuz" gaineratzen du. Gurutzetan 30 kupela inguru dituzte. Egutero 8-10 upel irekitzen dituzte, jendeak sagarno mota ezberdinak

dastatzeko aukera izan dezan. Upelak ezberdinak dira eta gustoak ere. Normalean egurrezko upelak irekitzen dituzte. "Metalezkoak oso handiak dira eta sagarno heldu gabe dago" zehazten du Goñik. "Arteta martxo aldera irekitzen ditugu, denboraldi bukaeran, baina egunerokoak egurrezkoak dira" azaltzen du. Kalitatean metalezko upelak abantaila handiak dituela diote Gurutzetakoek,

garbitasunean bereziki. Hotza egokitzeko ere aise menderatzen da. Egurrezkoak isolatzailea dauka eta ezin da hotzarekin jokatu. Metalezkoetan bai ordea, eta hor datza abantaila beren ustetan. "Egurrezkoak ezin dira kendu, xarma handia daukatelako baina uste dut botoilan sartzeko, gusturik egokiena izan dezan, metalak abantaila gehiago eskaintzen dituela" azpimarratzen du Goñik.

Txotx garaiari doakionez utzarilaren 17an ireki zuten da. Bukatu aldis, sagarnotegi bakoitzak bere data hautatzen du. "Guk gure aldetik apirilaren 16an hetsiko dugu, 70-75 egun inguru egiten ditugu urtero" dio. Astelehenetik larunbat irekitzen dute, arratsko zortzietatik gauerdiko alderaino. Gurutzetara heltzeko Astigarraga eta Hernani erabili behar dira erreferentzia gisa. Astigarragan Hernanirako bidea hartu behar da. Astigarraga

bukatu ondoren, bide zuzen batean, semaforo edo argi gorri batzuk daude. Semaforo horietan ezkerretara abiatu, eta 700 metroara, poligono txiki baten ondoan dago Gurutzeta.

GURUTZETA Sagardotegia
Oialume Bidea, 63
20115 ASTIGARRAGA
tel/fax: 0034 943 552 242
WWW.gurutzeta.com

GURUTZETA
SAGARDO NATURALA
SIDRA NATURAL
Jose Angel Goñi Garin

Tel./Fax 943 552 242
www.gurutzeta.com
e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com
GURUTZETA Etxea • Oialume Bidea, 63
20115 ASTIGARRAGA

