

sukaldaritza eta euskal produktuak **sagardotegiak**

# Denok txotx egitera!

*Gero eta gehiago dira sagardotegira joateko antolatzen diren taldeak*



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

## SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



*Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.*

**GURUZETA  
TOLARE-SAGARDOTEGIA,  
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA  
SAGARDO NATURELEAN**

Guruzeta 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 guxiren 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 ugari egin dira.

### Guztion neurrikoak

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

Hala ere, badaude lehengo usadioari custen diotenak ere.

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

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



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

txotx garaiari 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 elkarteeko erreserbak asetzeko adina botila.

Gaur, teknika berriak dira 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. JOE URRER / ARGAZKI-PRESS

### Urte guztiko lana

Sagardotegiak, urte sasoi indartuena txotx garaiari bada ere, urte guztian izaten dira martxan. Sagastiak ez dituztenak urrian hasten dira lehengala ekartzen. Galliziatik, Santandertik, Frantziatik... Azaroaren erdi aldera arte irauten du sagar karpainak. Ondoren, fruituak dolarretik pasatu eta zukua altzairuzko ontzietan behar duen denboran egondakoan, botilletan sartzen da. «Lehen uda bukaeran egiten bazen ere, orain hilero-hilero botilaratzen dugu sagardoa», dio Gurutzeta nagusiak.

Botila horien etiketan, ordea, ez da labelik ageri. Txakolinak eta Euskal Herriko beste zenbait ardok ez bezala, sagardoak ez du jatorri izenik. Hala ere, badira gisa horietako onarpena lortzeko lanean ari diren zenbait ekoizle elkarte: Gipuzkoako Sagardo Natural Egileen Elkarte, 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. JOE URRER / ARGAZKI-PRESS

