

Sagardotegi historikoa

100 urtetik gora ditu Alzuetak eta sagardo gehiena etxeko sagarrekin egiten du

📄 Paper ofizialen arabera, jada XIX. mendearen amaieran, Hernaniko Alzueta sagardotegiak sagardo ekoizten zuen. Eta tinko darrai Euskal Herriko tradizio zahar honetan, urteik urtera etxeko sagardo naturala egiten.

100 urtetik gora dituen sagardotegi honek badauka ezaugarri bereizgarri argi bat: sagardoak Alzueta bertan hazitako sagarrek egiten da neurri handi batean. Horrek sagararen kalitatea bertatik bertara ezagutzeko aukera ematen dio Ibon Alkorta Alzueta sagardotegiko jabeari.

Alzueta sagardotegiak bi hilabetez zabaltzen ditu atek sagardo denboraldian. Bertan bi jantoki dituzte, bakoitza 60 bat pertsonarentzat egokitua, eta eserita edo zutik jateko aukerara dago.

Sagardotegi handien aldean, jantoki hauek txikiak dira, baina horrek ere badu bere arrazoiak: «Guk ez dugu negozioa sagardo denboraldian egiten, gurea urte osoko salmenta da, eta horregatik, nahiago dugu jende gutxiagorentzat zerbitzua ematea baina, era berean, bezeroei lasaitasuna eta kalitate goreneko produktuak eskaintzea», adierazi du Ibon Alkorta.

Botilaren garrantzia

Bi hilabetean eta jangela txiki-kin soilik ezin sagardotegia aurrrera atera. «Gu botilatik bizi gara», dio Alkorta. Gure salmepten % 80-90 botilen bidez egiten da. Gainera, gero eta zailagoa da botilak saltzea lehia ere handiago delako. Horregatik guk kalitatearen alde egiten dugu apustu, bezeroak ere hori bilatzen duelako. Merkatu honetan sagardo kaxkar bat duenak arazoak izango ditu».

Alkortaren ustetan, bezeroen artean badago sagardo kultura nabarmen bat. Erosleak badauki



TRADIZIOA 📍 Ehun urte baino gehiago darama Alzueta sagardotegiak lanean. JON URBE / ARGAZKI PRESS



TXOTX HERNANIN 📍 Wazemank-eko aktoreek irekiko dute Hernaniko txotx denboraldia urtarilaren 28an. Udaletxeko plazan jarriko diren bi upelak zabaldu orduko herritarrek bertako sagardo dastatzeko aukera izango dute; sagardo edateko ez ezik, txorizoa jateko aukera ere izango dute. Txaranga eta aizkolariek ikuskizuna handituko dute. EITB

zer nahi duen eta nahi duena bereizten.

Bestalde, sagardotegi ezberdinen produktuak gero eta kalitate handiagoa eta berdintsuagoa dute. «Gaurko sagardoak graduazio baxuagoa du. Eta badago hori gustuko ez duen bezerorik. Guk gure mugak baditugu eta horregatik bezero horientzako sagardo egiten saiatzen gara, betiere, ezarrita dauden parametroen barruan» dio Alkorta.

Giro lasaia nahiago

Modan dago autobusetan sagardotegietara joatea. Ez da hau gazteek soilik erabiltzen duten sistema. Sagardotegiek duten arazorik larriena jendea kotxean joaten dela da, edateak gidatzeko suposatzen duen arriskuarekin. Horregatik sagardotegietara autobusean mugitzea da komenigarriena. Baina Alzuetakoei, beste arrazoi ezberdinengatik, nahiago dute talde handiak ez onartu.

«Ez zaigu gustatzen hogeitik gorako taldeak hartzea, gure zerbitzua mimatzeo eta sagardotegi barruko jokaera ere zaintzeko. Hori da gure apustua», dio Alkorta.

Era berean, nahiz beti zerbitzu zaindua eskaini nahi izan, aste egunetako ia izaten da goxoa, giroa lasaia baina. «Nik nahiago dut aste barruan lana ondo egin eta asteburuan gure taiman ibili -azaltzen du Alkorta-. Ez asteen zehar datoren bezeroa hobea delako, mimatzeo aukera handiagoa dagoelako baizik».

LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE SAGARDOTEGIA



SARASOLA



ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20

BEGIRISTAIN

tolare sagardotegia



Iturriotz baserria - 20267 Ikaztegieta - ☎ 943 65 28 37 - 607 36 57 43
Faxa: 943 18 74 06 • s.begiristain@terra.es



Dagoeneko irekita
urtarrilaren 5etik

☎ 16 25 23

Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO