



## NAFARROAKO SAGARDO NATURALA

*Sagardo naturala egiten duten zenbait sagardotegi daude Nafarroan. Txotx garaian sagardo eta jaki ederrak eta giro paregabea eskaintzen dute.*

**U**rtarrilaren 20tik maiatzaren lehenera arte zabalik egongo da txotx egiteko garaia Al-dazko Martitxonea sagardotegian. Upeletatik sagardo natural ederra das-tatu ahal izango da. Menuan, berriz, sagardotegiko ohiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak.

80-100 lagunek otordu bat modu onean egiteko tokia daukate jantokian, eta enpresako bazkariak, agurrak eta bestelako ospakizunak ere antolatzen dituzte. Erreserba egiteko, 948-60 46 07 telefono zenbakira deitu behar da.

Sagardoa botilan ere saltzen dute: «Urteko edozein garaitan, bai jatetxe, biltegi, saltoki edo partikularrei saltzen diegu 3 edo 12 botilako kaxetan». 60 litroko upeletan ere bai: «Upeltxoak alokatzen dira edozein jai edo ospakizunetara eramateko».

Lindurren borda sagardotegia, berriz, Lesakan dago, herrigunetik oso hurbil, 300 bat metrora. Sagardo naturala ekoizten dute, eskuz, eta prozesu osoaz arduratzen dira: sagarra landatzetik hasi eta sagardoa sagardotegian saltzen duten arte.

Ohiko sagardotegi menua zerbitza-

tzen dute: bakailao tortilla, bakailao zatiak piperrekin, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak. Erreserba egiteko, telefono zenbaki honetara deitu behar da: 948-637212.

Lekunberrin Toki Alai sagardotegia dago. Sagardoa egiten dute, eskuz, eta upeletan txotxaren bidez emateaz gain, 3, 6 eta 12 botilako kaxetan ere saltzen dute. Otorduetan menu hau eskaintzen dute: bakailao tortilla, txoria sagardotan, bakailaoa piper berdeekin, txuleta, gazta, irasagarra eta intxaurrak. Txotx sasoia urtarrilaren 16tik maiatzaren 31ra arte egingo dute: ostiraletan afaltzeko, larunbatetan bazkaltzeko eta afaltzeko, eta igandetan eta jaiegunetan bazkaltzeko. Erreserba egiteko, hauetako telefono zenbaki batera dei daiteke: 647-44 46 78, 650-45 01 61 edo 948-50 40 57.



Giro ederra Lesakako  
Linddurrenborda  
sagardotegian.

JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

Behetxonea sagardotegia, berriz, Berrietan dago, landetxe bateko beheko solairuan. Sagardoa egiten dute, eta ekoizpen prozesua bisita gidatuen bidez ezagutarazten dute. Txotx garaia urtarrilaren 19an zabalduko dute, eta



Txotx egiten Aldazko Martitxonea sagardotegian. JAGOBA MANTEROLA / ARGAZKI PRESS

otorduetan menu hau dastatu ahal izango da: bakailao tortilla, txorizoa sagardotan, entsalada, txuleta, arraina, gazta, irasagarra, intxaurrek eta etxeko postreak (Ultzamako mamia, nati-llak eta arroz esnea).

Txotx garaian erabiltzeko autobus zerbitzua eskaintzen du Behetxonea sagardotegiak. Autobusa Iruñetik ateratzen da. Sagardotegian otordu bat egiteko erreserba egiteko, bisita gidatu bat antolatzeko edota autobus zerbitzua erabiltzeko, 948-30 54 11 telefono zenbakira deitu behar da.

Lekarozko Larraldeak ere sagardo naturala egiten du, eskuz, eta sagardoa egiteko prozesu osoa arretaz zaintzen du. Nafarroan sagardoa ekoizten hasi zen lehen sagardotegia izan da. Toki eder batean dago, eta bisita gidatuak eskaintzen ditu. Sagardotegian erreserba egiteko edo bisita gidatu bat antolatzeko, 948-45 21 21 telefono zenbakira deitu behar da.

Deierrin, berriz, Lizarrako merindadean, Aldaiando sagardotegia dago. Murugarren herrian, hain zuzen. Sagardo eta jaki bikainak dasta daitezke, eta giro atseginaz gozatu. Lagunekin eta familiarekin joateko toki ezin hobea da. Menuan eskaintzen dute bakailao tortilla, bakailaoa piperrekin, txuleta, Idiazabalgo gazta, irasagarra eta intxaurrek eta etxeko postreak. Erreserba egiteko, 948-55 32 18 telefono zenbakira deitu behar da.

Iruñean ere badago sagardotegi bat, Auzmendi. Arrotxapea auzoan, hain zuzen. Otordu bat giro alaiain egin daiteke, eta, sagardotegi menuaz gain, eguneko menua, asteburuko menua eta jaki karta zabala eskaintzen dute. Jabeak donostiarrak direnez, urtarrilaren 20an San Sebastian eguneko dantborradarekin zabalitzen dute urtero txotx garaia. Erreserba egiteko, 948-38 46 70 telefono zenbakira deitu behar da.



**KALITATE  
GUZTI  
GUZTIA**  
*daukagu  
zuretzat*






**MARTINDEGI 29**  
20120 HERNANI | GIPUZKOA  
943 555 851  
zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus