

J.S. | TOLOSA

Aurtengo txotx denboraldia zelebrea izan da Isastegi sagardotegiarentzat ere. Hiru hilabete eskas zabalik egon ondoren, pasaden igandean amaitutzat eman zuen txotx denboraldia eta hemendik aurrera botilako salmentan eta sagastien zainketa lanetan jarriko ditu ahalegin guztiak.

Osasun neurrien ondorioz, Aldaba Txiki auzoan kokatuta dagoen sagardotegiak inoiz baino beranduago ireki zituen atak, otsailaren erdialdean. Lehenbiziko asteetan oso ondo lan egin zutela gogoratu du Joseba Lasak. «Herriko bezeroekin bakarrik lan egin arren, hasierako aste horiek oso politak izan ziren. Jendeak sagardoa dastatzeko gogo handia zuen eta sagardotegiak oso itxura polita hartzen zuen».

Sagardotegietarako prestatu zen formatu berriarekin ere ez zela arazorik izan gaineratu du. «Hasieran jendeak komentarioen bat egiten zuen kupelera ezin zelako joan, baina, egia esan, denek oso ondo hartu dute pitxerretik edatea eta keinu itsusi bakar bat ere ez dugu ikusi. Agian zailena gure lana egokitzea izan da, jendea mahaietan eserita zegoelako eta plater batetik bestera ezin genuelako denbora pasatzen utzi. Baina pixkanaka joan gara ohitzen eta dena oso ondo joan da».

Aurtengo denboraldia ezohikoa izan bada ere, Joseba Lasak argi dauka beren helburua lortu dutela, hau da, sagardoazaleari aurtengo sagardo berria ezagutzera ematea. «Nik uste dut helburu hori behintzat bete dugula, hau da, betiko jarraitzaileak asetzea eta beraiei iritziak ezagutzea. Aurten, gainera, jendea mahaietan eserita zegoelako edo, inoiz baino hizketaldi

«Sagardo berria ezagutzera emateko helburua bete dugu»

Tolosako Isastegi sagardotegiak amaitutzat eman zuen igandean txotx denboraldia eta hemendik aurrera botilako salmentan eta sagastien zainketa lanetan jarriko ditu ahalegin guztiak



Joseba eta Mikel Lasak, Isastegi sagardotegiko hirugarren belaunaldia. GARA

gehiago izan ditugu sagardoaren ezaugarrien inguruan».

Hemendik aurrera, botilako sagardoaren salmentan jarriko dituzte ahalegin guztiak, betiko bideei jarraituz: bezero partikularrak, ostalaritza, janari dendak eta, urrutien dauden bezeroengana iristeko, saltoki handiak. «Aurten, iaz bezala, nabaritu dugu ostalaritza itxita egon denean dendetako salmentak igo egiten direla, eta horrek arnas pixka bat eman digu».

SALMENTA ZUZENA

Salmenta zuzenaren ohitura ere mantendu du Isastegi sagardotegiak. «Gure bezero asko inguruko herri txikietakoak dira, eta, erosketak egiteko autoa hartzen dutenez, hemendik pasatzen dira sagardo bila eta, bide batez, kontu batzuk esatera».

Horrekin batera, salmenta zuzenaren ohitura ere mantendu dela nabarmendu du Joseba Lasak. «Internet bidez jendeak erosten digu sagardoa, baina, gure kasuan, jende dezente etortzen da bertara botila bila. Kontuan hartu behar da gure bezero asko inguruko herri txikietakoak direla, eta, erosketak egiteko autoa hartzen dutenez, etxerako bueltan hemendik pasatzen dira sagardo bila eta, bide batez, kontu batzuk esatera».

Esportazioek ere badute garrantzia Isastegi sagardotegiarentzat, batez ere AEBetakoek. Hala, aurten iazko beherakada berreskuratzea espero dute.

Sagasti berriak

Merkaturatze lanekin batera, Isastegin buru-belarri ari dira une honetan sagastien zainketa lanekin, otsaileko eta martxoko tenperatura altuek asko aurreratu zutelako udaberria. «Bagenuen beldurra izotzarekin, baina badirudi salbatu dela. Ez dakit 2017ko uzta historikora iritsiko garen, baina aurtengoa iritsutsu dator», dio Josebak.

Bertako sagarraren garrantziaz jabetuta, gainera, gero eta sagasti gehiago landatzen ari dira. Aurten, proiektu berri bati ekin diote, 620 metroko altuera duen sail batean 3,5 hektareako sagasti ekologikoa jarritz.

«Kanpora joan garen bakoitzean ikusi dugu altuerako sagarra gehiago baloratzen dela kalitatezko sagardoa egiteko, eta guk ere bide horretan lehen pausuak ematea erabaki dugu. Orain modu esperimentalean hasi gara, eta datozen urteetan gehiago landatzen joateko asmoa daukagu. Betiere bertako sagar barietateekin, horien arteko nahasketak aukera handiak zabaltzen dituelako».



ISASTEGI

~ SAGARDOA ~

ALDABA TXIKI AUZOA
TOLOSA (GIPUZKOA)
TEL: 943 65 29 64
WWW.ISASTEGI.COM



**SAGARDO
NATURALA**

**EGUNEROKO
SAGARDOA**