



Sagardo berria, txotxetik eta botilan

Alberto Iñurrategi mendigoizaleak dastatu zuen «aurtengo sagardo berria» Gurutzetan, eta denen ahozapaiak goxatzeko irekita dago orain txotx denboraldia, apirilaren 28ra arte.

Pasa den urtarrilaren 15ean ospatu zen Sagardoaren Lurraldeak antolatutako Sagardo Berriaren Eguna; aurtengoan, aurrenekoz, Astigarragako Gurutzeta sagardotegian.

Sagardoaren munduan ospatzen den ekitaldi esanguratsu eta arrakastatsuenetakoa den honek 25 urte bete ditu aurtun, eta Alberto Iñurrategi mendigoizalea izan zen txotxetik sagardo hartu, «aurtengo sagardo berria» aurkeztu eta dastatu zuena. Atzetik etorri ziren aurreko urteetan Iñurrategiaren papera bete zuten beste hainbat lagun ezagun ere, eta denek elkarrekin eman zioten hasiera 2018ko txotx garaia.

Txotxa irekita, denen eskura

Eta behin Sagardo Berriaren Eguna pasata, denen eskura dago, Gurutzetako sagardo txotxetik probatzeko aukera. Igan-deetan izan ezik, egunero dago irekita;

egunero dastatu daitezke sagardo txotxetik, eguerdi nahiz gaueetan, ohiko menu tradizionalarekin lagunduta.

Bestalde, eskaintza bereziak ere izaten dira; ostegunetako 22 euroko menua, esaterako. Eta enkarguz kazuelak ere eskatu daitezke.

Hori guztiaz gain, hilaren 21etik aurrera, asteazkeneko Otxoteak ariko dira kantuan, afalorduak giroten. Guztia, etxean bezain goxo gozatzeko.

Botilan. sagardo urte osoan
Etxean sagardoarekin gozatzeko segitzeko aukerarik ere ez da falta, noski.

Gurutzeta sagardoak bi sagardo merkaturatzen ditu: Gorenak markakoa, eta Euskal Sagardo jatorri deitura duena. Sagardotegian bertan eskuratu daitezke, eta baita webgunean ere; txotx garaian bizitako esperientzia ezinhobeak etxean ere bizi ahal izateko.



Gorenak Gurutzeta Sagardoa eta Euskal Sagardoa jatorri deitura daukan Gurutzeta Sagardoa, biak aurki daitezke merkatuan.

Kalitatea eta zaporea

Bi marka hauekin ateratzen diren lote guztiak pasatzen dituzte Foru Aldundiak Zizurkilen daukan Fraisoro Laborategian egiten diren azterketak: fisiko-kimikoa, eta dastaketa panelekoa. Horieta aurrera eginda, kapsula beltza eta gorriarekin merkaturatzen dira. Horrela bermatzen da Gurutzetako Sagardoek kalitate altuena eta zapore onena daukatela.

ESKAINZA BEREZIAK

- 22 euroko menua, astelehen, astearte eta ostegunetan.
- Asteazken gauean Otxotea kantuan (otsailaren 2lean hasi eta apirilaren 11era arte, asteazkeneko).
- Betiko menua, egunero: txorixoa, bakailao tortila, bakailao fritutua piper berdeekin, txuleta eta gazta eta irasagarra, intxaurrekin.
- Bakailao kazuelak ere eskaintzen ditugu (saltsa berdean edo tomatearekin), enkarguz.

ESPERIENTZIAK

- SAGARDOAREN HISTORIA, KATA GIDATUA ENOLOGOAREKIN ETA TXOTXA, MENU TRADIZIONALAREKIN.
Iraupena: 12:30etan hasita, 45 minutu. Ondoren, bazkaria.

Partaide kopurua, gehienez: 25 pertsona (gutxienez 10).
Noiz: ostegun, ostiral eta larunbat eguerditan, aurrez erreserba eginda.

● SAGARDOTEGIKO PLATER TRADIZIONALAK PRESTATZEN.
Iraupena: 12:30etan hasita, 45 minutu. Ondoren, bazkaria.
Partaide kopurua, gehienez: 25 pertsona (gutxienez 10).
Noiz: ostegun, ostiral eta larunbat eguerditan, aurrez erreserba eginda.

● GAZTANDEGIRA BISITA.
Iraupena: Ordu bat. 12:00etan sagardotegian.
Partaide kopurua, gehienez: 8 pertsona.
Noiz: ostegun, ostiral eta larunbat eguerditan, aurrez erreserba eginda.

ORDUTEGIA

- Astelehenetik larunbatera irekita, eguerdi eta gaueetan.
- Denboraldiaren itxiera, apirilaren 28an.

KONTAKTUA

- Oialume Bidea 63, Ergobia Astigarraga.
- Erreserbak: 943 55 22 42
gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

