

Gipuzkoako zazpi sagardotegik bisita gidatuak antolatu dituzte; sagastitik hasita, edalontzira iritsi arte, sagardoak egiten duen prozesu osoa bezeroei erakusteko.

Sagardoa hobeto ezagutu

Iñaki Lasa Astigarraga

Txotx egin. Kupeletik, edalontzira, eta edalontzitik, zurrut batean zintzurretik behera. Hori da sagardoaren ibilbide ezaguna, sagardotegi denboraldian behin eta berriz errepikatzen den liturgia. Baina, aurretik, askoz bide luzeagoa egiten du sagardoak: sagastitik hasita, kupelera bitartekoa. Askorentzat, erabat ezezaguna.

Itzalpean geratu den alderdi hori argitaratzeko asmoz, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak turismo enogastronomikoan «aurrerapausoa» ematea erabaki du. Bisita gidatuak eta pakete turistikoak eskaini dituzte hainbat eskualdetako sagardotegietan. Orotara, zazpi sagardotegik bat egin dute ekimenarekin oraingoz: Petritegi eta Bereziartuak (Astigarraga), Oihartek (Zerain), Olak (Irun), Aburuzak (Aduna), Iparragirrek (Hernani) eta Satxotak (Aia). Horietako batzuek urte osoan eskaintzen dituzte bisitak, besteek, berriz, txotx garraian soilik. Unai Agirre Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko kudeatzaileak azaldu duenez, oraingo zazpiei beste zenbait sagardotegi gehituko zaizkie laster.

Sagardotegi bakoitzak kudeatzen ditu bisitak, eta desberdintasun nabarmenak daude batzuen eta besteen artean. Oiharteren eskaintzen artean, adibidez, asteburu-pasa egiteko aukera dago, bai bikotean, baita taldean ere. Nekazaritza etxean bi gau igaro, sagardoa egiteko prozesua eta sagardotegiko azpiegiturak ezagutu eta sagardotegiko menua dasta dezakete bezeroek. Gainontzeko sagardotegietan ere eskaintza oparoa dago: dastatze komentatuak, bisitak sagasti eta dolareetan, sagardotegi zein haurrentzako menuak...

500 urteko tradizioa

Petritegi baserriak harreman estua edukiko du betidanik sagardoarekin. Eraikinak 500 urte inguru ditu, baina gaur egun sagardotegia daraman familiak ehun bat urte daramatza Petritegin. Hirugarren, laugarren eta bosgarren belaunaldiak dabilta lanean, eta, aurki, seigarrena hasiko da.

Ekainean hasi ziren bisita gidatuak egiten, eta urte osoan eutsiko diote eskaintzari. Euskaraz, gaztekeraz, frantsez edo ingelesez egiten dituzte. Ainaro Otaño sagardotegiko kidea «pozik» agertu da orain arte izandako harrerarekin.

Kanpoko jende asko etortzen dela azaldu du, eta «harrituta» geratu da Internet bidez jasotako erreserba kopuruarekin. Euskal Herriko biztanle gehiago erakarrri nahi ditu Otañok. Izan ere, «askok ez dute ezagutzen nolakoa den sagardoa egiteko prozesua».

Sei gunetan banatzen da Petritegiko bisita. Lehenik eta behin, sagastiak erakusten dituzte. Gero, sagarraren bilketa nolakoa den azaldu, eta sagardoa ekoizteko orduan loreek eta erleek zer garrantzi duten azaltzen diete bisitariei. Hirugarren gunean, sagarra prentsatu eta zukua ateratzeko makineria ikus daiteke, eta ikus-entzunezko baten bitartez, azken 300 urteetako bilakaera laburbiltzen dute. Ondoren, baserriaren historiaz labur aritu, eta upelategia erakusten dute. Dastatze batekin amaitzen da bisita gidatua. Hiru bisita posible daude: oinarritzkoa (8 euro); Gourmet bisita — dastatze oparoagoarekin (12 euro)— eta Premium bisita —oinarritzko bisita gehi sagardotegiko menua (35 euro)—.

 Bisita gidatuen berri izateko, jo webgune honetara: www.sagardotegiak.com/turismoa/esperientziak



Astigarrako Petritegi sagardotegiaren kanpoaldea; bisita gidatuak egiteko eskaera ugari jaso dituzte. JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS



Ostirala
2012ko urriaren 26a

berria

