

SAGARDOAREN KULTURA ZABALTZEN ARI DA ARABAN

Arabako sagardogileak pozik dira txotx garaiarekin. Jende ugari joan da sagardotegietara. Sagardo edanerraza eta leuna ekoitzi dute.

Txotx garai «ona» izan da Araban, Koldo Martinez Askartzako Trebiñu sagardotegiko ardura duna k esan duenez. «Mugimendu handia izan dugu. Jende asko etorri da sagardotegietara, aurreko urteetan baino gehiago. Jendea autobusetan ere etorri izan da. Batez ere, asteburuetan lan egiten dugu, eta sagardotegia beterik etan da. Batez ere, larunbatetan eta igandetan jende asko etorri da bazkaltzera, eta, larunbatetan, afaltzera ere bai».

Beraz, txotx garaiarekin pozik dira. «Ez gara gelditu txotx garai osoan», Martinezek azpimarratu duenez.

Sagardo ona ekoitzi dute Araban. «Guk bertako sagarrarekin lan egiten dugu. Sagarra sagarrondotik dolarera zuzenean eramaten dugu. Produktua erabat kontrolatzen dugu. Sagardoa egiteko prozesuan ez dugu inolako arazorik izan; gaixotasunik eta horrelakorik ez dugu izan. Sagardoa edateko ederki dago, udan ere bai. Sagardotegira etorri den jendearen gustukoa izan da».

«Arabian, txotx garaiaren, jende asko etorri da sagardotegietara; sagardotegia beterik izan dugu asteburuetan»

KOLDO MARTINEZ
Trebiñu sagardotegiko ardura duna

Gozoa, leuna, fruta gustukoa eta edanerraza. «Gure sagardoa beste batzuk baino leunagoa da; azidotasun eta mikatzasun gutxiago du; agian, eguzki ordu gehiago izaten dugulako Araban beste herrialde batzuetan baino, eta sagarrak lehenago heltzen direlako».

Sagardoa gero eta gehiago kon-

tsumitzen da Araban, eta sagardoaren kultura zabaltzen ari da. «Gure ingurua Mirandaraino iristen da, Burgosko probintziaraino, eta handik jende ugari etortzen da Arabako sagardotegietara otorduak egitera. Sagardoaren kultura urtez urte hedatzen ari da Araban, gero eta gehiago. Sagardoa lehenengo aldiz dastatu nahi duen jende asko etortzen da, eta hori interesgarria da».

Bezeroek sagardoa gozatu egiten dutela dio Martinezek. «Sagardoaren ohiko eremutik urrun gaude, baina Arabako jendea hurbil daukaten sagardotegietara joaten da, gero eta gehiago. Dastatu egiten du, eta giroaz gozaten du. Beste gauza bat da, nahi adina sagardo edan baitzakezu txotxetik. Errioxatik hurbil daude, ar-

doa edateko ohitura dute, eta lehen ardo botila bat eskatzen zuten askok; orain, sagardoa eskatzen dute, eta sagardoa edatera ohitu dira».

ARABAKO SAGARDOGILEAK

Askartzako Trebiñu sagardotegia, Aramaioko Iturrieta sagardotegia eta Ozetako Borobia sagardotegia dira Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkartearen kideak. Trebiñu eta Iturrieta sagardotegietan txotx egin daiteke, eta botilan ere saltzen dute; Borobia marka, berriz, botilan bakarrik saltzen dute.

@ informazio gehiago:
www.trebinu.com

AKARREGI Sagardotegia



Akarregi auzoa, Akarregi baserria
Tel.: 943 330 713
Mug.: 660 144 560 - 660 144 563
HERNANI

oialume zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38



Sagastiak, Trebiñu. TREBIÑU SAGARDOATEGIA



Trebiñu sagardotegiko bi kide, botila bat irekitzen. JUANAN RUIZ / ASKATZU PRESS

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOATEGIA
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALA

Ostegunetan,
afaria;
eta ostiral-larunbatetan,
egun osoa
MAIATZAK 28 ARTE!!!

DONOSTIALDEAN
SAGARDOA
ETXERAINO
DARAMAGU

Gurutzeta Sagardotegia • Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com