



DANBORRADA. San Sebastian eguneko danborrada egiten dute Auzmendi sagardotegian. AUZMENDI

SAGARDOAREN OHITURA ZABALDUZ

Iruñeko Auzmendi sagardotegiak urte osoan saltzen du bere upeletako sagardoa.

Auzmendi sagardotegian urtarrilaren 19an zabalduko dute sagardo garai berria, «danborradarekin batera». Nerea Auzmendik esan duenez, «Donostiarrak gara, eta urtero jotzen dugu danborrada sagardotegian. Aurrena afaldu, eta, afalostean, gauerdian, jende guztiak makilak eta egurrezko danborrak hartu eta danborrada jotzen dugu, Eugenio Apaolazak eta nik neuk zuzenduta».

Duela 15 urte-edo hasi ziren jai hori egiten Iruñean bizi den Donostiako jendearekin. «Gero eta jende gehiago hasi zen etortzen, eta gaur egun bi egunetan jo behar izaten dugu danborrada, egun batean denak ez garelako sagardotegian kabitzen». Aurtten, hilaren 19an eta 26an egingo dute danborrada Auzmendi sagardotegian.

Bestela, txotx garai zabaltzeko aparteko ekitaldirik ez dute egiten. «Txotxa ez dugu irekitzen, urte osoan saltzen baitugu upeletako sagardoa». Usurbiletik eta Hernanitik ekartzen dute Auzmendi sagardotegian saltzen duten sagardoa.

Sagardotegien denboraldi berriaren inguruan itxaropentsu daude. «Gu beti gaude itxaropentsu eta lan egiteko gogoz. Denboraldi berria ona izatea espero dugu, iaizkoa bezalakoa».

Nerea Auzmendi eta bere senideak duela 18 urte etorri ziren Nafarroara bizitzera. «Etorri berriak ginenean, jendeak ez zuen ohiturarik upeletan sagardoa edateko. Gaur egun, asko aldatu dira hemengo ohiturak, eta iruindarreko gogoz hartzen ari dira sagardoa».

Sagardo ederra

Aurtengo sagardoa ona dela esan digu Nerea Auzmendik. «Orain arte dastatu duguna asko gustatu zaigu; ikusi beharko da nola garatzen den kupeletan. Oraindik goiz da, eta sagardoa hobetuz joango da».

Auzmendi sagardotegira Iruñeko jendea joaten da, gehienbat, baina inguruko herrietatik ere jende «dezen» etortzen zaie. «Kanpotarrak gero eta gehiago etortzen hasi direla ere nabaritzen dugu, katalanak batez ere. Duela pare bat hilabete, Hego Koreako tipo batek esan zigun gurea gehien gustatu zitzaion jatetxea zela; parrilla

«Askok aldatu dira hemengo ohiturak, eta iruindarrak gogoz hartzen ari dira sagardoa»

NEREA AUZMENDI
Auzmendi sagardotegiko arduraduna

eta txuletekin harriritu zegoen, eta handik hilabetera berriro etorri zen sagardotegira. Sanferminetan batez ere etortzen da kanpoko jendea: estatubatuarrek, frantsesak...».

Bezeroak pozik geratzen direla esan digu Nerea Auzmendik: «Oro har, behin etorri den jendea berriz ere etortzen da; niretzako hori da frogarik onena, eta gehien poztzen nauena».

Auzmendi sagardotegian afari-kontzertuak egiten dituzte, eta bezeroek, sagardotegiko ohiko menua ez ezik, beste jaki batzuk dasta ditzake. Besteak beste, eguneko menua, *hamburgesa-ogitarte*koak, kazolak eta pintxoak.

«Pintxo eta *kazuelita* txapelketetan, finalistak ere izan gara pare bat alditan. Gure asmoa da jendea-ri jakinaraztea sagardotegian ere gai gurea beste mota bateko janariak prestatzeko, plater landuagoak eta beste zailtasun eta gaurkotasun bateko platerak».

Bezeroak giro ederra aurkituko du Auzmendi sagardotegian. «Jendea-ri esango nioke beldur gabe gurera etortzeko giro onean, txuleta eta sagardo ona dastatu ahal izateko, eta urte berri honi irribarrez ongietorria ematera. Donostian esaten den bezala, danborra joz umore ona zabaltzen jarraituko dugu. Goazen denak festara eta dantzara!».

GORENAK

Sagardo
naturala
Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

Atxaba Toki Anoa
20400 Iruñea (Gipuzkoa)
Tel. 943 45 29 64
isastegi@sastegi.com
www.isastegi.com

AUZMENDI
SAGARDOTEGIA

Joaquin Beunza, 17. bis (Oblatas zela ondooan)
www.sidreriauzmendi.com • info@sidreriauzmendi.com
Erreserbak: 948-38 46 70 / 659-247696

GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURABEAN

Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
lgandetan itxita

20€ko MENUA
astelehen, astearte
eta ostegunetan
Bakailao tortilla
Txuleta
Intxaurrek, gazta
eta irasagarra

**SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN DITUGU**

GORENAK

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