

Sagardoa oso preziatua da euskaldunon artean, baina ez gure artean soilik. Estatuko hainbat herri eta hiritan sagardotegiak badaudela jakin dugu eta honako txangoa proposatzen dizuegu estatuan zehar zabaltzen ari den fenomeno honen zenbait adibide ikusteko.

SAGARDOAREN TXANGO ESPAINIAN BARRENA

Sagardoa aitzakitzat hartuta, gure mugak gainditzeko bidaia Leridako hiriburuan hasi dugu. Bertan, "La sidreria" izeneko topatu dugu.

Bertako jabeek betidanik izan dute euskal sukaldaritza gogoko. Ostalaritza munduan zertxobait egin behar zutela otu zitzaizkion, zerbait originala egitekotan sagardotegia eraikitzea gauza polita izan zitekeela pentsatu zuten eta "La Sidreria" eraiki zuten.

Horretarako, Donostiara etorri, bertako sagardotegiak nolakoak ziren ikusi eta Leridako hiriburuan antzeko bat antolatu zuten.

Sagardotegi honetako arduradunek, eraikuntzari, aparteko garrantzia eman nahi izan diote. Kanpoaldetik fatxada akrilatua egin dute eta erdian duela 400 urteko atea jarri dute. Atearen ondoan egurrezko sagar handi bat ikus daiteke. Lurrei eta hornei dagokienean, guztiak oholez bermatuak dira. Baina taberna guztian bitxierna mostradorea da, sagardotegiaren erdian dagoen enbor handi batek osatzen baitu.

Jantokiaren erdian, kupela topa dezakegu eta bertan txiritik edateko aukera dago. Kupel horretan dagoen sagardoa, Zelaia sagardotegitik irteten da.

Sukaldeak ere aparteko garrantzia izan ohi du horrelako jantexetan eta bertako sukaldari zein zerbitzari guztiak euskaldunak dira.

Sagardotegi tradizionalaren egitura izateaz gain, Euskal Herriko beste zenbait ohitura ere erantsi dizkiote. Hauetako garrantzitsuena pintxoena litzateke. Egurrezko enbortzarrak osatzen duen barra,

goitik behera pintxoak beteak egon ohi da.

Hauk aparteko arrakasta izan dute eta gero eta handiagoa da pintxoak jatera hurbiltzen den jende kopurua.

Horretaz gain, sagardotegiko menua dastatzeko parada ere bada (bakailaoa, bakailao tortila, txuleta eta postretzat gazta eta intxaurrak).

□ Leridako "La Sidrerian" mostradore gisara enbor handi bat dute gainaldean pintxoak hornituta

Jakiei dagokienean, lehen mailakoa dela esan digu Monika Sanchez, bertako arduradunak. «*Guztia Euskal Herriko ekaritzen dugu eta jendeak janaren kalitatea ona izatea da gehien eskertzen duena. Zerbitzatzeko erak ere garrantzia izan ohi*

du eta mahaietan alkoholezko su txikia jartzen dugu platerak beroak mantentzen».

Prezioari dagokionean, afaria 3.000 pezeta inguruan irten daiteke. Hala ere, aipatu beharra dago pintxoek aparteko arrakasta izan dutela eta hauei esker sagardotegia ezagutzera ematen ari dela.

Sagardoa aitzakitzat hartuz, gure hurrengo geltokia Zaragozan topatu dugu. Bertan, "La Txalupa" izeneko sagardotegia dago. Felix da bertako arduraduna eta euskal sukaldaritza oso gustukoa du. Hau dela eta, Astigarragara etorri zen sagardotegiak aztertu asmoz. Han eta hemen zenbait apunte hartzen aritu ondoren, Zaragozako "Plaza del Pilar" famatuan "La Txalupa" sagardotegia eraiki zuen.

Felixentzat, garrantzitsuena tradizioa mantentzea da eta horretarako edozein euskal sagardotegiren antzekoa eraiki du Aragoako hiriburuan.

Sagardoa hotz-bero egokian mantentzen duten bi kupel jarri ditu eta menuari dagokionean, sagardotegietako menu tradizionalari eutsi diote.

Jendearen harrera bikaina izan dela aipatu digu Felixek eta jendea ohitzen ari dela. «*Donosti aldean izan den jendeak ezagutzen zituen sagardotegiaren nondik norakoak. Beste jende mota batek, aldiz, Asturias aldeko sagardotegiekin nahasten gintuzten, baina bidea egiten ari gara eta jendea jadanik ohitzen ari da euskal sagardotegien ezaugarrietara».*

Jakiei dagokienean, «*guztiak Gipuzkoatik erosten dituzte, kalitate oneko jakiak direla uste baitugu eta horren aldeko apostua egin behar da».*



■ Gure sagardoak mugak hautsi ditu eta Estatuan hainbat adibide ikus ditzakegu

“La Txalupara”, Zaragozara inguruzten den euskaldun ugari hurbiltzen da eta batek baino gehiagok harriturik ea kupela ote duten galdetu die. Orokorrean jendea gustura irten dela aipatu digu Felixek eta modu tradizionalen mantentzeak garrantzia duela azpimarratzen du behin eta berriz.

Bitxikeri moduan, jende askori banketa luzeak egoteak harridura sortzen diela kontatu digu. «*Batek baino gehiagok protesta egin izan du gisa honetako banketa luzeak ditugula ohartu eta batak bestearen ondoan exeri behar duela ikusterakoan, baina gerora gustura*

egoten dira eta honi esker lagun bat baino gehiago irten da sagardotegi honetatik».

Tradizioari jarraiki, “La Txalupa” sagardotegikoek bezeroak kupel ondora hurbildu eta xiritik edan dezaten saiatzen dira.

Zaragozako “La Txalupara” euskaldun ugari hurbiltzen da, ea kupelik ba ote duten galdetzera

Dekoraziori dagokionean, oso xumea da eta adreiluz osatutakoa. Hormetan eskegita dauden kuadroak berriz, euskal argazki zaharrak dira.

Gure txangoa jarraitzeko, berriro ere iparraldera jo dugu. Val d’ Aranen dagoen Vielha herrira hain zuzen ere. Bertan, “Era Bruxa” izena duen sagardotegia topatu dugu.

Ingurune horretara euskaldun ugari hurbildu ohi da eta ondorioz ezaguna bilakatu da Euskal Herrian bertan ere. Dena den, bertako arduradunek adierazi digutenez, arrakasta handia izan du Vielha

bertan ere.

Jakiz hornitzeko “Era Bruxa”koek ere Euskal Herrira jotzen dute. Sagardoari dagokionean, kupelekoa Zapiainetik ekar-

■ Koldo Mendizabal: «Bost urtetan Madrilen sagardotegi ugari irekiko dira»

Seguran zuten beraien txokoa utzi eta Madril aldera jo zuten Adela Aizpiolea eta Koldo Mendizabal ama-emeak. Bertan, “Zerain” izeneko sagardotegia ireki dute.

■ Zergatik ireki zenuten sagardotegia eta ez bestelako errestaurante bat?

Madrilen bertan ez zegoen sagardotegirik eta bere horretan aukera polita zela pentsatu genuen. Bestetik, karta txikia da, lau edo bost gauzez osatua, baina hori bai, guztiak kalitatezkoak.

■ Euskal osteleritza betidanik izan da famatua Madrilen baina sagardotegiena kontu berezia da. “Zerain” irekitzean jendea erakartzeko ze zailtasun topatu dituzue?

Batere ez. Zailtasun bakarra obrak izan dira. Haurdunaldi baten antzekoa izan da eta 9 hilabete iraun dituzte lokal hau egokitze lanak. Baina ireki eta gero, jendea berehala hasi zen geurera hurbiltzen. Madrilen euskaldun jende asko dago eta Euskal Herrian izan den madrildar ugari ere bai. Ondorioz jendearentzat ez da gauza oso berria izan. Askok eta askok ziren osteleritza mota hau ezagutzen zutenak. Hiri hau oso irekia da eta jendeak orokorrean gauza berriak ikusi nahi izaten ditu. Gainera Madril uste baino txikiagoa da eta ahoz ahozko informazioak primeran funtzionatzen

du. Guk ia ez dugu propaganda egin beharrik izan.

■ Ze jende mota hurbiltzen da “Zerainera”?

Kongresua aldamenen daukagu eta eguerdi partean politiko ugari etortzen da. Negozio gizonentzat ere toki aproposa da eta ejekutibo bat baino gehiago izaten da hemen bazkalorduan. Bertako menuak 3.000 pezeta balio ditu, baina

neoa da eta gehienek dirua gastatzeko ez dute inolako beldurrik izaten. Jendeak nahiago du zertxobait gehiago ordaindu baina kalitate oneko generoa izan mahai gainean.

■ Kalitatearen aldeko apostua egitea garrantzitsutzat jotzen duzue...

Inolako dudarik gabe gainera. Sagardotegietan, sagardoak garrantzia du, baina hala eta guztiz ere edari mota hau janarekin sartzen da eta arrakasta izan nahi baduzu, kalitatearen aldeko apostua egin beharra dago. Arraina Ondarrutik ekartzen dugu eta freskoa izateak garrantzia du. Haragia eta babarrunak, berriz, Tolosatik. Sagardoa, Astigarragako Zapiainetik ekartzen dugu.

■ Euskal Herrian, jendeak ohitura handia du afaltzen ari diren bitartean zutitu eta sagardoa txiritik edatea. Hemen horrelakorik egiten al da?

Jendea hasi da horrelako ohiturak hartzen. Folklorismoa oso gustukoa du eta askok txirira zutitzeak duen xarmagatik geurrean errepikatu egiten du.

■ Zenbat sagardozele bil daitezke “Zerainen”?

140 inguru. San Sebastian egunean aulki gehiago jarri behar izan genituen. Danborrada antzekoa antolatu genuen eta jende pila bat gerturatu zen. Sagardotegiek etorkizuna dute Madrilen eta 5 urteren buruan sagardotegi berri ugari ikusiko ditugu ●



sagardotegiko menua izatean ez da arrunta. Negozio munduko jendeak gustura hartzen du gisa honetako kalitateko menu bat eta gainera prezio onean.

Iluntze partean, berriz, klientela aldatu egiten da eta mota guztietako jendea ikus daiteke hemen. Klientela homoge-

tzen dute eta botilakoa, berriz, Oiarbidetik. Euskaldun jende ugari bertaratzean, bezeroak erraz ohitu dira kupelera altxa eta sagardoa txiritik edaten eta baita banketa luzeetan exeri eta mahai luzeetan jaten ere.

Gaur egun sagardotegia dagoen tokian, garai batean ikuilua zegoen. Lurra txukundu, mahai batzuk jarri eta erdi parean bi kupela itsatsi dituzte. Beraz, ikuilu zaharra eredutzat hartuz, dekorazio oso sinplearekin Euskal Herriko sagardotegi baten antza lortzen saiatu dira. Bertan, 40-45 pertsona inguru sar daitezke.

Sagardotegietako jaki tradizional ez gain, arrainek garrantzi handia dute "Era Bruxan" eta Gipuzkoatik astean hirutan joaten zaie arrain banatzailea. Gero eta jende gehiago hurbiltzen da sagardotegi honetara eta jadanik beste solairu bat eraikitzen ari dira.

Esana dugu Vielhan euskaldun ugari biltzen dela. Baina mapan behe-runtz egiten badugu, euskaldunen beste topaleku batekin egin dezakegu topo. Benidorm da herri hau eta bertan ere sagardotegi bat aurkitu dugu.

"Aurrera" sagardotegiak urte bete eskas darama funtzionamenduan, baina epe labur horretan, bertako arduradunek eginak zituzten prebisio guztiak askogatik gainditu dira.

Nahiz eta sagardotegiarekin urtebete eskas daramaten, euskal ostalaritzarekin zerikusia duen beste zenbait negozio ere martxan zituzten. 25 metroko eremu txiki batean 3 jantoki ditu Juan Manuelek. Hauetako bat pintxoan taberna da. Bestea, "kaxuelitak" eskaintzen dituen eta azkena sagardotegia.

Berrikuntza izateak beti izan ohi du bultzada eta lehenbiziko hilabeteetan leporaino beteta egoten zen sagardotegia. «Orain, gauza nahiko apaldu da, baina hala eta guztiz ere, turismo denboraldia hastean berriro ere bikain lan egitea espero dugu».

Euskaldunek gustura hartzen omen dute sagardotegia eta berehala mahaitik altxatu eta kupelera hurbiltzen dira. Beste-

lako jendea, berriz, berehala ohitzen da, baina zenbait bezero erabat harrিতa geratzen da. Esate baterako, harridura handiena atzerritarrek hartzen dute eta txiri azpiko kuboa ikusita gora begiratu eta lehendabiziko gauza ea itokinak ote dauden galdetzen dute. Bertara, sobera dagoen sagardoa botatzen dela esatean haien aur-

Benidorko "Aurrera", atzerritarrek kupelaren ondoko kuboa ikustean, itokinak dauden galdetzen dute

pegiak ikustekoak izaten omen dira.

Euskal Herriatik kanpora egotean, "Aurrera" sagardotegikoek ez dute arriskatu nahi izan eta tipikoa den menua topa badezakegu ere, bestelako menuak ere aurki daitezke. «Euskal Herrian ez gaudenez,



■ Kanpoko sagardotegi jabeek Euskal Herriko sagardoa eta jaki bereziak erosten dituzte beren sagardotegietarako.

ezin gara arriskatu. Kontuan izan beharra dago hona atzerritar pila bat etortzen dela eta sagardotegiko menura mugatzen bagara, norbaitek gustukoa ez izatea oso posible dela. Gainera, urte guztian sagardo-

Zuhaitzez inguraturik, Majadaondako "Estación Antigua" el plantio izeneko paraje ederrean dago

tegia irekita daukagula kontutan hartzen badugu, menuak zabalagoa behar duela izan pentsatu genuen. Beste edozein euskal jatetxetan topa daitekeen janaria topa daiteke gurean ere».

Okela, orokorrean, Galizia aldetik

ekartzen dute. Arraina, berriz, Bizkai aldetik iristen zaie. Sagardoa, Zapiain eta Zelaiatik kontsumitzen dute.

60 pertsona inguruko kapazitatea duen sagardotegi hau harri eta egurrez egin dago, estali gabeko sukalde du erdikaldean eta horma zuri biluziek osatzen dute dekoratua.

Gure bidaia Espainiako hiriburuan amaituko dugu. Madriletik 8km-ra dagoen Majadaonda herrian, "Estación Antigua" izeneko sagardotegiarekin egin dugu topo.

Manu, Karrantzakoa da eta betidanik izan ditu sagardotegiak gustuko. Hauetako bat jartzeko asmoa bururatu zitzaionean, Majadaondako "El Plantio" ingurunearekin egin zuen topo. «Euskal Herrian, sagardotegiak hiriguneetatik hurrun egoten dira orokorrean. Ingurune hau zuhaitzez bete dago eta horretarako aukera aproposa ematen du. Gainera, Madril oso gertu geratzen da eta ondorioz bertako jende ugari etortzen da. Madril inguruan euskaldun ugari dago eta hau dela eta bezeroek eskertu egiten dute zuhaitzez inguratua egotea. Asteburua iristean, jendeak lasaitasuna nahi izaten du. Hau oso toki lasaia da eta naturaren erdian gaudela dirudi. Hala eta guztiz ere, Madrildik oso gertu gaude eta honek gauzak asko errazten

dizkigu zeren jendea oso erraz eta denbora gutxian iristen da hona».

Tokiak xarma berezia du. Garai bateko tren geltoki zahar batean gaude kokaturik. Geltokia goitik behera harriz egin dago eta ingurune naturalarekin bat egiten du. Sagardotegi honetara sartu eta ikusten dugun lehenena, harrizko horma batean itsatsita dauden hiru kupel dira. Barnekaldera jarraituz gero, berriz, 2 metro inguruko 7 mahai ikus daitezke.

Kanpokaldean, parkin handia dago eta kotxea uzteko toki faltarik ez da izaten eta «hori oso garrantzitsua da».

Sagardotegi honetara euskaldun asko etortzen denez, jendeak berehala hartzen

du altxatu eta kupeleraino bueltatxo bat emateko ohitura. Asteburutan, gazte jende ugari hurbiltzen da aintzinako geltoki honetara eta horrek nolabaiteko bixitasuna ematen dio. Dena den, Madril inguruan jende asko bizi da eta guztiek ez dituzte ohitura hauek bereganatzen. Hau dela eta, Manuk bestelako jantoki bat ere badu sagardotegi estiloa gustukoa ez duen jendearentzat. Ohizko menu tradizionalaz gain, arrainari aparteko garrantzia ematen diote "Estación Antigua" sagardotegian. Arraina Ondarroatik ekartzen dute.

Euskal produktuak oso gustukoak dituzte bezeroek eta Manuk piperrak Gernika ingurutik ekartzen ditu, sagardoa Zelaiatik, haragia Gipuzkoatik eta gazta, berriz, Idiazabaletik.

Kalitate eta prezioaren arteko oreka topatu nahi izan dute eta menu, kasu honetan ere 3.000 pezeta ingurukoa litzateke menuaren kostua.

Jakin dugunez, euskal sagardoaren kontsumoa eza da Estatu Espainiarrean amaitzen eta munduan zehar ere beste hainbat tokitara iritsi da. Esate baterako, Sueziako zenbait tabernetan kontsumitzeko, Astigarraga aldean sagardoa behin baino gehiagotan erosi izan dute. Hauek ez dira sagardotegiak izaten orokorrean, baina euskal sagardoa kontsumitzea gustukoa dute eta Euskal Herritik haruntza behin baino gehiagotan eraman ohi izan dute. Izan ere, gure mama gozoa mundu guztian baita preziatua; ●

IKER ALTUNA

■ Sagardotegiz sagardotegi

La Sidreria: Leridako hiriburuan aurkituko duzue. Iparraldean, "zona alta de los vinos" izenekoa-ren ondoan dago, San Martin kalean.

Sagardotegi honetan kristaleraz osatutako kanpo fatxada ikus daiteke, erdian duela 400 urteko atea duelarik. Barnealdean mostradore gisara pintxo beteriko enbor handia du. 100 pertsonen afal dezakete bertan.

✓ **La Kupela:** Zaragozako "Plaza del Pilar" inguruan, Santiago kalean dago.

60 pertsona inguruk afal dezaketen honetan, tradizioari ematen diote garrantzia. Honela Euskal Herriko edozein sagardotegiren erreplika izan nahi du. Dekoratu sinpleak eta jaki tradizionalak bakarrik.

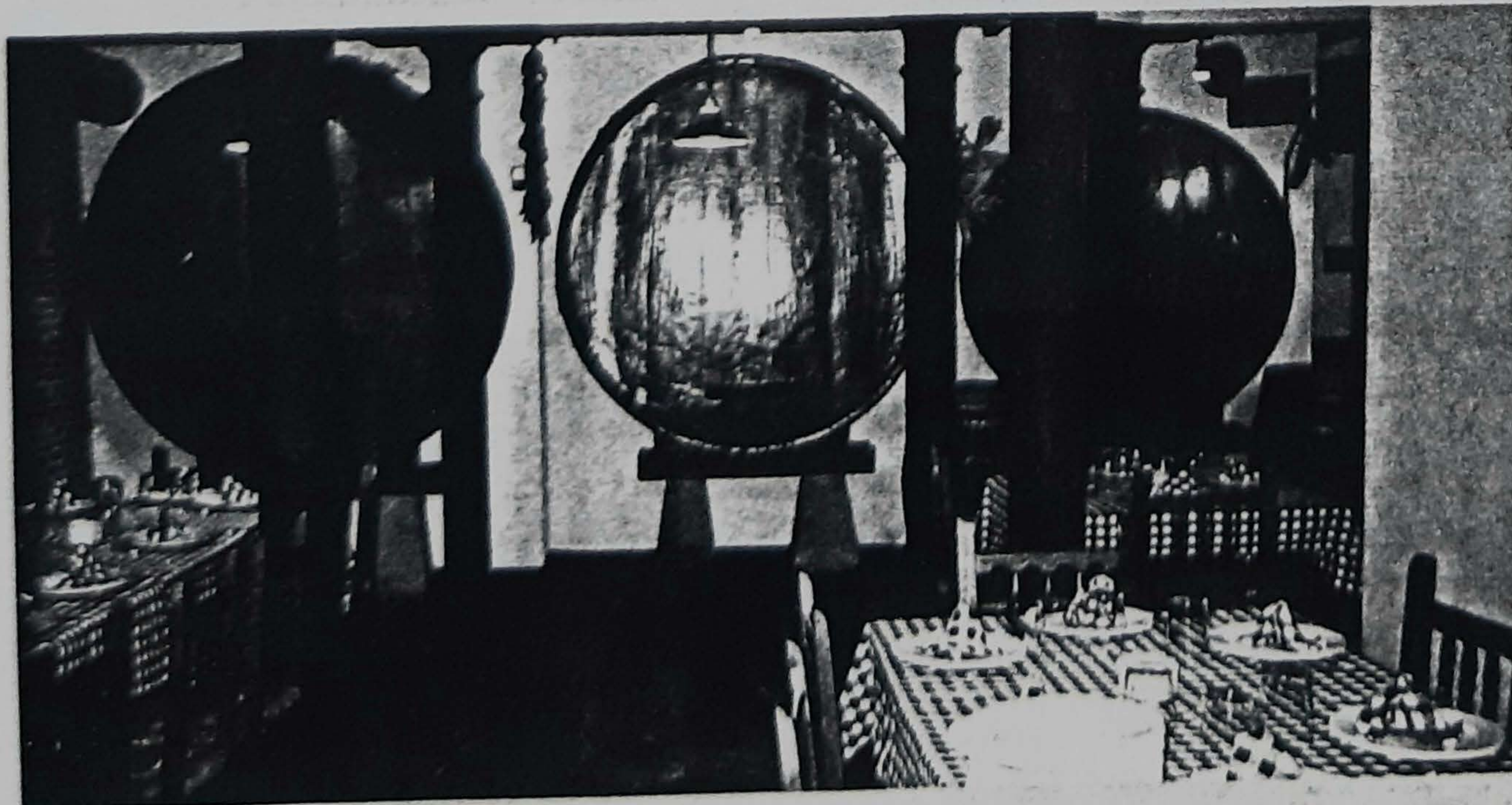
✓ **Era Bruxa:** Vielhan kokaturik euskaldun ugari bisitatzen dute. Ikuilu zahar batean dago kokaturik eta arrainei apar-

teko garrantzia ematen diete. 45-50 pertsonentzako ahalmena du. Marrec kalean topatuko duzue.

✓ **Aurrera:** Benidorko Santo Domingo kalean, euskaldunen tabernak dauden tokian, dago kokaturik. Atzerritar asko hurbiltzen da eta 60 pertsonentzako dago prestaturik. Menu zabala dute eta aurten aurreikuspen guztiak hautsi dituzte.

✓ **Antigua estación:** Majadaondan, Madridetik 8km-ra dagoen zuhaitzez beteriko paraje zoragarrian dago, garai batean geltoki zaharra zegoen tokian. 70 pertsonentzako gaitasuna du eta arrain ugari zerbitzatzen dute.

✓ **Zerain:** Diputatuen kongresuaren ondoan, Quevedo kalean dago. 140 pertsonentzako gaitasuna du eta ia beti leporaino dago. Kalitatearen aldeko apostua egiten dute eta primerako jakiak topatuko dituzue ●



Onak dira zure begietarako.

Onak dira zure poltsikorako.

Bonardi bilduma.
3.150 ptak.



Hernani, 4 - DONOSTIA

ZINKUNEGI

MULTIOPTICAS

ZERBITZU OPTIKOETAN 1a

Begirada baino urrunago

Bezeroentzako errita telefonoa: 900 34 36 38
<http://www.multiopticas.es>

