

Sagardotegiak lanerako prest

AURTENGO DENBORALDIA OTSAILAREN 5EAN HASI BAZEN ERE, SAGARDOTEGI GEHIENEK ASTEBURU HONETAN ZABALDUKO DITUZTE ATEAK, BALDINTZAK HOBETU DIRENEAN

↳ Sara Iburgurenen erreportajea ■ Argazkia Iker Azurmendi

Sagardotegi denboraldia ofizialki otsailaren 5ean hasi bazen ere, bezeroek 2020ko uzta dastatzeko aukera gutxi eskaini du pandemiak. Herri asko eremu gorrian egonda ostalaritza itxita mantendu beharra, arazo larri bihurtu da sagardotegientzat areak irekitzerako orduan. Aste honetan ordea, egoera nabarmen hobetu dela dirudi; izan ere, eremu gorrian egonda ere, ostalaritza zabaltzeko baimena eta ondoko herrietara mugitzeko aukera eman baitu LABI aholku batzordeak. Berri horrek argi izpi bat eta itxaropena ekarri die sagardotegi, eta gehienek asteburu honetan ekingo diote denboraldiari.

"Sagardotegi asko azken momentuan ari dira erabakia hartzen. Ostalaritzari areak zabaltzeko baimena eman ahala, berriro ere lanari ekiteko unea zela pentsatu zuten askok. Koronabirusaren datuak hobek direnez eta poliki-poliki egoera hobetzen ari denez, batzuk irekitzen hasi dira", azaldu dio egunkari honi Euskal Sagardoa jatorri deiturako koordina-tzaile Unai Agirrek.

Hamaiketakoak eta bazkariak soilik eskainiko dituzte gehienek, izan ere, ostalaritzak 20.000etarako itxita egon behar baitu egun indarrean dagoen dekretuaren arabera. Jakina denez, jatorri deiturak aspaldi prestatu zuen protokolo berezi bat, uzta berria dastatzearan esperientzia segurua eta erakargarria izan dadin. "Antzinako kontsumitzeko modua berreskuratu dugu, sagardotegi denboraldia mahaira bueltatuz", nabarmendu du Agirrek.

Izan ere, garai batean txotx egin ordez sagardoa pitxerretan zerbitzatzaren baitzen, eta aurtin ere horixe izango da sagardoaz gozatzeko modua: botila zein pitxer gardenetan aterako dute bertako langileek mahaira. Gardena izateak, sagardo berri horren kolorea ikusteko aukera eskainiko dio bezeroari.

"Pitxer edo botila horiek zintzilario batzuk eramango dituzte, kupe-laren zenbakia eta sagardo bakoitzaren ezaugarriak azalduz. QR kode bat ere badaukate, informazio gehiago nahi duenak eskuragarri izan dezan", azaldu du.

ATEAK ZABALIK Sagardotegi batzuk lehendik ere irekita zeuden, eta beste batzuk denboraldia hasteko data atzeratu egingo omen dute, baina gehienek asteburu hau irudituz zale lanean hasteko egokiena.

Esate baterako, Astigarragako Gurutzeta sagardotegiak asteazkenean zabaldu zituen areak. Denboraldian soilik lan egiten dutenez itxita egon da lehengo urteaz gerotik. Aste honetan sagardotegia zabalduz, pixkanaka martxa hartzea espero du Joxe Angel Goñik, Gurutzeta

zetako jabeak. "Kasu positiboen portzentaia beherantz doala ikusi eta ireki egin beharko genukeela pentsatu genuen. Bestela, ez baitauekaguru diru sarrerarik", adierazi du Goñik.

Jendeak deika ibili omen da sagardotegia zabalik ote dagoen galdetuz, eta erreserba batzuk ere badituzte asteburu honetarako; ez gehiegi ordea. "Beharbada larunbat eta igande eguerdian lan pixka bat egingo dugu, baina gainerako egunetan iruditzen zait mugimendu gutxi izango dela. Egia esan, oraindik ez dabil jende askorik", aitortu du.

Dagoeneko hasi dira jatorri deiturak proposatutako protokoloa erabiltzen eta lan egiteko modu egokia dela iruditzen zaio. "Protokolo honetara moldatzea ez da zaila izan. Aspalditik hausnartzen ari ginen kontua zen, eta esango nuke, hainbeste bilera egin ondoren guk ere ikasi dugula lana nola egin behar dugun" esan du.

Astigarragako Berezartua sagardotegiak ere atzo zabaldu zituen areak, ia zoko martxoaren 13az gerotik itxita egon ondoren. "Aste honetan eta hurrengoan ostiral eta larunbat eguerdian zabalduko dugu, eta martxotik aurrera, ikusi egin behar, eskaeren arabera", azaldu du Aitor

LABIK ondoko herrietara mugitzeko eta ostalaritza zabaltzeko aukera eman ostean askok berriro areak irekitzea erabaki dute



Emakume bat Gurutzeta sagardotegian upeletik pitxerra betetzen.



Berezartua sagardotegi bi bezero sagardoa edaten.

Berezartua nagusiak.

Momentuz erreserba batzuk ba omen dituzte, baina hauek ere askorik ez oraingoz. "Astigarragako bertako eta ondoko herrietako jendearekin bakarrik egin dezakegu lan, eta kontuan izan hemen inguruan 32 sagardotegi gaudela. Aukera handia da eta oraingoz jende gutxi dabil", azpimarratu du Berezartuak.

Sagardotegi horretan ere prest dautte protokoloarekin hasteko, eta sagardo desberdinak botila gardenetan eskainiko dituzte. Hornigaiak erosteko prozesua ere poliki-poliki egitea erabaki dute. "Asteburu honetarako prestatu gara lehendabizi, eta datorren astean, eskaeren arabera, joango gara gauzak ahalik eta ondoen prestatzen", esan du amaizteko. ●

"Kasu positiboen portzentaia beherantz doala ikusi eta ireki egin beharko genuela pentsatu genuen"

JOXE ANGEL GOÑI
Gurutzeta sagardotegiko jabea

"Asteburu honetarako prestatu gara lehendabizi, eta datorren astean, eskaeren arabera egingo dugu"

AITOR BEREZIARTUA
Berezartua sagardotegiko jabea