



Zelaia sagardotegian, hiru ahizpa nagusi

📅 Mar 5, 2019 🌐 Sagardoa, Sagardotegiak 💬 0 comments



Zelaia sagardoari baserritik datorkio izena eta izana. Garai batean, sagardoaz gain, baratza lantzen zuten eta abereak ere bazituzten. Baina orduan sagardogintza ez zen bertako ogibide nagusia. Oihana, Jaione eta Maialen Gainerain-en aitona Joaquin-en garaiaz ari gara, baina gaur egun gauzak asko aldatu dira. Hiru ahizpa gazteek daramate Zelaia Sagardotegiko ardura egun, eta 300.00 litro inguru ekoizten dituzte urtero.

[Erreserbatu Zelaia Sagardotegian](#)

Testua eta argazkiak: Haritz Rodriguez Ciderzale





Hiru ahizpen aita Jose Antonio aritzen zen lanean Joaquin aitonarekin batera. Hark hartu zuen, soldaduskatik bueltan, baserriko zenbait lan albo batera utzi eta sagardogintzan zentratzeko erabakia. Euskal sagardogintzak bilakaera handia bizi zuen ordurako, profesionalizazioaren bidean. Handik urte gutxira diseinatu zen egun hain zabaldua dagoen sagardo botila, eta lan tresna berriak ere barneratu ziren sagardogintzan. 70. hamarkada amaiera zen.



Olhana, Jaione ea Maialenek txiki-txikitatik bizi izan dituzte sagardotegiko lanak. Txotx garaian ere, oso gaztetan hasi ziren laguntzen. Baina ikastola amaitu bezain pronto, bakoitzak bere bidea eta ikasketak egitea erabaki zuen. Haiek amaituta, aita proposamen bat egin zien. Inbertsio berriak egiteko garaia iritsi zen, eta horiek egin nahi

baziren belaunaldien arteko erreleboa ere bermatu behar zen. Esan eta egin. aita erretiratu baino pixka bat lehenago eutsi zioten lekukoari, eta 2014. urte aldera ardura osoa bere gain hartu zuten Gincerain ahizpek.



Maialenek Nekazal Ingeniaritza ikasi zuen, eta lantaldeak kudeatzeko esperientzia zabala du. Bera arduratzen da **Zelaiako** lantaldea koordinatzeaz eta tresneriaren mantentzeaz, besteak beste. Jaionek, aldiz, Administrazioa ikasi zuenez, enpresako kontuak eta marketina daramatza. Oihanak, bestalde, Nekazaritza Ingeniaritza Teknikoa ikasi ondoren ardogintzara bideratutako praktikak burutu zituen, eta bera arduratzen da sagardo ekoizpenaz. Urte osoan zehar beste 3 langileren laguntza dute, eta txotx garaietan ekipo berezia osatzen da. Natik, ahizpen amak, sukaldeko ardura hartzen du, eta beste lan guztiak denen artean banatzen dituzte.





Zaila da Zelaia sagardotegiko berezitasuna zein den azaltzea, sagardoaz harago. Interneteko iruzkinetan, tortila eta bakailaoa dira nagusi, baina plateren gaineretik, giroa da jendeak gehien goraiiputzen duena. Upategi zabala du Zelaiak, eta giro oso berezia sortzen da kupel artean. Gainera, zutik afaltzeko ohitura mantentzen du, eta horrek ere giroari laguntzen dio. “Guretzako garrantzitsua da detaile txiki guztiak ongi zaintzea, sentrazio orokorra ona izan dadin”. Txotx garaian jende ugari gerturatzen da Zelaiara. Guztia prest dutenean, lantalde osoa elkarrekin joaten da upategira lanean jarraitu baino lehen atsedenaldira bat egin eta sagardo apur bat dastatzeko.



Urtero-urtero, txotx garaia iristen denean, zerbait berezia prestatzen dute Zelaia Sagardotegian. Orain dela urte batzuk, botila bitxi batzuekin apaindu zuten jantokia. laz,

aldiz, Maria de Labayen XVI. mendeko emakume sagardogilearen inguruko erakusketa txiki bat antolatu zuten, sagardogintzan lanean aritu diren emakumeen omenez. Edizio berezi bat ere botilaratu zuten istorio hau oinarri hartuta.



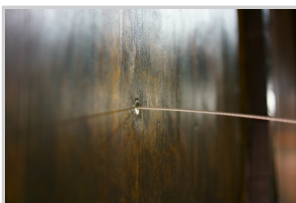
Zelaia Sagardotegiak Gorenak eta Euskal Sagardoa zigilupean lan egiten du kalitaterik altuena bermatzeko. Sagardo horiek Fraisoro Laborategian aztertzen dituzte eta puntuaketa bat jasotzen dute. Sagardoa bereziki ona denean eta puntuaketa altua jasotzen duenean, urre koloreko zigiluarekin merkaturatzen da. 2018. urtean Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Txapelketako irabazle suertatu zen Zelaiako sagardo naturala. “Bagenekien geure sagardoa kalitate handikoa zela, baina baita beste sagardoek ere oso maila altua zutela. Lehenengo saria irabazi izana azken urteotan kalitatearen alde egin dugun apustuaren erakusle da”.





Basque Culinary Center-ek antolatzen duen “Sukaldeko Elkarrizketak” ekitaldiaren ostean, parte-hartzaile guztiak joaten dira Zelaia Sagardotegira sagardoa dastatu eta otorduaz gozatzera. Horien artean Michelin izarrak dituzten sukaldari asko daude, batzuk nazioartekoak eta sona oso handikoak. “Hemen dugun sukaldea hain oinarritzkoa izanda, bildur pixka bat ematen duela aitortu behar dut”, esan du Oihanak, “baina azkenean guk eskaintzen dugun sinpletasun eta informaltasun hori ere eskertzen dute eta oso gustora egoten dira”.





Bilatzailea

Kategoriak

- Agenda
- Argitalpenak
- Azokak
- Berriak
- Ekitaldiak
- Erakusketak
- Esperientziak
- Formazioa
- Gastronomia
- Historia
- Kultura
- Lehiaketak
- Museoak
- Sagardoa
- Sagardotegiak



Sagarra
Sagastia
Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU



Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak





EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua
LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#) [PROIEKTUAK](#) [AKORDIOAK](#) [KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

