

Bazkaldu al dezake sagardotegian begetarianoak?

Haragijaleen munduan menu begetarianoa dastatzeko aukera, horixe da Iparragirre sagardotegiak Hernaniko Osinaga auzoan (Gipuzkoa) eskaintzen duena. Beno, hori eta sagastien ondo-ondotik AHTko obren bisitatxoa, zulo sakonez eta hormigoizko pareta sendoz edertutako paisaia. Baina itxaron, zer zen menu begetarianoaren kontu hori?

| ITSASO ZUBIRIA ETXEBERRIA |

SAGARDOTEGIAK badoaz pixkanaka nor bere izaera hartzen, dauzkaten baliabideen arabera desberdintasunak markatzen. Batzuek ingurua darabilte, beste batzuek irisgarritasuna, eta badago bestelako aukerak eskaintzeko ahaleaginean menu zabalagoa daukanik ere. Horixe izan da Iparragirre sagardotegira gerturatzeko aitzakia: otordua. Betiko bakailao tortilla, bakailao frijitu eta txuleta menuatik aterata —eta aukera hori kendu gabe, noski—, begetarianoak ere sagardoa probatzera gerturatzeko arazorik izan ez dezaten, eurentzat menu berezia eskaintzen dute orain hiru-lau urtez geroztik. Sagardo ekologikoarekin eta

Labelarekin hasi ziren garai horretan, eta edarian ez ezik elikagaietan ere kalitatezko produktua zaindu nahi zutela azaldu du Arantxa Eguzkitza sagardogileak.

Badira urte batzuk, otorduetako eskaintza zabalagoak ezagun direla sagardotegietan. Hainbatek arraina saltsan jartzeko aukera ematen du, beste hainbatek haragi desberdinak, tortillan ere bariatatea egoten da leku batzuetan eskatuz gero... Sagardo denboralditik kanpo urtean zehar irekitzen dutenek ere aprobetxatzen dute eskaintza zabaltzeko, otordu ekonomikoagoak eta abar. Iparragirreko menu begetarianoa sagardo denboraldirako sortu zuten, ohiko menuaren prezioan: pate begetala, etxean egindako berdura purea edo potajea, entsalada epela txanpinioekin, hamburgesa begetala eta postrea berdina, gazta, intxaur eta menbrilloa. Aurtengoa berritasun batekin datoz, Aste Santutik aurrera ere asteburuetan irekitzeko apustua egingo baitute. Kasu honetan, sagardoa botilaratua izango dute mahaian bezeroek, eta agian txotxerako kupelen bat-edo zabalik. Bezero kopurua garai horretan gutxitu egiten denez, bertako produktu ekologikoak eskaintzeko apustu sendoagoa egiteko asmotan dabilzala azpimarratu dute etxeok. Momentuz, janariarekin ez dira produktu ekologiko ziurtatuetan sartzen, nahiz eta horra bideratzeko asmoa duten.

Bertako produktuekin ahalegintzen dira, euren baratzeokoen, inguruko baserriarrek eskaintzen dutenarekin. Sagardo ekologikoaren eta bertakoaren bidetik joko dutela argi du Arantxa Eguzkitzak. Sagardo ekologikoa egiteko etxeko sagastietako sagarrak erabiltzen dituzte —Abiadura Handiko Trenak txikitu dizkien sagastiek jada ez dute fruiturik ematen, baina bizirik diraute beste batzuek—

Menu anitzak

Iparragirren (telefonoa: 943 55 03 28) bezala begetariano ez, baina menuan eskaintza desberdinak egiten dituzten zenbait sagardotegi:

- Zalbide (Abaltzisketa, Gipuzkoa).
943 65 21 76
- Elorrabi (Hernani, Gipuzkoa).
943 33 69 90
- Urdaira (Aginaga, Gipuzkoa).
943 37 26 91
- Olagi (Alzaga, Gipuzkoa). 943 88 77 26
- Kalonge (Igeldo, Gipuzkoa). 943 21 32 51
- Añota (Azpeitia, Gipuzkoa). 943 81 20 92
- Petrategi (Astigarraga, Gipuzkoa).
943 45 71 88
- Astarbe (Astigarraga, Gipuzkoa).
943 55 15 27
- Laka Erdi (Berriatua, Bizkaia).
608 67 32 08



Menua osatzeko, bertako produktuekin ahalegintzen dira Iparragirre sagardotegian, euren baratzeekin, inguruko baserritarrek eskaintzen dutenarekin

eta ez dute logiko ikusten Euskal Herritik 1.000 kilometrora dagoen beste herrialde batetik sagarrak ekartzea ekologikoaren izean, ez behintzat iraunkortasunaren ikuspegitik. Hortaz, elikagaiekin ere bide bera jorratzen ari dira, bertako produktuak eta ekoizle txikiak bultzatuz.

Dastaketa saioak

Iparragirrekoek ez dute ahazten eurak sagardogileak direla, euren produktua sagardoa dela eta beste aspektu batzuetan egiten ari diren hobekuntzak beharrezkoak badituzte ere, edariari etengabe begira egotea nahitaezkoa dutela. Bezeroari sagardoa probatzera hurbil dadin aukerak erraztu behar zaizkiola garbi daukate, eta horretarako lehendik ere buruan zerabilten proposamena zabaldu diote publikoari: probaketa. Azken batean horixe da behar dutena, sagardoa gustatzen zaion jendeak euren probatu eta ahal izanez gero erostea. Beraz, asteazkenetik ostiralera 18:00etatik 20:00etara sagardoa dastatzeko aukera dago Iparragirren, nahi izanez gero pintxo eta guzti, edo gustukoago bada etxetik bokadilotxoren bat eramanda.

Gainera, orain gutxi etxea berritu behar izan dute eraikinak zeuzkan pitzadura eta desplazamendu batzuk medio –eta badirudi

ez ziotela mesede egin egunero etxetik pare bat metrora pasatzen diren 50 bat kamioiren pisu eta mugimenduak—. Sagardotegia berritzen hasita, sagardogintzari zuzendutako espazioa prestatzen ari dira. Lehen jangelan kristal baten atzean erakusketa moduan jarri- ta zeukaten tolare zaharra lekuz aldatu eta publikoari irekita martxan jartzekotan dira,

garai bateko ekoizpena nola- koa zen ikusi ahal izateko. Horrekin batera, azalpen taula- txo batzuekin eta argazkiak tartekatuz sagardogintzaren historia eta prozesua ezagutze- ko aukera edukiko du gertura- tzen denak, eta kata gune bat ere jartzekotan dira, sagardoa, bertako produktuak eta ekolo- gikoak ardatz hartuta. Ez dago guztiz bukatu- ta, eta apirila-maiatzetako irekitzeko asmotan dabilta.

Aipatu berri ditugun beste hainbat eskain- tzaren artean menuarena nahiko ohikoa iza- tera iristen ari da sagardo munduan. Horren barruan baina, ez da hain ezaguna menu begetarianoarena. Haragia eta arraina datoz- kigu burura sagardotegiez pentsatzean, batzuk horixe jateko gogoz eta

beste batzuk urteroko zalandan, ezin badut jan zertarako joan? Bada, menu begetarianoa izan liteke aukera bat. ■

Sagardogintzaren espazioa prestatzen ari dira: tolare zaharra publikoari irekita martxan jarri, azalpen taulatxoak eta argazkiak tartekatu, kata gune bat ezarri...

