

Johnny Porto ■■■ Koktel-egilea

«Koktelaren irudi elitistak eragin du kontsumoaren jaitsiera»



GARI GARAIALDE

■■■ Johnny Porto Errenteriako Stick tabernan.

■ Zein dira koktel on bat egiteko oinarritzko arauak?

Ahalik eta lehengai onenak erabili behar dira, eta zukuak erabiliz gero, ahal dela, naturalak izan behar dute; alkohol onak, ez merkeenak, jarri behar zaizkio, eta koktelak ez du bestelako sekreturik.

■ Merkatuan aurki daitekeen edari aniztasunak mesederik egin al dio koktelgintzari?

Bai, ezbairik gabe, koktelak egiteko aukerak izugarri ugaltu dira azken urteotan merkatuan agertu diren likoreekin. Sukaldean, legatza bakarrik baldin baduzu, legatza baino ez duzu egingo. Koktelgintzan antzeko zerbait gertatzen da. Gainera, azkenaldian aparteko kalitateko edariak ari dira ateratzen, baina berde edo natila likoreak kasu.

■ Hala ere, edari kopuru horrek eraginda, edo kontsumo ohiturak eraginda, koktela gero eta jende guttiagok edaten du, ezta?

Bai, baina jaitsiera batik bat koktelak izan duen irudiagatik gertatu da. Koktela alkohol handiko edaritzat eduki da, elitistatza eta garestitza. Baina, gaur egun, koktelen artean alkoholik gabeak zein

«Koktela alkohol handiko edaritzat eduki da, elitistatza eta garestitza. Baina, gaur egun, alkoholik gabeak zein alkohol gutikoak aurki ditzakezu, zukuakin egindakoak»

alkohol gutikoak aurki ditzakezu, zukuakin egindakoak; eta prezioz edozein konbinaturaren pare egon daitezke. Orain asteburuan baino ez da edaten, eta bai, jaitsi, asko jaitsi da.

■ Zein jende motak du koktelak edateko ohitura?

Usadioz adineko jendeak edo jende helduak. Helduak eta gizonak izaten dira normalean, eta koktel jakin batzuk edatera etortzen dira, Manhattan bat, Dry Martini bat, Alexandra... koktelik klasikoenak eta nazioartean ezagunak direnak edatera etortzen

dira. Gazteak, aldiz, gauza berriak probatzera etortzen dira, merkatuan dauden edari berri horiek dastatzera. Koktelik klasikoenak eta gogorrenak gizon helduek edan ohi dituzte. Gazteek, berriz, alkohol gutxiagorekin, edo alkoholik gabe edaten dituzte.

■ Espainiako koktel txapeldun atera zinen azaroan. Zein izan zen arrakastaren giltzarria?

Gauza asko elkartu ziren arrakasta lortzeko, batetik lana txukun egin izana, eta koktelaren osagaiak eurak ere. Stick koktela orekatua da, alkohol puntu batekin, baina xamurra, eta koloretua da.

■ Etengabe asmatzen aritzea eskatzen al du koktelgintzak?

Bai, ia egunero gauza berriak probatzen aritzen gara. 110 koktel ditugu gure kartan, baina askotan, bezeroa etortzen da, eta berak dituen ideien gainean osatzen dugu koktela, une horretan bertan asmatzen duzun koktel bat izan daiteke. Kontua, hala ere, ez da edozein gauza nahastea, nahastearren. Lehengaiak ongi ezagutu behar dira, eta euren artean uztartzen jakin behar da.

ARDORA JATETXEA
Ondartza aurpean...
Forua kalea, z/g © 943 64 24 61

Ezteiak, jaunartzeak, aire egokitua,....
BEKO-ERROTA
Beko Errota baserria © 943 64 31 94

Jatetxea- Erreategia
Txakoli
Larrinagatxu
Larrinagatxu auzoa, 4 - Tel.: 94 681 49 66 / 94 620 20 71 - DURANGO

ZELAI ZABAL
ZELAI ZABAL ETXEA
Tel.: 943 78 13 96
ARANTZAZU (Gipuzkoa)

GOIKOETXE-BERRI JATETXEA
ETXEKO JANARIAK
INDABAKETA ETA BILDOTZAK
(aurrez hitzartutako bazkariak)
Oba Goikoa, 18 • OBA-DIMA • ☎ 94 673 72 38

Txantonesa
EGUNEKOMENUA - KARTAKO MENUA
Goienkale, 3 behe - DURANGO - 94 620 21 13 (Jantokia) / 94 681 19 89 tel.

GUREA JATETXEA
Eguneroko bazkariak eta afariak
Otarkekoak eta plater konbinatuak
Durana, 32 • Tel.: 943 79 20 64 • ARETXABALETA

BATZOKI ERRETEGIA
ESPEZIALITATEAK
HARAGIAK ETA ARRAINAK ERRETA
Askatasun bidea, 2 - © 94 688 36 24 - BERMEO

Zimela Jatetxea
Carlos Gangoiti, 57 • GERNIKA-LUMO
Tel.: 94 625 10 12 • Faxa: 94 625 56 77

ERRETEGI bezala irekita
• Eguneroko menuak
• Asteburuko menu bereziak
• Karta zerbitzua
• Sagardotegiko menua
SAGARDOA TXOTXETIK
• Plater konbinatuak
Zubierreka, 9 • © 943 16 25 23 • LAZKAO