

EZAGUTU, DASTATU, GOZATU

Beertoki elkartekoek Zappa garagardoa sortu dute, benetako herri batek garagardo bat behar duelako

Ezin da benetako herri bat izan benetako garagardo bat eduki ezean». Frank Zappak esana da hori, XX. mendeko rockaren eta kontrakulturaren aurpegi sonatuak. Villabonako Beertoki Kultur eta Gastronomia Elkarteko bultzatzaileek, baina, 2014ko uztailean deskubritu zuten Zapparen gogoeta hori, 7K astekarian argitaratutako garagardo artisauen inguruko erreportaje batean. Hor piztu zen metxa.

Beertoki Kultur eta Gastronomia Elkartea 2014. urtean hasi zen mamitzen, nahiz eta

 **JENDARTEA** / Amagoia Mujika Telleria

Garagardo artisauarekiko zaletasunaren bueltan batu eta Villabonan Beertoki elkarte sortu zuten lehenbizi. Geroztik, garagardo artisauen azokak, dastatzeak, bisitak, kontzertuak... antolatu dituzte, artean apal samarra den garagardoaren kulturari aparra emateko gogoz. Orain garagardo artisau propioa aurkeztu dute: Zappa.

2016ean sortu zen modu ofizialean. Igor Fernandez, Jon Ander Artola, Aitor Otegi eta Eneko Calvo dira proiektuaren bultzatzaileak. «Ez gara ez adin berekoak ezta kuadrilla berekoak ere, nahiz eta aspal-ditik ezagutzen dugun elkar», argitu dute. Villabona-Amasa-

ko Irrintzi Garagardo Azokaren bueltan inguratu ziren elkarren ondora, musikaren eta garagardoaren aitzakian. «Gogoan dut egun hartan argitaratu zen 7K-ko erreportaje hura aipatzen hasi ginela. Inguruko azokara begiratu eta garagardo gehienak Euskal Herritik

kanpokoak zirela konturatu ginen. Erreportaje horretan Euskal Herriko zortzi garagardo aipatzen ziren. Ordurako kontrolatzen genituen bertako garagardo artisauak eta denon artean hamaseira luzatu genuen zerrenda bat-batean. Horiek ezagutzera emateko zer-bait egin behar genuela pentsatu genuen».

Gogoeta hark segida izan zuen handik hilabete batzuetara. Laurak mahai baten bueltan eseri –garagardo on bana parean hartuta– eta musika eta garagardoa batuko zituen proiektu bat sortu behar zutela erabaki zuten.

Musika, rocka. Eta, garagardoa, bertakoa eta artisaua. Gu-txieneko horietatik abiatu eta Beertoki elkarte sortu zuten

Ezker-eskuin, Eneko Calvo, Jon Ander Artola, Igor Fernandez eta Aitor Otegi.
Gorka RUBIO | FOKU



eta horren eskutik 2016. urtean izan zen I. Euskal Herriko Garagardo Artisauen Azoka Villabonan. Aurten bete du hirugarren edizioa.

«Gure elkarteak bi helburu nagusi ditu. Batetik, Euskal Herrian dugun garagardo artisauen aukera zabal eta kalitate altua erakutsi nahi dugu. Eta, bestetik, herrian mugimendua sortu nahi dugu, garagardoa eta musika ekitaldiak eskaini eta herriari bizia eman», agertu dute.

GARAGARDOAREN KULTURA

Sortu geroztik urteroko azoka, dastatze saioak, fabriketara bisitak, musika emanaldiak eta beste antolatu ditu Beertoki elkarteak. Ekitaldi horiek guztiek helburu izan dute oraindik apal samarra den garagardoaren kultura piztea Euskal Herrian. «Ez gara asko, baina Euskal Herrian bada garagardo artisauen inguruko komunitate txiki bat, ekoizleak eta kontsumitzaileak batzen dituen. Egia da tradizioa falta dela, bidea egiteko dagoela, baina pixkanaka ari gara Euskal Herriko garagardo artisauen berri zabaltzen».

Villabonan, behinik behin, lortu dute mugimendu pixka bat sortzea. Beertoki elkarte baina lehen, herriko taberna bakarrean zegoen garagardo artisau bat dastatzeko aukera. Gaur egun, berriz, bost tabernetan, elkarte batean eta gaztetxean garagardo artisauen aukera zabalxeagoa eskaintzen dute.

Euskal Herriko garagardo artisaua esatean, Euskal Herriko ekoizleek modu artisauen eta naturalean ekoiztutako garagardoaz ari dira. «Ekoizpen prozesua da garrantzitsua. Erabat naturala izan behar du, aldagai kimikorik gabea. Le-

hengaiak ere primerako kalitatekoa izan behar du. Garagardo komertzialek zereal merkeagoak erabiltzeko joera daukate, adibidez. Erabat Euskal Herrian ekoiztua izatea ez da hain erraza. Batetik, garagardoa egiteko behar diren lehengai guztiak bertan eskuratzea oraindik ere ez baita erraza –baina bidean gaude– eta, bestetik, Euskal Herriko ekoizle batzuek hemendik kanpo ekoizten dutelako. Garagardo artisauen munduan, ekoizle asko nomadak dira. Alegia, ez daukate fabrika propiorik eta beste ekoizle batzuen baliabideak erabiltzen dituzte beren garagardoa egiteko. Gerta daiteke urte batzuetan horrela aritu eta gero fabrika propioa izatea».

Egunotan Villabonan dagoen Irrintzi garagardo azokan aurkeztu dute Zappa garagardoa. Irudian, Beertoki elkarteak eta lagunak garagardo berriarekin topa egiten. Jon URBE | FOKU

SAGARDO LUPULUDUNA HERNANIKO ORKOLAGAN

Garagardoa egiteko lau osagai nagusi behar dira: ura, garagarra, legamia eta lupulua. Lehen hirurak erraz samar lor daitezke Euskal Herrian. Lupulua, baina, ez hain erraz, ez baitu garrantzirik izan euskal paisaian; normalean belar txar modura ikusi izan du baserritarrak eta ez dio garrantzirik eman. Iñaki Sanz-Azkue biologoak duela hilabete batzuk deskubritu zuenez («Hernaniko kronika»-n jasoa), 1950eko hamarkadan Hernaniko Orkolaga baserriko Antonino Pagolak bertako sagar eta lupulua nahastuz edari freskagarri oso berezia egiten zuen. Baratzean lanean zebiltzanentzat eta etxekoentzat bakarrik egiten zuen eta Pagolaren etxekoek gogoratzen dute oso edari freskagarria eta apar askokoa zela. «Egarriarentzako zegoen onena omen zen». Baina Antonino Pagolarekin batera itzali zen bere errezeta, ondorengoek ez baitzuten sagardo lupuludun hura nola egiten zen ikasi. Azkenaldian AEBetan eta Kanadan modan dago sagardo lupuluduna eta Galizian ere hasi omen dira probak egiten.



Basquerry-n egina / Elaborado en Basquerry / Ibarriz de Bilbao kalea, 8 / 48001, Bilbao, Bizkaia

zappa

India Pale Ale

“Ezin da benetako herri bat izan garagardo bat eduki ezean”

Garagardoa / Cerveza

Graduazioa / Graduación: 6,7%

Osagaiak / Ingredientes:

Ura, **garagar malta**, lupulua eta legamia

Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura






BEER
TOKI

DRUNKEN
BROS.

33cl



EZAGUTU.DASTATU.GOZATU

ZAPPA NON TOPATU

Villabonan: Rainbow,
Apatx, RK taberna,
Errotatxiki, Rbote eta
Irrintzi Garagardo
Azoka.

Tolosan: Ama taberna.

Donostian: Mala Gissona.

Ordizian: Sugaar.

Andoainen: Olajauna
eta Txuri Beltz.

Irunen: Boulevard.

Bilbon: Basquerv. •

Garagardoa egiteko lau osagai nagusi behar dira: ura, garagarra, legamia eta lupulua. «Bertan ekoiztutako lupulua topatzea ez da erraza. Orain artean Erriberrin baino ez zegoen plantazio txiki bat. Araban ere hasiak dira lantzen eta orain, hain justu, Villabonan hasi dira. Lupulua hemen ekoiztu daitekeen edo ez probatzen ari dira. Ikerketa edota proba fasean gaudela esan daiteke. Bidea egiteko dago. Ikusi egin behar da lupulua inguru hauetan ekoizteko modurik ba ote den, zein klasek funtzionatzten duen hobe... oraindik ez

da erraza erabat Euskal Herrian ekoiztutako garagardobat ekoiztea. Batzuk badira, kantitate txikiekin lan egiten dutenak. Eta beste batzuk ikerketa bidean hasiak dira».

Egiten ari den lanaren kalitatea nabarmendu dute Beertoki elkartekoek: «Euskal Herriko garagardo artisauek izen oso ona dute Estatu mailan. Hemen oso garagardo onak egiten dira».

UNE GUZTIETARAKO GARAGARDOA

Badira momentu guztietarako
garagardo aproposak. «Hotza
egiten duenerako, beroa egi-

**Goiko irudian, Zappa
garagardo artisauaren
etiketa.**
GAUR8

ten duenerako, jatordua laguntzeko, postrerako, gaztarekin edateko, txokolatearekin... Sekulako aukera dago. Gu saiatzen gara, gure dastatzeak eta antolatzen ditugunean, gastronomiari ere garrantzia ematen. Mundu oso bat dago deskubritzeko».

Bada garagardoa oso hotza hartu behar den uste zabaldua. «Garagardoa oso hotza hartzen baduzu, ez diozu zaporerik hartzen, ñabardura guztiak galtzen ditu. Hemen garagardoa oso hotza hartzeko ohitura handia dago. Baina, adibidez, Belgikan, Alemanian eta Herbehereetan epelxeagoa hartzen dute, zaporeak eta ñabardurak hobeto dastatzeko. Hori bai, garagardo industrial txar bat hartzekotan, hobe oso hotza hartzea».

Garagardo artisauek badi-
tuzte, beraz, kontuan hartu be-
harreko ezaugarriak eta bere-
zitasunak. «Adibidez, ezin dira
etzanda gorde, zutik gorde be-
har dira. Pentsa, garagardo in-
dustrial bat hondartzara era-

maten duzu, epeldu egiten da, bueltan berriz hozkailuan sartzen duzu, eta, hala ere, ez da txartzen. Atera kontuak zer nolako kontserbagarriak dituen. Garagardo artisauak delikatu xegoak dira, baina kalitatean sekulako aldea dago». Orduan, ezin al da hondartzara eraman garagardo artisaua? «Noski eraman daitekeela, baina kontu handiagoa izan behar da!».

Villabonako garagardozeale talde honek oso garbi dauka: Kalitatea kantitatearen gainetik dago. «Askoz nahiago dugu bi garagardo on hartu, patxadaz, dastatuz, lasaitasunez... denbora errekorrean sekulako garagardo txar ilara hartu baino. Jendeak, orokorrean, kantitateari ematen dio garrantzia eta, zalantzarik gabe, kalitatea askoz garrantzitsuagoa da garagardo bat dastatzeko orduan».

Zaletasuna eta jakin-mina dira Beertoki elkartearen motor nagusiak eta, bide horretan, pauso bat gehiago eman

«Bertan ekoiztutako lupulua topatzea ez da erraza. Orain artean Erriberrin baino ez zegoen plantazio txiki bat. Araban ere hasiak dira lantzen eta orain Villabonan hasi dira»

«Garagardoa oso hotza hartzen baduzu, ez diozu zaporerik hartzen, ñabardura guztiak galtzen ditu. Hemen garagardoa oso hotza hartzeko ohitura handia dago»

berri dute. Hasiera-hasieratik buruan izan dute garagardo bat sortzeko ametsa eta oraintsu bete dute beren desioa. Ostegunaz geroztik Villabonan dagoen Irrintzi Garagardo Azokan aurkeztu dute Zappa garagardoa. Dena sortu zen tokira bueltatu, eta, Zappari omenaldia eginez, bere izena duen garagardoa aurkeztu dute.

DRUNKEN BROSEKIN ELKARLANA

«Hasiera-hasieratik aipatzen genuen gure garagardoa egiteko aukera. Etxean hasi ginen egiten, Aitorren baserrian, Alkizan. Lapiko batean 20 bat litro inguru egin genituen, guretzat bakarrik. Berez ez da zaila garagardoa egitea, zaila dena garagardo ona egitea da. Garagardoa egitea, finean, kozinatzea da eta kozinatzea eta

saltsan ibiltzea dezente gustatzen zaigu», kontatu du laukoteak. Oraingoan, baina, pauso serioagoa eman dute eta mila litro garagardo ekoiztu dituzte Bilboko Drunken Brosekin elkarlanean. Drunken Bros Euskal Herriko lehenengotariko garagardogile nomada izan zen eta gaur egun Bilboko Basquelyn ekoizten dute.

«Goi mailako garagardogileak dira eta 2016ko azokan elkar ezagutzeko aukera izan genuen. Geroztik harremana mantendu dugu eta laguntasun horrek bultzatu gaitu proiektu hau elkarrekin aurrera eramatera», kontatu dute Beertokikoek.

India Pale Ale estiloko garagardoa da Zappa, «oso mikatza, zitrikoa eta belar eta lore aromekin». Egileen hitzetan, nortasun bereziko garagardoa

India Pale Ale estiloko garagardoa da Zappa, «oso mikatza, zitrikoa eta belar eta lore aromekin». Egileen hitzetan, nortasun bereziko garagardoa da: «Apustu berezia da»

«Duela hilabete pasatxo egin genuen. Asko ikasi dugu Drunken Broseko garagardogileekin. Errezeta gurea da, baina beren aholkuak segitu ditugu»

da. «Apustu berezia da. Ez da akaso publiko orokorrarentzako, baina garagardo artisaua kontsumitzen duenak jakingo du Zappak dituen ñabardurak sumatzen eta gozatzen. Gure gustuko garagardoa da, guretzako modukoa. Behin egingo dugu-eta!», diote umoretsu.

Dagoeneko mila litroak salduta dauzkate; aipatu Irrintzi azokan eta Villabona, Tolosa,

Donostia, Ordizia, Andoain, Irun eta Bilboko zenbait tabernatan izango da Zappa.

Aberatsa izan da prozesua. «Duela hilabete pasatxo egin genuen. Asko ikasi dugu Drunken Broseko garagardogileekin. Errezeta gurea da, baina beren aholkuak segitu ditugu. Egia esan, oso pozik gaude». Orain, ezagutzea, dastatzea eta gozatzea besterik ez da falta.

Beertoki elkartekoek Bilboko Drunken Bros garagardogileekin elkarlanean egin dute Zappa garagardoa. Irudian, ekoizpenaren une bat.
GAUR8

