



2024 05 03

SAGARDOA BOTILAN

GEHIGARRIA **GARA**

Sagardo desberdinak modu desberdinean dastatzeko taberna

Euskal Herriko eta mundu osoko sagardo mota desberdinak, txorrotan, botilan, latan... Gastronomía tradizionala eta modernoa, «parrilla haragijale-beganoa»... Elementu horiek guztiak elkartu ditu Petritegi sagardotegiak zabaldu berri duen «Malum Rex» izeneko kontzeptu gastronomiko alternatiboan.

ERREPORTAJEA

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | ASTIGARRAGA

Astigarra-
gako Pe-
tritegi ba-
serrian
XVI. men-
deaz ge-
roztik egi-
ten dute
sagardoa, eta XX. mendearen hasieratik Goikoetxea-Otaño familiak zuzentzen du sagardotegia, dagoeneko seigarren belaunaldiak.

Tradizioak pisu handia duen jarduera da, beraz, sagardogileena. Baina beste arlo askotan gertatzen ari den bezala, sagardogintza ere eraldaketa sakonean murgilduta dago bai produktuari, bai edateko moduari dagokionean.

Hasiera batean sagardoa txotxetik edaten zen, basoka edo txarroka; ondoren, upategiko bisitak bazkari edo afariarekin lotuta egon izan dira, beti menu itxiarekin eta sagardo mota bakarrarekin. Orain, ordea, upategietan mota askotako sagardoak egiten dituzte eta, horiek guztiak ezagutzera emateko, Astigarragako Petritegi sagardotegiak «Malum Rex» izeneko «sagar bar» kontzep-

tu gastronomiko alternatibo zabaldu du upategitik metro batzuetara dagoen eraikinean.

Baina, nola sortu zen mota honetako areto bat sortzeko ideia? Ainara Otañok azaldu duenez, «lehenik eta behin gure produktua dibertsifikatzeko urratsak egin genituen, eta orain, sagardo gamma berri hori ezagutzera emateko moduak bilatzen ari gara».

Horrela, azken hamar urteetan munduan zehar egindako bidaietan, hainbat ideia ikusi dituzte eta Petritegira moldatzen saiatu dira. «Sagardoa ekoizten duten eta joera gastronomikoak zabalitzen dituzten hainbat eskualde bisitatu ditugu, hala nola Alemania, Ingalaterra, Frantzia, Asturias, Bartzelona, Madril eta AEB; ekoizleak bisitatu, nazioarteko azoka eta lehiaketetan parte hartuz, sagardoa kontsumitzeko modu desberdinak aurkituz: 'cider bar', 'steck house', 'tap-room', eta abar».

«Kasu gehienetan, gastroteak eta tabernak aurkitu ditugu eta guk, batetik eta beste-



Petritegiko «Sagar bar» berriaren arduradunak, aretoko sukaldean. Ezkerretik eskuinera, Naroa Perez, Ainara Otaño, Ariadna Pereira eta Ioritz Otaño.
Jagoba MANTEROLA | FOKU

**«ALDARE HANDIAN»
TABERNAK
ESKAITZEN
DITUEN EUSKAL
HERRIKO ETA
NAZIOARTEKO 40
SAGARDO BAINO
GEHIAGO
ERAKUTSIKO DIRA.
BIGARREN
PROTAGONISTA
TXORROTA
ANITZEKO BARRA
IZANGO DA.**

tik ideiak hartuz, bi kontzeptuak elkartu ditugu», gehitu du sagardotegiko buruak.

Eraberritu aurretik, areto honetan bertan sardina erreak eskaini izan dituzte azken urteetan eta, proposamen hark izan zuen erantzuna ikusirik, Ainarak dudarik ez dauka eskaintza gastronomiko berriak arrakasta izango duela. «Gure erronka nabarmendu dujendea sagardo desberdinak dastatzera animatzea da».

GAZTEEN IKUSPEGIA

«Malum Rex» aretoaren kudeaketa belaunaldi gazteen esku egongo da. Arduraduna Ariadna Pereira gaztea izango da. Ainara Otañoren hitzetan, «esperientzia handia du Donostiako ostalaritzan, eta ikuspegi gazte eta freskoa eman dio kontzeptuari». Berekin batera, Naroa Perez sommelier arduratuko da

bezeroak aholkatzeko lanez. Gipuzkoako hainbat sagardotegi eta jatetxetan aritutakoa da eta duela gutxi Madrid Fusion jaialdiko «gela-arduradun gaztea» txapelketan finalista geratu da.

Ioritz Otañok, familiaren seigarren belaunaldikoak, bestetik, bere esperientzia eman du sektorean, ikuspuntu gaurkotuagotik. Eta Argoitz Otañok, Ioritz anaia eta sagardotegiko enologoak, sagardoei buruz duen ezagutza eta produktu dibertsifikazioan duen esperientzia ekarri dio proiektuari.

Azkenik, Ainara Otañok nabarmendu du proiektu berri hau ez litzatekeela posible izango bertako enprekin egindako aliantzarik gabe, «bai sormenari eta 'branding'-ari dagokienez, bai arkitektureari eta aholkularitzaz gastronomikoari dagokienez».



SAGARDO ESKAINTZA ZABALA ETA GASTRONOMIA PROPOSAMEN BERRIAK

Petritegik zabaldu berri duen «Sagar bar» delakoa kontzeptu gastronomiko berri bat da, non sagardo eskaintza zabalari, gastronomia proposamen berria gehitu zaion.

Urte osoan zabalik egongo den taberna horretan, lehenik eta behin, botilatutako sagardoa izango da protagonista. Bezeroek sagardoan «aldare handia» aurkituko dute aretoaren erdian. Hozkailu ireki horretan, tabernak eskaintzen dituen Euskal Herriko eta nazioarteko 40 erreferentzia baino gehiago erakutsiko dira, formatu desberdinetan: botilan, latan... Horrekin batera, txorrota anitzeko barra izango da beste protagonista nagusia. Garagardoarekin gertatzen den bezala, bezeroak nahi duen sagardoa aukeratu dezake, zuzenean edalontzian dastatzeko.

Euskal Herriko, besteak beste, eta Petritegiko sagardoez gain, Bizio, Errebelde, Kuartango, Zelaia, Oiharte eta Zapiain upategietakoak eskainiko dituzte. Eta atzeritik, Britainia



Ariadna Pereira, 12 sagardo mota desberdin dastatzeko txorrota anitzeko barran. J.S.

Handia (Oliver's), Italia (Floribunda), Frantzia (Ferme de L'Yonnière) eta Suediakoak (Brutes), besteak beste. Ainara Otañok nabarmendu duenez, kasu batzuetan Euskal Sagardoarekin

zerikusi handirik ez duten edariak izango dira: sagardo lasaiak, apardunak, pet-nat, izotzezkoak, lupuluarekin, destilatuak, bestelako fruituekin nahasitakoak...

Bigarrenik, sagardoarekin batera dastatzeko, gastronomia proposamen berritzailea egingo dute, bertako produktuan eta parrillan oinarritutako kartarekin, baina baita beste tokietako sukaldaritzan eraginarekin ere. «Azken zazpi udatan areto hau zabalik izan dugu sagardoa eta parrillan erretako sardinak eskaintzeko, eta esperientzia horretatik abiatuta, garaian garaiko jakiak eskainiko ditugu: tomatea, barazkiak, arraina eta haragia, baita beganoentzat ere», azaldu du Ainara Otañok.

Ariadna Pereirak gaineratu duenez, kartan produktu asko izango dira begetariano edo beganoentzat. «Parrilla haragijale-beganoa kontzeptua jarri nahi dugu martxan», esan du.

Azkenik, areto hau sagardoarekin eta gastronomiarekin lotutako kultur ekitaldiak antolatzeko ere baliatu nahi dute, hala nola etxeko produktu berrien aurkezpenak, nazioarteko sagardoen katak, maridaje jardunaldiak... J.S.

Sagardo egunak ere garai berrietara moldatzeko proposamena egin du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak



Donostiako sagardo eguneko irudia, irailean. Juan Karlos RUIZ | FOKU

J.S. | DONOSTIA

Sagardo Egun asko sortu dira azken hamarkadetan, Gipuzkoan bereziki, eta herrialde honetako sagardogileen elkarteak, Euskal Sagardoarekin elkarlanean, jai horiek sektoreak bizi duen garai berrietara egokitzeko eta sektorearen beharrei erantzuteko ekimena jarri du abian.

Sagardo sektorea aldaketa dinamika batean dago azken

urteetan: sagasti berriak aldatu, produktua dibertsifikatu, kontsumo modu berriak proposatu eta abar luze bat. Lan horrek guztiak sagardo egunetan ere islada behar duela irizita, proposamen bat egin zaie sektorearekin elkarlanean aritu nahi duten herriei: irudia bateratu, Euskal Sagardoaren presentzia handitu eta kontsumo modu desberdinak bultzatu, besteak beste. Aldaketa hauek, sektoreak berak antola-

tzen dituen Sagardo Egunean eman dira lehenengo: Donostia eta Ordiziako Sagardo Egunean eta Topa! Bilbao ekitaldian besteak beste.

Gaur egun 30etik gora dira elkarlanean antolatzen diren egunak eta etorkizun batean gehiago izatea aurreikusten da. Eta elkarlan hori dinamiko izatea nahi du sagardogileen elkarteak: «Garaian garai beharretara egokitu eta herriz herriko antolatzailak eta sagardo sektorea bide berean joatea, tokian-tokiko berezitasunak errespetatuta beti ere», azaldu dute.

Datozen sagardo egunak

Dagoeneko hasi dira batean eta bestean sagardo egunak antolatzen. Lehena, igande honetan bertan izango da, Andoingo Santa Krutz jaietako egitarauaren barnean eta txapelketa formatoarekin.

Maiatzaren 19an Usurbilen ospatuko da, hilaren 25ean Oiartzunen, ekainaren 8an Lezon, uztailaren 20an Aizarnabalen eta uztailaren 26an Astigarragan (Santa Ana jaiak).

% 100 bertako sagarrekin egindako Euskal Sagardoa

euskal sagardoa
Sidra del País Vasco

Bertako Plazerra
Un auténtico placer

JATORRI DEITURA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

%6 alkohola. Achi txikiok kontsumoa galarazita dute. Euskal Sagardoa kontsumo arduratsuen alde egiten du.

Vermut con sidra natural, una innovadora propuesta desde Kuartango

La sidrería alavesa Kuartango se ha lanzado a elaborar y comercializar un producto innovador, el vermut con sidra natural, que ya ha sido galardonado en certámenes internacionales.



El vermut con sidra, en el centro, junto al resto de productos. GARA

J.S. | GASTEIZ

Aunque el fenómeno de la diversificación es relativamente reciente en el sector sidrero, lo cierto es que avanza con paso firme y no hay año en el que no se presente un producto nuevo basado en la sidra del país.

Es el caso del vermut con sidra natural que comenzó a elaborar el pasado año la sidrería Kuartango, un producto que viene a completar la gama de sidras de nueva expresión de esta bodega, entre las que encontramos las sidras con limón, con cerveza o la de fuego, productos que pueden consumirse en cualquier mo-

mento del día y que no necesitan de escanciado.

Tal y como explica el responsable de esta bodega, Benito Peciña, la idea de elaborar este vermut surgió en sus visitas a diversos certámenes internacionales, donde conocieron las posibilidades de este producto. Además, Peciña destaca que es muy indicado para su producción en bodegas de pequeño tamaño, que no pueden competir en volumen con los grandes productores de sidra natural.

El vermut, en general, es una bebida que tiene como ingrediente principal el vino, aunque «fortificado» con un destilado y aromatizado con

«SEGÚN LAS PRIMERAS IMPRESIONES QUE HEMOS RECABADO, HAY INCLUSO GENTE QUE NO ES AFICIONADA AL VERMUT A LA QUE LE HA GUSTADO MUCHO», INDICA BENITO PECIÑA.

hierbas como el ajeno, cítricos o especias como la canela. El vermut con sidra utiliza básicamente los mismos ingredientes, aunque el destilado que se utiliza es de sidra y los botánicos son diferentes para que se adapten mejor a sus características.

Todo ello da como resultado una bebida de 15 grados de alcohol, muy apropiada para su consumo como aperitivo, y que se presenta, como es habitual en este producto, en botellas de un litro de capacidad.

Pese a que empezaron a elaborar este producto hace tan solo un año, ya han comenzado a recibir los primeros galardones, como los obte-

nidos a finales de 2023 en el Sagardo Forum (medalla de oro) o en el salón Sisga de Gijón (plata). Algo que lleva a Benito Peciña a mostrarse muy esperanzado con las posibilidades de este nuevo producto.

Cebada y limón

Además de la sidra con vermut, Kuartango seguirá comercializando este año otros productos como la sidra con cerveza o «Callabocas», una bebida para cuya elaboración se realiza una doble fermentación de cebada y de manzana. Tiene 7 grados de alcohol y se comercializa, al igual que la cerveza, en botellines de 33 cl.

En un botellín similar se comercializa el «Sagartxo», una sidra más ligera que recuerda a la cerveza con limón aunque tiene un toque más ácido, y cuyos únicos ingredientes son la sidra y el zumo de limón. «Es una sidra muy refrescante, con solo 3 grados de alcohol, y que próximamente será 100% km 0, ya que el limón también será de producción local», explica Peciña.

Otra de las sidras de nueva expresión que elaboran en Kuartango es la sidra de fuego o «su-sagardoa», de unos 10 u 11 grados de alcohol y muy apropiada para su consumo como aperitivo o también para acompañar a los cafés. «Es como si te tomaras un txupito, pero no es un destilado, es una bebida fermentada».

Junto con el desarrollo de todos estos nuevos productos, tanto Kuartango como el resto de las sidrerías alavesas continúan apostando por la sidra natural Euskal Sagardoa y la recuperación de las variedades autóctonas de Araba, con las que el pasado año elaboraron por primera vez la sidra «Alaba».

ITURRIETA SAGARDOTEGIA
Reservas en: www.iturrieta.eus

Bº Arraga, 2 / Aramaio
☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93
info@iturrieta.eus • www.iturrieta.eus

ENEK
MARCA CERTIFICADA
MUNICIPIO DE ARAMAIO

TREBIÑU
sagardotegia

Askartza (Trebinu)
www.trebinu.com
945 24 48 52 - 657 73 65 99

Kuartango
SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21
t.699 747 730 • 945 362 683

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús

Bertako sagarrarekin egina, ekologikoa eta latan ontziratua

Garagardoaren sektorean oso zabaldua dagoen aluminiozko ontzia gero eta gehiago zabaltzen ari da sagardogintzan, hainbat abantaila eskaintzen dituelako. Tolosako Isastegi ere aukera hori eskaini nahi du kalitatezko sagardoa merkaturatzeko. Euskal Sagardoa, ekologikoa eta latan ontziratua.

ERREPORTAJEA

J.S. | TOLOSA

Tolosako Isastegi sagardotegiak urteak daramatza kalitatearen aldeko urratsak ematen. Alde batetik, gero eta handiagoa da bertako sagarrarekin egindako Euskal Sagardoaren produkzioa. Ahalegin horrek, Euskal Herrian ez ezik, nazioartean ere jaso du errekonozimendua eta, pasa den astean Frankfurten egindako Cider World'24 ekitaldian, Isastegiren Jatorrizko Deiturako sagardoak urrezko domina jaso zuen sagardo naturalaren kategorian.

Horrekin batera, nabarmentzekoa da Joseba eta Mikel Lasa anaiek produkzio ekologikoaren alde egindako apustua, eta une honetan bertako sagarrarekin egindako sagardo guztiak

zigilu ekologikoa duela esan daiteke. Hortaz, Isastegiko Euskal Sagardoa erosten duenak (botilan edo latan) ekologikoa ere erosiko du.

Bide horretan, orain dela hiru urte proiektu berri bati ekin zioten, 620 metroko altuera duen sail batean 7 hektareako sagasti ekologikoa jarri. «Kanpora joan garenean ikusi dugu altuerako sagarra gehiago baloratzen dela kalitatezko sagardoa egiteko, eta guk ere bide horretan lehen pausuk ematea erabaki dugu», azaldu du Josebak. Beren asmoa sagasti horretako sagarrarekin «partzelako» sagardo berezia egitea da. Hala ere, arbol gazteak dira oraindik eta ez dira guztiz produkzioan sartu.

Horrekin batera, ontziratze arloan ematen ari diren berrikuntzak ere eskaini nahi izan dituzte eta garagardoarena bezalako sektoreetan oso zabal-



Joseba Lasa Isastegiko arduraduna, Euskal Sagardo ekologikoz betetako latak eskuetan dituela. J.S.

duta dagoen aluminiozko ontziaren aldeko apustua egin dute kalitatezko sagardoa ontziratzeke, eskaintzen dituen abantailengatik.

Alde batetik, 330 ml. dituzenez, egokia da botila osoa gehiegi egiten zaien kontsumitzaileentzat, eta bestetik, ontzi arinagoa denez, etxetik kanpo edozein tokitara eramateko aproposa da. Gaur egun, sagar-

doa kontsumitzeko moduak aldatzen ari dira, gazte jendearen artean batezere, eta Isastegik bat egin nahi izan du ohitura berri horiekin.

Ontzi mota hori gero eta gehiago zabaltzen ari bada ere, Euskal Herrian oraindik poliki doan gauza da eta Isastegiko upategian egiten den produkzioaren %90 atzerrian saltzen dute, batezere AEBetan. Joseba Lasak dioen moduan, «han ohitura handia dute latan kontsumitzeko, baita sagardoa ere».

Isastegiren kasuan, formato berri honen eskaerak handitu egingo diren itxaropena dute, tamaina bereko botila txikia asko saltzen dutelako betidanik eta jendea ohituta dagoelako kopuru hori duen sagardo ontzia kontsumitzera.

Latako sagardoa eskuratu nahi duenak, saltoki handietan aurkituko du, baita upategian bertan ere.

Izan ere, eta zenbait tokitan galtzen ari den ohitura bada ere, Isastegin mantentzen dute oraindik ere salmenta zuzenaren aukera. «Internet bidez jendeak erosten digu sagardoa, baina, gure kasuan, jende dezentente etortzen da bertara botila bila –dio Joseba Lasak–. Kontuan hartu behar da gure bezero asko inguruko herri txikiak direla, eta, erostekak egiteko autoa hartzen dutenez, etxerako bueltan hemendik pasatzen dira sagardo bila eta, bide batez, kontu batzuk esatera».

ISASTEGI

SAGARDO NATURALA

EGUNEROKO SAGARDOA

Egurrezko kupelean egindako sagardoa berreskuratzen Usurbilen

Altzairuzko upelak ia erabat baztertu du egurrezko ontzia eta honen inguruan belaunaldiz belaunaldi gorde den ezagutza. Ondare hori ez galtzeko, Euskal Herriko Egurreko Sagardo Txapelketaren bosgarren edizioa antolatatu dute Usurbilen, ekainaren 9an, aurten lehenbiziko aldiz Aginagako eliza zaharrean.

ERREPORTAJEA

J.S. | USURBIL

Sagardoaren kulturaren inguruan Usurbilen dagoen afizioak parerik ez duela gauza jakina da. Oria bailarako herri honetan, bost sagardotegiz gain, 30 etxe baino gehiagotan egiten dute urtero sagardoa. Eta ez hori bakarrik, egurrezko ontzian egindako sagardoak garrantzi berezia izan du beti; horregatik hasi ziren duela urte batzuk Euskal Herriko Egurreko Sagardo Txapelketa antolatzen, Alkartasuna Baserriarren Kooperatibaren eskutik.

Txapelketaren antolatzaile eta kooperatibako kide den Jakoba Errekondoren hitzetan, «sagardogintzaren historian egurrak garrantzi handia izan du eta gure aurreko belaunaldiek ederki zekiten egurrezko ontziak erabiltzen. Baina altzairuzko ontziak zabaltzen joan ahala, ezagutza hori galtzen joan da eta une honetan ia erabat galduta dago. Horregatik hasi ginen txapelketa antolatzen, sagardogintza tradizionala berreskuratzeke».

Egurrezko kupelean egindako sagardoa iraganeko zerbait dela uste dutenen aurrean, Errekondok etorkizun handiko gauza dela uste du. «Argi dago sagardogintzaren etorkizuna dibertsifikazioan oinarrituko dela, eta alor horretan egurrak zeresan handia izango du, sagardo monobarietalei edo ondutakoei egurraren ezaugarriak gehitzeko aukera emango baitie».

LEKU ETA DATA BERRIAK

Hasiera batean maiatzeko Sagardo Egunarekin batera egiten zen txapelketa, 2022an abendura aldatu zuten, San Tomas azokaren bueltan antolatzen zen etxean egindako sagardoaren lehiaketarekin bat eginez. Iaz, ordea, bi txapelketak ez nahastea erabaki zuten eta, urtebete ko hausnarketa egin ondoren, ekainean antolatzea erabaki dute, hainbat berrikuntzarekin.

Nagusia, lekualdaketarena da. Orain arte herriko plazan egiten izan den txapelketa, hemendik aurrera Aginagako eliza zaharrean ospatuko da. Zergatik? Honela azaldu digu Jakoba Errekondok berak: «Aginagako eliza berria eraiki



Egurrezko ontzietako sagardogintza berreskuratzeke antolatute txapelketa ekainaren 9rako. Argazkian, RBLD sagardo upategia. RBLD

IRAGANEKO ZERBAIT DELA USTE DUTENEN AURREAN, JAKOBA ERREKONDOK ETORKIZUN HANDIA IKUSTEN DIO EGURREKO SAGARDOARI.

zenez, bertako gazteek erai-kin zaharra guztiz eraberritu zuten, kultur ekitaldiak aurrera eramateko. Gure iritziz, oso toki dotorea da txapelketa hau egiteko, solemnea, eta ekitaldiak indarra hartzeko oso egokia izan daiteke».

Beste berrikuntza nagusia antolaketari dagokio, helburua parte-hartzea bultzatzea baita. Horretarako, hiru epaimahai osatuko dira, bakoitza pertsona ezagun batek zuzenduta: Maider Larrañaga somelierra (Arteaga Landetxea, Arrasate), Dani Corman (Basque Culinary Center, Donostia) eta Irati Amondarain enologoa (Andoain).

Aurtengo edizioa, beraz, ekainaren 9an egingo da, igandea, 10.00etatik 13.00etara. Parte-hartzaile bakoitzak

maiatzaren 31 baino lehen aurkeztu beharko ditu botilak Usurbilgo Alkartasuna kooperatibaren. Baldintza bakarra, egurrezko kupelean egindako sagardoa izatea da. Beraz, afizionatu zein profesional mailan lan egiten dutenek parte hartu ahal izango dute.

Interesatuak Kooperatibarekin jarri beharko dute harremanetan (sagardoa@ni.eus). Irabazleak 1.000 euroko saria eta Antton Olariagaren garai-kurra jasoko ditu.

Txapelketa eguna iritsi bitartean, maiatzaren 19an, Usurbilgo Sagardo Egun famatuaren txanda izango da. Zaleentzat egun seinatua da hori, batez ere aurten, antolatuak erreleborik aurkitzen ez badute azken edizioa izan daitekeelako.

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
Sagardo botila urte osoan salgai
www.larre-gain.com

Larre-Gain Baserria
EREÑOTZU HERNANI
t. 943 55 58 46 · 616 28 78 67

ALKARTASUNA
Usurbilgo Baserriarren kooperatiba
Atalu Industrialdea 26 Usurbil - Gipuzkoa

Sagardoa etxean egiteko materiala salgai
Elikagai ekologikoak
Usurbilgo baserrietako produktuak
Sagardogintzarako tresneria
Tratamendu naturalak
Autoentzako gasolia
Banaketa zerbitzua

T 943 36 11 14 · www.alkartasuna.eus · alkartasuna@usurbil.com

Egurrezko kupelean ondutako sagardoak ezin daitezke nonahi aurkitu. Euskal Herrian mota horretako sagardo bereziak egiten dituen upategi bakarrenetarikoa da Ataungo Urbitarte sagardotegia. Inguruko sagastietan eskuz bildutako sagar mota bereziak erabiltzen dituzte horretarako.

J.S. | ATAUN

Euskal sagardoaren sektorea eraldaketa sakonean murgilduta dago. Garai batean kopuruari bakarrik erreparatzen zitzaion; orain, aldiz, sagardo mota desberdin ugari merkaturatzen hasi dira, sagardo naturalaz gain: apardunak, kupelean ondutakoak, sagar-mota zehatz batekin egindakoak, zaporetakoak, lupuluarekin...

Kupelean ondutako sagardoetan norbait aitzindari izan bada, hori Ataungo Demetrio Terradillos sagardogilea da. Amezketan jaioa bada ere, Goierri aldera joan eta 1991. urtean zabaldu zuen sagardotegia Itziar Irastorzarekin batera. Hamabost urte sagardoa egiten aritu ostean, 2006an lehendabiziko sagardo ondu edo «kriantza» merkaturatu zuen, «Saarte» izenarekin.

Asmatzaileak berak dioten bezala, «inor gutxi ausartzen da» mota honetako sagardoa egiten. Izan ere, elaborazio prozesua luzea eta delikatua da. Lehen hartxidura edo fermentazioa egin ondoren, lau hilabete eta erdi haritzezko barriketan pasatzen ditu. Demetrioren hitzetan, «ez da komeni egurrezko kupelean denbora asko edukitzea, barrika gehiegi hartzen duelako». Ondoren, altzairuzko ontzietara eramaten dute bertan urtebete egin dezan, eta azkenik, beste zortzi hilabete botilan. Beraz, bi urte baino gehixeago pasatzen dira merkatura iritsi baino lehen.

Erabilitako sagarrei dago kienez, gehiena errezil sagarra da (%80), eta gainontzekoa mokote, mozolo eta txalaka motakoak dira.

Produktio txikiko sagardoa da. Bi urtetik behin egiten dute; hau da, sagar urtea egokitzen denean, eta sagarrak eskuz biltzen dituzte, heldutasun punturik onena dutenean. «Hartxidura prozesu luze hori egiteko azukre asko behar izaten du eta horregatik nahiko berandu ja-

sotzen ditugu», azaldu du Demetriok.

Ondutako sagardoaz gain, Urbitarten ere monobarietala egiten dute; hau da, sagar mota bakarrarekin, eta ez edozein motako sagarrarekin: sagardogileen artean estimazio handia duen Narbar-teko sagar gorria erabiltzen

dute. Sagardo horri «Jentillen lurra» izena jarri diote.

Azken honek badu ontze edo kriantza pixka bat ere, hiru hilabete ingurukoa, eta ez du zerikusirik normalean ezagutzen dugun sagardoekin. «Ez da sagardo normala, hartxidura oso berezia dauka, eta enologia munduan esperientzia pixka bat duenari zuzenduta dago, batez ere», zehaztu du Demetriok. Produktioa ere oso mugatua da, eta botila berezietan ontziratzen dute, bai hiru laurdenekoetan, bai litro eta erdiko «magnum» botiletan ere.

«Lamia» aparduna

Azkenik, Urbitarteko hirugarren produktu berezia sagardo aparduna da. «Lamia» izena jarri diote eta botilan bigarren fermentazioa egiten duen sagardoa da, berezkoak dituen legamiekin. Urbitarteko beste sagardo bereziak bezala, azken sagardo hau ere egurretik pasatzen da.

Horietaz aparte, Ataungo Ergoiena auzoan dagoen upategi honetan sagardo naturala egiten dute, noski, guztia bertako sagarrarekin. Herriko baserrietan bildutakoaz gain, Gabiria, Olaberria, Zegama eta Zerain bezalako herrietatik ekartzen dute upategian egiten diren 130.000 litroak osatzeko adina.

Sagar guztia bertakoa izateaz gain, kasu askotan sagasti jakinetakoak dira, eta ondorioz botila horiek «partzelako sagardo» gisa sailkatu daitezke. Etorrizunean, Urbitarteko sagardo guztiak «partzelakoak» izatea nahi luke Demetriok. Baina hori bere ondorengoek egin beharko dute, berari erretiroa hartzeko adina iritsi zaio eta.

Ondutako sagardoetan maisu



Demetrio Terradillos, Urbitarten egiten dituzten sagardo mota desberdinak aurrean dituela. J.S.

BILDUTAKO SAGAR ASKO SAGASTI JAKINETAKOAK DENEZ, «PARTZELAKO SAGARDOA» BEZALA SAILKATU LITEKE.

	Urbitarte Nuestra sidra de toda la vida. Filada y cuidada con esmero.		Sidra Saarte Elaborada con una selección de manzanas sacadas de manzanos específicos. Es una sidra crianza.
	Urbitarte D.O. Sidra elaborada con manzanas autóctonas, bajo el amparo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.		Jentillen Lurra Sidra monovarietal con ligera crianza en barrica de roble francés.

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Ergoiena Auzoa. ATAUN. www.urbitartesagardotegia.com
943 18 01 19

uxarte
bertoko sagarrarekin egindako sagardoa

Montorra, 6. ZORNOTZA t 94 630 88 15 · www.uxarte.com

Une oro,
Freshkagarri Naturala!

Betiko Sagardoa

SAIZAR



SAIZAR

Sagardoa · Sidra Natural

www.sidrassaizar.com

