

Petritegik «Urtebi haundi» sagarraren legamia aurkitu eta isolatzea lortu du

Aurtengo uztako Euskal Sagardoaren hartidura egiteko legamia hori erabili du lehen aldiz

15 | DONOSTIA

Astigarragako Petritegi sagardotegiko lantaldeak sagardoa egiteko erabiltzen den legamia mota bat aurkitu, isolatu eta ugaltzea lortu du. Zehazki, mendez mende sagardogintzan erabili izan den «Urtebi haundi» sagar motaren legamia da, eta aurtengo uztako Euskal Sagardoaren hartidura egiteko erabili du.

Petritegi sagardotegiko lantaldeak –Ainara Otaño, Txetxu Mujika eta Argoitz Otaño– urte asko daramatza beren sagardoaren hobekuntzarako ikerketa eta hobekuntza lanean eta horren emaitza da Urtebi haundi sagar motan legamia basatia aurkitzea.

Astigarragako sagardotegi honetako arduradunek azaldu duten bezala, legamiak –eta zehazki «Saccharomyces cerevisiae» izenekoa–, sagarren azaletan aurkitzen dira bereziki eta ezinbestekoak dira muztioen hartidura prozesua aurrera eramanez ahal izateko. «Legamia hauek euren kabuz egin deza-



«Urtebi haundi» sagarra oso baloratua da sagardo ekoizpenean.

kete lana, baina hauek isolatu eta ugaltu ondoren erabiliz, muztioen hartidura hobek lor daitezke, baita Euskal Sagardoaren ñabardura propioak indartu ere».

Horrela, bertako sagarraren legamiak erabiltzean, Petrite-

gik «ezagutza eta balioa eskaintzen ditu euskal sagardogintza sektorearentzat, etorkizun oparagoa eskainiz, Jatorri Deiturako sagardoei ñabardura berriak ekarriko dizkieten bertako legamia berriak aurkitzeko aukera irekiz».

IKERKETA

Petritegi sagardotegia lanean ari da 2015. urteaz geroztik sagar mota bakarrez ekoizitako sagardo monobarietalen inguruko ikerketan, bertako sagar barietate bakoitzak sagardoari eskaintzen dizkion ezaugarriak ezagutu nahian. Proba horietako batean «saccharomyces cerevisiae» legamia zepa bat isolatzea lortu zuten, zehazki «Urtebi haundi» motarena.

Petritegi sagardotegia lanean ari da 2015. urteaz geroztik sagar mota bakarrez ekoizitako sagardo monobarietalen inguruko ikerketan, bertako sagar barietate bakoitzak sagardoari eskaintzen dizkion ezaugarriak ezagutu nahian. Proba haueta-

ko batean «saccharomyces cerevisiae» legamia zepa isolatzea lortu zuten, zehazki «Urtebi haundi» motarena. Ondoren, beren upategiko Euskal Sagardoaren muztioak hartitzeko behar adina legamia ugaltzeko dute, «emaitza paregabeak lortuz. Izan ere, oso sagardo gutxi eta lurrintsuak lortu dira azaldu dute.

Oso sagar baloratua

Urtebi haundi sagar mota, bere tamaina (hortik bere izena), kolore berde-horixka eta mikazun nabarmenagatik bereizten da. Oso sagar mota baloratua da sagardo ekoizpenean paregabe gertatzen delako eta horregatik mendez mende sagardogintzan oso erabilia izan da. Adibidez, Marcelino Soroa idazle donostiarraren 1886. urteko obra batean agertzen da honen aipamena, baita 1918ko «Album pomológico de Guipúzcoa» lanean ezagunean ere.

Bere legamia ugaltzea lortu ondoren, Petritegik aurtengo uztako Euskal Sagardoaren hartidura prozesurako erabili du sagardoaren ekoizpenean sagarraren berezko legamia erabiltzen duen Euskal Herriko lehen sagardotegia bihurtuz.

Astelehenetik ostegunera soilik goza dezakezu gure bakailaoa saltsan eta legatz frejituaz, biak enkarguz.

Shhhh... gure sekretua da...

Petritegi

petritegi.eus

Oialume zar
sagardotegia
www.oialumezar.com
Mikel Arozamena 16, ASTIGARRAGA tel. 943 55 29 38

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

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

UXARTE
bertoko sagardotegia sagardoa
Montorra, 6. 48340 ZORNOTZA 94 630 88 15 · www.uxarte.com