



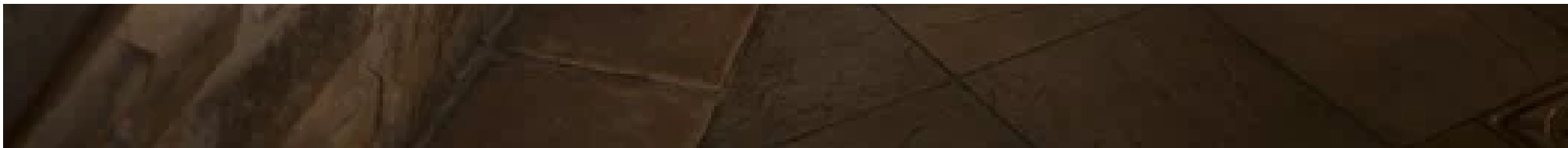
Arabako kupelak, goraino beteta

Arabako sagardotegietan gustura daude aurten jaso duten sagar uztarekin, kopuru aldetik ugaria izan delako baina aldi berean horrek ez duelako azukre eta alkohol jaitsierarik eragin.

Joseba Salbador







Juanjo Peciña, Aramaioko Iturrieta sagardotegiko upelen artean. (Monika DEL VALLE | FOKU)

Euskal Herriko beste lurraldeetan bezala, joan den udazkeneko uzta oso ugaria izan zen Arabako hiru sagardotegiek dituzten sagastietan, eta ia 100.000 kilo sagar biltzea lortu zuten. Aurreko urtean sagardo gutxi egin zuten, ondo etorri zaie orain kupelak goraino betetzeko.

Hala diote behintzat Aramaioko Iturrieta sagardotegiko bazkide Juanjo Peciñak eta Juan Antonio Aretxagak. Beren sagastietan bakarrik 60.000 kilo jaso dituzte, eta zuhaitzetan jaso gabe kilo asko geratu dela gaineratu dute. Kopuru handi horrek, ordea, ez du eraginik izan sagardoaren azukre eta alkohol mailan, eta aurtengo sagardoak 7 gradu ingurukoak eta «gorputz handikoak» izango direla aurreratu dute.

«Kontuan hartu behar da sagardo guztia ez zela momentu berean egin; beraz, batzuk aurreratuago doaz, eta beste batzuk atzeratuago, baina orokorrean jende guztiaren gustuko sagardoak izango dira: batzuk garratzagoak, beste batzuk suabeagoak...», esan dute. Era berean, sagardo usaintsuak eta txinparta handikoak izango direla uste dute.

Aurtengo aurreikuspenei dagokienez, ez dakite pandemia egoerak ze bilakaera izango duen eta ondorioz ez dira ausartzen esatera salmentak nola joango diren. «Guk behintzat sagardoa prest daukagu. Urte normal batean badakigu egindako kopurua urtean zehar salduko dugula, baina aurten ez dakigu zer gertatuko den», esan du Juanjo Peciñak.

Edonola ere, Iturrietako arduradunek hasiera ekitaldia egiteko asmoa badute, formatu txikian bada ere. «Harremanetan gaude beste ekoizleekin, eta pertsona ezagun bat ere ekarri nahiko genuke. Badakigu festa handia ezingo dugula egin, baina zerbait egin nahiko genuke denboraldiari hasiera emateko. laz ez zen ezer egin eta aurten zerbait egin nahi dugu», adierazi dute Peciñak eta Aretxagak.

Sagardo aparduna, arrakastatsua

Euskal sagardoaz gain, sagar-zuku naturala ere egiten dute Arabako sagardotegiek eta iaz, Iturrietan sagardo aparduna egin

zuten; hau da, Champenoise metodoari jarraituz egindako edaria. Aurten litro gehiago prestatu dituzte.

Juanjo Peciñaren hitzetan, «iaz proba moduan egin genuen sagardo aparduna eta, egia esan, oso pozik geratu ginen emaitzarekin, arrakasta handia izan zuelako. Horregatik, aurten litro gehiago egitera animatu gara eta hilabete honetan bertan merkatuan jarriko dugu».

Sagardo apardunaren prozesua luzeagoa da, botilan bigarren hartzidura edo fermentazioa egiten duelako, eta denera urtebete irauten duen prozesua behar du. Horrela, orain salgai jarriko den aparduna 2020ko uztako sagarrekin egindakoa izango da.

Iturrietako sagardoa Araban eta Gipuzkoan saltzen dute gehienbat. Komertzial sarerik ez dutenez, beraiek egiten dute banaketa denda ekologiko, herriko ekonomatu eta kontsumo taldeetan. Gehien saltzen duten herriak hauexek dira: Legutio, Murgia, Agurain eta Gasteiz, Araban, eta Arrasate eta Bergara, Gipuzkoan.

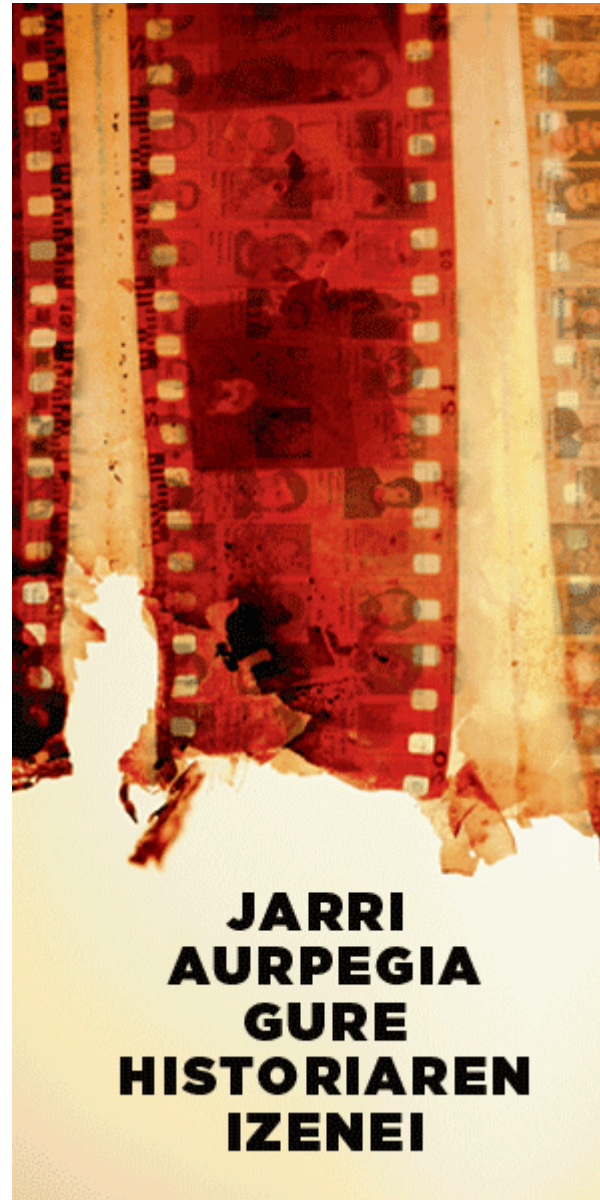
PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA



PUBLIZITATEA



Klikatuenak



La noche en la que Imanol dejó en evidencia a Simeone como técnico y, sobre todo, como persona



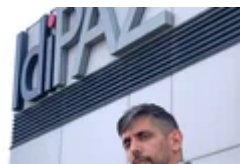
La Fiscalía pide un año de cárcel y multa por decir «me das asco» a Consuelo Ordóñez



El PSE se opone a que Gipuzkoa reconozca a Txillardegi: «Fue contrario a la paz»



Osakidetza alega que quien quiera pasaporte de recuperación se haga un PCR por lo privado 🗝️



«Con inmunidad celular no hace falta vacuna y el problema ahora es el Tercer Mundo»