

«Sagardo naturalari kalitatea ematea oinarritzkoa da»

ARGOITZ OTAÑO • Petrítegi sagardotegiko kidea

Argoitz Otaño enologoa upel eta sagarrondo artean hazi zen. Petrítegi baserrian sagardoa lantzen duen seigarren belaunaldiaren parte da, eta, aurrekoek bezala, dedikazio ia osoa eskaini dio sagardo naturalari. Orain, bide berriak urratzen ari dira, merkatuak dioenera joz eta dibertsifikatuz, askotariko lekuetan egoteko aukera izateko.

Astigarragako (Gipuzkoa) Petrítegi sagardotegiak ere hainbat sari eskuratu ditu nazioarteko sagardo lehiaketetan. Sari horiek eta Petrítegi sagardotegiak ekoizten dituen sagardo motak izan ditu hizpide Argoitz Otañok.

Zer garrantzi du zuentzat nazioarteko sagardo lehiaketetan parte hartu eta sariak lortzeko? Sagardo naturaletik ateratzea eta dibertsifikatzea da gure apustuetako bat. Produktu horiek ezagutarazteko oso garrantzitsuak dira. Sariak gure lantaldearen esfortzuen aitortza dira. Askok poztzen gaitu, eta jarraitzeko amua dira. **Sagar bakarrarekin egindako hiru sagardo aurkeztu berri dituzue: Alai, Ausart eta Suhar. Zer bereizgarri dute?**

Sagardo naturalak dira, baina lanketa tekniko sakonagoa dute. Duela urte batzuk depositu txiki-tan laginketa batzuk egin, eta interesgarrienak martxan jarri genituen laz. Gure sagarrak eta Euskal Sagardoko bi hornitzaileenak erabili ditugu. Sagardo bakoitzari emozio bat eman diogu, sagarren ezaugarriak lotuta. Alai txalaka sagarrarekin egin da. Berdea da, baina, heldu ahala, marra horixkak ateratzen ditu; horregatik, lakrea eta kortxo horixka dira. Gazia eta zitrikoa da, eta garraztasuna uzten du ahoan. Ausart urte-



SAGARDOAREN LURRALDEA

bi handiarekin egin da –sagar mota hori beranduago dator eta erabat berdea da–, eta kortxo eta lakre berdea ditu. Zapore gazia uzten du ahoan, garraztasun oso markatua; baina, aldi berean, bolumen handiko gorputza. Ez da hain luzea, baina indartsua da. Azkenik, Suhar goikoetxe barietatekoa da. Goizago dator, gorrixka da, eta erdi azidoa. Aromatikoki, fruta gehiago ematen du, ahoan garraztasun arina uzten du, eta mikatzarekin armonia ona sortu. **Eta saritu berria izan den Sagar Krash sagardoa?**

Cider bat da. Sagarretik dator, eta sagarra jotzen dugulako da *krash*. Sagarra guk ekoizten dugu, beste ciderekoizle askok ez bezala. Sagar fresko eta aromatikoa bat da, batez

eregazia, azidoa orekatu eta gorputza emateko; sagarretik datorren fruta zukua gehitzen diogu. Txapa jarri aurretik, karbonikoa injektatzen diogu, ahoan sentsazio orekatua eta alaitasuna emateko. Erabat iragazia da, otorduz kanpo edo aperitibo gisa hartzeko egokia. Udazken Zaporez ekitaldiaren barruan, Astigarragako Ikatza tabernan izandako afari maridatua gidatu zenuen. Zer harre-
ra izan zuen tokiko gastronomia eta sagardoa uztartzeak?

«Produktu berriak ateratzeko lanean ari gara, eta dauzkagunak ahal den kalitate handienarekin egiteko»

Talde baten parte gara. Lanean ari gara etengabe, produktu berriak ateratzeko eta dauzkagunak ahal den kalitate handienarekin egiteko. Aurreko belaunaldiak aukera gutxiago izan zituzten munduan barrena bidaiatzeko edo mundu

Ona izan zen, jendea oso gustura ateratzen zen. Sagar bakarrarekin egin genuen dastatzea; nahiz eta sagardoaren arloan Astigarraga Gipuzkoako plazarik indartsuenetako bat izan, jendea harrituta edo galdu samar zegoen. Azalpen txikiekin eta atsegin eginda, segituan ulertu zuten, eta asko disfrutatu zuten produktuaz eta giroaz. **Sagardo naturalaz gain, beste motatako sagardoak ere ekoizten dituzue Petrítegin: sagardo aparduna, zaporetakoa... Zer harrera dute merkatuan?**

Sagardo naturalak 12-15 hilabete irautea lortzen ari gara, baina beste produktuek baino gutxiago irautea du. Merkatuak dionera jo behar duzu, dibertsifikatu, askotariko lekuetan egoteko. Apardunak onte luzea du, eta asko saltzen ari gara Japonian. Sagar Krash errazagoa da gazteen artean kontsumitzeko: garagardoa bezala, botilatik edan daiteke. **Petrítegiko belaunaldi gaztearen parte zara, anaiarekin batera. Zuekin batera aldaketak al datur?**

Talde baten parte gara. Lanean ari gara etengabe, produktu berriak ateratzeko eta dauzkagunak ahal den kalitate handienarekin egiteko. Aurreko belaunaldiak aukera gutxiago izan zituzten munduan barrena bidaiatzeko edo mundu

osoko sagardoak dastatzeko, eta hori garrantzitsua da merkatua nola dagoen ikusteko.

Azken urteetan, Euskal Sagardoa jatorri izena dela eta, hemengo sagarrak garrantzia hartu du. Sagarrak hemen ekoizteak aukera ematen al du produktu berriak egiteko?

Petrítegiren izenean 8 hektarea dauzkagu, eta beste 8 hektarea daramatzagu, baina ez dira gureak. Barietate guztiak identifikatuta dauzkagu, sagarren heldutasuna eta kalitatea handiena izateko. Lanketa barietateka eginda, sagar lehengaila hobea da. Euskal Sagardorako aukeratzen ditugunak gure bost hornitzailek onenenak dira, ekotze profesionalak, gu bezala. Horrek laguntzen digu kalitate aldetik, eta sagar bakarrekoetan edo apardunetan, barietate ezaugarriak izateak.

Etorkizunera begira, hemengo sagardoaren sektorea dibertsifikatuz joango dela uste duzu?

Bai. Sagardo naturalari kalitatea ematea oinarritzkoa da, eta, horrekin batera, dibertsifikazioa oso garrantzitsua da sektorean asko horretan gabilza.

Nola iruditzen zizuten etorkizuneko sagardoa eta sagardotegia?

Goi mailako sagardoa ekoizteko, lan izugarria egiten da sagastietan eta elaborazioan. Txotx garai oso polita izan arren, hain barneratuta dago, ez baizik jabetzen zer luxua den. Sagardotegira disfrutatzera joan behar dugu, eta sagardo berria edatean arreta jarri eta gozatu. Jakinda zer lan eta zer garrantzi duen sagardoa. Upategia eta han egiten diren produktuak ezagutarazi behar dira, eta horretarako modurik onenetakoa hori da: zure ateak zabalku, zure historia kontatu, zer produktu dauden, dastatzera eman...

@ Informazio gehiago nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: www.petrítegi.com

Petrítegi



Sagarkultura
1526
Astigarraga

