

## Argoitz Otaño PETRITEGI SAGARDOTEGIA

# "Merkatuak agintzen duen tokira jo behar duzu; dibertsifikatu, leku desberdinetan egoteko"

**ASTIGARRAGA** - Kupel eta sagarrondo artean hazi zen Argoitz Otaño enologoa. Petritegi baserrian sagardoak lantzen duen seigarren belaunaldiaren parte da, eta aurrekoek bezala ia dedikazioa oso eskaini dio sagardo naturalari. Orain bide berriak urratzen ari dira, merkatuak dioenera jo eta leku desberdinetan egoteko aukera izateko dibertsifikatuz.

**Zein garrantzia du zuentzat nazioarteko sagardo lehiaketetan parte hartzea eta sariak lortzea?**

Gure apustu nagusietako bat sagardo naturalak atera eta dibertsifikatzea da. Produktu horiek ezagutzarazteko oso garrantzitsuak dira, erakuslehoi bat dira. Eta sariak gure lan-taldeak egindako esfortzuarri aitortza dira. Asko poztzen gaitu eta jarraitzeko amua dira.

**Sagar-bakarrarekin egindako hiru sagardo aurkeztu berri dituzue: Alai, Ausart eta Suhar. Zein bereizgarri dute eta nondik datozkie izenak?**

Sagardo naturalak dira, baina lan-ke-ta tekniko sakonagoa dute. Duela urte batzuk depositu txikietan laginketa batzuk egin, eta iaiz interesgarrienak martxan jarri genituen. Gure sagarrak eta Euskal Sagardoko bi hornitzailearenak erabili ditugu. Sagardo bakoitzari emozio bat eman diogu, sagarraren ezaugarriei lotuta. Alai, Txalakekin egin da. Berdea da, baina heltzen doanean marra horixkak ateratzen ditu, horregatik, lakrea eta kortexoa horixka dira. Gazia, zitrikoa eta ahoan garraztasuna uzten du. Ausart, beranduago datorren eta erabat berdea den Urtebi handi sagarrarekin egin da, kortexo eta lakre berdea ditu. Ahoan gazitasuna uzten du, garraztasun oso markatua; baina, aldi berean, bolumen handiko



gorputza. Ez da hain luzea, baina potentea da. Azkenik, Suhar, Goikoetxe bariatatekoa da. Goizago dator, gorrixka da eta erdi-azidoa. Aromatikoki fruta gehiago ematen du, ahoan garraztasun arina uzten du eta mikatzarekin armonia ona sortu, mikatza permanente uzten du luzeran.

**Eta saritu berri izan den Sagar krash sagardoak?**

Cider bat da. Sagarretik dator eta "krash", sagarra jotzen dugulako. Sagarra guk ekoizten dugu, beste cider ekoizle askok ez bezala. Sagar fresko eta aromatikoa bat da, batez ere-gazia, azidoa orekatu eta gorputza emateko; eta sagarretik datorren fruta zukua gehitzen diogu. Txapa jarri aurretik karbonikoa injektatzen diogu, ahoan sentsazio orekatuagoa eta

alaitasuna emateko. Erabat iragazia da, otorduz kanpo edo aperitibo bezala egokia.

**Udazken Zapozek ekitaldiaren barruan, Ikatzan izandako afari maridatua gidatu zenuen. Zein harrera izan zuen bertako gastronomia eta sagardoen uztartzeak?**

Ona izan zen, jendea oso gustura ateran zen. Sorpresa hartu nuen, sagar-

"Sagardotegira disfrutatzera joan behar dugu eta sagardo berria edatean, gozatu, jakinda zenbat lan dagoen atzean"

bakarrarekin egin genuen keta, eta sagardo mailan Astigarraga Gipuzkoako plaza indartsuenerako bat bada ere, jendea pixka bat harrিতa edo galduta zegoen. Azalpen txikiakin eta atsegin eginda segituan ulertu zuten eta asko disfrutatu zuten produktuez eta giroaz.

**Sagardo naturalaz gain, beste motatako sagardoak ere ekoizten dituzue Petritegin: sagardo aparduna, zaporetakoa...**

Ari gara lortzen sagardo naturalak 12-15 hilabete aguantatzea, baina beste produktuek baino bizitza urriagoa du. Merkatuak agintzen duen tokira jo behar duzu, dibertsifikatu, leku desberdinetan egoteko. Apardunaren kasuan, ontze luze bat du eta asko saltzen ari gara Japonian. Sagar krash gazteen artean kontsumitzea erraza-

goa da, garagardoa bezala botilatik edan daiteke.

**Petritegiko belaunaldi gaztearen parte zara anaiarekin batera. Zuekin batera aldaketak al datoz?**

Familiaokoa gara eta harro gaude, baina talde baten parte gara. Etegarabe lanean ari gara produktu berriak ateratzeko eta daukagunak ahal den kalitate handiarekin egiteko. Aurreko belaunaldiak aukera gutxiago izan zituzten munduan barrera bidaiatzeko edo mundu osoko sagardoak dastatzeko, eta hori garrantzitsua da merkatua nola dagoen ikusteko.

**Etorkizunera begira, bertako sagardoaren sektorea dibertsifikatzen joango dela uste duzu? Bai. Uste dut pandemiak gogoeta eginarazi digula denoi eta mugimendu pila bat daude; ikusten da sagardotegiak urduri daudela. Sagardo naturalari kalitatea ematea oinarritzea da eta horrekin batera dibertsifikazioa oso garrantzitsua da sektorean, asko horretan gabilta.**

**Nola iruditzen duzu etorkizuneko sagardoak eta sagardotegia?**

Sagardotik beti bizi izan gara, beste ezer ezingo genuke egin. Goi mailako sagardoa ekoizteko sagastietan eta elaborazioan egiten den lana itzugarria da, askok ez du ikusten eta azaleratu beharko litzateke. Txiki garaia oso polita izan arren, hain barneratuta dago, ez gairela jabetzen zein luxua den. Sagardotegira disfrutatzera joan behar dugu eta sagardo berria edatean, gozatu, jakinda zenbat lan dagoen atzean. Bodega eta bertan egiten diren produktiak ezgutzera eman behar dira eta horretarako modurik onenetakoa hori da: zure atea zabaldu, zure historia kontatu, zer produktu dauden, dastatzera eman, etab. ■ N.E.



**ISASTEGI**  
- SAGARDOTEGIA -

ALDABA TXIKI AUNDIA-TOLOSA (GIPUZKOA) TEL: 943 65 29 64 ISASTEGL.COM

## DASTATU UZTA BERRIA

Aurten ostiral eguerditan  
ere irekita

TOLOSATIK AUTOBUSA





**Oiharte**  
SAGARDOTEGIA [www.oiharte.com](http://www.oiharte.com)



Irugarate-gain auzoa · Zerain · T 686 299 158 · 690 793 507