



Argoitz eta Aitzol, Gartziategiko sagastian

Argoitz Otañok (Petritegi, 25 urte) eta Aitzol Lizeagak (Lizeaga, 29 urte) diote urtetan enologoek ez dutela fama onik izan sagardotegietan, susmo txarrak pizten omen zituzten. Susmoak susmo, enologia ikastea erabaki zuten, eta Lizeagan eta Petritegin sagardogintza klasikoan trebatutako guraso eta aitona-amonengandik ikasi ondoren haien lekukoa hartu dute. Eta ez da ardura arineko lekukoa, Petritegik 500 urte egingo ditu 2026an etengabe sagardoa egiten. Lizeaga baserriak 400 urteko tradizioa du sagardogintzan.

RAMON SANTXEZ

.- Argoitz, Aitzol, lehendabizikoak izanik nori bururatu zitzaion enologia ikastea?

Aitzol: Hemen inguruan ikastaro txikiak egiten aritu nintzen, ez zegoen gehiago, baina ez nintzen animatzen bakarrik Logroñora, LARDEROr joaten. Jakin nuenean Argoitzek ere bazuela asmoa LA LABORAL goi mailako institutuan eman genuen izena, etxea hartu eta hala hasi ginen.

Argoitz: Hiru urte pasa genituen, lehendabiziko biak ikasketa teorikoak egiten eta azkenekoan praktikoa, gehienbat upategi batean praktikak egiten mahats bilketatik hasita.

.- Nola sentitu zineten, nola hartu zituzten Astigarragako bi mutil?

Argoitz: Ba, egia esan, hangoak harrituta zeuden,

oso ondo hartu gintuzten. Bazuten sagardoaren berri, baina ez asko ...

Aitzol: "Los Vascos" ginen Larderon, leku askotako jendea zegoen, Segovia, Requena, naparrak ere bazeuden, arabarrak ere bai, Arabako errioxakoak, baina gehienak errioxarrak ziren, upategitako seme-alabak edo zerbait montatu nahi zutenak, gastroteka edo bodega txikiren bat. Institutua upategi txiki bat zen, eta guk prozesu osoa egiten genuen, mahatsa bildu eta bukatu arte. Nik ardoaz ez nekien askorik, zerotik hasia bezala izan zen.

Argoitz: Oso mundu ezberdinean sartu ginen bai, hizkuntza ezberdina zen etxeakoaren aldean.

Aitzol: Bai, baina prozesuak eta fermentazioak berdinak edo oso antzekoak dira.

Argoitz: Sagardoa ere egin genuen, baina gehienbat ardoa eta ardoaren deribatuak. Upategi bat hartu eta montatzeko modua ikasi genuen, baita lege aldetik, salmenta nola egin ere. Baina azkenean arituz ikasten da, euskaltegian ere alperrik ikasiko duzu euskara gero hitzegiten ez baduzu.

.- Zer du ikasteko sagardogintzak ardogintzatik?

Aitzol: Sagastitik bertatik produktua zaindu behar dela, garrantzia ematea sagarrari, kontrolatu sagarraren heldutasuna, bilketa, ondo sartu bodegara ... dena. Balioa eman behar zaio produktuari kalitatea zainduz.

Argoitz: Ez zait ahaztuko, hasi eta lehendabiziko astean irakasle batek esan zigun: "con buena uva puedes hacer mal vino, pero con mala uva buen vino nunca". Eta nik esango nuke produktua dibertsifikatzea ere garrantzitsua dela.

.- Eta orain etxera etorri zarete; ardura sentitzen al duzue?

Aitzol: Egia esan ez dugu ezer behartuta egin, sagardoa beti egin da belaunaldiz belaunaldi, hobetzen. Txikitatik hemen ibili naiz eta gauza asko ikasi ditut, ahoz aho eta ikusiz. Gauza askotan bidea egina dago.

Argoitz: Nik hasieran banuen beldur pixka bat, bata zuria gaizki ikusia bezala egon da sagardo sektorean, ez dakit zergatik, produktuarekin lan egin behar baita, sagarra eta sagardoa kontrolatzen jakin. Aitonak hasieran ... aizu!, ikasketak bukatu nituenean 21 urte nituen bakarrik! Gaztea nintzen, aitona bizitza osoan sagardoa egiten aritu eta "hi etorriko haiz erakustera?". Banuen kezka txiki bat alde horretatik, baina ondo hartu naute.

AITZOL: Sagastitik bertatik zaindu behar da produktua, balioa eman behar zaio produktuari kalitatea zainduz.

ARGOITZ: Petritegin ez dugu inoiz enologorik izan. Bata zuria gaizki ikusia egon da sagardo sektorean.



Ettxeko enologoak

Aitzol: Orain arte gure aitarena izan da erabat sagardoaren ardura, baina aurreko urtean jubilatzen zen eta bi anaiok hartu dugu kontrola. Hasieran izan zen bai, ez dakit nola esan, berak bere ohiturak zituen, ni ikasketekin etorri eta "hau aldatu behar da" esatea ez da erraza, bera ez zen gustora sentitu hasieran baina ondo uztartu gara. Agindu behar denean biok gaude.

Argoitz: Zu ondo hartzeko lagungarri da ikasketak eta jakintza izatea. Petritegin, ordea, ez dugu enologoren beharrik sentitu, ez dugu inoiz enologorik izan sagardoa egiteko. Baina orain jendeak gero eta gehiago jotzen du enologoa izatera, gero eta gutxiago dira ez dutenak.

Aitzol: Guk azkeneko hiruzpalau urteetan, kontrolean laguntzeko izan dugu. Bera hilean behin edo bitan etortzen da eta esaten digu bai, baina gero zuk erabakitzen duzu zer egin. Gure enologoa beste sagardotegi batzuetan ere ibiltzen da eta denok sagardo ezberdina egiten dugu.

Argoitz: Baina lehen esaten aritu garen bezala, lana ez da hasten sagardoa upelean dagoenean. Sagar ona behar da, eta aurtan, adibidez, lore pila dago, ari da kuajatzan, baina behar bada hurrengoan gutxi egongo da, eta hori ona al da? Bada ez, hori kontrolatzen jakin behar da, eta hori ere enologian sartzen da, ari gara banaketa egiten fruta edo lorea kenduz zuhaitzetan, urtetik urtera uztarregularragoa izan dadin. Iazko uztak sagar gutxi ekarri zuen eta kanpoan bilatu behar duzu behar duzun sagarra, nahi duzun azukre, almidoi edo azidez duena, eta hori oso zaila da.

.- Zuek parametro jakin batzuek bilatzen dituzue, garai bateko sagardogileek ez zituztenak. Orain arteko sena galduko da, dastamen, ikusmen eta usaimenean oinarritutako sagardogintza?

Aitzol: Galera ez, nik uste dut biak sartu behar direla formulari. Gure etxean hala da, hala egin izan dugu sagardoa, fermentazioa dastatuz kontrolatu, hala jakin izan dugu noiz dagoen sagardoa botilaratzeko, baina orain guk, hori dena justifikatzen dakigu.

Argoitz: Garai batean gerta zitekeen neguak azkar jo zuelako biltegi bat azukrearekin gelditzea, eta guretzat gerta daitekeen txarrena da hori, pasa daitekeen okerreana, irakiten ari dena gelditzea. Orduan esaten genuen, "tira, udaberrian berotuko da", baina mikrobiologia jakin behar da zer gertatu den ulertu eta produktua zaintzeko.

.- Sagardoaren ardura hartuta, nondik nora jo nahiko zenukete?

Aitzol: Gu orain buru-belarri gabilta kalitatezko goi mailako produktuaren bila. Kalitate-formula, horretan ari gara, badugu beste proiekturen bat buruan, baina orain sagardoari kariñoa eman eta kalitatezko produktua mantentzea da lehentasuna.

Argoitz: Dударik ez dago, dakiguna hobetzen saiatzea, hori da apustua, baina gure kasuan dibersifikatzen saiatu nahi dugu. Duela sei urte hasi ginen zumo ekologikoa egiten, gure

ARGOITZ: Petritegi enoturismo deitzen den horretarantz bideratu nahiko nuke, bodegari indar emanaz.



MOTZEAN

Gustuko sagarrrik:
txalaka, urtebi txiki

Tolareko une garratzitsuena:
tolaretik fermentazio depositua

Sagardorik onena lortzeko sagarrrik preziatuena:
Patzulua, urtebi txiki

Sagardo on baten ezaugarririk zehatzenak:
Ahoan ekilibrioa eta freskotasuna

sagastikoa gainera, lehendabiziko zukua, zizarra baliatuz. Espumoso ere egiten dugu, produktu zaila da, konplexua baina etxeari balioa ematen diona. Eta azkeneko formatua *Sagar Crash* izan da, *CIDRE* mota bat, sagardo estabilizatu eta filtratua, beste zazpi sagardotegirekin batera egin duguna. Izeba Ainararen gidaritzan, beti dugu buruan ate berriak zabaltzea, oso esperientzia polita izan da. Ez da lehendabizikoan ateratzen, mila proba egin dugu baina atera da. Behar bada ez du betiko sagardozaleak edango, baina irekiago direnek seguru nago ondo hartuko dutela.

.- Zein da zuen ustez sagardoak bere alde duen ezaugarri indartsuena?

Aitzol: Produktu fresko eta naturala dela ...

Argoitz: Sanoa ere bai, eta tradizioarekin eta lagunartearekin lotzen gaituela.

.- 30 urte barru, zein nahiko zenukete izatea zuen sagardotegiaren ezaugarria? Nolako sagardotegia nahiko zenukete?

Aitzol: Lizeagan esentzia gorde eta kalitatezko produktua egiten segi nahiko nuke, txotxarekin jarraituz, beste produktu berrietara dibertsifikatuz.

Argoitz: Galdera sakona da eta bat-batean erantzuten zaila, baina lehen esandakoaren harira, jabetzea urtez urte goxatzen goaz eta txikitzen sagardoaren txotx hori, jaisteko, sagardo debaluazioa jaisteko eta sagardoa mimatzeko. Jendea sagardoa probatzera etortzea nahiko nuke. Guk agroturismoa dugu, sagardotegia, sagastiak, Petritegi enoturismo deitzen den horretarantz bideratzea nahiko nuke, bodegari indar emanez, txotxa eta desmadrea dira sagardotegiari balioa kentzen diotenak.

.- Sagastiak aipatu dituzu Argoitz, zuen ikuspegitik garrantzitsua al da sagardotegi bakoitzak bere sagasti propioa edukitzea?

Aitzol: Niretzat, egia esan, bada inportantea, guk ez dugu asko baina norberak baino hobeto ez du inork zainduko sagarra, oinarria. Eta badago beste gauza bat ere, jendea sagardotegira kanpotik etortzen denean harritu egiten da ez duelako sagastirik ikusten. Sagardotegiak hainbeste izanda, "non daude sagarrondoak?" galdetzen du jendeak.

Argoitz: Errioxan mahastiak asko ikusten dira, bai, hemen Astigarragan gutxi ditugu, Gipuzkoan sakabanatuta daude. Guk bisio hori izan genuen. Sagardotegiaren bueltan lau hektarea propio ditugu, eta Lizeagatik gure etxeraino beste lau hektarea genituen. Sagardotegira iristen den jendeari nahi genion sagastia erakutsi, baina errepidea hortik pasarazi zuten eta akabo. ●

AITZOL: Hau aldatu behar da" esatea ez da erraza, baina ondo uztartu gara. Erabaki behar denean aita eta biok gaude.



MOTZEAN

Gustuko sagarrrik:
errezila edo errege sagarra

Tolareko une garrantzitsuenak:
sagarraren garbiketa eta estutzea

Sagardorik onena lortzeko sagarrrik preziatuenak:
goikoetxea, urtebi txiki

Sagardo on baten ezaugarririk zehatzenak:
usaimen garbia eta freskoa eta ahoan orekatua, hau da, azidotasun, alkohol eta polifenolen arteko armonia egokia