

«Fruta zapore eta usain handiagoa du etxeko sagarrarekin egindako edariak»

Furgoneta kargatzen hastera zihoala harrapatu dugu, goizean goiz. Banatzen hasi aurretik, sagardoaren gainean mintzatzen hasi gara, baserrian sartuta.

Bikaxa mota, bi etiketa, bi sagardo klase ari da kamioira igotzen: Astarbe eta Mendiola. Familiaren abizena eta baserriaren izena. Ohiko sagardoa bata, etxeko sagar aukeratuekin egindakoa bestea. Industrialia eta berezia. Bi edari horiez hitz egin dugu Hur Astarberek.

Zer dela eta egin zenuten bi sagardo ekoizteko saltoa?

Etxean haztegia izan genuen garai batean. Duela bost urte inguru, tertaketak egiten eta sagar barietate berriak ateratzen hasi ginen, oster. Etxeko sagarrak erabiltuta sagardo berria egin nahi genuen. Sagarrak asko bildu ditugu, tartean Mendiola eta Astarbe barietateak ere bai. Baina denak erabili beharrean, nahiago izan ditugu onenak bereizi.

Mendiola omenaldia jarri diozue izena sagardo bereziari.

Baserriari eta familiari omenaldi gisako bat egin nahi izan diogu. Baserriari eta familiari buruzko historia biltzen ari gara, eta 1563. urtekoa da baserriaren lehen agiria; Mendiola izeneko sagastiari egiten dio erreferentzia. Baserriak sagastiaren izena hartu zuela uste dugu, garai hartan bazen joera hori.

Zertan bereizten dira bi sagardoak?

Mendiola omenaldia sagardoa etxeko sagarrekin egindakoa da erabat. Barietate asko erabiltzen ditugu, bederatzi eta hamaika artean, etxeko sagastikoak denak. Aurrera begira barietateak aukeratzen joan nahi dugu, sagar egokienak bakarrik erabiltzeko. Hala ere, bada argitu beharreko kontu bat: Euskal Herrian oso sagar ona dago, baina hain ona ez dena ere bai. Eta atzerrian berdin. Batekoa edo bestekoa izateak ez du ziurtatzen kalitate ona. Sagardoa egiteko prozesua berdintsua da bietan, ez dago diferentzia nabarmenik. Hara bi botilak elkarren ondoan. Basora zerbitzatu, eta ez dute itxura bera.

Kolorean eta usainean dute alderik handiena: Mendiola omenaldia sagardoa, etxeko sagarrarekin egindakoa, hori kolorekoa da gehiago, eta aromatikoa da, fruta zapore eta usain handiagoa du.



JON AGIRRESARIBE

Halere, atzerritik ekartzen duzue sagarra, produkzioari eusteko. Astarbe etiketa duen sagardoaren kaxa gehiago dituzue?

Produkzio osoaren ehuneko hamarra da etxeko sagarrekin egindakoa, Mendiola omenaldia etiketa.

taduna. Gehiago produzitzeko adina sagar badugu, baina nahiago izan dugu behar bezala aukeratu eta poliki-poliki joan.

Non saltzen da gehienbat Mendiola omenaldia sagardoa?

Hain kopuru txikiak ez du joko

«Euskal Herrian oso sagar ona dago, baina hain ona ez dena ere bai; eta atzerrian berdin»

«Jatetxeetan ardoen karta dagoen bezala, zergatik ezin ditugu dastatu hamar sagardo mota?»

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

© 943 55 58 46 - 616 287 867
Ixabel Santa Kruz Zerrain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

handirik ematen. Inguruan saltzen da ia dena: zenbait jatetxek sagardo berezia nahi dute, sagardoazale kapritxosoak badirelako. Beste asko ez dira diferentzia nabaritzeko gai, sagardoa baita azken finean. Sagardotegian ez dago sagardo berezi hau edaterik, txotxetik zenbat eta gehiago edan hondatzeko arrisku handiagoa duelako. Sagardo bakoitzak bere momentua du, eta botilan aurkitu nahi izan dugu kalitatea.

Beste marka baten bidez, etxeko sagarrekin egindako sagardoa bereizi nahi izan duzue. Ezinbestean, jatorrizko izenaren gaitz garrantza horrek.

Aukeratutako sagarrekin edo etxekoekin egindako sagardoak ikur bat beharko luke. Sagardoa egiteak lan handia du, eta ez da behar bezala baloratzen. Bultzada bat behar du, eta jatorri izenak eman diezaioke laguntzatxoa.

Tabernetan edo jatetxe askotan etxe bakarreko sagardoa egoten da. Egoki ikusten duzue edo aukerazabalagoa behar luke?

Sagardoa produktu bakarra dela dirudi. Askotan, ez dakigu zein etxeetako den, ez eta besterik dagoen ere. Jatetxe batera joan, eta ardoen karta dagoen bezala, zergatik ezin ditugu dastatu hamar sagardo mota? Dezente kontsumitzen da sagardoa, denetik probatu eta bakoitzak bere ondorioak atera ditzala.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa. edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel./Faxa: 943 55 22 42 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com