



Iñaki sagardoa. PULKU SAGARDOTEGIA

IÑAKI, ARGENTINAKO SAGARDO NATURALA

Patagoniako Pulku sagardotegiak eta Itziar Agirre sukaldariak elkarrekin sortu dute erabat naturala den sagardo bat: Argentinako Iñaki sagardoa.

Urrian aurkeztu zuten Iñaki sagardoa, hitz hauekin: «Patagoniako bertako produktuez osatua, sagardogintzan esperientzia handia duten adituek egina, euskal ondarearen eraginpean identifikatzen gaituen ikur bat lortu dugu: Iñaki sagardo naturala». Lehen jendaurreko dastatzea urriko azken astean egin zuten, La Pampako Macachin herriko Euskal Aste Nazionalan.

Bi esparrutako adituak aritu dira la-

nean Iñaki sagardo naturala sortzeko: Rio Negro probintziako Villa Regina hirian dagoen Pulku sagardotegiko arduradun Ernesto Barrera ingeniari agromoa eta haren emazte Maria Ines Caparros ingeniari kimikoa; eta jatorri euskalduna duen Itziar Agirre Rosarioko sukaldaria eta haren anaia Xabier.

Lau pertsona horien arteko elkarlanaren emaitza da Iñaki sagardoa. Ernesto Barrerak upategiko lanetan eta

sagardogintzan eskarmentu handia du; eta Itziar Agirre Argentinako euskal diasporako sukaldaritzan oso ezaguna da eta euskal jatetxe estimatuenetako batean aritua da: Rosarioko Zazpirak Bat euskal etxekoan. Biek ala biek Maria Ines Caparrosen eta Xabier Agirreraren aholkuak eta laguntza estimagarria izan dituzte produktua sortzeko.

Iñaki sagardoa «erabat naturala» da, egileen hitzetan: «Ez dauka gasik, ezta azukrerik ere, eta hartzidura malolaktikoak ematen dio ahoan hain gozo sentitzen den loditasun hori, eta edalontzietara eramatean sortzen den aparra».

Urriaren 26tik azaroaren 1era arte Macachingo Euskal Aste Nazionalan aurkeztu ondoren jarri dute salgai: «Iñaki sagardo naturala jadanik prest dago sagardoa Euskal Herriko baserri batean egongo balitz bezala zerbitzatu

nahi duenarentzat, baina Argentinan, eta lagunaren artean gozatu ahal izateko».

Egileak pozik daude emaitzarekin. «Oso pozik gaude, asmo eta gogo handiekin... Lan eta lan ibili gara gure sagardoa lortzeko, eta benetan harro sentitzen gara produktuekin», Itziar Agirreren hitzetan. Ernesto Barrera sagardogilearen hitzetan, «garrantzitsua» da jatorrizko produktuak eta usadioak erabiltzea sagardoa ekoizteko. Bere upategiari Pulku izena jarri dio, horrela deitzen baitiote maputxeek Argentinan eta Txilen betidanik ekoitzi izan duten sagarrez egindako edari hartzituari.

Informazio gehiago www.facebook.com/sidranatural/info helbidean lor daiteke.

TXOTX GARAIA DIASPORAN

Arrakasta handia izaten ari da azken aldian euskal sagardoa diasporako euskal etxeetan eta jatetxeetan, sagardoa hainbat jatetxetako menuetan eskaintzen baita, eta euskal diasporako zenbait elkarteek Sagardo Eguna edo Sagardotegi Eguna ospatzen baitituzte. Urrian, esaterako, Boiseko euskal etxean Sagardotegi Gaua antolatu zuten, Bruselan sagardo festa bat egin zuten, eta Ameriketako Estatu Batuetako New Englandeko euskal etxean Sagardo Eguna ospatu zuten.

Sagardoaren inguruko jaiak egiteko, normalean sagardoa Euskal Herriatik inportatzen dute. Baina sagardoa ekoizten duten upategi batzuk ere badaude. Iñaki sagardoaz gain, Argentinan, Necocheako euskal etxeko Eneko sagardotegian, txuleta ez ezik, etxean egindako sagardoa ere eskaintzen die-



Lagun batzuk Iñaki sagardoa dastatzen. PULKU SAGARDOTEGIA



Iñaki sagardoa erabat naturala da. PULKU SAGARDOTEGIA

te lagunei eta gonbidatuei, Sagardotegi izenarekin antolatzen diren topaketetan.

Sagardoa Argentinan ezaguna baita. Sagar eta sagardo ekoizle handiak daude, eta herritarrek sagardo kontsumitzaile handiak dira: munduko bosgarrenak. Dena den, sagardo gasifikatua eta sagar kopuru txikia duena da gehien kontsumitzen dena. Sagardo kontsumo gehientsuena Gabonetako ospakizunetan egiten dute.

Sagardoa Argentinako upategi eta etxe ugarietan ekoitzi arren, Iñaki sagardo naturala izan da merkaturatu den lehena.

IRITSI DA TXOTX DENBORALDIA

- Eguneko menua
- Karta
- Sagardotegiko menua

Astebukaeretan ere zabalik

Oialume bidea - Tel.: 943-33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

GOIKO LASTOLA SAGARDOTEGIA

SAGARDO SALMENTA SAGARDOTEGIAN BERTAN

ostegunetik igandera irekita
asteburuan eguerdietan ere zabalik

943-55 32 72 / 620 783 529 • ERENÖZU AUZOA - HERNANI