



## Muzej jabukovače

Posebnu atrakciju predstavlja Sagardotegia, muzej jabukovače u Astigarragi, mjestu u kojem se nalazi većina tradicionalnih sagardotegija. Muzej se bavi poviješću baskijske jabukovače - od serata jabuka, preko proizvodnje do okusa (kušaonica). U svako pojedino godišnje doba posjetitelji se mogu upoznati s trenutnim poslovima u proizvodnji jabukovače, a uvijek s tradicionalnom povezanošću gastronomije i kulture jabukovače. Muzej organizira i posjete proizvođačima, koji uvijek završavaju u njihovim podrumima, uz slasno jelo i baskijsku jabukovaču.



Tajna posebnog okusa Petritegije jabukovače leži u odabiru sorata jabuka. Oko 40 posto čine one slatke, 40 posto kisele, a 20 posto gorke, da bi se dobio sok skladna okusa



pozadano zna jest da su Hebreji pili „shekar“, a stari Grci „sikera“, napitke dobivene kuhanjem jabuka s fermentiranim jabučnim sokom.

KAD SU 55. PR. K. RIMLANI STIGLI U ENGLSKU, u Kentu su zatekli seljake koji su pili slasno alkoholno piće od jabuka (engleski: cider), navada koju su odmah prigrlili s oduševljenjem. Do početka 9. stoljeća jabukovača se već dobro udomačila u Europi, što potvrđuju i zakoni širetija francuskog carstva Karla Velikog, koji je na svim svojim imanjima imao stručnjake za proizvodnju piva i jabukovače. Tijekom čitava srednjeg vijeka, proizvodnja jabukovače bila je vrlo važna industrija, a glavni su riječ vodili samostani koji su prodavali velike količine tog snažnog pića.

U Novi svijet jabukovača je stigla zahvaljujući engleskim iseljenicima, pa je zabilježeno da je u 18. stoljeću bila jedno od najpopularnijih američkih pića. No, njen je status ugrožen uvođenjem njemačkog piva, a do kraja prošlog vijeka.

Engleska je jabukovača, pak, svoj vrhunac doživjela u 17. stoljeću, kada je gotovo svaka farma imala vlastiti jabučnjak i prešu, dok se u Francuskoj najbolja jabukovača proizvodila u 15. stoljeću. U posljednja tri desetljeća 19. stoljeća, proizvodnja jabukovače u Francuskoj se učestvostručila, ponajviše zbog bolesti koja je napala vinovu lozu, pa je tako u Parizu 1900. u potpunosti zamijenila vino. No, trend je u 20. stoljeću zaustavljen ratovima, a nezavisni su proizvođači polako izumirali.

Promjene u poljoprivredi i ratovi uvjetovali su da se jabukovača na scenu vrati tek u drugoj polovici 20. stoljeća, ali sada kao masovni, inferiorni proizvod (sadržava najviše do 35% jabučnog soka), koji baš nije imao puno veze s tradicionalnom

verzijom. Starinska, prirodna jabukovača ponovo se pojavila tek u novom tisućljeću, zahvaljujući mikro-proizvođačima u Europi i Americi, ali i nekima u Australiji, Novom Zelandu, Kanadi, Meksiku, Čileu, Indiji, Pakistanu, Istočnoj Aziji...

No, ono što znanci nazivaju „real ciderom“ ili „pravom jabukovačom“ (proizvod s najmanje 90 posto svježeg jabučnog soka, bez dodatka aroma, boje i šećera), u većoj je mjeri danas dostupno samo u španjolskim pokrajinama Asturiji, Galiciji i Baskiji, gdje ju proizvode mnogobrojni specijalizirani podrumi.

### PROIZVODNJA JABUKOVAČE U ŠPANJOLSKOJ

Bila je skromna sve do 1629., kada su tamo iz Amerike donesena stabla jabuka pogodnih za proizvodnju tog pića. Proizvodnja je odmah naglo porasla, a trend se zadržao sve do izbijanja Građanskog rata. U to doba, Franco je zabranio proizvodnju i konzumaciju jabukovače, pa su jabukovci napušteni, a ljudi počeli tražiti posao u industriji. No, kada su se vremena promijenila, tijekom 80-ih brzo se vratilo tradiciji jabukovače, posebno u Baskiji, gdje su tamošnji stanovnici to piće počeli doživljavati i kao nacionalni ponos. Rezultat toga jest činjenica da se u Baskiji danas može piti vrhunski prirodna jabukovača proizvedena tradicionalnom metodom.

Da bismo provjerili o čemu se radi, posjetili smo Petritegi, jednu od nastarijih i najvažnijih sagardotegija (podrum za proizvodnju jabukovače) u Baskiji. Smješten u selu Astigarraga, u srcu baskijskog područja jabukovače, povijest Petritegija danas simbolično označava kamena kuća iz 1558. okružena jabukovicima.

Naka je sagardotegia rezultat tradicije proizvodnje jabukovače, koja seže još od 16. stoljeća. Od početka 20. stoljeća, tim se poslom na ovoj farmi i podrumu bavilo pet generacija obitelji Otaño-Goiokoetxea. Svo to vrijeme trudili smo se izboljšati kvalitetu naše prirodne jabukovače,

poštujući tradiciju, ali i rabeći svu suvremena tehnološka dostignuća - sažeo nam je obiteljsku filozofiju Alnara Otaño-Goiokoetxea, direktor Petritegija Sagardotegije.

### PRIRODNA JABUKOVAČA I TRADICIONALNI NAČIN

tu se temelji na lokalnim sortama jabuka, onim namijenjenim isključivo proizvodnji te vrste pića (svaki se tek manji dio), te vrlo precizno određenom trenutku njihova branja. Jabuke se beru tradicionalno - tresu se štapom s grana i potom ručno sakupljaju s tla, a na koncu se za proizvodnju jabukovače probiru samo najbolji primjerci.

Tajna posebnog okusa Petritegije jabukovače leži u odabiru sorata jabuka. Oko 40 posto čine one slatke, 40 posto kisele, a 20 posto gorke, da bi se dobio sok skladna okusa. Mnogi proizvođači rabe samo slatke i kisele jabuke, no bez udjela gorčkih ne može se dobiti dubina okusa. Osim toga, u ukupnoj količini svake od tih vrsta jabuka, rabimo više različitih sorata, što još povećava kompleksnost okusa - pojašnjava nam Ramón Izarua Unzueta, jedan od stručnjaka Petritegija, koji nas je proveo voćnjakom i pojasnio faze proizvodnje.

Prvo berbi, jabuke se peru (radi što čišće fermentacije), režu i prelažu najsvremenijom zračnom prekom, čime se dobiva jabučni sok koji čini 72 posto ukupne težine ploda. Slijedi naglo hlađenje soka, termalni šok koji izbstri tekućinu petje odlasla na fermentaciju, koja se obavlja najprije u tankovima, a potom u hrastovim bačvama.

### ČITAV PROCES KONTROLIRA SE TEMPERATUROM

preostorije i unutar pojedinih bačava. Rezultat je prirodna zlatnožuta jabukovača, piće koje gotovo uopće nema mješurica, a čiji nas je jedinstven okus iznenađeno savršenim ravnotežjem i vrlo složenim notama. Alkohola u baskijskoj jabukovači obično ima 7-8 posto, što je blizu maksimumima u svjetskoj proizvodnji (varira čak između 2 i 8,5 posto).

Naravno, ovo je nešto sasvim drugačije od masovno proizvedenoga cidra. Radi se o vrlo prirodnu proizvodnju, čija je tradicionalna sezona jako kratka - od prosinca do travnja. No, da bismo našu jabukovaču mogli ponuditi i tijekom drugih mjeseci, naši tehnolozi, kontrolom fermentacije, pronašli su načine na koje zapravo radimo tri vrste verzije - jednu za konzumaciju koncem godine, drugu za razdoblje od siječnja do svibnja, a treću za ljetne mjesece. Ipak, ove treće redovito ponestane krajem srpnja, pa se onda ljubitelji jabukovače moraju strpiti do drugog dijela jeseni - smjelka se Ramón.

Gotovo svi proizvođači jabukovače u Baskiji na svojim posjedima imaju i podrum, gdje se uz jabukovaču i dobro jede, među kojima je onaj Petritegijev daleko najpopularniji. Središnju blagovaonicu krasi poster s poznatim baskijskim kumovima pojedinih berbi (primjerice, 1998. kum je bio biciklist Miguel Indurain, a 2004. nogometaš Xabi Alonso), dok raskošni tradicionalni meni (oko 30 eura), koji se u njoj služi, obvezno uključuje baskijske kobasice, omlet od bakalara, pečeni oslić sa zelenom paprikom, t-bone steak, ovčji sir, orahe, slatke kečise i sir od čunja.

Kuhanje jabukovače, obvezno izravno iz drvenih bačava (kupelasi), tu je svjervestan ritual. Gost može ustati, odšetati do kupelje i natočiti si jabukovaču (tradicionalno na mrazu iz daljine od oko metra, da bi se piće zaplenilo) koliko god puta želi tijekom večeri. Običaj je da, kad netko isjedni, ustane i vikne Txotx! te kreće prema bačvi, dok ga slijede svi ostali. Navada koja ubrzo rezultira odličnim raspoloženjem gostiju...

U okolici San Sebastiana danas se nalaze 42 sagardotegije. Sve su otvorene za pošet od studenog do svibnja, a nekoliko njih, uključujući i Petritegi, i tijekom ljeta. Kad probate baskijsku jabukovaču sa smiješkom čete se prisjetiti berličnih masovnih verzija toga pića koje ste dotad probali, a na njihove čete se slogane tipa - „Jak. Onježava-vočaj. Drugačiji.“ - može samo slatko nasmijeti. ☺

