



KUPELETIK ZUZENEAN EUSKAL MAHAJETARA

Produktu aukera zabala eskaintzen du Kupela sagardoak, bai Euskal Herrian, bai atzerrian.

Euskal tradizioetan, etxeko sukaldea da erdigunea, baina, egun, ohitura berrien artean, lagun artean pintxoak jatea bilakatu da izarra; eta, nola ez, tokiko edariekin hartu behar dira pintxoak. Sagardoa baino zer edari hobeagorik janaria bikiatzeko.

Kupela sagardoa ezin hobea da otor-

duak laguntzeko. Euskal Herriko sagardoa berrizatzeko eta ezagutzeko gogo dute lankideek: gustu berriak probatu, muztioa eta sagardo organikoak ekoitzi eta formatu berriak sortzeko dihardute lanean.

Aingura sagardo gozo organikoa eta Elkano Ameriketako Estatu Batuetako inportazioentzako burdinazko lata ba-

tean ezarritako sagardoa dira Kupelaren azken bi berritasun nabarmenak. Hiru produktu mota merkaturatzen dituzte nagusiki: sagardoa, sagardo aparduna eta muztioa.

Sagardoa modu tradizionalan landuta, bi sagardo mota egiten dituzte: lehorra eta lehorra bio. Euskal Herrian horren ohikoa ez den sagardo ezta ere badute aukeran, aurreko bi sagardoak baino gozoagoa, eta baita sagardoaren aldaera apardun bat ere, aurrekoak baino biziagoa. Ameriketako mikrosagardotegiei keinu egiteko sortu zuten Basque Cider 33cl-ko botiletan saltzen duten garagardoaren alternatiba paregabea.

Muztioetan, bi tamainatako botilak dituzte aukeran: handiak eta 25cl-koak. Handien kasuan, bi aukera dituzte: naturala eta naturala bio. Pro-

Kupelak hainbat
sagardo mota
ekoizten ditu **KUPELA**



duktu biologikoak ekoizteko, laborantza biologikotik eratorritako sagarrak hautatzen dituzte Kupelako sagardogileek. Sagarraren berezko azukrea baino ez dute erabiltzen muztioa ekoizteko. Produktu guztiak glutenik gabekoak dira, ezin egokiagoak zeliakoentzat. Gainera, koloragarri, kontserbagarri eta gehigarri artifizialik gabekoak dira.

Tradizioaren bidetik

Badirudi sagardoak betidanik leku nagusia duela euskal mahaietan. Euskal marinelek edari hori haien mugen gaindi ezagutarazi zuten, egindako bidaia ugari eta gero. Sagardo hori haien ontzietako upeletan eramaten zuten, bere barnean aurki daitekeen C bitamina eskorbutoarean aurkako erremedio bikaina baitzen.

Orduz geroztik, euskal sagardoa erreferentzia bat da gastronomiazale guztientzat. Horregatik, Kupelak Euskal Herriko mugetatik at ere saltzen ditu produktuak, Espainiako eta Frantziako estatuetan batez ere. Sagardotegia Gipuzkoan badago dago, baina Kupelaren egoitza soziala Angelun dago, Lapurdin, eta bertatik frantsekin lotura komertzial sendoak ezarri dituzte azken urteetan.

Kupelak modu tradizionalen ekoizten du sagardoa Astigarragako Etxeberria sagardotegian. Euskal Herriko klima hezea eta epela sagarraren kulturarako naturalki egokia da.

**Kupelak modu
tradizionalen
ekoizten du
sagardoa
Astigarragako
Etxeberria
sagardotegian**

Hilabetez ongi ondutako sagarrak hautatzen dituzte sagardoa egiteko. Astigarraga ingurutako sagastietan hazi eta gero, modu tradizionalen biltzen dituzte. Sagardoa hartziduraren bidez sortzen da, azukrerik, urik, edo bestelako gehigarriarik nahastu gabe.

Sagardogileen trebetasunaren eta eskarmentuaren bidez, Kupela sagardoa lortzen ditu nortasun handi bat, zapore orekatuak eta sagar freskozko ez-titasun garrantz nabarmenak. Azukre gutxi duenez, eskuz egindako edaria ezin gozagarriagoa da pintxo batzuekin edo beste jaki gazi batzuekin hartzeko.



Informazio gehiago bildu
nahi izanez gero, bisitatu
webgune hau:
www.kupela.fr