

Garagardo eta sagar munduaren fusioa, produktu berritzaile baten bila

Gora Craft Beer, Cyclic Beer Farm eta Petritegik, Sagarale eta Tolare izeneko edari berriak sortu dituzte, sagarra eta garagardoaren konbinazioaren bidez.

URUMEA GARAGARDO GARRATZA

Garagardoa, munduko edari al-koholdun kontsumituena eta zaharrena da. Edari honen historia luzea da; izan ere, antzinatik garagardoaren ebidentziak baitzeuden. Gerora, munduko zenbait herrialdetan hasi ziren edari alkoholiko hau lantzen: Estatu Batuak, Alemania, Ingalaterra, Txina, Belgika eta abar. Antzinatik gaur egunera iritsi ahal izateko, garagardoa eboluzionatzen joan da eta hau ekoizteko moduan aldatetako egin dira, garagardoa modu desberdinetan probatu ahal izateko asmoz.

Horretarako, garagardoa ekoizteko erabiltzen diren garagar, gari, lupulu eta legamiak gain, beste ale, belar eta gehigarriak baliatzen dira, edari alkoholiko honi zaporea aldatzeko. Garagardoaren mundua gustuko duten kontsumitzaileak, berritasunen esperoan daude une oro eta hortaz, lan handia dute garagardo enpresek, haien kontsumitzaileak produktu berritzaileekin harritzeko.

Gaur egun, konbinazio ezberdin eta bereziagoak eginen hasi dira. Gehien bat, fruta desberdinekin ekin diote frogatze prozesuari eta horrexegatik, gero eta fruta mota desberdinagoekin ekoiztutako garagardoa aurki dezakegu merkatuan.

Hala ere, fruten erabilera ez da ideia berririk. Berritzaileak dirudien arren, duela mende dezente egiteko ohitura zegoen. Hain zuzen ere, horren inguruko hainbat ebidentzia aurkitu dira, zibilizazio zaharrenek garagardoari fruta ezberdinak gehitzen zizkietenaren ingurukoak. Ho-

rien adibide dira: Txinako iparralde, Egipto eta beranduago Alemania. Azken hauek, gereziak, marrubiak, albarikokeak, mugurdiak eta beste zenbait fruiturekin nahasten zuten garagardoa, edaria ekoizterako momentuan.

Fruitu zaporeko garagardoa, 1930eko hamarkadan ezagutu zen modu ofizialean, Belgikan hain zuzen ere. Gerezi eginikoa izan zen lehenengo hau, eta Kriek izenez ezagutzen da, garagardoaren eta gereziaren nahasketa. Garagardo mota honetan, nahasten den frutak du garrantzia haundiena. Izan ere, aroma, kolorea eta zaporea go-raipatzen ditu.

Erabiltzen den fruitu motaren arabera, modu batera edo bestera eragingo dio, garagardoaren emaitzari. Fruitu gorriak, aroma eta alkoholaren graduazioa jaisten diote. Bestela, badaude gutxiago erabiltzen diren fruituak ere: sagarra, aranak, udareak, mahatsak eta fruitu tropikalak.

Sagarra garagardoa egiteko orduan erabiltzeak duen onura nagusia, garagardoaren aparra hobetzen duela da. Horrez gain, aroma leuna eta garratza du aldi berean. Aldiz, aranak, mahatsak eta udareak, aroma konplexuak sortzen dituzte; eta azkenik, fruta tropikalek, zaporearekiko leuntasuna eta usain exotikoak ematen dizkio. Normalean, erabili behar den fruitua, hartzidura-prozesuan edo heltzean gehitzen da.

Merkaturatu zen lehen fruta-garagardoa Krieka izan zen, baina, egia esan, gaur egun, hain komertzialak ez diren lan-

biketan espezializatutako garagardogileak bakarrik ausartzen dira metodo tradizionalaren arabera egiten. Azken finean, denbora eta kostua oso haundiak baitira. Horrelako garagardo mota bat ekoizteak, urte eta erdi baterako lana suposatzen du, ohiko ekoizpen prozesua errespetatu eta aurrrera eramaten bada.

Denbora asko behar izateak, fruitu-garagardo hauen ekoizpena zailtzen du, eta garagardogile batzuk fruitu prozesatuen erabilera sustatzen hasi dira, ekoizpenerako lan denbora murrizteko asmoz.

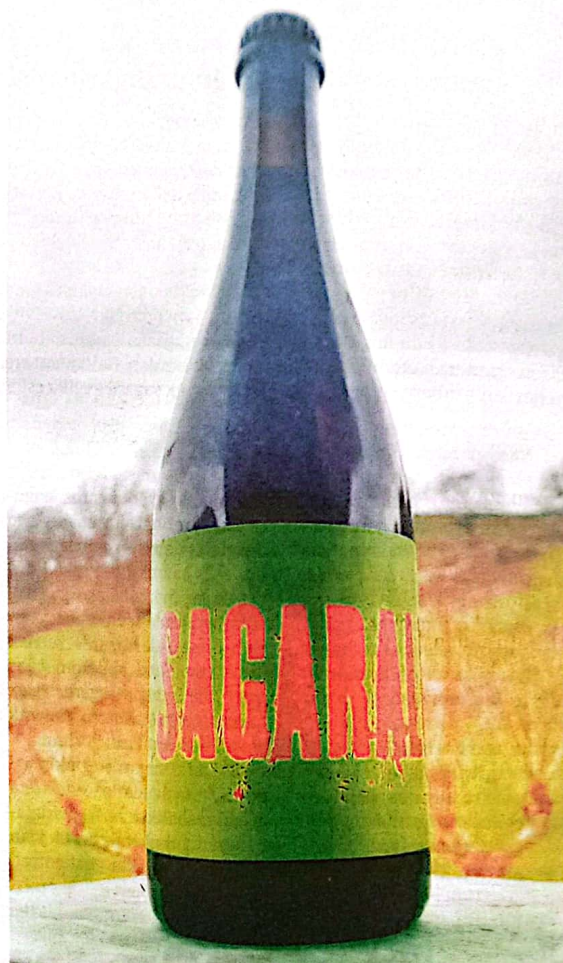
Orain arte, garagardoa egiterako orduan gehien erabilia izan den fruitua, gereziak izan dira. Gehien bat, fruitu honen zaporea ezin hobeto egokitzen zaielako maltaren fiabardurei. Izan ere, gereziaren garagardo on bat sortzeko, hainbat mota nahasi behar dira garratzasuna, kolorea eta intentsitate perfektua emateko, eta hartzidura luzeagoa egiteko.

Kolaborazio berrien hasiera

Orain arte, sagardotegi eta garagardogileen mundua, bi mundu oso desberdin zirela zirudien. Baina, orain gutxi egindako kolaborazio bati esker, bi mundu hauen lan haundiaren fruituak, ideia hori baztertu behar izatea eragin du.

Kasu honetan, kolaborazioaren protagonistak hurrengo hauek dira: Gora Craft Beer, Cyclic Beer Farm eta Petritegi. Garagardo garratzaren ideia, Gora Craft Beer taldearena izan zen; Sergio Martinez, Igor Berrios eta Gorka Gonzalezek osatzen zuten taldearena. Sagarale eta Tolareren sortzaileek oso gustuko dute, garagardoa fruta natural eta legami basatiekin ekoiztea.

Sergio Martinezek, proiektuaren sortzaileetako batek dio, bat-bateko erabakia izan zela. Bartzelonako Cyclikeko kidee-



Garagardoaren eta sagarraren fusioaren emaitza: Sagarra.

kin bat egin zuten Ereñotzun, sagardotegi denboraldian; eta sagarrez hitz egiten ari zirela, proiektu hau aurrera eramateko erabakia hartu zuten. Kasualitatez, Petritegikoak ezagutzen dituen lagun batekin egin zuten topo, eta horrela lortu zuten, Petritegikoek, garagardo garratza egiteko sagarrak oparitzea.

Jon Torre, Petritegiko komu-

nikazio arduradunak, gogoan du oraindik sagarren bila joan ziren eguna: «Hona etorri ziren goizeko 6ak aldera, Sergio eta Igor, eta 400 kilo sagar hartu zituzten. Sagar garratzak eta mikatzak (Goikoetxe, Txalaka...) bildu eta dena furgoneta batean sartu ostean, Bartzelona aldera joan ziren segituan».

Sergio egun «gogor» bezala

OTSUA-ENEA

SAGARDOTEGIA

Dagoeneko zabaldu ditugu ateak!

Ostiaña auzoa, Hernani

Tel. 943 55 68 94

Zuentzako prest!

Petritegi

Sozatu bizitzaz elkar zainduz!

Asligarraga

Sagaralek

Upalegia

Take away

gogoratzen du egun hura. Gora Craft Beereko kideei, 0 kilometroko produktuak erabiltzea gus-tatzen zitzairen. «Lagun edo base-rritar batek ekoiztutako lehengai ekologikoak baldin badira, hobe», dio Sergiok. Haien filosofia, produ-ktu artisauak erabiltzearena da, eta ahal duten guztia haiek lantzeko ideia zeukaten.

Gora Craft Beereko kideak nomadak zirenez, eta ez zutenek leku finkorik garagardoa produ- zitzeko, produktua Bartzelonan ekoizti zen, Cyclic Beer Farm en- presaren lokalean. Produktua sortzerako momentuan, bi sorta besterik ez ziren egin: Tolare eta Sagarale.

Garagardo garratza ekoiztea- ren atzean, lan haundia dago. Hasteko, garagar maltaren ale bat hartu behar da, hau ehotu eta prozesu zimatikoa eraman behar da aurrera, ur beroare- kin. Momentu horretan, azu- krea ateratzen zaio, eta ondo- ren, dena iragazi beharra dago. Gero, eltze bat irekitan jarri, eta muztioa orekatzeko lupulua gehitzen zaio, zapore garratza eta gozoa berdintzeko. Segidan, hozten utzi eta gero, hartitzai- lera pasatzen da, legamiarekin batera. Amaizteko, hartizitu eta gero, jalkitu, karbonatatu eta botilatu egiten da.

Sagarale eta Tolareren kasu- an, modu desberdinean ekoiztuta daude, bi hauek. Sagarale, saga- rra moztu, garagardo muztioa- rekin nahastu eta lupulurik gabe sortua da. Tolare, aldiz, Sagarale egiteko erabilitako sagar berak berrerabili eta garagardo muztio gehiago nahastuta ekoiztu zen.

Bi produktu hauek, 2019ko abenduaren merkaturatu ziren, eta produkzioa txikia izan zen. Guztira, 1600 litro ekoiztu zituz- ten, proba modura; eta produ- ktuaren prezioa, 11 edo 12 euro artean zegoen. «75 zentilitroko botiletan saldu zen, cava mo- duan. Desberdintasun bakarra, kortxoa izan beharrean, txapa zuela zen», dio Martinezek.

Garagardoaren munduan bi garagardo genero daude: zikina eta garbia. Garbia egiteko ka- suan, instalazio garbiak eduki behar dira, eta horrez gain, lega-



Sagarale eta Tolare produktuen emaitza dastatzen, Petritegin, kolaborazioan parte hartu duten kideak.

mi bat erabiltzen da, elaborazio prozesuan. Berriz, beste legami mota batekin nahasiko balitz, kutsadura gurutzatua gertatuko litzateke, eta ondorioz, ez zen ga- ragardo garbia izango. Garagardo- gile donostiarren kasuan, zikina egiten dute. Hortaz, beste legami mota batekin nahastea edo bakte- riaren bat sartzea berdintzen zi- tzairen. Sergiok aipatzen duenez, hori da bilatzen zutena, beti ere garagardoaren onerako bazen.

Publikoak gogotsu hartu zuen kolaborazioa. Garagardoa- ren munduan harrera ona izat- en dute berritasun guztiek, eta honen kasuan, ez zen gutxia- go izango. «Orain, ekoiztu eta ekoiztu, erantzun berdina duen ala ez ikusi beharra dago», dio Sergiok. Petritegikoentzat lehe- nengo pausoak izan dira gara- gardoaren munduan, eta gara- gardoaren jarraitzaileak izan ez arren, Torrek adierazi du sa- gardoaren freskura hori duela, eta jendea oso pozik geratu zela emaitzarekin. «Beste kolabora- zio bat egiteko deitzen badigute, prest egongo gara».

«Lagun edo baserritar batek ekoiztutako lehengai ekologikoak baldin badira, hobe»

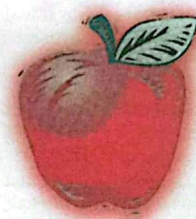
Pandemia, oztopo

Bizitzen ari garen pandemia ho- nek, eragin haundia izan du sek- tore guztietan, eta ekitaldi askori ezezkoa eman behar izan zaie.

Kolaborazio honen kasuan, Petritegi eta Gora Craft Beer en- presak, joan den urteko martxo- an, produktu berriaren aurkezpe- na egitea pentsatua zuten, 30 lagunentzat. Horrez gain, Petri- tegi sagardotegian barrena bi- sita gidatua, eta Bartzelonako garagardo enpresaren produktu dastaketa ere egin nahi zuten,

besteak beste. Koronabirusaren ondorioz, ekitaldia bertan behera geratu zen, ordea.

Salmentak, aldiz, ondo joan zitzaizkien garagardogile donos- tiarrei, eta berriz ekoiztekoan ziren arren, ezinezkoa izan da azkenean. Izan ere, Gora Craft Beer enpresa desegin egin da, eta Sergio eta Igor bazkide sortzai- leak beste proiektu bat martxan jartzeko bidean dira. «Oraingoan, instalazio propioa eta beste filo- sofia desberdin bat izango du», dio Sergiok, irrikaz. K



ELORRABI

Sagardotegia

Tolare Sagardotegia

Gaurtik aurrera berriro zuekin

Osiñaga auzoa

ELORRABI baserria - HERNANI

943 33 69 90

630 42 96 74

OYARBIDE

Otsailak 25ean irekiko ditugu ateak
Ostegunetik igandera bazkariak emanez
Egin zuen erreserba!

Oiarbide Baserria - ASTIGARRAGA
TLF.- 943 55 31 99



LARRE-GAIN

TOLARE SAGARDOTEGIA

Asteartetik igandera irekita
Bakailoa saltsan, enkarguz

© 943 55 58 46 - 616 28 78 67

LARRE-GAIN BASERRIA - EREÑOTZU - HERNANI

