



Alai, Ausart eta Suhar sagardoak. PETRITEGI SAGARDETEGIA

PETRITEGIKO SAGARBAKARRAK

Petritegi sagardotegiak hemengo sagar mota bakarrarekin egindako produktu sorta berri bat aurkeztu du: Alai, Ausart eta Suhar izenekoak. Sagar mota bakarra erabili dute, eta horren hiru barietate: txalaka, goikoetxea eta urtebi handia.

Hainbat mendetan, eskaldunek sagardo naturala egin dute, sagar mota ezberdinak nahastuz, izaeraren eta zapoaren arabera. Sagardogile bakoitzak bere sagar motarik gustukoena landatzen zituen –mikatzak, garratzak eta goioak–, eta, hala, sagardo bere gustura egiten zuen. Hautaketa horren ondorioz, Euskal Sagardoa jatorri izenak katalogatu duenez, gaur egun bertako 115 sagar mota daude. 1526tik aurrera, Astigarragako Petritegiko dolareetan, sagardogintza tradizionala nagusitu da; XIX. mendearen amaieran, Otaño-Goikoetxea familiak oinordetzan hartu zuen. Orain urrats bat harago egitea

erabaki dute. Zergatik ez egin produktu berri bat sagar mota bakarra erabiliz?

Horri tiraka, hiru sagardo berri sortu berri dituzte: Alai, Ausart eta Suhar. Sagardo bakoitza helarazten duen emozio bakoitzarekin bataiatu da: txalaka alaitasuna da; urtebi handia, ausardia; goikoetxea, suhartasuna.

Petritegiko ekoizpen taldeak, Ainara Otaño zuzendaria eta Txetxu Mujika upeltegiko arduraduna buru zituela –biak ala biak familiaren bosgarren belaunaldiak–, erronka hori proposatu zioten Argoitz Otaño familiako enologoa eta seigarren belaunaldiko kideari; sagar mota bakoitzaren esentzia eta nabardura bakarrak transmititzea lortzen duen edari bat egitea. 2015etik, Petritegin sagar bakarreko 12 mi-

kro ekoizpen desberdin egin dituzte. Erronka horri esker, sentsazio berrien sorta zabaldu da, eta sagarraren nortasuna da aho sabaiko protagonista.

2021eko udazkenean, Argoitzek Petritegiko Euskal Sagardoa

Bakoitza helarazten duen emozio batekin bataiatu da: txalaka alaitasuna da; urtebi handia, ausardia; goikoetxea, berriz, suhartasuna

sagar hormitzaile onenen lursailak bisitatu ditu, barietate adierazgarrienen bila. Haren intuizioak bultzatuta, aurten hiru barietate aukeratu ditu: txalaka, goikoetxea eta urtebi handia. Sagastian, ekoizleekin berekin, esperientzia egiaztatua duten profesionalekin, bilketa data erabaki,

eta sagarra upategira eramaten da banaka, 1.000 kiloko kaxa txikietan.

Muztioa hartzitu ondoren, sagardo bakoitza bere ama gainean mantentzen da, bakoitza dagokion upelean, garapenean eta upelik aldatu gabe; horrela, sagar motaren ahalmen lurrintsua eta zapore gutzia lortzen da. Orduan, tipikotasuna deritzona agertzen hasten da, non sagarrak ahosabaian bere nabardura guztiak biluzik erakutsiko dituen: txalaka garratza, frutaduna eta freskoa da; urtebi handia mikatza ere bada, baina konplexua eta iraunkorra. Goikoetxea garratza eta mikatza da, oso orekatua eta bizia.

Petritegiko Sagarrak-Bakarrak ba-

nakako formatuan edo hiru botilako dastatze kaxa batean eros daitezke, upategiko dendan bertan, baita online dendan ere, www.petritegi.eus webgunean. Denda espezializatuetan, delicatesen dendetan eta zenbait jatetxetan ere aurkituko duzu aukera berria.

Sagar bilketak

Alai sagardoa ekoizteko erabiltzen den txalaka sagarra 2021eko iraileko azken astean jaso da, bi lursailetan: Miñegin (Astigarraga) eta Agote-Txikin (Getaria). Ausart sagardoaren urtebi handi sagar mota urriaren bigarren astean aukeratu da, Agote-Txikin (Getaria) eta Antzietan (Alkiza). Suhar ekoizteko, goikoetxe sagarra urriko lehen astean bildu da Agote-Txikiko sagastian (Getaria).