

BESTE BI SARI PETRITEGI SAGARDOTEGIARENZAT

Petritegi sagardotegiak ekoiztiriko Aparduna Erreserba eta Alai sagardoak saritu dituzte Frankfurteko CiderWorld nazioarteko lehiaketan.

Astigarragako (Gipuzkoa) Petritegi sagardotegian zorianeko daude: beste bi sari irabazi berri dituzte Frankfurteko (Alemania) CiderWorld nazioarteko lehiaketan. Apirilaren 27tik 29ra izan zen Frankfurteko CiderWorld ekitaldi entzute-tsuari antolatuta da Jehiaketa hori.

Ioritz eta Argoitz Otaño anaiak, familiako seiagarren belaunaldiko kideak, Frankfurten izan dira sariak jasotzen. Petritegi Aparduna Erreserba zilarrezko domina irabazi du, eta Petritegi Alai sagar-bakarrak ere zilarrezko domina irabazi du.

CiderWorld nazioarteko sagardo lehiaketan hamazazpi herrialdetako ehun ekoizle baino gehiagok parte hartu dute. Munduko beste sagardo kultura batzuk ezagutzeko eta Euskal Herriko sagardogintza eta produktuak ezagutarazteko topagune ederra da. Aurten ere, Petritegi sagardotegiak bere ekoizpen berezietako batzuk aurkeztu ditu, hala nola Aparduna Erreserba eta Euskal Sagardoa jatorri izena duen Alai sagar-bakarra (%100 txalaka sagar motarekin egina).

Sagardo Aparduna modu tradizionalan ekoizten da, bigarren hartzidura bofilan burutuz. Prozesu horretan sagardoak bere burbuila edo txinparta bereizgarria sortzen du, eta Petritegi sa-



Ioritz eta Argoitz Otaño anaiak Frankfurten, sariekin. PETRITEGI

gardoetigiko tunelean gutxienez hemezortzi hilabetean erriman ondu ondoren, sagardo apardunak bereizten dituzten nabardurak lortzen ditu: fruta lurrikak eta sagardo sagarren berezko garratasunaren eta freskotasunaren arteko harmonia ederra. «Zure moment berezienak ospatzeko edari aparta da», Petritegi sagardotegiko arduradunek azpimarratu dutenez.

Alai sagar-bakarra bertako txalaka sagar motarekin bakarrik ekoizten da, eta Euskal Sagardoa sor-markaren zigilua dauka. Txalaka sagar berde-horixka da, garratza eta zuku ugarikoa. «Sagar-



Alai eta Aparduna Erreserba sagardoak. PETRITEGI

do honekin bere esentzia transmititzen dugu: sudurrean zein ahoan freskotasuna eta fruta zapore atsegina, Petritegiko sagardotan sagar garratz bati kosk egitearen poza bezala».

Sagardo naturala eta Aparduna Erreserba zein Alai sagardoak ez ezik, Petritegik sagarraren bidez egindako kalitate handiko beste zenbait edari ere ekoizten ditu. Besteak beste: Ausart sagar-bakar sagardoa (urtebi handi sagar motarekin), Suhar sagar-bakar sagardoa (goikoetxe sagar motarekin), sagar zuku naturala eta Sagor Krash freskagarriak.

1526. URTETIK SAGARDOGINTZAN.

Baserri-dolaretik datorkio izena Petritegi sagardotegiari. XVI. mende hasieran eraiki zuten hura eta orduetik Petritegi sagardogintzari lotuta egon da. Petritegi sagardotegia toki egokia da sagardoa eta euskal gastronomia dastatzeko: naturaren erdian, sagarrondo inguratua eta Donostiatik bost kilometrotara besterik ez.

Ohiko sagardotegi menua eskaintzeaz gain, barazkijale menua, beganoa, haurren menua, eta beste hainbat menu ere ematen dituzte, eta nahi izanez gero, Astigarragan bertan ostatu hartzeko aukera ere eskaintzen dute Sagalore landa-hotelean.

Halaber, jarduera interesgarri ugari antolatzen dituzte: sagardotegia eta sagastiak ezagutzeko bisitak, sagardoa egiteko prozesu osoaren nondik norako guztiak jakinarazteko, norik bere sagardoa egiteko aditu baten laguntzarekin, haurrentzako tallerak, kayak jaitsiera sagardo menu tradizionalarekin, *Bapo kantari* (abeslari eta upel artean afaltzeal), eta beste hainbat.

@ Informazio gehiago nahi izanez gero, biatatu webgune hau: www.petritegi.com

Petritegi



Sagarkultura
1326
Astigarraya

