

Petritegi - Legamia

Petritegik bertako Urtebi Haundi sagarraren legamia isolatzea lortu du

Sagardotegiak bere Euskal Sagardoaren muztioen fermentazioan erabiliko du. Produkzio lantaldeko Ainara Otaño, Txetxu Mujika eta Argoitz Otañok 2019ko uztako Euskal Sagardoa aurkeztu berri dute, %100 euskal sagar goiztiarrez ekoitzia eta Petritegi Urtebi Haundi legamiaz hartzitutakoa. Beren lurrinen espresibitate, freskotasun, oreka eta samurtasunagatik bereizten dira sagardoak.

ASTIGARRAGA LEGAMIA

Otaño familiak eta Petritegiko sagardotegiko lantaldeak urte asko daramazki beren sagardoaren hobekuntzarako ikerketa eta hobekuntza lanean eta horren fruitua da ondorengo aurkikuntza: Urtebi Haundi sagar motan legami basati bat aurkitzea.

Hau ugaltzea lortu ondoren 2019 urteko uztaren Euskal Sagardoaren fermentazio edo hartzidura prozesurako erabili da, Petritegi izanik bere sagardoaren ekoizpenean sagarren berezko legamia erabiltzen duen Euskal Herriko lehen sagardotegia.

Petritegi produkzio lantaldeko Ainara Otaño, Txetxu Mujika eta Argoitz Otañok 2019ko uztako Euskal Sagardoa aurkeztu zuten, %100 euskal sagar goiztiarrez ekoitzia eta Petritegi Urtebi Haundi legamiaz hartzitutakoa. Beren lurrinen espresibitate, freskotasun, oreka eta samurtasunagatik bereizten diren sagardoak dira. Sagardozaleen gozamen izango diren sagardoak.

Legamiak eta Petritegiren aurkikuntza

Legamiak, eta zehaz mehatz

saccharomyces cerevisiae-ak, sagarren azaletan aurkitzen dira bereziki eta ezinbestekoak dira muztioen hartzidura prozesuetarako. Legami hauek euren kabuz egin dezakete lan baina hauek isolatuz eta ugaltu ondoren erabiliz muztioen hartzidura hobeak lor daitezke, baita Euskal Sagardoaren fiabardura propioak indartzea ere. «Gure sagarren legamiak erabiltzean, Petritegik ezagutza eta balioa eskeintzen ditu euskal sagardogintza sektorearentzat, etorkizun oparoagoa eskeiniz, Jatorrizko Deiturako sagardoei fiabardura berriak ekarriko lizkieten bertako legami berriak aurkitzeko aukera irekiz».

Petritegiko ekoizpen lantaldeak sagardo-monobarietalean (sagar mota bakarrez ekoizitakoak) inguruko ikerketan lanean ari da 2015 urteaz geroztik, bertako sagar barietate bakoitzak sagardoari eskeintzen dizkion ezaugarriak ezagutu nahian. Froga hauetako batean saccharomyces cerevisiae legamia-zepa bat isolatzea lortu zen, zehazki Urtebi-Haundi motarena. Ondoren, bere upategiko Euskal Sagardoaren muztioak hartzitzeko behar adina legamia ugaltu da emaitza parega-



Petritegi sagardotegiak lortu du legamia isolatzea.

beak lortuz, izan ere, oso sagardo garbi eta lurrintsuak lortu dira.

Urtebi Haundi sagarra eta Petritegi Euskal Sagardoa 2019
Bertako sagar mota hau, bere tamaina (hortik bere izena), kolore berde-horiska eta mikaztasun nabarmenagatik bereizten da. Oso sagar mota baloratua da sagardo ekoizpenerako paregabe gertatzen delako eta horregatik mende mende sagardogintzan oso erabilia izan da. Marcelino Soroa idazle donostiarraren 1886 urteko obra batean agertzen da honen aipamena, baita 1918ko el *Álbum pomológico de Guipúzcoa* lanean ere. **K**



Gazia da, eta ez da batere mikatza; honela, kolore argiko sagardoa ematen du.

RUFINO
SAGARDO NATURALA

Otsailaren 4tik apirilaren 4ra
aurtengo txotx denboraldia

JAVIER ANSORENA Akarregi Baserria - Hernani TEL. 943 55 27 39

Txotx denboraldiaren irekiera urtarilaren 25ean.
Asteazkenetik igande eguerdira irekita.

BERTAKOAREN ALDEKO APUSTUA EGITEN DUGU !!

Bertako produktuekin bakarrik egiten dugu lan, gure **Eusko Label** behi txuleta bezala.

IPARRAGIRRE
ZURE 0 KM. SAGARDOTEGIA

Osinaga 10, HERNANI
943 550 328
www.iparragirre.com