

Sagar bakarreko sagardoak

Sagar mota bakoitzaren «esentzia» argitara, sagardo bereziekin

Sagar mota bakarreko sagardoak egiten hasi dira Petrtegi eta Itxas-Buru sagardotegiak. Laugarren sagardo berezia merkaturatuko du Petrtegi udaberrian, Urtebi Txiki sagarrarekin; eta aurreko urtean Urtebi sagar bakarrekoa egin ondoren, Bikoa botilaratu du Itxas-Buruk aurtan.

URUMEA SAGAR-BAKARRAK

«Sagardogintzan ez dabiltzanei, beti esan izan diegu erabiltzen ditugula sagar garrazak, mi-katzak, gozoak... Baina izenak alpatu gabe». Askorentzat ez-zagun dira, oraindik ere, sagardoa egiteko erabiltzen diren sagar mota ezberdinak eta euren izenak. Akaso aldatuko da hori aurrerantzean, sagar mota bakoitzaren izena, esentzia eta ezaugarri bereizgarriak ezagutzeko aukera polita baitaude herriarrek, zaporeekin jolas-tuz. Izan ere, sagar mota bakarreko sagardoak egin eta merkaturatzen hasi dira Petrtegi eta Itxas-Buru sagardotegiak.

Joan den urtean, hiru sagardo berezi plazaratu zituen Petrtegi, hiru sagar mota ezberdinekin: Alai sagardoa, Txalaka sagarrarekin egin; Ausart, Urtebi Haundi sagarrarekin egin; eta Suhar, Goikoetxe sagar motakoa. Laugarren bat botilaratu du aurtengo udaberrian, Urtebi Txiki sagarrarekin egin duena, eta orain kupel barruan dagoena.

Itxas-Buruk, berriz, Urtebi egin zuen aurreko urtean, sagar bakarrekoa, Urtebi Txiki sagarrarekin egin. Eta aurtan, bi sagarrekoa botilaratu du, Moko eta Urtebi Haundi sagarrak erabiltuta, eta izena ere halakoa daukana: Bikoa.

Jon Torre (Petrtegi):

«Sagar-bakarren sorta bat osatzea da gure asmoa»

2015ean hasi zen sagar-bakarren proiektua lantzen, Petrtegi. «Produktio txikiak egin genituen, dozena bat edo, sagar mota bakararekin. Lehendik ezagutzen ditugu bakoitzaren ezaugarriak, baina nahi genuen hobeto jakin, sagar bakarrak zer aportatzen dion sagardoari», azaldu du Jon Torre. 500 litroko ontzietan egin zituzten aurreneko ekoizpen haiek, eta kopurua haunditzen joan ziren pixkanaka: «Horiekin egiten genituen probak, analisiak, datatzeko eman etxekoei eta ingurukoei... Urteik urtera hobeto ezagutu dugu sagar mota bakoitza. Eta joan den urtean, hiru aukeratu genituen, Txalaka, Goikoetxe eta Urtebi Haundi; eta horiekin egindako sagardo merkaturatzea erabaki genuen».

Proiektu honen abiapuntua izan zen bilatzea sagar mota bat, balioko ziena berarekin bakarrik sagardo naturala ekoizteko. «Baina ikusi dugu, ohiko sagardoa ekoiztu baino, lortu dezagula sagar mota bakoitzaren esentzia eta ezaugarri bereizgarriak baloreen jartzea», azaldu du Jon Torre: «Edateko garaian, sentsazioak oso ezberdinak dira batetik bestera». Sentsazio horien arabera jarri diete izena sagardoei: Alai, Txalaka sagra-



Petrtegi Jon Torre eta Argoitx Otaño, hiru sagar-bakarren botilekin, eta horien kupelak atzean dituzela.

rrarekin egindakoak alaitasuna transmititzen dielako, «sagardo gaztea, zitrikoa eta freskoa izanik»; Ausart, Urtebi Haundik ausardia sentiarazi dielako, «konplexutasun eta intentsitate haundiko» sagardoarekin; eta Suhar, Goikoetxe sagarrarenak «sensualitate eta iraunkortasuna» islatzen dituelako.

Orain, «sagar-bakarren sorta bat» osatzea da sagardotegi astigartarraren asmoa, eta urte bakoitzeko uztaren arabera, sagar-bakar batzuk edo besteak ekoiztea. Botila bereziak erabili dituzte sagardo horietarako,

eta berria da etiketa ere. Uda-berrian botilaratuko dute sorta horren laugarrena, Urtebi Txiki sagarrarekin egindakoa: «Izena, edatean sortzen digun sentsazioaren arabera jarriko diogu. Urriaren hasieran bildu genuen sagarra, eta bere ontzian daukagu. Sagar bakarrekoak bere amarekin edukitzen ditugu, ikutu gabe, horrek indartu egiten dielako lurrina eta zaporea».

Eta aurrera begira, beste-ren bat ere badaukate buruan, dagoeneko; baina sekretua da oraingoz. Horretan buru-belarri dabil Argoitx Otaño, etxeko eno-

logoa. Jarraipen berezia egiten die sagastiei, etxean zein hornitzaile onenen sagastietan; eta uztan nolakoa datorren arabera, kalitatea, kopurua eta heldutasun-maila, erabakitzen dute zein sagarrekin egin sagar bakarreko sagardoak.

«Printzipioz edozein sagar mota da egokia, baina sagardoak atsegina behar du izan»

Sagar mota guztiekin egin liteke sagar bakarreko sagardoa, baina oso ezberdinak dira emaitzak: «Printzipioz, esango genuke edozein sagar mota dela ego-

Txotx!

Gozatu dezagun bertako sagarrarekin egindako sagardoaz

ETORKIZUNA GRAM 15 Litro

Jon Torre (Petrítegi):
«Printzipioz, esango genuke edozein sagar dela egokia, sagar bakarrek sagardoak egiteko; baina atsegina izatea ere bilatu behar dugu, eta ez bakarrik edatean ahoan sentsazio berezia sortzea»

Jon Pagola (Itxas-Buru):
«Betiko sagardo naturala nahi duenak, aukerarik ez du faltako; eta gauza berriak probatu nahi dituenak ere, aurkituko ditu orain. Jendeak bere gustuko sagardoa izan dezala, horixe da kontua»

kia, kontzeptu berri honetarako, eta sentsazioak oso ezberdinak dira batetik bestera. Baina kalitatea eta prozesua zainduta, atsegina izatea ere bilatu behar dugu, eta ez ahoan sentsazio berezia sortzea bakarrik. Gerta daiteke sagar mota batekin oso mikatza edo oso garratza ateratzea sagardoa, edo zapore gutxi izatea», diote.

Aurreneko hiru sagar-bakarrek, harrera ona izan dute bezeroen artean, eta «oso gustura» daude Petrítegin. Ausart eta Suharr sagardoak agortu egin ziren aurreko urtean, eta aurten, Urtebi Txikiarekin landu duten sagardo berriaz gainera, berriro egin dituzte Alai eta Suharr. Eskuragarri egongo dira Petrítegin bertan, sagardotegiak bere webgunean (petritegi.eus) daukan online dendan, eta baita sagardoa.eus atarian ere.

«Gauza berria denean, zaila izaten da hasieran. Baina pozik gaude izan duten harrerarekin», adierazi dute: «Jendea, dastatzen dituenen, oso arraroa egiten zaio. Bat oso garratza, bestea orekatua mikatz puntuarekin... Benetan sagardo naturala ote den galdetzen digute, eta azaltzen diegu baietz, baina ohituta gaudela sagar mota ezberdinak nahastean dituen ohiko sagardo horretara».

Hartu-eman horrek, gainera, «jokua» ematen die sagardogileei, «jendeak ezagutzeko sagar mota ezberdin asko daukela, bakoitzak bere izena dau-

kala, eta elkarren artean ezberdinak direla. Interesa sortu dezake jendearengan, eta sagarrei izenak jarri. Gainera, sagarrak zein sagastitatik ekartzen ditugun azaleratzeko ere balio dezake, eta gure hornitzaileak baloreen jartzeko».

Jon Pagola (Itxas-Buru):
«Perfil jakin bateko sagardoa lortu nahi genuen»

Sagar-bakarrekin esperimentatu baino, «profil jakin bateko sagardoa» lortzea zen Itxas-Buru sagardotegiaren asmoa, Urtebi sagardoa egin zuenean. «Sagardo argi xamar bat nahi genuen, garraztasun puntu polit batekin, bazkalaurreko tragarako pentsatutakoa. Proba txikiak egin izan ditugu lehenago, kupel txikietan; eta ikusi izan dugu, Urtebi Txiki sagarrak eman zezakeela guri nahi genuen perfil hori», azaldu du Jon Pagolak.

Hori horrela, 2021eko uztarekin egin zuten saiakera, kupel batean sagar bakarrek sagardoa eginda, «eta ondo ateratzen. Beraz, botilaratzea erabaki genuen, Urtebi izenarekin». Bigarren sagardo berezi bat ere botilaratu dute aurten, baina ez sagar bakarrek, bikoa baizik: «Aurreko urtean egin genuen proba txiki bat, 250 litroekin, Moko eta Patzolu sagarrak erabili. Eta aurten, sagar mota bat aldatuta, pixka bat eleganteago geratu zaigu sagardoa, eta botilaratu egin dugu. Moko eta Urtebi Haundi sagarrekin



Jon Pagola, Itxas-Buru sagardotegian, Urtebi eta Bikoa sagardoak eskuetan dituela.

egin dugu Bikoa sagardoa».

Ezaugarri jakin batzuk zeuzkan sagardoa bilatu dute oraingoan ere, aurrenekoaren ezberdina: «Urtebi sagardo arina da, gehienbat bazkarietako sarrera gisa kontsumitzeko, edo arraiarekin, berdurarekin... Otordu arinetarako da egokia. Ardo txuri baten tankerakoa izan liteke, kopan kontsumitzeko modukoa. Bikoa, berriz, otordu bukaerarako da aproposa, haragiarekin, gaztarekin... Gorputz gehixeago dauka, eta aromatizatu askoz ere konplexuagoa da».

Aurrenekoaren kasuan, «sagar arin bat» behar zuten, «kolorez kargatua izango ez zena, frexkotatutako hiri izateko». Urtebi Txikia da sagar hori, eta Urnie-tako Azkonobieta baserrikoak erabili dituzte Urtebi sagardoa egiteko. Bikoaren kasuan, berriz, Munttokoak dira sagarrak, «gure sagasti kuttunenekoak». Urtebi Haundiarekin garraztasuna eman diote sagardori, baina sagar mikatz bat ere gehitu diote, Moko, «konplexutasun haundiago hartzeko».

«Aukera zabaldu eta bakoitzak bere gustuko sagardoa izatea da helburua»

Hainbat arrazoi tarteko hasi ziren horrelako sagardoaren bila: «Batetik, ikusten genuelako bazegoela jendea, sagardotegira etorri eta sagardo naturala tradizionala gustuko ez zuena. Horregatik, saiatzeko gara gustu guztietarako sagardoak egiten. Sagardo arinak, gustu gehiagokoak... Eta bestetik, jatekarekin gero eta gehiago ematen direlako sagardo kartak, eta jendea aukera zabalago emateko, hautatzerakoan zein sagardo edan nahi duen. Botilan bertan, azalpena jarri dugu, bezeroak jakin dezan zer ari den probatzen. Eta botila berezietan jarri ditugu, ikus dadin bereziak direla», azaldu du Jon Pagolak. Nahi duenak, Itxas-Buru bertan daukatzeko, eta laster egongo dira sagardoa.eus atarian denda ere.

Sagardo bereziek izan duten harrerarekin pozik gaude Itxas-Buru sagardotegikoak ere: «Sagardo edalea ez denari, asko gustatzen zaizkio produktu

hauek. Aldiz, betiko sagardozaleari, tradizionalari, sagardo desberdinak iruditzen zaizkio, eta batzuei ez die grazia egiten. Baina, azken finean, aukera zabaldu eta bakoitzak bere gustukoa izatea da helburua».

Bide horretan, muztioa ere egin dute aurten, «proba txiki bat». Eta aurrera begira, ate guztiak daukate zabalik, sagardo berriak egiteko: «Baina pixkanaka ikusiko dugu, jendearen harreraren arabera».

Garai batean pentsaezina izango zen, sagardo naturala tradizionala ez zen beste zerbait egitea. Eta gaur egun, gero eta ohikoagoak dira sagardo desberdinak: sagar-bakarrak ez ezik, apardunak, izotzezkoak... «Beste joera batzuk daude orain, eta jendeak badauka gauza berriak probatzeko gogoia», nabarmendu du Jon Pagolak: «Betiko sagardo naturala nahi duenak, aukerarik ez du faltako; eta gauza berriak probatu nahi dituenak ere, aurkituko ditu orain. Jendeak bere gustuko sagardoa izan dezala, horixe da kontua». **k**

Zelaia

SAGARDO NATURALA SIDRA NATURAL

AFARIAK
asteartetik
larunbatera

BAZKARIAK
ostiral eta
larunbatetan

kalitate guzti-guztia zuentzako prest

943 55 58 51 www.zelaia.eus