

SAGAR MOTA BAKARREKO SAGARDOAK

Euskal Herriko Unibertsitatea, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapenerako Departamentua eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte sagar mota bakarreko sagardoak egiten ari dira, sagar mota bakoitzaren ezaugarriak ikertu eta ezagutza zabaltzeko asmoz.



DASTATZEA. Zizurkilgo (Gipuzkoa) Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategiko teknikariak sagardoak dastatzetik arduratzen dira. JON LURBE / ARGAZO PRESS

Tokiko sagarra ezagutzeko eta lehengaila hobeto ezagutzeko kalitate hobeko eta gastu gutxiagoko sagardoa ekoizteko balio duela hipotesizat hartuta, Euskal Herriko Unibertsitatea, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapenerako Departamentua ikerketa lan bat egiten ari dira. Tokiko sagar mota bakarreko sagardoak ekoizten ari dira, sagar mota bakoitzak sagardoari zein ezaugarri eskaintzen dion jakin ahal izateko.

Unai Agirre Gipuzkoako Sagardogile Elkarte kudeatzaileak *Gipuzkoako Hitza*-ri abenduaren 6an azaldu zionez, jende asko ikusten zuen beharri erantzuten dio egitasmoak: «Sektoreko profesionalak, teknikariak eta enologoak ikusi zuten bazegoela beharra sagar motak banaka aztertu eta, etorkizunera, nahasketa egokienak zein izan zitezkeen zehazteko. Unibertsitatearekin eta gurekin harremanetan jarri ziren. Izan ere, elkarteko kideok ere behar hori bazegoela ikusten genuen; oinarriko proiektu bat zela uste genuen, eta hala hasi ginen».

Domingo Arina enologoak egindako proiektua da; hura hasi zen ikerketarekin. Urteak daromatza Arinak Gipuzkoako Sagar-

dogileen Elkartearentzat lanean, eta egitasmo ugari parte hartu du. Hark ekin zion sagardoa egiteko sagar motak aztertze-ari, eta proiektu horren bidez zehaztu ziren sagardoa egiteko gehien erabiltzen diren hamalau sagar motak. Arinak berak aitortu duenez, proiektu hura «oso oinarrikoa zen»: «Nire proiektua gaur egunera egokitu eta sakondu egin behar da. Oraingo egitasmoak talde eta profesional hobeak ditu».

Proiektua bera martxan jartzeko orduan, «doktoro tesi bati bide emateko zerbait izan behar zuela» erabaki zuten, eta Zuriarrainen anaia Andoni ari da horretaz arduratzen. Kimikako lizentzia lortu zuen 2011ko uztailan, eta proiektuko ikerzaile izateko kontratatu zuten iaizko maiatzean.

Ikerketaren helburua ez da Gipuzkoako sagardogileek sagar mota bakarreko sagardoa egitea; hori nahiko zaila da, EHUko Kimika Fakultateko irakasle Inaki Berregik *Gipuzkoako Hitza*-ri esan dionez: «Jendeak beti egin du sagardoa sagar motak nahastuz. Ez da erraza 10.000 litroko kupel bat sagar mota bakararekin egindako sagardoz betetzea; hobe da halako esperimenduak guk egitea eta, ondo ateratzen badira, sagardogileek lan egiteko modu hori

baliatzea. Helburua ez da sagar mota bakarreko sagardoak egitea, mota bakoitzaren ezaugarriak aztertzea baizik; sagar mota bakoitzak sagardoari zein elementu ekartzen dion jakitea, alegia».

Sagardoaren ezaugarri zientifikoak

Halaber, sagardoaren ezaugarri zientifikoak ezagutzera emateko ere balloko du egitasmoak. «Sagardoak dituen substantzien artean, polifenolak eta indar antioxidatzaile nabarmendu behar dira. Asko hitz egiten da ardoaren indar antioxidatzaileaz, baina zenbait sagar motarekin egindako sagardoa ardo zuria eta gorriak edo laranja zukuak baino gaitasun antioxidatzaile handiagoa du. Beraz, propaganda hori egiteko aukera ere eman dezake ikerketak», azaldu du Berregik.

Arina enologoaren arabera, gutxienez 300 tokiko sagar mota daude erabilgarri sagardoa egiteko. Ondorioz, abian den ikerketak urte askotarako iraupena izango du. «Ikerketa urtero amaitu, eta, aldi berean, etorkizunera bide berriak zabaltzen dituen zerbait da», Agirreren ustez.

Urtero aztertzen dituzte sei edo zazpi sagar mota, eta mota horien sagardoa egiten dute, dastatzera eraman eta zein garapen duen

ikusteko. 2012-2013ko kanpainen, sei sagar motarekin—gezamina, goikoetxea, mokoa, txalaka, urtebi handia eta urtebi txikia—egindako sagardoak aztertu dituzte, hainbat fasetan laginak hartuz: sagar bilketan, muztioa egindako garaian, muztioa hartzitutakoan eta botilatu aurreko fasean. Ondoren, dastatze fasea lortzeko; Fraisoro Landa eta Ingurumen Laborategiko kideei planteatu diete mota bakarreko sagardoa dastatzea, edo bi edo hiru motatakoak kon-

trolatuta nahastuz egindakoa. Zuriarrainen hitzetan, horrek «datu zientifikoak dastatze datuekin alderatzeko aukera» ematen du: «Ebaluazio orokorragoa lortzen dugu, eta, dastatze emaitzei esker, zein nahasketa diren onartuago jakin dezakegu, sektoreari irizpideak eskaini ahal izateko».

Iazko Donostiako Sagardo Egunean herritarrek aukera izan zuten sagar mota bakararekin egindako hiru sagardo klase dastatzeko.

GURUTZETA TOLARE-SAGARDOTEGIA

BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREAN



Egunero irekia,
eguerdi eta gauetan.
Igdanetan itxita



20€ko MENUA

astelehen, astearte
eta ostegunetan

Bakailao tortilla
Txuleta
Intxaurrak, gazta
eta irasagarra

SAGARDOTEGIRA
BISITAK
ANTOLATZEN DITUGU

Gurutzeta Sagardotegia • Oialume bidea • Astigarraga • Gipuzkoa
Tel.-Faxa: 943-55 22 42 • gurutzeta@gurutzeta.com

www.gurutzeta.com



SAGARDOTEGIA
Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txontokietan p. • Tel.: 943-55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

URDAIRA

Sagardotegia
astelenerenak itxita Aginaga 943 37 26 91