



Urbitarte sagardotegiko Demetrio Terradillos, txotx egiten. IÑAKI GURRUTXAGA

SAGAR MOTA BAKARREKO SAGARDOAK

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartea, Euskal Herriko Unibertsitatea eta enologo talde bat sagar mota bakarreko sagardoak egiten ari dira, sagar mota bakoitzak sagardoari zer ematen dion aztertzeke.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko eta Euskal Herriko Unibertsitateko Kimika fakultateko ordezkariak eta ikerketan parte hartzen ari diren zen-

bait enologok 2014ko apirilaren 16an aurrez zutuzten sagar mota bakarreko sagardoak azterketaren emaitzak, Zizurkilgo Fraisoro Laborategian. Az-

terketa horien emaitzen arabera sagar mota bakoitzak sagardoari zer ematen dion zehazten ari dira. Azken urteetan aztertu diren sagar mota batzuk aztertuko dira berriz ere, eman dituzten datuak berresteko, eta sagar mota berriak ere aztertzen ari dira.

«Guretzat esperientzia berri bat izan da, eta itxaropentsu gaude»

IÑAKI LARRARTE
Larrarte sagardotegiko arduraduna

2010-2011ko ikasturtean, Goikoetxe, Manttoni, Moko, Patzu-loa eta Txalaka sagar motak aztertu zituzten. 2011-2012koan ez zen azterketarik egin. 2012-

2013koan, berriz, Gezamina, Goikoe-txe, Moko, Txalaka, Urtebi Haundi eta Urtebi Txiki sagar motak aztertu zituzten, eta 2013-2014koan, Gezamina, Frantzes Sagarra, Merabi, Mozoloa, Narbarte Gorria eta Urtebi Txiki sagar-rak.

2014ko irailaren 6an, Donostiako Sagardo Egunean, sagar mota bakarreko sagardoak azterketa eta dastatzea egin zuten Konstituzio plazako liburutegi zaharreko ekitaldi aretoan. Guztira, Gipuzkoako 35 sagardogile bildu ziren, eta beren sagardoak dastatzera eman zituzten. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek antolatzen du Donostiako Sagardo Eguna, Donostiako Udalarekin eta Donostia Kulturarekin elkarlanean.

LABORATEGITIK SAGARDOTEGIRA

Esperientzia laborategitik sagardotegietara eraman da, eta 2014an zazpi lagin egin dira hiru sagardotegi hauetan: Astigarragako Larrarten, Ataungo Urbitarten eta Irungo Olan.

UXARTE
SAGARDOGINTZA
Baserriko oilaskoa eta etxeko okela
Sagardoa urte osoan txotx eran

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA • Tel.: 94-630 88 15 • www.uxarte.com

MIZPIRADI
SAGARDOTEGIA

Leizotz auzoa z/g • ANDOAIN • 943-59 39 54 / 679-38 25 46
mizpiradisagardotegia@gmail.com • www.mizpiradisagardotegia.com

«Gipuzkoako Sagardogileen Elkar-
teak esperientzia horretan parte har-
tzera gonbidatu gintuen, eta enologo-
ek eta guk sagardogile bezala interes-
garri ikusten genituen bariedade
batzuekin lan bat egiten hasi ginen, au-
rrera begira, sagar mota bakoitzaren
propietaterik hoberenak hartuta, sa-
gar mota bakoitzak zer parametro
ematen dizkigun jakiteko», Larrarte
sagardotegiko arduradun Iñaki Larrar-
teren hitzetan.

Fraisoro laborategian egin dituzte le-
henengo saioak, eta gero probak hain-
bat sagardotegitan. Larrarten, esatera-
ko. «Niri elkartekoek esan zidaten ea
proba bat egiteko prest nengoen. Pro-
bak kopuru txikitik egiten dira, eta,
dolare txikia daukadanez, nire sa-
gardotegia saio horiek egiteko aproposa
zen. Urtebi Txiki sagarrarekin aritu
gara; jo genuen, eta gero Juan Zuriar-
rain enologoak kontrol bat eraman
du, eta laginketak egin ditu».

**«Esperientzia
interesgarria da,
egin beharrekoa;
honetan segitu
egin behar dugu»**

**DEMETRIO
TERRADILLOS**

Urbite
sagardotegiko
arduraduna

Larrarte sagardotegiarentzat «espe-
rientzia berri bat» izan da, eta «itxaro-
pentsu» daude, Larrartek aitortu due-
nez. *Larrarte.net* helbidean dago sa-
gardotegi horren gaineko informazio
gehiago.

Ataungo Urbite sagardotegian au-
rretik ere aritu dira sagar mota baka-
rreko sagardoak egiten, Demetrio Te-

Laginak biltzen
ari dira, azter-
tzen, eta emai-
tzen berri urta-
rrilerako jakitea
espero dute.
«Txotx garaia
hasi eta gero bil-
duko gara emai-
tzak aztertze-
ko».



Sagarrak, Larrarte sagardotegian. LARRARTE SAGARDOTEGIA



Sagar bat aztertzen. GIPUZKOAKO
SAGARDOGILEEN ELKARTEA

rradillosek esan duenez: «Aurreko ur-
teetan ere sagar mota batzuekin nire
gisa aritu naiz. Hiru urte banarama-
tzen, bakoitzaren ekarpenak eta ikus-
ten. Sagardoa egiteko sagar mota baka-
rrekin aritzea oso garrantzitsua dela
iruditzen zait, batik bat sagar bariedade-

en erreakzioak jakiteko. Kontu horiek
ere jakin behar ditugu. Bestetik, sagar
bariedadeak nola konbinatu, zer konbi-
natu edo konbina daitezkeen jakitea
ere garrantzitsua da».

Beraz, esperientzia «interesgarria»
da Terradillosen aburuz, «egin beha-
rrekoa, eta segitu beharrekoa». Beste-
ak beste, Urtebi Haundi sagar motare-
kin aritu dira Urbite sagardotegian.
«Laginak nahiko datu onak ematen
ari dira. Lehengoan, Juan Zuriarrain
enologoa eta biok dastatzen aritu
ginen, eta nahiko politak daude, gozo-
ak, Urtebi Haundi sagarrarekin batez
ere».

Urbite sagardotegiari buruzko in-
formazio gehiago: [www.sagardote-
giak.com/sagardotegiak/Urbite](http://www.sagardote-
giak.com/sagardotegiak/Urbite)
helbidean.



LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia
Ixabel Santa Kruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

Sagardo botila
urte osoan
salgai

