

# SAGARDO ONDUA URBITARTEN

Ataungo sagardotegiak oso edari berezia eta ona prestatzen du

**E**uskal herriko sagardogileak, herri honetako gainontzeko enpresariak bezala, betidanik izan dira ekintzaileak. Bere ohiko eginkizuna sagardo naturala egitea da, noski, baina sagardoaren inguruan batzuek dirua eta denbora inbertitu dute bestelako ekimen edo negozioak martxan jartzeko. Demetrio Terradillosek, Ataungo Urbitarte sagardotegiaren jabeak, hamarkada bat darama sagardo oso berezia ekoizten, nola-bait ere "crianza" modukoa.

Duela urte asko, adibidez, Zapiain Sagardoak merkatura Sagardoz atera zuen, destilazio bidez sagardotik ateratzen den edari alkoholdu berri bat. Aitzindarietako bat izan zen. Garai hartan antzeko edari bat prestatu zuen Saizar sagardotegiak ere. Azken urteotan beste ekimen berri batzuk abian jartzen ari dira, hots, sagardoa eta turismoa, sagardoa eta gastronomía, sagardoa eta kirola eta orokorrean sagardoa, kultura eta historia batzen dituztenak. Duela gutxi Byhur sagardo apardun bat atera da merkatura. Iaz Astigarragako Mendiola baserriak 450 urte bete zituen sagardoa egiten eta urtemuga hori ospatu eta topa egiteko Hur Astarbek sagardo apardun bat prestatu zuen.

Urte gehiago darama Demetrio Terradillosek beste sagardo berezi bat egiten, Saardo izenarekin. «Ardo beltzarekin, batez ere, baina baita zuria ere aurkitzen dira merkaturako urteko ardoak, ondutakoak edo kria eta erreserba ardoak. Zergatik ez antzeko zerbait egin sagardoarekin? Urte batzuk ne-

ramatzen ideia horrekin buruan. Pentsatu eta egin. Horrela 2005. urtean hasi nintzen saialdiekin nire enologo Domingo Arinaren laguntzarekin. Lehenengo aldian ez zen ondo atera, baina 2006ko uztaarekin bai. Orduetik hona bi urtean behin egiten dugu sagardo berezi hori».

Prozesua oso zaindua da. Eskuz jasotzen dituzte sagarrak arbolatik, ez dute uzten lurrera eror daitezkeen; beraz, kalitateko sagarra bakarrik erabiltzen dute. «Sagar sanoak, kolperik gabekoak, ondo garbitutakoak eta bere heldutasun une egokienean jasotakoak erabiltzen ditugu. Sagarra heltzea garrantzitsua da sagardo ona egiteko. Lau sagar mota erabiltzen dugu, errezilla, mozoloa, gaziloka eta txalaka pixka bat. Denak etxeko sagastitik jasotakoak urriaren azken astean. Ondoren, arbolatik dolarera eramaten ditugu. Zukua lortu eta gero upela batean uzten dugu Urbitarten hurrengo uztaileara arte. Noski, ekoizpen prozesua oso ondo zainduz».

Hamar mila litroko upel batean sartzen dute zukua eta han geratzen da bederatzita hilabetez gutxi gorabehera. Hiru trasiago edo ontzi aldaketa egin ondotik, upeleko lehen eta azken litroak baztertzen dituzte eta 5.000 litro inguru geratzen dira botilaratzeko.

Botiletan sartu ondoren, hauek gutxienez sei hilabetez uzten dira bodegan. Beraz, 2014. urteko sagarrekin egiten ari diren sagardo berezi hau 2016ra arte ez da merkaturatuko. Botilak diseinu berezia du, etiketa zenbatuta darama, baita kaputsai bat kortxo estaltzeko ere.



Demetrio Terradillos, «Saardo» botilla baten ondoan.

Josamari MARTINEZ



## GEURERA ITZULI

Bertako eta garaiako produktuen kontsumoa berreskuratzeko garaia da, modu jasangarrian ekologikoki elikagaiak. Gurtza mesede egiten digun kontsumitzaile eta ekoizlearen arteko harenen zuzena. Gure herriaren sustraiak.

[www.bertakoetagaraiakoa.net](http://www.bertakoetagaraiakoa.net)

Gipuzkoa

## «Kolore argiagoa eta txinparta asko dauka»

Ez da erraza Saardok zein ezaugarri dituen azaltzea. «Sagardo naturalarekin alderatuz, kolore argiagoa eta txinparta asko. Zerbitzatzen den unean txinparta erruz eta oso fina ateratzen da. Atentzioa ematen du. Zaporea ere oso fina, fruta gustukoa, pixka bat lehorra baina oso orekatua eta alaia ditu Saardo edariak.

Sagardo berezia da, baina azken finean sagardoa, eta sagardo naturalaren parametro antzekoak ditu, hots, 1,8 azidotasun lurrunkorra, adibidez. Hori bai, gradu alkoholikoa pixka bat altuagoa da, 7º eta 7,5º artean mugitzen da uztaeren arabera. Edateko tenperatura 9-11º izatea gomendatzen da, freskoa baina ez hotza.

Saardo ez da edozein lekutan saltzen. Zenbait jatetxetan (Mugaritz, Bodegon Alejandro, Nerua...) aurkitzen da, baina dastatzeko eta botila batzuk erosteko aukera bikaina Urbitarte sagardotegian bertan dago.



Miriam Arribalaga Domiene Berni baserria. Fruta eta barakri ekologikoki banatzen ditu Eibar eta Debako kontsumo taldeetan.