

# Sagardo aparduna Anbotoren magalean

Aramaioko Iturrieta sagardotegiak aurten lehen aldiz merkaturatu du Champenoise metodoarekin egindako edaria

J.S. | ARAMAIO

Euskal Herrian badira dozena erdi bat upategi sagardo aparduna egiten dutenak, guztiak Gipuzkoan eta Iparraldean. Orain, Arabako sagardotegi bat gehitu zaio Champenoise metodo famatua erabiltzen duten upategien zerrenda eskusiboari, Aramaioko Iturrieta sagardotegiak «Garrastegi» sagardo aparduna merkaturatu baitu aurten lehenbiziko aldiz.

Upategi honek hogeitau urte baino gehiago daramatza sagardo egiten eta bertako antzinako sagar motak berreskuratzen. Jatorri Deiturako Euskal Sagardoaz gain, bi urtez ondutako «Mendibitzu» sagardo, sagar-zuku naturala eta ozpina ere egiten dituzte. Aurten, beste pauso handi bat eman dute eta lehen aldiz sagardo aparduna merkaturatu dute; hau da, botilan bigarren hartzidura edo fermentazioa jasotzen duen sagardoa.

Juan Antonio Aretxaga eta Juanjo Peciña dira Iturrietako arduradunak eta sagardo apardun bat lehen aldiz dastatu be-



Iturrieta sagardotegiko eskaintza -ezkerretik hasita bigarren botila, Garrastegi aparduna-. Miren ARETXAGA

zain pronto nahi izan zuten beren etxean egiten hasi. «Orain dela hiru edo lau urte, Donostian egindako Sagardo Apurua jaialdian, Iparraldeko ekoizle batek sagardo aparduna ekarri

## «GARRASTEGI», UR AZPIAN GERATU ZEN BASERRIA

«Garrastegi» Juan Antonio Aretxagaren amaren baserria da. Urrunagako urtegiaren azpian geratu zen, eta izen hori jarri nahi izan dio ahaztuta gera ez dadin eta, bide batez, ur azpian geratu ziren baserri guztien oroimenez.

zuen; dastatu genuen eta hainbeste gustatu zitzaigun, guk ere egiten hasi nahi izan genuela», kontatu du Aretxagak.

Pentsatu eta egin. 2019ko uztao sagardoarekin lehenbiziko botilak prestatu zituzten. Prozesua cava edo xanpaina egitekoa bezalakoa da. Iturrietako sagardogileak azaldu duenez, «xanpaina egiteko ardo zuria erabiltzen den bezala, gurea sagardoarekin egiten da. Horrela, sagardoa egin eta gero, ezaguri onenak dituen kupela aukeratzeko dugu eta, botilaratu eta gero, bigarren fermentazioa egiten diogu, karbonikoa sagardotan bertan integratzeko».

Prozesua ez da hor amaitzen. «Hurrengo asteetan, botila horiek pixkanaka mugitzen joan behar dira, gero eta inklinazio handiagoarekin, hondar guztia lepoan geratu arte. Une horretan, botilaren lepoa izoztu egiten da eta, irekitzean, kolpetik kanpora ateratzen da izoztutako hondar hori», azaldu du Aretxagak. Azkenik, hutsune hori sagardo gehiagorekin betetzen dute, eta honek duen azukrearen arabera, «lehorra», «erdilehorra», «brut» edo «brut nature» izendatzen dira. Iturrietako apardunak «brut nature» dira, produktu berarekin betetzen dutelako, azukrea gehitzeke.

«Garrastegi» izenaren jatorriaz galdetuta, Aretxagak argitu du bere amaren baserriaren izena dela. Baina izen honek badi esanahi berezi bat. Baserri hori, ingurukoak bezalaxe, Urrunagako urtegiaren azpian geratu zen, eta Aretxagak izen hori jarri nahi izan dio, ahaztuta gera ez dadin eta, bide batez, ur azpian geratu ziren baserri guztien oroimenez.

## Botila guztiak, salduta

Lehenbiziko sagardo aparduna 2019ko uztaoekin egin zuten eta, urtebeteko prozesuaren ondoren, aurten jarri dute salgai. «Ez genekien ze harrera izango zuen eta modu esperimentalean egin genuen, mila botila bakarrik», zehaztu du Aretxagak.

Baina harrera ezin hobea izan du. Martxoan hasi ziren sagardotegiko bezeroei eskaintzen eta, hilabeteren buruan, ehun botila besterik ez zaizkie gertzen. Anekdota moduan, gogoratzen du egun batean lau lagun etorri zirela bazkaltzera eta, lehenbiziko botila probatu ostean, azkenean lau botila edan zituztela, pertsonako bat.

Bezeroen artean izan duen arrakasta ikusita, aurten botila gehiago eskatu dituzte litro gehiago egiteko, eta datorren urterako sagardo apardunaren bigarren uzta izango dute; 2020ko sagardoarekin egindakoa, hain zuzen.

**ITURRIETA SAGARDOTEGIA**

Bº Arraga, 2 / Aramaio  
 ☎ 945 44 53 85 / 685 72 15 93  
 info@iturrieta.eus  
 www.iturrieta.eus

euskal sagardoa Sidra natural del País Vasco

ENEK

**TREBIÑU** sagardotegia

Askartza (Trebinu)  
 www.trebinu.com  
 945 24 48 52 - 657 73 65 99

**Kuartango** SAGARDOTEGIA

Zuhatsu-Kuartango 21  
 t.699 747 730 · 945 362 683

Arabako sagardotegiak

Servicio de autobús