



«Urtebi txiki» sagarra txikia eta oso lurrintsua da, eta zapore garratza eta gazi-gozoa du. GARA

Petritegik «Urtebi txiki» mota bakarreko sagardoa egin du

Astigarragako Otaño-Goikoea familiak urteak daramatza bertako sagar barietateen aldeko apustua egiten. Aurtengo denboraldian «Urtebi txiki» sagar motarekin egindako sagardoa merkaturatuko du.

15 | ASTIGARRAGA

Petritegiko lan taldeak azaldu duenez, «Urtebi txiki» sagarra txikia eta oso lurrintsua da, eta zapore garratza eta gazi-gozoa du. Sagar-bakar berri honek momentuz ez du izenik eta «bere dastatzeak transmititzen dizkizgun sentsazioek inspiratuko digute bere izena».

«Urtebi txiki» sagardoa 2022an aurkeztutako sagar-bakar edo monobarietal sorta berriaren azken emaitza da. Sorta honen barruan «txalaka» barie-

tatearekin egindako «Suhar» sagardoa dago, «sagardo gaztea, zitrikoa eta freskoa»; «Urtebi haundi» sagarrarekin egindako «Ausart» sagardoa, «konplexutasun eta intentsitate handikoa»; eta «Suhar» izeneko, «Goikoetxe sagar motak trans-

mititzen dituen oreka, sentsualitatea eta iraunkortasuna isaltzen dituen».

«Sagardo oso bereziak dira eta sagar mota bakoitzaren nortasuna agerian geratzen da botil-lan. Haien berezitasunaren bidez sentsazio berriak sentitu

nahi dituztenen ahosabaiak tentatu nahi ditugu», adierazi dute Petritegiko arduradunek.

Sagar-bakar sorta hau Petritegiko lan taldeko enologoak lursail berezietan hautatu eta bere heldutasun unerik onenean bildutako %100ean bertako sagarrarekin ekoizita dago. Horregatik, sagardo horiek Euskal Sagardoa Jatorrizko Deituraren zigilua dute.

Sagasti zaharra

Sagardo mota berri hauek 2015ean hasitako proiektua-

ren lehenengo emaitza dira. Proiektu honen barruan, nabarmentzekoa da, ia 700 sagarrondo landatuz, Petritegi sagardotegiak Otaño-Goikoea familiaren Santiagomendiko sagasti zaharra berritu zuela, etorkizunera begira apustu sendoa eginez.

Ekoizpen ekologikoan eta Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren barruan dagoen sagasti honetan sagardogintzarako oso egokiak eta biribilak diren bi sagar mota landatu dituzte: Goikoetxe (gazi-garratza) eta Patzolua (geza-gozoa).

Dibertsifikazioaren aldeko apustu honek ez du alde batera uzten Petritegik betiko sagardoaren alde urteetan egindako lana. Izan ere, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarekin hiru sagardo ezberdin ekoizten jarraitzen du: betiko sagardoa, ekologikoa eta Premium-a.

Gipuzkoako eta Bizkaiko sagarrak erabiltzen dira Petritegi Euskal Sagardoa ekoizteko eta Eko-ren kasuan, soilik etxeko ekoizpen ekologikoko sagarrak erabiltzen dituzte. Premium sagardo berezia, berriz, hautatutako sagarrarekin egiten duten ekoizpen mugatutako sagardoa da, urtean 15.000 botila bakarrik egiten baitira.

Legamiak

Sagardo monobarietalen inguruko ikerketa lan horren barruan, bestalde, 2020an sagardoa egiteko erabiltzen den legamia mota bat aurkitu, isolatu eta ugaltzea lortu zuten Petritegin. Zehazki, mendez mende sagardogintzan erabili izan den «Urtebi Haundi» sagar motaren legamia da, eta urte horretako uztatu Euskal Sagardoaren hartidura egiteko erabili zuten.

Legamiak sagarren azalean aurkitzen dira bereziki eta ezinbestekoak dira muztioen hartidura prozesua aurrera eraman ahal izateko. «Urtebi Haundi» sagarraren legamia isolatuz eta erabiliz, muztioen hartidura hobeak lor daitezke, baita Euskal Sagardoaren nabardura propioak indartu ere».



OYARBIDE SAGARDOAK

Urtarrilaren 14tik aurrera
irekiko ditugu gure ateak.
Astelehenerik larunbatera afariak
Eta ostegunetik igandera bazkariak
Erreserba ezazu!

Oiarbide Basoria,
ASTIGARRAGA • T. 943 55 31 99
oyarbidesagardotegia.com