

EL DIARIO VASCO

Aduna

Lupuludun sagardoa, %100 gipuzkoarra

Adunako R. Zabala sagardotegian hiru urtetako prozesu luze eta gero, bertako lupuluarekin egindako lehen sagardoa aurkeztu berri du



Dastatketa egin zen egunean parte hartu zuten hainbat lagun. ENBA

 Comenta

 Guardar

 Compartir

Sagardo denboraldi berria hasteko eguna hurbiltzen den honetan, Adunan Gipuzkoako beste herrietan antzera, lanpetuta dabilta. Bertan, R. Zabala sagardotegian Lupuludun sagardoa ekoiztu dute. Hiru urtetako prozesu luzeak bere fruitua omen da eta diotenez «%100 bertako lupuluarekin egindako lehen sagardoa». Baina gogora etortzen zaigun lehen galdera da: zer ote da lupuludun sagardoa?. Adituek azaltzen duten «garagardoa egiteko erabiltzen den lupulua eta sagardoa nahastean ateratzen den edari berezia da». Gainera, edari hori egiteko bi osagai dira oinarritzkoak: sagarra eta lupulu lore emea, «zaporea, freskotasuna eta nortasuna» ditu.

Askorentzat berria izan daiteke edari haur lortzeko, irailean jasotzen da lupuluaren uzta. Landarea moztu, eta loreak banatzen zaizkio. Ondoren, lore horiek lehortzen jartzen dira, aurrerako erabili ahal izateko. Adunan lortutako ortutako «Lehen aldia da erabat bertako produktuz osatutako sagardo lupuluduna egiten dela. Badira bi urte Zabala sagardotegiko kideak lupulu saila jartzera animatu zirela. Aduna bertako barietatea eta barietate komertziala jarri ditugu bertan. Sagardotegitik oso gertu dago saila; landare igokaria da eta hari luzeetan gora joaten da». Bost eta zazpi metro arteko luzera hartzen dute lupulu landareek eta haien loreak dira aprobetxatzen direnak. «Horregatik, landare emeak bakarrik landatzen dira. Arrak ere ematen du lore bat, baina landare emearen lorea da produkzioarako aprobetxatzen dena. Gure mintegietan ekoiztutako landareak erabili ditugu», Aleo Vitro enpresako kide den Eneko Otxoak.

Bi barietate

R. Zabalako sagardogileek. Aleo Vitro enpresako kideekin batera aritu dira lanean sagardo mota hau lortzeko eta aurten aurkeztu dute, nahiz

eta aurrez ere elkarlanean aritu izan dira. Dirudienez Aleo Vitro enpresak proposamena luzatu zienean, baiezkoa eman zuten R. Zabala sagardotegiko kideek. Landa lanak eta laborategiko probak egin dituzte geroztik, proiektu pilotua garatzen joateko. Duela hilabete bat aurkeztu zuten lan horren emaitza Adunako sagardotegian. Lupulua duen bertako sagardoa «produktu homogeneoa lortzeko, lan handia egin da eta hura aurkeztuta, lanean jarraituko dugu», azaldu dute.

Bestalde, «Adunan oso azkarra da prozesu hori guztia. Izan ere, sagardotegitik gertu dago saila eta, landarea moztuta, bertara ekarri eta loreak banatzen dira. Oso ordu gutxiren buruan, lehortzen jartzen dira lore horiek. Horrek, lorearen propietate guztiak oso ondo gordetzea bermatzen du. Behin loreak lehortuta, kontserbatzeko modu ezberdinak erabili ditugu: izoztu, airerik gabe gorde..., guztiak ere lupuluaren propietateak ahalik eta ondoen gordetzeko helburuz», esaten du Otxoak.

Gainera azpimarratzekoa da, R. Zabala sagardotegian ekoitzitako bertako sagardoari nahastu diote lupulua. «Azken emaitza bezala, bi barietate egin ditugu. Lehendabizikoa, erabat bertan ekoitzitako lupuluarekin egindakoa da, bigarrena, barietate komertzial bat erabilita. Bi sagardo ezberdin dira, oso ezaugarri bereizgarriekin», azpimarratu dute. Gustura azaldu da R. Zabala sagardotegiko Luis Zabala. «Lortutako sagardoak oso berezia dira. Edan-errazak direla esango nuke, baina bere zapore bereizgarriarekin. Jendeari gauza berriak probatzea gustatzen zaio eta iruditzen zait hau jendearen gustukoa izango dela».

Dagoeneko dastatzeko moduan dago lupuludun sagardoa Adunako sagardotegian. Denboraldi berria bertan, urtarrilaren 3an zabaltzen dute. Klasikoa edo berria ote da onena? Probatu egin behar....

 Comenta

 Reporta un error

