

Antonino Pagolaren errezeta sekretua Sagardoa eta garagardotarako lupulua nahasten direnean...

Garagardoa egiteko erabiltzen den lupulua eta sagardoa nahastean ateratzen den edaria berezia da. Zaporea, freskotasuna eta nortasuna; hiruak omen ditu. Ameriketako Estatu Batuetan eta Kanadan arrakasta handia du, eta Galizian ere atera dute halakorik, bertako sagarra eta kanpoko lupuluarekin egina. Euskal Herrian, ordea, sagardo lupuluduna edari arrotza da. Oraingoz.



Iñaki Sanz-Azkue

@sanz_azkue

Ezezaguna izanagatik, baina, ezin esan dezakegu gurean sagardoa eta lupulua inoiz nahastu ez direnik. 1950eko hamarkadan, Hernaniko Orkolaga baserriko Antonino Pagolak bertako sagar eta lupulua nahasten zituen edari freskagarri hau egiteko. Antonino, ordea, joan zen; eta berarekin joan zen, aldi berean, bere errezeta sekretua. Egungo garagardo eta sagardogileek badute arrazoirik elkarrekin lanean jarri eta edari zahar hau edari berri bihurtzeko; sagardo lupuludunak bai baitu bere leku txikia gure sagardoaren historia luzean. Bestela, galdetu iezaiozue Orkolaga baserriko kupel zaharrari...

Antonino Pagolaren senideek badute pena bat: aitonak errezeta berarekin eraman izana, inori erakutsi gabe. Izan ere, aitona Antoninoren edaria berezia zen: "Oso freskagarria huen, eta apar askorekin. Kupela baserri ondoko txabolana izaten zian, itzalean, eta han izaten huen sagardoa eta lupuluarekin egindako edari hura".

2017ko urtarrilean ARGIArako idatzi nuen *Garagardotarako lupulua Euskal Herrian: Iragana edo etorkizuna?* erreportajerako elkarrizketak egiten ari nintzela hasi zen guztia. Antonino Pagolaren bilobarekin –hau ere Antonino– adostu nuen hitzordua. Elkarrizketa hasi aurretik garbi laga zidan: "Errezetaren bila baldin bahator alferrik habil; aitonak berarekin eraman zian". Segituan konturatu zen, ordea, errezeta famatu haren berririk ez nuela. Guztia argitu zidan: "Gure aitona Antoninok baratzeak zizkian Orkolaga baserrian, eta uda inguruan, bero sapa handia zenean ekartzen zian edari hura, sagardoa eta lupuluarekin egindako edaria. Baratzean lanean zebiltzanentzat eta etxeoentzat baino ez zian egiten. Uda alderako prest egoten huen, eta sagardoa zerbitzatzeko txarroa hartu, baserri ondoko txabolara joan, eta kupeletik hartzen zian zuzenean. Gure etxean beti esan izan duk edari hura berezia zela: oso freskagarria eta apar askokoa. Egarriarentzako zegoen onena omen zen".

BORDATXO

Zubiaurrenea, 5 - behea
Usurbil (Gipuzkoa)
☎ 943 371 042

URPA
BUS

Pol. 55, Bº Ubilluts · edif. 9 / nº4
☎ 943 305 050
20140 Andoain (Gipuzkoa)
www.autocaresurpa.com

MARTIKORENA
ERREMENTARITZA

Tel. 943 593 606 / 615 782 964
20140 Andoain (Gipuzkoa)
info@herreriamartikorena.com
www.herreriamartikorena.com

Burdinean neurritza egindako lanak

MARCOS
okindegia

**Benetako
aitzinako ogia**

☎ 943 450 966
Ubarburu pasealekua, 113
Astigarraga (Gipuzkoa)

Elkarrizketa hartatik sortu zitzaizkidan galdera askok izan dute erantzuna ikerketaren ostean; beste batzuk, ordea, kolokan geratu dira. Hain justu, horrek ematen dio Antoninoren edariari duen misterio puntua.

LUPULU-LOREA LORTZEKO ERRAZTASUNAK

Sagardo lupuluduna egiteko bi osagai dira oinarritzakoak, noski: sagarra eta lupulu-lore emea. Euskal Herrian, eta zehatzago, Antonino bizi zen herrian, Hernanin, sagarra lortzea ez zen gauza zaila 50eko hamarkadan; baserri askok egiten zuen bere sagardoa. Baina lupulua? Nondik lortzen zuen Antoninok?

Lupulu-landaketek ez dute, inondik inora ere, euskal paisaiaren barruan sagastiek izan duten garrantzia eduki. Baina izan, izan dira plantazioak gurean. 1944an, II. Mundu Gerraren ondorioz, Alemaniatik ez zen lupulurik iristen, eta Euskal Herriko garagardo-fabrika nagusiek ezin zuten edari hori ekoizti lupulurik gabe. Hori dela eta, Espainiako Gobernuaren diru-laguntzez baliatuz, hainbat baserriar – 1949an 225 baserriar– lupulua landatzera animatu ziren 1945 eta 1965 artean. Lupulu-plantazio horien kudeaketa eta aholkularitzarako, ordea, pertsona egokiak behar ziren, eta Gipuzkoan ardura hori hartu zuena Antonino Pagola izan zen –Vicente Ruigómezekin batera–.

Hori gutxi balitz, Urumea ibaiaren erriberran zegoen lupulu-landaketa baten jabea ere izan zen Antonino Pagola. 1945erako 100 lupulu-landaretik gora zituen bere lurretan. “Aitona zaldi-karroan ibiltzen huen Hernani eta Ergobi arteko bidean lupulua garraiatzen, eta ni harekin eramaten ninduen batzuetan” esan digu bere bilobak. Izan ere, Gipuzkoan bildutako lupulu-lorez beteriko zaku gehienak ere berari iristen zitzaizkion: bera zen Ergobin, Astigarra-gan, zegoen lupulua lehertzeko plantaren kudeatzailea,



Lupulua, zerbeza-loria (Gipuzkoa), zerbeza-landaria (Gipuzkoa), otsaihena (Nafarroa) edo bierbelarra (Iparralde).

eta beraz, lupuluan aditua. Euskal Herrian sagardo lupuluduna egiteko aukera eta ezagutza norbaitek bazituen, hori Antonino zen.

Antoninok lupulua lortzeko –freskoa zein lehorra–, beraz, ez zuen inongo arazorik. Jasotako lupulua Donostiako Antiguano zegoen Juan y Teodoro Kutz garagardo-fabrikari saltzeko erabiltzen zuten, eta Leonera ere lupuluaren kontura bidaiak egiten zituen. Sagardoarekin nahasteko ideia nondik atera zuen, beste kontu bat da

hori. Baita edaria bera nola egiten zuen ere.

ERREZETAN DAGO –ZEGOEN– SEKRETUA

“Etxean badakigu edaria sagardoa eta lupuluarekin egiten zela; baina, nola, ez dakigu”, kontatu digute haren senideek. Ameriketako Estatu Batuetan eta Kanadan *dry hopping* izeneko teknika erabiltzen dute sagardo lupuluduna –eurek *hopped cider* deitua– egiteko. Sagardoari lupulu-lore emea –lehorturik denean– gehituko litzaioke kasu honetan, irakin edo hartzitu ostean. Kontua da, Antoninok zituen baliabide eta osagaiekin, sagardo lupuluduna egiteko moduak ahalik eta sinpleena behar zuela izan. Nola, ordea?

Antoninok landare eta baratze kontuetan zuen ezagutzak eta esperientziak ahalbidetu zion sagardoarekin esperimendu txiki hau egin eta bere etxean sagardo lupuluduna urtero edukitzea. Bertako lupulua zuen, berak landatutakoa, baita bertako sagastietako sagarrekin eginiko sagardoa ere. Eta hara non gauden oraintxe, 2018. urtean, Euskal Herrikan kanpora begira, bertatik lupulua ekarri eta euskal sagardo eta garagardozaleentzako produktu berriak bilatzen, ahalik eta modu naturalenean, bertako ahalik eta produktu gehienekin edari berritzaileak egiteko gogoz. Eta erantzuna non aurkituko, eta Hernaniko kupel zahar batean aurkitu dugu. Ai, Antoninok burua altxatuko balu... ■



**Sagardoa egiteko produktuak,
makinak eta muntaia**

☎ 944 445 249 · enolviz.com

sulabe



Florida auzoa, 32 · 20120 Hernani (Gipuzkoa) ☎ 943 554 950