



Kupelean dagoen sagardoa txotxetik edateko nahiz botilatan sartzeko erabiliko da.

A. GILNEA

Sagardotegien 'fenomeno' adierazgarria

A.O. / ASTIGARRAGA

Txotxeko denboraldian bete-betean gaude jada. Sagardotegi batzuek atearrilaria hasieran ireki arren, denboraldia urtarilaren 22an hasi zen ofizialki. Duela urte batzuk egun motelak ezagutu ostean, sagardoak izugarriko ospea lortu du azken urteotan, baina ez Euskal Herrian bakarrik. Estatu espainiarreko lurralde askotatik etortzen da jendea Gipuzkoako sagardotegietara sagardoa dastatzeko asmoarekin.

Sagardotegiak 'fenomeno' bilakatu dira azkenaldi honetan. Denboraldia hasi aurretik sagardotegiek atearrilaria noiz irekiko zain egon ei da gutariko asko. Urtariletik aurrera artean daude zabalik eta gainezka egoten dira. Askotan lekua bilatu ezinik ibiltzen gara, asteburuetan batipat. Hori dela, astean zehar bertara hurbiltzera ausartzen direnak gero eta gehiago dira urtetik urtera.

Sagardotegien erakarpen ahalmena zehaztea ez da erraza. Batzuentzat ez dira leku erosoak, sagardotegi ugarietan zutik jan eta edan behar delako. Kontuak kontu, sagardotegietara joatea modan dagoen gauza da. Agian, urtean hiru hilabetez soilik zabalik daudela jakiteak xarma berezia sortzen du gugan. Sagardoa egiteko sagarra Gipuzkoatik kanpo ekarri da eta bertan zegoen apurra Goierrin lortu da. Asturias eta Galiziatik batipat eta pixka bat Normandiatik ekarri da.

Sagardoaren prozesuak aldakuntzak izan ditu

ASTIGARRAGA

Lehengo garaietatik gaur egunera arte aldaketak izan ditu sagardoa egiteko prozesuak. Lehen eskuz egiten zen zanpatze prozesua. Erdia hutsa zuen haritz enborra luzeka jarri eta hutsunean sartzen ziren sagarrak, ondoren egurrezko pisoia-ekin txiki-txiki egiteko.

Egun, gauzak ez dira horrela. Dolarean sagarra zanpatu egingo da baina gehiago txikitu ezin duela geratzen da prentsa une batean. Orduan dolarea altxa eta sagar patsari buelta ematen zaio. Hau egunean lau bat aldiz egiten da eta zenbat eta gehiagotan egin orduan eta hobeto, zanpaketa errepikatzearen bidez sagarrari ahalik eta zuku gehien ateratzen baitzaio.

Dolaren lortutako zukua tinilara erortzen da ondoren. Tinila irekita dagoen kupela da eta hemendik sagardotegian dauden kupela guztietara banatzen da zukua zuzenean. Zuku hori sagardoa egin aurretik pare bat hilabetez itxaron behar da.

Fermentatzeko kupelaren goialdean zulotxo bat egiten da.

▼
Sagarretik lortu den zukua kupelan sartzen denetik pare bat hilabetez itxoin behar da sagardoa egiteko.

Era berean hau oihal batekin estaltzen da, bere inguruan hiru zentimetroko altuera duen buztina kokatuz. Mostoak kanporatzen duen zikinkeria atera daiteke zuloari esker.

Behin mostoak zikinkeria botatzen amaitzen duenean esan

daiteke sagardoa dela. Orduan kupela hermetikoki ixten da bertan aire zipitzik ez sartzeko.

Kupelan sartzekoan antzeman daiteke sagardoa ona ala txarra izango den. «Kupelan dagoela kolorea hartzen hasten duenean dastatu eta gustu txarra badu

berehala konturatzen gara» gaineratu digu Bittor Lizeagak. Hala ere, zukuak kupelan aldaketa asko izaten dituela azpimarratu digu, «horregatik ona izango den ala ez aurretiaz antzeman badaiten ere, ez da hain erraza» bere iritziz.

ISASTEGI
SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64

TOLOSA



EIZMENDI
SAGARDOTEGIA

Osiñaga auzoa HERNANI Tf.: 55 64 05

Egunero zuentzat irekia



BERECIARTYA

Sagardotegia

Astigarragako Benten bidean.
Tel.: 55 57 98 20014 ASTIGARRAGA

SAGARDO  NATURALA

EULA SAGARDOAK

ISIDRO IGUARAN

Eula Baserria URNIETA Tel. 55 27 44