

Sagarra zuhaitzetik bildu behar da eta hori da sagardoaren lehen urratsa. Gero pilatutako sagarra dolarean prentsatu eta zukua aterako da, baina aurretiaz sagarrak xehegailutik pa-

saraziko dira sagarra txiki-txiki egiteko. Zuhaitzetik dolarrera bitartera sagarrak egiten duen bidea azaldu digu Bittor Lizeaga Astigarragako Gartziategi sagardotegikoak.

Sagarrondotik jaio eta kupelan loratu

Sagar mota ezberdinak nahastuz kalitate hobea duen sagardoa lortzen da



Xehegailuak sagarrak txiki-txiki egiten ditu.

ANDER GILLENIA

A.O. / ASTIGARRAGA

Sagardoa egitean sagar mota bat edo bestea erabiltzeak gaur egun ez du hainbeste-
rainoko garrantzia Bittor Lizeaga Astigarragako Gartziategi sagardotegiko sagardogileak EGUNKARIAri esan dionez. «Non-dik ekartzen den izaten da kontutan batipat» erantsi digu. Bi litro sagardo lortzeko gutxienez hiru kilo sagar dira beharrezkoak. Garai batean kutxiloko sagarrak edo mahairako sagarrak erabiltzen ziren edari hau egiteko, baita sagardo sagarrak deritzanak ere.

Egokiena zein mota den esatea zaila da Lizeagaren aburuz, baina bai Asturias bai Galiziakoa on samarrak direla gehitu digu. Euskal Herrikoa ere ona dela dio, baina bertako sagarra urria da eta kanpotik ekarri behar da sagardoa egiteko. Sagardoa egitean, bestalde, sagar mota ezberdinak nahastu egiten dira. Halaxe egiten omen da sagardo hobereana. Sagardoaren prozesua sagarraren bilketarekin hasten da. Sagarrak biltzeko sasoiak iraila amaieran hasten da eta urrian amaitu. «Bildu aurretik sagarra lurrera erori zain egoten gara, helduta dagoenean erortzen delako» zehaztu du

«Sagardoa egiteko sagar egokiena non-
goa den esatea zaila da, baina bai Asturiasekoa, bai Galiziakoa on samarrak dira» dio Lizeagak.

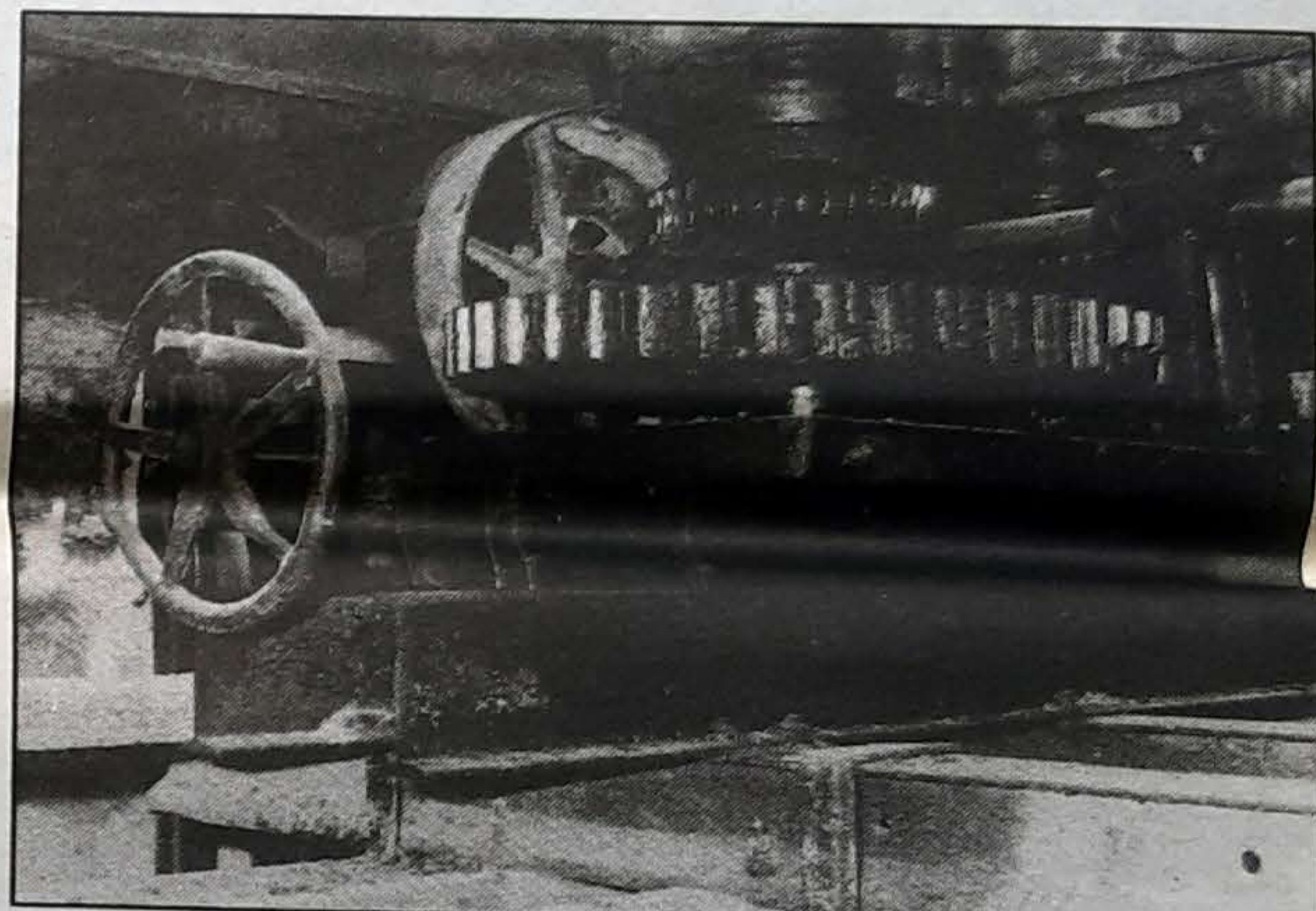
Lizeagak. Argi utzi digu sagar hobereana helduta dagoena dela. Bildu ostean ganbaran pila-



Bittor Lizeaga.

A. GILLENIA

tzen dira. Sagardoa egiteko dolarean prentsatu behar dira sagarrak, baina hori egin aurretik matxakadoran zanpatzea ezinbestekoa da, prentsatzean ahalik eta zuku gehien lortzearen. Txiki-txiki egin ondoren dolarrera botatzen dira eta hemen lauzpabost egunez egongo dira patsa (txiki-txiki egindako sagarra) pixkanaka zanpatzen den bitartean.



Prentsak sagarra zanpatu egiten du zukua ateratzeko.

A. GILLENIA



- Txorizoa sagardotan
- Arrain eta okela erreak
- Paraje ederrean

Loroño Behekoa Tf.: 455 81 97 LARRABETZU

koxkonta



sagardotegia
erretegia

Otsango Auzoa
Tel.: (948) 62 75 19 - 62 75 03

LESAKA

DONOSTI SAGARDOTEGIA



ZAMALBIDE, 8 - ERRENERIA - TEL. 52 60 41

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE
HERNANI

☎ 55 03 28

Asteazken, ostiral eta larunbatean irekia

Sagardotegia
ALTZUETA

Altzueta Baserria

HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI

IREKITAKO
EGUNAK

- Asteartea
- Osteguna
- Ostirala
- Larunbata

☎ 55 15 02