

Gozoa ala gazia, geza ala mikatza. Urte eguzkitsuak sagardoa gozoa izatea eragingo du. Haatik, euritsua izanez gero ez da bain gozoa izango. Gozoa tamainan, garraztasun punttua eta lasto kolorea dira kalitatezko sagardoaren ezaugarriak. Hona bemen sagardogile batzuen iritzia.

Gozoa baina gazia eta lasto kolorekoa

Simon Etxeberria

Otsua-Enea sagardotegia
(Hernani)

1. Esperantza guztiak ditugu, orain behintzat gustora gaude. Oraindik bera-bera dago baina gozoa utzi du eta mikatz ederra-ekin dago. Botilarako ere itxura ona du. Kolore polita dauka, batiere kargatu gabea, lasto kolorea. Muztioa gozo-gozoa ateratzen da dolaretik. Irakitean gozoa utzi eta mikatzak gozoari irabazi behar dio. Azkenean, mikatza ere leundu eta botilarako pronto jartzen da.

2. Eguraldiak asko. Beroa egiten badu sagardoak azkarrago irakiten du eta hotza egiten badu, berriz, beranduago dator berera.

3. Berdintsua. Esperantzaz aurtentz gustorago gaude baina gero ikusi beharko da, sagardoak azken batean botilan bukatu behar duelako eta hori jakiteko maiatza edo apirila behar duelako.

Jose Antonio Gainzerain

Zelaia sagardotegia
(Hernani)

1. Sagar asko ez da izan baina erabili duguna ona izan da eta, beraz, sagardoa ona izango delakoan nago. Momentuz itxura ona daukate, eta konportamentu ona ematen ari dira: garraztasun aldetik oso ondo daude eta kolore aldetik ere bai, lasto kolorea deitzen zaiona baitute. Hemen ohitu gara oso sagardo berdea ikusten, baina hori ez da sagardo kolorea, lasto kolorea baizik. Aurten askok dute horrelako tankera. Garraztasun oneko sagardoa da hau. Dena den, batzuk gozoak egonagatik ez du ezer esan nahi, azkena

egindakoak - kupel handietan daudelako eta hauek denbora behar dute irakiteko.

2. Beno, urte guztiak ezberdinak dira. Eguraldiak zeresan handia du, baita zein zonatako sagarra erabiltzen den ere. Aurten bertako sagarra ez da nahi beste izan, baina atera da pixka bat. Asturias nahiz Santanderren ere bildu da, eta hau ona da; Galiziakoa ere bai. Ibili dugun sagarra zonalde onekoa da eta honek sagardo ona egiten laguntzen du.

3. Iazkoa ona izan zen, batez

bestekoaren gainetik ibili zen. Sagardoa bizirik dago baina, eta ezin da gehiegi hitz egin; joerak gora-beherak izaten baititu. Itxuraz, hala ere, iazkoaren pareko jarriko dela dirudi.

Jose Manuel Astarbe

Mendiola sagardotegia
(Astigarraga)

1. Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu orduan eta sagardo bereziagoa eta hobea lortzen da. Orain hasi ditugu probaketak, baina itxura onarekin datoz. Gerora zer gertatuko den ikusteko dago, hala ere.

2. Hemendik aurrera, eguraldiak hoztu egin behar du sagardoak garbitu eta bere graduak nahiz kolorea hartzeko. Gorpuzteko alegia.

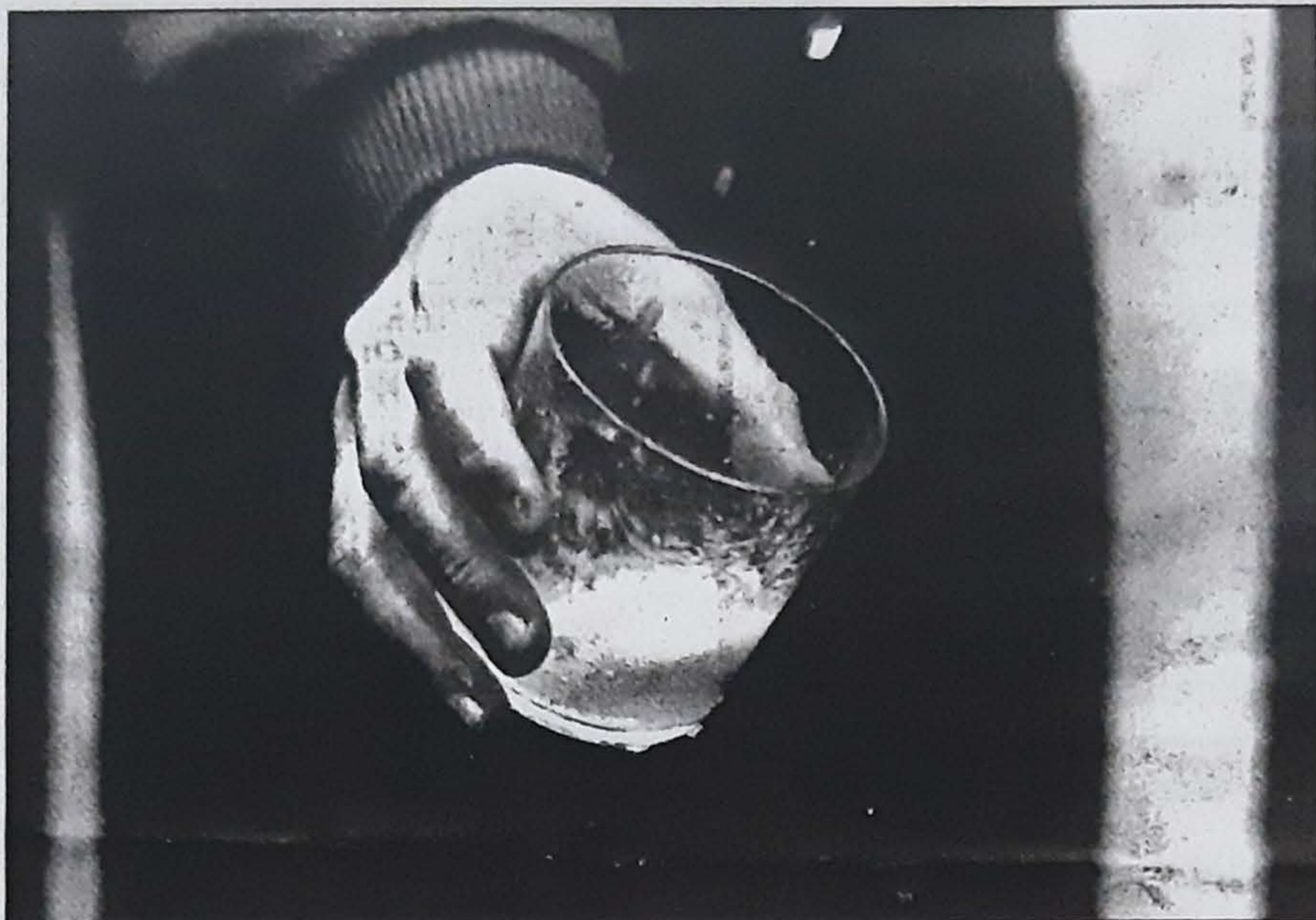
3. Bai, aurtengoa bai. Lehengo urtekoak onak ziren baina aurtengoak beste grazia daukate; azukrea edo gozoa lehenago joan zaie. Iazkoa baino hobea izango den esperantza daukat nik behintzat.

Miguel Mari Lasa

Isastegi sagardotegia
(Tolosa)

1. Hori gerora ikusi behar da, irakiten bukatu arte ezin da jakin. Orain pixka bat gozoa dago, baina hori normala da. Gerorako leundu egingo da, eta txispa hori ere etorriko zaiola espero dut. Txispa, sagardoa basora bota eta atzeratzen duen txuritasuna da.

1. Nolako izango da aurtengo sagardoa?
2. Zerk eragiten du hala izatea?
3. Beste urtekoarekin parekatuta ezberdina da?



Sagardo onak txinparta sortu behar du basora jaurtitzean.

ANDER GILLENEA

onak ez du mikatzik izan behar, gozorik ere ez eta edateko gusto ona behar du. Ozpin punttua oso txarra da.

2. Alde handia dago nola egiten den aintzat hartuz gero. Guk sagarra txikitu eta mazelatzen egiten dugu. 24 bat orduz mazelatzen edukitzen dugu, hau da, batere oxigenorik hartu gabe. Hemen-dik prentsara pasatzen da, beti ere kanpoko oxigeno gutxi hartuta.

3. Ez. Data batez gero bere onera etorriko dira. Hala ere, ez dira egurrezko kupelak eta neke-zago etortzen dira.

Juan Jose Urruzola

Elutxeta sagardotegia
(Urnieta)

1. Sagardo leuna dator, biguna. Gozoa denik ez dago esaterik, batzuei hala irudituko zaie baina. Azukrea tamainan dauka, txinparta behar duena dauka eta gorputzaldiarekin dator.

2. Eguraldiak eragiten du. Eguzki handiarekin azukre gehiago izaten du. Ospelaldiak harapatuz gero, aldiz, azukre gutxiago izango du. Honez gain, sagardo mota batek azukre gehiago eta beste batek gutxiago izango du. Beraz, eguzkiak jota ere gozoa den barietateak azukre gehiago hartuko du.

3. Aurten berdintsua joango da. Iazkoa sagar urte txarra izan zen. Zona batzuk sagar gutxiago izan dira aurten, baina beste batzuetan dexente izan da. Dena den, aurten hobea izango da.

Antonlo Eguzkitza

Iparragirre sagardotegia
(Hernani)

1. Batez beste mikatz gehiago du. Mikatzak azukrea jan egiten du, eta sagardoa gozo askokoa bada asko kostatzen zaio berera etortzea. Sagardo gozoa ez da ona izaten, mikatztasun pixkatekoa eta apur bat sekoa izan behar du. Azukrea ona da, jakina, baina tamainan.

2. Sagarrondoak udan eguzki asko hartu badu, azukre gehiago izaten du sagardoak eta mikatz gutxiago iruten zaio. Dena den, sagar mota ere kontuan izan behar da. Iaz Galiziakoa asko zegoen; hau gazia da. Eta Frantziatik ere gazia etorri zen.

3. Ezberdina da. Aurten joan zen urtean baino azukre gutxiago du, eguzki gutxiago eta euri gehixeago izan baita. Beraz, iaz baino mikatz gehiago du. Lehengo urteko sagardoak, bestalde, gazi gehiago zuen eta aurten so-soagoa dator, hemengo sagardo asko erabili delako eta hau geza-goa delako.

Orain sagardoa kupelean dago eta irakiten ari da.

2. Sagarrak eragiten du baina irakiteak ere bai: irakiten dagoenean zein eguraldi egiten duen, zein tenperatura dagoen. Aurten udazkena freskoa izan denez irakite prozesua mantsoago doa.

3. Ezberdintasun handirik ez du izango. Berdintsua izango da, sagarra betiko lekuetatik ekarri baita.

Jose Mari Otegi

Otegi sagardotegia
(Lasarte-Oria)

1. Nire ustez kalitate ona dauka. Hori zapoaren arabera eta kolorearen arabera neurtzen da. Zaporeari dagokionez, orain hasi da gozoa uzten eta garraztari helitzen. Kolorez ere polita dator. Sagar ona erabili da, gehiena kanpoko izan denaren hemengo ere dexente erabili da eta hemengoak kalitatea eranstean dio.

2. Sagarrak, baita eguraldiak ere. Urte eguzkitsua bada, sagardoak azukre gehiago izango du, gozoagoa izango da.

3. Kalitatea ez. Joan zen urtean oso ondo ibili ginen. Ez dut esango hobea ala txarragoa denik.

Felix Garmendia

Etxe-Zuri sagardotegia
(Olaberria)

1. Hasieran egindakoak etorri dira berera baina azkenak oraindik oso gozoak daude. Sagardo

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Urtarrilaren 28an irekiko dugu

Asteazken, ostiral eta larunbatetan irekia