

Garai berrietara moldatu da sagardogintza

■ Sagardoa egiteko prozesua ikaragarri aldatu da azken urteotan, berrikuntza dexente sartu da. Garai batean motelagoa zen sagarrari zuku ateratzeko prozesua, tresna guztiak eskuz eragin behar ziren eta. Gaur egun, ordea, automatizatu egin da dena, eta honi esker, sagardo kantitate gehiago produzitzen da. ■

Sagardogintzak aldaketa handiak izan ditu azken urteotan, funtsean betiko eran egiten bada ere. Hau da, sagardoa egiteko urratsak gure arbasoek egiten zituzten berberak dira, baina lan egiteko modua aldatu egin da.

Sagar jotzea

Antonio Eguzkitza Hernaniko Iparragirre sagardotegikoak azaldu digunez, lau dira aldaketa nagusiak. Batetik, «lehen sagarra pila egoten zen eta gero jotzen zen. Baina horrek arrisku bat du, sagarra gehiegi umatzen bada beratu egiten da eta sagardo gorria ateratzen da», eta sagardo gorria ez da ona. Aitzitik, «sagar pila jotzen bada orduan eta kolore hobeara aterako da sagardoa».

Garbitasuna

Horrez gain, sagarra biltzeko ontziak eta tresnak hobetu egin direla dio Iparragirre sagardotegikoak. Are gehiago, «askoz hobeto eta gehiago garbitzen dira»; eta sotoen, tresnen nahiz upelen garbitasuna lehen baino handiagoa da. Iritzi berekoa azaldu zaigu Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegikoak. Gainzerainen irudiko, tresnak eta ontziak urarekin soilik garbitzeko ez du ziurtatzen bakteririk ez dutenik. Itxura aldetik txukunak egoteaz gain desinfektatu egin behar dira; hau da, infekzioak sor ditzaketen organismo kaltegarriak suntsitu eta hauen garapena eragotzi egin behar da.

Garbitasuna oso garrantzitsua da, sagardoaren kalitatean eta zaporean eragingo baitu hein batean.

Automatizazioa

Sagardoa egiteko tresnak aldatu egin dira sasoi batetik hona. Lehengo garaian eskuz egindako indarrarekin egiten zen prozesu osoa; hain zuzen, sagardoa egiteko tresnek lokarriak zituzten eta eskuz eragiten zitzairen lokarri horiei. Orain, ordea, automatizazioak lekua kendu dio eskuz egindako lanari. Bai dolareak bai sagarra jotzeko makinak motoreak dituzte eta motore horien indarrarekin egiten dute lan makina horiek.

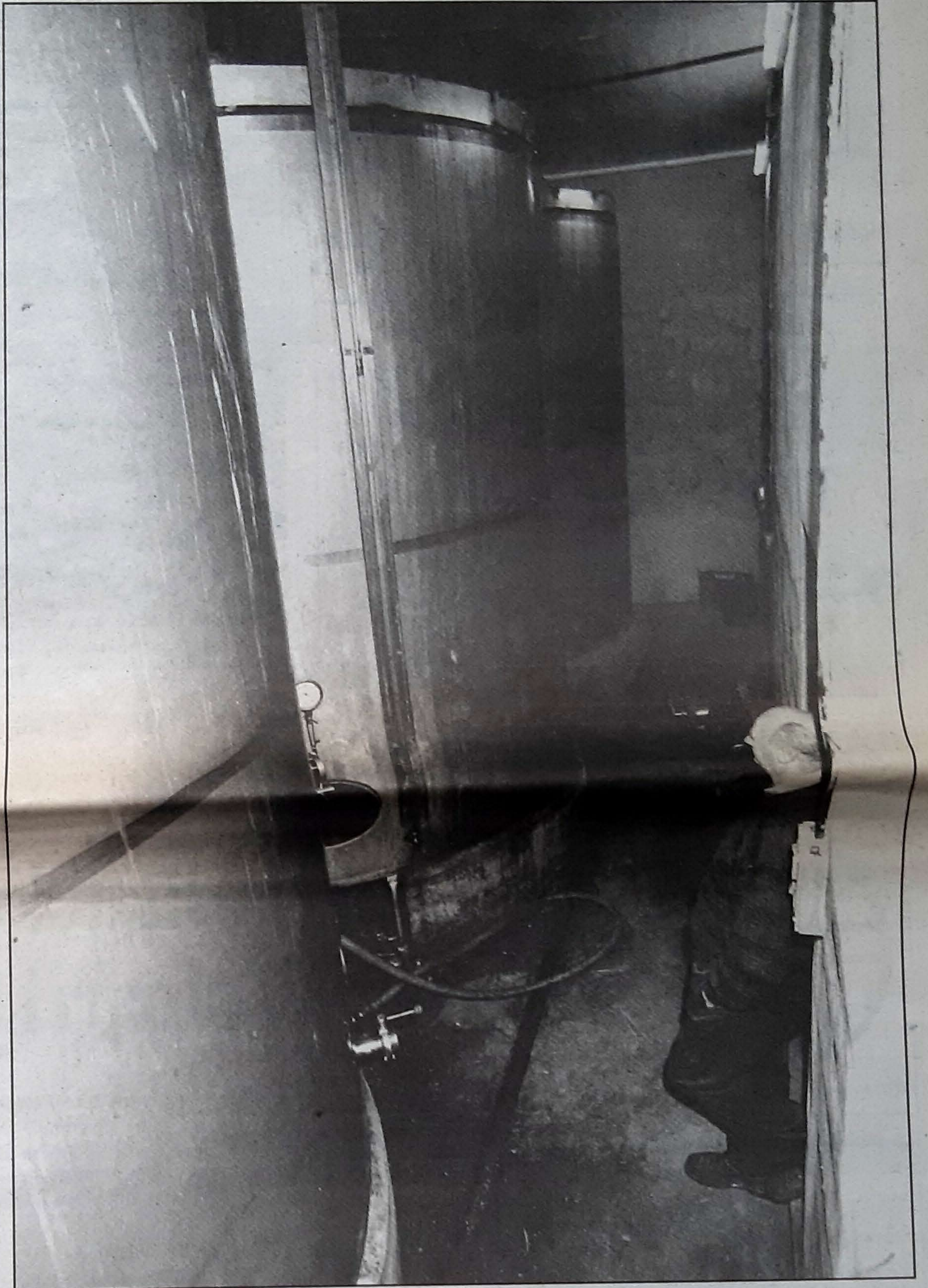
Dena den, dolarearen automatizazioa sagarra jotzeko makinarena baino handiagoa izan dela nabarmendu digu Antonio Eguzkitza Hernaniko Iparragirre sagardotegikoak. «Sagarra txikitu eta zukutzeko era lehenagoko bera da pixka bat automatizatu egin bada ere, baina dolarearen funtzionamendua gehiago aldatu da».

Gaur egun lau motatako dolareak daude Euskal Herrian eta ia gehienak, denak ez esatearren, indarrezko motoreek eraginda funtzionatzen dute: bi ardatz eta aska handikoa; ardatz bat eta aska handikoa; ardatz, saski eta aska txikikoa; eta ardatza eta saskia duena baina aska gabekoa. Lehenengo bi dolareak berdinak dira, baina bi ardatzekoa batekoa baino handiagoa izango da. Aska handiak, bestalde, luzexkak izaten dira eta luzeran duten neurriaren erdia da zabalera. Era berean, dolareak aska barruan saskia badu aska hori laukia izango da, neurri berekoa alegia. Alabaina, dolare guztiak era bertsuan funtzionatzen dute, prentsak goitik behera estutzen du patsa ahalik eta zuku gehiena ateratzeko eta zuku ateratakoan tinilara joango da hodien bidez. Hemendik upeletara joango da zuku, bertan gorpuztu eta sagardoa bilaka dadin.

Upelak

Garai batean egurrezkoak ziren upel guztiak. Gaur egun ere hala dira gehienak, baina azken bolada honetan herdoilezinak sartu dira Euskal Herriko sagardotegietako sotoetan. Batik bat sagardo kopuru handia produzitzen duten sagardotegiek dituzte upel herdoilezinak, txotxeko denboraldia amaitu ondoren sagardoa botilaratzeko kalitate onean mantentzen baitute upel hauek.

Zein da hobia, egurrezkoa ala herdoilezina? Antonio Eguzkitzaren aburuan, bai bata bai besteak ditu on-gaitzak. «Egurrezko upelak beste zapore bat eransten dio sagardoari eta, noski, zapore txarra ere eman diezaioke. Hala ere, herdoilezineko upelean gorpuztutako sagardoa ere ona da, upelak inolako zapo-



Upel herdoilezinei esker sagardoa uda aldean botilara daiteke.

ANDER GILLENEA

rerik ematen ez badio ere sagardoari». Sagardoa gorpuzteko egokiena egurrezkoa dela deritzo berak, baina herdoilezinen aldekoa ere bada: «Sagardoa udaberrian botilaratu beharrean uda arte itxaron daiteke, upel hauetan hotza mantenduz sagardoa era egokian egongo baita. Eta sagardo guztia botilaratu ondoren, herdoilezinak askoz errazagoak dira garbitzen», arrazoitu du. Egurrezko upela «mimo» handiagorekin zaindu behar dela gaineratu du Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegikoak.

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Urtarrila-apirila bitarte irekia

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekia

Egunkaria

IRAGARKIAK
☎ (943)300222



URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 21ean irekitzen dugu

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil) - 37.26.91 tel.