

■ Sagardoa botilan sartzea mende honetako kontua izanagatik, azken urteotan berezibizko garrantzia hartu du, produktutako sagardoaren % 80 inguru botilaratzen da eta. Hori urte osoan zehar egin daiteke sotoak eta upelak hozteko finkatu den sistemari esker. ■

Sagardoaren «irudia»

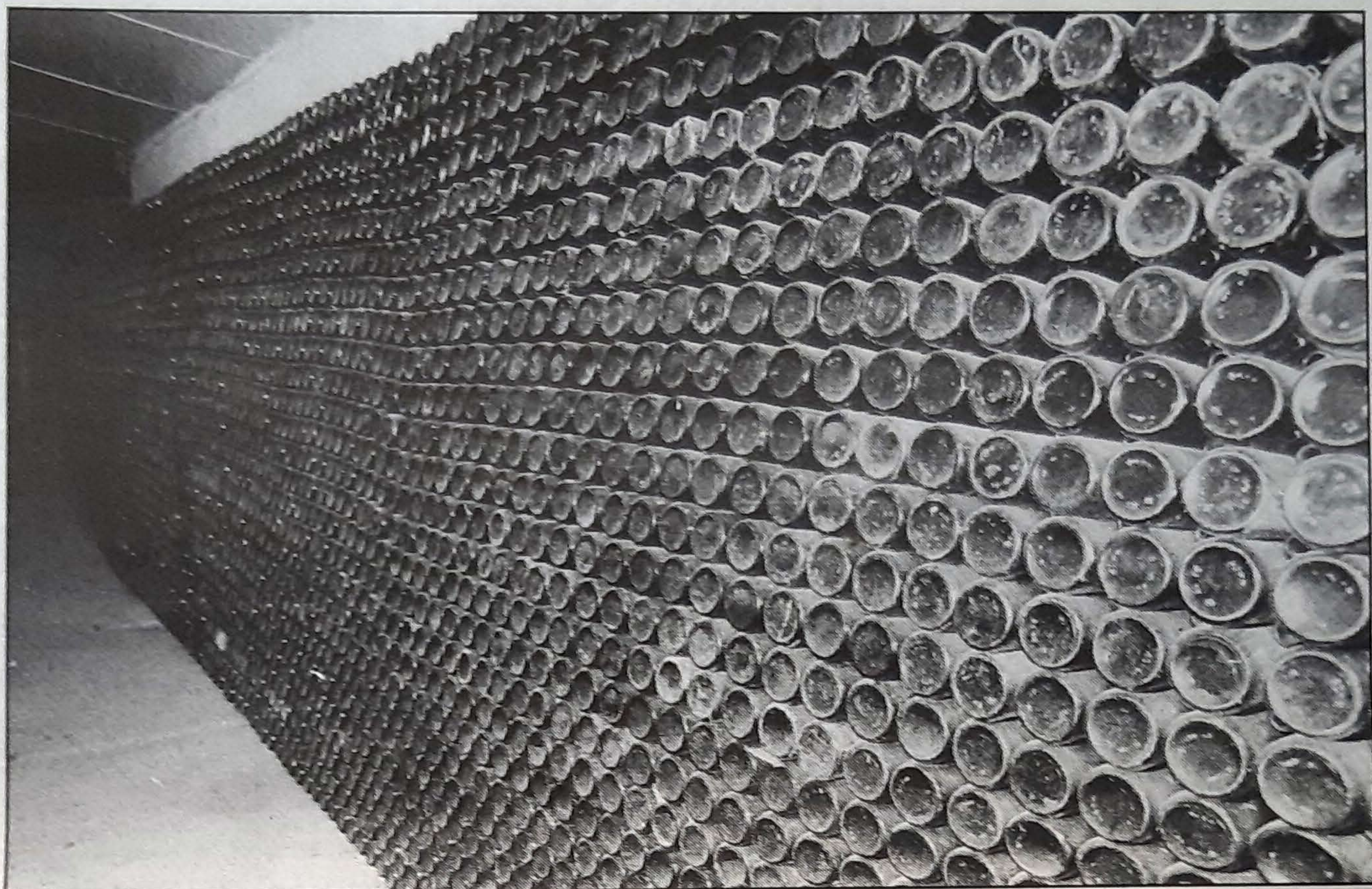
Botila sagardoak 115 pezeta balio du aurrean, baldin eta sagardotegian erosten bada. Botilak eskatutako lekura eramateaz sagardogilea arduratzen bada, berriz, 120 pezeta eta BEZA ordaindu beharko da botilako.

Sagardotegitik bizi behar duen sagardogileak ezinbestekoa du sagardoa botilatan sartzea. Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak esan digunez, txotxak laguntza ekonomiko ematen duen arren, «botilatan dago sagardoaren etorkizuna».

Gipuzkoan produktzen den sagardoaren % 80 botilaratzen da batez beste; hau da, txotxean edaten den % 5 edo % 6, eta txartu edo oliotu (basora botatzerakoan txinpartarik ez duena) egiten dena baztertu egin behar da botilaratzeko. Geratzen dena, % 80 da.

Sagardoa botilatan sartzea mende honetako kontua dela diosku Bereziartuak, joan den mendean bakarren batek botila erabiltzea litekeena bada ere. «Gure aitona-amonek botilatan sartzen zuten kopurua gaur egun txotxean edaten denaren tankerakoa zen, oso murrizta; eta hori normalean elkarte gastronomikoak egindako eskaera betetzeko egiten zen». Botilaren garrantzia eskasa zen mende erdialdera. Sagardo guztiaren % 5 edo % 10 botilaratzen zen, eta gainontzekoa txotxean edo kanilatik edaten zen. Bereziartuak argitu digunez, upelari kanila ezarri eta basoka saltzen zen. Prozesua ikaragarri aldatu da garai batetik hona. Orain gutxira arte eskuz botilaratzen zen. «Gero mangarekin egiten zen, banaka-banaka; eta ondoren lau txorro zituen deposito bati esker azkartu egin zen prozesua», arrazoitu du Sagardogileen Elkartearen lehendakariak. Botilari kortxoak eskuz ipini beharrean, enkortxadorak egiten du hori; eta labadorak botila 70 gradutan garbitzen du.

Bereziartuaren aburuz, ordea, botilaratzeko prozesuan meka-



Garai batean eguraldiak berotu ahala botilaratzen zen sagardoa. Gaur egun, oredea, urte guztian egin daiteke. A. GILLENIA

nizazioak baino eragin handiagoa izan du sotoa edo upela hozteko sistemak: «Prozesua berandutzea ekarri du honek, bera ere nahikoa berandu etorri bazaigu ere. 1987. urtean finkatu genuen sistema hau, eta honi esker, sagardoa urte osoan botilara daiteke, sagardoa 9 edo 11 gradutan mantentzen duelako». Garai batean ekain aldera sagardotegiren batera hurreratu eta botila mor-

doa topatzen genituen: behin uda inguratuz gero, eguraldiak epeltzera egiten du eta sagardoa botilatan sartu beharra izaten zen ozpindu aurretik.

● Botilaratzea salmentaren arabera egiten da

Horrenbestez, sagardoa azkar botilaratu beharrean salmentaren arabera egiten da. Eskaerak urte guztian izaten dira, eta eskaera

uztailean bada orduan botilaratzen da, eta abuztuan bada orduan. Aurrerapen handia izan dela gehitu digu Bereziartuak.

Bere irudikoz, botilak ekarri duen beste aurrerapena «kalitate aldetiko irudia izan da, botila edariaren irudia baita». Hain zuzen, botilak sagardoa merkaturatu sartzea erraztu egin du, eta janaridendetan non-nahi ikus daiteke jada. Gainera, sagardoa

komertzioetan ikus-tea «jendeak onartu egin duen seinale» dela iritzi digu Bereziartuak.

Botilaren etiketaren inguruan bada auzi txiki bat, «bartzuen ustetan, lehen-goko itxura zaharra galtzen baitu sagardoak». Gaur ez da beti etiketa ezartzen, baina gutxira horretara joko dela uste du berak. Askatasun txiki bat onartuko dela aitortu digu; izan ere, «komertzioetan etiketarekin egotea nahitaezkoa da, gaitzontzean erosleak ez baitaki edari hori nongoa den. Elkarte gastronomikoen nahiz erosle pribatuen eskaeretan, ordea, etiketa ez jartzea onartu daiteke, hauek sagar-

dotegi horretara jo dutenez, sagardo hori nongoa den badakitelako». Etiketak bi helburu ditu, bata komertzializatze eta beste informazioa emateko.

Sagardoak badu bere botila 1985 edo 1986az geroztik. Hiru laurdeneko botila finkatzean «bete-bete» asmatu zutela dio Bereziartuak, botilarik gabe etiketak ezer gutxirako balioko zuela argudiatuta.

CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekabto Plaza, 6 Tf.: 55 56 51 ASTIGARRAGA

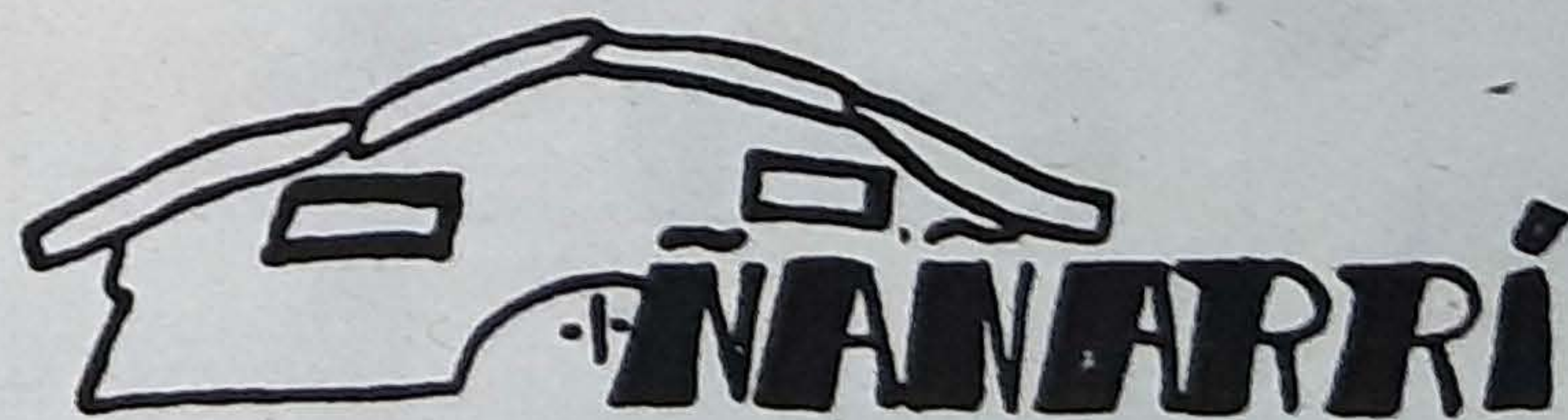


R. ZABALA Sagardotegia

Igande gauetan irekita. Eguerdiz ere enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa)

69.07.74 tel.



SAGARDOTEGIA ETA JATETXEA LOGELAK

Astelehenean itxita dago

Larraitz auzoa

65 40 05

ABALTZISKETA

AÑOTA

Sagardotegia



Tel.: 81 20 92

AZPEITIA

“URTE OSOAN ZABALIK”



Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi erreka
eta arrain karta

San Fausto, 17
ELORRIO - 658.29.67