

Sagardo Botila

Aurtengo sagardoaren berezitasunak

Azken urteetako sagardo uztarik oparoenaren aurrean gaude, eta ondorioz sagardo onenaren aurrean

SAGARDOAK txotx garaja amaitu eta botilaratzen den artean bilakaera naturala izaten du. Fruituekin gertatu ohi den bezalaxe sagardoak ere heldu egin behar du eta prozesua botilan amaitzen da.

Sagardoaren fermentazioa orokorrean abendu inguruan amaitzen da. Garai horretarako produktuaren %95 fermentatu ohi da. Baina geratzen den %5aren fermentazioak garrantzi handia du, eta bertan nabarmen daiteke sagardo baten izaera.

Garai horretan sagardoa botilan sartzen hasten da, baina era guztietakoa topa dezakegu. Domingo Harina enologoaren esanetan aurten oraindik ere era bat heldu gabeko sagardoa topa daiteke. Gisa horretakoa aurkitu omen du Nafarroako hegoaldean. Hala ere, hori ez omen da aurtengo uztaren, ezaugarria. «Aurtengo sagardoa azken urteetan garai honetarako dastatu ahal izan dugun helduena da. Apirila inguruan sagardo gehiena erabat egin gabea izaten da orokorrean. Baina aurten erabat heldutako sagardo asko topatu dut», adierazi digu Domingo Harinak.

Domingo Harina:

«Aurtengo sagardoa azken urteotan garai honetarako dastatu ahal izan dugun helduena da. Apiril inguruan sagardo gehiena erabat egin gabea izaten da oro har. Baina aurten erabat heldutako sagardo asko topatu dut»

Aurreko urteetan sasoi honetako sagardoak azukre asko izan ohi zuten. Azukrea bestelako zaporen estaltzailea da enologoaren esanetan, baina azukrea ez da osagarri iraunkorra, fermentazioa aurrera doan heinean azukre mailak jaisten joaten baitira eta bestelako zaporeak azaltzen. Aurtengo uztari dagokionez, ja-



Aurtengo uztak aspaldian izan den sagardorik onena eman du.

ANDER GILLENENA

danik azukre maila oso baxua du eta ondorioz zapore ezberdinak nabarmen bereiz daitezke.

«Aurtengo sagardoak meheak direla esatera ausartzen naiz inolako dudarik gabe. Aurtengo sagardoa aurreko urteetakoekin alderatuz gero aberatsagoa da

azukrezaturik gabeko sustantzetan. Aurten, azukrea ezohiko abiaduran kontsumitu da, eta sagardo batzuk oraindik ez dauke *bukatuak*. Sagardoaren fermentazio prozesua inoiz baino azkarragoa izan da aurten, eta azukreak desagertzean beste

sustantzien heldutasuna ez dela erabat lortu nabarmen geratu da», adierazi digu Harinak.

Sagardoa botiletan sartzen ari da jadanik, baina oso zaila da heldutasun prozesua noiz amaituko den esatea enologo horren aburuz. Sagardoa edateko ohi-

turak ere aldatu egin direla aipatu digu. «Garai batean apirila ingurura arte ez zen sagardoa dastatzeko garai izaten. Baina orain sagardotegiek masifikazioa ekarri dute, eta hori negoziarioa denez urtarrila ingururako sagardoa edaten hasten da. Sagardoa urte sasoi honetatik aurrera hasten da heldutasun puntua eskuratzen. Beraz, prozesuaren amaiera botila barnean gertatzen da, eta bertatik dasta dezakegu urteko sagardorik onena».

Domingo Harinaren arabera, azken urteotako sagardorik onena emango du aurtengo uztak. Aurtengoa beste urtetakoarekin

Domingo Harinaren arabera, azken urteotako sagardorik onena emango du aurtengo uztak.

Aurtengoa, beste urteetakoarekin alderatuz gero, garratzagoa eta azidoagoa dela adierazi digu Harinak

alderatuz gero garratzagoa eta azidoagoa izango dela adierazi digu Harinak, eta horren ondorioz beste urteetako baina askoz egonkorragoa izango dela esan digu. Edateko askoz hobea izango dela.

Etnologo horren ustez aurtengo sagardoak beste urteetan baino osagarri garratzagoak ditu, eta beste urteetan baino kolore gutxiago du. Horren zergatia sagarretan aurki daitekeela adierazi digu. Bertako sagarrak osagarri azido ugari ditu, eta horrek eragin nabarmena izaten du koloretzatzean. Aurten bertako sagarra inoiz baino gehiago erabili da, eta azidotasunean eragina izan du. Alde horretatik bertako sagarraren garrantzia azpimarratu du enologoak, eta sagardoa sagar mota horrekin egitea animatzen du.



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

- TXOTX GARAIA AMAITURIK SAGARDOA BOTILAN
- URTE OSOAN, GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 55 69 81

