

# Botilaratze prozesua

*Faktore ugari eduki behar dira kontuan bai botilaratzerako garaian eta baita edaterakoan ere*

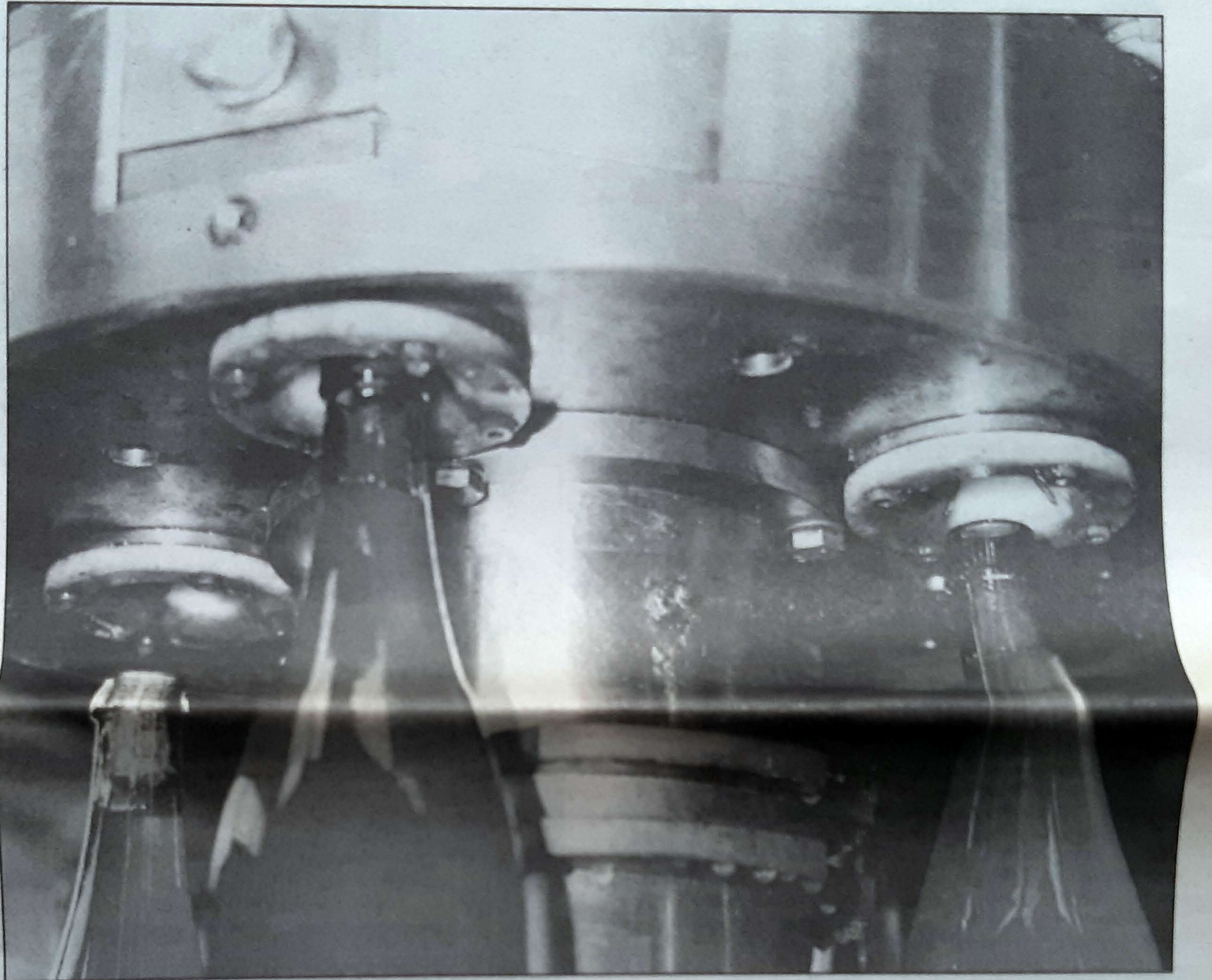
**BOTILAREN** eta botilaratzearen inguruko gauza ugari kontatu ditugu jadanik. Baina txotxaren amaieratik botila barnean dagoen mama gozoa edaten dugun arte, botilaratze prozesua egiten da sagardoarekin. Ondorengo lerro hauetan prozesu hori zertan datzan azaltzen saiatuko gara.

Domingo Harina enologoaren hitzetan, heldu gabeko sagardoa botilaratzeko joera dago, eta ondorioz sagardoaren heltze prozesua botila barnean amaitzen da. Neurri batean horrela botilaratzea arriskutsua dela adierazi digu. Produktua *amaitua* egotea komeni da botilan sartu aurretik. Hala ere, egungo egoera oso bestelakoa dela adierazi digu.

Sagardoak hondakinak izan ez ditzan, bereziki zaintzea komeni da. «Botilan sartu ordurako azukrerik ez du eduki behar, ezta bakteriarik ere. Bakteria horiek ez dira kaltegarriak izaten giza-klarentzat, baina sagardoa horrela botilaratzen badugu bakteriak ugaltu egingo dira eta sagardoak dituen sustantzia asko jan egingo dituzte. Sagardoa bakteria kantitate jakin batekin eta elikagai kantitate berarekin sartu behar da botilara».

Sagardoa horrela behar dela adierazi digu enologoak, eta horretarako baldintza batzuk bete behar direla. Garbitasuna oso faktore garrantzitsua da bai upelian bai botilan. Horrela lortu nahi dena bakteria eta elikagai kopuru murriztuak lortzea da. «Bakteriak izaki biologikoak dira eta bere bizia alde borrokatzen dira, gu bezalaxe». Beraz, upelen eta botilen barnean haterik gehiegi ez garatzea lortu behar da. Hori egin ezean, bakteriak gal dira sagardoaren osagarri guztiak deusezteko. Bakteriak mugatzea garrantzitsua da, baina baita elikagaiak ere, zeren eta, bakteria gutxi izan arren janari asko badute, bakteriak ugaltzeko arriskua dago, eta arazo bera dugu berriro ere», adierazi digu Harinak.

Gauza horiekin kontu handia izan behar dela alpatu digu enologoak, zeren eta sagardoa behar bezala zaintzen ez bada sagardo-



Botilak sagardoz bete ondoren, kortexa jartzen.

ANDER GILLENEA

gileek diru asko galtzeko arriskua dute.

Sagardoa botilan sartu dugu jadanik, kortexa jarri diogu, baina oraindik ere prozesua ez da amaitu. Ahalik eta ondoen daukagu sagardoa, baina bestelako faktoreak ere kontuan hartu behar dira. Domingo Harinaren aburuz, sagardoari ez zailo inoz bat-batean tenperatura aldatu behar.

Tenperatura altuak txarrak di-

ra sagardoaren egonkortasunerako, baina baita hotza ere. 12 - 14 gradu inguruko hotzberoan eduki behar da sagardoa, betiere giro egonkorrean. Argiztapenak ere badu garrantzia. Botila berdea izatea ez da kasualitatea. Kolore horrek murriztu egiten ditu argiak dituen hainbat erradiazio. Sagardoa inoz ez da botila txurian jarri behar. Horrek zapora txarra ere sor diezaike sagardoari.

Edateko garaian ere *krimen* ugari egiten dela adierazi digu Harina enologoak.

Ohikoa sagardoa hotza edatea omen da. «Sagardoa 6 edo 7 gradutan edateko ohitura handia da, eta horrela zaporea erabat galtzen du. Esate baterako, ardoarekin ez da horrelakorik egiten. Nire ustez, gehiegikeria ugari egiten da sagardoarekin. Oso kontu gutxi edukitzen du zenbait sagardoarekin eta edaten

ere ikasi egin behar da. Ez beroegi eta ez hotzegi, tenperatura egokian edan behar da sagardoa, edaten dena baino epelagoa bai behintzat».

Beraz, ohartuko zineten moduan, sagardoa botilaratzeko garaian gauza ugari izan behar da kontuan, baina botilaratzean ezezik, edaterako garaian ere zenbait faktore hartu behar dira aintzat, zapora guztia dastatu nahi badugu behintzat. X



**OSINAGA AUZOA - Tel.: 55 68 94  
HERNANI**

## OTSUA-ENEAA SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ **Sagardoa  
botilan  
salgai urte  
osoan**

