

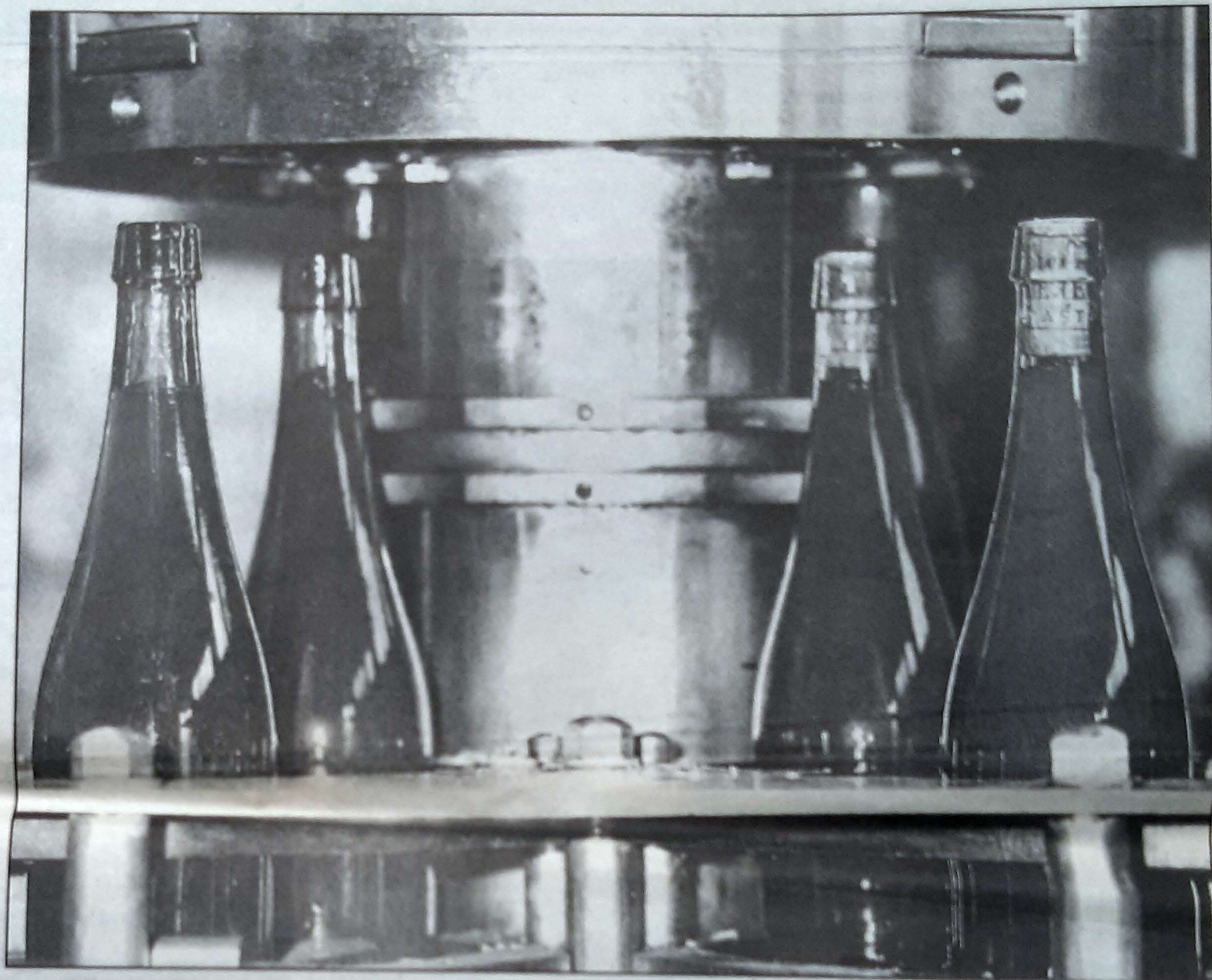
Sagardo naturalaren ahaide txikiak

Urte batzuk badaramatzate jada merkaturan sagardotik eratorritako hainbat produktuk

SAGARDO naturala da egunotako edarien erregea. Sagardoa fruituarekin antzinatik egin eta edan den edari gazte honen sendia azken urteotan handitu egin dela esan daiteke. Beste produktu batzuk irten dira merkatura: sagardo gasifikatua, ospina, Calvados edo Sagardoza, uxuala (orujo) eta alkoholik gabeko sagardoa.

Sagardo naturala sagardotegietan eta botiletan saltzen da. Edari gaztea da, urtekoa, produktu bizia eta aldakorra. Ez du kontserbantzailerik izaten, guztiz naturala da beraz. Kontserbantzailerik balute, sagardo gziak berdinak lirateke, ez legoke ezberdintasunik etxe bateko eta beste sagardoen artean.

Ozpina da sagardo naturalatik ateratzen den produktuetakoa. Txotxean upeletako sagardoa ospindu egiten da batzuetan, upelak gehiegitan ireki eta itxi egin direlako. Zukuak irakiterakoan tenperatura altu samarra jasan badu txartu egiten da, eta malz zuku hori ospinetarako erabiltzen da. Adituen esanetan sagar ospina oso ona da, nahiz eta Euskal Herrian ez dagoen ospinari buruzko ezagutza handiegirik. Merkaturan bere tokia egiten ari da zenbait urte honetan, nahiz duela gutxi topatutako produktua izan. Nahiko sagardo ospin gutxi egiten da Euskal Herrian. Bi sagardotegik ekoizten dute ospin mota hau Gipuzkoan. «Urteko sagardo kopuru osotik oso zati txikia joaten da ospinetara», aitortzen du Jose Miguel Bereziartuak. «Gainera, ospina luzerako produktua da, asko irauten du etxe batean, eta ekoizleek ez dute uneotan sagardo ospin askorik saltzeko aukerarik. Negozio honetan bi etxe bakarrik izanez gero, salmenta izango dute, hein batean; merkatu tarta hori gehiagoren artean banatuko balitz, ordea, ez litzake errentagarria izango.



Edan, txotzeko eta botilako sagardoa edaten da, baina sagarraren zukuarekin beste hainbat produktu ere egiten dira: pattarra, ospina...

ANDER GILLINER

Sagardoak ere egin ditu urte batzuk merkaturan. Sagardotik ateratako pattarra honi Calvados deitzen diote Frantzian. Sagardoa alkoholetik ateratzen da destilazio bidez. Sagardoa alantzik pasatzen da eta 65 bat graduko alkohola lortzen da. Urte batzuek haritzeko upel txikietan egoten da, kolorea eta usaina al-

da dakion upelaren eraginez. Zahartu denean, bospasei urte, ur distilatuz hasierako 65 gradu horiek 40ra jaisten dira eta ondoren botilaratu egiten da. Merkaturan urte ezberdinetakoak jartzen dira: bost urtekoa... Sagardotik lortutako produktu honekin, eta ospinarekin berdinean, ez dira aurrenengo prebisioak bete,

Gipuzkoako Sagardotegien Elkartearen lehendakariaren ustez: «Jendeak pattarrak edateari utzi egin dio. Orain 30 urte pattarra edozein unetan edaten bazen, egungo gazteek ez dute edaten, nahastuta ez bada. Pattarra are gutxiago, nahiago izaten baitituzte ginebra bezalako pattarra zurtak».

Sagardotik eratorritako beste produktu bat sagardo gasifikatua da. Gas karbonikoa sartzen zaio sagardoari eta azukrea ere gehitzen zaio. Filtratua ondoren prest dago. Sagardo industrialia da hau, ez naturala. Alkoholik gabeko sagardoa ere merkaturatzen dute etxe batzuek. X

 **aulia**
Sagardotegia
Aulia-enea - ☎ 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)

EGi-LYZE
ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA
Zamalbide auzoa - ☎ 52 39 05 - ERRETERIA

ERRETEGIA
ARITXI
SAGARDOTEGIA

Larrauri auzoa, 27 - Tel.: 674 11 81
48100 MUNGIA

OTEÑE
ERRETEGIA ETA SAGARDO TXOBOR
Larraitz bidea
Tel.: (943) 88 98 48
20248 GAINZA (Gipuzkoa)

UXARTE SAGARDOTEGIA
☎ 630 88 15
Montorra, 6
ZORNOTZA

 **URBITARTE**
SAGARDOTEGIA
Tel.: 18 01 19 - 88 83 31 / Tel. Mugikorra: (908) 77 43 23
ERGOIENA AUZOA / ATAUN

