

Gutxi eta maiz

Sagardoa modu egokian gorde eta edateko kontuan hartu beharreko adituek gomendio batzuk

BOTILARATZE PROZESUA neke-tsua da sagardoarentzat. Aditu batzuen iritziz, botilan bertan amaitu behar du sagardoa eboluzioak. Sagardoak ona izan behar du, eta bere ezaugarri guztiekin sartu behar da botilan. Botilaratze prozesuaren ostean, sagardoak bere onera etorri behar du, atseden hartu behar du. Horretarako, denbora eman behar zaio, egun batzuk edo aste batzuk behintzat.

Botilaren barruan sagardoa ondo gordeta izateko, mikrobiotik ez du egon behar eta germe- nek elikagai gutxi behar dituzte. Sagardoak azukre asko badu, elikagai gehiago izango ditu. Botila tenperatura egokian egonez gero, germe- nek ez dute bilakaerarik izaten eta ez dira ugaltzen.

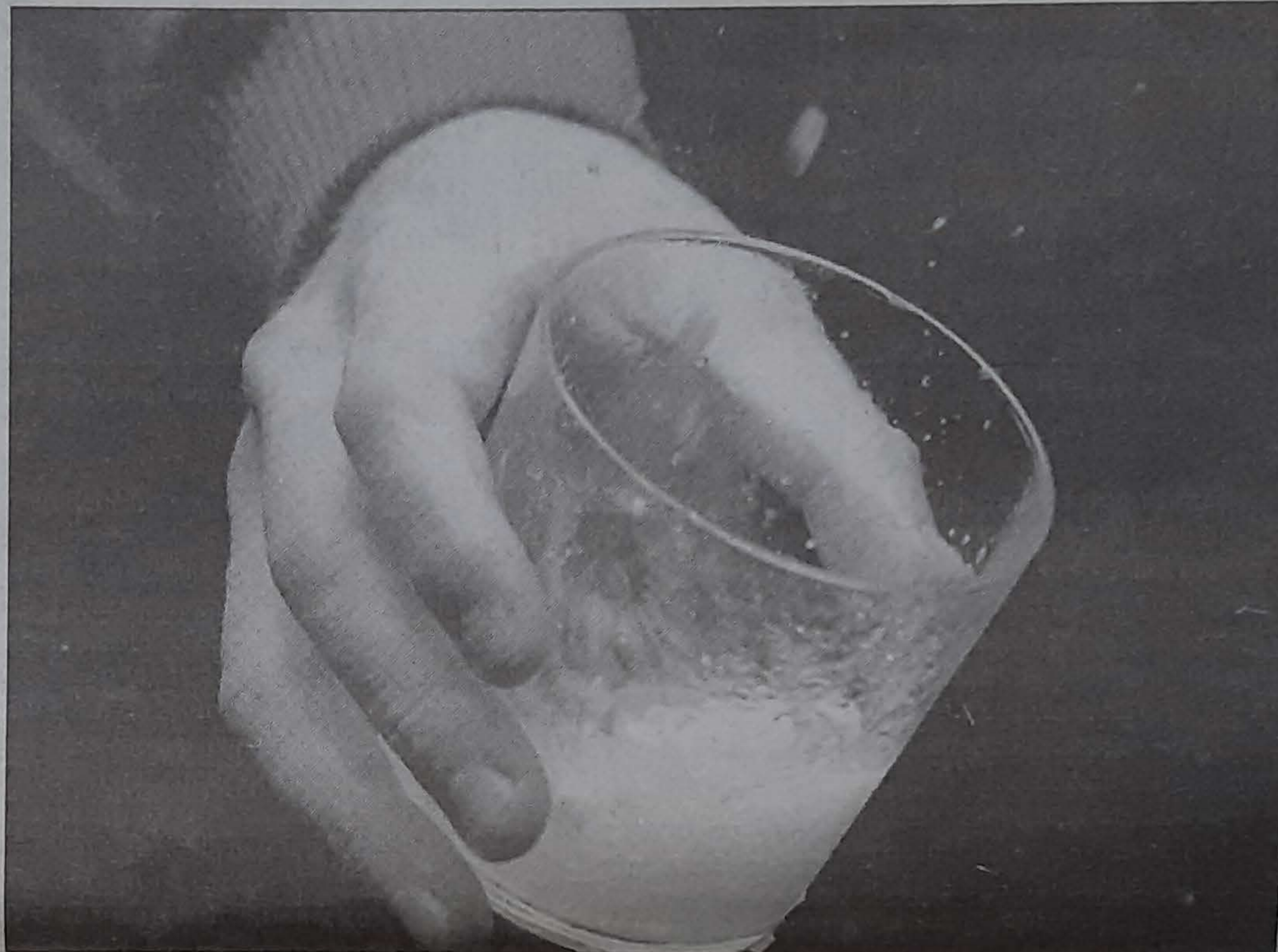
Garraioa: Kontu handiz eraman behar da, edariari ez baitzaio komeni astindurik jasotzea. Gordeta dagoenean ere ez zaio botilari eragin behar.

Argia: Botila leku ilunean gordetzea komeni da, argiaren erradiazioek kalte egiten diotelako. Horrexegatik izan ohi da botila berde kolorekoa, argiaren eragina moltipeltzeko.

Temperatura: Freskotasuna behar izaten du sagardoak gordeta egoteko eta 10-12 graduko hozberoa ondo irauten du. Berotasunak kalte egiten dio, eta ez da komeni 10-12 gradu baino tenperatura beroagoan gordetzea.

Mahaira ateratzeko orduan ere 10-12 graduko tenperatura ego-

Sagardoa, ospe eta oihartzun handiagoko edarien moduan, zaindu egin behar da, eta modu jakin batzuetan gorde eta edatea komeni da. Hona hemen botilatik kontsumitzen den sagardoa ahal denik eta egoera onenean hartzeko zenbait aholku.



Sagardoa edalontzian hautsiz gero, bere ezaugarri eta zaporeak intentsitate handiz jaso daitezke.

ANDER GILLENEA

kia izaten da mama gozoa fina eta arina bada, aurtengoa kasu. Gorputz gehiago dutenak beroago atera behar dira hobeto dastatzeko (12-14 gradura).

Etzanda ala zutik? Batzuk sagardoa etzanda gordetzearen aldekoak dira, kortxoak busti egiten

duelako. Hala ere, beste batzuek zutik egon behar dela esaten dute. Sagardoa delikatua izanez gero, posizio batean zein bestean egonik, ondo zaindu behar da. Sagardogileek sagardoa botilatu ondoren zutik dagoela garraiatzen dute sagardoa. Botila modu horizontalean gordetzen badugu, hondarrak errazago eroriko dira edalontzira.

Astintzea: Batzuek botilari eragiten diote edalontzira atera aurretik, hondarrak likido guztian homogeneiza daitezten. Euskal Herrian ohitura hori ez dago Asturiasen bezain zabalduta. Han nor-

mala da sagardoa atera aurretik botila astintzea.

Edalontzian haustea: Sagardoa edalontzian hautsiz gero, sagardoaren ezaugarri eta zaporeak intentsitate handiz jaso daitezke. Txinparta ere hobea izango da. Sagardoa atera eta berehala edan behar da. Ez da komeni pitxer batean hautsi den sagardoa bildu eta handik denbora batera edatea. Edalontzia ez da asko bete behar, adituek diotenez «gutxi eta maiz» edan behar delako.

Botilaren altuera: Ateratzerakoan, sagardogile batzuen iritziz,

botila zenbat eta altuago jarri, orduan eta gustu hobea izaten du edariak.

Edalontzia: Edalontzia handia eta zabala bada, ahoa eta sudurra sar daitezke barruan, edariaren usain guztia ondo hartzeko. Beste edari batzuk, Jerez ardo esate baterako, lurrintsuagoak direnez, ez dira edalontzi zabaletan ateratzen. Sagardoaren edalontzia beira finekoa bada, ateratzean soinuz gozoagoa ateratzen du eta, horrez gain, ahoan sartzen dugunean ezpainendako atseginagoa da. Edalontziaren beira lodia izanda ere, sagardoaren zaporea beti berbera izango da.

Otorduak: Jakiekin batera kontsumitzeko edari egokia da sagardoa. Edozein otordutan har daiteke. Sagardoa ondo etortzen da hainbat jakirekin: edozein okel, arrain edo bestelako produktuekin har daiteke.

Kolorea: Gaur egungo modaren arabera, koloreari gehiegizko garrantzia ematen zaio. Domingo Harina enologoak. Haren iritziz, sagardoak ona egon behar du. «Kolore kargatua badu eta sano zein garbia bada, beti izango da kolore gutxi edo amatua baino hobea».

Kortxoak: Kortxoaren funtzioa botila ondo ixtea da. Alde komertzialek begiraturaz gero, kortxoak ez da puskatu behar, bestela bezero edo zerbizariak haserretu egingo lirarteke. Nolanahi ere, kortxo aglomeratuaren itxiera oso ona da. Hala ere, aglomeratua oso delikatua da, gogorra eta malgugia izanik erraz puskatzen baita. Beste kortxoekin sagardoak ihesatea errazago gerta daitezke. Sagardogile askok ez dute kortxo aglomeratua erabiltzen, bezeroarentzat erosoagoa delakoan.

Gordeta edukitzeko denbora: Adituek diotenez, sagardoa oso egoera onean egon daiteke egiten denetik 20 hilabetera. Hala ere, beti hartu behar da aintzat botila zein egoeratan kontserbatu den. Botila tenperatura eta kontserbazio egoera guztiz egokietan edukiz gero, luzaroan iraun dezake mama gozoak. Domingo Harinak adierazi digunez, ukulu batean sagardo botila batzuk ahaztuta laga zituzten lagun batzuek, eta handik urteetara ustekabean botilok aurkitu egin zituzten. «Sagardoa oso ona zegoen, ez zegoen ez ozpindua, ez koipeztua, eta ez zeukan zapore txarra». X

SAGARDOTEGIA



HERNANIKO SAGARDOA

Txotx denboraldia amaiturik, urte guztian sagardoa botilan salgai

OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28
HERNANI



GARTZIATEGI

◆◆◆◆◆ Sagardotegia ◆◆◆◆◆

BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserría
ASTIGARRAGA

Tel.: 943 46 96 74
943 46 77 16

BEGIRISTAIN SAGARDOAK

Iturrioz Baserría - Tel.: 943 65 28 37 - IKAZTEGIETA