



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea - ☎ 943 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)



USURBILGO UDALA

• *Sagardoaren usainean, euskara adimenean.*



BEGIRISTAIN SAGARDOAK



Iturrioz Baserria
Tel.: 943 65 28 37
IKAZTEGIETA

Laka-Erdi
Sagardotegia

Artisau Bodega
1876tik

☎ 94 613 91 78

Miloi.
Lekeitio-Markina
errepidean
BERRIATUA

Urte osoan irekita
Umeentzako jolas-parkea
Poniak dohainik
350 lagunentzako toki, kalefazio eta guzti

AÑOTA TOLAREA
Sagardotegi
BERRITUA



☎ 943 81 20 92 AZPEITIA

Sagardoaz gain

Gero eta arrakasta handiagoa dute sagardoarekin egiten diren likore, pattar eta ozpinak

Urtzi Urkizu / Donostia

▲ AINTZINATIK egiten badira ere, gero eta arrakasta handiagoa dute sagardoarekin egiten diren likore, pattar eta ozpinek. Gaur egun, Euskal Herrian, besteak beste, Migel Zapiainek eta Esteban Lertxundik egiten dituzte.

Gero eta onarpen handiagoko edariak

Usurbilgo Saizar sagardotegiko jabeek azaldu digutenez, gero eta gehiago saltzen dira horrelako edariak. Salmenta eta banaketaren inguruan, Napoleon Lertxundik honelaxe dio: «Alde batetik, enpresa banatzaileen bitartez saltzen dira botilak, eta gure sagardotegian ere dexente saltzen da. Pixkanaka indarra hartzen ari dira produktua, baina poliki-poliki». Napoleonek dioenez, «Sagardoza batzuentzat gogofregia

da, 40 gradu baititu, eta egiten dugun 20 graduko likorea gehiago saltzen da, sua-beagoa baita».

Sagardoza lortzeko prozesuan, Esteban Lertxundi ari da azkeneko urteetan; bere iritziz, «edari hau egiteko sagardoak ona behar du izan, botilatze modukoa, ez pasatakoa. Distilatze baporearekin egiten da. Barriketan sartzen da distilatutako sagardoa (70 gradu inguru dituena), kolore zurirekin, eta bere kolorea lortu arte urte batzuk pasatzen dira.

Esteban Lertxundik aitortu duenez, «onena 10 urteko pattarra izaten da, urtero pixkanaka 70 gradutik 40ra beheratuz». Beste sagar likorea egiteko prozesua, 20 gradukoa, antzekoa da, baina denbora gutxiago behar da, urte batean prest baitago botiletan sartzeko. Sagardoza egiteko, gutxi gorabehera,

litro bat lortzeko 10-11 litro sagardo behar izaten dira.

Sagardoarekin eginiko ozpina

Euskal Herrian ez da hain ezaguna, beste ozpin gehienak baino baino askoz ere osasuntsuagoa izan arren. Sagardo ozpinak 1.013-1.015 gramoko dentsitatea du litroko, kolore horixka, sagardoaren antzeko usaina, eta azido azetikoaren portzentaia %3 edo %4koa da. Sagarraren mineral eta bitamina guztiak gordetzen ditu eta beste ozpin batzuk baino fosforo eta potasio gehiago du, eta malatoak ere baditu.

Zapiaindarrek Astigarragan bertan egiten dute ozpina, baina kantitate txikian. Urtean 20 botila inguru saltzen dituzte; Migel Zapiainek dioenez, «produktu hau kalitatekoa izaten da eta pixka bat garestia».



Deribatuek gero eta harrera hobea dute merkatuan.

EDURNE KOCH



OTATZA SAGARDOTEGIA

Otatza Baserria
Tel.: 943 80 17 57

20214 ZERAIN



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 18 01 19 - 943 88 83 31 / Tel. Mugikorra: 908 77 43 23
ERGOIENA AUZOA / ATAUN

