



SAGARDO BERRIA

Sagardoak freskatzeko egun beroak

URTE OSOAN MAITATZEKO EDARIA

Sagarrari ateratako muztioa modu ezberdinez erabil daiteke, madariarenarekin nahasi, azukrea erantsi, pasteurizatu, legami bereziak edo koloranteak erantsi, eta abar. Baina Euskal Herriko berezko sagardoa «sagardo soila» da, sagar hutsen zukua modu naturalean irakitetik sortua. Ondorioz, edari bizia da eta gustura edateko janaria edo egarriak egotea eskatzen du.



Edari naturala, alkool gutxikoa, freskagarria...

ALKOHOLETAN

5-6 gradu ditu sagardoak, gutxitan hortik gora. Horretara iristeko, sagarra ehotu eta dolarean zantuta lortu den muztioak bi irakinaldi jasan behar izan ditu. Lehenengoa hiru bat astez luzatzen da, apar eta hotsen artean. Bigarrena hilabetetan luzatzen da, isilpean, upela zenbat eta handiagoa orduan eta denbora luzeagoz, eta denbora honetan inolako mugimendurik gabe mantendu behar da sagardoa. Beste bi hilabeteren ondoren ipiniko da botilan.

Begietatik sartu

Duela urte gutxi orain baino sagardo horiagoa zen maite gure artean, lasto kolore-

koa. Orain berdeagoa estimatzen da, lehengaia ere aldatu delako ziurrenik: sagar asko orain Galiziatik ekartzen' dira, eta hau gehienbat gazi-garratza da Asturiasekoaren aldean.

Gustuak gustu, Joxe Uri adituak zenbait irizpide aipatzen du sagar onarekin egin, egoki irakin eta lau hilabetez botilan egon ondoren 6 gradu alkohol eta 1.000 gramoko dentsitatea dituen sagardoa juzkatzeko. Baraurik dastatzeko aholkua damaigu Uriak, horretarako edalontzi handi eta fina erabiliz. Basora aterata «txinpartak» segundu gutxi batzuetan irau behar du. Koloreak berdantza edo horiska behar du, ez nabarmenegia eta argia. Eta oso gardena behar du.

Usainaren aldetik, basoan mugituta, sagar heldu mordoska baten usain fina aditu behar da. Horren ostean, ahora ekarri eta mihia aho sabaian ipinita sagardoaren «lehortasuna» eta garratasuna sentitu behar da, azukre gehienak eliminatu direla eta sagar gazi-garratzekin egin dela segurt-

tzeko. Eta azkenik, hori irentsita beste trago bat sagardoaren «gorpuzkera» dastatzeko, eztarritik errez pasa dadila, leuna izan dadila. Uriak dioen legez, «ez dadila ez biziagi, ez gozo, ez garratz, ez oliotsu, ez arinegi izan, eta ez dezala usain gogorregia eduki».

Zure eskaile rapeko sagardoa

Itro Erdiko edukiera duten basoetan zerbitu behar da sagardoa, 13-15 graduko tenperaturan. Botila basotik 20-25 zentimetrora hustu behar da: txinparta ateratzeko gorago jaso beharrik ez du hemengo sagardoak. Zerbitualdi bakoitzean edan behar da, basoan utziz gero azkar iluntzen baita. Hai-zearekin duen erreakzio horrengatik, komeni da botila beti kortxoaz estalita egotea. Eta freskatzeko iturrian edukitzea hobe dela esaten bada, iturriko ura tenperatura hartan etorri ohi delako da.

Kontserbatzeari dagokionez, kontuan eduki behar da sagardoa erabat «bukatu» gabe sartzen dela botiletan. Horrengatik, botilan beste bospasei hilabetetako ontze bidea egingen du. Botilan bost edo sei hilabetez egondakoan dago punturik onenean, sagarra muztio bihurtu eta hamar hilabete- ra. Urtea duenean dago onenean, ez da hemendik aurrera hobetuko eta beste urte betez mantenduko da ongi, gehienez ere bi urte arte.

Hilabete horietan egoki ondu dadin, geldirik egon

behar dute botilek eta tenperatura berean beti. Horretarako, egokiak dira gure sotoak, zoru gogorra dutenean —etxeko zurezko lur mugikorrean ez— urte osoan 7-15 graduko tenperatura atxikitzen dutenean eta ahal bada atea iparralde- ra dutela. Ganbarak txarrak dira.

Zutik ala etzanda, botilak? Edariak normalean etzanda edukitzea komeni da, kortxo lehortu ez dadin. Baina bizi laburrekoa da sagardoa, eta horren arriskurik ez dago. Botila zutik ipinita, gainera, ipurdira jaisten dira sagardoaren hondarrak. Dena dela, zutika leku asko behar dute botilek, eta etzanda egon diren botilei hondarrak albo batean geratzen zaizkie. Kontuz hustu behar basoetara. Botilen ondoan bestelako produktu usaintsurik ez eduki.

Sagardoa gero eta gehiago beste janari eta edarien gisa komertzio handietan saltzen da, etiketaturik. Ardoetan bezalako sofistika- ziorik ez duzu sagardote- gietan jatorri ezberdinak di- rela, markak direla, uzta ez- berdinak direla. Etiketa eta kortxoek salatuko dizute, dena den, nork egina den, eta baita kaduzitate data ere.

Erosteko beste modu bat, txotxeko denboran sagar- dote gira joan eta hori bere jatorizko funtziorako erabil- tzea: upel ezberdinak pro- batu eta gustukoenetik hainbat botila enkargatu. Erosketa kopuru bat egin behar da eta horrek diru bat gastatzea dakar berekin, baina nahi duzuna hauta- tzen duzu. Komeni zaizu operazioa aditu batekin egitea.

Sagardotegiak edonon

URTE gutxitan sagardoa Gipuzkoatik atera eta Euskal Herri osoan he- datu da. Nagusiki Gipuz- koan egindakoa saltzen dute horietako askok, upeletik bezala botilan. Hauetakoak dira Araban —Gasteizen— dagoen dozenerdia, Bizkaian mundu bat erakartzen duten Ankapalu Larra- betzuko eta Elorrioko Katxarro, Bilboko beste batzuk, eta Nafarroan Iruñeko Zaldiko, Zizur Txikiko Martintxo edo Lesakako Koxkonta. Beste batzuek beren sa- gardoarekin lehiatzen di- ra. Nafarroan Berueten Angel Alvarezek duena edo Lekarotzeko Elize- txe-Telletxearena haue- takoak dira. Baita Ipa- rraldeko Latsakoa edo Irulegikoek zabaldu du- ten lerroa. Beste kapitulu batean aipatzen diren Bizkaikoak ahaztu gabe.

Sagardotegi izena guztientzako erabiltzen da, eta denen arteko ha- rremanak ez dira beti gozoak. Gipuzkoako Be- rezko Sagardogileen El- kartean sututa dabilta sagardotegien artean ere «intrusismoa» dela eta.

«Sagardoa zabaltzen duen guztia ona da»,

esan digu Taldeako sa- gardogile batek, polemi- kan gehiegi sartu nahi gabe. Sagardotegi-Err e- tegi izenpean, inform- tasun giro batekin, sa- gardoari irtenbide be- rriak eskaintzen zaizkio- la diote hauek. «Mundu guztian garagardo fa- brikek bultzatzen dituzte garagardotegiak».

Bestela pentsatzen du Sagardogile Elkarteko teknikaria den Miguel Angel Saenzek. «Baserria irtenbiderik gabe da- goenez, askotan aginta- riek proposatu diete sos batzuek sagardoarekin ateratzea. Beste batzuk berriz modaren karrora igotzen dira. Eta kasu- ren batzuetan baserri, landaturismo eta aba- rrekin nabasketa bat egiten dute, eta horrela ez goaz inora».

Batzuek sagardoa ekoizten dute baina txo- txeko garaian erretegi dira. Beste batzuek txo- txean ematen dute baina ezein elkartetan ez dau- de. Batzuek botila guz- tiak legez betetzea exigi- tzen dute. Upelik gabe botilatan salduz sagar- dotegi izena nahi dute- nak badira. Ados jarri beharko dute.

gaur
express
mezulariak

- Hiri barruko zerbitzuak
- Nazionala 10 ordu
- Nazioarteko zerbitzuak
- 3.500 kg arteko kamioi zerbitzuak

Donostia: 47 24 38 — Tolosa: 65 19 96 — Beasain: 88 89 38