



Botilak betetzen, Sagardoetxean. SAGARDOETXEA

BOTILATIK DASTATZEKO PARADA

Sagardoa botilatik orain dela laurogei urte inguru hasi zen kontsumitzen. Litro batekoak ziren orduko botilak; gaurkoak, berriz, hiru laurdenekoak dira.

36ko gerraren aurretik, sagardoa litro bateko botilatan banatzen zen. «Hemengo sagardoak bere botila zuen, litro batekoa», Miguel Zapian sagardo-

gilearen hitzetan. «Gero etenaldi bat egon zen; sektorea gain behera joan zen, eta botila berririk ez zen egin». Ondorioz, aurretik erabilitako botila

hutsak sagardoa gordetzeko baliatzen ziren; xanpain botila hutsak, esaterako. «Sagardoa ekoizten zutenek, sagardogileek edo nork bere kontsumorako egiten zutenek, merkatuan bilatzen zituzten botilak, xanpain botilak gehienetan, horiek zirelako aurkitzen errazénak, baina xanpain botila ez da sagardoa gordetzeko egokiena, bere

Itxas-Buru
Sagardotegia

Aurten kafea eskeiniko dugu

Osiñaga Auzoa
20120 HERNANI
TEL. 943 556 879
www.itxasburusagardotegia.com

Asteazkenetik igande
eguerdira irekita



Bertako
sagarra

GORENAK



*Sagardo
naturala*

Eguneroko sagardoa

ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba Txiki Auzoa
20400 Tolosa (Gipuzkoa)
Tel: 943 65 29 64
isastegi@isastegi.com
www.isastegi.com

ezaugarriak direla eta: barrukoak 6 atmosferako presioa jasateko egina dago, eta oso pisutsua da. Baina hori besterik ez zegoen, eta botila horiekin ibili ginen».

Gaur egun erabiltzen den botila mota duela 25 bat urte sortu zen; litro hiru laurdenekoa, alegia. Botila berri horrek sektoreari bultzada eman zion. «Garai batekoak garden kolorekoak ziren, eta botila berri hori berdea da. Estetika aldetik, kolore berdea polita zela ikusi zen, eta sagardoa bezalako jenero gazte batentzat egokia. Gero, berdea naturaren kolorea da, eta gure sagardoa naturala denez, botila berdea izatea erabaki zen».

Era berean, litro bateko botilak ekoitzi ordez, hiru laurdenekoak merkaturatzea erabaki zuten, bolumen aldetik apur bat txikiagoak. «Erabaki hori hartzeko garaian beste sektoreetan orduan non zenbiltzan horri erreparatu zioten, ardoa hiru laurdeneko botilatan saltzen baitzuten gehienbat». Neurri estandar bat hautatu zuten, azken batean.

BESTE NEURRI BATZUK

Ohiko hiru laurdeneko edo 75 zentilitroko edukiera duten botilak ez ezik, 37,5 zentilitroko beste batzuk ere aurki daitezke saltokietan, baina azken horiek ez dira hainbeste saltzen. «Ez daukate horrelako oihartzunik edo protagonismoa». 33 zentilitrokoak ere bai, baina horiek ere ez dute arrakasta handirik izaten, Miguel Zapiainek baieztatzen duenez. «Azken batean, modelo horiek segmentu bat osatzeko merkaturatzen dira, baina hamarretik bederatziko proportzioan sagardoa hiru laurdeneko botilatan ekoizten da».

Lehen, urte berriarekin batera txotx



Sagardoa botilatik dastatzen, Bilboko San Tomas azokan. M.RAMIREZ / ARGAZKI PRESS

garaia hasten zen, eta udaberrian sagardoa botilatu egiten zen. «Garai hartan, aspaldi, txotxa basoka saltzen zen. Baina beroa etortzen bazen arazo handia izaten zen. Udazkenean, sagardo egiten ari ginenean, hego haizea etortzen bazen, sagardoak guk nahi baino lehenago irakiten zuen».

Gaur egun, aldiz, sagardotegiek sagardoa ekoizteko tresneria egokia erabiltzen dute. «Hozteko tresna elektrikoak. Bai sagardoa egiten ari denean erabiltzeko, bai irakina kontrolatzeko, sagardoa mantentzeko... eta sagardoa kontsumitzaileak behar duenean barnatzen dugu».

SATXOTA SAGARDOTEGIA

Jantokia eta txotxa urte osoan

Kalitatezko produktuak

Bezereei arreka goxoa

Botilen zuzeneko salmenta
Eusko Label sagardoa

Bisita gidatuak

Santio Erreka Auzoa
AIA (Oriotik kilometro batera)
943 83 57 38 - 618 303 584

www.sidreriasatxota.com



SAGARDOTEGIA aginaga

URTE OSOAN
ETAKEO SAGARDOA
TXOTXETIKI

ORAIN, BERTAN LOTAN
GELDITZEKO AUKERA
ASTELENEZTAN ITXITA

943 36 67 10

Aginaga, USURBIL www.aginagasagardotegia.com

