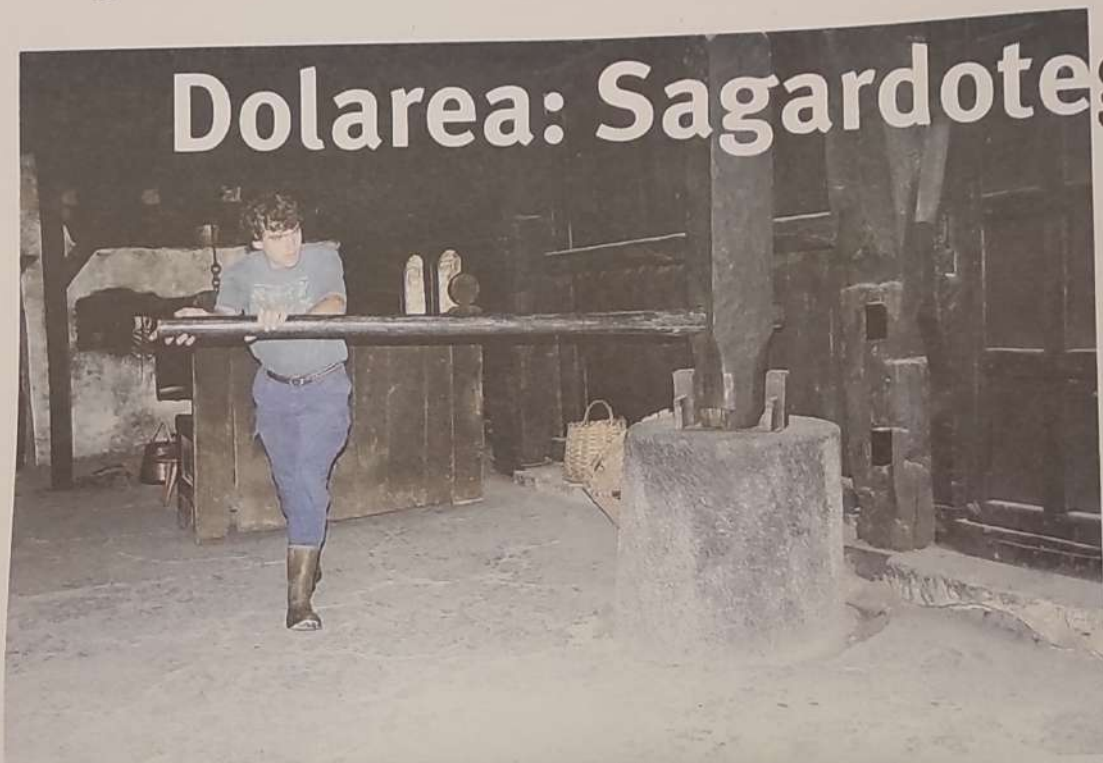


sagardoa dolare sagardotegiak

Dolarea: Sagardotegiaren



DOLAREA ☛ Gazte batek dolareko ardatzarri eragiten dio, sagarra prentsatu ahal izateko. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

Sagarra prentsatu, landu eta sagardoa botilaratu, hori guztia egiten dute dolare sagardotegietan

☛ Sagardotegietan sagardoa saldu eta jaten ematen dute. *Dolare sagardotegiak* izenaren barruan, sagarra prentsatu, landu eta sagardoa botilaratzen duten sagardogileak biltzen dira. Joxe Angel Gaztañaga Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak lehendakariak BERRIARI azaldu dionez «sagardoa ematen duen edozein toki izan daiteke sagardotegia; dolare sagardotegi, aldiz, sagardoa ekoizten duten tokiei deitzen zale». Edari goxoa mahaira ekarri baino lehen, sagarrak prozesu luzea pasatu behar du, fruitua sagardo bihurtu arte.

Dolare sagardotegia sagardoa saltzen duten sagardotegietatik bereizi nahian, Dolare Sagardo-

tegia marka patentatu dute sagardogileek, sagardo naturala botilan edo barriketan saltzen duten horietatik bereizteko.

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia

Hernaniko Berriak saltzaileen elkarteak —alde zaharreko dendari eta tabernariak biltzen ditu—, hainbat herritarrei kontsultatu eta zenbaitetan bildu ondoren, *Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Kofradia Hernanin*. *Tolarea* izeneko kofradia sortzea erabaki zuten, 1996ko urtarrilean. Sagarrak eta sagardoak nortasuna eta sustraiak gal ez ditzaitez eta horiek ahal bezainbat zabaltearen alde lan egitea da

Kofradiaren helburu nagusia. Horretarako, hainbat kultur jarduerak antolatzen dituzte urte barruan.

Bestalde, Kofradiak bere gain hartu duen eginkizun horietako bat Sagardoaren Museoa egin eta osatzea da; museo horretan, lehen erabiltzen ziren tresneria zaharrak erakutsi nahi dituzte; dolareak, prentsak eta abar. Mar-

PATENTEA
Sagardoa botiletan edo barriketan saltzen dutenetatik bereizteko sortu dira dolare sagardotegiak

txoko hirugarren igandean, kofradiakide berriak izendatzen ditu Kofradiak. Hernaniko Bandaren atzetik herrian zehar desfile bat egin ondoren, kofradiakide berriak tronuratu egiten dituzte udaletxean. Gero, herriko sagardotegi batean bazkaria egiten dute, kide berriak sartu direla ospatzeko. Dolare sagardotegiak babesten ditu Kofradiak, sagardoa modu horretan egiteak duen garrantzia azpimarratu nahi baitu.

Sagarra: lehengaiaren garrantzia

Sagardoa egiteko modu naturalaren alde egin, eta horri eutsi nahi diote, sagardoak nortasunik gal ez dezan. Horretarako, sagardoa nola egiten den jakin beharra dago.

Udaberriarekin, temperatura epelagoekin, sagarrondoak izerdia zabaltzen hasten da zuztarretatik, eta hostoen jaiotzari

bide ematen; apiril-maiatz ingururako, loreak sortzen dira, eta sagarrondoei itxura eder eta loretsua ematen diete.

Inondik ere, polinizazioa beharrezkoa da lorea ernaltzeko; haizeak eta intsektuek egiten duten lan garrantzitsu hori.

Udan, ernaltzearen ondoren, lorea fruitua ematen hasiko da; intxaur baten tamaina hartuko du dagoeneko, eta, hiru hilabeteren buruan, fruitua ezin gehiago haziko da: heldu-heldu eta jasotzeko prest egongo da.

Edozein sagarrek ez du balio sagardo ona egiteko; beharrezkoa da sagar egokiak izatea. Lehenengo pausoa sagardorako sagarren eta mahaiko sagarren artean bereiztea da. Sagardorako sagarra, basoko sagarra, ia kimika tratamendurik gabekoa da; gaziak eta garratzak bereizten dira, eta mota bakoitzeko sagar aukera handia dago.

Heltze garaia baino lehenago, zuhaitzetik erortzen diren lehenengo sagarrak erretiratu eta bota egiten dituzte. Urri hasiera inguruan hasten dira biltzen. Urrian, zuzenean hartzen da fruitua lurretik eskuz edo kizkia deitzen zaijon metro *erdiko zigor* kakodun batekin. Tolostutako mantalean, saskian edo zakuetan bildu, eta gurdi edo traktore batean baserrira edo sagardotegira eramaten dute; ziloetan bildu, eta berehala hasten dira lanean.

Sagarretik sagardora

Lehenengo pausoa sagarra garbitzea da. Danbor birako sistema baten bitartez, ur presioarekin lohia, hostoak eta beste zikinke-riak kentzen zaizkio.

Zinta garraiatzaileen sagarrak aukeratu, eta industriarako onak ez direnak bota egiten dituzte; gainerakoak birringailuan sartzen dituzte, sagarra patsean bitkitzeko, mamian eta zukan; hor, beratzen uzten dituzte, 6 eta 24 ordu bitartean.

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
948 452121



**TXOTX
HASIERA**

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESAKA
Linddurrenborda
948 503136

bihotza

Hurrengo pausoa prentsa da; mekanikoa, hidraulikoa edo pneumatikoa izaten da; prentsa motaren arabera, muztioa modu batera edo bestera prentsatuta ateratzen da. Hain zuzen ere, Euskal Herrian gehien erabiltzen den egurrezko prentsa motari deitzen zaio dolarea. Mamitik ez da ateratzen %75 baino gehiago.

Behin sagarra txikituta eta mamia prentsatuta, ateratako muztioa barrikan sartzen dute; hor, irakin egiten dute; sagardoa lantzeko orduan garrantzitsua da irakinaldia. Irakin bitartean, muztioaren legamia naturalek, sagarren azaletik datozenek, muztioaren azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzen dituzte.

Egurrezko edo altzairu herdoilezinezko barrikan hartzen da sagardoa, modu naturalean, 10 gradu eta 25 gradu zentigrado bitarteko temperatura kontrolatua. Oso kontuz egin beharreako da hartitzea; 3 hilabetetik 4 hilabetera bitarte irauten du, eta horren menpe dago sagardoaren azken emaitza.

Txotxerako prest

Sagardo naturala barriketatik zuzenean dastatzea, alegia txotxa, ohitura herrikoa da; urtarri-otsail inguruan hasten da, eta garai horretan sagardoa dastatzeko ohitura Gipuzkoan zeharo susraituta dago. Sagardoari laguntzeko, txuleta, bakailao toquilla, gazta, irasagar eta inxaurrak jaten dira, hau da, sagardotegiko betiko menua.

Apiril eta maiatz aldera, sagardoa botiletan sartzen hasten dira; beste edarrietan ez bezala, sagardoa ez dute iragazten botilan sartu aurretik, eta hor dauken bakterio eta legamiari esker, sagardoa era natural eta bizian gordetzen da. Beraz, sagardo botilak izan ohi duen hondarra edo liga produktuaren benetakoa bermea da.



NOLA EGITEN DEN Ⓢ Dolarean sartu aurretik, sagarrak garbitu egiten dira; dolarean xehatu, eta, azkenik, zukua ateratzen da. JON URBE / ARGIAZI PRESS



Sagardotegi
IRUÑAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA