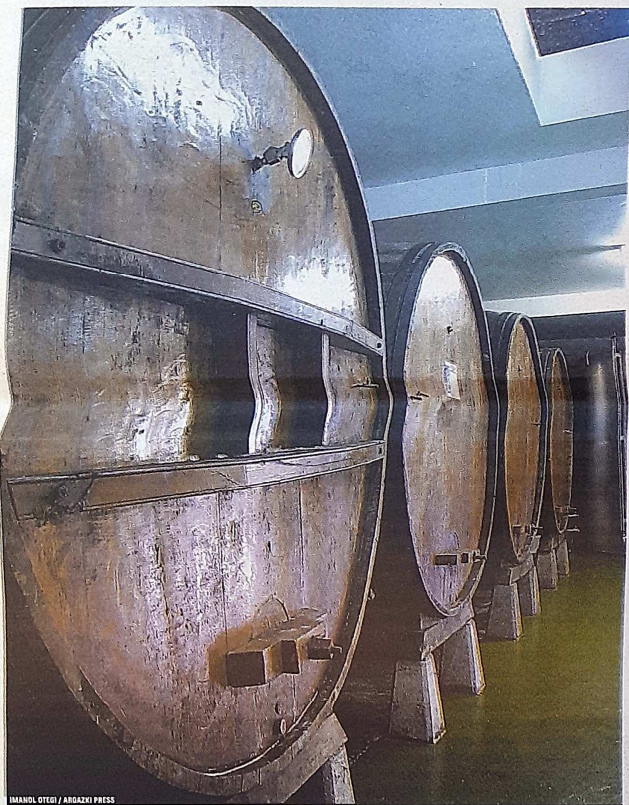


Arreta handiz egin beharreko prozesua

Jendeak uste baino lan handiagoa eskatzen du sagardoa egiteak, eta pauso guztiak behar bezala egin behar dira



MANOL OTERO / ANJAZKI PRESS

••• Botillaritzen ez bada, sagardoa upeletan uzten da txotx garairako. Irudien Hernaniko Elorri sagardotegiko botilak.

Sagardotegira joatean, edo denda botila sagardo bat erosten, oso gutxiatan konturatzeko gara. hain gustuko dugun edari hori egiteko sagardogileek egin behar izaten duten lan eskergaz. Izan ere, nahiz eta azken urte hauetan teknifikatu egin den, askok uste baino prozesu luzeagoa da sagardoa egiteko jarraitu beharrekoa. Prozesu horretan, pauso guztiak dira garrantzitsuak. Horieta bat gaizki ateratzen bada, ez da sagardogileak nahi bezalako sagardoa aterako. Gaur egun, sagardotegi gehienetako nagusiak sagardogileak dira aldi berean Hori da Adunako (Gipuzkoa) Zabala sagardotegiaren kasua. EGUNKARIAK bertan sagardoa egiteaz arduratzen den Martin Zabalekin hitz egin du, sagardoa egiteko prozesuaz.

Sagardotegi guztien antzera, irailaren bukaeran edo urriko lehen egunetan hasten dira Zabala denboraldi berriko sagardoa egiten. Lehenik eta behin, sagarrak biltzen dituzte: «Guk sagastiak ditugu, eta, aurten, 240 tona sagar bildu ditugu gutxi gorabehera», dio Zabalak. Beste batzuk inguruko baserri-tarrei erosten dizkiete sagarrak. Sagarrak bildu ostean, ondo garbitzen dituzte. Ustelak baztertuta, eta egoera onean daude, aldi, sagarrak birrintzeko makinan sartzen dituzte. Bertan, sagarrak lehertu egiten dira, eta, ondoren, dolarean sartzen dituzte. Martin Zabalak EGUNKARIARI azaldu dionez, berriak dolare tradizionala erabiltzen dute. «Dolarean zapaldu egiten dira sagarrak, eta muz-

tioa ateratzen da». Zukua ontzi batean jasotzen dute, eta upelean sartzen. Bertan, muztioa irakiten jartzen da: «Bi irakindaldi egiten dira. Beroaren eta upelek duen temperaturaren arabera, muztioa lehenago edo geroago irakiten da. Beraz, zaila da irakiteko denbora zein izango den zehaztea». Irakite prozesuari esker, muztioaren azukrea alkohola eta anhidrido karboniko bihurtzen da; normalean, 20 eta 25 gradu arteko temperaturatan egiten da.

Irakite fasearen garrantzia

Irakite prozesua, sagardoa egiteko garaian dagoen unerik garrantzitsuenetako bat da; beraz, ezinbestekoa da sagardogileentzat ondo doala ziurtatzea. Horretarako, sistema ugari dago; hala ere, lau dira erabilienak. Upelearen golko zuloatik anhidrido karbonikoa ateratzen dela kontuan hartuta, pospolo bat piztu eta zuloan jartzean itzaltzen bada, irakite prozesua ondo doala esan nahi du. Sagardoa dezimetroarekin neur daiteke, hori esker, zenbat azukre eta dentsitate duen jakingo baitugu. Sagardogileek ere sarri jartzen dute belarria upelearen ondoan irakindaldia ondo doala ziurtatzeko. Baina fidagarriena sagardoa txotxetik atera eta probatzea izan ohi da. «Prozesua amaitu ostean, sagardoa denbora batez mugitu gabe utzi behar da, zapore egokia izan dezan», azpimarratu du Martin Zabalak.

Upelek temperatura ona izatea garrantzitsua da, edaria



••• Sagardo botilak ondo garbitu ostean, zintan jartzen dira.

egoki gorde dadin. «Upelek garrantzi handia du, eta asko alda dezake prozesua», azpimarratu du Zabalak. Kontuan izan behar da muztioak legamia asko dituela. Legamia horiek mikrobio batzuk dituzte, eta horiek muztioaren azukreaz bizi dira. Mikrobio horiek anhidrido karbonikoa eta alkohola sortzen dute, eta oso garrantzitsua da temperatura onean izatea. Upelek temperatura desegokia badute, beste legamia txar batzuk sortu, eta sagardoa txarra izango da. Hori egin ostean, sagardogileak bi aukera ditu: behin betiko upelean sartu eta txotx garaira-

ko utzi, edo denda eta jatetxeetan saltzeko botiletan sartu. Sagardoa egiteko erabiltzen den makinerian gertatu bezala, upeletan ere aldatzeko izan dira azken urte hauetan. Ildo horretatik, upelek hebeak dira, bai garbitasun aldeki eta baita temperatura aldeki ere. Gaur egun, adibidez, upele herdoilgaitzak daude, eta horietan errazagoa da garbiketa eta temperatura kontrolatzea.

Txotxerako erabiltzen ez den sagardoa botillatu egiten da. Prozesu horretan, garbitasuna ezinbestekoa da. Botilak behar bezala garbituta daudela ziur-



••• Sagardo asko botillatu egiten da ondoren denda, taberna eta jatetxeetan saltzeko.

Botilan, upelean baino gehiago

Sagardoa eginda dagoenean, sagardogileak bi aukera ditu: txotxerako utzi, edo botilan sartu eta denda edo jatetxeetan saldu. Martin Zabalak dioenez, gaur egun, sagardoa gehien botillatu egiten da. Prozesu horretan, behin utzi egiten da sagardotegietan izan den krisiari buruz, baina, Za-

balaren ustez, ez da horrela gertatu. «Nik esango nuke, azken urteetan, bezeroek ez dutela gora egin, baina ezta behera ere. Lehengoan jartzen zuten, jatetxe, taberna eta dendetara saltzen ditugun botila kopuruak ere bere horretan eutsi di-

tu behar da sagardoa bota baino lehen. Sagardotegi batzuetan, urtero, botilak aldatzen dituzte, baina, askotan, hori garestiegia gertatzen da, eta sagardotegi batzuetan garbigailu delakoa erabiltzen dute. Bertan, aldeaz aurretik erabiltako sagardo botilak garbitu, eta berrierabili egiten dituzte. «Guk, aurten, botila berriak erabiltzeko ditugu. Garbigailua oso handia da, eta ez dugu nahiko toki», dio Zabalak.

Garbitu ostean, betetzeko makinarekin, sagardoa botiletan sartzen da. Makina hori hodi moduko bat da. Normalean, hiru hodi mota dago: isobarikoa, karbonikoa eta hodi karbonikoetako. Behin sagardoa botiltan sartu ostean, kortxoak jartzeko makina eramatean dituzte. Azkenik, eta, legeak agintzen duen bezala, etiketa jartzen zaio. Une horretan, sagardoa saltzeko prest dago. Ikus daitekeenez, sagardoa egitea ez da batere prozesu sinplea, eta makineria ugari eska-

tzen du. Makineria garestia den arren, urte asko irauten ditu. Hala ere, Martin Zabalak dioenez, arazo nagusia da makineria oso handia dela: «Zenbaitetan, ez da toki nahikorik izaten makineria guztia jartzeko. Hala ere, egia da, teknifikazioari esker, errazagoa dela sagardoa egitea. Hala ere, Martin Zabalak argi utzi nahi izan du, makineriak lagundu arren, sagarrak onak ez badira, zaila izango dela sagardo on bat egitea.

tartalo
SAGARDOTEGIA
Rekalde zumardia, 69
Tel.: 94 410 09 03

IPARTXO
TABERNA-ERRETEGIA
SAGARDOTEGIA

Berezitasuna.
Haragi eta
arrain erreta

Sanguesa k., 40
Tel./ Faxa: 948 246 478
www.ipartxo.com

MINA
SAGARDOTEGIA

Inaxio Ollokiegi Zubillaga

Txoritokleta P. • Tel.: 943 55 52 20
20115 ASTIGARRAGA

ZAPIAIN
Astigarragako Sagardotegia

Enbaldatuta en Astigarraga por la familia

DR A N A