

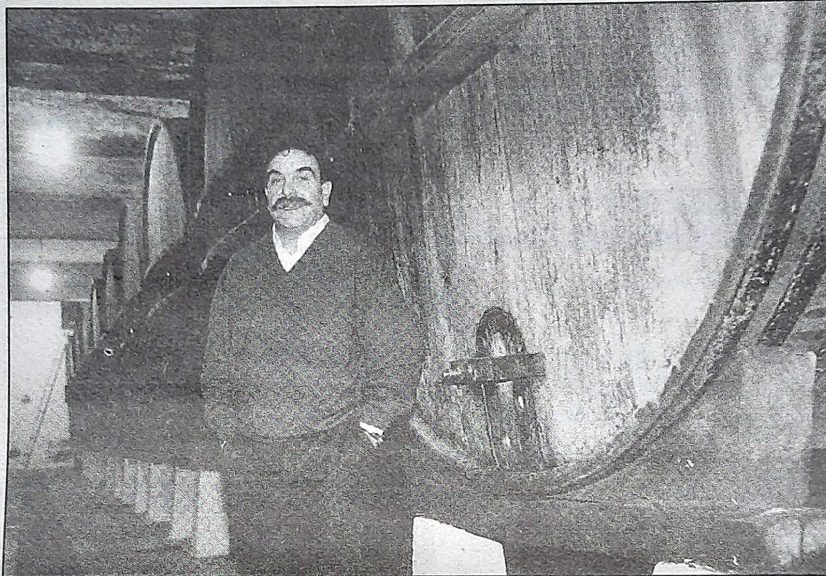
Ostalarien neurriko sagardoa

Ostalaritza arloko eskaera handitu dela eta, sagardogileak botila txikiagoak, 50 litroko upelak eta makinetak sagardo-kaina hasi dira zabaltzen.

TXOTX garaian sagardo kontuek oihartzun handia ohi dute, baina kontuan izan behar da txotx garaian saltzen dena sagardo produktzio osoaren %8 inguru dela. Txotx garaia amaitu bezain pronto, edo lehenago batzuetan, sagardoa botilaratu ohi da.

«Txotxean, zoritxarrez, kalitatea ez da horrenbeste begiratzen. Baina botilan bestelako kontua da; gainera, botilan urtebete inguru irauten duenez, ez dakizu noiz edango den, hilabete barru edo astebete barru, akats txikiak ere beti begirarazten digute», azaldu du Migel Zapiainek, Taldea Elkarteko kide eta Zapiain sagardotegi burua.

Botila erosten duen jende mota eta erosteko modua aldatu egin da sagardoa supermerkatuetan sartu denetik: lehen, jendea sagardotegietara joaten zen sagardo botilak erostera; orain, berriz, supermerkatuetara joan ohi da. Hala horrela dio, behintzat, Juan Jose Urmasolak, Elutxeta sagardotegiak: «Bizimodua ere aldatu egin da, eta jende gutxi du sagardotegitik erositako 300-400 litroko botiletako lekua; askotan supermerkatuan sagardotegian baino merkeagoa da, gainera». Supermerkatuak sartzearekin batera, prezioarekin zenbait arazo ere izan dira: «Supermerkatuek prezioa estutu



Miguel Zapiain aitzindaria izan da tebernetan sagardo kaina bultzatzen.

ANDER GILLENZA

nahi izaten dute: merkeago ez baina badiotzen ematen ez dituzela hartuko eta horrelako kontuak izan ohi dira, baina, azken linean, saldu edo ez saldu erabakitzeko sagardogileak du azken hitza».

Supermerkatuek gain, ostalaritza arloa indartu egin da - lehen ere sagardo saltoki zen -, ohiko ta-

bernez gain sagardotegi-erretegi ugari zabaltzen dira, eta azken horietan saltoki garrantzitsua topatu dute sagardogileek. Ostalaritza arlo horretara begira edo, ontzi eta makineria bereziak kalerratu dituzte sagardogile batzuek. Alde batetik, botila txikiagoak atera dituzte: botilak denbora lu-

ze irekita egotea eta, ondorioz, sagardoa alferrik galtzea eragozten da. Bestetik, bi ontzi mota zabaltzen dira sagardotegi-tabernetan: bata, horman jartzeko altzairu herdoilezinezko barrika bere ziri eta guzti; bestea, zerbeza ateratzeko erabiltzen den tankerako kaina sagardoarentzat.

Kaina-makina duela bost urte inguru hasi zen merkaturatzen Migel Zapiain, baina lehen urtean 12 lekutan proban eduki zituzten, bezeroen erantzuna ikusteko eta produktua nola mantentzen zen ikusteko: «Gauza bat ikusi genuen: sagardoaren ingurua girotzen denean, orduan ondo saltzen da, baina edozein tokitan ez da komeni. Botilarekin ere berdingeratzen da».

Sagardo-kainak 30-50 litroko ontzietan banatzen dira, makina bereziak eskatzen dituzte, baina sagardoari inolako osagarririk ez zaio gehitzen, husten doan lekua nitrogenoak hartzen baitu eta, oxigenorik sartzen ez denez, kallaterik ez baitu galtzen. «Kainaren arazoa beste bat da», azaldu du Zapiainek: «Azpiegitura behar duzu. Zerbitzu teknikoak behar duzu; instalazioa egiten diozunez, arazoren bat baldin badu zuri deitzen dizu. Altzairu herdoilezinezko barriketan eta instalazioetan sekulako inbertsioa dago, etxeak prestatuta egon behar du urte guztian barrikak betetzeko, inbertsio handiena hortik dator. Joxe Migel Bereziartuak, Bereziartua sagardotegiak, nahiago izan zuen kainaren makineria kanpoko etxe batek eramatea: «Bestela sagardogileontziaz ia ezinezkoa da mantentimendu gastuak ordaintzea».

ZINGIRA
Sagardotegia

Dastatu gure sagardoa

Deitu aurrez lekua hartzeko

Ubegun auzoa (Aitxerri bidean)

Tel.: 13 20 79 / AIA-ORIO



Sagardo denboralditik kanpo ere irekita

ETXE-ZURI
SAGARDOTEGIA

Etxe-Zuri Baserria - Tel.: 88 20 49
20212 OLABERRIA

EGI-LYZE

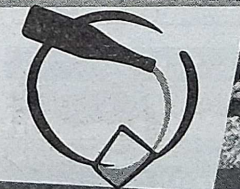
ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

Zamalbide auzoa - ☎ 52 39 05 - ERRENTERIA



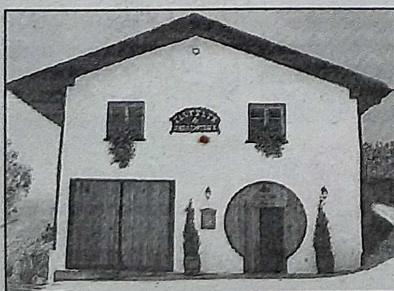
SAGARDOTEGIA

AMARA BERRI



"TXOTX" botiko arara
Dei ezazu ☎ 46 46 84

Isabel II, 4 Aitzaldea • Marinelen Plaza • DONOSTIA •



ELUTXETA

SAGARDOTEGIA • BASERRIA

- SAGARDO GARAIAN TXOTXETIK
- URTE OSOAN GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 55 69 81

