

# Egunkaria sagardo botila

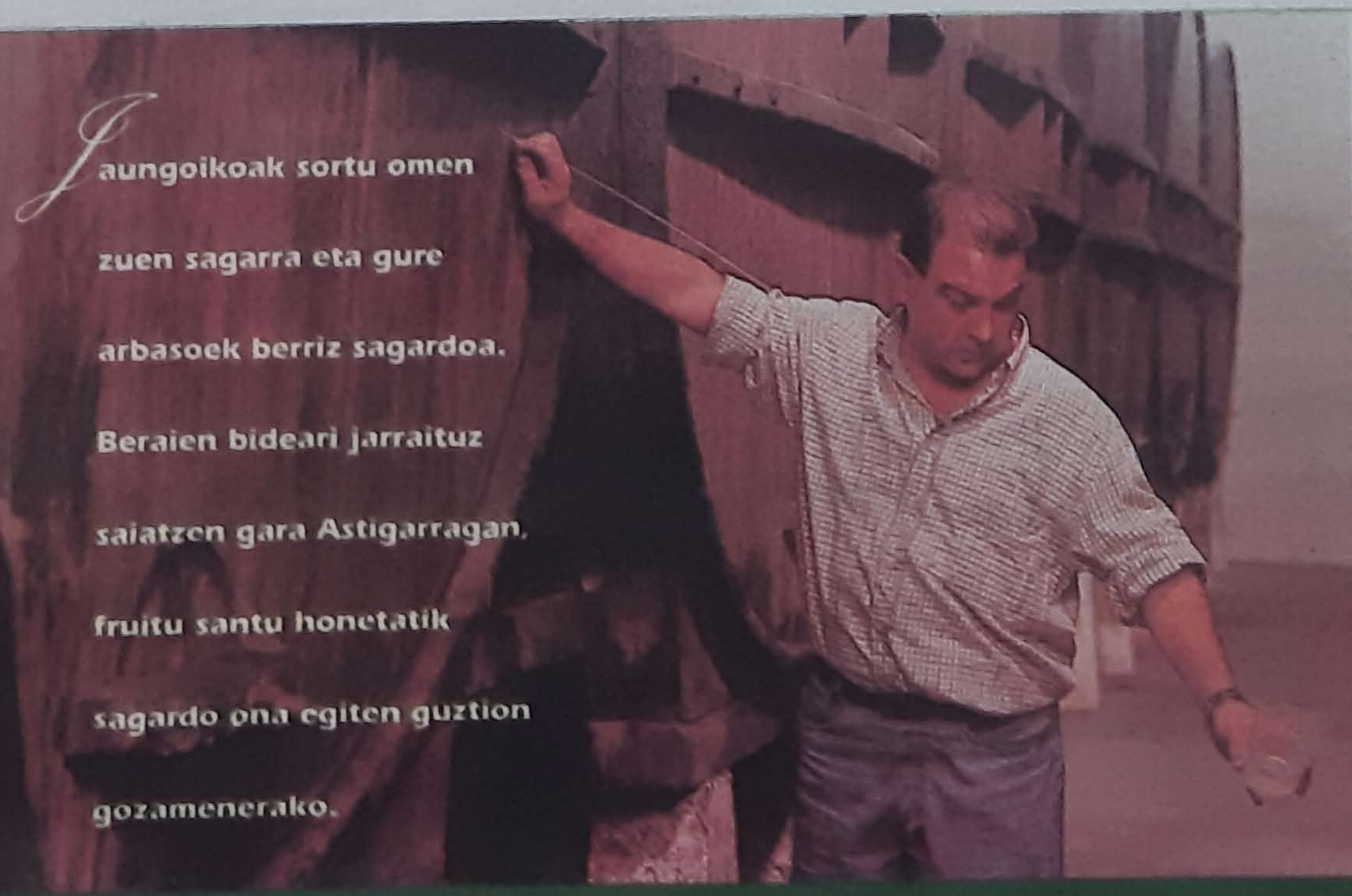


## Botilaren garaia da



Testuak ■■■ Iraida Martin

JACOBA MANTEROLA



*J*aungoikoak sortu omen  
zuen sagarra eta gure  
arbasoek berriz sagardoa.  
Beraien bideari jarraituz  
saiatzen gara Astigarragan,  
fruitu santu honetatik  
sagardo ona egiten guztion  
gozamenerako.

  
**ZAPIAIN**  
*Astigarragako Sagardoa*



**Maiatzaren 9, Senperen, Herri Urrats.**

*izango gara.*

# Upeletik botilara

**XIX. mendean egin behar da atzera sagardo botilaren historia ezagutzeko**  
 ■ Hasieran, buztinezko ontziak eta lakrez itxitako tapolak erabili ziren

ELKATE gastronomikoetakoek euren izena serigrafiatua zuten botilak eramaten zituzten sagardotegiak, urte osorako sagardo bila joaten zirenean. 1920. urte inguruan, hiru laurdeneko botilek hartu zuten indarra, baina gerra ondorengo krisiarekin, kanpotik etortzako txanpain botilak erabili ziren sagardoa botilaratzeko, birziklatze prozesu bati hasiera emanez. Mota horretako botilak 80ko hamarkada arte erabili zituzten. Botila merkea zen eta, aldi berean, sendoa.

Gaur egungo sagardo botila 1985. urte inguruan hasi ziren egiten. Sagardogileek, ados jarrita, berezko diseinua eman zioten sagardo botilari. Sagardogileen ekimenari esker, beraz, botila berezi bat du egun sagardoak, kalitateko edari guztiek bezalaxe. Aurrekoak baino arinagoa da, 75 zentilitrokoa eta berdea.

Sagardo botilaren eboluzioan badira beste puntu aipagarri batzuk: edukierari dagokionez, adibidez, denborarekin txikiagotuz joan da, litrotik hiru-laurdenera heldu arte. Otordu batean ireki eta erraz bukatzeko aukera ematen du, geroko ezer utzi gabe. Egungo botilaren muturraren diseinua ere berezia da, sagardoa ahal den hobe-kien botatzeko egina dago eta. Aurrerapausoetan, ezin ahaztu dugu sagardo botila txikia, 33 zentilitrokoa; botila handiarekin batera hasi ziren erabiltzen, baina ez du arraskasta handirik izan.

## • Botilaratu aurretik

Sagardoa botilaratu baino lehen, ibilbide luzea egin behar du sagarrak: lehenik bildu,

matxakan sagarra jo ondoren, ordu batzuetan beratzen utzi, eta dolarean zapaldu. Hortik ateratako muztioa egur edo altzairu herdoilgaitzeko upeletan sartu, eta bi irakinaldi izaten ditu: lehena motza, zakarra eta zaratsua; bigarrena, berriz, geldiagoa, isila eta luzea. Arken irakinaldiko muztioari sagardoa deitzen zaio. Arkenean, ibilbide luze horren ondoren, upeletik botilara pasatzen da sagardoa.

Botilaratu aurreko prozesuaren iraupena upelaren tainari lotua dago. Ontzia

txikia bada, sagardoa barrika edo bukoian sartu eta bi edo hiru hilabetera botilaratu eta edateko prest izango da. Upel handietan sartutako sagardoak, berriz, bospasei hilabete edo gehiago beharko ditu botilaratu aurretik.

Txotxeko sagardoaren eta botilakoaren arteko ezberdintasunei dagokionez, argi eduki behar da sagardoa txotxetik edaten denean, urtarrila eta apirila bitartean, oraindik erabat egin gabe dagoela eta gero nolakoa izango den tankera hartzeko baino ez dela edaten. Botilaratuta ere osa-

Geur egun erabiltzen den sagardoaren botila 1985. urte inguruan hasi ziren egiten

tze-prozesuan jarraitzen du, eta orduantxe ditu dastatzeko ezaugarri organoleptiko egokiak: kolorea, zaporea, txinparta, usaina...

Miguel Angel Saenz Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-

ko enologoak esan digunez, «upeleko sagardoa ia puntu-puntu dago, baina botilaratu eta handik 20-30 egunera hasten dira agerian jartzen benetako sagardoaren propietate eta ezaugarriak.»

## • Botilaratzea, ilbeheran

Sagardogile gehienek, ohiturari jarraituz, ilbeheran egiten dituzte sagardoari lotutako lan guztiak. Zientifikoki frogatuta ez badago ere, praktikak erakutsi du hobe dela hala egitea. Botilaratzeko, ba-



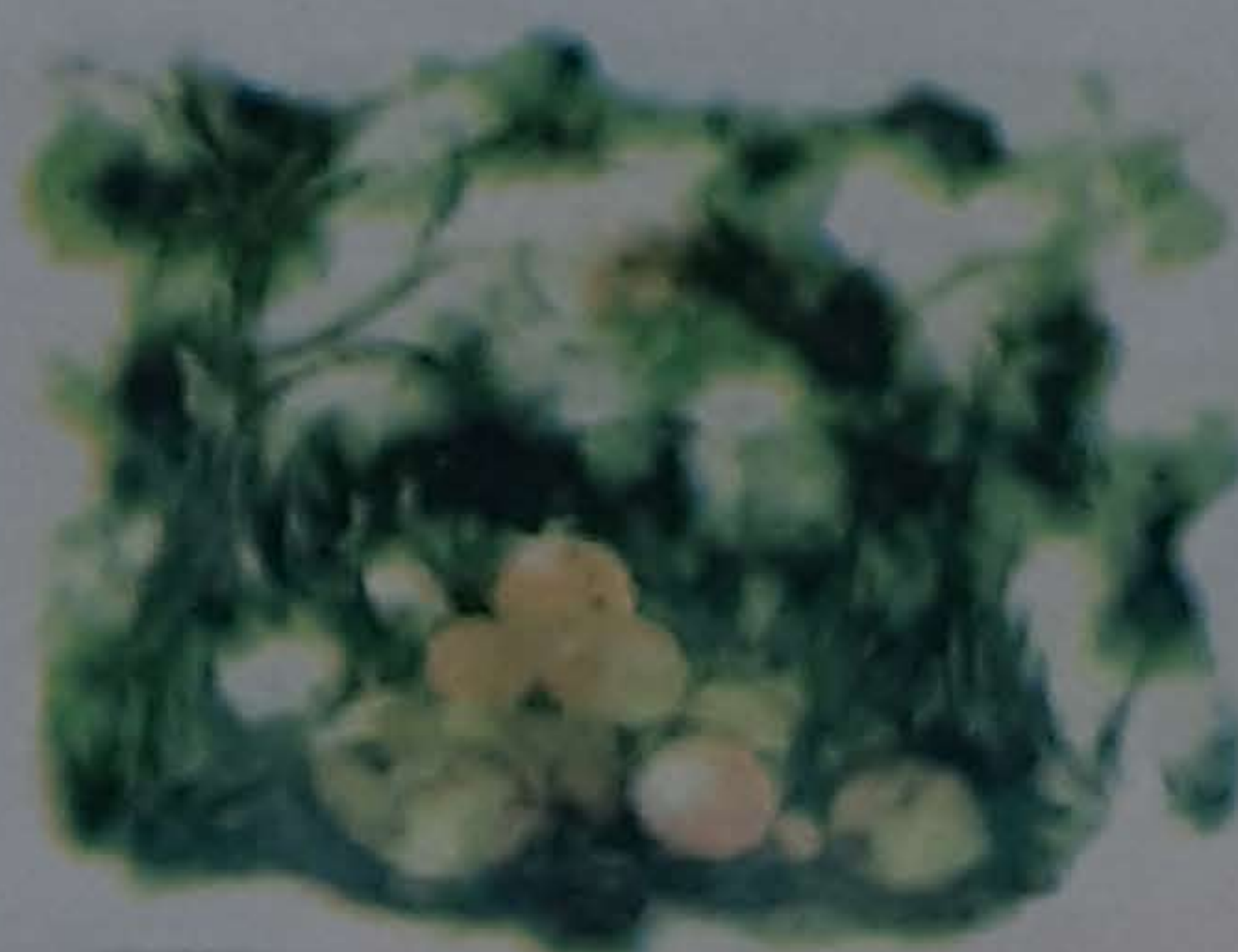
Historian sagardoa botilaratzeko erabili diren botila ezberdinak.

EDURNE KOCH

# EIZMENDI

## SAGARDOTEGIA

Osinaga auzoa  
 ☎ 943 55 64 05  
 HERNANI





tik bat hotz eta presio barometriko handiko ilbeherako egun bat aukeratzen da; baldintza horiek baretu egiten baitute sagardoa eta, horrela, hondakin eta zakarrak nahastu gabe eta txinparta sortzen duen gasa galdu gabe eusten baitzaio ontzitik botilaratzean.

Sagardo botilak tenperatura aldaketarik gabeko toki fresko eta ilunean jaso behar dira. Lurpeko sotoak dira horretarako egokienak, botila hartu eta zuzenean edateko moduko tenperaturan egongo balta. Beste edari askorekin gertatzen den bezalatsu, sagardoaren ezaugarriak nabarmen daitezten, 13-15 graduko tenperaturan mantendu behar da. Botila etzanda gorde behar da; horrela, kortxoia beti sagardoz bustita egongo da eta heze mantenduko da, aireari sartzen utzi gabe.

Botilaratu eta  
20-30 egunetara  
jartzen dira egarian  
sagardoaren  
ezaugarriak

Botilako sagardoak urtebete irauten du, nahiz eta bi urtean txartzen ez diren sagardoak ere izan. Iraupen luze hori, hala ere, botila gordezen den tokiko baldintzen baitan dago. Denborarekin, zapore mikatz eta minak eta desegokiak diren prozesuak hasi, eta sagardoa edanezin bihurtzen da.

Sagardo botiletako kondarrei dagokienez, garai batean, botila ipurdiko ama edo kondarra desagertarazteko, sagardo botila ireki aurretik astintzea komeni zela esaten zuten. Gaur egun, berriz, ama urriagoa da eta, baldin badu, ez da beharrezkoa botila astintzea. Botila irekitzean ama gora lgotzen bada, nahikoa da edalontzira botatzen hasi aurretik ama kentzea, eta behean gelditzen bada, berriz, goian geratutakoa edan eta kito.



••• Txotx denboraldia bukatu da. Iritsi da sagardoa botilatik edateko garai.

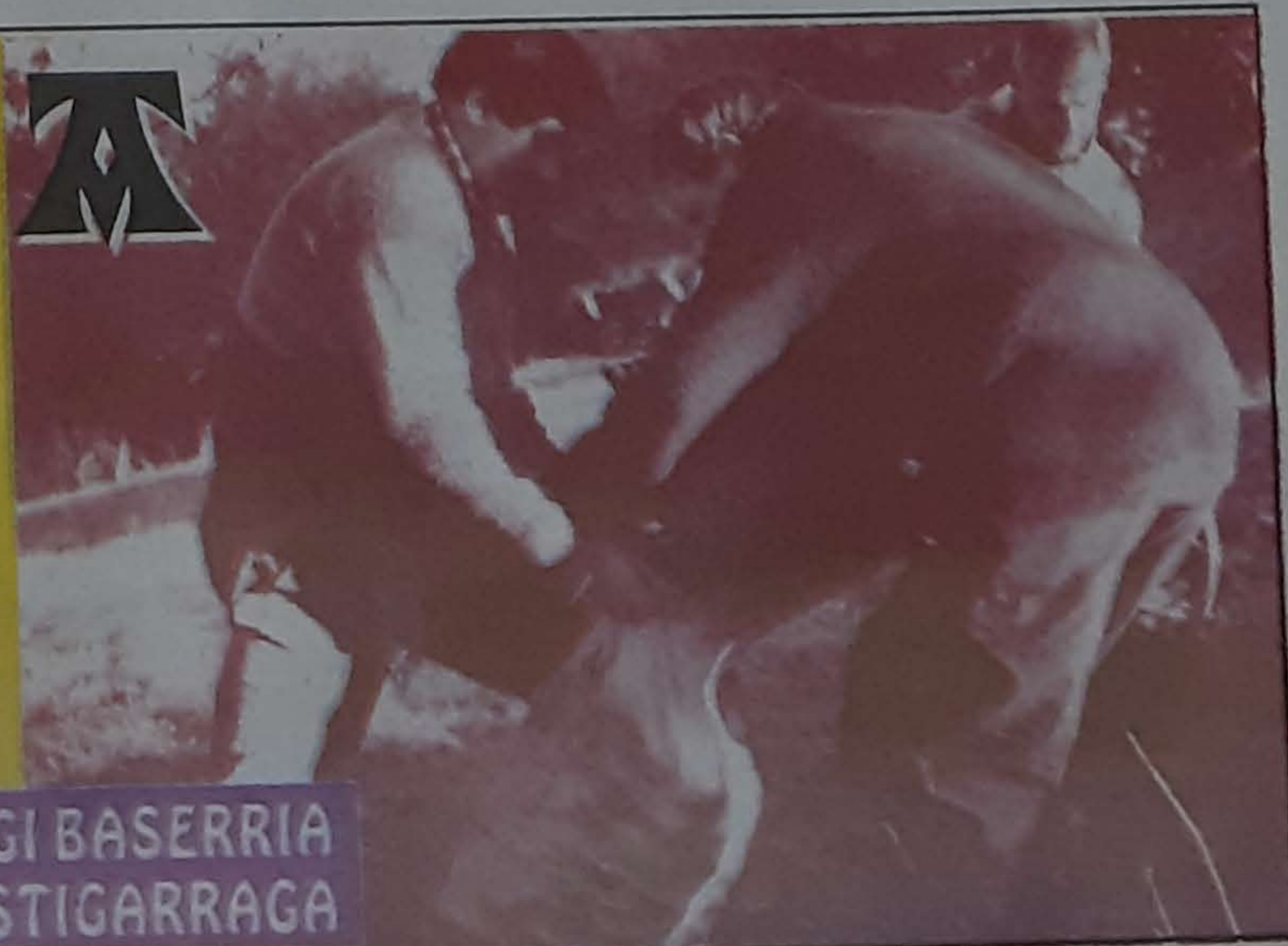
JAGOBA MANTEROLA / ANDER GILLENIA

# L I Z E T A G A

## T O L T R E A S A G A R D O A K

edan eta  
eman edatera

Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA  
☎ 943 46 82 90 - Faxa: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA





# Botila indartzea helburu

**Txotx garaia amaitzear dagoenean, aurtengo txotx denboraldiaren balorazioaz eta botila garairako aurreikuspenez hitz egin dugu sagardogileekin ■ Txotx denboraldia ona izan dela diote, baina botila indartu behar dela**



**Jose Antonio Zamalloa**

■ Uxarte Sagardotegia (Zornotza)

**1-** Beno, normala. Agian bes-tetan baino jende gehixeago ibili da. Hala ere, gurean ez da Gipuzkoan moduko jende multzo handia izaten; baina apur bat bai, udara arte behintzat antzeko bezero kopuruari eusten diogu aste-buruetan. Ez da gorabehera handirik izaten.

Bezeroei dagokienez, denetik etortzen da, bai gazte jendea eta baita adinekoak ere. Ez dago bezeroaren profil finko bat. Batzuk taldeka etortzen dira, parrandarako, eta beste batzuk beste itxura batean.

**2-** Aurten hasiko naiz sagardoa botilaratzen. Dena dela, botilarena sagardoak duen arazo handia da. Asko dago egiteko. Sagardoaren kontsumoa ez da lar sinkatzen, eta ahaleginak egin behar dira horreratako. Askotan, sagardotegiko erdi-folklore hori bultzatu eta indartzeaz bakarrik arduratzen gara; baina sagardoak irauengo badu, botilaratu egin behar da. Argi dago botilako sagardoa bultzatu egin behar dela. Sagardoa apur bat indartu eta kategorikoa bada, gero botilan sartu eta

## Galderak

1. Nolakoa izan da aurtengo txotx garaia?
2. Nola ikusten duzu sagardo botilaren egoera? Botilatik edateko ohiturarik ba al dago?

azkenean produktu hori izango da sagardoa.

Sagardo botilari bultzada bat emateko gauza asko egin daitezke. Produktua bera definitzetik hasi behar da, lehengaia zer den eta prozesu guztia, serio, nolakoa den jakiteko. Jendea urte hasieran bakarrik gogoratzen da sagardoaz, Astigarragan pertsonaia ospetsu batek kupe-la zabaldu eta txotx garaia hasi dela egunkarietan irakurtzean. Horrekin guztia egina dagoela pensatzen du jendeak, prozesu guztia osatu dela, eta hori ez da horrela. Gauzak ondo egin behar dira hasieratik; sagarragaz hasi eta prozesu guztia bukatu arte.



**Joxe Migel Bereziartua**

■ Bereziartua sagardotegia (Astigarraga)

**1-** Iazkoaren aldean ez da alde handirik izan jende kopuruan, aurtengo gutxiago

go agian. Ostiral eta larunbatetan jende pila etortzen da, baina gero astean hiru egun izaten dira jende gutxiagorekin. Astegunak lasaiagoak dira.

**2-** Guretzat garrantzitsua sagardo salmenta, sagardo botila, da eta horri egin beharko litzaioke publizitatea. Txotx denboraldia hor dago, hiru edo lau hilabetean aprobetxatzen da, baina azken finean sagardo botila saldu behar dugu. Botila indartu behar da. Jendea ari da piska bat ohitzen, baina askok uste dute sagardoa txotx garaian bakarrik izaten dela. Sagardoa urte guztian botilan izaten dela erakutsi behar da. Elkarrekin eta erakundeekin lan egin behar dute horretarako.

Sagardoa Euskal Herriko produktu tradizionala da, ez du label edo jatorri izendapenik. Botila indartzeko labela sortu behar da. Sagardo mota asko daude, baina jende asko oso ondo ari dira lanean eta horien produktuari irudi bat, prestijio bat, eman behar zaio lanaren sari moduan.

Erosleen artean denetik dugu. Sagardogile bakoltzak bere bezeroak ditu. Bertakoz gain, kanpoko bideak ere bilatu behar ditugu.



**Ximon Etxeberria**

■ Otsua-Enea Sagardotegia (Hernani)

**1-** Aste barruan lasaiago, jende gutxiago ibiltzen da. Ostiralean jende asko eta larunbatean, berriz, gainezka, ezin sarturik. Astegunetan nabaritzen da jendeak lan egin behar duela hurrengo egunean. Gainera, jende askok gero autoa gidatu behar izaten du eta alkoholarekin pasatzen badira, badakite zer gertatzen den, eta askok beldurra diote. Astebukaeretan, berriz, autobusak antolatzen dira eta koadrila handiak etortzen dira, zentzu horretan oztoporik ez daukatelako. Aurreko urteekin alderatuz, jende kopuru berdintsua izan da.

**2-** Gero eta jende gehiagok edaten du sagardoa botilatik. Askotan gazte koadrila bat sartzen da eta afaria dutela eta, botila kaxa bat eskatzen dute. Etxerako ere askok eramaten dute. Baina oraindik gehiago bultzatzeko gauzak egin daitezke. Txotxeko garaia folklore samar bihurtzen ari da. Pentsatu behar dugu sagardoa botilan bukatzen dela eta upela tramite, pasabide bat dela. Sagardoa egina dagoenean, botilan gustura edaten baduzu,



**Juan Joxe Urruzola**

■ Elutxeta Sagardotegia. Urnieta.

**1-** Aurtengo txotx garaia ona izan da. Nahiko jende ibili da. Astegunetan, beti bezala, nahiko baxu, baina astebukaeretan nahikoa eta gehiegi. Astebukaeretan gazte jendea ibili da gehienbat.

**2-** Ohitura, ohitura ez dakit ba nik. Egun, jende gaztea dexente ari da botilatik edaten, baina txotx garaian etortzen den jende guztiak urte guztian botilatik edango balu, seguraski ez litzateke izango sagardoa denentzako. Botila bultzatzeko gauzak egiten ari gara, sagardoa zein tenperaturatan atera behar den kontrolatuz... Batik batik tabernariak erakutsi behar du Euskal Herriko produktu naturala nola altxatu behar den. Jende gaztea hartu eta sagardoa nola edan behar den erakutsiz.



**OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 55 68 94  
HERNANI**

## OTSUA-ENEASAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ **Sagardoa botilan salgai urte osoan**





ARTXIBOKOA

... Inkestako sagardogleen iritziak, sagardo botila da benetan garrantzitsuena, ez txotx denboraldia.

hori da niretzako sagardoa. Upelaren ondoan askotan esan ohi da «hau ederra dator. Beste hori gogor samarra...» Sagardoa edaten ari zara, baina bidean datorrela esan nahi du. Botila indartzeko ahaleginak egiten ari gara, sagardo finagoa lortzeko. Gaia azken finean hori da. Jende berria badator eta garraztasun handi samarrek sagardoa jartzen badiozu, gogorra irudituko zaio. Lan zaila da, baina sagardoaren suabetasuna kontrolatzea lortzen ari garela uste dut. Dolarean ez duzu hainbeste denbora uzten, zumoa lehenxeago kentzen duzu. etabar



**Gabriel Lizeaga**

• Lizeaga Sagardotegia (Astigarraga)

**1-** Iazkoaren tankerakoa izan da. Tankera guztietako jendea izan da: gazteak (batez ere asteburuetan), nagusiagoak (astegunetan)... Asteburuko burrunbaren eta astegunetako lasaitasunarena

betidanik gertatu da. Gipuzkoatik kanpokoek edo inguruko herritakoek asteburua aprobetxatzen dute koadrila bidaiak antolatzeko.

**2-** Botila denboraldirako itxaropen handiak ditugu. Merkatuan gero eta konpetentzia handiagoa dago, edari asko daude. Hala ere, sagardoaren aldeko apustua egin behar da: freskagarri moduan balio du, alkohol gutxi du, edozein janarirekin edateko balio du... Gero eta gehiago edaten da eta edozein lekutan: tabernetan txikiteoan, jatetxeetako otorduetan... Dena den, botila indartzeko publikitate egin behar da, lan asko egin behar dugu.



**Jose Luis Otaño**

• Petritegi Sagardotegi (Astigarraga)

**1-** Jende asko ibili da. Asteburuetan nahikoa eta gehiegi, gehienbat gazte jendea. Iparraldetik, Bizkaitik eta Nafarroatik ere jende asko etorri da.

**2-** Askok saltzen ari da, guk behintzat ondo saltzen dugu botilan. Txotxean askoz gehiago mugitzen da jendea, baina askok bazkarirako nahiz afarirako sarri eskatzen dute botila-kaxa bat.



**Felix Garmendia**

• Etxe-Zuri Sagardotegia (Olaberria)

**1-** Betiko moduan. Astebukaeretan jende gehiago ibiltzen da, eta bereziki gazte jendea, sasoikoa. Lazkaoko festetan, saagardotegia bete dugu.

**2-** Nire ustez sagardoa botilatik edateko ohitura badago. Hemen urte guztian txotxean daukagunez, kupela ondoan eseritzen direnak txotxean egiten dute. Bestela, kanpoko mahaietan daudenek botilan eskatzen dute. Gehienbat txotxetik edaten da, baina botilatik ere asko edaten da. Jendeak denetik egiten du. Nik ez dut ezberdintasun nabarmenik ikusten.



**Marisa Eizmendi**

• Eizmendi Sagardotegia (Hernani)

**1-** Iazkoaren antzekoa izan da. Astegunetan jende gutxiago ibili da, pixka bat jaitsi da, agian eguraldiarengatik edo. Astegunetan adineko jendea ibili da batez ere. Astebukaeretan, berriz, larunbatean gehienbat, gazte jendea nagusitu da.

**2-** Ez dut aldaketarik ikusten. Asteburuetan sagardotegietara joatea gazte jendearen artean boladan dago, baina nire ustez jendea hasia da sagardoa botilatik ere edaten, bai astebukaeretan baita astegunetan ere, otartekoarekin eta. Hala ere, botilako sagardoa bultzatu egin behar da. Nola? Ez dakit zurr.



**Luis Beloki Beristain**

• Añota Sagardotegia (Azpeitia)

**1-** Nahiko ona izan da. Aurreko urteen antzera ibili da. Sagardotegi gehiago ireki dira eta agian jendea zabaldu egin da pixka bat, baina guk ez dugu nabaritu. Jende gaztea ibili da gehienbat.

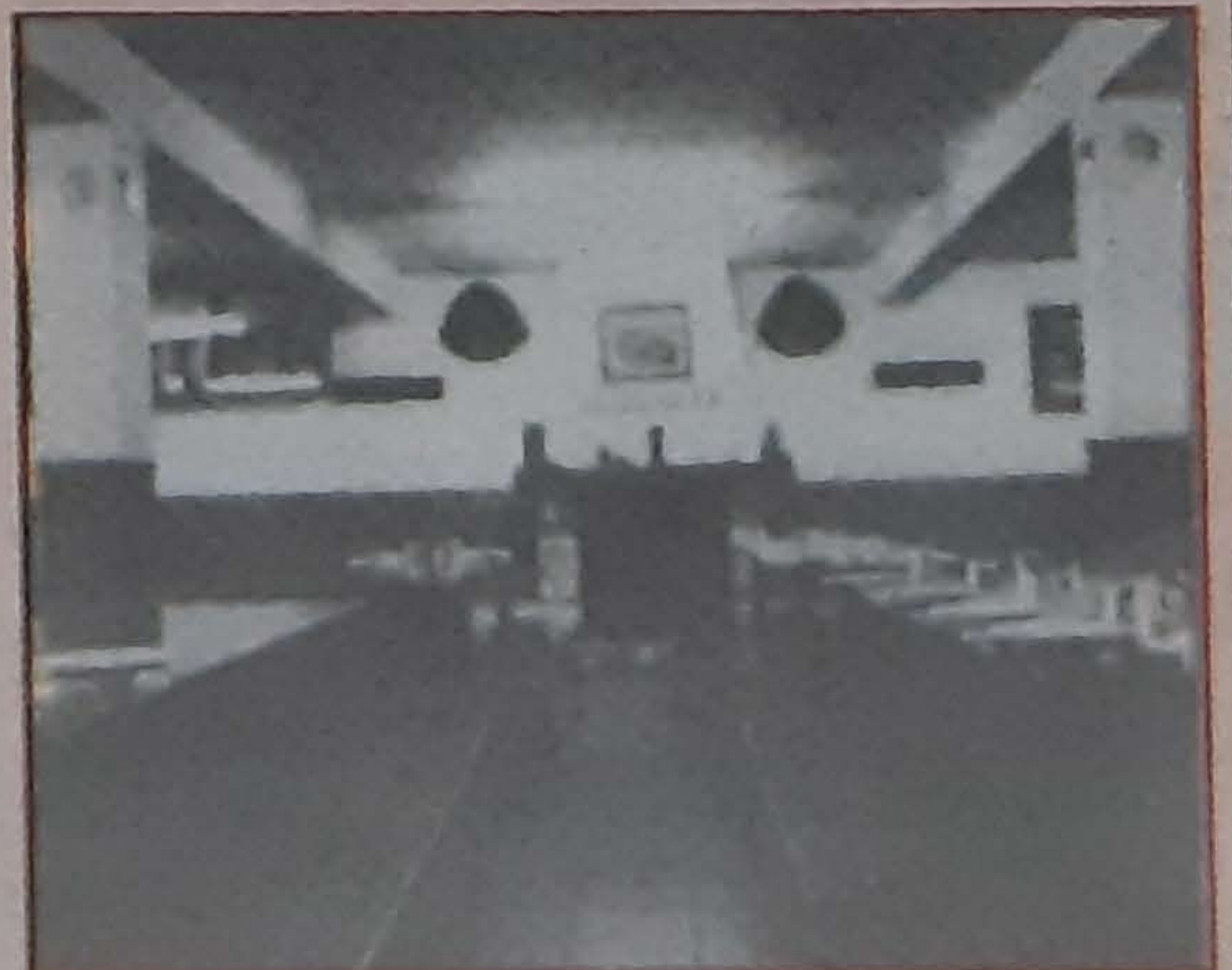
**2-** Nire ustez sagardoa botilatik hartzeko ohitura ez da txotxetik hartzeko dagoenaren adinakoa. Botila gehiago bultzatzeko, produktua berdindu egin beharko litzateke. Garraztasuna gutxitu eta sagardo bigunagoa egiten ahalegindu beharko litzateke, botilako sagardoak edateko erraza izan behar baitu.



**ELUTXETA**  
SAGARDOTEGIA • BASERRIA

- TXOTX GARAIA AMAITURIK SAGARDOA BOTILAN
- URTE OSOAN, GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA  
Tel.: 55 69 81





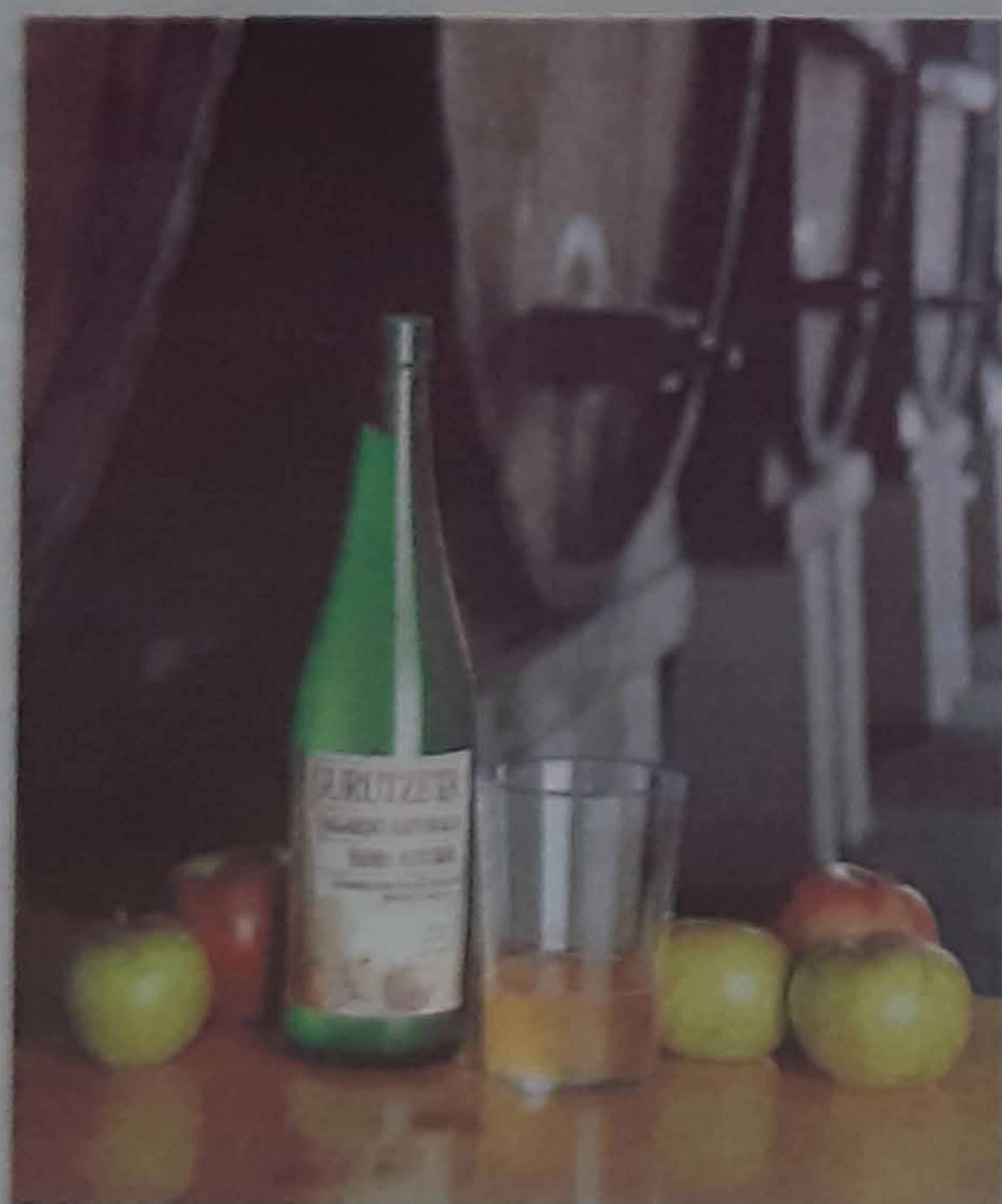
GART GARALDE

\*\*\* Ardo botiletarako kortxoak (ezkerretik eskuinera lehena), sagardo botiletarakoak (hurrengo hirurak) eta txakolin botiletarakoak (azken biak).

# Kortxoaren garrantzia

## SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

### ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

## GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.  
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01

**Sagardoa botllaratzean funtsezkoa da kortxoak** • Botila ondo ltxtea ezlnbestekoa da, gas karbonikoak lhas egin ez dezan • Edari eta botllen moduan, kortxo motak daude

KORTXOA artelatzen azaletik lortzen da. Artelatza landatu eta 60 urte behar izaten dira azala ematen hasteko. Azala, gutxienez, bederatzit urtetik behin hartu behar da. Azal-xaflan entresaka egin eta lehen kortxo aleak lortzen dira. 100 gradutan egosi, eta urtebetez lehortzen utzi behar da kortxoak. Azala egosi ondoren, zuhaitzaren itxura kurbatua galdu eta laua geratzen da; horrek erraztu egiten du lana. Ondoren, egin nahi den kortxoaren tamainaren arabera, makina ebakitzailarekin moztu eta, azkenik, zulatu egiten da.

Kortxoak lortu ondoren, hurrengo urratsa aukeratzea da. Kalitate handiagotik gutxiagora, sei aukeraketa inguru egiten dira. Gero, makina batzuen bidez, kortxoak higitu eta leundu egin behar da, eta zigilua jartzen zaio. Izena edo anagrama ipintzeko, aurretik berotutako metalzko plantxa batzuk erabiltzen dira. Bukatzeko, parafina leungarria ematen zaio

kortxoari, botllatik erraz sar eta atera dadin.

Gauza guztietan bezala, kortxoak egiteko prozesura ere modernizazioa heldu da, eta azkenaldian sakon aldatu da kortxoak prestatzeko modua. Aukeraketa, adibidez, eskuz egiten zen lehen; gaur egun, berriz, makina modernoek bidez egiten da, nahiz eta azken momentuan kortxo guztiak eskuz berrikusten diren. Mozteko prozedura, aldiz, ez da batera aldatu.

### • Mota askotako kortxoak

Botllaratu behar den edariaren arabera, kortxo mota bat edo bestea erabiltzen da. Mota nagusiak bi dira: kortxo naturala eta aglomeratua.

Aglomeratua aurrefabrikatutako produktua da. Artelatzen azala zatikatu eta prentsatu egiten da, hodi

itxura emanez. Ondoren moztu egiten da, eta prest dugu kortxoak. Kortxo aglomeratua naturala baino gogorragoa da, pororik gabea, eta, horri esker, abantaila bat du naturalaren aldean: erabat kontserbatzen du gas karbonikoa. Horregatik, sagardoa, txakolina, ardo aparduna eta gainontzeko edari karbonikoak botllaratzeko beharrezkoa da kortxo aglomeratua erabiltzea.

Ardo lasai batentzat, aldiz, kortxo naturala da egokiena, artelatzetik zuzenean ateratzen dena. Kortxo naturalen artean, hala ere, bi mota bereizi behar dira: kortxo konmatatua eta kortxo natural-naturala. Kortxo konmatatuetan kortxoaren poroak estali egiten dira kortxo hautsarekin; kortxo natural-naturalek, berriz, poroak estali gabe izaten dituzte, poroak ditu barruan eta kanpoan.

Edariaren arabera, kortxo naturala edo aglomeratua erabiltzen da botllaratzean



Kortxo Tapoitegi Gipuzkoa-  
rreko arduradun Iñigo Egi-  
mendiarren hitzetan, «badiru-  
di kortxo natural-naturalak  
kalitate akatsak dituela, bai-  
na kortxo egokia da, ondo be-  
tetzen du bere egitekoa». Kor-  
txoak ondo itxi behar du boti-  
la, eta hori irekitzean eta  
edaria edatean nabaritzen da.

#### • Kortxoaren garrantzia

Iñigo Egimendiak esan digu-  
nez, «azpimarratu egin behar  
da botila itxeko orduan kor-  
txoak duen garrantzia. Behin  
baino gehiagotan kortxoaren  
ordezko produktuak erabili  
nahi izan dira, baina kortxo-  
ak beste maila bat du. Txapak  
ondo itxen du botila, ez da  
ihesik gertatzen, baina kor-  
txoz itxitako botilak ospe  
handia ematen dio edariari,  
ezin dira parekatu».

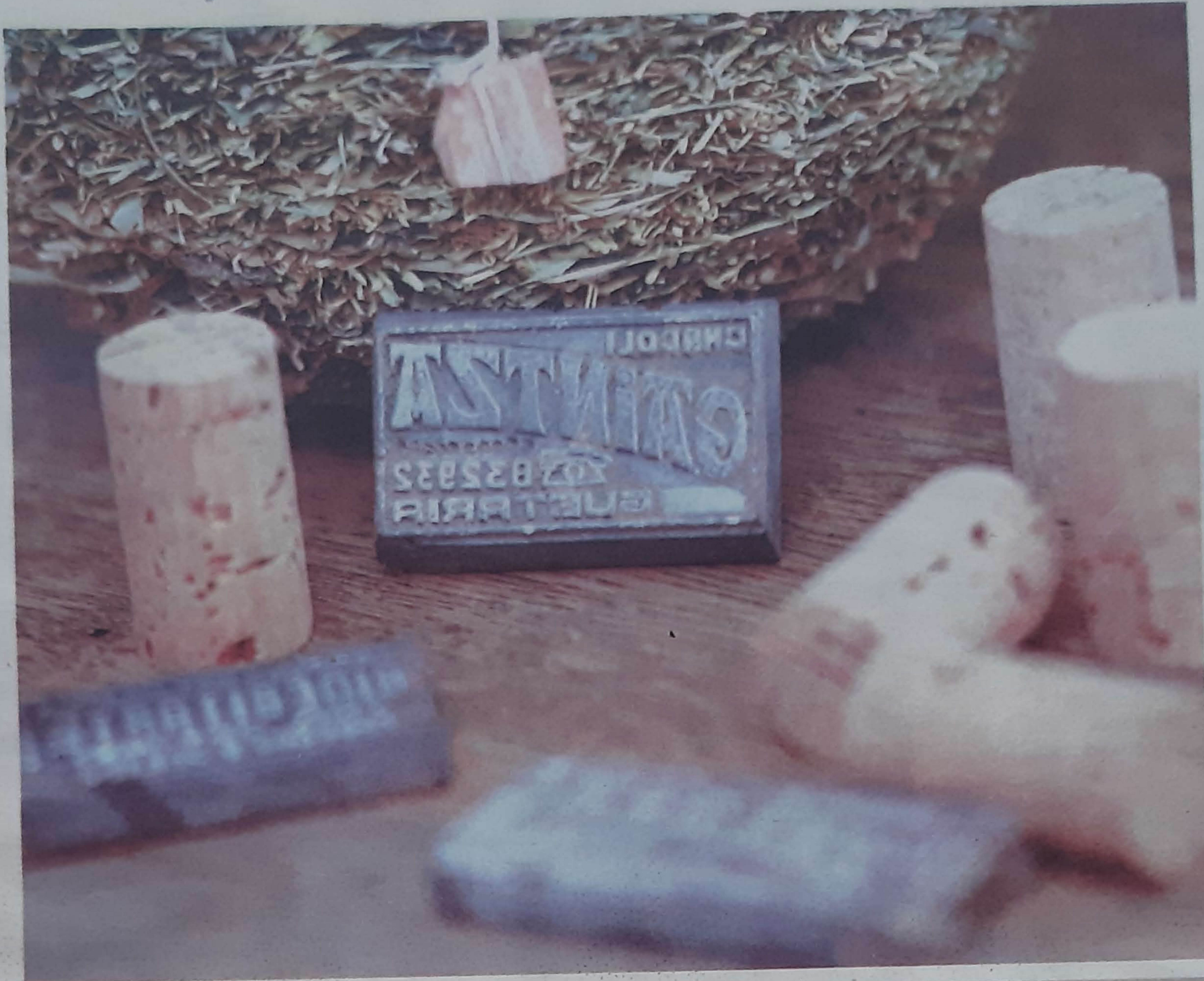
Prezioari dagokionez, kor-  
txorik garestienak erreserba  
handiko ardoentzat erabil-

**Kortxorik  
garestienak  
erreserba handiko  
ardoentzat  
erabiltzen dira**

tzen dira, ardoa bera ere ga-  
restia goa delako. Mahaiko ar-  
doen kortxoak, berriz, 6-7 pe-  
zeta ingurukoa izaten da.  
Txakolinarenak, berriz, 12-  
15 pezeta inguru balio du, eta  
sagardoarena hamar pezeta  
ingurukoa da. Hala ere, edo-  
zein kortxok edozein edari-  
rentzat balio duela.

Botila irekitzean oso ga-  
rrantzitsua da kortxoa zuzen  
ateratzea. Iñigok dioenez, gai-  
nera, «kortxo-kentzeko batek  
600-1.000 botila inguru ire-  
kitzeko besterik ez du balio,  
gero aldatu egin behar da».

Zenbait kortxok kolore zu-  
ria izaten dute, «kortxo zapo-  
rea» kentzeko erabiltzen du-  
ten esterilizatzailearen ondo-  
rioz. Kortxo horiek berme  
handiagoa dute eta, beraz,  
garestiagoak dira.



GARI GARAIALDE

••• Golan, kortxoak, sagardotegiaren izena bertan jartzeko prest. Behean, artelatzairen azala, kortxoa egiteko erabiltzen den egurra.



**ZABALA**  
Sagardotegia

**GIPUZKOAKO SAGARREZ  
EGINDAKO SAGARDOA**

▼ Igande arratsaldeetan zabalik  
eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



**LARRE-GAIN**  
Sagardotegia

Tel.: 943 55 58 46

Urte osoan sagardoa botilan salgai

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOZU-HERNANI

**Egunkaria**

☎ 943 300222

iragarkiak



**Joxe Angel Aginaga** ■■ Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

# «Sagardozealeok botila defendatu behar dugu batez ere»

• Nolako izan da eurtengo txotx denboraldia?

Oso ona. Hasieran kaskar samar hasi zen, baina gero azken aldera oso ondo lan egin dugu.

• Zer jende mota izan duzue?

Denetik. Gero eta jende gehiago etortzen da Gipuzkoa kanpotik bertako sagardotegietara, eta hori seinale ona da. Sagardoa txirian edaten ikasten badute, botilan ere edateko aukera handiak daude. Niri gustatzen zait txotx garaian bezeroari sagardo botila bat atera, nola edan behar den erakustea, zein tenperaturan... jendeak ikas dezan. Gaur egun, esate baterako, toki gehienetan sagardoa hotzegia ateratzen dute. Sagardoa 10-13 gradu artean edan behar da; aldiz, edozein jatetxetan sagardoa eskatu eta 6 gradutan ateratzen dize. Hori ez dago edaterik.

• Izen ere hortaz kezaketen zerete sagardogileok. Alegia, txotx denboraldiak sekulako oihartzuna duela, jende erromesaldiak sortzen dituela, baina gero botillak ez duela hainbesteko arrakasta.

Bai, hala da. Folklore giroa sortzen da txotxaren inguruan, eta guk ez dugu hori nahi; baina jendeak hala hartzen du eta hori gustatzen zaio.

• Baina, orohar, sagardo produktio osoa aintzat hartuta, txotxeen edaten den sagardo kopurua nahiko txikia da.

Ez pentsa hain txikia denik, % 15 ingurukoa edo izango da. Portzentai hori aldakorra da sagardotegi batetik bestera, baina hor inguruan izango da.

• Zergatik botillak ez du horrenbesteko oihartzunik?

Agian ohitura faltagatik. Sagardoa botilatik edateko ohitura falta da. Lehen garai batean gehienok edaten genuen

sagardoa etxean. Gaur egun, berriz, hainbeste edari ezberdin daudenez, konpetentzia oso handia da eta sagardoak zaila du merkatuan txoko bat egiten. Kultura falta da.

• Labela lortzeak indertuko eta bultzatuko al luke sagardoaren kontsumoa?

Bai. Sagardogileok seinale edo bereizgarriren bat sortu behar dugu. Lanean ari gara

Usurbilgo Ilunbe sagardotegiko Joxe Angel Aginaga da Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria ■ Txotxa ahaztu gabe, benetan sagardo botilla indartu behar dela dio



EDURNE KOCH

■■■ Aginagak uste du sagardoak eta sagardogileek oihartzun handiagoa izan behar dutela gizartean.



QUESERIA  
EL PASTOR VASCO

...GURE LURRA

...GURE GAZTA

¡KONFIDANTZA OSOKOA!

**G**azta tradizionala, mendialdeko inguru naturalean, Gorbearen magaletan Latxa ardi esnez landulakoa. Gazta hau, Idiazabal Jatorriko Delturak babesten du eta bi mota ezberdin ditu: keziatua eta keziato gabea.

**IDIAZABAL**

Con la garantía de la Denominación de Origen

**EL PASTOR VASCO S.A.**

San Vicente, 19 Tel: 945 43 71 54 - 945 43 71 71 • 01440 IZARRA (Araba)



administrazioari sagardoaren labela izan daitekeena aurkezteko: zein baldintza bete beharko lituzkeen...

• **Labelak sagardo guztiek baldintza jakin batzuk betetzea eskatzen du eta ez dirudi erraza, sagardoaren artean alde handiak baltaude.**

Labelarekin ere sagardoazale bakoitzak beti izango luke sagardo propioa, baina baldintza jakin batzuk errespetatuz.

• **Sagarraren kontrole ere garrantzitsua da, alegia, sagardoa egiteko prozesua lehen-galaren kontrolatik hastea.**

Zalantzarik gabe. Sagardogile gehienak bide horretatik goaz. Sagardogile bakoitza bere sagastiak landatzen ari da. Hori oso garrantzitsua da. Garbi eduki behar dugu zein sagar klase den ona, ondo aukeratu, eta horiek landatu. Funtsezkoa da etorkizuneko sagardoarentzat. Sagardoak sagarretik hasi behar du eta horretan lana egiten ari gara elkarteetan. Gipuzkoako Diputazioa eta Eusko Jaurlaritza ere horretara bultzatzen ari gara. Laguntzen digute, baina uste dut gehiago egin behar luketela.

• **Zein egun nork erosten dituzte sagardo botillak?**

Gipuzkoan bertako jendeak erosten du: elkarte gastronomikoez, jatetxeek, tarternek, partikularrek... Gipuzkoatik ateraz gero, lan gehiena banaketa sareekin egiten dugu.

Sagardo botilaren eroslea zabaldu egin da. Lehen elkarre gastronomikoez asko erosten zituzten, urte guztirako. Orain partikularrek ere asko erosten dituzte.

Elkarre gastronomikoez dagokionez, uste dut ez dela positiboa urte guztirako botilak erostea, sagardo kupel bakoitzak garai bat duelako eta agian urte guztian ez delako sagardo onena izango.



JAGORA MANTEROLA

••• Joxe Angel Aginaga, iazko Donostiako Sagardo Egunean sagardogile bat omentzen.

• **Sagardoaren salmenta lekuak ere zabaldu al dira?**

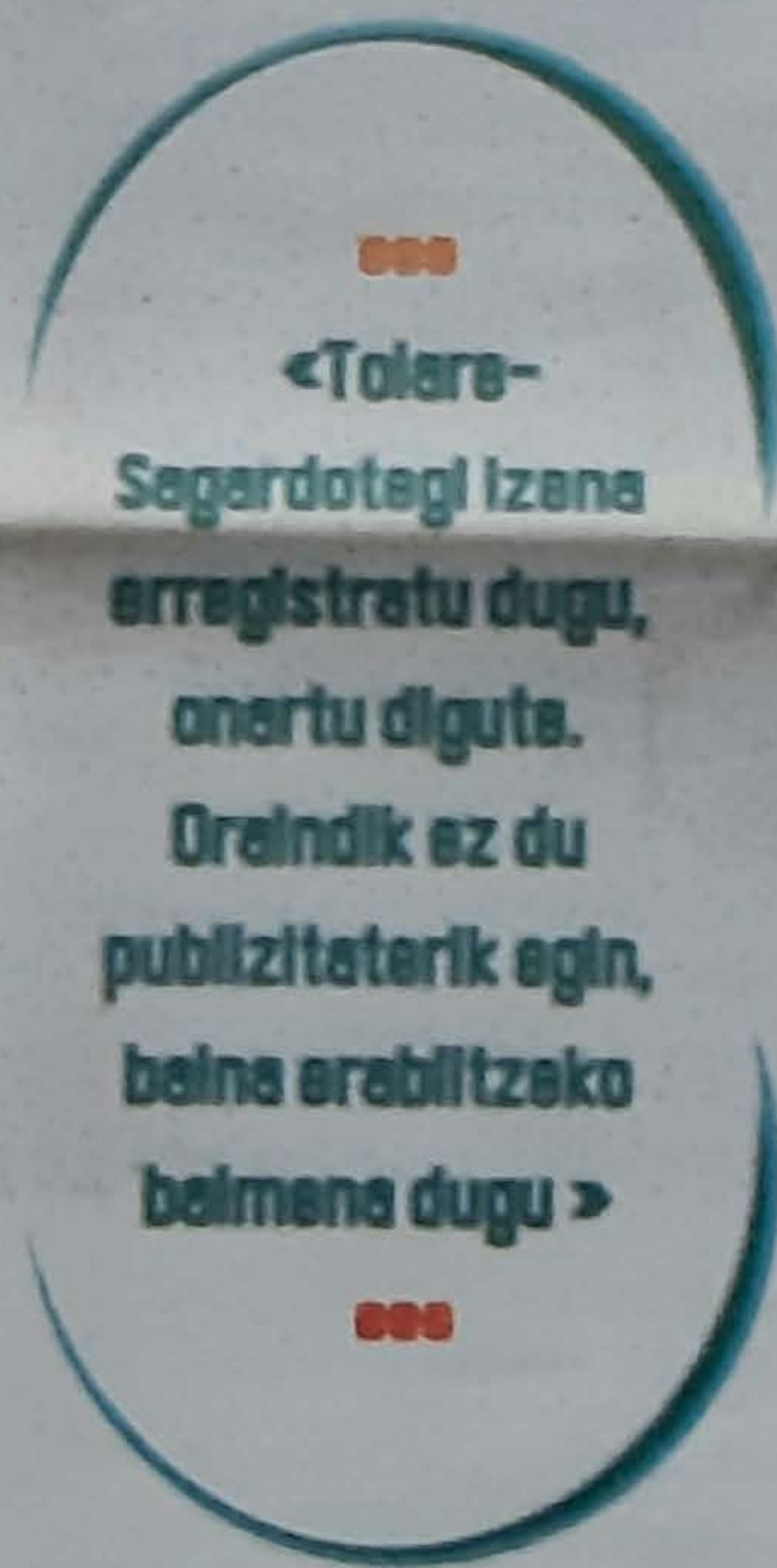
Lehen sagardotegian bertan asko saltzen zen. Gaur egun supermerkatu eta denda gehienetan dago sagardoa. Supermerkatu kate handiak daude eta horiek dezente zabaldu dute produktua. Hala ere, gehiago zabaldu behar da, jendeari eskura jarri behar zaio.

• **Kanpora zabaltzeko lanik egiten al duzue?**

Oraindik oso gutxi saltzen dugu Gipuzkoatik kanpo. Euskal etxeetan eta euskal sukaldaritza lantzen duten jatetxeetan saltzen da batez ere.

• **Etiketaren ohitura zabalduz doa.**

Etiketatzera behartuak gauden sagardogile guztiok, etiketatuta saldu behar dugu. Ho-



rrerz gain, irudi on bat eman behar diogu erosleari. Etiketak esaten du zein zaren. Guztiok sagardo ona eginez

gero, denok gustora etiketatuko genuke, norberarena dela erakusteko.

• **Eta aurtengo sagardo botillaren denboraldirako zein aurrerakuspen dituzue?**

Besteen berri asko ez dut, baina gure etxeko sagardoa oso ona dago. Sagardoazaleok botila defendatu behar dugu, produktu ona delako.

• **Zertan da sagardo egileak eta saltzaileak bereizteko sortu nahi den Tolara-Sagardotegia izendapena?**

Tolara-Sagardotegi izena erregistratu dugu, onartu digute. Oraindik ez du publizitaterik egin, baina erabiltzeko baimena dugu. Orain sagardo egileak garenok, Tolara-Sagardotegia izena jarri behar dugu. Izendapena sortu dugu bereizteko zein den sagardoa egiten duena

eta zein saltzen duena, jendeak jakin dezan nora doan. Gaur egun guztiak dira sagardotegiak eta jendea nahastu egiten da. Nahaste hori argitzeko sortu nahi dugu Tolara-Sagardotegia izendapena, sagardotegiak bereizteko.

Gu ez gaude sagardoa saltzen duten sagardotegien kontra, azken finean guri erosten baitigute sagardoa, gure bezeroak baitira. Guk ekimena hartu eta gure izena aldatu dugu.

• **Zein lan egiten du elkarteak urtean zehar?**

Sagardogileok arazo asko ditugu eta informazio hori gizartera zabaltzen asmatu behar dugu. Ardoarekin hala gertatzen da. Jendeak gure berri izan behar du.

• **Marketina falta al zaitzue?**

Izugarri. Sagardoazale gehienok baserritarrak gara eta ez dugu kulturarik lan hori egiteko. Badakigu sagardoa egiten, baina hortik aurrera motz geratzen gara. Lan asko egin behar dugu eta administrazioari ere laguntza eskatu diogu, sagardoa bultzatzeko. Sagardoa oso garrantzitsua da Euskal Herrian, pentsa zenbat litro egiten diren.

• **Zeintzuk dira datozen elkarrearen lehentasunak?**

Badugu sagardoaren araudi bat, beste toki batzuetatik kopiatuta, baina sagardoaren araudi propioa bihurtu nahi dugu. Enologo eta teknikoez zuzenketa batzuk egin behar dituzte. Labelaren kontua ere lantzen ari gara eta erakundeek laguntza eskatu diegu sagardoa bultzatzeko, txakolinarekin eta beste produktu batzuekin egin zuten moduan. Gaur egun produktu oso muga-tuek labela dute; guk, aldiz, ez, Gipuzkoan urtean zortzi edo bederazi milioi litro sagardo egin arren. Baztertuta gaude.

Egunkaria

IRAGARKIAK

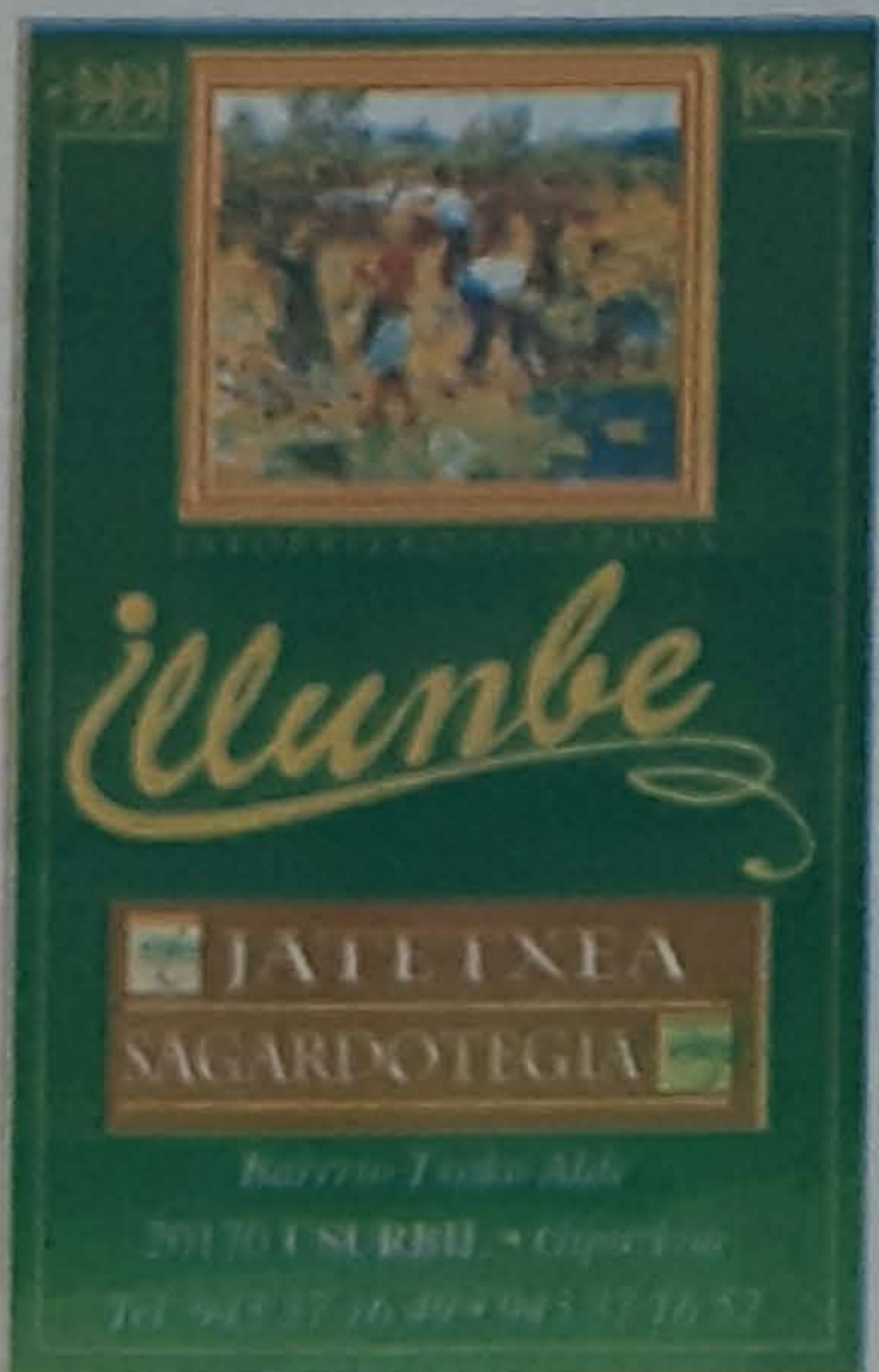
☎ 943300222



SAGARDOTEGIA

☎ 94 630 88 15

Montorra, 6  
ZORNOTZA





# Sagardo botila atzo eta gaur

Sagardo botillen bilakaera, mende hasieratik gaur egun arte, Mikel Zabala  
Astigarragako alkatea gidari dela

ARGAZKIAK: EDURNE KOCH



## Mende hasierakoa

● Hau da erakusketako botilarik zaharrena. Txanpain botilaren tankerakoa da, baina sagardotarako erabiltzen zen batez ere. Ikus daitekeenez, beste botilek baino kristal lodiagoa du. Edukierari dagokionez, 75 zentilitroko botila da. Mende hasierako sagardo botiletan oso normala zen elkartearen izena edo beste bereizgarriren bat jartzea. Argazkikoak Alustiza sagardogilearen izena du grabatua.



## 1920-1950

● Aurrekoa bezala, bereziki sagardoarentzat egindakoa da. Ezberdintasunei dagokionez, aurrekoak baino kristal finagoa du eta litro bat hartzen du. Botilak Gaztelupeko ezkutua du grabatua. Mota honetako botilak 1920-1950 bitartean erabili ziren (1960 urtea arte gehiezin), baina badaude salbuespen bakan batzuk: argazkikoa, esaterako, 1991n bete zuten sagardoz.



## 1920-1950

● Aurreko botilaren garai berekoa da, baina ez dauka izen edo ezkuturik grabatuta. Beraz, garai horretan sagardotegiaren izena grabatu gabeko zuten botilak ere baziren. Mikel Zabala Astigarragako alkatea «botila berezia» dela azaldu digu. Botilaren kristalari eta tamainari dagokionez, aurrekoaren ezaugarri berak ditu: mende hasierakoak baino kristal finagoa du eta litro batekoa da. Kolorea, aldiz, ezberdina du, hau gardena baita.



## Txanpain botila

● Argazkikoa berez txanpain botila den arren, horrelakoak sagardorako erabili dira Euskal Herrian. Espainiako Gerra Zibilaren ondorengo krisiaren ondorioz, birziklatzeko ohitura zabaldu zen. Txanpain botilak Kataluniatik etortzen ziren, txanpainez beteta. Botilak pilatzen hasi zirela, festetan izaten zen txanpain kontsumoaren ondorioz. Orduan, txanpaina edan ondoren, botilak garbitu, etiketa berria jarri eta sagardoz betetzen zituzten. 75 zentilitrokoa da.

# PETRITEGUI

– OTAÑO Anaiak –



## TOLAREA SAGARDOAK

☎ 943 45 71 88

20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



## BEZOLA SAGARDOATEGIA

Ipintza Baserria - Santio Zeharra

☎ 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gupuzkoa)

## AGINAGA SAGARDOATEGIA

TXOTXETIK

Urte guztian  
egunero  
irekita  
astelehenetan  
ezik



Tel.: 943 36 67 10 - 943 37 06 68  
AGINAGA - USURBIL

### Gaur egungoa

■ Eusko Jaurlaritzaren eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen arteko akordioaren ondorioz sortutako sagardo botila da, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek nahi zuen moduan diseinatua. Mota honetako sagardo botilen diseinua 1985 inguruan lortu zen. Kristala aurrekoek baino dezente finagoa du, eta diseinuari dagokionez, askoz ere modernoagoa da. 75 zentilitrokoa da.



### Senide txikia

■ Aurrekoaren osagarri gisa egindakoa da botila hau. Bere helburu nagusia da garagardoarekin eta beste edari batzuekin nolabait lehiatzea eta sagardoa edan ohi dutenek aukera izan dezaten, «hiru txikiko» botila osoa edan beharrean, sagardoa kantitate txikiagoan ere edateko. Hala ere, ez du arrakasta handirik izan. 33 zentilitrokoa da.



### Asturiaskoa

■ Euskal Herriko botilekin parekatuz gero, lepoa meheagoa du, bi arrazoigatik. Alde bate-tik, asturiarrek modu berezia dute sagardoi txinparta ateratzeko: botila hau erosoagoa eta praktikoagoa da sagardoa botatzeko. Bestetik, botilak biltegian gordetzeko orduan bata bestearen kontra ondo egokitzeko diseinatuak daude. Botila hau azken hirurogei urteetan erabili dute Asturiasen. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek Eusko Jaurlaritzaren laguntzarekin berezko identifikazioko botila martxan jarri zuten moduan, asturiarrek botila hau erabiltzen dute. 75 zentilitroko edukiera du.



### Alemaniakoa

■ Berezitasun nagusia tapan du. Alemaniako botilaren estalkiak ez du balio sagardoa denbora luzean mantentzeko, kortxoak egiten duen legez. Alemaniakoak egun batzuetarako baino ez du balio. Alemanian, Frankfurt aldean batez ere, etxean kontsumitu ohi da sagardoa, freskagarrien moduan (sagardoa alkohol gutxiko edarizat dute Alemanian). Aurretik aipatutako botila estandarrek bezala, honek ere 75 zentilitroko edukiera du.



Egunkaria

☎ 943 300222

iragarkiak



Berean Etxea - Iparralde bidea, z/g  
☎ 943 55 57 98 - Faxe: 943 33 19 10  
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



MENDIOLA BASERRIA - ☎ 55 15 27 - ASTIGARRAGA

# Sagardoa poteoan

**Oraingoz ez du arrakasta handirik, eta jendeak gehiago edaten ditu ardoa edo beste edari batzuk**

TXOTX denboraldian errime-saldiak egiten dira sagardotegietara, eta fededun uholdeak biltzen dira mama gozoaren aitzakian. Sagardo botiletatik ere majo edaten du jendeak. Hala ere, sagardoak ez du lortu tabernetako poteoetan erroterik. Jendeak nahiago du beste edari batzuk (sagarra, mostoa...) edo ohiko txikitoak edatea, azkenaldian ardoaren prezioa dezente garestitu den arren.

Julian Garikano Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen gerenteak dio, elkartearen kideek esandakoetan oinarrituta, sagardoa ez dela zabaldu edo orokortu poteoan, «Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak ahalegin handia eta interesgarria egin arren. Besteak

beste, hor daude botila txikia eta sagardoa tabernetan garagardoaren moduan zerbitzatzeko makina. Gaur egun oraindik askoz ere txakolin gehiago eskatzen da poteoan sagardoa baino. Oso arraroa da poteoetan koadrila batek sagardo botila eskatzea».

• **Ardoa nagusi, garestitu arren**

Ardoaren prezioa garestitu den arren, Garikanoren iritziz, zaila da jende askok eguerdiko edo arratsaldeko poteoan ardoa edateko duen ohitura aldatzea. «Duela urte batzuetatik jendeak askoz ere ardo hobea eta garestiagoa eskatzen du, ez lehengo txikitoa, eta pintxoak ere jaten dituz ardoarekin».

**Julian Garikano.**  
«Poteoan askoz ere txakolin gehiago eskatzen da sagardoa baino»



JOSEBA OLALDE / JAGOBA MANTEROLA

••• Ardoaren prezioa garestitu den arren, jendeak nahiago du sagardoa baino poteatzeko.

Poteoan arrakasta handirik ez duen arren, gainerakoan, poteotik kanpo, sagardo dezente salzen da ostalaritzan. «Hala ere, badirudi jendea gehiago gustatzen zaiola sagardoa txotxetik edatea, sagardotegian», dio Garikanok.

• **Bilboko Iñakiren taberna, salbuespena**

Sagardoak poteoan duen arrakasta faltan bada salbuespenik. Bilboko Iñakiren tabernan «sagardoa ondo saltzen da, txakolina baino hobeto», nagusiaren hitzetan. Otorduetan, aldiz, ez da sagardo gehiegi edaten. Gipuzkoarrek eskatzen dute batez ere. Beraiek sagardoa botilitik zerbitzatzeko duten arren, Bilboko Alde Zaharrean nahiko hedatuta daude sagardoa botatzen duten makinak.

Gasteizko Txusta tabernan oso gutxi eskatzen dute sagardoa poteo garaian. «Garai batean bai, duela hiru edo lau urte dezente saltzen genuen», dio tabernako arduradunak. «Botila ireki eta momentuan bukatzen zen».

Txustan kañero batetik zerbitzatzeko dute sagardoa. Tabernariak dienez, «oso sagardo ona botatzen du: zapore ona du, bitsa ondo ateratzen da... kalitate aldetik ez dago ezberdintasunik».

Iruñeko Rikardo tabernan dienez, sagardoaz gain, poteoa bera ere nahiko eskasa da gaur egun. «Normalean adineko jendeak poteatzen du, eta gehienek ardoa eskatzen dute». Otorduetan edo ogitartekoekin jateko, berriz, «sagardo asko eskatzen dute».

Iruñeko Rikardo tabernaren paretik pasatzen da Donejakue bidea, baina bertako arduradunak azaldu digunez, «atzerritarrek ardoa eskatzen dute».



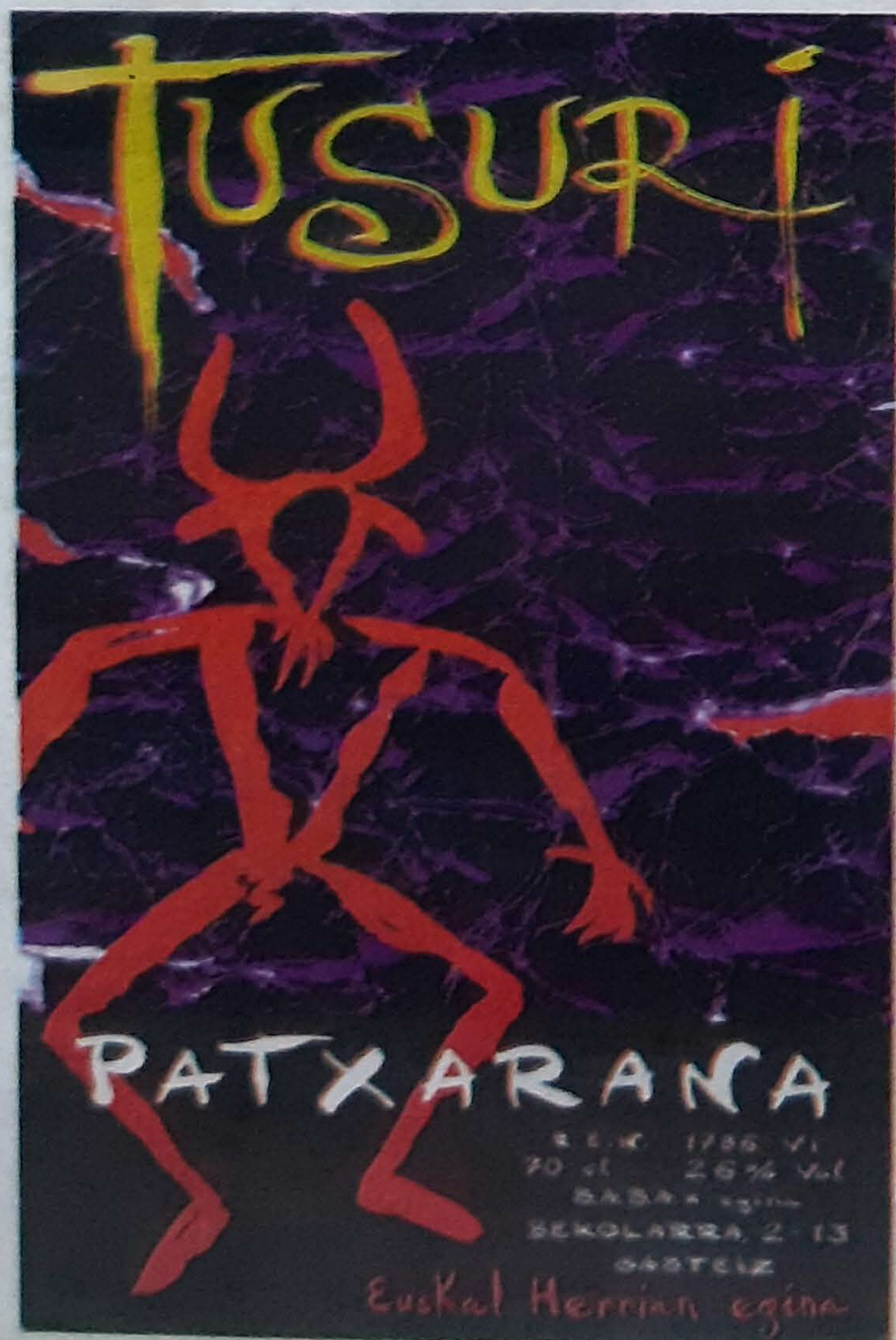
## Asturias eredu

Joxe Angel Aginaga Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariaren iritziz, «sagardoarentzat izugarria izango litzateke poteoan zabaldu ahal izatea». Aginagak Asturias jartzen du horren eredu. «Gauza onak koptatu egin behar ditugu, eta asko gustatzen zait sagardoak Asturiasen duen arrakasta. Sagardoa izugarri edaten dute, harritzeko moduan».

Euskal Herria Asturiasen pare jartzeko, Aginagak uste du jendea espezializatu egin behar dela, ostalaritzako zerbitzariak batez ere. «Horiei erakutsi egin behar zaie sagardoa ondo zerbitzatzeko, puskatzen, nola tratatu, zein

temperaturan zerbitzatu. Horrek itxura bat ematen du eta oso garrantzitsua da».

Julian Garikano Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen gerentearentzat ere Asturias eta bertako sagardoa dira eredu. «Asturiasen ohikoa da jendeak poteoan sagardo botilak eskatzea». Hala ere, Garikanok zail ikusten du Euskal Herrian malla horretara iristea. «Agiar, sagardoa poteoan errotzeko itxaron egin beharko dugu gazteen belaunaldiek ohi-turak alda ditzaten. Sagardogileek egin behar dute ahalegina; ostalariek, eskaria hortik doala ikusiz gero, berehala egingo dute sagardoaren alde».





# Astiro-astiro ezagutuz

**Sagardo botilen %10-15 inguru Euskal Herritik kanpo saltzen dira, Espainian batez ere ■ Euskal etxeak eta euskal sukaldaritza lantzen duten jatetxeak dira bezero nagusiak**

SEI milioi botila betetzen dira urtero sagardoz Euskal Herrian, gutxi gorabehera. Horietatik 600.000 inguru (%10-15) Euskal Herritik kanpo saltzen dira, Espainian normalean. Gure herritik kanpo, ordea, apenas dagoen sagardo garratza edateko ohitura, eta dagoen gutxia euskal etxeetan eta orain zabaltzen hasi diren sagardotegietan sortu da. Hala azaldu du Pedro Aranburu Madrilgo Euskal Etxeko idazkariak. «Madrilgo Euskal Etxean gero eta gehiago kontsumitzen da sagardoa, baina, hala ere, ohitura handirik ez dago. Sagardoa ez da ezaguna oraindik».

Euskal etxetara joaten diren euskal herritarrek edaten dute gehienbat sagardoa. Sarri askotan, sagardoaren gaineko jakingarriak ahoz zabaltzen dira. «Euskal herritarrek ez diren bezeroek ez dute sagardoaren berri. Asturiasko sagardo gozoa Euskal Herrikoa baino ezagunagoa da Madrilen. Normalean, Euskal Etxera etorri eta bertoko norbaitek sagardoa hartzera gonbidatzen badu, orduan animatzen



●●● Pintxoak eta sagardoa dastatzen, Kataluniako taberna batean.

ARTXIBOKOA

**Pedro Aranburu:**  
«Euskal herritarrek ez diren bezeroek ez dute sagardoaren berri. Asturiasko sagardo gozoa Euskal Herrikoa baino ezagunagoa da Madrilen»

da jendea edatera. Bultzadatxo baten beharra dagoela dirudi», dio Aranburuk. Gehienbat euskal herritarrek edaten dute sagardoa hemendik kanpora, Pedro Aranburuk dioenez. Hala ere, asturiarrek ere badute sagardo gozoa eta baita garratza ere edateko ohitura. «Atzerritarrek ez dute sagardoaren berri. Bestela, hemengo norbaitek azalduta datorren jende-

ak probatu egiten du. Txakolinarekin gertatzen den legez gertatzen da sagardoarekin ere. 'Zer da txakolina?', galdetu eta ardo gaztea dela esaten diezu, Euskal Herrikoa, eta orduan animatu egiten dira. Sagardoarekin berdin».

■ **Ohiturak eta ohiturak**

Bartzelonan ere bada Euskal Etxea, eta hemengo sagardoa saltzen dute han. Iñaki Garmendiak hango ohiturak

kontatu dizkigu. «Jendeak pintxoekin batera edaten du sagardoa batez ere, eta eskaera gehiena Euskal Herritik iritsitako bezeroak egiten du. Pintxoekin batera hartzen da batik bat. Hala ere, ez dago ohitura handirik, ardoa eta txakolina gehiago edaten da», azaldu du Iñakik. Madrilen, aldiz, txakolina eta sagardoa ezezagunak dira biak, ardoa nagusi den arren.

Bartzelonan ez bezala, Madrilen otorduekin batera edaten du jendeak sagardoa.

«Gero eta sagardotegi gehiago ari dira zabaltzen Madrilen, perretxikoak hazten diren legez. Menuarekin batera edaten da sagardoa, eta jatetxe horiei esker ari da egiten ezaguna gure edaria», dio Pedrok. Euskal Etxe gehienetan ematen dute bazkaltzen edo afaltzen. Menuarekin bat, sagardoa, txakolina edo ardoa eskaintzen dute. Hala ere, ardoa nagusi hor ere. Euskal Herriko sukaldaritzari lotuta etorri da beti sagardoa, baina «Arabako Errioxako ardoak da euskal erreferentzia hemen», dio Pedrok.

■ **«Beste edariak baino garestiagoa»**

Sagardoa ezagutarazteko kanpainarik ez duela ezagutzen esan du Pedro Aranburuk: «Madrilen 4 milioi lagun bizi dira, era guztietako jendea da, eta sagardoa orokorrean garestia da oso. Hemen 600-700 pezeta inguru ordaintzen dugu botila (32-36 libera inguru). Txikiteorako garestia da hori, beste edari batzuekin konparatuz gero».

Garaiazen eta gunearen arabera bada ere, badirudi Bartzelonako Euskal Etxean Madrilgoan baino sagardo gehiago saltzen edo edaten dela. Bartzelonako Euskal Etxean, ostiralean hasi eta asteburuan zehar 30 bat botila sagardo inguru edaten dituzte. Madrilgo Txokoan (Euskal Etxeak duen tabernatxoan), berriz, lau edo bost botila kaxa hilabetean, 60 botila inguru.

■ Ane Sarasketa ■



## URBITARTE

### SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 18 01 19 - Tel. Mugikorra: 608 77 43 23

ERGOIENA AUZOA / ATAUN





## URDAIRA

### SAGARDOTEGIA

Urte osoan sagardoa botiletan salgai

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)

Tel.: 943 37 26 91

## MENDIZABAL



Sagardotegia - Jatetxea

OIARBIDE-TXIKI BASERRIA

☎ 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

**URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA**

## ELORRABI

### SAGARDOTEGIA



OSIÑAGA AUZOA - HERNANI - ☎ 943 55 03 88

# Upelak eta bestelako tresnak

Tresna modernoak erabiltzen dira gaur egun sagardoa egiteko, lana errazteko helburuarekin • Ergoblako GOG lantegian sagardogintzako ekipoa egiten dituzte



## Sagar garbitzea, ur bidezko garraioa

• Sagarrak kanpotik ekartzen dira askotan; Frantziatik eta Ukrainatik, adibidez. Han zurgagailuz hartzen dituzte eta zikin asko ekartzen dute. Zikinkeria hori guztia jasotzeko sistema berezi bat asmatu dute.

Sagardoa egiteko, sagarrak biltzea izaten da lehen lana. Zabaldi batean jartzen dira sagarrak, eta urak ubidetik eramaten ditu. Ondoren, jasogailuak sagarrak altxatu, eta bonboak birak ematean sagarrak garbitu egiten dira, zikin guztia kanpora erortzen delarik. Hurrengo urratsa sagar ustelak eskuz kentzea izaten da.

## Makina txikitzailea, matxaka

• Dolarera bota aurretik, sagarra zanpatu edo hautsi egin behar da. Egun eskuzko nahiz motordun altzairu herdoilgaitzeko matxakaz egiten da.

Goialdetik sagarrak sartu eta gutxina-gutxina pilatuz joaten dira. Bi arrabolek biratzen eta sagarrak erditik igarotzean, txikitu egiten dira. Prensatik ondo pasatzeko sagarrak zapaldua geratu behar du, ez puskatuta edo ebakita. Garrantzitsua da haziak ez txikitzea, zapore mina eman-go bailiokete sagardoari. Gaur egun matxaka batek 15.000 kilo sagar txikitzen ditu orduko.



## Hotz-eragileak eta hotzerako hodibihurriak

• Sagardoa zurezko upelean egonez gero, denbora jakin bat baino ez du irauten, eta behin garai batetik aurrera botilaratu egin behar da ez galtzeko. Altzairu herdoilgaitzeko upelekin, berriz, ez dago horrelako arazorik. Sagardoa hotz mantentzen da, eta sagardoa egiteko prozesua eta, batez ere, temperatura kontrolatzen dira. Zenbat eta hotzago egon, orduan eta motelago zahartzen da sagardoa.

Sagardoa hozteko, ur hotza sartzen da upelaren barruan egoten diren altzairuzko hodibihurrietan. Ur hotzaren temperatura eta mugimendua kontrolatzeko, hotz-eragilea erabiltzen da: sagardoaren temperatura neurtu eta sagardoa epela badago, martxan jartzen da; sagardoa hotza badago, berriz, geratu egiten da. Sistema berri horrekin, sagardogileak errazago eragin dezake sagardoaren prozesuan eta sagardoa ez dago eguraldiaren bat-bateko gorabeheren menpe.



## Beratzeko tresna

• Sagarra matxakatik pasa eta mamia erauzi ondoren, batzuetan, prensan zanpatu aurretik, 12-14 ordu zabaldua uzten da beratzeko tresnan, bigundu eta muztioa errazago aska dezan. Jotako sagarra beratzean, pulpan eta azalean dauden materialak zukua-rekin nahasten dira, horrela sagardoari gorputz eta zapore berezia emanaz. Normalean, egun batean txikitu eta hurrengoan prentsatu egiten da sagarra; beraz, txikitutakoa egun erdiz uzten da beratzen.

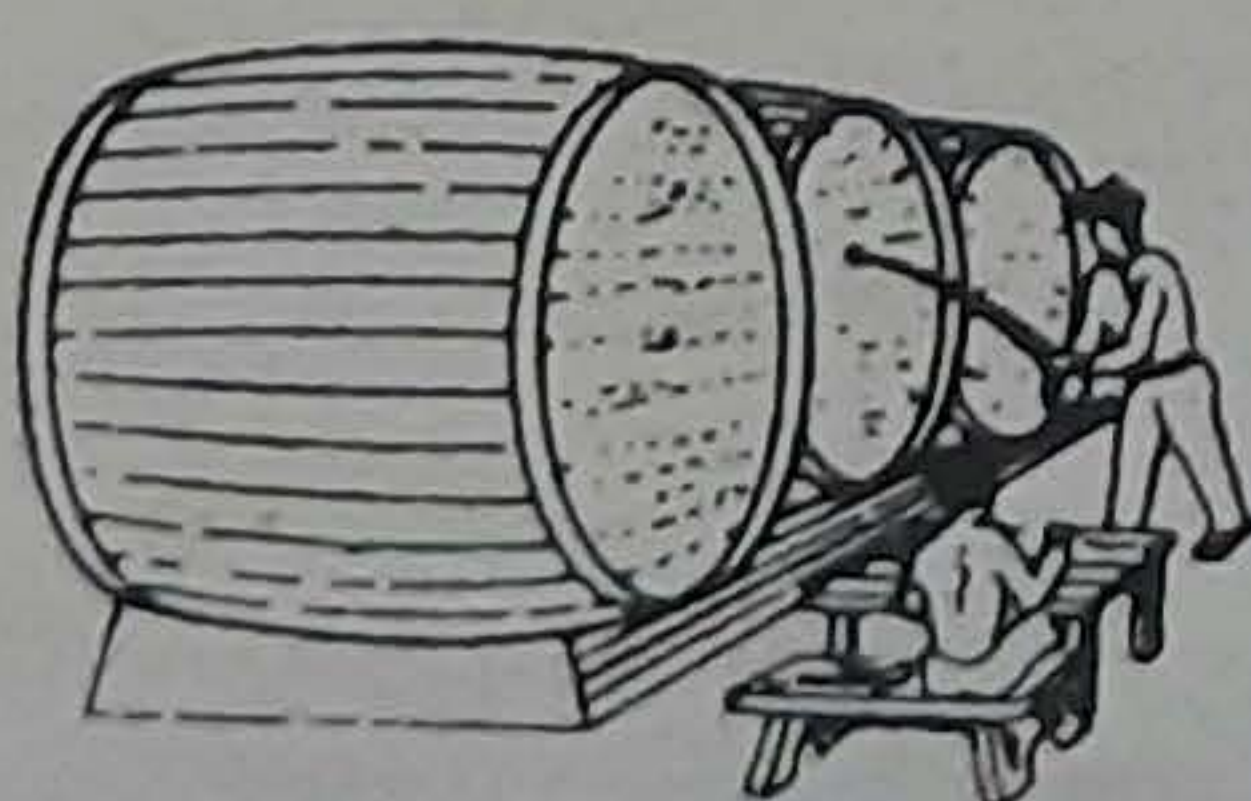
Prensan estutzean ateratzen den likidoa askotan uherra izaten da; beratze tresnan, berriz, sagardo garbi-garbia lortzen da, kanpoko indarririk gabe, sagarraren beraren pisuarekin beratzen delako.

# EGi-LVZE

## ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

On deizuela!!

Zamalbide auzoa - 943 52 39 05  
ERRETERIA



## GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekato Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - ASTIGARRAGA



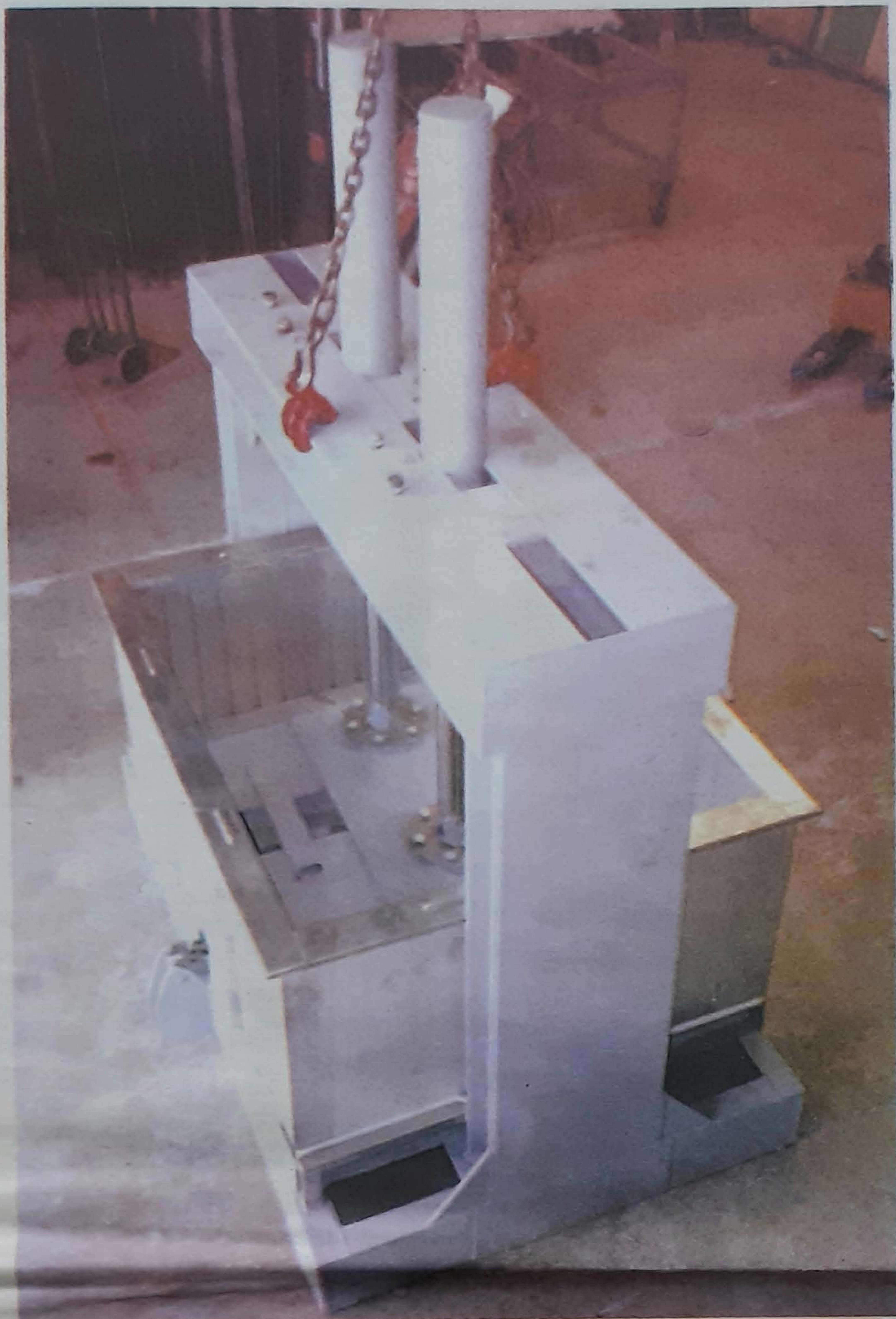
PRENSAK • BONBAK  
ETIKETAGAILUAK • BETEGAILUAK  
TAPONADORAK  
INOX. ETA POLIESTERRKO BILTEGIAK  
HOTZ-EKIPOAK • FILTROAK • ETAB.

Erekato plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)  
Tel./ Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 426 622

Egunkaria

943 300222

iragarkiak



### Prentsak

● Mamia beratutakoan prentsan uzten da, zanpatzeko. Lehen egurrezko dolareak erabiltzen ziren; gaur egun, berriz, altzairu herdoilgaitzezkoak eta sistema hidrauliko baten bitartez funtzionatzen dutenak. Prentsa estutuz doan heinean, zirrikietatik zukua ateratzen da, patsa barruan utzita. Sagardoa upelera sartu aurretik azken urratsa tinarena da. Bertan iragazi egiten da sagardoa eta denborarekin sagardo bihurtuko den muztioa lortzen da.

### Txotx-kanilak

● Kanilak ere altzairu herdoilgaitzezkoak dira orain. Hasierako kanilek muturra askoz potologoa zuten, eta muturra okertzea oso lan zaila zen. Orduan moztu eta buelta ematen zitzairen, baina askotan ez zen ondo egokitzen eta sagardoa zipriztinduz ateratzen zen. Deborarekin, kanila finagoak egin zituzten, eta okertzeko beroaz baliatzen ziren, baina horrek ere arazoak sortzen zituen: kanilaren barruko telloia belztu eta deformatu egiten zen. Hasiera bateko kanilek beste oztopo bat zuten sagardogilearentzat: garai haietan kanilak finkoak ziren, eta askotan sagardogileak kexatu egiten ziren bezero traketsen batzuek ireki egiten zizkietelako txoko batean gordeak zituzten upelak. Gaur egungo kanilak, berriz, desmunta daitezke eta sagardogileak nahi duenean jarri edo kendu dezake kanilaren muturra. Prezioari dagokionez, kanila berri batek 7.000-8.000 pezeta inguru balio du.

### Deposituek

● Tamaina guztietako deposituek egiten dira, ehun litrotik hasi eta 50.000 litrorainokoak. Sagardozale gehienek 5.000 edo 10.000 litrokoak eskatzen dituzte, GOGeko arduradunek diotenez.

Argazkikoak altzairu herdogaitzezko upelak dira. Egurrezkoak oraindik erabiltzen diren arren, gero eta indar handiagoa hartzen ari dira altzairu herdoilgaitzezkoak. Sagardoa urte osoz mantentzeko eta garbitzeko errazagoak dira, besteak beste.

Altzairu herdoilgaitzezko deposituek bi balbula edo maskor izaten dituzte behean: bat, behean geratzen diren hondarrak ateratzeko, eta beste bat, berriz, sagardoa botilaratzeko.

Sagardoa ateraz doan heinean, gasa sartzen da gotik. Gasari presioa ematerakoan kontu handiz egin behar da. Egun, txotxean ibili nahi duten gehienek erabiltzen dute gasa; sagardoa botilaratu bakarrik egin nahi dutenek, berriz, ez dute gasik behar.

Prezioari dagokionez, 4.000 litroko upel batek (bi metroko garaiera eta 1,4 metroko diametroa) 400.000 pezeta inguru balio du (16.000 libera).



**Egunkaria**

☎ 943 300222

iragarkiak



Zumalikardi Baserria  
ANOETA  
Tel.: 943 65 26 22

Sagardotegia  
ASTEASU  
Tel.: 943 69 02 83



**ISASTEGI**  
sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ 943 65 29 64 - TOLOSA



# Usurbil, sagardozaileen hitzordua

Maiatzaren 23an ospatuko da 18. Sagardo Eguna

USURBILDARREK eta Usurbilera bertaratzen den edonork. Izan ere, dagoeneko sagardozaileen hitzordua bilakatu da Usurbilgo Sagardo Eguna, eta aurtengoa 18.a izango da, goizeko 11:00etan hasi eta arratsaldeko erromeriara arte egun guztiko jaia. Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarrekin antolatzen du jaia, eta gero eta arrakasta handiagoa du.

Berrogei sagardotegik baino gehiagok beraien sagardoa eramango dute Usurbilera, bakoitzak 120 botila, baina aurreko urteetan ez bezala, goizez bakarrik banatuko da sagardoa. Dena den, Usurbilgo Sagardo Egunak dastaketa soila baino harantzago heldu nahi du. Jendea botilako sagardoa edatera ohitu dadila du helburu. «Sagardo egun hori antolatzen hasi zirenean, helburua zera zen: orduan sagardoak zuen izen eskasa desagertaraztea. Sagardoa baserrietan soilik edaten zen, langile jendearentzat soilik zen. Orain, berriz, sagardoak ez du izen txarrik, baina jendea ez da botilako sagardoa edatera ohitu. Txotx garaian jende ugari joaten da sagardotegietara, baina gero botilatik apenas edaten den. Hori da gure helburua, jendea txotx garaitik at botilatik edatera ohitzea. Gainera, botilako sagardoak kuplekoak baino kalitate hobea du», adierazi digu Aitor Iletak,

Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkarteko kideak.

«Zenbat jende izaten den jakitea zaila da, baina kalkulatu izan dugu 10.000 lagun pasatzen direla herritik. Guztia ongi joan dadin 160 bat lagun aritzen gara lanean», dio Aitorrek. Langile guztiak bertakoak dira, astebete aurretik zerrendetan borondatez izena ematen dute lanerako.

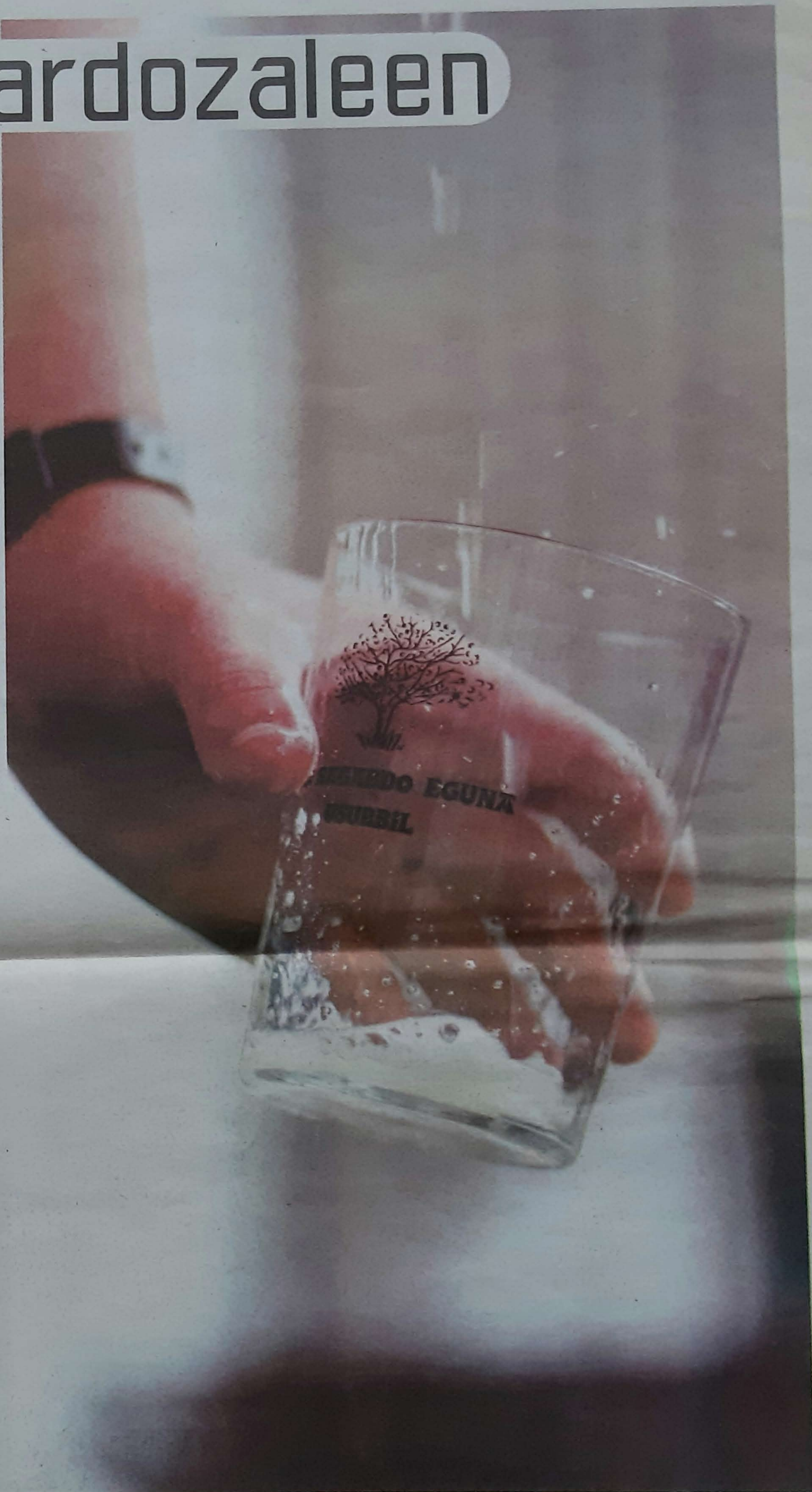
Botatzaileen lehiaketa, sagardo dastaketa eta erromeria izango dira, besteak beste

## • Dastatu, ikusi eta ikasi

Bi helburu nagusi ditu Usurbilgo Sagardo Egunak: sagardoaren inguruan informazio egokia zabaltea eta jendea botilako sagardoa ere edatera ohitzea. Horretarako, sagardo dastaketaz gain bestelako hainbat ekitaldi izango dira Usurbilgo plaza inguruan. Egun osoan zabalik izango da erakusketa bat plazan, eta bertan informazio mahaia ere jarriko dute, eta Interneta bidez, sagardoari buruzko orrialdeetan sartzeko aukera izango du nahi duenak.

Sagardoa ez ezik, sagarrez eta sagardoz eginiko jakiak ere salgai izango dira. Dastaketa amaitu ostean, sagardo botatzaileen lehiaketa izango da. Arratsaldean, berriz, festa giroa izango da, erromerian, Tapia eta Leturiarekin batera. Sagardoa dastatzeko, ikusteko eta ikasteko aukera paregabea, beraz, Usurbilen.

• Ane Sarasketa •



JACOBA MANTEROLA

••• Usurbil sagardoaren hiriburu-izango da maiatzaren 23an.



**USURBILGO UDALA**

• Txotatik botilara

UEMA



**OTATZA SAGARDOTEGIA**

Otatza Baserria  
Tel.: 943 80 17 57

20214 ZERAIN

**Egunkaria**

IRAGARKIAK

☎ 943300222

**LARRETA SAGARDOTEGIA**

HARITZ  
943-654293  
689-985432

**AMEZKETA**

JOXE MARI  
943-652946  
608-975198