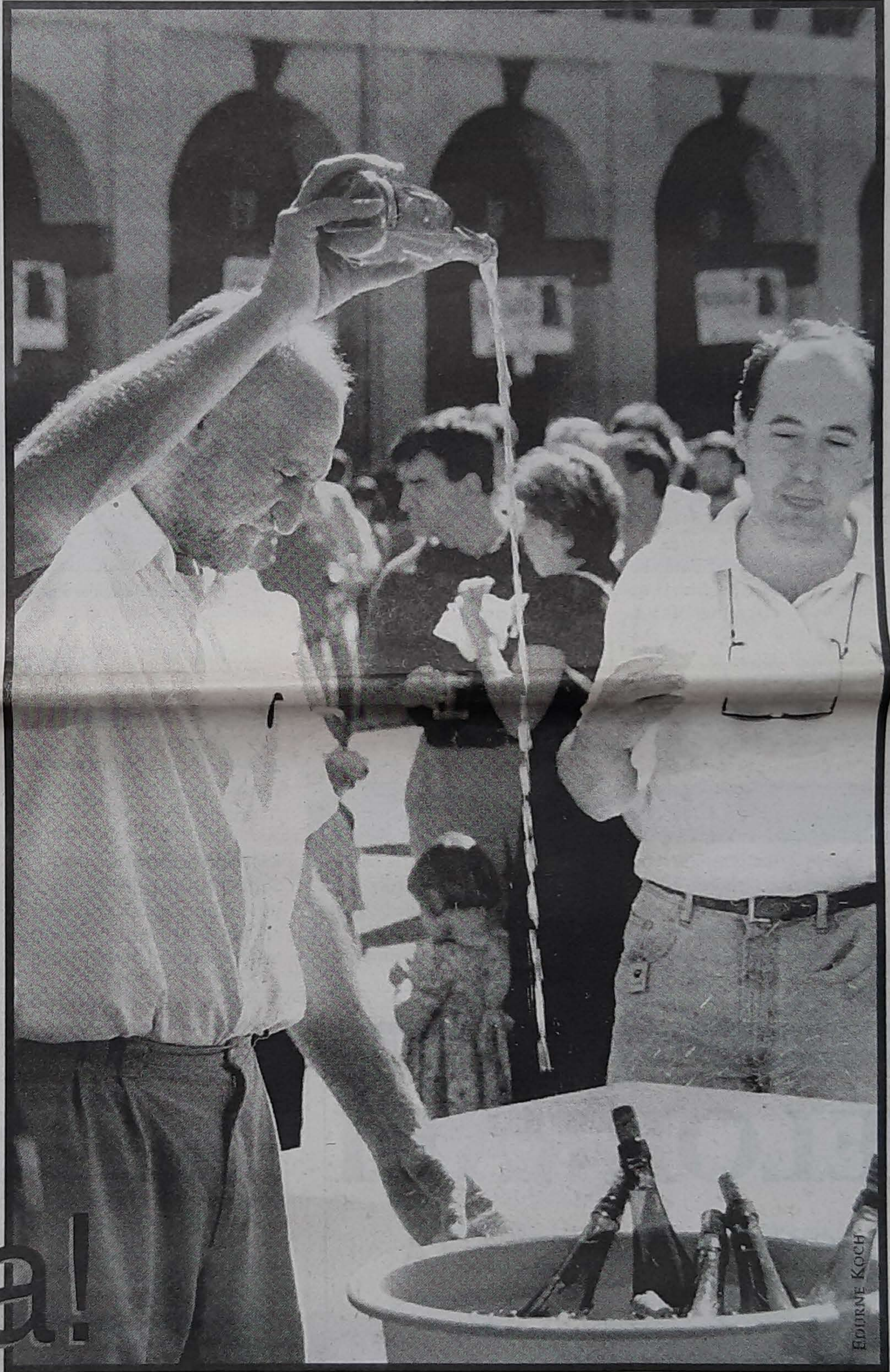


Sagardo botila



Txotx garaia amaitua bada ere, goi mailako sagardoa urte guztian edateko aukera dugu. Izan ere, sagardogileek mama gozoa botiletan sartzen dihardute orain, kontsumitzaileek etxean edo *tabernetan dastatu ahal izateko*. Gero eta gehiago hartzen da kontuan botilaratutako sagardoa, kontsumoak azken urteotan gora egin du eta. Beraz, altxa botila, hautsi sagardoa edalontzian eta edan!



Hautsi sagardoa!

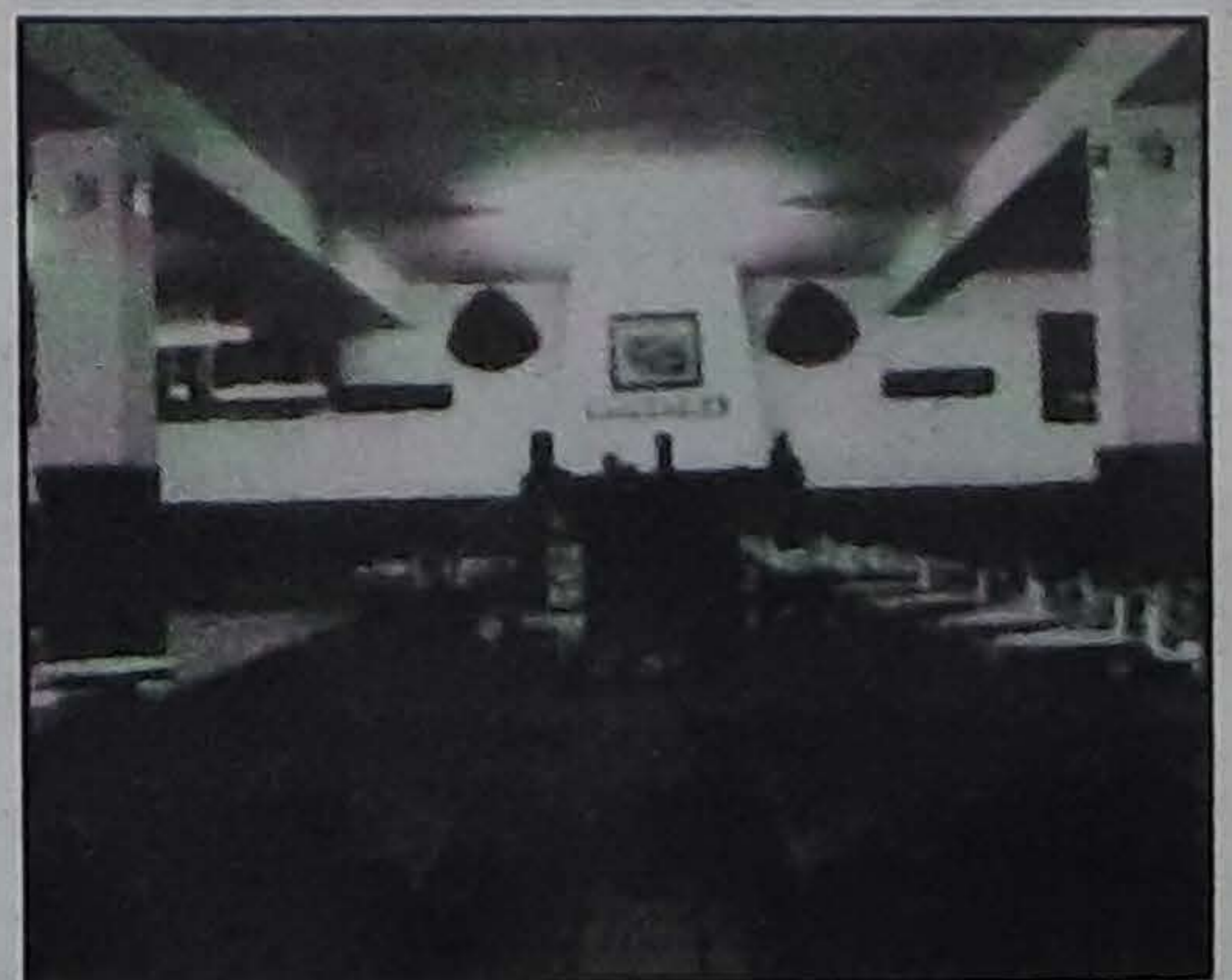
TESTUAK: Oier Narbaiza



ELUTKETA
SAGARDOTEGIA • BASERRIA

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

Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 943 55 69 81



Fina eta delikatua

Aurtengo sagardoa arina denez, ondo zaintzeko eskatu dute adituek

Domingo Harina enologoak aurtengo sagardoa aztertu eta haren ezaugarriak zeintzuk diren azaldu digu. Harinak esandakoaren arabera, aurtengo sagardoaren azido, polifenol eta azukre kopurua kontuan hartuta, «aurtengo sagardoek ez dute gorputz handirik, baina sagardo onak dira fintasan eta zapore aldetik. Arinak dira, baina gustu ona dute».

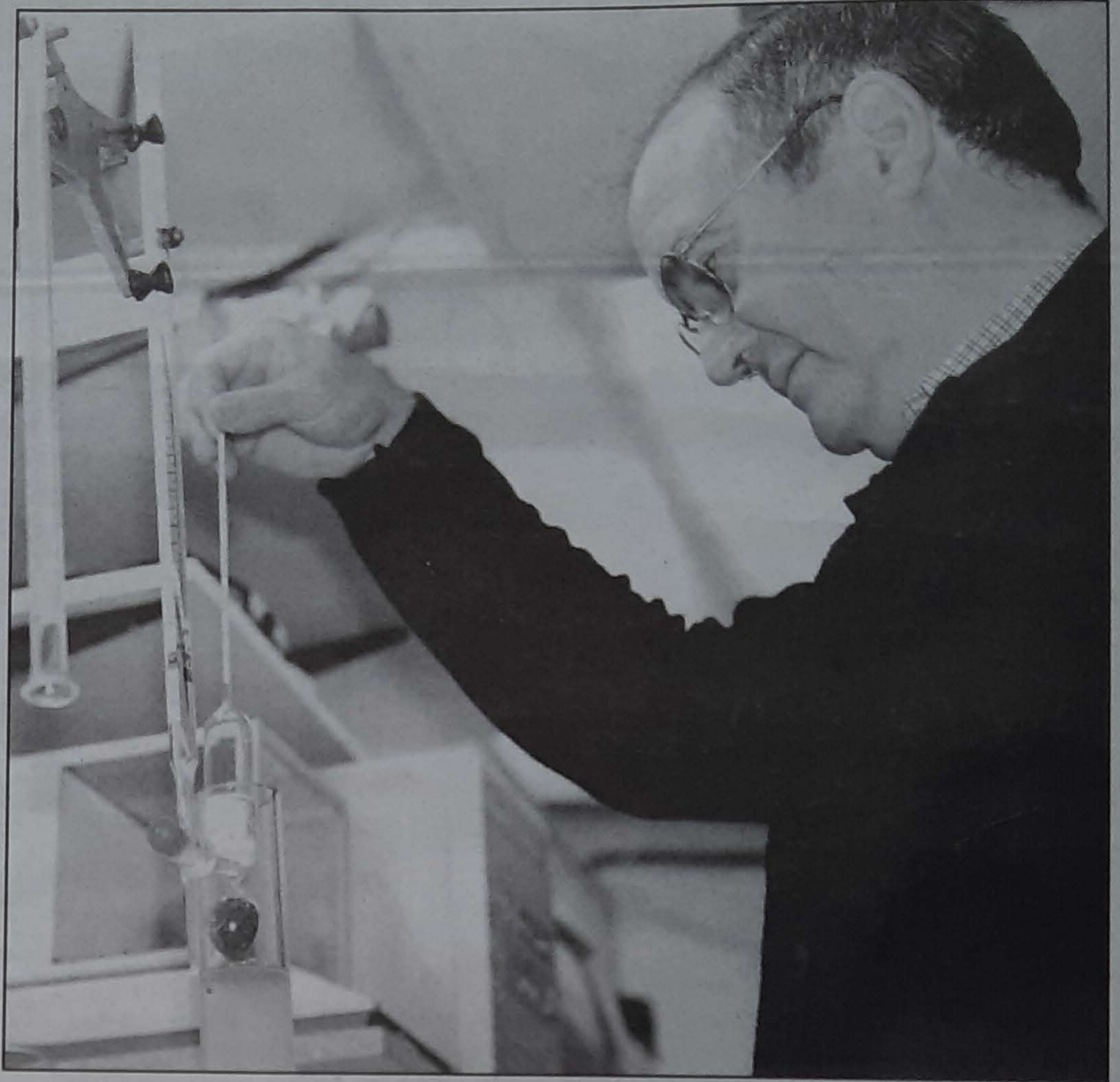
SAGARDOA ARINA IZATEAK ez du esan nahi ona ez denik. Izan ere, aurtengo mama gozoa delikatu denez gero, sagardogileek beste urte batzuetan baino kontu handiagoz zaindu behar dute. «Aurtengo sagardoaren arazoak dira arinak direla eta, ondorioz, gorputz txikia dutenez, defentsa gutxi dituzte. Sagardook aldatzeko arrisku handiagoa dute, ez direlako oso egonkorak. Errazago eboluzionatzen dute, beraz. Sagardogileek aurtengoa baino hobeto zaindu beharko dituzte sagardoak», dio Domingo Harina enologoak. Horrekin batera, produktu delikatuaren oso ezaugarri onak egon ohi direla azpimarratu du.

Azukre gutxiago • Aurtengo sagardoa dastatuz gero, beste urte batzuetan baino azukre gutxiago duela diote adituek. Azido ugari dauka eta, horrez gain, konposatu fenoliko gutxi (ezaugarri horren bidez edaria lehorragoa izan ohi da).

Iazko sagardoa bestelakoa izan zen. «Iazko kanpaina azken urte-

otako onena izan zela esan nuen. Dena dela, hori guztia oso erlatibo da», adierazi du Harina enologoak. Batez ere, eguraldia izan ohi da sagardoa baldintzatzen duen faktore nagusia, eguraldiaren arabera sagarra desberdina izaten delako. «1996ko uzta ona izan zen, udan bero larririk ez zuelako egin eta zuhaltzak ez zuelako ez egarririk ez hotzik pairatu». Iazko uztarentzat, berriz, iraila eta urria hilabete egokiak izan ziren. Baina, une hori sagarren heltze prozesuan garrantzitsua izan arren, zuhaltzak hosto barik zeuden, aurreko hilabeteetako eguraldia ez zelako egokia izan. Fenomeno hori ez da bakarrik Euskal Herrikoa, klima atlantikoaren eraginpean dauden alde guztietakoa baino.

Sagardo delikatua dugu aurtengoa, beraz. Arina eta fina. Kontsumitzaileak gero eta zorrotzagoak dira, eta elikagai guztietan produktu arinen eskaria handiagoa da. Horrexegatik, hain zuzen, aurtengoa, beharbada, gustu zabal gehiago asetzeko modukoa izango da. «Gero eta produktu



Domingo Harina enologoaren iritziz, aurtengo sagardoa gustu zabal gehiago asetzeko modukoa da.

ANDER GILLENEA

suabeagoak eskatzen ditu bezeroak. Denean, *light*-eranzko joerak indarra du. Hori dela eta, produkzio joerak aldatzen hasiak dira. Gauza arinagoak egiteak ez du esan nahi kalitatea txaragoa izango denik», argitu du Harinak.

Sagarrak kontrolatu beharra

Sagardotarako bertoko sagar kopuru handiagoa erabiltzeak, printzipioz behintzat, desberdintasun nabarmenik ez duela adie-

razi du. Hala ere, sagardogileek sagar hornitzaileek ekartzen dituzten produktuak gehiago kontrolatu beharko litzatekeela esan du enologoak, Galiziatik ekarritako sagarrek, esate baterako, zer-nolako tratamendua izan duten jakitea zailagoa baita, gertu ez daudenez. «Nik ez dut esaten Gipuzkoako sagarra onena denik. Baina nik, ezagutzen ditudan sagastietatik ekarritakoa erabiliko nuke, sagardoa nik neuk egin behar banu

behintzat. Sagardoa zuhaltzean hasten da».

Dena dela, Euskal Herriko sagardo ekoizpen guztirako sagarrondo nahikorik ez dagoelako kanpotik ekartzen dira sagarrak. Gauzak alda daitzatekeela uste du Harinak: «Hemengo sagarra sustatu egin beharko litzateke».

Txotxaren egonkortzea

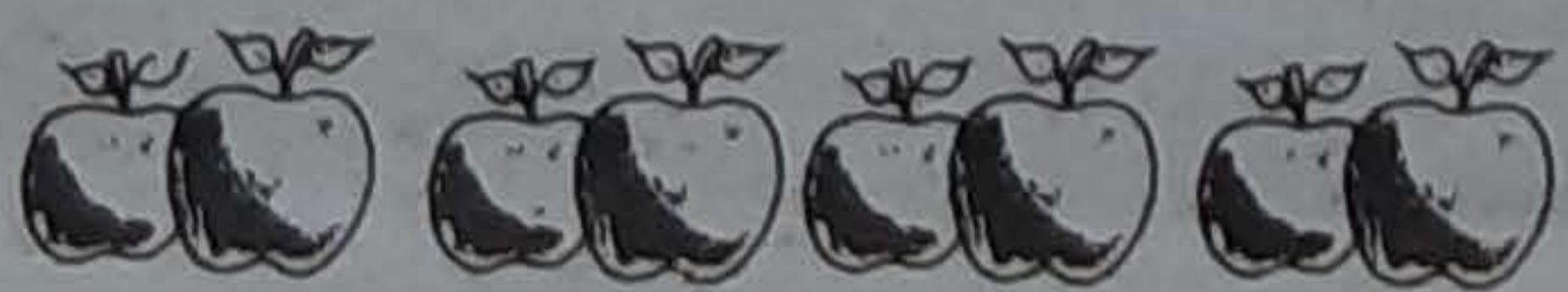
Aurtengo txotx sasola aurrekoen antzekoa izan dela uste du Joxe Angel Aginagak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak. «Jendea beste urteetan bezala ibili da. Gero, beharbada nabaritu dugu aste barruan jaltsera txiki bat... baina ez izugarria. Nik esango nuke lehen bezala izan dela».

Joxe Angel Aginagaren iritziz, txotx garalak aurreko urteetan izandako gorakada egonkortu egin da. «Boom hori pasatu egin dela uste dut eta sagardotegien fenomenoak egonkortu egin da. Hori ona da. Boom horiek ez dira denak onak izaten. Eta egonkortzea ona dela uste dut», x

URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

ELORRABI

SAGARDOTEGIA



OSINAGA AUZOA - HERNANI - Tel. 943 55 03 88

LARRE-GAIN

Sagardotegia

Tel. 943 55 58 46

LARRE-GAIN BASERRIA
ERENOZU-HERNANI

URTE OSOAN
BOTILETAN SALGAI

BERTAKO
SAGARRAREKIN
EGINDAKO SAGARDOA

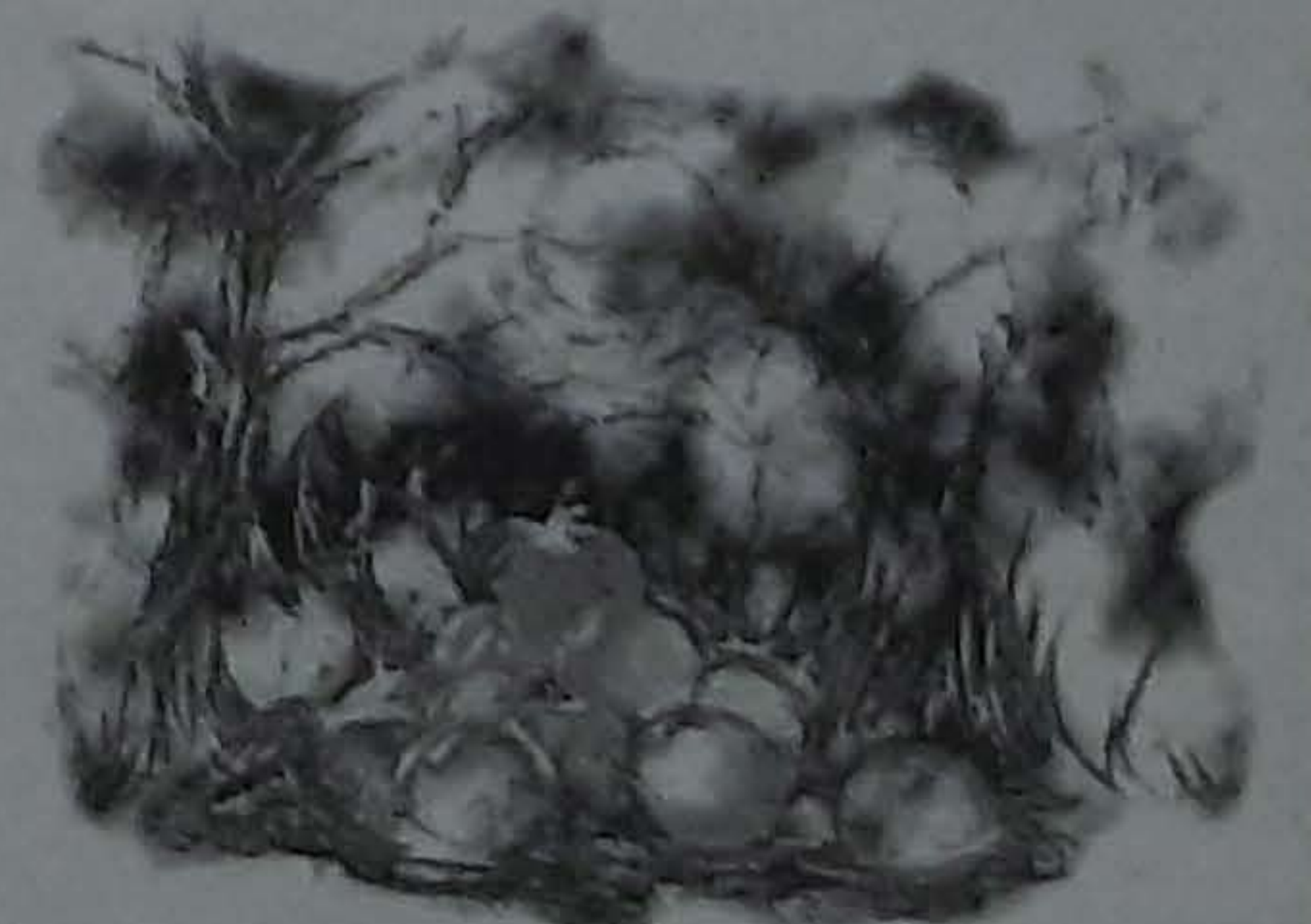
E I Z M E N D I

SAGARDOTEGIA

Osinaga auzoa

☎ 943 55 64 05

HERNANI





Aldaketak sagardogintzan

*Kalitateko edaria eskaintzeko apustua
egiten dihardu sektoreak*

Txotx garaia amaitu denez, botilaratzeari ekin diote sagardogileek. Kontsumitzaileen joera aldaketekin batera, botilaratze prozesuak hainbat aldaketa izan ditu; ez bakarrik edaria botila barruan sartzeko makina berriak ezarri direlako, sektorean bestelako berrikuntzak ere gertatzen ari direlako baino.

BOTILARATZEARI dagokionez, orain dela hamabi bat urte aurre-rapauso nabarmena eman zuten sagardogileek. Izan ere, denondako botila berbera ateratzea erabaki zuten. Joxe Angel Aginaga Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak hori zelan izan zen gogoratu du: «Sagardo botila aldatu behar izan genuen. Horren aurretik beste botila bat erabiltzen genuen: xanpain botila. Orain debekatua dago hori sagardoz betetzea». Araudi batek xanpain botila sagardoz betetzea galarazten du. Hori dela eta, Sagardo izeneko botila sortu zuten sagardogileek.

Baina hori ez da sagardogintzan gertatutako berrikuntza bakarra. Azken batean, txotx garaiaren gorakadak aldaketa mordoa sortarazi du. «Lehen, garai batean, sagardotegiak baserriak izaten ziren. Eta elkarre gastronomikoak sortu zirenean, jendea etortzen zen baserrietara sagardoa erostera. Kazola batekin edo bokadilloarekin etortzen ziren, jateko zerbaitekin. Beren sagardoak probatu eta urte guztirako eramaten zituzten», gogoratu du Joxe Angel Aginagak. Pixkanaka-pixkanaka sagardotegietara joaten ziren lagun horien bitartez lagun gehiago joaten hasi zen. «Horrela hasi zen sagardotegietako puri hau. Aukera gu konturatu gabe zabaldu zen», gaineratu du.

Sagardotegiak bisitatzeko ohitura galtzen • Gaur egun lehengo ohitura horren falta sumatzen du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak. «Lehen sagardotegietara jende asko etortzen zen ikustera zer sagardo mota zuen sagardogile bakoitzak. 'Aizu! Niri upel honetatik ehun boti-

la', eskatzen zuten adibidez. Hori ez dute eskatzen orain», adierazi du. «Gaur egun eske hori egonez gero, sagardotegi bakoitzetik sagardorik onenak eramango lituzkete». Dendetan bai sagardo ona, bai erdipurdikoa eskura daiteke. Tokatzen dena. «Zuk sagardotegian erosten baduzu eta sagardogilea fina bada, eramango duzu etxean dagoen onena, sagardogileak berak estimatzen baitu bere etxera sagardo bila etortzea».

Kontsumo joeraz gain, beste aldaketa batzuk ere izan dira sagardogintzan. Lehen baino patxada handiagoz botilaratzen da gaur egun. Sagardoa epelduz zihoala ikusirik, maiatz edo ekain inguruan botilaratu behar izaten zuten guztia lehen. Orain, aldiz, urte guztian jarduten dute zeregin horretan.

Aurrerakuntza teknologikoek garrantzi handia izan dute botilaratze prozesuan. Lehen eskuzko tresnak erabiltzen ziren betetze-ko eta kortxoak jartzeko. «Orain, ordea, asko aldatu da hori: makina modernoak dauzkagu eta aire-seago egiten da lana: produktua hobeto ateratzen da. Alde handia dago. Hobekuntza asko izan da», dio Aginagak. Botilaratzeko sistema berriak ia sagardotegi guztietara hedatu dira.

Salmenta prozesua ere bestelakoa zen garai batean. Aginagaren hitzetan, «lehenago sagardo guztia etxetik saltzen genuen. Horrela upel bakoitza zein egunetan botilaratu behar zen ikusi behar zen. Eta egun horietan etortzen ziren bezeroak beren botila hutsekin eta ekartzen zituzten beren botilak garbituta. Haiek ekarritako botilak betetzen ziren». Gaur egun ere sagardotegietara joaten den jendeari zuzenean saltzen diote sagardoa, baina



Lehen txanpain botilak erabiltzen zituzten sagardoa botilaratzeko. Egun, ordea, debekatua dute.

ANDER GILLENEA

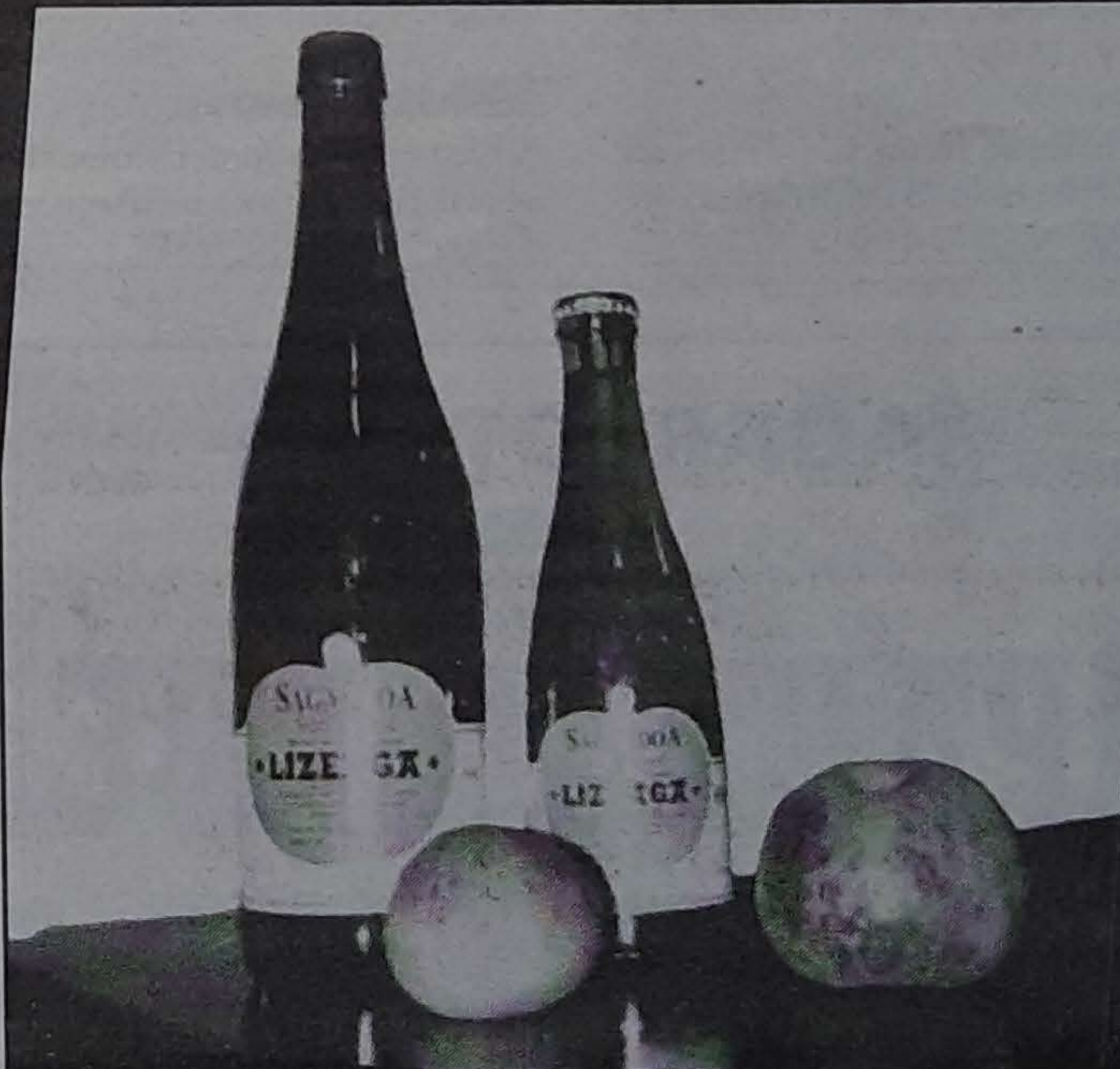
hainbat sagardogilek banatzaile bidez ere egiten du lan.

Kalitatean dago etorkizuna • Kalitatea da sagardoaren etorkizuna. Aginagaren iritziz. «Sagardo asko egiten dugu, eta denok saldu nahi dugu gure herrian, eta hori zaila da. Hemendik atera behar dugu. Ateratzen bagara, salduko dugu», argitu du. Esportazioaren inguruan zera adierazi du: «Esportazioa deitzen badiuzu Euskal Herri-ko joateari, bai; saldu liteke sagardoa asko. Baina horretarako guk egin behar dugu lana. Espainia eta Frantzia osoan ibiltzen bagara, horixe salduko dela. Beti salatu behar dugu sagardo on batekin ibiltzen, eta sagardo ona egin behar da. Gure etorkizuna ona da sagardo ona egiten dute-nentzat».

Sagardoak hainbat erronkari egin behar dio aurre. Legediak etiketa jartzeko eskatzen du. Gero eta sagardogile gehiago hasi dira etiketak jartzen. Horrez gain, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak uste du instalazioak txukuntzeko eta upelak zein sagarrak garbitzeko sistemak hobetzeko ahalegin berezia egin behar dela, azken urteotan sagardotegietako baldintzak asko hobetu badira ere. x

LIZEAGA SAGARDOAK

edan eta eman edatera



Sagardoaren Ibilbidea. I - GARTZIATEGI BASERRIA
943 46 82 90 - ASTIGARRAGA

OTSUA-ENEAA SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ **Sagardoa
botilan
salgai urte
osoan**



OSIÑAGA AUZA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

Gutxi eta maiz

Sagardoa modu egokian gorde eta edateko kontuan hartu beharreko adituek gomendio batzuk

BOTILARATZE PROZESUA neke-tsua da sagardoarentzat. Aditu batzuen iritziz, botilan bertan amaitu behar du sagardoa eboluzioak. Sagardoak ona izan behar du, eta bere ezaugarri guztiekin sartu behar da botilan. Botilaratze prozesuaren ostean, sagardoak bere onera etorri behar du, atseden hartu behar du. Horretarako, denbora eman behar zaio, egun batzuk edo aste batzuk behintzat.

Botilaren barruan sagardoa ondo gordeta izateko, mikrobiorik ez du egon behar eta germe-rik ez du egon behar dituzte. Sagardoak azukre asko badu, elikagai gehiago izango ditu. Botila tenperatura egokian egonez gero, germeak ez dute bilakaerarik izaten eta ez dira ugaltzen.

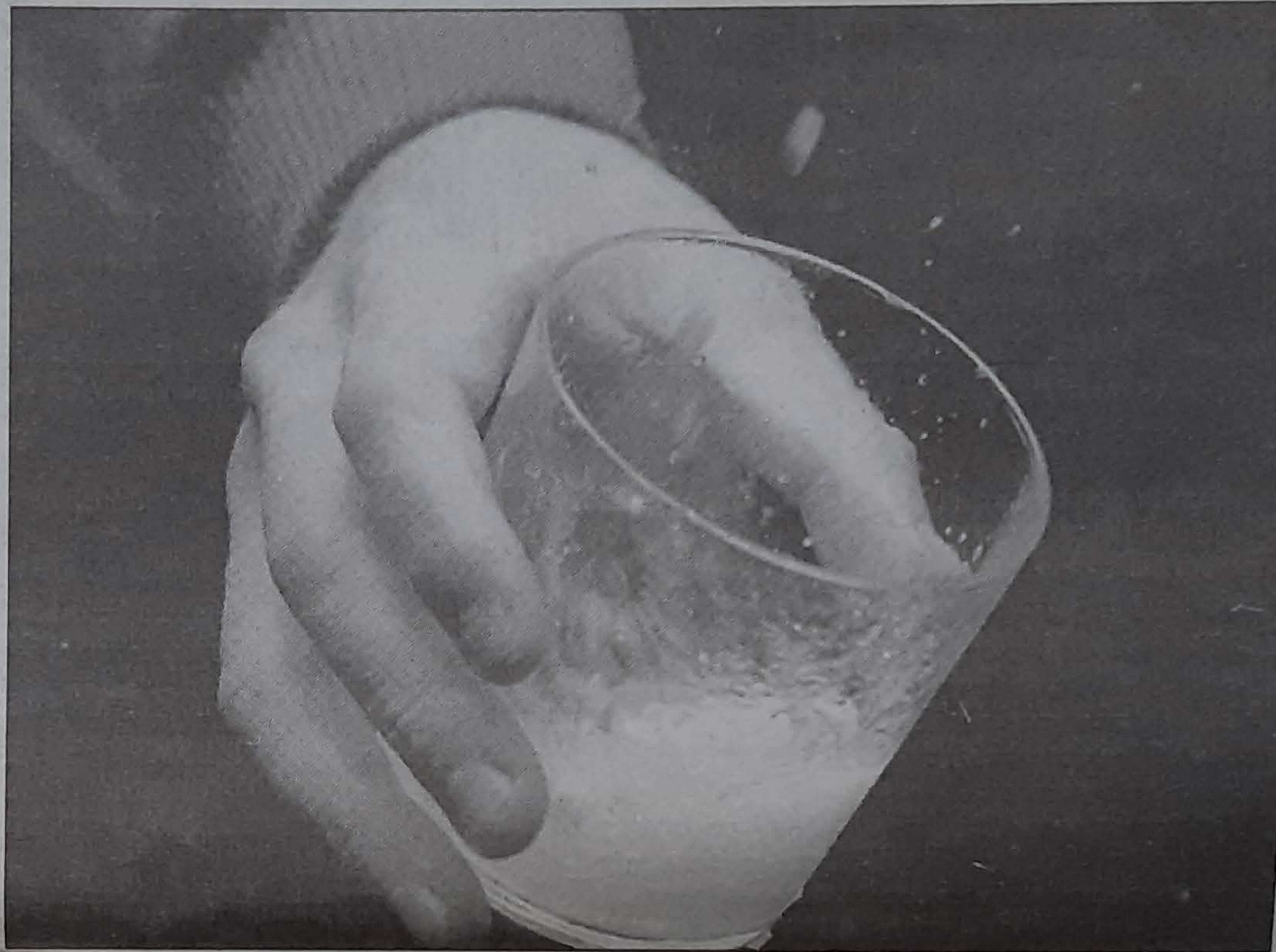
Garraioa: Kontu handiz eraman behar da, edariari ez baitzaio komeni astindurik jasotzea. Gordeta dagoenean ere ez zaio botilari eragin behar.

Argia: Botila leku ilunean gordetzea komeni da, argiaren erradiazioek kalte egiten diotelako. Horrexegatik izan ohi da botila berde kolorekoa, argiaren eragina moteltzeko.

Temperatura: Freskotasuna behar izaten du sagardoak gordeta egoteko eta 10-12 graduko hozberoa ondo irauten du. Berotasunak kalte egiten dio, eta ez da komeni 10-12 gradu baino tenperatura beroagoan gordetzea.

Mahaira ateratzeko orduan ere 10-12 graduko tenperatura ego-

Sagardoa, ospe eta oihartzun handiagoko edarien moduan, zaindu egin behar da, eta modu jakin batzuetan gorde eta edatea komeni da. Hona hemen botilatik kontsumitzen den sagardoa ahal denik eta egoera onenean hartzeko zenbait aholku.



Sagardoa edalontzian hautsiz gero, bere ezaugarri eta zapoak intentsitate handiz jaso daitezke.

ANDER GILLENEA

kia izaten da mama gozoa fina eta arina bada, aurtengoa kasu. Gorputz gehiago dutenak beroago atera behar dira hobeto dastatzeko (12-14 gradura).

Etzanda ala zutik? Batzuk sagardoa etzanda gordetzearen aldekoak dira, kortxoak busti egiten

duelako. Hala ere, beste batzuek zutik egon behar dela esaten dute. Sagardoa delikatua izanez gero, posizio batean zein bestean egonik, ondo zaindu behar da. Sagardogileek sagardoa botilatu ondoren zutik dagoela garraiatzen dute sagardoa. Botila modu horizontalean gordetzen badugu, hondarrak errazago eroriko dira edalontzira.

Astintzea: Batzuek botilari eragiten diote edalontzira atera aurretik, hondarrak likido guztian homogeneiza daitezten. Euskal Herrian ohitura hori ez dago Asturiasen bezain zabaldua. Han nor-

mala da sagardoa atera aurretik botila astintzea.

Edalontzian haustea: Sagardoa edalontzian hautsiz gero, sagardoaren ezaugarri eta zapoak intentsitate handiz jaso daitezke. Txinparta ere hobea izango da. Sagardoa atera eta berehala edan behar da. Ez da komeni pitxer batean hautsi den sagardoa bildu eta handik denbora batera edatea. Edalontzia ez da asko bete behar, adituek diotenez «gutxi eta maiz» edan behar delako.

Botilaren altuera: Ateratzerakoan, sagardogile batzuen iritziz,

botila zenbat eta altuago jarri, orduan eta gustu hobea izaten du edariak.

Edalontzia: Edalontzia handia eta zabala bada, ahoa eta sudurra sar daitezke barruan, edariaren usain guztia ondo hartzeko. Beste edari batzuk, Jerez ardo esate baterako, lurrinsuagoak direnez, ez dira edalontzi zabaletan ateratzen. Sagardoaren edalontzia beira finekoa bada, ateratzean soinu gozoagoa ateratzen du eta, horrez gain, ahoan sartzen dugunean ezpainendako atseginagoa da. Edalontziaren beira lodia izanda ere, sagardoaren zaporea beti berbera izango da.

Otorduak: Jakiekin batera kontsumitzeko edari egokia da sagardoa. Edozein otordutan har daiteke. Sagardoa ondo etortzen da hainbat jakirekin: edozein okel, arrain edo bestelako produktuekin har daiteke.

Kolorea: Gaur egungo modaren arabera, koloreari gehiegizko garrantzia ematen zaio la dio Domingo Harina enologoak. Haren iritziz, sagardoak ona egon behar du. «Kolore kargatua badu eta sano zein garbia bada, beti izango da kolore gutxi edo amatua baino hobea».

Kortxoak: Kortxoaren funtzioa botila ondo ixtea da. Alde komertzialek begiraturaz gero, kortxoak ez da puskatu behar, bestela bezero edo zerbizariak haserretu egingo lirarteke. Nolanahi ere, kortxo aglomeratuaren itxiera oso ona da. Hala ere, aglomeratua oso delikatua da, gogorra eta malgugia izanik erraz puskatzen baita. Beste kortxoekin sagardoak ihesatea errazago gerta daitezke. Sagardogile askok ez dute kortxo aglomeratua erabiltzen, bezeroarentzat erosoagoa delakoan.

Gordeta edukitzeko denbora: Adituek diotenez, sagardoa oso egoera onean egon daiteke egiten denetik 20 hilabetera. Hala ere, beti hartu behar da aintzat botila zein egoeratan kontserbatu den. Botila tenperatura eta kontserbazio egoera guztiz egokietan edukiz gero, luzaroan iraun dezake mama gozoak. Domingo Harinak adierazi digunez, ukulu batean sagardo botila batzuk ahaztuta laga zituzten lagun batzuek, eta handik urteetara ustekabean botilok aurkitu egin zituzten. «Sagardoa oso ona zegoen, ez zegoen ez ozpindua, ez koipeztua, eta ez zeukan zapore txarra». X

SAGARDOTEGIA



HERNANIKO SAGARDOA

Txotx denboraldia amaiturik, urte guztian sagardoa botilan salgai

OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28
HERNANI



GARTZIATEGI

◆◆◆◆◆ Sagardotegia ◆◆◆◆◆

BITTOR LIZEAGA

GARTZIATEGI Baserría
ASTIGARRAGA

Tel.: 943 46 96 74
943 46 77 16

BEGIRISTAIN SAGARDOAK

Iturrioz Baserría - Tel.: 943 65 28 37 - IKAZTEGIETA



Sagardogileen ahotan

Sagarraren kalitatea zaindu egin behar dela uste dute sagardogileek

Galderak:

- 1.- Sagardogileok zein neurritan zaintzen duzue sagarraren kalitatea?
- 2.- Txotx sasoiak amaitu ostean, sagardoa botilaratzeari ekiten diozue. Gaur egun zer-nolako garrantzia dauka botilako sagardo produkzioak?
- 3.- Sagardoa botilan saltzeko orduan zeintzuk dira sagardogileok daukazuen oztopo nagusiak?

◆ Luis Beloki ◆

Añota sagardotegia (Azpeitia)

1.- Hemengo sagarrak daukan sagardoa edaten ohituta gaude. Nik uste dut sagardoak hemengo sagarra izan behar dela portzentaia handi batean. Baina denetatik behar da, eta, nahasketa ona egiteko, zenbat eta barietate gehiago izan, hobeto. Hemengo sagarra gehiago zaindu beharko genuke, baina askotan ez dugu behar besteko denborarik izaten hori behar den moduan egiteko.

2.- Botilan gero eta gehiago saltzen dela garbi dago. Txotxa orain dagoen moda da, eta ez dakit zenbat denbora iraungo duen. Sagardoa hobetu egin behar dugu. Zenbat eta xuabeago eginez gero, sagardoa errazago hartuko du jendeak. Baina horretarako geuk mentalizatu behar dugu. Gure artean askok ahosabai gogorra du eta kostatzen zaio aldaketa egitea. Baina gutxika aldatzen ari da sagardoa, eta kontsumitzaileen aldetik ere aldaketa ikusten da: orain txiki-teoan jende gehiagok eskatzen du sagardoa.

3.- Esan bezala, lehenengo geuk mentalizatu behar dugu sagardo bigunarekin. Hori da gure propagandarik onena. Edateko modukoa izan dadila. Gainera, berdintasuna lortu behar dugu sagardo ezberdinen artean,

ardoarekin gertatzen den bezala. Tabernaria ere mentalizatu beharra dago, sagardoa leku askotan hotzegi ateratzen baitute. Eta ez hori bakarrik: sagardoa promozionatzera aterako bagina, denok alternatiba batzuekin joan beharko genuke, baina bakoitza geure erara gabilta.

◆ Juan Amallobieta ◆

Laka-erdi sagardotegia (Bermatua)

1.- Batzuek sagarrondo gutxi edukitzen dituzte eta kanpotik ekarri behar izaten dute sagarra. Baina nik neure sagarrekin egiten dut sagardo guztia. Uste dut garrantzitsua dela norberak bere sagarrak edukitzea. Horrekin batera, garrantzitsua da barietatea edukitzea. Nahasketak egitea beharrezkoa da, sagardoa egin behar den sasoiaren sagarrari puntua norberak hartu ahal izateko.

2.- Jendeak nahiago du sagardotegira bertara etorri, eta aurrean egindako guztia txotxean emango dut. Ikusi dut eskaera badagoela; sagardoa botilaratu izango banu, txotxerako ez litzaidake ezer ere galdituko.

3.- Lehenago botilaratu izan dut zerbait, baina aurrean ez.

◆ Jose Ramon Rezola ◆

Rezola sagardotegia (Astigarraga)

1.- Nik behintzat hemengo erabiltzen dut. Gero, uzta txarra



Sagardogileen iritziz, areagotu egin behar da sagardo botilen kontsumoa, eguneroko kontsumoa alegia.

JACOSA MANTEROLA

izaten denean, sagarra kanpotik ekarri behar izaten da. Baina ni sagarrondo txikiak dituztenekin aritzen naizenez, badakit nolako sagarrak izaten dituzten.

2.- Gehienbat botilatik kontsumitzen da. Gure sagardotegian % 25 edo horrela txotxerako erabiltzen da, eta bestea botiletan saltzeko izaten da.

3.- Jendeak konbentzitu behar du txotxean bakarrik ez dela sagardoa izaten. Konbentzitu beharra dago sagardoa urte guztian egoten dela eta botilak ere badirela. Baina hemen gertatzen da jendea txotxera etorri eta horrekin ase egiten dela. Zaila da jendea konbentzitzea.

◆ Juanjo Urruzola ◆

Elutxeta sagardotegia (Umieta)

1.- Sagar barietate dexente izaten da eta nahasketa egiteko asko sartzen da kanpokoa, Asturias edo Galiziatik ekarritakoa batez ere. Sagar batzuk goizegi etortzen dira, eta sagar egokiak behar dira, garaian ateratzen direnak. Kasu batzuetan beranduagoak sartu beharko lirateke. Gainera, bakoitzak ikusi behar du inguruko baserriarrak zer sagar duen. Sagar txarrekin sagardoa egiteak ez du balio.

2.- Dudarik ez dago botiletan saltzen dela gehien. Txotxekoa bakarrik ez litzateke sagardo nahikoa izango. Guk urte guztia izaten dugu sagardotegia irekita, hortik atera kontuak. Dena den, botilak garrantzi handiagoa izan beharko lukeela uste dut, baina esan beharra dago azken urteetan nabari dela gehiago edaten dela.

3.- Ahalegin berezia egin beharko litzateke. Batez ere erakutsi egin behar zaio jendeari sagardoa nola atera behar den. Hotzegi ematen dute tabernetan, askotan hozkailuetan sartzen dute Coca-Colarekin batera. Baina sagardoa, ardoa bezala, gauza naturala da, eta bere tenperaturan egon behar du. Botila uretan eta jela pixka batekin freskatzen utzita nahikoa da. Pentsa, Asturiasen 15 graduan ateratzen dute.

◆ Migel Mari Lasa ◆

Isastegi sagardotegia (Tolosa)

1.- Sagarra ondo zaindu beharra dago. Sagarra sagardotegira datorrenean kontrolatu egiten da: ondo garbitu eta ustelak kendu. Prozesuaren zati horretan bai, baina aurretik ezin da kontrolatu. Behintzat Gipuzkoa alde-

ko sagarra badakigu nolabait zer-nolakoa den, baina kanpokoa kontrolatzerik ez dago. Ideala izango litzateke bertako sagarra izatea, ez bakarrik hobeto kontrolatzeko, kanpora diru pila joaten delako eta horrela bertan galdituko litzatekeelako. Nik uste dut ezin garela gabiltzan bezala ibili: sagar produkzio txikia dagoenean, kanpotik ekarri behar izaten ditugu sagarrak: Galizia, Asturias eta Normandiatik. Hemengo sagar gehiagorekin lan egitea hobe izango litzateke.

2.- Gure sagardotegian botilak garrantzi handia du. Botilarekin lan asko egiten dugu. Sagardotegian boom-a izan da eta botila ere igo dela ikusten da, baina ez dago boom horrekin konparatzerik. Ari gara botila saltzen, baina ez dago eguneroko kontsumitzailelerik.

3.- Jendeak ohitu beharko luke gehiago. Tabernetan ohitura falta dago eta hori hedatu beharko litzateke. Askorentzat badirudi sagardoa kanpoko edaria dela. Asturiasen, adibidez, sagardoa askoz gehiago edaten da, ez otorduetan, tabernetan baizik. Hemen ohitura falta da. Dena den, kontsumo handi posiblea tabernan ikusten dut, jende asko ibiltzen baita tabernetan. X



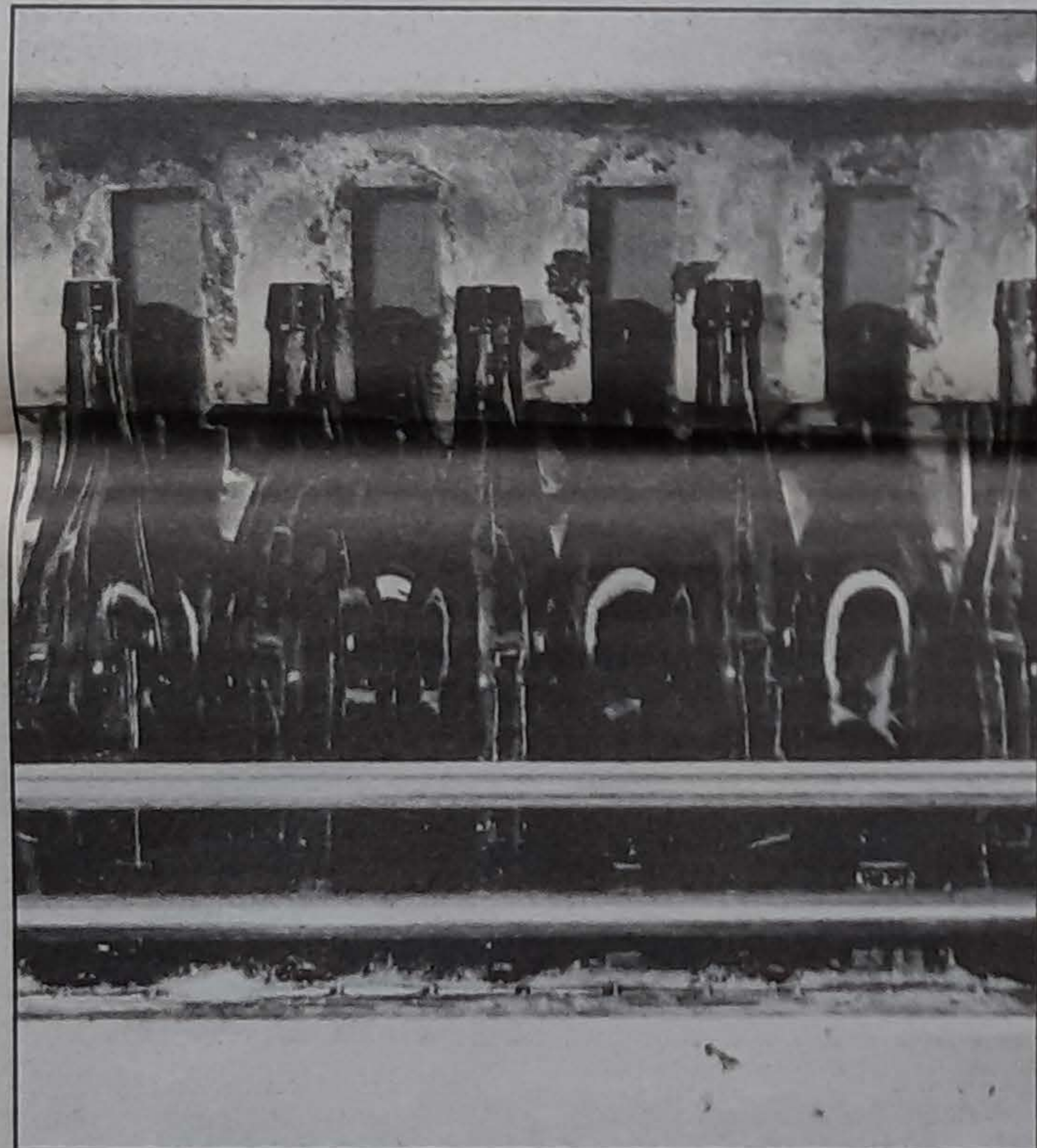
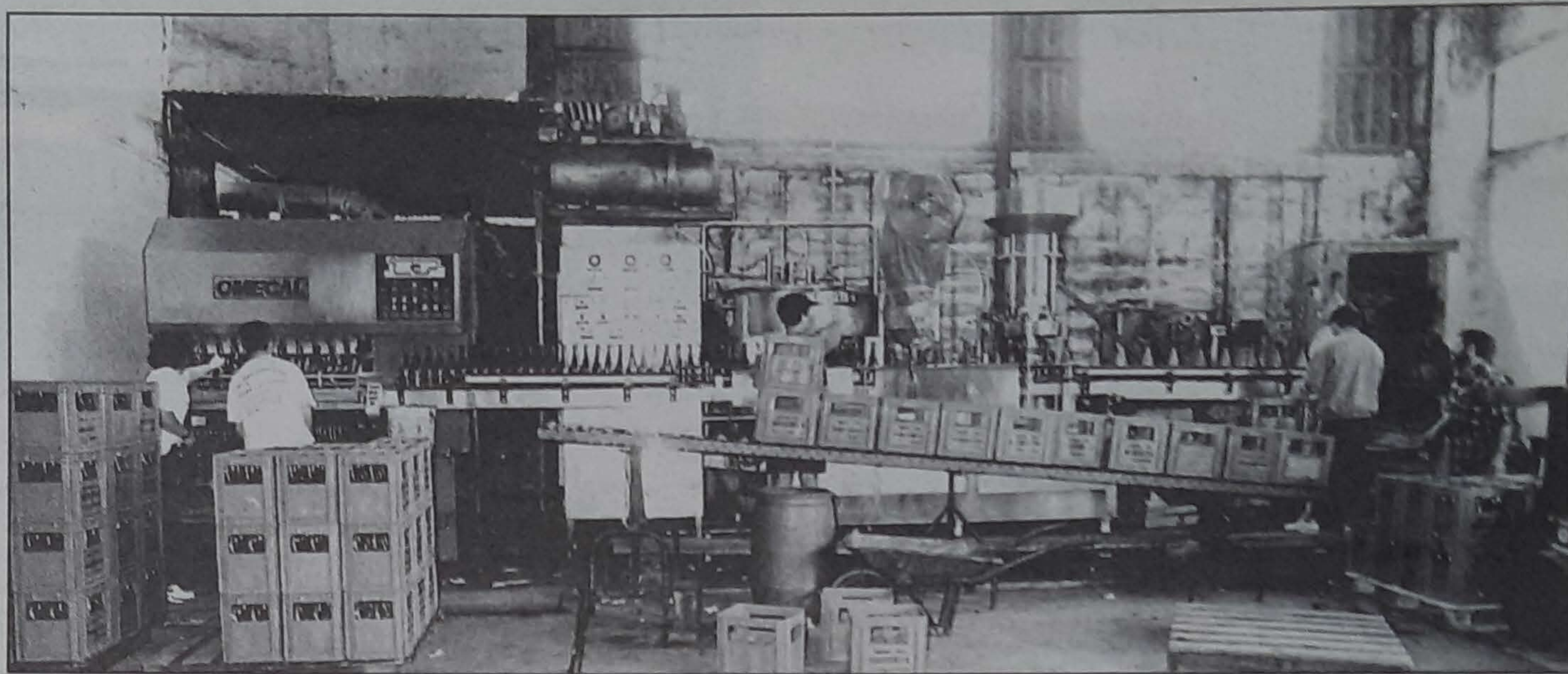
ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa

Upeletik botilara

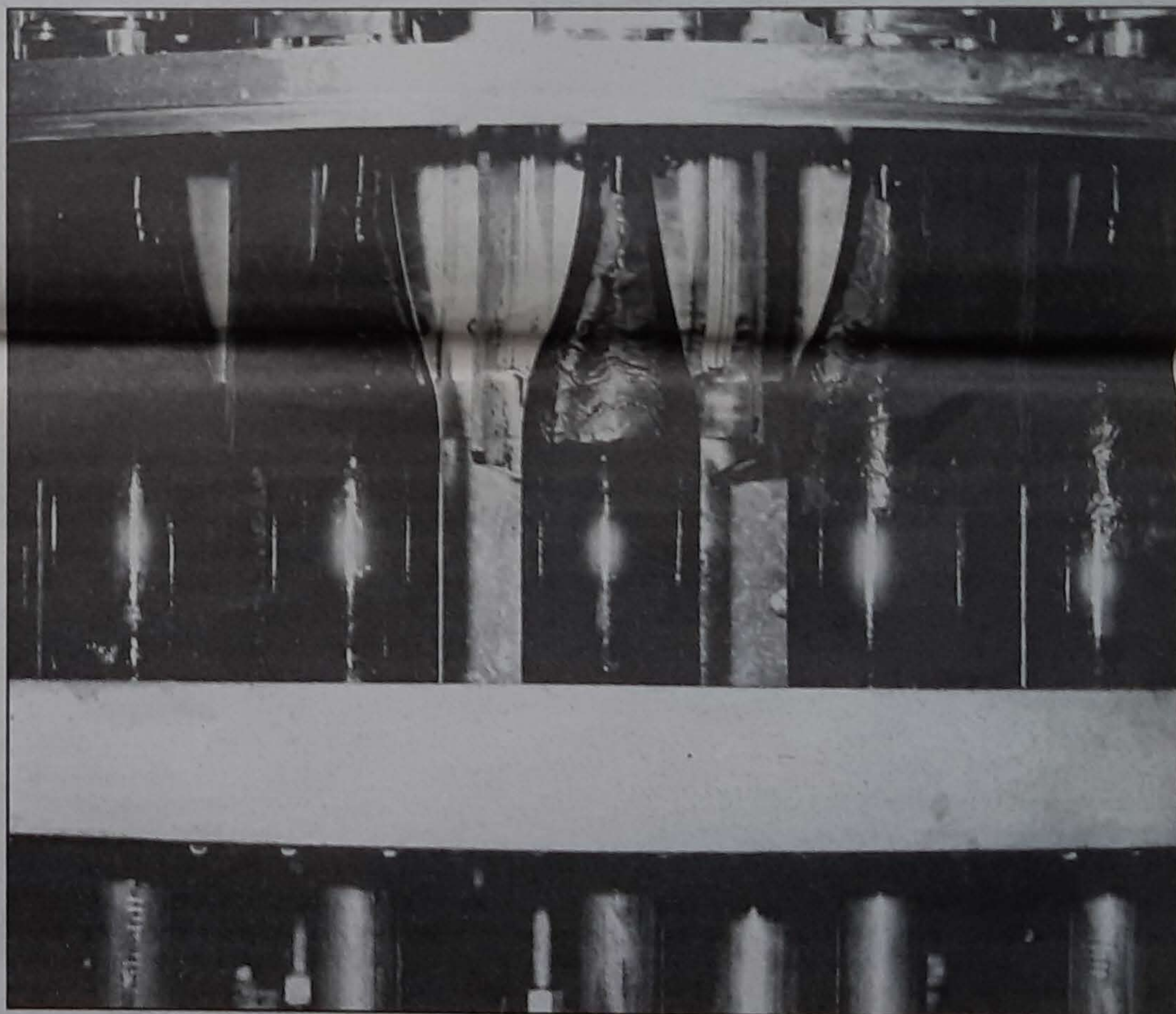
Gaur egungo prozesua lehengo sasoietakoa baino bizkorragoa eta erosoagoa da sagardogileentzat

Botilaratze prozesua eskuz egiten zen lehengo sasoietan. Orain, berriz, sagardotegi gehienetan makina modernoak erabiltzen dituzte, prozesua bizkortu eta errazteko. Txotx garaia amaitua denez, sagardogileek upeletako mama gozoa botiletan sartzeari ekin diote. Artikulu honetako argazki eta azalpenen bidez, gaur egun sagardoa botilaratzeko erabiltzen den prozesua nolakoa den erakusten dugu.

ARGAZKIAK • ANDER GILLENEA



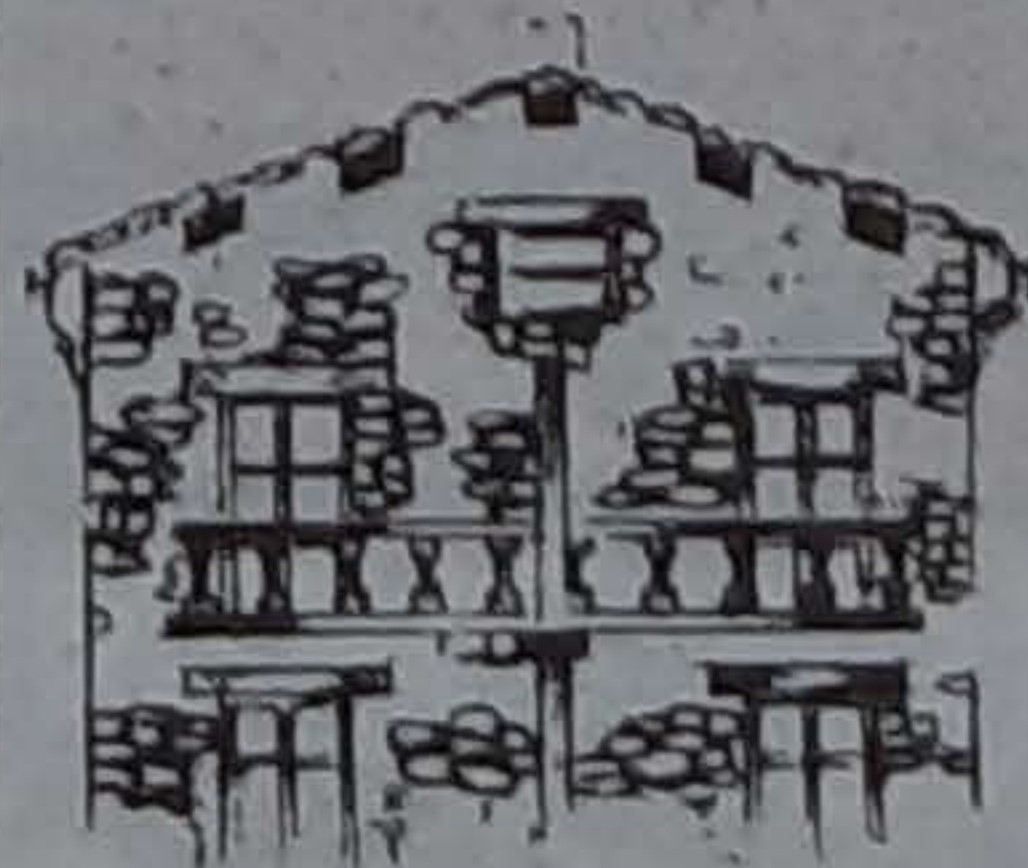
Lehen jendeak etxean garbituta eramaten zituen botilak sagardotegietara. Gaur egun, ordea, ez. Botilaratzea garbiketarekin hasten da. Botiletako lohi eta mikrobioak garbitzeko, 70 gradura dagoen ur-zorrotada jaurtitzen zaie botilei, detergentarekin batera.



LARRARTE
Sagardotegia
Erretegia

- Sagardoa botilan salgai.
- Txotxa amaiturik, ostiral gauetan, larunbatetan eta igandetan irekita. Baita ere jaiegun eta jai bezperetan.

Muñagorri Enea baserria - 20115 ASTIGARRAGA - Tel.: 943 55 56 47



ZABALA
Sagardotegia

**KALITATEZKO SAGARDOA
ESKAINTZEN DIZUEGU**

- ▼ Txotx garaia amaiturik, sagardoa botilan salgai

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ 943 69 07 74

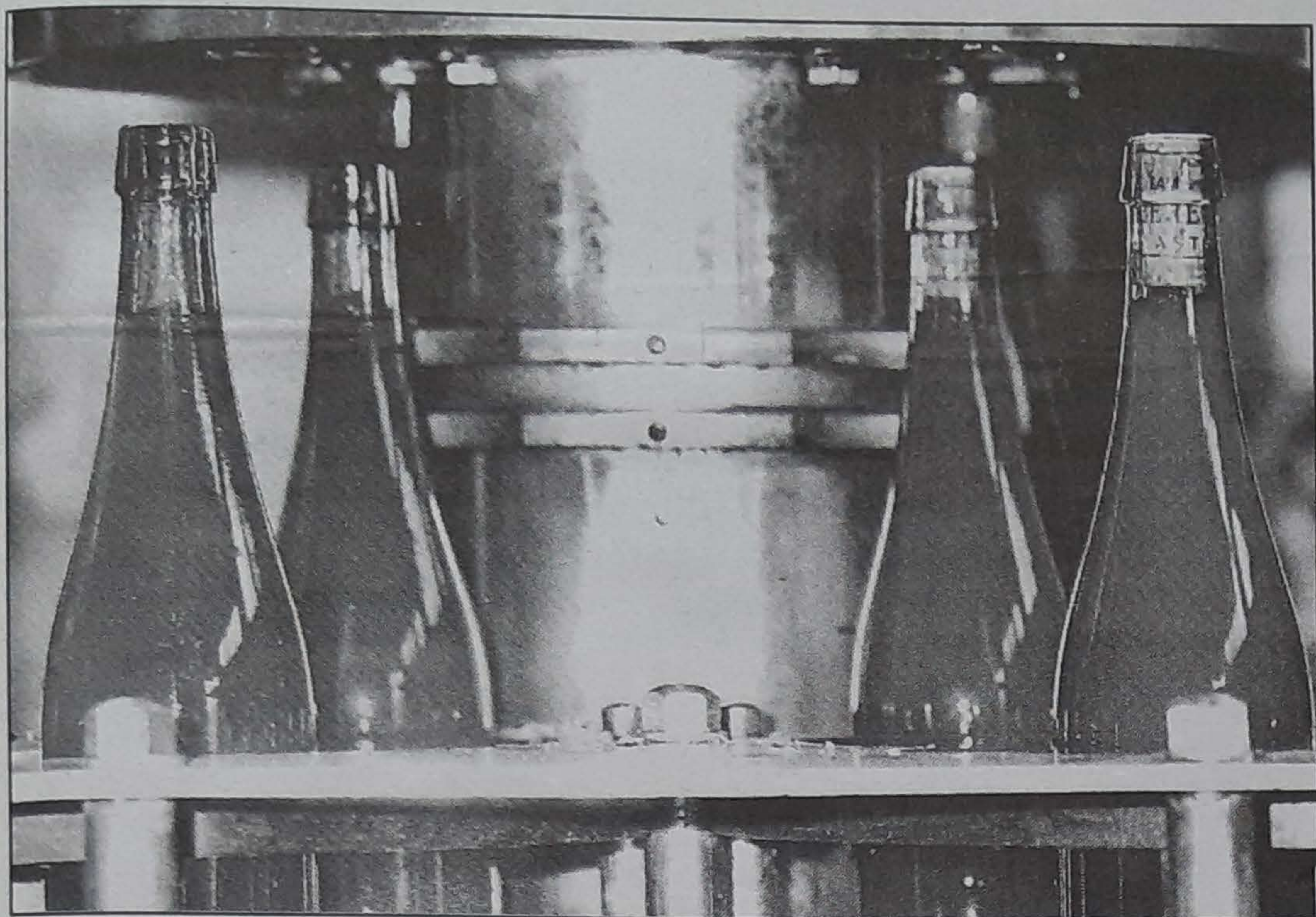
Botilaratze prozesuaren lehen urratsetik, garbiketarik, botilak betetzeko makina iristen dira, sagardoz beteko diren urratsera alegia. Sagardoa botiletan sartzeko makinak tutu baten bidez sagardo kupelarekin lotuta egon behar du, eta sagardoa kupeletik botiletara pasatzen da zuzenean. Botila guztietan sagardo kantitate bera sartzen da, ez gehiago, ez gutxiago. Teknologiarik esker, sagardogileek izan ditzakete egunean 20.000 botila inguru sagardoz betetzeko gai diren makinak. Dena dela, makina arruntenean egunean 10.000-12.000 botila bete ditzakete. Alde ederra dago botilak eskuz betetzen zitzuten garaitik!



URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 18 01 19 - 943 88 83 31 / Tel. Mugikorra: 908 77 43 23
ERGOIENA AUZOA / ATAUN

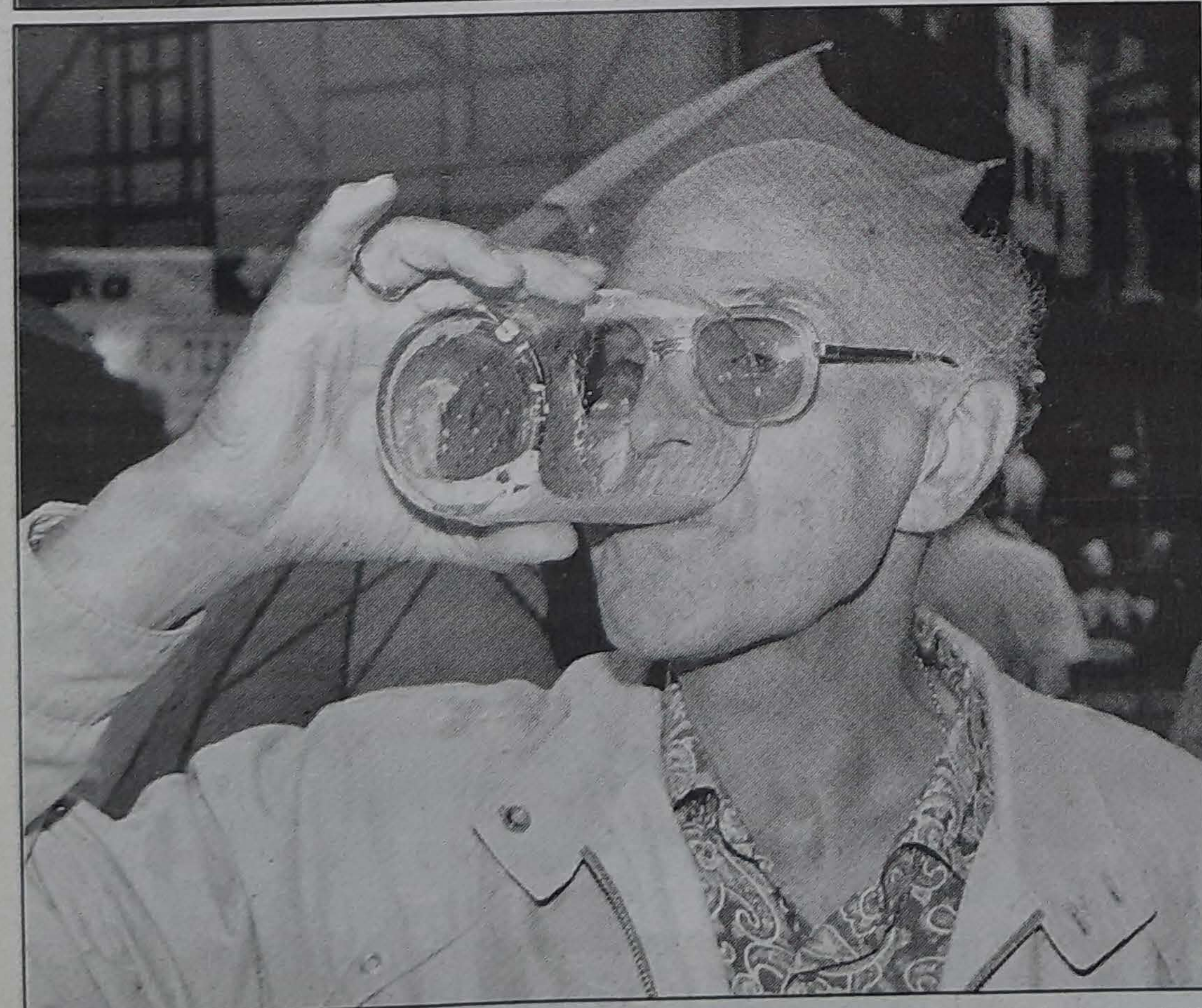




Botilak sagardoz bete ondoren, kortxoa jartzen die makina batek. Euskal Herriko sagardogileek Extremadura eta Portugaldik ekartzen dute batez ere kortxoa, han artelatzen baitaude. Katalunia aldeko kortxoa, berriz, gutxiago erabiltzen da. Orohar, bi kortxo mota daude: alde batetik, aglomeratua eta, bestetik, naturala. Sagardogileek diotenez, aglomeratuzko kortxoek askoz ere hobeto ixten du sagardo botila, baina zabaltzeko, berriz, ez da hain eroso izaten. Kortxoa oso garrantzitsua da, ez baitu utzi behar botilan airea sartzen. Kortxoek, gainera, etiketarik ezean, sagardogilea identifikatzeko balio dute, sagardogileek bertan jartzen baitute beren izena.



Saldu baino lehen etiketa jartzea falta zaie botilei. Sagardotegi batzuetan geroago ekiten diote zeregin horri: botiloi, sagardotegiko biltegien diren artean, ez diete etiketarik jartzen. Izan ere, botilak etzanda egoten direnez, etiketa hondatu egin daiteke, eta, gainera, hautsez zikindu. Beraz, kalean saltzeko atera behar dituzten unean botilei hautsa kendu eta etiketa jartzen diete. Legeriak etiketa jartzeko eskatzen die sagardogileei.



Prozesu hori guztia pasatuta, sagardoa prest dago etxean edo tabernetan edateko. Azken batean, botilaratzea dela eta, sagardoa urte guztian edan daitekeen produktu bat da.

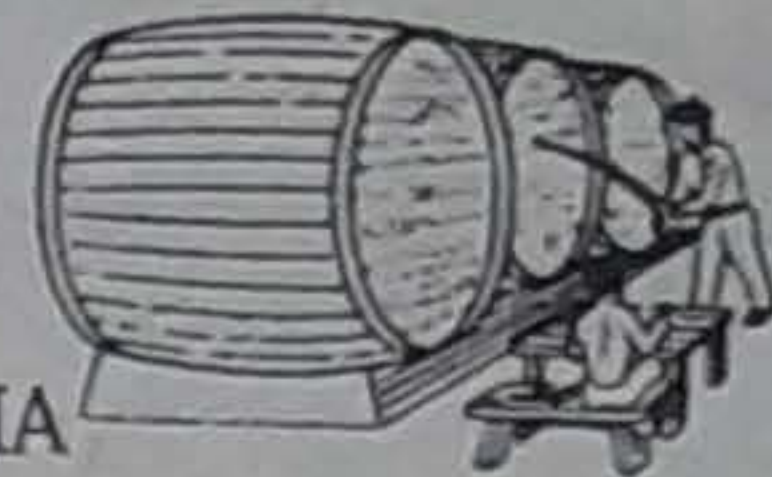
CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

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

EGI-LVZE

ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA



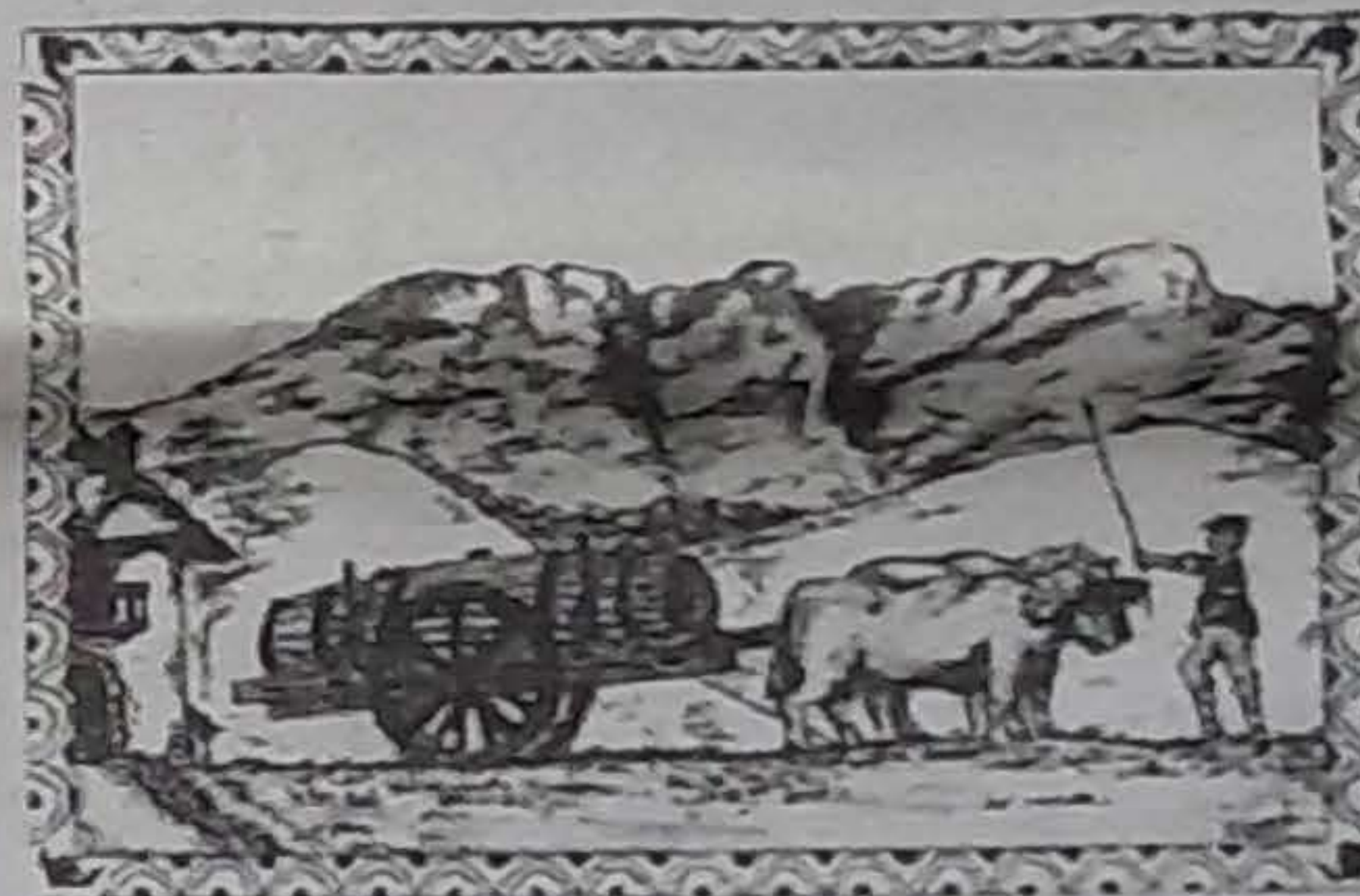
Zamalbide auzoa - © 943 52 39 05 - ERRETERIA

SAGARDOA
Sidra Natural

M. ASTARBE

Gure sagardoa
botiletan salgai

MENDIOLA BASERRIA - © 943 55 15 27 - ASTIGARRAGA

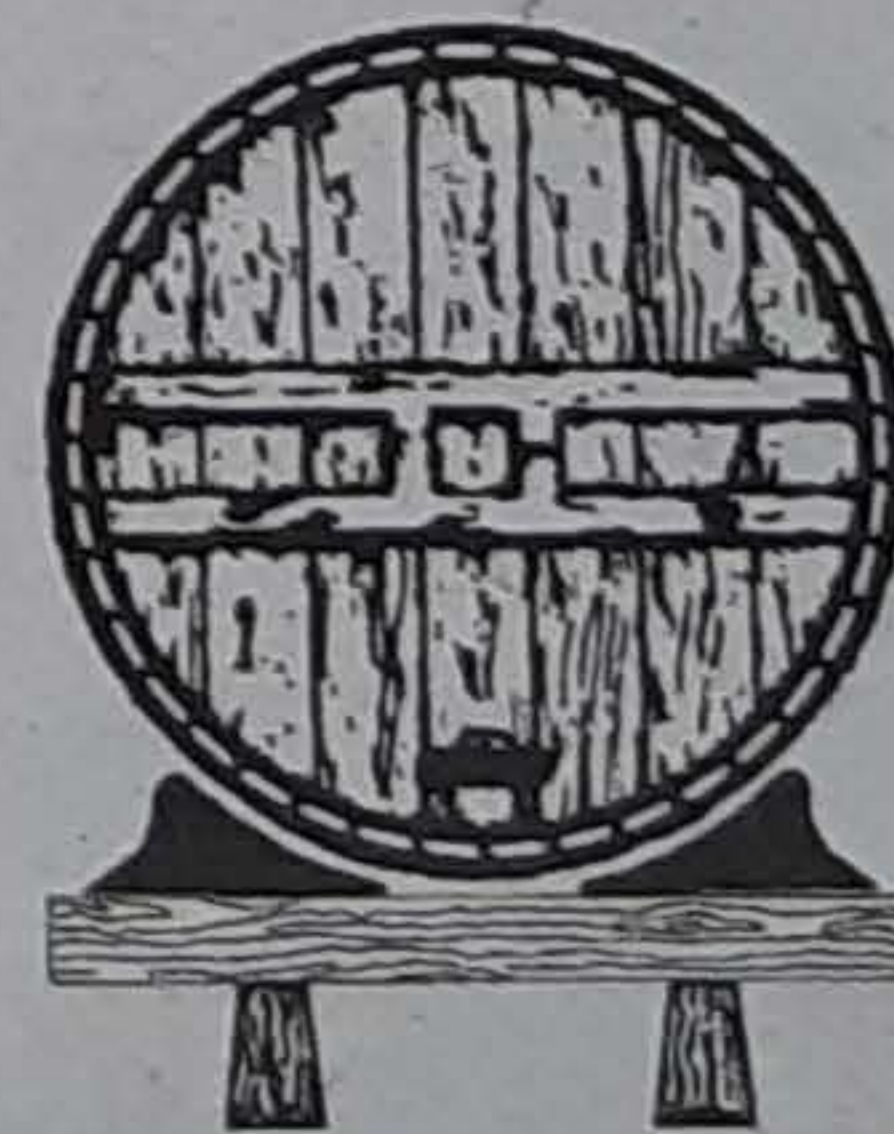


REZOLA
SAGARDOTEGIA

Ipintza Baseria - Santio Zeharra
© 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Sagardotegia - Jaretzea

MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
© 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

PETRITEGI

OTANO Anaiak



SAGARDOAK

© 943 45 71 88 20115- ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

AGINAGA
SAGARDOTEGIA

TXOTXETIK



Urte guztian egunero irekita astelehenetan ezik

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



URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urtarrilaren 17an
irekitzen dugu

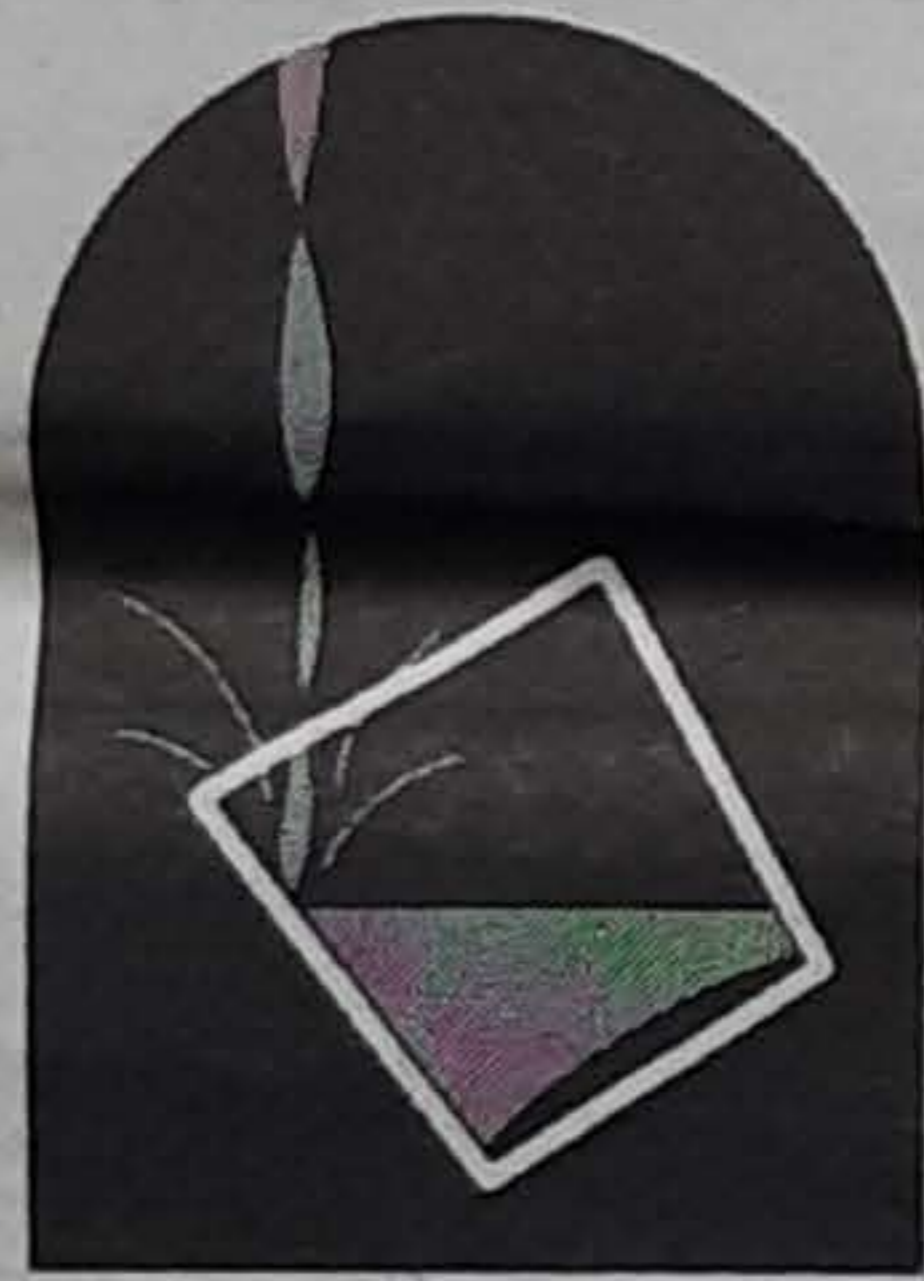
Maiatzera arte
irekita

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 943 37 26 91



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

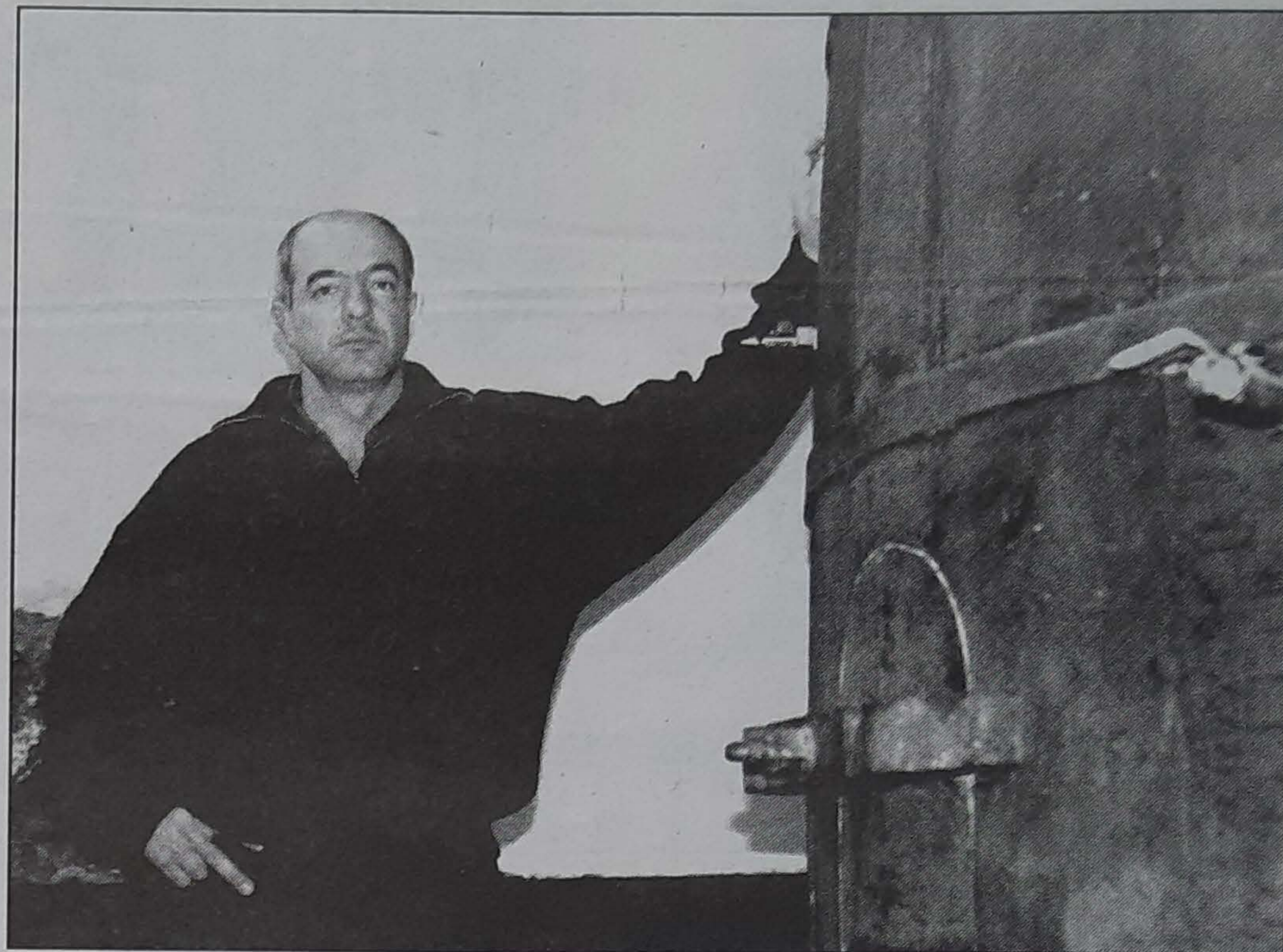
SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA
ALDEA NABARITUKO DUZU



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

GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA
ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

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



Felix Larrañagak betidanik landu izan du sagardo ekologikoa.

ANDER GILLENEA

Inolako botikarik gabe

Felix Larrañagak sagardo ekologikoa egiten du baserrian

Felix Larrañagak bizi guztian jardun du sagardoa baserrian egiten, etxeokoin. Orain dela urte gutxi txotx garaietarako sagardotegia irekitzea erabaki zuten. Euskal Herriko sagardotegi guztietatik, sagardo ekologikoa eskaintzen duen bakarra da Oikiako hori. Dena dela, beste norbaitek ere sagardo ekologikoa egiten duela jakin du Felix Larrañagak orain dela gutxi.

HAREN sagardoak ez du sekreturik, beste sagardogileen prozesu bera jarraitzen baitu. Funtsean, ezberdintasun bakarra lehengala da: sagarra. Produktu ekologikoak ez diete botikarik botatzen. Larrañagak hori egiten du bere sagarrondoekin. Larrañagak ez dio produktu ekologiko edo biologikoen modak bultzatuta ekin zeregin horri. «Guk beti egin dugu ekologiko. Botikak-eta ez ditugu inoiz bota». Larrañagak nekazaritza ekologikoak bakarrik onartzen dituen ongariak erabiltzen ditu.

Produktzio txikiagoa • Horren guztia ondoz, produktio txikiagoa izaten da. «Sagardogintza konbentzionalean ari bazara,

hamar arbolarekin ehun kilo aterako dituzu. Nik hamar arbola badauzkat, 75 kilo inguru aterako ditut. Aldea ez da hain handia».

Izan ere, botikak ez dira merkeak eta, gainera, sagardotarako edozein sagarrek balio du ia, jateko ez bezala. Hori dela eta, Larrañagaren iritziz, beste leku batzuetan ere sagardotarako sagarrondoak jateko baina botika gutxiago botatzen dizkiete. Haren hitzetan, «askoz gutxiago tratatzen da sagarra sagardoa egiteko».

Dena dela, edari hau egiteko beste baserri batzuen sagarrondoetako fruitua behar izaten duenez, uzta hurretik kontrolatu nahi izaten du. «Esaten diet boti-

karik ez botatzeko eta bota behar badute, onartuta daudenak».

Nekazaritza produktuei botikak botatzeak gure osasunari kalte egiten diolakoan dago Oikiako sagardogilea. «Guk zergatik jan behar dugu botika eta zikinkeria? Zertarako nahi dugu produktioan bi tomate egin beharrean hiru egin? Botikak jateko? Nahiago dut bi tomate jan, baina onak».

Zapore aldetik, behintzat, ekologikoa denik ez zaio igartzen sagardoari. Bitxitasun modura, haren sagardotegian izan den norbaitek sumatu du desberdintasunen bat, baina ez zaporeagatik. «Nik aditu dut jendeak hemen edan, bapo edan, eta hurrengo egunean ondo sentitzen dela. Beste egunen batean, ordea, beste sagardotegi batean edan, asko edan, eta hurrengo egunean buruko mina izaten duela, lur jota izaten dela. Hori ere ez dakit. Beharbada izan daiteke... Hori esan didate batzuek. Gero beste batzuei berdin zale ekologikoa ala naturala izan: dena barrura».

Alde bakarra: sagar ekologikoa •

Horrez gain, jendearen artean produktu ekologikoen inguruan nahaste-borraste handia nabaritzen du Felix Larrañagak. «Sagardo arruntarekiko alde bakarra dago: sagarra ekologikoa den ala ez».

Hala ere, gauzak gutxinaka aldatzen ari dira, Larrañagaren iritziz, eta jendeak produktu ekologikoekiko interes handiagoa du. «Gerora begira, ekoizteko modu horrek aurrera egingo duela dago. Nekazaritza ekologikoa lantzen ez dutenei produktu kimiko batzuk kopuru txikiagoan botatzeko arauak jartzen dizkiete gero eta gehiago». X



USURBILGO
UDALA

• **Txotxatik**
botilara

UEMA