

Costa Urola



«Etxeko sagarrarekin egiten dugu sagardoa»



Ariziako. Maite eta bere aita Juan Arregi, etxeko sagarrak eskuetan dituztela.

**Arizia sagardotegiko Arregi familiak aste honetan bertan
hasi berri ditu sagar bilketa lanak sagardoa egiteko.
Guztira 3,5 dituzte, 3.000 sagarrondo inguru, 20.000 litro
sagardo ekoizten dituztelarik**

ANTXON ETXEBERRIA ZARAUZ
Domingo, 5 octubre 2014, 00:10



Arizia baserriko sagardotegian aste honetan bertan hasi dira sagar bilketan. Berezitasun bat dute sagar guztiek: aukeratutakoak direla. Gainera sagar barietate bakan batzuk bakarrik jasotzen dituzte. Hasierako urteetan sagar klase eta kopuru handiagoa jasotzen zuten, baina esperientziak erakutsi zien nola lan egin. Arizia baserriko Arregi familiak jasotako sagar guztia etxerako erabiltzen da.

Juan Arregik 15-16 urte daramatza bere sagarrondoekin lanean. «Dena guk egiten dugu. Sagarrondoak zaindu, etxeko sagarra bildu eta sagardoa egin ere bai». Etxeko alaba, Maite, farmazian lizenziatua da eta, aldi berean, enologiako master-a egina du. «Gure zuhaitzek ez dute tratamendurik behar eta bodegan ere, oso gutxi. Etxeko produktoarekin egiten dugu lana, kanpotik ezer ekarri gabe. Ondorioz sagarraren kalitatea ezagutzen dugu».

Inicio de la recogida de la manzana para elaborar sidra

Arizia Sagardotegiaren inguruan dauzkate sagarrondo guztiak, Aitze auzoan. Guztira 3.000 sagarrondo dira, 3,5 hektarean zabalduta. Aste honetan hasi dira sagarrak biltzen eta bildu bezain laster bodegara bidaltzen dituzte, bertan zanpatu eta sagardoa egiteko. Datorren urteko urtarrilaren erditik aurrera dastatzen hasteko aukera izango da sagardo hori.

Maite Arregik dioenez, «Arizia sagardoaren berezitasun nagusia garraztasun gutxikoa dela da. Jendeak sagardo bizia edateko ohitura dauka; guk ere bizia egin dezakegu, baina osasunarentzat txarra dela iruditzen zait, bihotz errea sortarazten baitu askotan. Gure sinismena zera da: sagardoak txinparta eduki behar duela, baina hobe dela suabeagoa izatea, edangarriagoa. Eta egia esan sagardo edatea oso ona da osasunarentzat, antioxidatzailea baita, tentsioa erregulatzen laguntzen du.».

Hogei bat egun jasotzen

Sagarrondoak urte osoan zaindu behar dira. Sagarrondoa apirila edo maiatzean loratzen hasten da eta fruitua orain ematen du. «Hogeitabat egun pasako ditugu sagar guztiak jasotzen. Zuhaitzetatik makilekin botatzen ditugu eta zuzenean bodegara joaten dira. Kantitate txikiarekin egiten dugu lan, 20.000 bat litro orotara. Segurtasun plazoak kontrolatzen ditugu, baliozko sagarrak bakarrik erabiliz». Juan Arregik esaten duenez, «esperientziak eta urteek erakusten dute nola lan egin. Garai batean barietate gehiago erabiltzen genituen, baina, gaur egun, bost edo sei besterik ez: Mozolua, Txalaka, Goikotxea, Moko, eta Urtubia». Bodegako prozesua pasa ondoren, Arizia baserriko sagardoa salmenta puntuetara doa. «Herriko denda batzutan ere saltzen dugu Arizia sagardoa, baina oso gutxi. Ia dena bodegatik sagardotegira doa».

Etxeko sagardotegian sagardoa konparatzeko aukera eskaintzen dute. «Sagardoaren betiko mitoa urtean bertan edan behar dela da, baina guri, sagardo berriarekin batera, aurreko urtekoa edukitzea gustatzen zaigu, jendeak konpara dezan».



Arizia sagardotegi berriak zazpi urte daramatza zabaldu zenetik. Udaran lana ondo egin ondoren, udazkena lasaiago hasi dutela diote. «Jendeak sagardoa gustora edaten duela esan dezakegu, eta atzerritarrek ere bai». Sagardoa nola egiten ikusi nahi dutenentzat, bisita gidatuak ere egiten dituzte.

La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Costa Urola

[Top 50](#)

1

La Feria Medieval llegará a Zarautz el puente de diciembre

- 2 'Bertakoak', iniciativa para conocer la gastronomía de diferentes culturas
- 3 Bilera irekia herriko gorrak eta entzumen urria dutenentzat
- 4 Zarauzko 34 establezimendu, euskaraz lan egiteko eta bizitzeko aukerak sortzen
- 5 KUP taldea abrirá esta noche el programa del Ciclo Musical de Verano

Noticias relacionadas

Siemens estudia comprar el 8% que Iberdrola tiene en su filial Siemens Gamesa



JxCat exige que la negociación tenga un relator internacional



Los pensionistas reclaman políticas que erradiquen la desigualdad



Patrocinada

HONDA

Honda HR-V: Un SUV compacto, elegante y deportivo



Es desgarrador donde vive Antonio banderas a los 59 anos

Locksmith of Hearts

¿La recuerdas? Te vas a impresionar cuando la veas ahora

Cars&Yachts

Hernani: Gente con 5-49 vehículos ha descubierto este sistema

Expert Market

MÁS NOTICIAS

por Taboola

«Hay un gran riesgo para los niños», se quejan los padres de los alumnos del Summa Aldapeta

Encuentro en Goienetxe 46 años después

¿Qué leer? Analizamos algunos de los títulos disponibles

Fotos



📷 Un millar de personas se manifiesta en Donostia



📷 El desembarco del 'Aita Mari' en Sicilia





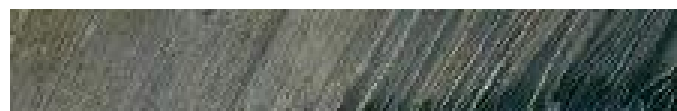
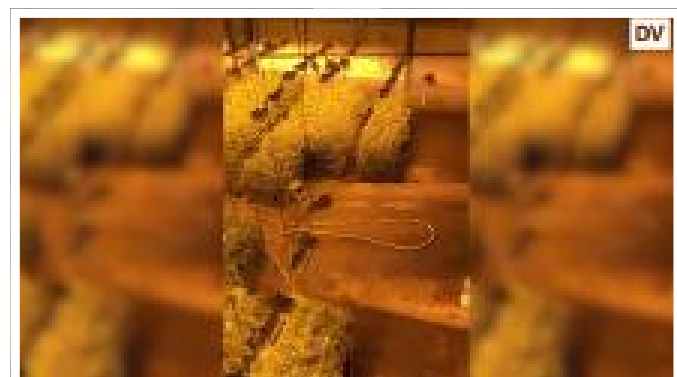
📷 'Parte Vieja y puerto de San Sebastián: conjunto monumental'

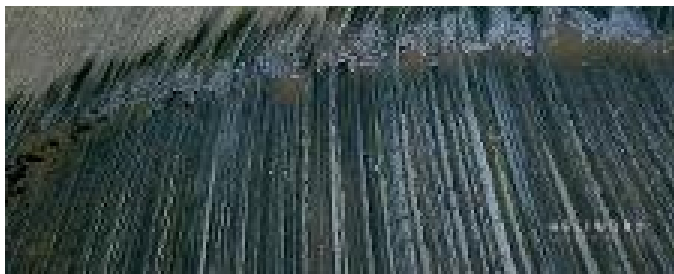
📷 La Real Sociedad prepara el derbi ante el Eibar

Vídeos



La Ertzaintza se incauta de mil plantas de marihuana en una fábrica de Zumaia





© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)