



Hilabeteetako lana

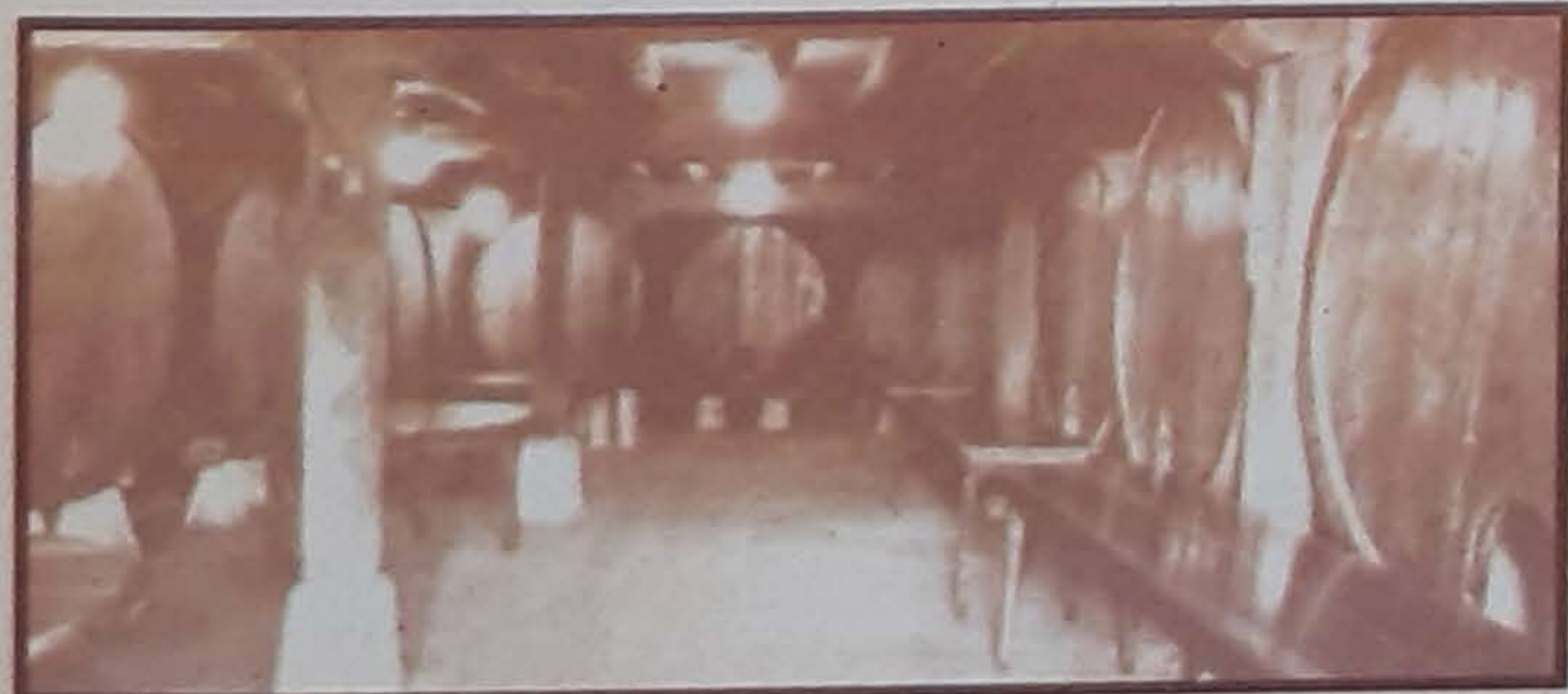


ARTXIBOKOA

URTE GOGORRA

Sagardogileek egiten duten lana hiruhilabetez ikusten dugu soilik, beharbada, ahaztu egiten zaigu sagardogilearen lana uste baino astunagoa dela.

PETRITEGI sagardotegia



Tfnoa.: 45 71 88
ASTIGARRAGA

SAGARDOGILEEN LANA AZTERTZEKO MOMENTUAN BI SAGARDOTEGI MOTA BANATU BEHAR DIRA. Batetik sagardotegi familia-rrak ditugu, hau da, ehun mila litro ekoizten dituztenak. Bigarren taldean beste guztiak sailka ditzakegu: hauek 250.000 litrotik gora ekoizten dituzte. Bien lan prozesua guztiz desberdina da. Produktio handiko sagardotegiak Gipuzkoan hirurogeita hamabostetik hamabost izango dira.

Sagardogintza garaiko lehenengo asteetan sagardogileak garbitasuna ondo zaindu behar du, eta iraila da lan hau egiteko hila.

Kupelak ondo garbitu behar dira, horretarako ur beroa presioan erabiltzen da; honek sagardoaren azken kalitatean garrantzia handia du. Kupelak garbitzeaz gain, dolarea, bodega, zaku, mangera eta abar garbitzen arduratzen dira.

Sagardoa ekoizten urrian hasten dira. Sagarra iristen denean, jo eta txikitu aurretik, ur ugariz garbitzen da zinkeriak kentzeko. Sagar ustelak apartatu egin behar dira gainera.

Azaroaren erditik azkenera bitartean, sagardoa egiteari ekiten diote. Urteko hilik gogorrena da sagardogileen iritziz. Bi hilabetetan bodega osoa bete behar da. Sagarra

Zure sagardotegiak Nafarroan
Sagardoa, edari preziatua Nafarroan landutakoa
Txotxetik dastatzeko prest

TXASENEKO BORDA
BIBERIA KYPELA SAGARDOTEGIA BIBERIA KYPELA SAGARDOTEGIA

• Nahi izanez gero janari ekar daiteke

Tel.: (948) 39 60 17 • BERUETE (Basaburua)

LARRALDEA

Buru Plaza, z/g
Tel.: (948) 45 21 21
LEKAROTZ

MARTINTXONEA

Tel.: (948) 60 46 07
ALDATZ

TOKI-ALAI

Ctra. San Miguel
Tel.: (948) 50 40 05
LEKUNBERRI



LARRARTE

SAGARDOTEGIA

Urte osoan
zabalik



Abierto
todo el año.

Muñagorri-Enea Baserría • Tel. 55 56 47 • Artizanaraga



SAGARZAZY

sagardotegia

Barrenetxea Baserría • Semisarga Auzoa
Tel. (943) 64 16 41 HONDARRIBIA

BIDEBITARTE

sagardotegia



Arragua Auzoa (Peajetik 100metrotara)
• OIARTZUN • Tel. 49 21 01

SAGARDOTEGIA

JATETXEA

BAR-RESTAURANTE

Especialidades:

- Carnes y pescado a la parrilla
- Setas y hongos al horno
- Conejo asado (Alioli)
- Marisco de encargo

Larramendi, 4 • Tf. 59 16 04 • 20140 ANDOAIN

C. SETIEN

SIDRAS - SAGARDOAK



Gurutzeta Berri • URNIETA • Tfno. (943) 55 10 14



ARTXIBOKOA

txikitu, sagar patsa dolarera bota eta honen prentsatik horrelako muztio gorritza ateratzen da. Muztio hori kupeletan sartzen da eta bertan gelditzen da benetako sagardo bihurtu arte.

Lehen irakinaldi honi, ateratzen duen hotsagatik, irakinaldi zalapartaria deritza. Azukrea alkohola bihurtuz doa eta azalerantz anhidrido karbonikoa ateratzen da kapela izeneko aparrean solidotuz. Fase hau bukatzean kupelak itxi egiten dira eta irakinaldi mantxoa hasten da, lau hilabetez luzatuko dena. Azken hau da pausorik delikatuena.

Urteko azken hilabetea nahiko lasaia izaten da. Sagardoari usu begiratu behar zaio, orduan ari baita irakiten. Beraz, abendua bodega pintatzen, txukutzen, aurpegia garbitzen joaten da. Urtarrilean sagardo berria probatzen hasiko dira sagardogilea eta bere lagunak eta sagardoaren kalitateaz eztabaidan ariko dira. Sagardoaren zaporea, kolorea eta gorputza aztertuko dituzte.

Sagardotegiak, ofizialki, urtarrilaren bigarren hamabostaldian irekitzen dira, eta txotx denboraldia San Sebastian egunaren aurreko ostiralean izaten da. Urtarriletik apirila bitartean jende oldeak gerturatzten dira Gipuzkoako sagardotegietara, eta batez ere Astigarraga ingurura. Nonahiko jendeak probatu nahi izaten du erito gastronomiko hau. Gaur

egun, sagardotegiak aldatzen ari dira. Askok eserlekuak jartzten dituzte eta jateko eta edateko hainbat barietate eskaintzen dira. Gipuzkoan hamabost edo hogeit sagardotegi inguru izango dira usadio zaharrei eusten dietenak.

Sagardo denboraldia garrantzitsua da jendearekiko harremani dagokienez. Sagardotegira joaten den jendea ondo zerbitzatzeko saiatu behar da, tratu atsegina eman eta sagardo gustatzen bazaie, maizago arrimatuko baitira sagardotegira. Honek nahikoa lan ematen du. Gaur egun jatetxe eta erretegietara ere bidaltzen da sagardo. Hiru hilabete hauetan sagardo botiletan ere sartzen hasten dira.

Sagardo botilan sartzen abuztuaren erdira arte aritzen dira; sagardo plegatu eta banatu ere egiten da. Udako hilabeteak patxadan pasatzen dituzte urte osoan egin duten lanaren etorkizuna ikusten dutelako. Horrez gainera jendea sagardo zer moduz edaten ari den jakin nahi dute eta jatetxe eta abarrei dirua kobratzen zaie. Gero, abuztu bukaeran, egun batzuk izaten dira deskantsatzeko, ondoren berrir sagardogintzan hasteko.

Sagardotegi -familiarrak-

Aurreko prozesua 250.000 litro baino gehiago ekoizten dituzten sagardotegiek jarraitzen dute.

Baina badago beste multzo

bat sagardotegi -familiarrek osatzen dutena. Hauek sagardo modu berean egiten badute ere, gutxiago ekoizten dute: 100.000 litro inguru.

Sagardotegi txikiago hauetan sagardo botilatan sartzeko prozesua lehenago amaitzen da; urtarrilean hasi eta apirilera bukatzen da. Beraz, hiru hilabete nahiko lasa izaten dituzte sagardo berria egiten hasi arte. Gipuzkoan hirurogei inguru dira honelako sagardotegiak.

Ikusten denez, sagardo produktioa asko hazi da, eta honek ondorio onak eta txarrak ekarri ditu. Onen artean jende gehiago hurbiltzen dela euskal giroa.

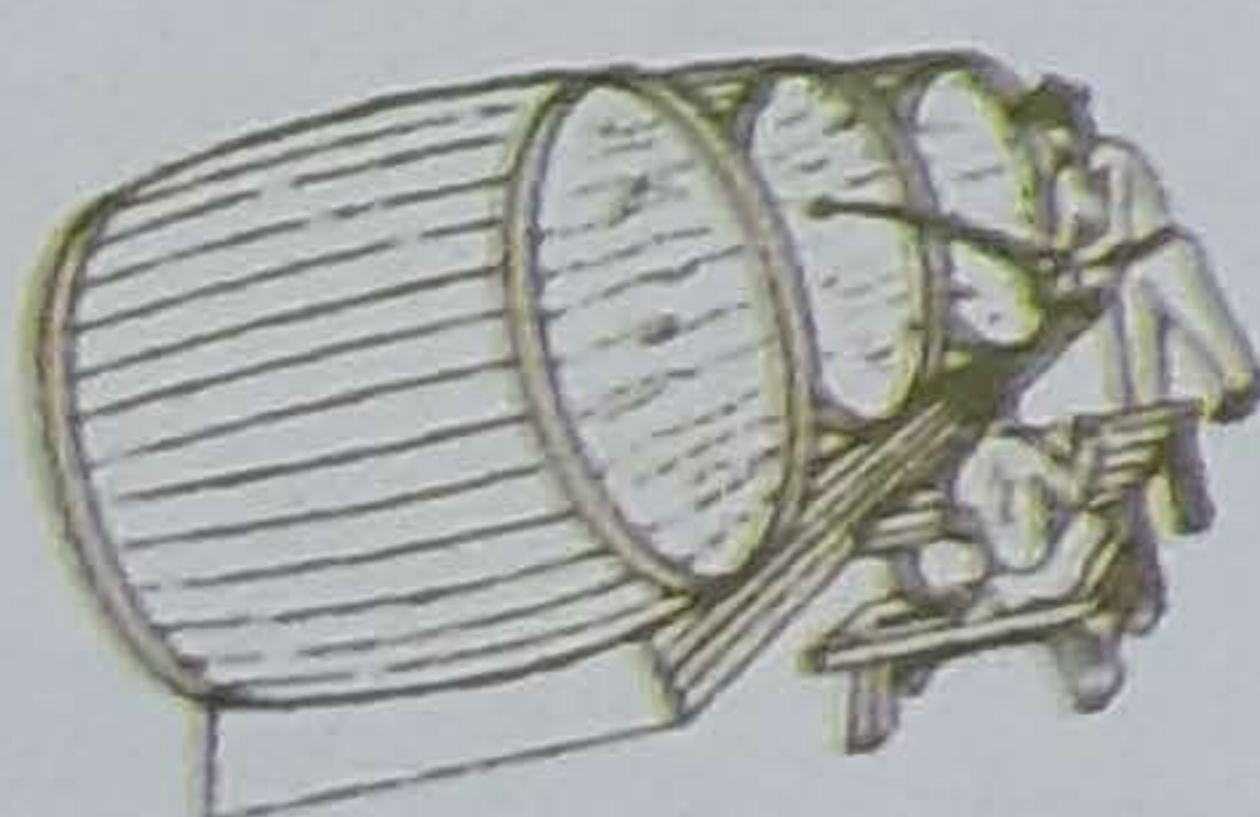
Gainera, euskal ekonomiari bultzada positiboa ematen dio, are gehiago sagar gehiena Gipuzkoan produzitakoa dela kontuan izaten bada. Aurtengo uzta kaxkar samarra izan da alabaina.

Ondorio negatiboen artean usadio zaharrak galtzea. Sagardotegi askotan eserlekuak jarri dituzte, baina badirudi jende dezente usario zaharrei eusten dieten sagardotegietara joateko joera hartzen ari dela.

Kupel asko, gaur egun, altzairu herdoilezinezkoak dira. Horren abantailak sagardogileentzat handiak badira ere -merkeagoa, garbitzen errazagoa- nork ez ditu maiteago egurrezko kupelei darien gototasun eta gustu on apartekoak? •

EGI-LVZE

ERRETEGIA-SAGARDOTEGIA



Zamalbide Auzoa
Tel. (943) 52 39 05
ERRETERIA