



Etenik gabeko hamabi hilabete

Txotx denboraldiak duen arrakasta aintzat hartuta, norbaitek pentsa lezake sagardogilearentzat lanik gehieneko garaia dela, hainbat, ez da horrela izaten. Etenik ez badago ere, abendua da hamabi hilabeteetan lasaia. Garai hortan, muztioa hartidura prozesuan dago kupeletan eta epe labur batean ez du arreta gehiegirik eskatzen. Ondoren, sagardotegiak txotx garairako irekitzen dira, go-roago botilaratzea dator eta azkenik, komertzializazioa –berriz ere urteroko zikloari ekin aurretik–.

Ez da erraza sagardo kanpaina bakoitza abian noiz jartzen den zehaztea, baina onduta dagoen sagarra bildu eta urria hasieran sagardotegira iristen den mementuan koka dezakegu. Zernahi gisa, sagardogilea, une hori heldu orduko, bere sagarrondo propioak ez baditu behintzat –eta, oro har, inork gutxi du %100eko autohornikuntza–, eginak behar ditu izan hainbat gestio aurreko asteetan sagardo-hornitzaileekin, kantidad eta kalitatea salneurri konpetitibo batean bermatuak egon daitezkeen. Salneurri hori, herrialdeko fruta kasu, urtero sagardogile elkarteen eta nekazari sindikatuen artean ezarritakoa da. Inportaziozko sagarraren kasuan, prezioa jarrira iristen zaigu.

Urria osoa eta azaroaren zati handi bat sagarraren bilketa, garbiketa, hautaketa, xehatze eta prentsaketarako izaten dira. Behin muztioa lortuta, egurrezko edo al-tzairu herdoigaitzeko ontzietan gorde behar da (kupelak) hartidura prozesuak modu naturalean eman daitezkeen. Prozesuak, oro har, azaroa bukaeratik txotx denboraldiaren hasiera bitarteko iraupena du, dena den, zenbaitetan luzeago jo dezake, sagardoak denbora behar izaten duelako erabat ondura egoteko.



Jose Mari MARTINEZ

Sagardogile gutxi izaten du %100eko autohornikuntzarako sagarrondo propioak.

Urtarrilean, behintzat aurretik egin ez bada, oinarritzko produktuez (bakailaoa, txuletak, intxaurrak, gazta...) arduratzeko eta sagardotegia txukuntzeko unea dator.

Prestakuntza hori guztia, bezeroen gozamenarako izango da

Txotx garaiaren lau hildete horietan, bete-betean aritzen dira lanean sagardotegietako upeltegi eta sukaldeetan, gehienbat asteburuetan

San Sebastian egunaren inguruan txotx garai zabaltzen denean.

Txotx garaiaren lau hildete horietan, bete-betean aritzen dira lanean sagardotegietako upeltegi eta sukaldeetan, gehienbat asteburuetan. Asteleheneetik ostegunera ez da horrenbeste jende biltzen, baina hala ere, sagardogileak lehen sagardoak botilaratzeko aprobetxatzen du. Xehatutako sagarretatik ateratako muztioan hartidura prozesu nagusia gertatu eta gero, sagardoa egina eta lehorra dago. Beraz, botilaratzea izango da hurrengo urratsa. Tarteka egiten da aken lan hau, botilaratzean erabakigarri baitira prestaketaren amaiera eta merkaturaren eskara. Apirilatik aurrera, botilaratze prozesua areagotuko da.

Sagardoa botiletan sartu eta kupela hustu ondoren, garbiketa sako-

na egin behar da ura erabiliz –hobe beroa bada– eta presio handiz.

Behin lehortuta eta garbituta dagoenean, sagardotegi askok kare biziz betetako ontzia sartzen dute kupelan egurraren kalterako hezetasunak eragozteko.

Merkatua

Ordu asko ematen ditu sagardogileak sagardo botilak erosten di-

Sagardoa botiletan sartu eta kupela hustu ondoren, garbiketa sakona egin behar da ura erabiliz –hobe beroa bada– eta presio handiz

tuzten bezeroekin, hori baita nahitaezko betebeharra bere produktioak harrera ona izan dezan. Eroslea ekoizlearen zonaldeak gertu badago, zuzeneko harremana izaten da. Ordea, gero eta ohikoagoa da bankean-enpresen laguntza eske abiatzea, behintzat salmenta eta produktio handia duten upeltegien aldetik.

Ekoizlea urte osoan zehar egoten da hartu-emanetan eroslearekin, botila sorta txikiak erostea nahiago izaten baitu bezeroak, biltegietan kopuru handiak gorde beharrean. Dena dela, harreman komertzial hori handiagoa da salmenta ugari hilabeteetan (udaberria eta uda), eta zenbait data berezitan oso-oso bizia izatera iristen da. Udazkena iritsita, botilako sagardoaren banaketa eta salmenta arindu egiten denean, sagardogileak denboraldi berria du aurrez aurre eta berri ere bere makineria prestatu (birringailua, dolarea...) eta kupelak garbitzen hasi beharko da.

Jose Mari MARTINEZ



Kairos CORRELLA

Behin muztioa lortuta, kupeletan gordetzen da.