

Upelak eta botilak ostatu

Sagardoari upelean sartzeko ordua heldu zaio. Egurrezkoak, altzairuzkoak, etzandakoak, zutikakoak... izango ditu bizileku. Botiletan ere hartuko du ostatu: lurrezkoetan, beirazkoetan...

Ontzietan hartitzen da, eta irakiten du geroago sagardo bihurtuko den muztioak. Hartzen dituen litroen arabera denbora gehiago edo gutxiago pasatuko du muztioak irakiten. Ontziak egur oholez egindakoak izan ohi dira eta burdinazko uztai batzuk dituzte lotura gisa. Garai batean uztai hauek gaztanezkoak edo urritzezkoak izaten ziren. Gaztanez edo haritzzez egindakoak dira ontzi gehienak, nahiz eta gerezizkoak, intxaurrezkoak edota akatziaz eginikoak ere badauden. Sagardogile batzuen ustez, haritzeko ontziak dira egokienak sagardotarako.



DANI BLANCO

ZUTIK. Eta altzairuzkoa.

Ontziek jasotzen zuten sagardo kopurua kargatan neurtzen zen garai batean. Karga bat 150 litroren pareko zen, eta honen arabera ontziak ere ezberdinak ziren: kargaterdikoak (225 litro), lau kargakoak (600 litro) eta sei kargakoak (900 litro). Hasierako ontziak zutikakoak, tentekakoak ziren. Gerra Zibilaren garaian sagardogintza baztertuta egon zen eta upelgileak desagertu egin ziren. 80ko hamarkadan sagardotegien gorakada eman zenean kanpotik ekarri zuten ontzi asko. Geroztik, etzandako ontziak ugaritu dira. Sagardogintzan erabiltzen diren ontziak hartzen duten sagardo kopuruaren arabera bereizten dira. Ontzi ezberdinak bereiz ditzakegu: barrikotea, barrika, bukoa eta upela.

BARRIKOTEA

100 litro artekoa izaten da. Izen hau jasotzen du baita ere negu hasieran ospatzen den afariak. Sagardoz betetako barrikotea edan, hustu egiten da. Garai batean baserrietan auzolanean aritutakoentzat irekitzen zen. Zizarrrez betetako ontzia izaten zen.

BARRIKA

100 eta 600 litro bitartekoa izaten da. Barrika bordelearra, kargaterdikoak, da XV. mendean Euskal Herriko arrantzaleek, Ternuara eta Groenlandiara joaten zirenek, erabiltzen zutena. Sagardoa garraiatzeko erabili izan zen gehienbat. 226 litro hartzen ditu eta oraindik zenbait baserritan gordezen dituzte.

BUKOIA

600 eta 1.000 litroren arteko ontziak dira. Etzanak edo zutikakoak izan daitezke. Taberna eta sagardotegietan batez ere erabili direla erakusten digute agiri zaharrek.

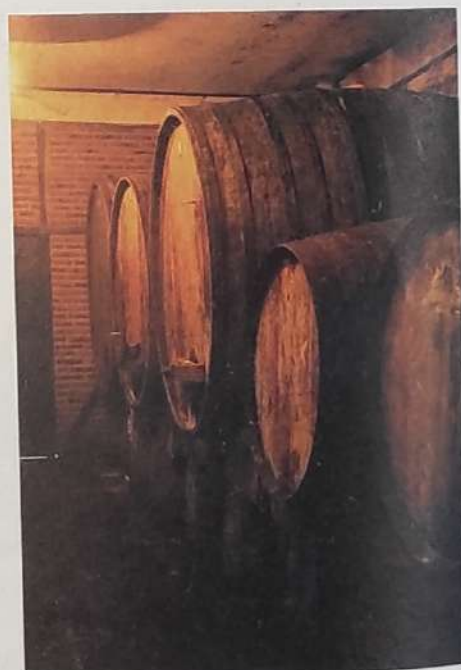
UPELA

1.000 litro baino gehiagokoak dira. Gehienetan egurrezkoak diren arren,

azkenaldi honetan altzairuzkoak ugaritzen ari dira sagardotegietan. Gaur egungo upelek leihoa upelburuaren behealdean izaten badute ere, lehenagokoek erdialdean izaten zuten. Altzako Gartziategi sagardotegian 200 urte inguruko upelak dituzte. Bertako nagusia zenak egiten zituen. 10.000 eta 12.000 litroko upelak erdi mailakoak dira. Litro gehiago hartzen dituztenak handitzat hartzen dira. Ezagutzen den egurrezko upelik handiena 50.000 litrokoa da. Usurbilgo Saizar sagardotegian esate baterako bat badute. Altzairuzko ontziak gero eta ugariagoak dira sagardotegietan. Zutikako upelak dira. Hauek ere neurri ezberdinak izan daitezke. Hemengo sagardotegietan ezagutzen den handiena 105.000 litrokoa da. Astigarragako Zapiain sagardotegian halako sei upel dituzte.

HOTZ SISTEMA

Egurrezko zein altzairuzko ontziek hotz sistemarekin funtzionatzen dute gaur egun. Izan ere, temperatura epelak eragin kaltegarria izan dezake



"SAGARDOA" JOXE URUA

ETZANDA. Eta egurrezkoa.

Botilaratzea

XIX. mendean hasi zen sagardoa botilaratzen Euskal Herrian. Horretarako eskuzko betegailu batzuk zeuden. Betetzeko tresna honek aska txiki bat zuen; bertara heltzen zen sagardoa upeletik. Aska sagardoz betetzen zenean, automatikoki sagardoari pasoa ixten zion mekanismo bat zeukan. Sagardoa kaniletara heltzen zen eta sagardogileak berak eskuz botilak kanilaren parean ipintzen zituen betetzeko. Kortxoia ere eskuz eragindako burdinazko tresna baten bitartez ipintzen zitzaion.

Gaur egun, tresna mekaniko batzuen bidez burutzen dute lan hau. Upela eta betegailua lotuta daude; beraz, sagardoa zuzenean betegailura joaten da. Ilaran ipinitako botilak betegailurantz inguratzen dira mekanikoki garraiatzen dituen tresna batean eta automatikoki betetzen dira. Ondoren, etiketatzailetik pasa behar du botilak. Gaur egun, saltzera aterako diren botila guztiek derrigorrez etiketa izan behar dute. Merkaturan arazoren bat sortuz gero, sagardogileak sagardo hori zein upeletakoa den jakin dezake. Zenbait sagardotegitan botilak garbitzeko tresna bereziak ere badituzte.

Hasierako botilak lurrez egindakoak ziren. Borgoñako botilaren forma zuten eta lakratutako tapoiak ipintzen zitzaizkien. Sagardoa sagardotegian edo tabernan erosten zen. Neurria izeneko pitxarrekin neurtzen zuten zenbat litro ematen zioten bezeroari. Litro ezberdinak hartzen zituzten pitxarrak ziren: pinta erdia (250) zentili-



ONTZIAK. Ez dira beti botilak eta berdeak izan.

tro), litro erdikoa, litrokoa eta bi litrokoa. Neurriok urteror seilatzen ziren; tranparik bazegoen edo ez jakiteko.

Mende honen hasieran, sagardotegi eta elkarte gastronomiko askok bere botila propioa zuten. Litrokoa zen eta beira urdinxkan sagardotegi edo elkartearen izena erliebean zeraman. Sagardotegien gorakada honen aurretik elkarteetakoak bertara joaten ziren sagardo egin berria dastatzera. Bertan zenbat sagardo erosiko zuten erabakitzen zuten. Apurua deitzen zitzaion honi.

Sagardoak beherakada izan zuen epealdian edozein botila erabili zen. Xanpain botila izan zen erabiliena. Gaur egun ezagutzen dugun 75 zentilitroko botila 1985ean agertu zen. Sagardogileen ekimenari esker etorri zen kolore berdeko botila hau. 33 zentilitroko botila txikia eta garagardoaren gisan sagardoa presioz ateratzen duen tresna dira azken urteotako berrikuntzak ■

sagardoaren irakinaldian. Horregatik, batzutan upategia bera hotz mantentzen dute eta besteetan, aldiz, ontziak bakarrik hozten dituzte. Hamalau gradu da tenperaturarik egokiena.

TINA

Tinak jasotzen du dolaretik datorren muztioa. Erditik ebakitako upel baten tankerakoa da. Egurrezkoak izaten dira normalean, nahiz eta gaur egunekoak altzairuzkoak izan. Altzako Gartziategi sagardotegian iragazkia duen tina daukate. Dolareko muztioak izan ditzakeen zikinkeriak garbitzeko balio du.

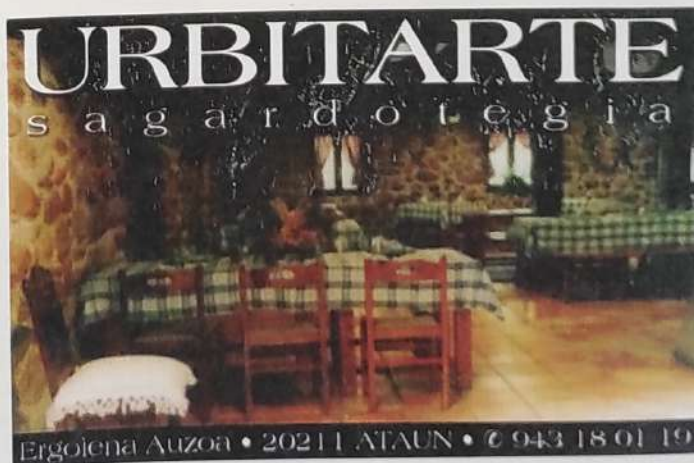
Garai batean baldekarekin edo onilarekin, egurrezko inbutuarekin alegia, sartzen zuten tinako muztioa upeletan. Gaur egun, bonba eta tutu

malgu batzuen bidez burutzen da lan hau.

ZIZKU-BARRIKA

Txiskupela izenez ere ezagutzen da. Etzandako upel hau erdibituta dago; bi alde ditu. Bi upel elkarri erantsita egongo balira bezala da. Upel bakoitzak bere itxitura dauka. Horrela, alderdi bateko sagardoa bukatzen zenean, beste aldekoa hasten zuten, berriro sagardo berria dastatzeko aukera izanez.

2.000 litro sagardo inguru hartzen zituen. Aspaldiko upelak dira eta sagardoa edukitzeaz gain, abadia handietan ardo bedeinkatua gordetzeko ere erabiltzen zutela esan ohi da ■



Ergolena Auzoa • 2021 | ATAUN • 943 18 01 19