

Etxebizitza: Interes tasaren igoerak eskariaren jaitsiera dakar



Euskal Herriko Astekaria



Sagardoa 2001

SAGARRA JOTZEKO MAKINAK



POSTER-GIDA
eta DOSIERRA



Fermin Muguruza

“Jendeari transmititzeko zuk sentitu behar duzu”



Sagardoa 2001

Berezia

Makina bat tresna



Txotxerako garaia heldu da, urtero bezala. Bakailao tortila eta txuleta ederra lagun direla sagardoa fresko-fresko sartzen da eztarrian behera. Gozamena. Soilik edarizale garenok ordea, ez dakigu zuhaitzetako sagarrak edari preziatu bilakatzeko zenbat denbora, diru eta buruhauste izaten den. Bidea luzea da. Sagardoa egiteko era funtsean ez da ia batere aldatu. Hala ere, erabilitako tresneria eta honen materiala garatzen joan da mendeetan zehar. Aldaketa bortitzenak, ordea, azken hamar urteotan eman dira. Egu-rrezko eta burdinazko tresnak altzairuzkoengatik ordezkatu dira. Makina automatikoek lekua hartu diote eskulanari. Garbitasuna, azkartasuna, kalitatea eta eskulana baztertzea izan dira garapen honen arrazoi nagusiak.

Ez dugu ahaztu behar gaur egun ondare historikotzat eta altxortzat ditugun tresna horiek garai bateko euskal ekonomiaren oinarri izan zirela. Sagardoak, beste edariekin bezalaxe, garapena behar du, mendeetan zehar mantendu dadin.

Testuak: Nerea Pikabea

• Sagar bilketa, neurketa, garbiketa	20
• Sagar jotzea	22
• Patsaren estutzea	26
• Botllaratzea	30



Fruitua heldu da

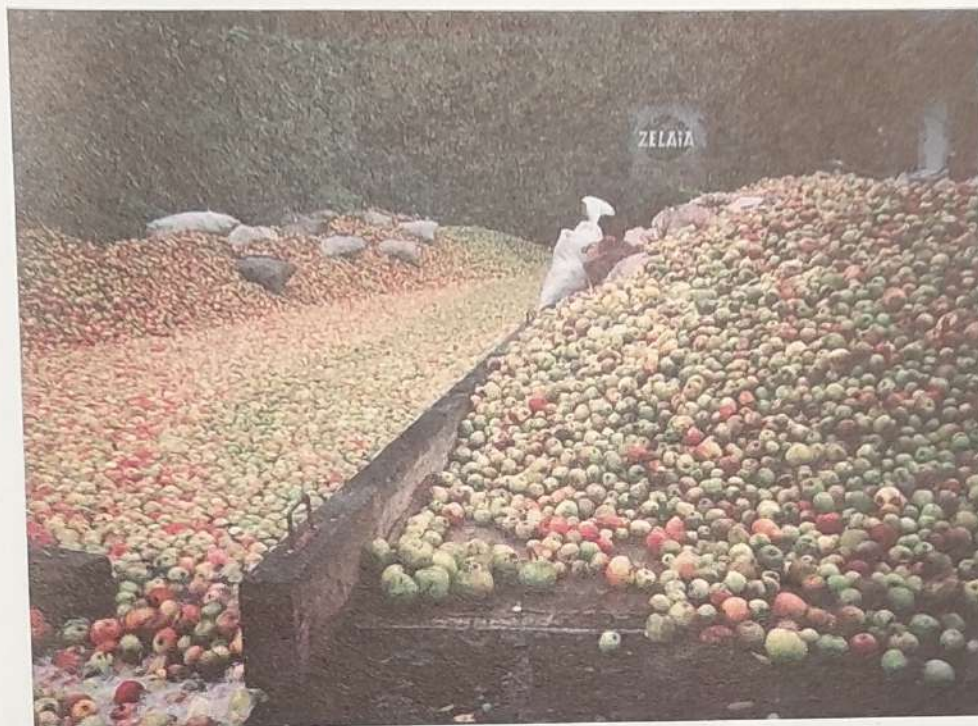
Sagardogileak sagarrak jasotzeko prest direla ikusten duen bezain pronto, adarretatik askatzeko garaia da. Eroritakoa ere jasotzen da, noski. Eskuz edo kizkiarekin sagar bilketa egin ondoren, baserri edo sagardotegi inguruan fruitua biltzen da. Ustelak albo batera utzi behar dira eta sagardo bihurtuko den sagarra garbitu egin behar da.

Sagarra bere garaian bildu behar izaten da, helduta eta erortzeko zorian dagoenean. Hori egin aurretik sagastietako belarra ebakita edukitzea komeni da, horrela sagar bilketa erraztu egingo baita. Euskal Herrian lan hau burutzea, orde, zaila izan da beti, lurra oso aldapatsua delako. Sagarrak lurrera berez erortzen badira ere, sarritan zuhaitza astindu egin behar izaten da makil baten bitartez. Lurrera eroritako sagarrak biltzeko teknikak ez dira gehiegi aldatu mendeetan zehar. Eskuareaz sagarra pilatu egin izan da, gero biltzeko. Ondoren, eskuz edota kizkiarekin sarea izeneko saskian edota zakuetan biltzen ziren eta dira sagarrak. Gaztanez egindako saskia da, gehienetan norbere etxean egirikoa. Toki batzuetan amantarekin biltzen dituzte sagarrak.

Muturrean okertutako iltzea duen makila motz bat da kizkia, metro erdi

pasatxo duen urritzeko makila mehea, alegia. Baserritarrek berak egin ohi zituen etxean. Erabilera oso erraza du: kolpe bat sagarrean heltzeko eta beste kolpe bat saskiaren ertzean sagarra uzteko. Horrela, dena bildu arte. Garai batean ohituta zeuden eta berehalaxe betetzen omen zuten saskia batere makurtu gabe. Sagarra biltzeko era garbia da oso, asunak eta arantzak dituzten landareetatik babesteko aukera ematen du eta.

Ondo samar betetako lau saskik zakua osatzen dute. 55 kilo inguruko pisua du zaku honek. Hau da gaur egun erabiltzen den neurria. Gaur egun, leku batzutan traktore bereziak erosi dituzte lan honetarako, baina hemengo aldatzengatik ez dira errentagarriak. Horretaz gain, hemengo sagardoa egiteko erabiltzen den sagarraren %25 bakarrik da hemengo; gainontzekoa kanpotik ekartzen dute.



GARBIKETA. Jaso ondoren, sagar ustelak kendu eta gainerakoa garbitu behar da.

Garai batean pisatzeko gailurik ez zen izaten baserrietan. Horren ordezkubela eta neurria izeneko ontzi bereziak erabiltzen zituzten. 50 kilo sagar jasotzen zuen saskiak. Kubela egurrezko neurri bat zen, 100 litroko neurria. Puntaraino betetzen zenean biratu eta zakura pasatzen zuten. Soka edo zumitzez lotzen zuten zakua. Neurria, berriz, gaztanez egindako saskia da. Sei kubelek edo sei neurrik karga, gurdi bat osatzen zuten. Karga honen edo gurdi honen barrunbea 300 kilo ingurukoa zen. Gaur egun, 6 zakuk osatzen dutenari deitzen zaio

karga. Añorgako (Donostia) Bidarte baserrian egiten dute sagardoa oraindik. Nagusiak, Joan Jose Izagirrek, 73 urte ditu eta gogoan du aitari nola laguntzen zioten. "Mutil koskorrak ginela sagar zakuak hartu eta aitari ematen genizkion gurdira igotzeko. Gero, gurdia hartu, idi eta guzti, eta sagardoazalei sagarra banatzen genien. Karga bakoitza bost durotan saltzen genuen. Bi edo hiru hilabete behar genituen 127 karga banatzeko".

Sagar bilketa egin ondoren Sagar-Dantza egiten zen Baztanen. Gizonek

Lau saskik zakua osatzen dute. 55 kilo inguruko pisua du zaku honek

dantzatzen zuten beti, nahiz eta emakumeek Inauterietako hirugarren egunean dantzatu. Dantza honekin batera, sagar erreak eta sagar egosiak jateko ohitura zegoen.

Behin sagarra bildu denean eta neurtu denean zein sagar mota nahastuko dituen erabakitzen du sagardogileak. Nahasketa egokia egitean datza batez ere sagardogilearen artea eta sormena. Ondoren, mandiora edo ganbarara eramaten dute sagarra sagardogile batzuk. Hala ere, gaur egun sagardogile handienek sagardotegiaren kanpoaldean, presatutako txoko batean pilatzen dute kamioietan ekarritako sagarra. Sagarra txikitu aurretik, sagar ustelak kendu eta gainontzekoa garbitzen dute. Astigarragako Gog enpresak komertzializatzen duen sistema berriak egiten du posible hau. Uraren zirkuitu itxia sortzen da. Presioz datorren urak sagarrak kanal batera eramaten ditu. Bertatik altzairuzko danbor garbigailu batera eramaten du sagarra igogailu batek eta bertan ur zorrotada batzuk jasotzen ditu sagarrak. Hortik matxakara pasatzen da. Sagarra joa izateko prest dago ■

MIZPIRADI
Sagardotegia
Bertan egindako sagardoa

Mizpiradi baserria • Leizotz Auzoa
Andoain

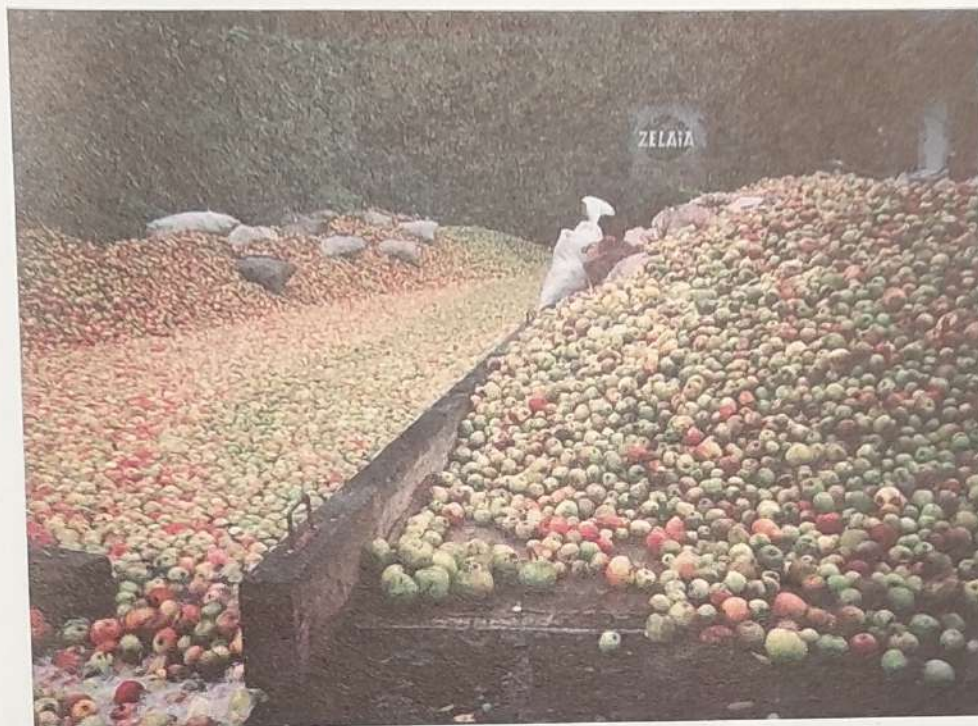
☎ 943 59 39 54

lapurriketa
sagardotegia

Sagardotegiko
menua

Bertan egindako
sagardoa

Dima-Otxandio errepidea, 38 (Dimako Gaina) • 48141 BIZKAIA
Tel.: 94 633 80 39



GARBIKETA. Jaso ondoren, sagar ustelak kendu eta gainerakoa garbitu behar da.

Garai batean pisatzeko gailurik ez zen izaten baserrietan. Horren ordezkubela eta neurria izeneko ontzi bereziak erabiltzen zituzten. 50 kilo sagar jasotzen zuen saskiak. Kubela egurrezko neurri bat zen, 100 litroko neurria. Puntaraino betetzen zenean biratu eta zakura pasatzen zuten. Soka edo zumitzez lotzen zuten zakua. Neurria, berriz, gaztanez egindako saskia da. Sei kubelek edo sei neurrik karga, gurdi bat osatzen zuten. Karga honen edo gurdi honen barrunbea 300 kilo ingurukoa zen. Gaur egun, 6 zakuk osatzen dutenari deitzen zaio

karga. Añorgako (Donostia) Bidarte baserrian egiten dute sagardoa oraindik. Nagusiak, Joan Jose Izagirrek, 73 urte ditu eta gogoan du aitari nola laguntzen zioten. "Mutil koskorrak ginela sagar zakuak hartu eta aitari ematen genizkion gurdira igotzeko. Gero, gurdia hartu, idi eta guzti, eta sagardoazalei sagarra banatzen genien. Karga bakoitza bost durotan saltzen genuen. Bi edo hiru hilabete behar genituen 127 karga banatzeko".

Sagar bilketa egin ondoren Sagar-Dantza egiten zen Baztanen. Gizonek

Lau saskik zakua osatzen dute. 55 kilo inguruko pisua du zaku honek

dantzatzen zuten beti, nahiz eta emakumeek Inauterietako hirugarren egunean dantzatu. Dantza honekin batera, sagar erreak eta sagar egosiak jateko ohitura zegoen.

Behin sagarra bildu denean eta neurtu denean zein sagar mota nahastuko dituen erabakitzen du sagardogileak. Nahasketa egokia egitean datza batez ere sagardogilearen artea eta sormena. Ondoren, mandiora edo ganbarara eramaten dute sagarra sagardogile batzuk. Hala ere, gaur egun sagardogile handienek sagardotegiaren kanpoaldean, presatutako txoko batean pilatzen dute kamioietan ekarritako sagarra. Sagarra txikitu aurretik, sagar ustelak kendu eta gainontzekoa garbitzen dute. Astigarragako Gog enpresak komertzializatzen duen sistema berriak egiten du posible hau. Uraren zirkuitu itxia sortzen da. Presioz datorren urak sagarrak kanal batera eramaten ditu. Bertatik altzairuzko danbor garbigailu batera eramaten du sagarra igogailu batek eta bertan ur zorrotada batzuk jasotzen ditu sagarrak. Hortik matxakara pasatzen da. Sagarra joa izateko prest dago ■

MIZPIRADI
Sagardotegia
Bertan egindako sagardoa

Mizpiradi baserria • Leizotz Auzoa
Andoain

☎ 943 59 39 54

lapurriketa
sagardotegia

Sagardotegiko
menua

Bertan egindako
sagardoa

Dima-Otxandio errepidea, 38 (Dimako Gaina) • 48141 BIZKAIA
Tel.: 94 633 80 39

Txiki-txiki egin arte

Hemendik aurrera sagarrak fruitu gozoaren itxura galduko du, betirako. Txiki-txiki egiteko ordua heldu zaio. Sagar puska mordoa lortzeko sistemak bat baino gehiago izan dira sagardogintzaren historian, baina bi dira ezagunenak: pisoia eta matxaka. Lehenari, eskulan gogorra behar zuen eta musika erritmoa eta guzti jarri zitzaion. Bigarrenak asko modernizatu dira eta orain argindarrak egiten du lan altzairuzko ontzia martxan edukitzeko.

Sagardoa egiten hasi ziren lehenengo euskaldunek sagarra txikitzeke zein tresna erabiltzen zuten ez dakigu. Gure arbasoengandik jaso ditugun lehenengo tresnak mailua, trabesa eta eskuzko pisoia edo pisoia izan dira. Mailuarekin edota pisoiarekin dolare barruko askan bertan zanpatzen zuten sagarra. Pisoia erabilia goa izan da. Kirten luzea duen egur koskor honek metro eta erdiko altuera du. Urritzez eginikoak izaten ziren batzuk. Goitik behera jotzen da sagarra. Beraz, jotze izena sagarra zanpatzetik datorkio.

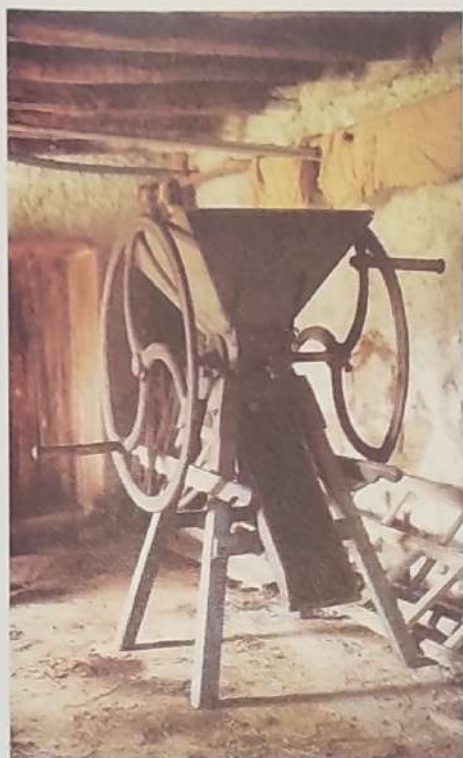
Askaren tamainaren arabera, bi, hiru, edota gizon gehiago aritzen ziren prakak belaunetara ino bilduta, oinutsik, sagarra jo eta jo, "ordun" hitza entzun arte. Hitz hau joaldia gelditzeko seinalea zen eta taldeko buruak esaten zuen. Jotako sagarra baztertu, geldialdi labur bat egin eta oster a sagar aldi berri bat jotzen hasten ziren. Pisoiekin, txandaka jotzen aritzen zirela, erritmo batzuk sortu zituzten. Sagar jotze eta estutze lana amaitua zela

XIX. mendearen bukaeran sortu ziren sagarra jotzeko makinak. Matxaka izenez da ezaguna tresna hau

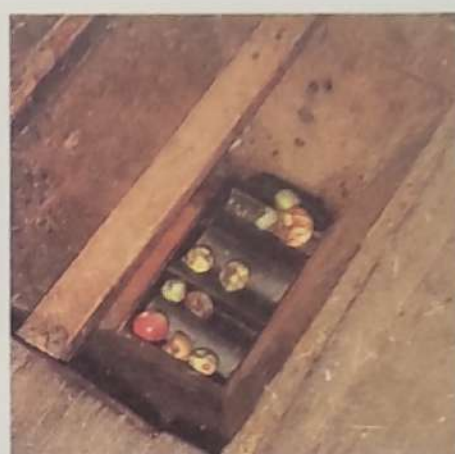
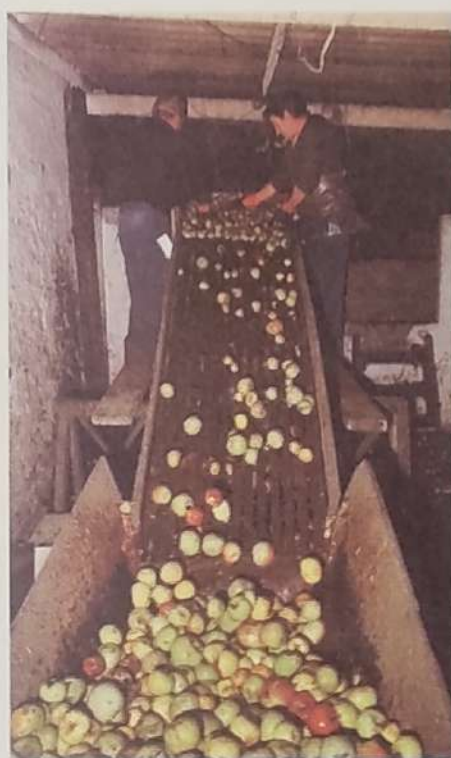
adierazteko edo, baserriko larrainean, atarian biltzeko ohitura zuten garai bateko sagardogileek. Patsola bat jartzen omen zuten eta bertan pisoiekin erritmo ezberdinak jotzen omen zituzten, irrintzi luzeak botaz. Nafarroan, Baztango Arizkun herrian esate baterako, hiruko erritmoa mantendu da, hiru pisoiez osatutako soinua, alegia. "Kirikoketa" izeneko kantua kantatzen zuten pisoien erritmo honekin batera: "Kirikoketa, kirikoketa, / kirikoketa, koketa, koketa. / Sagarra jo dela, / sagarra jo dela, / sagarra jo dela, /jo dela, jo dela".



ERAKUSTALDIA. 1935-1936 urte ingurua. Donostiako Alderdi Ederren pisoiekin sagarra txikitzen erakutsi zuten.



MATXAKA. Ezkerrean eskuzko matxaka eta eskuinean sagarrak matxakara bidean.



HORTZAK. Sagarra neurri desberdinetan txiki daiteke.

Honekin batera muztio egin berria ateratzen omen zuten basotan edo botilatan dastatzeko. Bertako gazte batzuek jakin ahal izan dutenez, 1920an egin zen azken aldiz ospakizun hau Arizkun. Duela bi urtetik hona berriro ospatzen hasi dira. Bada txalaparta pisoien erritmo honetan sortua dela esaten duenik.

XIX. mendearen bukaeran sortu ziren sagarra jotzeko makinak. Matxaka izenez ezagunagoa den tresna honek tolba izeneko ontzia du;

bertatik botatzen da sagarra. Eskuz eragiten diren bi gupil edo bolandera ditu kanpoaldean. Bolandera hauek aurkako norabidean mugitu behar dira. Horrela, barruko bi hortzak mugitu egiten dira. Sagarra hortz horien tartetik pasatzen da eta txikitu egiten dute. Sagar puska dolareko askara erortzen dira.

Bai pisoien kasuan eta baita eskuzko matxakaren kasuan ere, gizonetako indartsuak aritzen ziren lanean.

Lehenengo matxakak sagar egurrez eginikoak baziren ere, berehala sartu ziren burdinazkoak. Inguruko herrietan egiten zituzten tresna hauek. Pasaiko Lasa eta Madariaga Fundizioak, Errenteriako Illarramendi, Tolosako Otaegui (hauek egurrezkoak egiten zituzten) eta Luzuriaga dira besteak beste garai hartako matxakak egiten zituztenak. Makina modernoak, ordea, Normandiatik ekartzen zituzten. Cherbours herriko Sigmon anaiak, eta Wurtembergeko Mayfarth eta Klee-mann Oberlur Kheim markak izan ziren atzerriko izenik ezagunenak. Sigmon Anaiei matxaka batzuk badaude oraindik sagardotegietan. Hortz horiek elkarrengandik gertuago edo urrunago jar daitezke, sagar puska handiagoak edo txikiagoak eginez. Oso gertu jarriz gero, sagar

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

EREÑOTZU AUZOA
TEL. 943553272
HERNANI



AIZOAIN
Sagardotegia

Iruregaina Poligonoa
(Aizoain)

948 30 31 92
948 30 22 79

DANI BLANCO



ZELAI SAGARDOTEGIA

ALTZAIRUA ETA MOTORRA. Ezkerrean matxakaren hortzak eta eskuinean sagarra jaso, txikitu eta dolarera doa.

haziak apurtzeko arriskua dago, eta hori ez da komeni; txikitutako haziak zapore txarra ematen dio sagardoari.

Sagarra jotzeko makinari motor elektrikoa edo gasoilezkoa ipintzea izan zen hurrengo urratsa. Matxaka normalean dolarearen ondoan egoten

denez, biak motor berak mugitzen ditu sarritan. Altzako Gartziategi sagardotegian gogoan dute oraindik Hernani-Donostia ibilbidea egiten

Sagardo etxea non eta noiz?

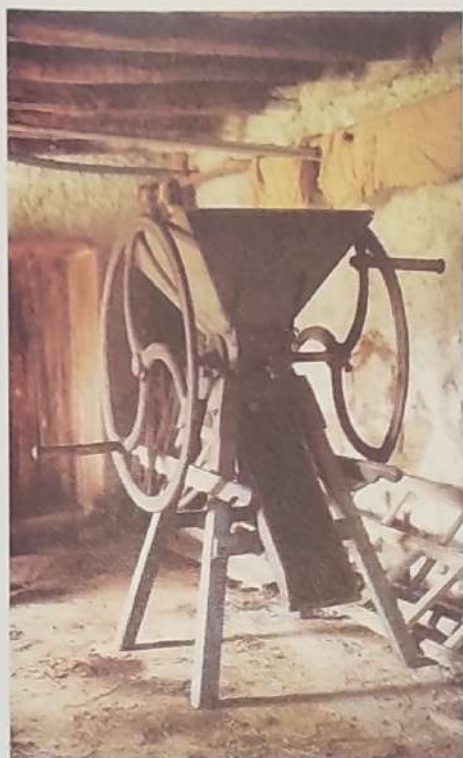
Azken urteotan sagardogile eta sagardozaleak sagardo etxea egiteko asmoari buruz hitz egiten hasi dira. Sagardogileek hainbat bilera egin dute sagardo etxea nahi den edo ez jakiteko, eta bide batez, non eraikiko litzatekeen erabakitzeke. Sagardo etxea nahi dute, baina ez dira elkarren artean ados jartzen. Gipuzkoako Foru Aldundia bere garaian finantziaketan parte hartzeko prest agertu zen arren, sagardogileak ados jarri arte sosik ez duela emango adierazi du, proiektu bakarra finantzatzeko duela, alegia.

Une honetan hiru proiektu nagusi daude: Urnietako Udalarena, Astigarragako Udalarena eta Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkartearena. Urnietako proiektuak 10.000 metro koadroko lur-sail bati buruz hitz egiten du. Sagarraren ikerkuntza egiteko balioko luke. Laborategia, batzarretarako egongela, liburutegia, museoa eta taberna edo jatetxea aurreikusten dira besteren artean. Astigarragako proiektuak sagardo etxea herriaren kanpokaldean kokatzea aurreikusi du. Urnietakoaren gela edo atal antzekoak izango lituzke. Sagardoa egiteko tresneriari buruzko erakusketa denbora luzez jendaurrean eduki zuten. Tresneria hori sagardo etxerako pentsatuta dago.

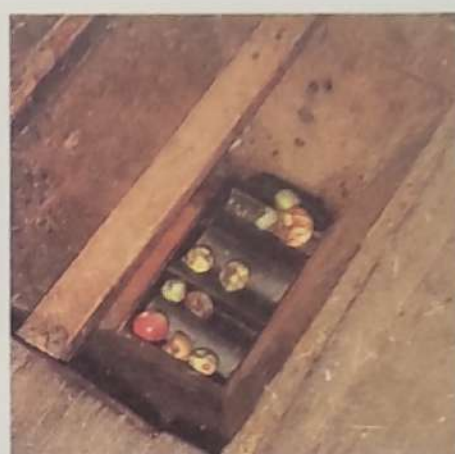
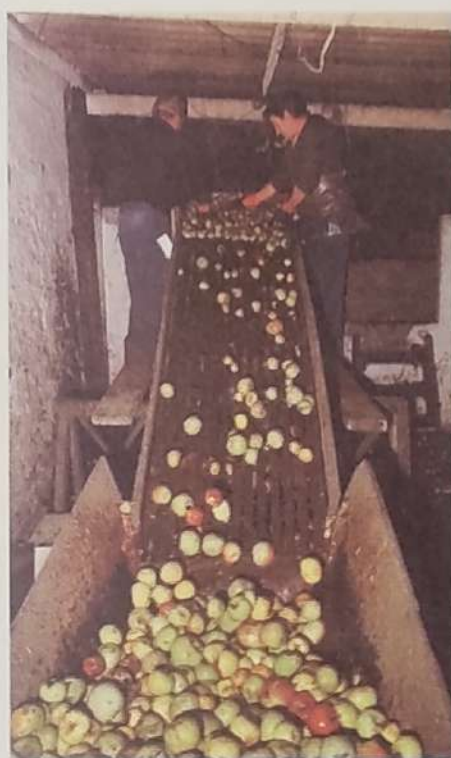
Usurbilen sagardo etxea egiteko zein premia dagoen ikertzen ari dira. Bertako Sagardo Egunaren Lagunak elkar-teak Euskal Herrian sagardoari lotutako zentro etnografiko anitz egon daitezkeela uste du. Honetaz gain, Donostiako Aiete auzoko Katxola baserria lekuz aldatu (errepide ondoan zegoen) eta berreraiki dute. XVIII. mendeko dolarea du, dolare barrokoa. Hiru ardatzekoa zen. Erakusgai jarriko duten erabakitzeke dago oraindik ■



KATXOLA BASERRIA. XIX. mendeko dolarea.



MATXAKA. Ezkerrean eskuzko matxaka eta eskuinean sagarrak matxakara bidean.



HORTZAK. Sagarra neurri desberdinetan txiki daiteke.

Honekin batera muztio egin berria ateratzen omen zuten basotan edo botilatan dastatzeko. Bertako gazte batzuek jakin ahal izan dutenez, 1920an egin zen azken aldiz ospakizun hau Arizkun. Duela bi urtetik hona berriro ospatzen hasi dira. Bada txalaparta pisetan erritmo honetan sortua dela esaten duenik.

XIX. mendearen bukaeran sortu ziren sagarra jotzeko makinak. Matxaka izenez ezagunagoa den tresna honek tolba izeneko ontzia du;

bertatik botatzen da sagarra. Eskuz eragiten diren bi gupil edo bolandera ditu kanpoaldean. Bolandera hauek aurkako norabidean mugitu behar dira. Horrela, barruko bi hortzak mugitu egiten dira. Sagarra hortz horien tartetik pasatzen da eta txikitu egiten dute. Sagar puska dolareko askara erortzen dira.

Bai pisetan kasuan eta baita eskuzko matxakaren kasuan ere, gizonetako indartsuak aritzen ziren lanean.

Lehenengo matxakak sagar egurrez eginikoak baziren ere, berehala sartu ziren burdinazkoak. Inguruko herrietan egiten zituzten tresna hauek. Pasaiko Lasa eta Madariaga Fundizioak, Errenteriako Illarremendi, Tolosako Otaegui (hauek egurrezkoak egiten zituzten) eta Luzuriaga dira besteak beste garai hartako matxakak egiten zituztenak. Makina modernoak, ordea, Normandiatik ekartzen zituzten. Cherbours herriko Sigmon anaiak, eta Wurtembergeko Mayfarth eta Klee-mann Oberlur Kheim markak izan ziren atzerriko izenik ezagunenak. Sigmon Anaiei matxaka batzuk badaude oraindik sagardotegietan. Hortz horiek elkarrengandik gertuago edo urrunago jar daitezke, sagar puska handiagoak edo txikiagoak eginez. Oso gertu jarriz gero, sagar

Goiko LASTOLA

SAGARDOTEGIA

EREÑOTZU AUZOA
TEL. 943553272
HERNANI

AIZOAIN

Sagardotegia

Iruregaina Poligonoa
(Aizoain)

948 30 31 92
948 30 22 79

DANI BLANCO



ZELAI SAGARDOTEGIA

ALTZAIRUA ETA MOTORRA. Ezkerrean matxakaren hortzak eta eskuinean sagarra jaso, txikitu eta dolarera doa.

haziak apurtzeko arriskua dago, eta hori ez da komeni; txikitutako haziak zapore txarra ematen dio sagardoari.

Sagarra jotzeko makinari motor elektrikoa edo gasoilezkoa ipintzea izan zen hurrengo urratsa. Matxaka normalean dolarearen ondoan egoten

denez, biak motor berak mugitzen ditu sarritan. Altzako Gartziategi sagardotegian gogoan dute oraindik Hernani-Donostia ibilbidea egiten

Sagardo etxea non eta noiz?

Azken urteotan sagardogile eta sagardozealek sagardo etxea egiteko asmoari buruz hitz egiten hasi dira. Sagardogileek hainbat bilera egin dute sagardo etxea nahi den edo ez jakiteko, eta bide batez, non eraikiko litzatekeen erabakitzeke. Sagardo etxea nahi dute, baina ez dira elkarren artean ados jartzen. Gipuzkoako Foru Aldundia bere garaian finantziaketan parte hartzeko prest agertu zen arren, sagardogileak ados jarri arte sosik ez duela emango adierazi du, proiektu bakarra finantzatzeko duela, alegia.

Une honetan hiru proiektu nagusi daude: Urnietako Udalarena, Astigarragako Udalarena eta Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkartearena. Urnietako proiektuak 10.000 metro koadroko lur-sail bati buruz hitz egiten du. Sagarraren ikerkuntza egiteko balioko luke. Laborategia, batzarretarako egongela, liburutegia, museoa eta taberna edo jatetxea aurreikusten dira besteren artean. Astigarragako proiektuak sagardo etxea herriaren kanpokaldean kokatzea aurreikusi du. Urnietakoaren gela edo atal antzekoak izango lituzke. Sagardoa egiteko tresneriari buruzko erakusketa denbora luzez jendaurrean eduki zuten. Tresneria hori sagardo etxerako pentsatuta dago.

Usurbilen sagardo etxea egiteko zein premia dagoen ikertzen ari dira. Bertako Sagardo Egunaren Lagunak elkar-teak Euskal Herrian sagardoari lotutako zentro etnografiko anitz egon daitezkeela uste du. Honetaz gain, Donostiako Aiete auzoko Katxola baserria lekuz aldatu (errepide ondoan zegoen) eta berreraiki dute. XVIII. mendeko dolarea du, dolare barrokoa. Hiru ardatzekoa zen. Erakusgai jarriko duten erabakitzeke dago oraindik ■



KATXOLA BASERRIA. XIX. mendeko dolarea.

Fraisoro eskolako sagardoa

Gaur egun ez ezik, XX. mendearen hasieran ere garrantzi handiko eskola izan zen Fraisoro nekazaritzaren alorrean. Eskola 1898an martxan jarri bazen ere, hamalau urte beranduago sagardogintzari lotutako ikastaroak ematen hasi ziren. Garai hartan sagar lana baserri lanetan baztertua zen, ez baitzen diru irabazpide handitzat hartzen. Sagardotarako sagarra lantzeko teknikak garatzeko beharra ikusita sagardotegi esperimentala eta sagasti gunea martxan jarri zituzten. Makinaria modernoan hornitu zuten eskola. Sagardoa egiteko zenbait saio egin zen nekazarien aurrean. Lehenbiziko saioa Fraisoron bertan bildutako 800 kilo sagarrekin egin zuten, eta oso emaitza onak lortu omen zituzten. "Sagardogintza egoki eta zuzena" ezagutaraztea eta Gipuzkoa osoan zabaltzea zen helburua. Sagardogintzarako Arduradun Titulua ateratzeko ikasketak banatzen hasi ziren urte honetan. Bi urteko ikasketak ziren ■



Granja modelo Fraisoro - Guipúzcoa - Escuela de Agricultura y Lechería Interior de la sidrería - Trituradora, lagar y prensa

ISAKI LARRANAGA

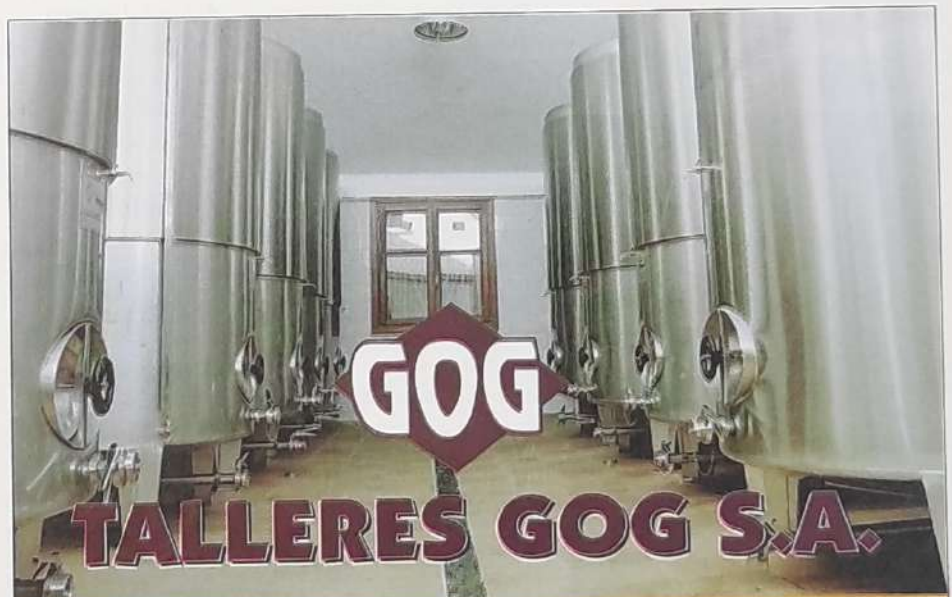
TEKNIKA AURRERATUAK. Matxaka, dolarea eta prentsa.

zuen tranbia egin zuteneko garaia. Haien lurrak harrapatzen zituenez, akordio batera iritsi ziren arduradunekin: sagardotegirako argindarra erabiltzeko aukera izatea eskatu zuten.

MATXAKA MODERNOAK

Azken urteotan matxaka modernoagoak jartzen ari dira sagardotegietan. Sagarra matxakaraino eramateko zinta edo tresna berezi batzuk jarri dituzte leku batzutan. Hernaniko Zelaia sagardotegian esate baterako altzairuzko matxaka bat daukate. Motor baten bidez mugitzen da eta kautxozko hortzak ditu. Txikitutako sagarra "bonba elektikoa" izeneko gailu batera erortzen da. Honek dolarera bidaltzen du sagarra.

Jotzeko tresnak sagarra txikitu ahala dolareko askara botatzen du. Baina badira askarik gabeko dolareak, forma borobila dutenak; kasu honetan upel erdibitu batean edo zurezko ontzi batean uzten da patsa beratzen ■



Sagardogintzarako ekipiak

- Sagar-garbitzea. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Prentsak.
- Deposituak, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Hotz-eragileak.
- Usadiozko dolareentzako estalki herdoilgizak.
- Dolareentzako hesi herdoilgizak.
- Hotzerako hodibihurriak.

Poligono Industrial, 26 ERGOBIA • 20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
Tel. 943 55 44 66 - Faxa: 943 55 55 84 • E-mail: gog@adegi.es • www.adegi.es/gog

Dolarea: sagarraren ardatza

la baserria adinako dolareak eraikitzen zituzten XVI. eta XVII. mendeetan. Etxea eta tresna gauza bera zen. Dolare-baserria desagertu zen, ordea. Sagar puskei patsa ateratzeko izerdi patsetan ibili beharra ere ahalik eta gehien saihestu da. Motor elektrikoak hasi ziren lanean. Egurrak eta burdinak altzairuaren konpetentzia ezagutu dute. Kontua sagar puskek muztio bihurtzea da.



Ardatz burua. Urnietako Azkonabieta baserria.

Dolare izenez ezagutzen da patsa estutzeko tresna. Sagar puskek dolarera heltzen dira eta ordu batzutan beratzen edukitzen da jotako sagarra, patsa, alegia. Horrela, estutzeko lana erraztu egiten da. Dolarearen ardatzaren inguruan zabaldua ipintzen da patsa. Hiru zati nagusi izan ditu, orain dela gutxi arte, dolareak: aska, ardatza eta taula edo egitura.

ESKUZKO DOLARE TRADIZIONALA

Jakoba Errekondo eta Iñigo Garcia de Eulatek egindako "Euskal Herriko sagardoa" lanari jarraituz, patsarengan eragiten duen hasierako egiturak egur taulez osatuta zeuden. Egitura hau patsola eta giltzek osatzen dute. Egitura honen muturrean dagoen ardatzak sagarra estutzen du; zurezkoa edo burdinazkoa izan daiteke ardatz hau. Honen inguruan dagoen urkatxua biraka jaitsi egiten da, patsa zapalduz. Lau kantaleraz osatutako egurrezko edo harrizko aska baten barruan dago patsa. Patsaren gainean hodiak izeneko kanalak jartzen dira; kanal hauetatik askara erortzen da muztioa. Honek saria du, zirrikituz betetako itxitura bat eta zirrikitu horietatik askara zulo batera doa zukua, eta zulo horretatik tinara. Sistema hau eskuz edo motorrez eragindakoa izan daiteke. Nahi adina alditan egiten da zanpatze lana, harik eta muztio guztia kendu arte. Estutze prozesuan, tarteka, patsa ebaki egiten da eta izkinako sagar puskek erdialdean pilatzen dira. Horretarako, pikatzeko pala, haitzurra eta kortea (palaren antzeko tresna) erabiltzen dira.

BASERRI GOTIKOETAKO DOLAREA

"Dolare-baserriak" ikertzen Alberto Santana eta Manuel Izagirre historialariak izan dira aitzindari. Segidako azalpenak, berriz, Josu Tellabide etnologoak eman dizkigu. XVI. eta XVII. mendearen lehen erdialdeko baserrietan, baserri gotikoetan, dolareak baserriaren ia bi solairuak hartzen zituen. Etxea eta tresna

gauza bera zen. Tresneria honek garai bateko erromatarren dolareetan zuen oinarria. Dolareak libre uzten zuen txokoetan bizi ziren baserrikoak. Gipuzkoan eraiki ziren bereziki era honetako dolare baserriak, Debako haranetik Oiarzuneraingo gutxi gorabehera.

Ia 12 metroko luzera zuen zeharkako habe lodi bat zuten. Habe hau, dolare-haga alegia, baserria eusten zuten dolare habeen gainean zegoen: bi dolare habe izkin batean eta beste bi erdialdean. Dolare-haga honen beste muturrean 8 metroko ardatza zegoen; beheko solairuraino iristen zen eta harriztar baten gainean kokatuta zegoen. Zeharkako dolare-haga honek egurrezko egiturarengan presioa egiten zuen, eta aldiberean honek patsarengan. Beheko solairuan zeuden pertsonak dolare-haga altxatu egiten zuten ardatza biraderaren bidez biratuz. Altxagarriak ipintzen zizkioten goian eusteko. Gero, dolare-haga hori bere pisuarengatik jaisten zen, patsarengan presioa eginez. Pixkanaka altxagarriak kenduz zihoazen. Muztioa beheko pisuan zegoen ontzira, tinara, erortzen zen.

Aspalditik egiten zuten euskaldunek sagardoa baserriko habean oinarrituta, 1394ko Debako Udal-Ordenantza honek adierazten duen bezalaxe: "Otrosi hordenamos que cualquier persona que cortare árboles (...) para alguna ni algunas cosas salvo para maste e verga e quilla para narros e vigas de lagar". Urnietako Aierdi eta Lizartzako Etxeak dira esate baterako garai honetako dolaretxeak. Sagarra txikitzetik muztioa ateratzen den arte burutzen den ekintzari joaldia deitzen zaio. Joaldi bakoitzean zazpi tonako indarra egin eta hiru tona sagar txikitzen zirela uste da. Joaldi batek aste-bete irauten zuen. Gaur egun, horrelako tresna bat bera osorik ez da gelditzen.

BASERRI BARROKOETAKO DOLAREAK

XVII. mendetik XIX. mendera arte baserri barrokoak eraiki ziren. Baserri

Karreto barrika



GARRALIA. Ohikoena gurdian upel luze bakarra eramatea zen.

Garralia sagardoa garraiatzeko gudiaren gainean ipintzen zen ontzi luze berezia zen. Beranduago karreto barrika ere deitu izan zaio. Sagardotegietatik hirietara edota baserri batetik bestera sagardoa banatzeko erabiltzen zuten. Idi pareak tiratako bi gurpileko gurdia edota galera (lau gurpilekoa) erabiltzen zen garraiatzeko. Egur ohol gogorrez egina eta burdinazko uztaiez lotua zegoen garralia. Luzeenak lau metro zituen eta sagardo kopuru ezberdinak hartzen zituen. Añorgako Bidarte baserrian oraindik erabiltzen dute 1.500 litroko garralia. Inguruan mantentzen den handiena dela uste da. Gaur egun sagardoa egiteko erabiltzen dute. Berrehun urte baino gehiago izan ditzakeela uste dute. "Karreto barrikarekin Donostiako Alde Zaharrera eta Antiguako Lopezenara ere jaisten zen gure aitona sagardoa partitzera. Donostiarako bidea ez zen gaur egunekoa, hormigoizkoa, lohiez betetakoa baizik" dio Juan Jose Izagirre baserriko nagusiak, umetako oroitzapenetan murgilduta. Dolarerik ez zutenek bakoitzak bere sagardoa egiten zuen. Gaur egun, furgoneta eta kamioietan eramaten dute sagardoa alde batetik bestera botilatan sartuta ■



HERNANI. Idi pare garraliari tiraka Andre kalean.

hauei arkupe baten antzeko luzapena egin zitzairen. Zenbait aldaketa eman zen eta honekin batera, sagardoa egiteko modua ere aldatu egin zen. Dolareek zurezkoak izaten jarraitzen

zuten, baina txikiagoak ziren. Habe batek bi dolare haga eusten zituen. Dolare haga hauetan egurrezko azkoin batzuk (emeak) zeuden; azkoin horietan zurezko (gerezizkoak

gehienetan) torlojo edo ardatzak zeuden (arrak). Bi, hiru edo lau ardatzekoak izan zitezkeen. Pertsona askoren artean, ardatz hauek biratzen zituzten biradera batzuen bidez.



KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA

Tajonar Kalea 29 • Iruñea
& 948 15 23 00 • 948 15 34 07



ola
SAGARDOTEGIA
Iñaki Bengoetxea

102 Meaka Auzoa • IRUN
Tel. 943 623 130



BIAK DOLAREAK. Ezkerrekoan sagar puskak zapaldu egiten dira eta eskuinekoan altzairuzko zilindroaren barruko aireari esker hormaren kontra doaz puskak. Bistan diren zirrikituetatik ateratzen den muztioa altzairuzko tinara doa.

Ardatz honek bere azpiko egur puskan eragiten zuen, eta honek aldi berean, patsarengan. Urnietako Azkonabieta baserriko dolarea dugu adibideetako bat. Orain dela 50 urte arte sagardoa bertan egiten zuten.

URKA

XIX. mendearen hasieran burdinazko ardatza zuten dolareak sortu ziren. Zoluak berdina izaten jarraitzen bazuen ere, dolare sistema aldatu egin zen. Kasu honetan ardatza zoluaren erdian oinarrituta zegoen eta ez zen mugitzen; mugitzen dena urka da, ardatzaren burua. Urka palanka baten bidez eskuz mugitzen zen eta ardatzari bueltak ematen zizkion. Urkak egiturarengan presioa egiten zuen, eta honek, aldi berean, patsarengan.

Gero eta hobeto aprobetxatzen dute baserriko txokoa. Ondorioz,

**Prentsa
pneumatikoak
jartzen ari dira.
Altzairuzko
zilindroak dira,
etzandako
dolareak**

dolareak leku gutxiago hartzen du baserrian. Garai honetako dolareak Frantziatik ekarritakoak dira gehienak. Hauek ere ardatz bat baino gehiagokoak izan daitezke. Cherbourgeko Sigmon anaien eta Mayfarten dolareez gain, Logroñoko Marrodan eta Rezola, eta Wurtembergeko Kleemanen dolareak erabili izan dira Gipuzkoako sagardotegietan. Geroxeago, Gerra Zibilaren garaian gutxi gorabehera motorra ipini zitzaion dolareari. Beraz, eskulana gutxitu egin zen. Gerra Zibilak sortutako hutsunearen ondoren, gotiko garaiko tresneria aprobetxatu zuten dolareak berriro martxan jartzeko.

Askak eta egiturak beren garapena izan dute. Egurrezkoen ondoren, hormigoizko aska (sagarrari azidotasuna kentzen dionez ez da egokia) etorri zen. Egiturari dagokionez, berriz, burdinazkoak egin zituzten hasieran, (burdina ez da egokia sagardoarentzat) urtutako burdinazkoak gero. Gaur egun, bai aska eta bai egitura poliesterez edota "Posi" pinturaz jantzi dituzte. Presioa egiten duen egitura lauki bateratu bat da gaur egun sagardotegietan.

Askarik gabeko dolareak ere badaude. Zutikako egur oholez osatutako itxitura borobila da. Bururik gabeko upel baten antza du. Zirrikituak ditu eta bertatik muztioa atera-

**1921ean, 600
dolare zeuden
Gipuzkoan.
Hamar bat urtera
774 sagardogilek
ordaindu zuten
zerga**

tzen da. Ardatza dute eta eskuzkoak edo motorrez eragindakoak izan daitezke.

1921eko datu batzuen arabera, 600 dolare zeuden Gipuzkoan. Handik hamar bat urtera 774 sagardogilek ordaindu zuten zerga. Garai hartako sagardogintzaren oparotasuna Gerra Zibilak itzali zuen. Gainera, garai hartan sagardo lantegiak egon ziren: bata Berrobin (suak fabrika erre zuen) eta bestea Añorgan.

Azken bost urteotan prentsa pneumatikoak jartzen ari dira sagardotegietan. Altzairuzko zilindroak dira, etzandako dolareak. Botoiez betetako koadro batean aginduak ematen dira, estutze lana programatu egiten da. Emango zaion presioa eta patsa lehortzen emango duen ordu kopurua alde aurretik erabakitzen ditu sagardogileak. Neurri ezberdinetako prentsak daude. Hernaniko Zelaia

sagardotegian bi prentsa dituzte eta bakoitzak 6.000 kilo sagar hartzen ditu. Ohiko dolare batean

12.000 kilo sagar sar daitezke. Horixe da, esate baterako, Martuteneko Barkaiztegi sagardotegiko dolareetako batek jasozten duena.

Altzairuzko zilindro honetara heltzen dira sagar puskak. Barnean toldo antzeko bat dauka; toldo hau airez betetzen da eta sagarra dolarearen hormaren aurka estutzen du. Dolarearen zirrizkueetatik altzairuzko tinara erortzen da muztioa. Bost minutuz patsa estu-estu eduki

ondoren, toldoa hustu egiten da. Orduan, zilindroak bueltak ematen ditu barruko patsa astintzeko. Behin baino gehiagotan egiten da operazio berbera, muztio guztia kendu arte. Sei ordutan betetzen du bere lana. Ia hiru egun behar izaten dira ohiko dolare batean muztioa egiteko. Beraz, dolare mota honek eskulana saihesten du eta sagardoaren kalitatea bermatu ere bai. Hogeitabat sagar-

dogilek dagoeneko jarri dute honelako dolarea Gipuzkoan.

kentzen dio. Normandian, Asturiasen... sagardo gasifikatua egiteko oso hedatua omen dago sistema hau.



**BASERRI
GOTIKOAK.** XVI.
eta XVII. mendeen,
dolareak
baserriaren ia bi
solairuak hartzen
zituen.

Dolare honek bere matxaka du. Sagarra xehe-xehe eginda uzten du. Zilindro baten barruan sartzen da sagarra. Bertan dagoen ardatzak sagarra bueltaka ibilarazten du. Zilindroaren horman dauden zerra muturrek txikitzen dute sagarra. Zilindroak berak dituen zirrizkueetatik sagar puskak ateratzen dira eta dolarrera pasatzen dira. Dolarea arrabolá batzuek eta beraietatik pasatzen den nailonezko zinta batez osatuta dago. Zinta honen tartean doaz sagar puskak. Zinta hau pixkanaka estutzen doa. Beraz, sagarra geroz eta gehiago txikitzen da. Orduko 10.000

kilo egiten ditu.

"Banda prentsa" deritzona da beste dolare modernoak. Sagardogileren batek proba egin duen arren, sagardo naturala egiteko egokia ez dela ondorioztatu dute. Sagarra xehe-xehe eginda uzten du, eta honekin batera sagar haziak ere apurtu egiten ditu. Honek zapore arraroa ematen dio sagardoari. Sagarra gazia bada oso kalitate ona ematen du dolare honek; baina, sagarra mikatza bada, garraztasun gehiegi

Dolare hidraulikoak olio hidrauliko funtzionatzen du. Batzuen ustez sagardotarako tresna egokiena den arren, eskulana eskatzen du. Astigarragako Zapiaineko sagardogilearen iritziz, "dolareak ona izateko bi ezaugarri behar ditu: errentagarritasuna, sagarretik %75 ateratzea eta kalitatezko sagardoa egitea. Dolare hidraulikoak biak betetzen ditu, baina eskulana du" ■



Las Trianas Kalea 15 • 01006 Vitoria-Gasteiz
© 945 14 04 40

UXARTE
sagardotegia

Bertoko sagardoa



Montorra 6 (Montorra Auzoa) • Tel.: 94 630 88 15

ZORNOTZA

Karreto barrika



GARRALIA. Ohikoena gurdian upel luze bakarra eramatea zen.

Garralia sagardoa garraiatzeko gudiaren gainean ipintzen zen ontzi luze berezia zen. Beranduago karreto barrika ere deitu izan zaio. Sagardotegietatik hirietara edota baserri batetik bestera sagardoa banatzeko erabiltzen zuten. Idi pareak tiratako bi gurpileko gurdia edota galera (lau gurpilekoa) erabiltzen zen garraiatzeko. Egur ohol gogorrez egina eta burdinazko uztaiez lotua zegoen garralia. Luzeenak lau metro zituen eta sagardo kopuru ezberdinak hartzen zituen. Añorgako Bidarte baserrian oraindik erabiltzen dute 1.500 litroko garralia. Inguruan mantentzen den handiena dela uste da. Gaur egun sagardoa egiteko erabiltzen dute. Berrehun urte baino gehiago izan ditzakeela uste dute. "Karreto barrikarekin Donostiako Alde Zaharrera eta Antiguako Lopezenara ere jaisten zen gure aitona sagardoa partitzera. Donostiarako bidea ez zen gaur egunekoa, hormigoizkoa, lohiez betetakoa baizik" dio Juan Jose Izagirre baserriko nagusiak, umetako oroitzapenetan murgilduta. Dolarerik ez zutenek bakoitzak bere sagardoa egiten zuen. Gaur egun, furgoneta eta kamioietan eramaten dute sagardoa alde batetik bestera botilatan sartuta ■



HERNANI. Idi pare garraliari tiraka Andre kalean.

hauei arkupe baten antzeko luzapena egin zitzaion. Zenbait aldaketa eman zen eta honekin batera, sagardoa egiteko modua ere aldatu egin zen. Dolareek zurezkoak izaten jarraitzen

zuten, baina txikiagoak ziren. Habe batek bi dolare haga eusten zituen. Dolare haga hauetan egurrezko azkoin batzuk (emeak) zeuden; azkoin horietan zurezko (gerezizkoak

gehienetan) torlojo edo ardatzak zeuden (arrak). Bi, hiru edo lau ardatzekoak izan zitezkeen. Pertsona askoren artean, ardatz hauek biratzen zituzten biradera batzuen bidez.



KALEAN GORA

SAGARDOTEGIA

Tajonar Kalea 29 • Iruñea
& 948 15 23 00 • 948 15 34 07



ola
SAGARDOTEGIA
Iñaki Bengoetxea

102 Meaka Auzoa • IRUN
Tel. 943 623 130



BIAK DOLAREAK. Ezkerrekoan sagar puskak zapaldu egiten dira eta eskuinekoan altzairuzko zilindroaren barruko aireari esker hormaren kontra doaz puskak. Bistan diren zirrikietatik ateratzen den muztioa altzairuzko tinara doa.

Ardatz honek bere azpiko egur puskan eragiten zuen, eta honek aldi berean, patsarengan. Urnietako Azkonabieta baserriko dolarea dugu adibideetako bat. Orain dela 50 urte arte sagardoa bertan egiten zuten.

URKA

XIX. mendearen hasieran burdinazko ardatza zuten dolareak sortu ziren. Zoluak berdina izaten jarraitzen bazuen ere, dolare sistema aldatu egin zen. Kasu honetan ardatza zoluaren erdian oinarrituta zegoen eta ez zen mugitzen; mugitzen dena urka da, ardatzaren burua. Urka palanka baten bidez eskuz mugitzen zen eta ardatzari bueltak ematen zizkion. Urkak egiturarengan presioa egiten zuen, eta honek, aldi berean, patsarengan.

Gero eta hobeto aprobetxatzen dute baserriko txokoa. Ondorioz,

**Prentsa
pneumatikoak
jartzen ari dira.
Altzairuzko
zilindroak dira,
etzandako
dolareak**

dolareak leku gutxiago hartzen du baserrian. Garai honetako dolareak Frantziatik ekarritakoak dira gehienak. Hauek ere ardatz bat baino gehiagokoak izan daitezke. Cherbourgeko Sigmon anaien eta Mayfarten dolareez gain, Logroñoko Marrodan eta Rezola, eta Wurtembergeko Kleemanen dolareak erabili izan dira Gipuzkoako sagardotegietan. Geroxeago, Gerra Zibilaren garaian gutxi gorabehera motorra ipini zitzaion dolareari. Beraz, eskulana gutxitu egin zen. Gerra Zibilak sortutako hutsunearen ondoren, gotiko garaiko tresneria aprobetxatu zuten dolareak berriro martxan jartzeko.

Askak eta egiturak beren garapena izan dute. Egurrezkoen ondoren, hormigoizko aska (sagarrari azidotasuna kentzen dionez ez da egokia) etorri zen. Egiturari dagokionez, berriz, burdinazkoak egin zituzten hasieran, (burdina ez da egokia sagardoarentzat) urtutako burdinazkoak gero. Gaur egun, bai aska eta bai egitura poliesterez edota "Posi" pinturaz jantzi dituzte. Presioa egiten duen egitura lauki bateratu bat da gaur egun sagardotegietan.

Askarik gabeko dolareak ere badaude. Zutikako egur oholez osatutako itxitura borobila da. Bururik gabeko upel baten antza du. Zirrikietatik ateratzen den muztioa atera-

**1921ean, 600
dolare zeuden
Gipuzkoan.
Hamar bat urtera
774 sagardogilek
ordaindu zuten
zerga**

tzen da. Ardatza dute eta eskuzkoak edo motorrez eragindakoak izan daitezke.

1921eko datu batzuen arabera, 600 dolare zeuden Gipuzkoan. Handik hamar bat urtera 774 sagardogilek ordaindu zuten zerga. Garai hartako sagardogintzaren oparotasuna Gerra Zibilak itzali zuen. Gainera, garai hartan sagardo lantegiak egon ziren: bata Berrobin (suak fabrika erre zuen) eta bestea Añorgan.

Azken bost urteotan prentsa pneumatikoak jartzen ari dira sagardotegietan. Altzairuzko zilindroak dira, etzandako dolareak. Botoiez betetako koadro batean aginduak ematen dira, estutze lana programatu egiten da. Emango zaion presioa eta patsa lehortzen emango duen ordu kopurua aldez aurretik erabakitzen ditu sagardogileak. Neurri ezberdinetako prentsak daude. Hernaniko Zelaia

sagardotegian bi prentsa dituzte eta bakoitzak 6.000 kilo sagar hartzen ditu. Ohiko dolare batean

12.000 kilo sagar sar daitezke. Horixe da, esate baterako, Martuteneko Barkaiztegi sagardotegiko dolareetako batek jasozten duena.

Altzairuzko zilindro honetara heltzen dira sagar puskak. Barnean toldo antzeko bat dauka; toldo hau airez betetzen da eta sagarra dolarearen hormaren aurka estutzen du. Dolarearen zirrizkueetatik altzairuzko tinara erortzen da muztioa. Bost minutuz patsa estu-estu eduki

ondoren, toldoa hustu egiten da. Orduan, zilindroak bueltak ematen ditu barruko patsa astintzeko. Behin baino gehiagotan egiten da operazio berbera, muztio guztia kendu arte. Sei ordutan betetzen du bere lana. Ia hiru egun behar izaten dira ohiko dolare batean muztioa egiteko. Beraz, dolare mota honek eskulana saihesten du eta sagardoaren kalitatea bermatu ere bai. Hogeitabat sagar-

dogilek dagoeneko jarri dute honelako dolarea Gipuzkoan.

kentzen dio. Normandian, Asturiasen... sagardo gasifikatua egiteko oso hedatua omen dago sistema hau.



**BASERRI
GOTIKOAK.** XVI.
eta XVII. mendean,
dolareak
baserriaren ia bi
solairuak hartzen
zituen.

"Banda prentsa" deritza da beste dolare modernoa. Sagardogileren batek proba egin duen arren, sagardo naturala egiteko egokia ez dela ondorioztatu dute. Sagarra xehe-xehe eginda uzten du, eta honekin batera sagar haziak ere apurtu egiten ditu. Honek zapore arraroa ematen dio sagardoari. Sagarra gazia bada oso kalitate ona ematen du dolare honek; baina, sagarra mikatza bada, garraztasun gehiegi

Dolare honek bere matxaka du. Sagarra xehe-xehe eginda uzten du. Zilindro baten barruan sartzen da sagarra. Bertan dagoen ardatzak sagarra bueltaka ibilarazten du. Zilindroaren horman dauden zerra muturrek txikitzen dute sagarra. Zilindroak berak dituen zirrizkueetatik sagar puskak ateratzen dira eta dolarrera pasatzen dira. Dolarea arrabolá batzuek eta beraietatik pasatzen den nailonezko zinta batez osatuta dago. Zinta honen tartean doaz sagar puskak. Zinta hau pixkanaka estutzen doa. Beraz, sagarra geroz eta gehiago txikitzen da. Orduko 10.000

kilo egiten ditu.

Dolare hidraulikoak olio hidrauliko funtzionatzen du. Batzuen ustez sagardotarako tresna egokiena den arren, eskulana eskatzen du. Astigarragako Zapiaineko sagardogilearen iritziz, "dolareak ona izateko bi ezaugarri behar ditu: errentagarritasuna, sagarretik %75 ateratzea eta kalitatezko sagardoa egitea. Dolare hidraulikoak biak betetzen ditu, baina eskulana du" ■



Las Trianas Kalea 15 • 01006 Vitoria-Gasteiz

© 945 14 04 40

UXARTE
sagardotegia

Bertoko sagardoa



Montorra 6 (Montorra Auzoa) • Tel.: 94 630 88 15

ZORNOTZA

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, bukoia 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 baserrian 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.

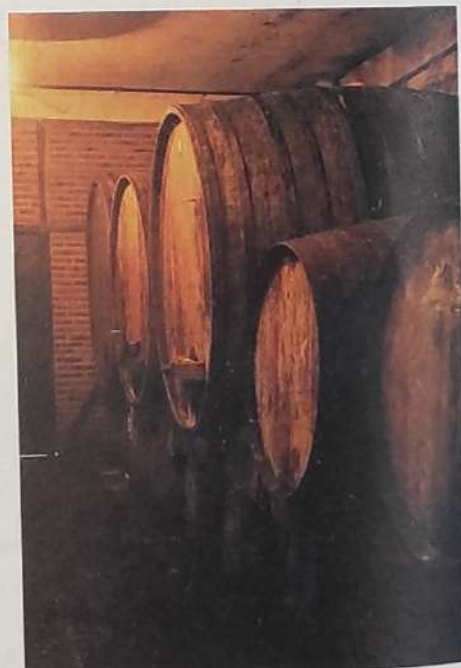
UPELA

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. Merkatuan 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 urterotik seilatzaren 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. Erdetik 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.

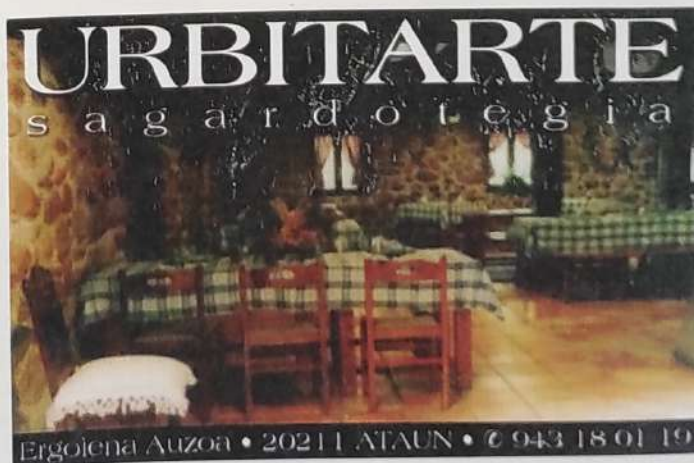
Garai batean baldekarekin edo onilarekin, egurrezko inbutuarekin alegia, sartzen zuten tinako muztioa upeletan. Gaur egun, bonba eta tutu

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

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. Merkatuan 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. Erdetik 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 ■

