

# Eztarria helmuga

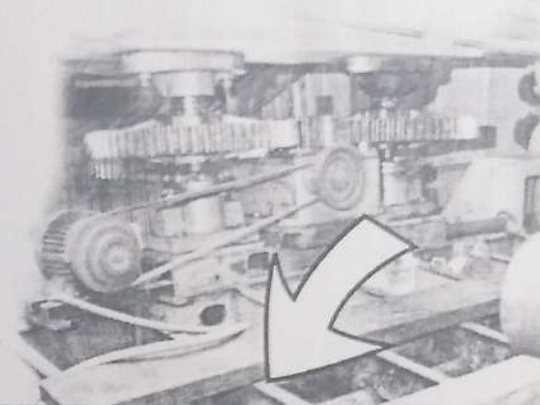
Nork ez du ezagutzen txotx garaian sagardoak egiten duen bidea? Kupela ireki bezain laster, likidoa edalontzian jaso eta handik, eztarrira! Baina, zein bide egiten dute sagarrek kupelara iristeko?

Orreaga Aranburu

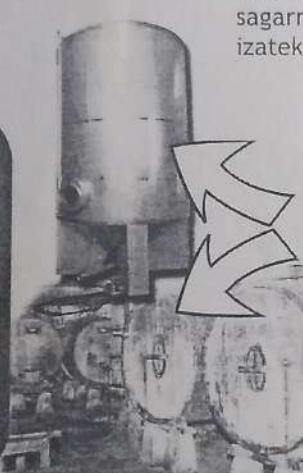
**S**agardoa egiteko prozesua hasi aurretik, noski, sagastiak ondo zaindu behar dira. Sagardogile batzuek, sagastiak dituztenez, falta zaien sagarra besterik ez dute erosten. Beste batzuek, aldiz, dena erosten dute. Bi kasuetan, hala ere, lehenik Gipuzkoako sagarra erosten dute, eta zerbait falta bada, orduan ekartzen dute kanpotik.

Beraz, funtsezkoa da sagarrondoak ondo zaintzea. Lehenik, neguan sagarrondoak kimatu behar da adar txarrak kentzeko. Ongarria ere behar du; naturala bada, hobe. Bestalde, sagastiko belarrak moztu behar dira, gerora sagarrak ondo bildu ahal izateko.

Udaberrian sortzen da sagarrondoko lorea, eta udaran fruitua hazten da. Udazkenean, azkenik, sagarrak mahairako edo kupelerako bidea egiteko prest daude.



**3 Irakin:** Irakite edo fermentazio prozesua —hau da, azukreak alkohol bihurtzea— kupeletan egiten da. Lehen hamar egunak dira garrantzitsuenak, fermentazio nagusia gertatzen baita; ondoren, denbora pasa ahala, pixkanaka irakiten da, txotx garaiak dirauen hiruzpalau hilabeteetan. Irakina bukatuta, sagardoa botilaratzen da.



**2 Beratu eta prentsatu:** Dolarean sagan zatiak beratzen utzi ondoren, zukua ateratzeko prentsatzan dituzte. Beratzen uzteko denbora sagardogilearen arabera izaten da, nork bere sekretua du eta. Normalean, hala ere, 6 eta 24 ordu artekoa izaten da. Zapaltzeko denbora dolarearen arabera da. Dolare zaharretan, lau egunez, egunero lau aldiz prentsatu behar dira zatiak. Altzairuzko dolare berriek, aldiz, laupabost ordutan egiten dute, eta ez dago zatiak beratzen utzi beharrik. Azkenik, ponpaketa sistema baten bidez, kupeletara garraiatzen da muztioa.

**SAGARDOTEGIA ARTOLA NEKAZALTURISMOA**

Equerdian enkarqaz



Txotx garaitik kanpa enkarqaz

Urte osoa irekita

00 lagunentzako lokia

Ioltza bidea 9

Tel.: 943 557 296

637 035679



ERRETEGIA

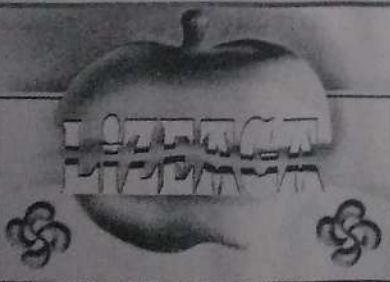
**ARRATZAIN**

TOLARE-SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 58 09 74

Arratzain Zahar Baserria

USURBIL



# LIZEAGA

Astigarraga

Eska ezazu Sagardoa! eta etiketan LIZEAGA jarriko balu askoz hobe.

EDAN ETA EMAN EDATERA

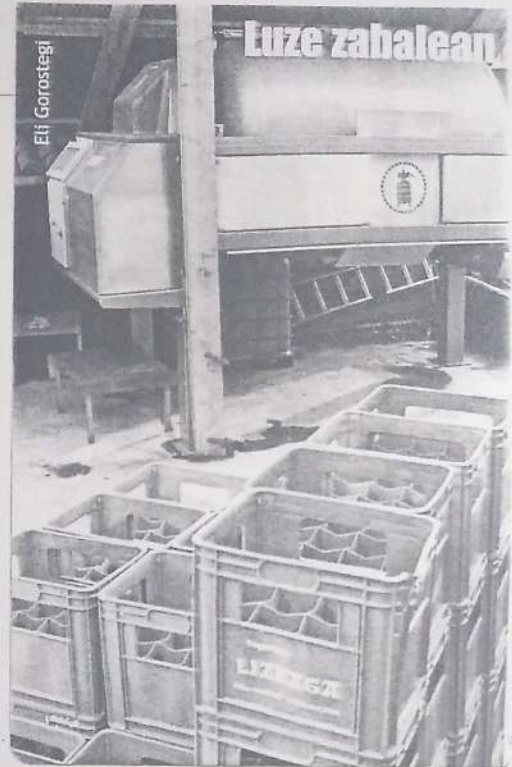
Fruituak urria-azaroa aldera bildu eta sagardoaren ekoizpen prozesua hasten da orduan. Txotxean dasta dezakegun zuku goxoa lortu aurretik, sagarrak garbitu, txikitu, zatiak beratu, prentsatu eta sortutako zukua irakiten utzi behar da.

## Egurretik altzairura

Orain arte, lan hauetan, egurra izan da nagusi, baina pixka-

naka-pixkanaka, altzairua tokia hartzen ari da sagardo ekoizleenean. EAEko Osasun Sailak, gainera, sagardogileak altzairuzko dolareak erabiltzera behartuko ditu hemendik aurrera. Egia esan, aspalditik, berrikuntza ugari egiten ari dira sagardotegietan.

Martutene aldeko Lizeaga sagardotegiko Gabriel Lizeagaren hitzetan, "altzairuak sagardogintzari saltsa pixka bat ken diezajokeen arren, garbigoa da eta lana errazten du. Altzairuzko dolareetan, zilindroaren barruko aireak sagar zatiak paretaren kontra bultzatzen ditu eta, laupabost ordutan, zuku guztia ateratzen du".



Kupeletan ere altzairua erabiltzen hasi dira hainbat sagardo ekoizle. Bertan, 15 bat egunez izaten dute sagardoa, txotxerako egurrezko kupeletan sartu aurretik.

Begibistakoa da, beraz: sagardoa egiteko era aldatzen ari da. Berrikuntzak sartzen ari dira poliki-poliki. Funtsean, hala ere, prozesua garai bateko pausoak jarraituz egiten da oraindik.

**1 Garbitu eta txikitu:** Sagarlekuan, ur zirkuitu batek sagarrak garbitzen ditu. Zinta garraiatzaileak uretatik birringailura eramaten ditu sagarrak. Bertara iritsi aurretik, sagardogileak ale ustelak eskuz bereizi behar ditu. Hala, baleko sagarrak soilik txikitzen dira birringailuan. Ondoren, dolarrera erortzen dira zatiak.

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA  
ALDEA NABARITUKO DUZU



Ostegunetan menu berezia 15 eurotan

**TOLARE  
SAGARDOTEGIA**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Olatame Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.  
Tel. eta Faxe: 943 55 22 42.  
gurutzeta@gurutzeta.com • www.gurutzeta.com



**TOLARE  
SAGARDOTEGIA**



eizmendi



**OTZUEN TXIKI BASERRIA  
OSINAGA AUZOA  
HERNANI**

Tel.: 943 55 64 05