

# Arreta handiz egin beharreko lana

*Azken urte hauetan sagardoa egitea asko teknifikatu duten arren pauso guztiak ongi jarraitu behar dira sagardo ona atera dadin*

☉ Sagardogileentzat sagastiak ezinbestekoak dira eta ongi baino hobeto zaintzen dituzte zuhaitz horiek, bertatik ateratako sagarrekin egiten dute eta sagardoa. Sagarrak ateratakoan sagar horiek guztiak bildu egin behar izaten dira. Denak bildu ostean, sagar onak eta ustelak banatzen dituzte, sagardoa egiteko sagar egokien hautaketa egin. Banaketa hori egin ostean sagar guzti horiek garbitu egiten dituzte eta gero sagarrak txikitzeko makina batean sartu. Birrindutako sagar horiek gero dolarean sartzen dituzte. Han sagarrak zapaldu egiten dira, sagar zukua edo muztioa atera arte. Hortik ateratako zukua upel txiki batzutan sartzen dute temperatura pixka bat hozteko, 4-5 gradu arte. Ten-

peratura hori lortutakoan egiten da bigarren aldaketa, upel handiagoetara, bertan irakiten edukitzeko.

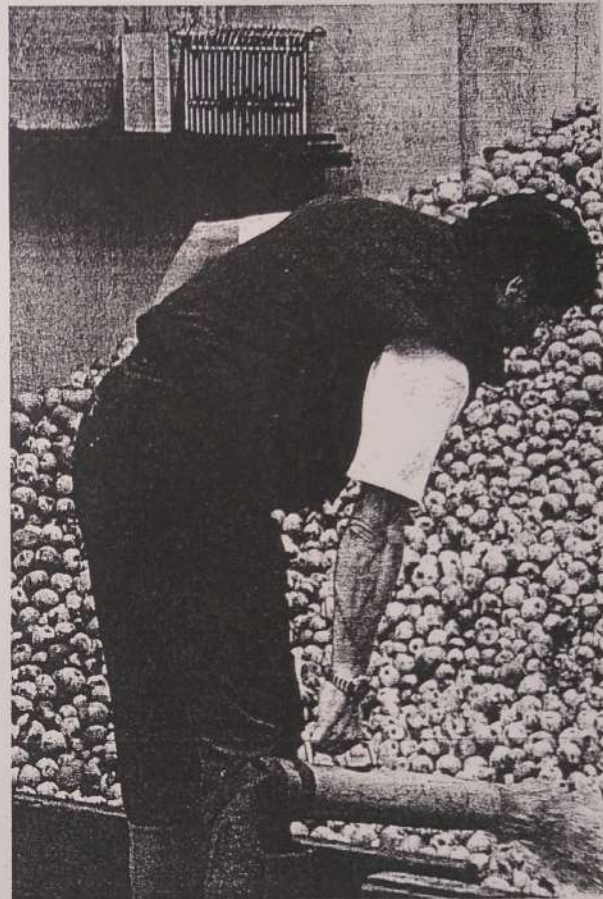
## Upelera irakitera

Bildutako muztio guzti hori upeletan sartzen dute bertan irakiten egoteko. Irakite hau da sagardoa egiteko pausorik garrantzitsuena, bertan baitago nahi bezalako sagardoa ateratzeko giltza. Bi irakin aldi egiten dira. Beroaren eta upelak duen tenperaturaren arabera kalkulatu da irakite prozesu hau. Beraz, ezin da denbora zehatz bat eman, tenperaturaren arabera desberdina izaten delako. Irakite prozesu horretan, muztioaren azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzen da. Irakite

prozesu hau 20-25 gradu artean egiten da.

Upelak ere garrantzi handia du irakite prozesuan, asko alda baitezake sagardoa irakite prozesuan. Upelak tenperatura egokian egon behar izaten du. Sagardoak Legamia asko izaten ditu, eta legamia horiek muztioak duen azukreari esker bizi dira. Mikrobio horiek dira gero alkohola eta anhidrido karbonikoa sortzen dutenak. Upelak tenperatura txarra badu legamia txarrak sortzen dira eta ondorioz sagardo txarra ateratzen da.

Prozesu hori guztia egindakoan sagardoa egitea amaitu da. Orain bi aukera izaten dituzte sagardogileek: Upelean sartu Txotx garaian zehar edateko, edo bestela botiletan sartu jate-txeei saltzeko. Botilako sagardoa



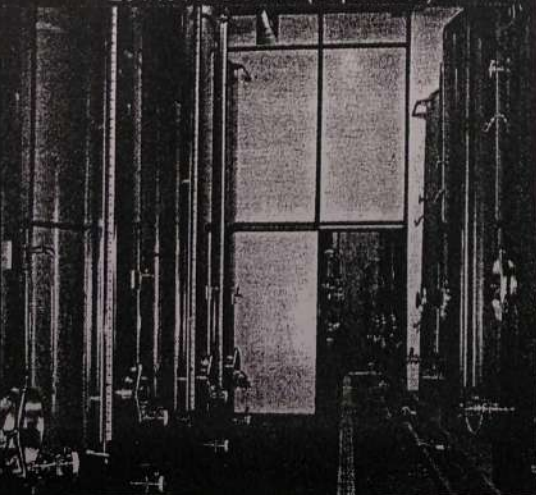
SAGAR piloak egiten dira sagardoa egiterakoan, sagardotegi atarietan



**GAZTANAGA**  
TOLABE SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 59 19 68

Buruntza auzoa z/g • Irurain baserria  
20140 ANDOAIN (Gipuzkoa)



asko saltzen da eta sagardo ekoizle gehienak sagardoa botilaratu egiten dute. Txotxerako ere gorde egiten dute baina ekoiztutako sagardoaren %10a baino gutxiago izaten da upelatan gordetzen dutena.

## Botilaratzea ere arretaz

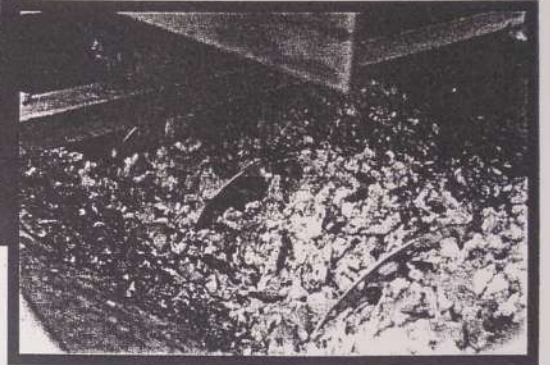
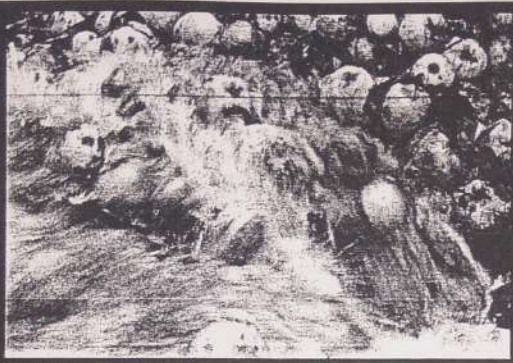
Botilaratze prozesu hau ere kon-tuz egin beharreko lana da. Garbitasuna ezin besteko elementua da. Ekoizle batzuk botila berriak erabiltzen dituzte baina beste batzuentzat hori nahiko garestia da eta lehendik dituzten botilak erabiltzen dituzte. Botila horiek ongi garbituta egotea ezin bestekoa da eta ekoizle gehienak botilak garbitzeko makinak izaten dituzte lan hori errazagoa suerta dadin.

Botilak garbitu ostean betetzeko lana asten da. Horretarako makina berezi bat izaten dute, hodi baten antzekoa. Hiru motatako hodiak izaten dira: isobarikoa, karbonikoa eta hodi karbonikoetako. Gero botilak estaltzeko makinan sartzen dituzte. Makina horrek botila

guztiei kortxoak jartzen dizkiete. Azkenean, legeak agintzen duena egiteko garaia heltzen da, botila guztiak etiketak jarri, etiketarik gabe ezin baita sagardorik saldu. Etiketak jarritakoan sagardoa saltzeko prest dago. Furgonetari deitu eta eskatutako botila guztiak emango dizkiote erosleari.

Sagardoa egiteko prozesua konplikatu samarra da eta makineria asko eskatzen du. Makineria hori garestia izaten da eta toki asko hartu ohi du sagardotegietan. Askok beharrezko makineria guztia sartzeko tokirik ez dute izaten. Dena den, urte asko irauten duten makinak izaten dira horiek, eta teknifikazio guzti horri esker, sagardoa egitea errazagoa bihurtu da sagardogileentzat.

Baina, nahiz eta makinak oso onak izan, sagarrak txarrak badi-ra edo sagardoa egiteko prozesuan zerbait gaizki egiten bada, ezin da sagardo onik atera eta egindako lan guztira pikutara joaten da sagardogileentzat. Dena ez da eta teknologia izaten.



**SAGARRAK**

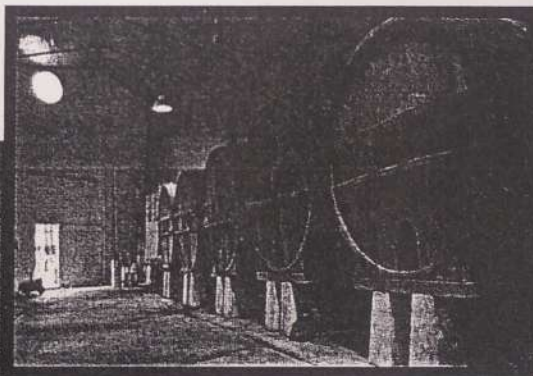
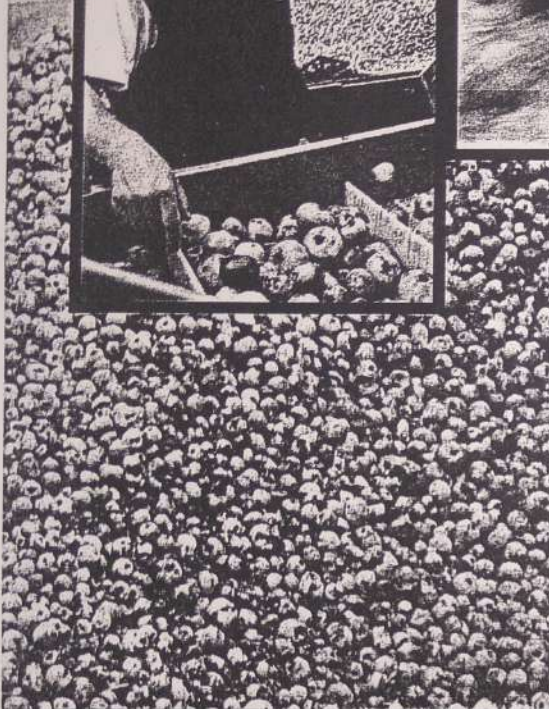
*Sagarrak bildu eta garbitu egin behar dira lehenik eta behin, txarrak baztertuz*

**DOLAREAK**

*Dolare tradizional nahiz berrietan, sagarrak birrindu eta muztioa aterátzen da*

**UPELETARA**

*Hasieran metalezko upeletan irakiten dute zukua, eta gero, egurrezkoetara eraman*



PH. J. BARRAL

