

sagardoa upel garbiketa

Tel.: 943 692 452
Faxa: 943 692 153

Olatza baserria
20150 ADUNA (Gipuzkoa)

Tolare Sagardotegia
ABURUZA



OIALUME ZAR SAGARDOTEGIA

MIBEL AROZIMEND
BIDEZ 16
20115 ASTIGARRAGA

943 55 29 38
943 33 21 27

Urtarrilak 16tik IREKITA
igande eta astelehenera izan ezik

Upelak dis-dis utzi arte

Upelak garbitzea oso garrantzitsua da sagardotegietan. Sagardo berria sartu aurretik egiten dute, sagardo berriak ez dezan aurreko denboraldikoaren usainik izan. Bestela sagardoa 'alperra' dela esaten dute

KORTA
Sagardotegia - Itsaskitegia

KORTA
RESTAURANTE

San Lorenzo • 20217 GABIRIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 88 71 86

⌚ Upeletan egoten da sagardoa denboraldi guztian. Baina sagardoa bertara sartu aurretik upel horiek prestatu egin behar izaten dira, alegia garbitu. Garbiketa hori normalean, udara amaiera aldera egiten da, upeletako sagardo guztia atera ostean.

Badira batzuk ordea, beranduago egiten dutenak, urria eta azaroa bitartean, sagardoa bertara sartu aurretik. Batzuen ustez ez da oso gomendagarria hainbeste denboran upelak garbitu gabe uztea, izan ere upelen barruan egoten den zikina bertan pilatzeko arriskua dago.

Hau irakurrita askok pentsatuko dute sagardotegietan edaten dugun sagardoa zikina egoten dela baina ez da horrela. Zi-

kin hori sagardoaren partiku zikinak izaten dira. Sagardoare prestaketa prozesuan partiku horiek upelaren beheko parte jaisten dira eta hor gelditze dira.

Tokia desinfektatu

Garbiketan hasi aurretik, ordea desinfektatu egiten da upel egoten diren tokia. Gero, up guztiak hustu behar izaten dit bertan denboraldian zeh amaitu den sagardoa botiletara sartu. Hori egin ostean hasten dira garbitzen behar izaten diren harrezkoa den material pre dutela: ur-mangera eta erratzil tza.

Garbiketarako materiala berdina izan da, baina ez egite

SASOIA

Uda amaiera inguruan egiten dute sagardogile gehienak garbiketa prozesua; gero, berriro, urria eta azaro inguruan

MATERIALA

Egun ur-pistolekin garbitzen dira upelak, lehen berriz dena eskuz egiten zen

KALEAN GORTA SAGARDOTEGIA

Tajonar kalea, 29 • IRUÑEA • Telefonoak: (948) 15 23 00 - 15 34 07



LARUNBATA eta IGANDETAN eguerditan irekia

TOLARE  SAGARDOTEGIA

SARASOLA

ASTEASU

Tel.: 943 69 02 83 / 943 65 26 22 639 77 84 20



LA CASONA

Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak: ANA
948 18 67 13



ION URBE / ARGAZKI PRESS

modua. Egun ur-pistolekin garbitzen dira upelak, lehen berriz dena eskuz egiten zen.

Uda amaiera inguruan egiten dute sagardogile gehienak garbiketa prozesua hau. Gero berriro egiten dute, urria eta azaro inguruan, sagardo berria sartu aurretik. Baina orduan baporea ere erabiltzen dute, upelaren barrena ongi desinfektatzeko.

Badira, ordea azaro-urrian egiten dutenak aipatu garbiketa prozesu hori, eta hauek dena batera egiten dute, garbialdi bakar batean garbitzen dituztelako upelak.

Gasak ateratzen utzi

Upelaren atea irekitakoan ateratzen dira sagardoaren partikula zikinak. Horiek ateratzen dira lehenengo. Zikin handienak kendu ostean, egun bat pasatzen utzi behar da upela barrutik behar bezala garbitu aurretik. Izan ere upelaren barruan gasak sortzen dira eta gas horiek upeletik atera aurretik bertara sartzea oso arriskutsua da, barruan itota gelditzeko arriskua dago eta. Hurrengo egunean upel barrua sartzen dira eta berau garbitzen dute.

Upelera sartzeko zulo txiki bat egoten da, 35 zentimetro inguruko altuera du eta 25eko zabalera duena. Upel garbiketa ikusten dutenak harrituta gelditzen dira gisa horretako zulo batetik pertsona bat sartzen dela ikustean, baina hala da, zulo hori edozein pertsona kabitzeko modukoa izaten da.

UPEL TXIKIAK
Hasieran upel txikietan gordetzen dute dolaretik datorren sagardoa, 4-5 gradu inguru arte hozten uzteko



ION URBE / ARGAZKI PRESS

Kupel barrura sartutakoan hasten da garbiketa prozesua. Bertara erratzarekin eta mangelarekin upel barruan gelditutako zikin guztiak atera behar izaten dira sagardo aberria sartu aurretik. Izan ere ez bada ondo garbitzen, upelak usaina hartu lezake, are gehiago upela egurrezkoa bada.

Usaina hori geldituz gero sagardoak *alfer usaina* duela

esaten da, lehendik zegoen usaina hartzen duelako.

Upelerako prozesua

Upel garbiketa amaitutakoan sartzen dute sagardoa berria upel barrura, sagardotegira hurbilduko den jendeak dastatzeko. Hasieran upel txikietan gordetzen dute dolaretik datorren sagardoa. Bertan sagardoa hozten uzten dute, 4-5 gradu inguru arte. Gradu horik hartzen ditueanean, beste upel handiago batera pasako dute, bertan 20 bat egun irakitan igarotzeko. Eta azkenik upel garbitu berrietara pasako dute.

Alderik ere ba omen da egurrezko upeletik herdoilgaitza den upelera. Herdoilgaitzek ez dute usainik hartzen, eta bertatik ateratzen den sagardoa sekula ez da izango alperra. Berdin geratzen da poliesterezko upelakin ere. Sagardotegietan gero eta gehiago ikusten dira gisa horretako upel handi eta zuriak. Aldiz egurrezkoak, usain hori har dezake eta sagardotegi askotan daude gisa orretako upelak. Sagardogile horien iritiz, nortasuna ematen omen diote kupel horiek sagardoari eta sagardotegiarri. Frantzia ere ezagunak dira egurrezko upelak xanpaingileen artean. Han hemen bezalaxe, egurrezko upelatar pasatzen dute xanpaina, herdoilgaitzetan eduki ostean. Sagardori bezala gertatuk zaio xanpainari egurrezko upeletan, falta zaion nortasun puntu hori hartuko du bertan.

BUENAVENTURA

Tolare Sagardotegia



Eskaerak:

Tel. faxa: 943 61 70 22 - 659 100392
Ezpostak: buena@asgarraga.com



aulia
Sagardotegia

Aulia-enea
Tf.: 80 60 66

20250 LEGORRETA
Gipuzkoa



ISASTEGI
sagardotegia

Isastegi Sagardotegia, S.L.
Aldaba-Txiki auzoa, 15 A / 20400 TOLOSA
Tel.: (943) 65 29 64

GIPUZKOAKO SAGARREN UZTA



R. ZABALA

Sagardotegia

Larunbat eta igande eguerditan zabalik,
enkarguz irekita, igande gauean, beti

Txotx denboraldian bakarrik

Garagartza baserria

Tel.: 943 690 774 - 20150 ADIINA (Gipuzkoa)

Txiki
POLiT

PENTSIOA
TABERNA
JATETXEA

Tel.: 943 83 53 57
Musika plaza
20800 ZARAUTZ
txiki@poli.net

BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia



Iturriotz baserria 20267 Ikaztegieta tel.: 943 65 28 37 - 607 36 57 43