

Nola egiten da sagardoa?

Botila egiteko prozesua luzea ez den arren, lan handia eskatzen du

Gaur egun Euskal Herrian egiten den sagardo gehiena dendetan eta jatetxeetan saltzen denez, botilaratu egiten da. Hori dela eta, garrantzitsua da botila horiek nola egiten diren jakitea. Izan ere, sagardorako egiten den botila oso berezia da. Ardorentzat erabiltzen denarekin alderatuz, desberdina da, bai pisuz, bai kolorez. Gainera, azken urte hauetan ohitura handia dago botilak ondo garbitu eta berrerrabiltzeko.

Sagardoaren inguruan lan egiten dutenei, gustatuko litzazkieke jendeak edari hori urte osoan edatea. Hori botilak ahalbidetzen du.

Sagardo egileek botila zaharrak garbitu eta berrerrabill egiten dituzte

Baina, gaur egun, ohitura handiagoa dago sagardoa txotx garaian edateko. Sagardorako erabiltzen den botilaren izena *Sagardoa* da. Izen hori 80ko hamarkadan patentatu

zuten, orduraino xanpain botiletan sartzen baitzuten sagardoa. Horrela, sagardo botila ezin da beste edarietarako erabili. Botila gehienak Katalunianko Robira enpresan egiten dira, nahiz eta azken urte hauetan Madrilgo Vicasa enpresan ere Sagardo botilak ekoizten diren.

Ardo botilaren ezaugarri desberdinak izan arren, beraz egiteko prozesua berdina da: «Beirazko botila guztiak berdin egiten ditugu, aldatzen den gauza bakarra erabiltzen den moldea da», azpimarratzen du Robira enpresako salmenta arduradun Gonzalo Fernandezek

Lan handia eskatzen duen prozesua

Beraz, sagardo botila egiteko prozesua ez da oso luzea. Baina lan handia eskatzen du. Nahasketak behar bezala egin behar da, eta prozesua arreta handiz jarraitu. Batez beste, urtean 1.500.000 sagardo botila egiten dituzte. «Egun osoan egiten da lan, makinak ez dira gelditzen», dio Gonzalo Fernandezek.

Duela 20 urte Robira izan zen sagardo botilak egiten hasi zen enpresa. «Garai hartan sagardoa egiteko ohitura handia zegoen Euskal Herrian, eta botilak egiten zituen enpresarik ez zegoenez, lan horretan hastea erabaki genuen». Baina orain eskaera horrek behera egin du. Izan ere, sagardogileek botilak garbitu eta berrerrabill egiten dituzte. Horretarako, garbigailua deritzaon makina dute. Botilak makina horretan sartu eta garbitu egiten dira.



●●● Sagardo botilak garbitzeko makina. Bereziaz lua sagardotegian.

Ezaugarriak

Sagardo botila beiraz egiten da. Gasa duten edariek presio gehiago dute, pisu gehiagoko botila behar dute. Sagardo botilak 540 gramo inguruko pisua du. Hori guztia kontuan hartuta, sagardo botila ardoarena baino pisutsuagoa da. Baina ez xanpain botila baino pisutsuagoa. Izan ere, xanpainak gas gehien duen edaria.

SAIZAR
Beliko Sagardoa

Kale-zahar Auzoa, 39
20017
USURBIL
GIPUZKOA
Tel: 943 364 597
Fax: 943 366 412
e-mail: s.sizar@euskalnet.net

WWW.SIDRASSAIZAR.COM

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozekoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialune Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.
Tel.: 943.55.22.42 - Fax.: 943.31.10.01