

Txikia, baina garrantzitsua

Kortxoa ezinbestekoa da sagardoak bere jatorrizko osagaiak gordetzeko

Askok garrantzirik ematen ez dioten arren, kortxoa sagardo botilaren elementu garrantzitsuenetakoa da. Izan ere, sagardoaren zaporea eta txinparta gordetzen laguntzen du. Sagardo botilek erabiltzen duten kortxoa Extremaduran (Espainia) egiten da, Euskal Herrian ez baitago artelatzik. Ondoren, kortxo horiek hemengo dendetan saltzen dira, nahiz eta sagardogile batzuek ekoizten diren enpresetan erosi.

Kortxoa artelatzairen azalarekin egiten da. Azala alambre batean jarri, eta egosi egiten dute. Horren ostean, egositakoa makina batzuetan jarri, eta kortxoa egiten da. Bi dira kortxo mota nagusiak: naturalak eta aglomeratuak. Edariaren osagai eta ezaugarrien arabera, mota bateko edo besteko kortxoa erabiltzen da. Duela gutxi arte, sagardoarentzat naturala erabiltzen zuten; orain, berriz, aglomeratua.

Kortxo aglomeratua naturala baino pisutsuagoa eta gogorra da. Normalean, txinparta duten edarietan erabiltzen da: «Hasieran, sagardogileei kosta egin zitzaion mota horretako kortxoetara ohitzea; baina, orain, guztiek erabiltzen dute», dio kortxoak saltzen dituen Astigarragako Simak dendako Aurora Sierrak (Gipuzkoa).

Prezio askotako kortxoak daude, baina sagardogile gehienek berbera erabiltzen dute: 0,04 zentimokoa. Kortxonik garestienek 0,30 zentimo inguru balio dute; hala ere, horiek erreserbako ardoetarako erabiltzen dira. Izan ere, botila ardo horiek ez dira erosi bezain laster daten. Ondorioz, kortxo egokiago bat behar dute, edariaren usaina eta zaporea gordetzeko. Sa-

gardoak, berriz, erosi eta denbora gutxira edaten den edaria da. Beraz, ez du hain kortxo sendoa behar.

Sagardo botilak garbitu eta berrerabili egiten diren arren, kortxoa ez. Kortxo guztiek tamaina berbera dute, baina bakoitza botilara egokitzen da jarri bezain laster. Beraz, ez da egokia botila bateko kortxoa beste batean erabiltzea, botila hori ez baita ondo itxia geratzen.

Garrantzi handiko elementua

Duela gutxi arte, kortxoari ez zitzaion berez duen garrantzia ematen. Botilaren elementu arrunta bezala ikusten zen. Baina ezinbestekoa da, edariak beren jatorrizko zaporea gordetzeko: «Kortxoa behar bezala jarrita ez badago, edariak inguruan dagoen usaina hartzeko arriskua dago», dio Aurora Sierrak. Sagardoaren kasuan, gainera, txinparta gal dezake.

Kortxoa aukeratu ostean, grabatu egiten da sagardogilearen edo sagardotegiaren izenarekin; beraz, etiketaren antzeko funtzioa du. Hori dela eta, sagardoak egiten dutenek geroz eta garrantzi handiagoa ematen diote kortxoari. Kortxoa makina baten bidez jartzen da. Makina horrek dituen buruen arabera, botila kopuru bati jarri ahal izango zaio kortxoa aldi berean. Botilaratzen diren litro kopuruaren arabera aukeratu du kortxoa jartzeko makina.

Kortxo guztiek tamaina bera izan arren, zenbaitetan, botilaren ahokoa baino handiagoa egiten dute.

Sagardorako erabiltzen den kortxo aglomeratua da



*** Sagardo botilei kortxoak jartzen dien makina.

L I Z E T G A

TOLTEA SAGARDOAK

edan eta eman edatera

Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA
943 46 82 90 - Faxa: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA

