



EMUNKARIA

*** Sagardo botilaratu arteko prozesua luzea da. argazkian, sagardo botilak makinan.

Makinek prozesua errazten duten arren, oso garestiak dira

Prozesu luzea eta garestia

Sagardo botilaratu bitartean, guztira sei hilabete inguru behar izaten dira

Sagardo botilaratu arteko prozesua nahiko luzea da. Azken urte hauetan, hala ere, teknifikazioa gertatu da, eta ondorioz, sagardo egileek denbora gutxiago behar izaten dute sagardo egiteko. Hala ere, sagardo nahiko produktu merkea da, eta makinaria oso garestia. Hori dela eta, sagardo egileek etikinak atera nahi badituzte, makinaria ahalik eta urte gehien erabili behar dute.

Astigarragako Gurutzeta Sagardotegiko nagusi Jose Angel Goñik dioenez, urrian hasten dira hurrengo urteko denboraldiko sagardo prestatzen. Gehiena botilaratu egiten dute,



*** Teknikifikazioa dela eta, sagardo egileek denbora gutxiago behar dhi dute.

eta ondoren saldu. Prozesuari hasteko, sagarrak aukeratu behar izaten dituzte. Sagar horiek Euskal Herrikoak, Galiziakoak eta Frantziakoak izaten dira.

Behin sagarrak lortu ostean, garbitu eta ustelak daudenak bota egiten dituzte. Onak daudenak, berriz, sagarrak birrintzeko makinan sartzen dituzte. Ondoren, birrintutako sagar horiek dolarean sartu eta zukua ateratzen zaie. Zuku hori beroegia dagoenez, hoztu egin behar da. «Temperatura egokiena 4 gradu ingurutakoa da», dio Jose Angel Goñik. Hoztu ahal izateko, dolaretik ateratako zukua upeletan sartzen da. 24 ordu upelean izan ostean, zukua temperatura egokian dago sagardo egin ahal izateko.

Zuku hori herdoildu ezin daitekeen materialez egindako upel batzuetan sartu, eta irakiten jartzen da, 20-25 gradutan. Irakin ostean, behin betiko upelean jartzen da sagardo. Une horretan, sagardo ez dago oraindik behar bezala heldua, eta ezin da edan: «Zaila da egindako sagardo edan ahal izateko zenbat itxaron beharko dugun jakitea. Izan ere, sagardoak duen azukre kopuruaren

arabera, gehiago edo gutxiago itxaron beharko da. Normalean, azukre gehien duen sagardoak denbora gehiago behar izaten du edan ahal izateko. Upelek ere zeresan handia dute horretan».

Behin botilaratu ostean, kortxoa jarri behar zaio. Kortxoa behar bezala jartzea oso garrantzitsua da, eta horretarako ere makina berezi bat dute.

Horren ostean, sagardo etiketatu egin behar da. Legeak agintzen duen zerbait da hori. Izan ere produktu guztiek egon behar dute behar bezala identifikatuta. Horretarako ere makina bat dute. Etiketa jarri ostean, sagardo botila prest dago dena eta jabetxeetara eramateko.

Makinek prozesua erraztu duten arren, oso garestiak dira. Ondorioz, ahalik eta ondoren zaindu behar dira: «Batez beste 10 urte irauten dute, baina gu denbora hori luzatzen saiatzen gara. Izan ere, sagardo produktu merkea da, eta errentagarria izateko, ezinbestekoa da makinarian ahalik eta gutxien gastatzea», dio Jose Angel Goñik.

Upeletik botilara

Sagardo bere heldutasunera iritsi ostean, bi aukera dago: botilaratu edo txotx garairako upelean utzi. Gurutzeta sagardotegian, sagardo gehiena botilaratu egiten dute. Horretarako, sagardo botilak betetzeko makinara eramaten dute, hodi baten bidez. Hiru hodi mota daude: isobarikoak, karbonikoak eta ontzi karbonikoen bitartez lan egiten dutenak. Garestiena isobarikoak da. Batez beste, 35.000 euro bali du.

Sagardo etiketatu egin behar da; legeak agintzen du hori

Sagardo botilaratzeko erabiltzen den makinaria Italian egindakoa izaten da, nahiz eta hemen erosi. Hala ere, botilaratzeko garaian kontuan izan behar den gauza garrantzitsuen zera da: sagardoak hoztua egon behar duela.



ELUTXETA
TOLARE • SAGARDOTEGIA

- SAGARDO GARAIAN TXOTXETIK
- URTE OSOAN, GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA - Tel.: 943 55 69 81

