

HORRELA EGITEN DA

Sagardoa ondo prestatu

Hiru eta bost hilabete bitareko denbora beharrezkoa da prozesu osoa betetzeko eta daztatu ahal izateko

XABIER GALARZA

SAGARDO on baten sekretua ez da oinarritzen erabiltzen diren tresnekin, baina zer esanik ez dago asko laguntzen duela emaitza egokien lortzeko. Lehenik eta behin hasieratik gehien zaindu behar den neurria sagarraren kalitatea dugu. Jakintsuek argi uzten digute hasiera kaxkarretik abiatu ezker ezin direla mirarik espero. Sagardogileen zeregina irailean hasten da eta aurreneko urratsa ganbara behar den bezala txukundu eta garbitzea izaten da. Denak prest egon behar du aurreneko sagar bilketari lekua egiteko.

Hiru bilketa egiten omen dira, baina Joserra Rezola, Astigarraga-ko bihotzean dagoen sagardotegiaren nagusiaren esanetan, «irailean egiten den lehengo bilketan lurrera erortzen den sagarrarekin egiten da. Baina honek ez du balio izaten sagardo ona egiteko. Honekin aparte lan egiten da. Gero urriaren hasieran, udara nolakoa izan den arabera, berriro ere jasotzen dira sagarrak, baina ez dira inolaz ere ez nahasten irailean jasotakoekin. Hauekin aparte-ko prozesu bat egiten da eta lortzen den likidoak ozpinari botzeko balio izaten du. Beraz kontrolatu behar da eta beti bereizi behar dira bi garaiko sagarrak».

Azkeneko bilketa urriaren amaieran edota azaroaren hasieran bukatzen ohi da. Beraz, hiru alditan bildu egiten da sagarra. Saio honetan zuhaitzatik bota egiten da. Sagardogileak ezagutu behar du sagar uztaren ezaugarriak eta ikerketa egiterakoan egiaztatu behar du sagardoak duen heldutasun puntua. Ez oso berdea ezta helduegia ere. Neguan izandako eguraldiaren arabera jakin daiteke uztan nahiko orekatuta datorren ala ez.

Nahiko hezetasuna dagoenean hartxidura prozesua azkartzen da. Aintzinean baserriarrek sagardoak gurdien bidez erosten zituzten. Gurdi bakoitzak 330 kiloko edukiera izaten omen zuen, eta sei kuelean banatzen ziren. Kue-
lak kono itxura zituzten zurezko ontziak ziren. Hauen bidez egiaztatzen zen gurdien karga. Zorionez egun gauzak zeharo aldatu



LUIS M. UNCITI

Sagardoaren hautaketa garai batean eskuz egiten bazen egun mekanikoki burutzen da.

KALITATEA

Neguan izandako eguraldiaren bidez jakin daiteke uztan nahiko orekatuta datorren ala ez

GARBIKETA

Matxakara sagar onak iristen dira, bakoitzak nahi duen sagarrak

dira. Sagarrak kamioen bidez iristen dira sagardotegira eta garraio zintaren laguntzaz ganbarara eramaten dira. Dena dela, tresna berrien ezarpena urte gutxiako kon-

tua dugu. Rezolako nagusiak adierazten digunez «garai batean bizkarrez sakoetan sartuak igotzen genituen sagarrak ganbarara. Orain sagardotegira iritsi orduko egiten den aurreneko gauza sagarra garbitzea da.

Lehen ez zegoen ohitura hori, baina egun oso arraunta da hori egitea. Beraz, harraska batean botzen dira eta urarekin nahasten da sagarra. Bertan bueltaka dabil eta zikina kentzen zaio. Gero garraio zintan dihoala uztelak bereizten dira eta hemendik sagarrak matxakara joaten dira. Beraz, matxakara sagar onak iristen dira, bakoitzak nahi duen sagarrak», argitu zuen.

Esan beharra dago, makina birrintzailea aurreneko mendearen hasieran indarrean sartu baino lehen sagargileak sumil edota mazoak erabiltzen zituztela. Ezkuz jotzen zuten fruitua xehatu arte.

Rezolan oraindik zenbait tresna

tradizionala erabiltzen dute. «Sagarra txikitu eta gero tolarera botzen dugu. Tolare gauza tradizionala dugu eta estutzeko erabiltzen dugun era hidraulikoa da. Nahiz eta tradizionala izan sistema mekanikoa erabili beharrean hidraulikoa erabiltzen dugu. Bertan uzten da sagarra beratzen edo mazeratzen egun bat gutxigorabehera patsa lortu arte», zion Joserrak.

Pipitak bere osotasunean

Patsa sendo bat lortzeko sagarraren pipitak ez dira hautsi behar. Batzutan patsa haizearekin beratzen uzten da hamabi eta hamabost ordu artean. Baina, argi izan behar dugu urrats hau ez dela beti betetzen, goi tenperaturak edota haize hegoak kalte larriak sor ditzazketelako. Beratzeko prozesuaren bidez sagar mamian eta azalan gelditzen diren materialak zukuan nahasten da. Honen emaitzak eragin handia izaten du sagardoak buka-

eran izango duen usaina, garbitasuna eta gorputzarekin.

Euskal sagardogileen teknika arrunta egun batean txikitu eta bihamunean prentsarekin has-tean datza, hau da, beratze-ko egun bakar bat uzten da. Jarraian mamia tolaran ezartzen da. Garai batean tolaran egurrezkoak ziren, egun ia ez dira erabiltzen. Gehiengoak zementozkoak erabiltzen dituzte. Sagardo egiteko tolarak txakolin edo ardorako erabiltzen diren antzekoak dira. Izan ere, zenbait baserriar tolar bera erabiltzen zen sagardoa eta txakolina egiteko.

Sagardoko prentsa angeluzuzeneko aska, burdinezko torlojoa eta plataforma batetaz osatuta dago. Plataforma txititutako sagar masa estutu egiten du zukua lortu arte. Egundik ez dira erabiltzen aintzineko prentsa sistema. Lehenengo sistema ren bidez errendimendu gutxiago lortzen zen. Egungo sagardogileak prentsa horizontalak daukate.

Kalitate handiko gazta...

Gozatzeko





MICHELENA

Sagardotegietan aurki ditzakegun kupelak 500 eta 5000 mila litro bitarteko edukiera izaten dute.

Hemen sagarraren aurreneko zukua eskuratzen da eta kupeletara pasatzen da bahe baten bidez. Horrela, azkeneko lohikeriak ezabatzen dira.

Prentsaren prozesua emeki egiten da mostoa erraz eskuratu ahal izateko. Ariketa errepikatu baino lehen utzi behar zaio mamia aurreneko bolumena errekuera dezala. Prentsarekin gora eta beheara ibiltzen da sagardogileak erabaki arte. Sagar hondakinak abereentzako da. Lehenik eta behin jan behar izango dute bestela behiak mortortzeko arriskua izaten omen dute.

«Behin sagar likidoa kupela izan ezker sagardogile bakoitzak erabakitzen dugu zein mostoarekin nahastu nahi dugun. Horrela betetzen ditugu kupela eta utzi egiten ditugu hilabete pare bat edo hiru. Hori bai, noizbehin frogatu behar da, jakiteko nola dagoen», argitu zuen Rezolak.

Mamia prentsatu ondoren sortzen den mosto gorritzak duen uhertasun, loditasun eta gusto gozoaren bidez ezagutzen da.

Sagardotegietan bai barrikak, bai kupelak aurki ditzakegu. Beraz, barrikan sagardoa biltzen den aurreneko ontzia dugu, etxeko senideen kontsumorako erabiltzen

ohi da, 150 litroko kapazidadea izaten du. Gainerako kupelak, ordea, bostehun eta bost mila litro eduki ditzakete. Azken hauek horizontalak (barrikak bezala) zein bertikalak izan daitezke. Materialari dagokionez, aintzinean haritza erabiltzen zen, egun gatzainondokoak izaten dira.

Mamiaren mosto hartxidura garatzeko udazkeneko azken egunetik neguko aurreneko asteak bitarte luzatzen da. Kupela bete denetik hiru edo laugarren egunerako goiko zuloak zuri kolorezko aparra ateratzen da, hartxidura prozesoa martxan jarri den seinale. Sagarrarak azalean itsatsia zituen legamiak zukoan azukrea hartzen dute alkoholari bihurtzeko. Era berean anidrido karbonikoa askatu egiten da.

Sagardogile zaharrak irakin egin diote aurreneko hartxidura honi adierazteko. Prozesua behin bukatuta dagoela jakiteko egiaztatzen behar da lohikeri gehiago ez dituela botzen. Jarraian hermetikoki itxi egiten da. Kupelaren neurria eragin haundia izaten du hartxidura garapenean. Ontzi haundiak barneko temperatura txikiak baina hobeto mantentzen baitute eta kanpoko erasoari hobeto aurre egiten die ere.

Pittarra eta zizarraren arteko nahaste

MAIZ zizarra eta pittarra izenak nahasten dira eta jakin beharra dago ezer aipatu aurretik bi sagargo mota ezberdinak ari garela. Zizarra egiteko zizar sagarrak deritzanak aukeratzen dira, hau da, zuhaitzatik goizegi eroritako sagarrak. Beraz, hauek ez dute nahiko legamia kopurua sortzen sagardoa behar den bezala harrotzeko. Pittarra, bestalde, behin prentsatu eta gero soberan gelditzen den mamiarekin egiten da. Askotan udara arte gordetzen da dirudienez garai egokiena delako dartzeko. Bere zapore oso gozoa da eta ia ez dauka alkoholik, bat edo bi gradu, besterik ez. Iparraldeko hainbat leku eta herritan pittarra gatzaina jatearekin batera edaten ohi da.

Aurrerapen teknikoiei egindako ongi etorria

AURRERAPEN teknikoak esparru guztietara iritsi dira, goiz edota berandu, baina azkenean tresna berriak eta eraginkorragoak sortzen dira edozein lan motarako. Sagardotegietan aurrerapen teknikoak badira, baina badago askok sistema tradizionalari lotuta lan egiten jarraitzen dutenak. Hala ere, Gag tailerrako ordezkariek nabaritu du azkeneko bolada honetan tresna ezberdinen eskaera igo egin dela. «Gure tailerrean sagardo egiteko ia prozesu guztian erabiltzen diren makinak eraikitzen ditugu. Adibidez garbitzeko kanalak erabiltzen dira eta gero borbora pasatzeko igogailuak daude ere. Orain ia sagardotegi guztiak erabiltzen dituzte garraio zintak sagarrak alde batetik bestera pasatzeko. Prentsa mota ezberdinak daude, baina guk hemen ez gara sartzen», argitu zuen.

Hauek ere nabaritu dute sagardoak izan duen gorakada. «Lan eskaera gehienak Astigarragan eta inguruan izan ditugu, baina batzuen ere tokatu zaigu urrutialgo ateratzea lan egitera. Egon gara Bizkaiko zenbait sagardotegietan eta Iparraldean ere», argitu zuen.

Prozesu guztia egitea lan neketsua izaten da. Baina badago zenbait egoera latzagoak. Rezolako Jose Ramon eritzi egin behar desatseginena «sagarrak tolaletik pasa-tzea da. Lan hau behin eta berrito errepikatzen da eta zuk eskuz plataforma igotzen den bakoitzean tolaletaren bazterrean gelditzen diren sagar puskek jaso eta berrito erdira eramane behar dituzu dena ondo biltzeko» adierazi zion.

Joserramonen eritzi aurrerapen teknikoak zeharo erraztu dituztela sagardoaren prozesua. Dena dela, berari ere tokatu zaio sagarrak eskuz alde batetik bestera eramaten. Eta ez dira urte asko pasa hori egiten zuenetik.

DESDE 1969



J.A. GOYA
CARNICAS

ZURE KALITATEZKO HARAGIA

SELECCIONAMOS Y CUIDAMOS NUESTRAS CHULETAS
DESDE EL ORIGEN -CERTIFICADO- HASTA LA PARRILLA,
CONSIGUIENDO UNA OPTIMA MADURACION Y SABOR.

ESPECIALISTAS EN SIDRERIAS Y ASADORES

Tel. 943 65 52 24

Arbol de Guernica, 6 · 20.400 TOLOSA

En marzo apertura
de nuevas instalaciones
polígono Benta Aldea, 4
20.270 ANOETA
Tel. 943 65 52 24