

Egunkaria

# SAGARDO BOTILA

Urte osoko edaria



Testuak ■■ Aina Arratibel

JOSE LUCAS



## ZAPIAIN

*Astigarragako Sagardoa*

*Elaborado y embotellado en Astigarraga por la familia*

SIDRA

NATURAL

# Tradizio handiko eguna

Maiatzeko hirugarren larunbatean ohikoa den bezala, Sagardo eguna izango da gaur Usurbilen (Gipuzkoa). Aurtengoan Gipuzkoako 44 sagardotegik parte hartuko dute, eta helburua jai giroan herritarren artean sagardoa edateko ohitura zabaltea da.

Duela 21 urte egin zen lehen Sagardo eguna Usurbilen. Hasiara batean 12 sagardotegik baino ez zuten parte hartu, baina urtetik urtera kopuru horrek gora egin du: «Horrek argi erakusten digu sagardo egunak harriera ona izan duela bai sagardotegien bai herritarren artean. Geroz eta jende gehiago etortzen da Usurbilera», dio Sagardo Egunaren Lagunak elkarte-kide Ainhoa Labakak.

Helburu nagusia gizartearen sagardoaren inguruko kultura zabaltea da. Jendea, tabernetara joatean, garagardoa eta ardoan edan beharrean sagardoa



JADOBA MANTEROLA

••• Gipuzkoako 44 sagardotegik parte hartuko dute Sagardo egunean, Usurbilen, gaur.

Sagardoa dastatzeko eta ezagutzeko aukera izango da gaur Usurbilen

edateko ohitura izatea gustatuko litzaieke Sagardo Egunaren Lagunak elkarteko kideei. «Txotx garaietan sagardo asko edaten da, eta jende ugari joaten da sagardotegietara; baina ondoren badirudi ahaztu egiten direla edariaz; guri gustatuko litzaiguke jendeak sagardoa urte osoan edatea».

## 44 dastaleku

Goizeko 11:00etan hasiko dituzte eguneko ekitaldiak, sagardo botila bat zabalduz. Ondoren, frontoian izango diren 44 dastalekuak zabalduko dira: «Sagardoa dastatu ahal izateko, jendeak basoa erosi behar harko du. Basoak salduz lortutako diruarekin, sagardo eguneko gastuen zati bat ordaintzeaz gain, hainbat ekimen antolatzen ditugu urtean zehar. Epe luzera, Usurbilen Sagardoaren museo a egitea gustatuko litzaiguke».

Beste herri batzuetan ere hasi dira horrelako egunak antolatzen

12:00etan sagardo botatzaileren lehiaketa izango da, frontoian. 10 pertsona inguruk parte hartzen dute, eta botilatik basora sagardoa ondoen botatzen duena izango da garaile. Azken urte hauetan, Usurbilgo gazte batek irabazi du txapelketa. Hala ere, gehienetan helduak izaten dira sagardoa ondoen botatze dutenak. «Sagardoarekiko kultura handiagoa da helduen artean; hori lehiaketan ikus daiteke, baina baita sagardoa dastatzerako garaian ere; helduek arreta handiz aztertzen dute sagardoaren kolorea eta zaporea; gazteek, berriz, ez dute hainbeste arreta jartzen horretan, eta ondo pasatzea dute helburua», azpimarratu du Ainhoa Labakak. Garaileari, lehen, dirua ematen zitzaion. Orain, berriz, sagar tarta bat eta oroigarri bat emango zaio. Epaimahian, sagardoarekin harreman estua duen Kantabriako elkarte bat izango da.

Azken urte hauetan Euskal Herriko beste herri batzuetan ere sagardo egunak antolatzen hasi dira. Ainhoa Labaren ustez, hori oso garrantzitsua da sagardoarekiko ohitura zabalteko. Gainera, herri horietan sagardo egunak antolatzen dituztenek askotan laguntza eskatzen diete, eta ondorioz, harreman estua dute.

Sagardo eguna antolatzeak lan handia eskatzen du. Egun horretan, herritar askoren laguntza izaten dute Sagardo Egunaren Lagunak elkarteko kideek. Aurtun, sagardotegi bakoitzak 100 botila eman dizkie. Ainhoa Labakaren ustez, hori eskertzekoa da, eta argi erakusten du sagardotegiek garrantzi handia ematen dietela horrelako egunei.

**BERRIA:**  
ZUREZKO NAHIZ ALTZAIRUZKO  
KUPELAK GARBITZEKO  
TRESNAK

**SIMAK**

Errekatxo plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)  
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 428 622

**GIPUZKOAKO  
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako  
kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 - Tel/Faxa: 943 55 56 51 - Mug.: 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

**EUSKAL PRESOK  
EUSKAL HERRIRA**

**USURBILGO UDALA**

"TXOTXATIK BOTILARA" elkarteri eskatutako makomunitate

**UEMA**

**ISASTEGI**  
tolare - sagardotegia

Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ 943 65 29 64 - TOLOSA

**TOLARE-SAGARDOTEGIA**

**IPARRAGIRRE**

**HERNANIKO SAGARDOA**

Asteazken, ostegun,  
ostiral eta larunbatean  
irekita

**OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28  
HERNANI**

**LARRE-GAIN**  
Tolare - Sagardotegia

Tel.: 943 55 58 46  
Ixabel Santa Cruz Zerain

**LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI**

# 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.

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 Katalunian 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. Nahasketa 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 berrerrabiltzen dituzte. Horretarako, garbigailua deritza makina dute. Botilak makina horretan sartu eta garbitu egiten dira.

Sagardo egileek botila zaharrak garbitu eta berrerrabiltzen dituzte



●●● 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**  
Botiko Sagardoa

Kille-zahar Auzoa, 39  
20037  
USURBIL  
GIPUZKOA  
Tel: 943 364 597  
Fax: 943 366 412  
e-mail: s.saizar@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

4 sagardo botila



IMANOL OTERI / ARGAZKI PRESS

\*\*\* Sagasti kopuruan izandako beherakadari aurre egin ahal izateko, hainbat erakundeek sagardoa egiteko sagarrak ekoizti eta landatzeko kanpaina egin dute. Argazkietan, sagastiek Astigerregen, eta sagardotegiak...

# Jatorri izenaren garrantzia

Euskal Herriko sagarrak erabiltzeko ekimenak bultzatzen ari da Gipuzkoako Foru Aldundia

Sagardo ona egiteko, ezinbesteko da sagar onak izatea. Duela urte batzuk, sagardogile gehienek hemengo sagarrak erabiltzen zituzten. Gaur egun, berriz, hori aldatu egin da. Izan ere, geroz eta gutxiago landatzen den fruitua da. Hori ikusirik, kezkatu daude bai erakundeak eta bai baserritarrak.

1970etik gaur egunera bitartean, sagasti kopuruak behera egin du Euskal Herrian. Baserrien egitura aldatu egin da, eta geroz eta sagasti txikiagoak daude. Hori kontuan hartuta, ez dago sagar nahikorik sagardo ekoizleek egindako eskaerei aurre egiteko: «Geroz eta sagardogile gehiago dago, baina sagastiek ez dute neurri berean gora egin», dio Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikari Iñaki Larrañagak. Ondorioz, sagrai

rrak kanpotik ekarri behar izaten dituzte. Sagarrak horiek onak dira, baina sagardogileak ez ditu hain gertutik kontrolatzen. Beste batzuek zukua kanpotik ekartzen dute, eta hemen fermentatu.

**Sagasti kopuruaren beherakada**

Sagasti kopuruan izandako beherakadari aurre egiteko, asko izan ziren erakundeek abian jarri zituzten ekimenak. Aipagarrienak bi izan ziren: sagardoa egiteko sagarrak ekoizti eta landatzeko kanpaina egin zuten, eta sagardogileen elkarrekin batera botila berri eta berezi bat sortu zuten. Horrez gain, ESI elkartea sortu zen, arazoa sakon aztertzeko.

Gaur egun, hemengo sagarrei

eta sagardoari beste bultzada bat emateko, Gipuzkoako Foru Aldundia lan egiten ari da etorkizunean jatorri izena izango duen sagardoa izateko: «Sagardo hori hemengo sagarrekin egingo litzateke, eta hori oso garrantzitsua da. Produktu bakarra eta kalitatekoa edukiko genuke», azpimarratu du Larrañagak. Horretarako, oraingoz 12 sagar dituzte hautatuak. Baina oraindik sagarrak ikertzen ari dira, unibertitateko hainbat aditurekin batera.

Jatorri izenaren ondorioz, sagardoaren ekoizpenari esker

lortutako aberastasun guztia Euskal Herrian geratuko litzateke. Izan ere, bere sagardoak labela izatea nahi duen sagardo ekoizleak hemengo sagarrak erabili behar harko ditu. Horrez gain, neurri horrek baserritarrek sagasti gehiago landatzea ekarriko luke.

Bestalde, gaur egun ohitura handia dago sagardoa txotxean edateko, baina ez hainbeste botilan. Jatorri izenarekin, sagardo botilari beste maila bat emango zaio: «Sagardoak jatorri izena izango du, eta horrek prestigio handia emango dio edariari». Orain,

besteak beste, haragiak eta ardoak jatorri izena dute, eta sagardoa maila horretara iristea garrantzitsua da.

Horrez gain, asko izan dira sagardoa bultzatzeko Foru Aldundiak antolatutako ekimenak: sagardoa dastatzen jakiteko ikastaroa antolatu dute, etorkizunean sagardoaren museoa egiteko lanean ari dira, liburu bat kaleratu dute sagastiek izan ditzaketen gaitzak azaltzeko eta abar. «Nik 20 urte daramatza sagardoaren inguruan lan egiten», azpimarratu du Larrañagak.

Kalitateko sagardoa lortzeko, oso garrantzitsua da kontsumitzaileek sagardo ona eskatzea, batez ere Euskal Herrian ospetua handia duen ostalaritza esparruan aritzen direnek. Egia da, hala ere, geroz eta kalitate han-

**IÑAKI LARRAÑAGA**  
(Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikaria)

«Sagastiek ez dute gora egin sagardogileen neurri berean»

**eizmendi**

**SAGARDO NATURALA**  
**TOLARE - SAGARDOTEGIA**

Tel.: 943 55 64 05

Osiñaga Auzoa  
**HERNANI (Gipuzkoa)**



### Sagar gozoak, gaziak eta mikatzak

Sagardoa egiteko Euskal Herrian erabiltzen diren sagar mota nagusiak hiru dira: gozoak, gaziak eta mikatzak. Sagardoa egiteko nahastu egiten dira. Hajetako batzuk jan daitezkeen arren, batez ere sagardoa egiteko erabiltzen dira. Jateko diren sagarrak, berriz, ez dira erabiltzen sagardoa egiteko.

Urtero baserritarrak eta sagardogileak bildu egiten dira, eta sagarren prezioa hitzartzen dute. Azken urte hauetan 34 pezeta ingurukoa izan da. Baina baserritarrei prezioa handiagoa izatea gustatuko litzaieke, eta hemengo sagarra gehiago baloratzea. Izan ere, urte osoan lan handia egiten dute sagastiak zaintzen. Hala ere, badira hemengo sagarrak oso kontuan hartzen dituzten sagardogileak.

diagoko sagardoa egiten dela: «Aurtengo sagardoa oso ona izan da, adibidez». Horretan garrantzi handia izan du sagardoa egiteko prozesuan izan den teknifikazioak.

Hori guztia kontuan hartuta, sagardogileek teknika horrekin jarraitu beharko lukete. Baserritarrei, berriz, sagasti gehiago landatzeko eskatuko lieke Iñaki Larrañagak. Hala ere, horretarako garrantzitsua da sagar gutziek prezio bera ez izatea, bazuak besteek baino kalitate hobea baitute.

Sagastiak landatzeaz arduratzen direnak baserritarrak dira. Haien onartzen dute geroz eta sagasti gutxiago dagoela, baina sagastiak lan handia eskatzen duela azpimarratzen dute. «Sagastiak arreta handiz zaindu behar dira egunero-egunero, eta asko ez daude horretarako prest», azpimarratu du Maria Beloki zarautarrak. Horrez gain, badira lan gutxiago eskatzen duten zuhaitzak. Sarritan horiek errentagarriak dira, eta hori dela-eta baserritarrek nahiago dute horiek landatu. Gaur egun asko dira sagastiak jarri bai baina eskatzen duten lana ikusi eta handik gutxira kentzen dituztenak.

Arreta handiz zaintzeaz gain, sagastientzat oso garrantzitsua da eguraldia. Izan ere, horren arabera sagarra lehenago edo geroago helduko da. Udazkenean eguraldi ona izateak asko laguntzen du horretarako. Maria Belokiren aburuz, Euskal Herriko klima egokia izan ohi da sagarrondoentzat. Baina Gipuzkoan, esaterako, lurra nahiko aldapatsua da, eta horri ez da egokia sagastientzat.

### Hemengo sagarra bultzatu

Guztiei gustatuko litzaieke sagardogileek hemengo sagarrak erabiltzea. Baina argi dute, era berean, hemengo sagastiak ez direla nahikoa dagoen eskaera guztiari aurre egiteko. Begi onez ikusten dute etorkizunean jatorri izena duen sagardoa izatea.

Hala, sagardogileak hemengo sagarra erostera bultzatuko

dituzte, eta baserritar asko, hori ikusirik, berriro ere sagastiak landatzen hasiko dira.

Sagastiek lehenago garrantzia izago dute berriro. Hala ere, ez dute uste hori hemendik gutxira geratuko denik.



### OTATZA TOLARE - SAGARDOTEGIA

- irekita ostiral luuntzean eta larunbat eta jaiegunetan -egun osoan-; igandeetan, eguerdian irekita eta gauean itxita
- Enkarguz gainerako ospakizunak
- Sagardotegiko menuaz gain beste menu batzuk
- Sagardoa txolxetik ez ezik, botilan ere.

Olatza baserrria - Tel.: 943 80 17 57 - 20214 ZERAIN

### BEZOLA TOLARE SAGARDOTEGIA

Ipiñza Baserrria - Santio Zaharra  
Tel.: 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

## PETRITEGUI

### TOLARE SAGARDOTEGIA

### ERRETEGIA

SAGARDOA EGITEN DUGU

☎ 943 45 71 88  
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

## Jatorrizko Sagardoa

# Sarasola

### TOLARE-SAGARDOTEGIA

Zumalkardil Baserrria - ANOETA  
Tel.: 943 65 26 22

Sagardotegia - ASTEASU  
Tel.: 943 69 02 83

### OSINAGA AUZOA

TEL: 943 55 68 94  
HERNANI

OTSUA-ENEA  
TOLARE SAGARDOTEGIA

-Simon Etxeberria-

-Sagardoa botilan salgai

## MENDIZABAL

SAGARDOTEGI ZAHARRA, 2  
☎ 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

## GARTZIATEGI

### Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA  
Gartziategi Baserrria - Tf.: 943 46 86 74 - ASTIGARRAGA

## URDAIRA

### Sagardotegia

TOLARE SAGARDOTEGIA

URTARRILAK 17tik IREKITA  
Urdaira baserrria - ☎ 943 37 26 91  
20170 Aginago-Usturbil



### Sagar gozoak, gaziak eta mikatzak

Sagardoa egiteko Euskal Herrian erabiltzen diren sagar mota nagusiak hiru dira: gozoak, gaziak eta mikatzak. Sagardoa egiteko nahastu egiten dira. Hajetako batzuk jan daitezkeen arren, batez ere sagardoa egiteko erabiltzen dira. Jateko diren sagarrak, berriz, ez dira erabiltzen sagardoa egiteko.

Urtero baserritarrak eta sagardogileak bildu egiten dira, eta sagarren prezioa hitzartzen dute. Azken urte hauetan 34 pezeta ingurukoa izan da. Baina baserritarrei prezioa handiagoa izatea gustatuko litzaieke, eta hemengo sagarra gehiago baloratzea. Izan ere, urte osoan lan handia egiten dute sagastiak zaintzen. Hala ere, badira hemengo sagarrak oso kontuan hartzen dituzten sagardogileak.

diagoko sagardoa egiten dela: «Aurtengo sagardoa oso ona izan da, adibidez». Horretan garrantzi handia izan du sagardoa egiteko prozesuan izan den teknifikazioak.

Hori guztia kontuan hartuta, sagardogileek teknika horrekin jarraitu beharko lukete. Baserritarrei, berriz, sagasti gehiago landatzeko eskatuko lieke Iñaki Larrañagak. Hala ere, horretarako garrantzitsua da sagar gutziek prezio bera ez izatea, bazuak besteek baino kalitate hobea baitute.

Sagastiak landatzeaz arduratzen direnak baserritarrak dira. Haien onartzen dute geroz eta sagasti gutxiago dagoela, baina sagastiak lan handia eskatzen duela azpimarratzen dute. «Sagastiak arreta handiz zaindu behar dira egunero-egunero, eta asko ez daude horretarako prest», azpimarratu du Maria Beloki zarauztarrak. Horrez gain, badira lan gutxiago eskatzen duten zuhaitzak. Sarritan horiek errentagarriak dira, eta hori dela-eta baserritarrek nahiago dute horiek landatu. Gaur egun asko dira sagastiak jarri bai baina eskatzen duten lana ikusi eta handik gutxira kentzen dituztenak.

Arreta handiz zaintzeaz gain, sagastientzat oso garrantzitsua da eguraldia. Izan ere, horren arabera sagarra lehenago edo geroago helduko da. Udazkenean eguraldi ona izateak asko laguntzen du horretarako. Maria Belokiren aburuz, Euskal Herriko klima egokia izan ohi da sagarrondoentzat. Baina Gipuzkoan, esaterako, lurra nahiko aldapatsua da, eta horri ez da egokia sagastientzat.

### Hemengo sagarra bultzatu

Guztiek gustatuko litzaieke sagardogileek hemengo sagarrak erabiltzea. Baina argi dute, era berean, hemengo sagastiak ez direla nahikoa dagoen eskaera guztiari aurre egiteko. Begi onez ikusten dute etorkizunean jatorri izena duen sagardoa izatea.

Hala, sagardogileak hemengo sagarra erostera bultzatuko

dituzte, eta baserritar asko, hori ikusirik, berriro ere sagastiak landatzen hasiko dira.

Sagastiek lehenago garrantzia izago dute berriro. Hala ere, ez dute uste hori hemendik gutxira geratuko denik.



### OTATZA TOLARE - SAGARDOTEGIA

- irekita ostiral luuntzean eta larunbat eta jaiegunetan -egun osoan-; igandeetan, eguerdian irekita eta gauean itxita
- Enkarguz gainerako ospakizunak
- Sagardotegiko menuaz gain beste menu batzuk
- Sagardoa txolxetik ez ezik, botilan ere.

Olatza baserrria - Tel.: 943 80 17 57 - 20214 ZERAIN

### BEZOLA TOLARE SAGARDOTEGIA

Ipiñza Baserrria - Santio Zaharra  
Tel.: 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

## PETRITEGUI

### TOLARE SAGARDOTEGIA

### ERRETEGIA

SAGARDOA EGITEN DUGU

☎ 943 45 71 88  
20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

## Jatorrizko Sagardoa

# Sarasola

### TOLARE-SAGARDOTEGIA

Zumalkardil Baserrria - ANOETA  
Tel.: 943 65 26 22

Sagardotegia - ASTEASU  
Tel.: 943 69 02 83

### OSIÑAGA AUZOA

TEL: 943 55 68 94  
HERNANI

OTSUA-ENEA  
TOLARE SAGARDOTEGIA

-Simon Etxeberria-

-Sagardoa botilan salgai

## MENDIZABAL

SAGARDOTEGI ZAHARRA, 2  
☎ 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

## GARTZIATEGI

### Tolare - Sagardotegia

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA  
Gartziategi Baserrria - Tf.: 943 46 86 74 - ASTIGARRAGA

## URDAIRA

### Sagardotegia

TOLARE SAGARDOTEGIA

URTARRILAK 17tik IREKITA  
Urdaira baserrria - ☎ 943 37 26 91  
20170 Aginago-Urribil

# 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 alanbre 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. Kortxoak garestienek 0,30 zentimo inguru balio dute; hala ere, horiek erreserbako ardoetarako erabiltzen dira. Izan ere, botila ardo horiek ez dira erosi bezain laster edaten. 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 bere 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 kortxoa aglomeratua da



\*\*\* Sagardo botilei kortxoa jartzen dien makina.

# L I Z E T G A

## T O L T R E A S A G A R D O A K

edan eta eman edatera

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





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 etekinak 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,



••• Teknifikazioa 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. Upe 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 onti 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



# Jose Angel Aginaga

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko presidentea



GARI GARAJALDE / ANIZKI PRESS

«Aurtengo txotx garaia oso ona izan da»

Azken urte hauetan geroz eta ohitura handiagoa dago txotx garaian sagardotegietara joateko. Baina edan garestia al da sagardoa? Geroz eta sagardo gehiago egiten al da? Atzerrian edaten al da Euskal Herrian egiten den sagardoa? Galdera horiei erantzuteko, EGUNKARIAK Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko presidente Jose Angel Aginagarengana jo du.

• Geroz eta jende gehiagok egiten al du sagardoa Euskal Herrian?

Bai, Euskal Herrian jendeak geroz eta ohitura handiagoa du sagardoa egiteko. Hala ere, joera hori gehiago nabari izan zen duela urte batzuk; orain oreka handiagoa dago. Gorakada handiena Gipuzkoak izan du. Hala ere, kontuan izan behar da betidanik hori izan dela sagardo gehien egin den probintzia. Duela gutxi arte beste probintzietan ez zen ia sagardorik egiten. Baina egia da Asturiarren, adibidez, Euskal Herrian baino askoz sagardo gehiago egiten dela.

• Sagardoa egiteko ohitura duen jendeak zertarako egiten du: berele edateko ala saltzeko?

Sagardogile gehienek jatetxe eta dendetan saltzeko egiten dute. Kontuan izan behar da oso garestiak direla sagardoa egiteko erosi behar diren makinak. Hori dela eta, ez da batere errentagarria norberarentzat sagardoa egiteko hainbeste diru gastatzea. Izan ere, ez dira litro asko egiten. Hala ere, badira batzuk lehenagotik dolarea

izan eta etxerako sagardoa egiten dutenak.

• Berez, sagardoa egitea garestia da.

Bai, nahiko garestia da. Sagardoa egiteko makina arrunt batzuk erosteko, gutxienez 12.000 euro gastatu behar dira. Askok 60.000 eta 90.000 euro artean gastatzen dituzte. Horrez gain, kontuan izan behar da askotan sagarrak kanpotik ekarri behar izaten direla, azken urte hauetan asko jaitsi baitira hemengo sagastiak. Lehen sagasti gehiago zegoen. Horrek ere garestitu egiten du sagardoaren prezioa.

• Zertan datza Euskal Herriko sagardoaren arrakasta?

Sagardoa egiteko orduan bi elementu garrantzitsu daude: makinak eta sagarrak. Ondorioz, ezinbestekoa da bai makina onak izatea eta bai kalitate oneko sagarrak izatea. Horrez gain, oso garrantzitsua da sagardogileak profesionaltasunez lan egitea, sagardoa egiteko prozesu guztia behar bezala zainduz.

• Eta sagardotegiak?

Azken urte hauetan jendeak geroz eta ohitura handiagoa du sagardotegietara joateko. Nik hiru arrazoi aipatu nitzuke azken urte hauetan sagardotegiak izandako arrakasta azaltzeko: sagardoaren kalitate ona, bertan eskaintzen diren haragia, tortilla eta arraina, eta sagardotegietan izaten den giroa.

• Euskal Herriko sagardoa asko saltzen al da hemendik kanpo?

Mugak zeharkatu dituela esan daiteke. Duela gutxi arte, hemengo sagardogileek ez genuen ohitura handirik kanpoan sagardoa saltzeko. Orain, hori aldatzen ari da. Euskal Herriko sagardoa hemendik kanpo ere zabaltzen hasi dira. Madrilen, Galizian eta Katalunian, adibidez, Euskal Herriko sagardoa oso harrera ona izan du. Frantzia ere saltzen da.

• Aurtengo txotx garaia nolekoa izan da?

Oso ona. Hasieran beldurra izan genuen. Izan ere, sagardoa uste baino denbora gehiago behar izan zuen heltzeko. Baina azkenean oso kalitate onekoa izaten ari da aurtengoa.

## «Euskal Herrian geroz eta ohitura handiagoa dago sagardoa egiteko»

Sagardoak izaten duen arrakastaz mintzatu da Jose Angel Aginaga

### AÑOTA



### TOLAREA Sagardotegia

- Ezkontzak
- Bataioak
- Jaunartzeak
- Sagardotegiko Menua
- Karta
- Etxeko Postreak

© 943 81 20 92

AZPEITIA