

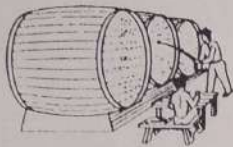


R. ZABALA

Sagardotegia

Igande arratsaldetan zabalik

ADUNA (Gipuzkoa) 69.07.74 tel.



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGi-LYZE

Zamalbide Auzoa — Tel.: 52 39 05 ERRETERIA

Etxe - Zuri

Sagardotegia

Sagardoa txotxetik urte guztian

Etxezuri Baserria 88.20.49 tel.

OLABERRIA

TXIKI-ERDI

SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa, 28 Tf.: 49 06 78
OIARTZUN

ISASTEGI

SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64

TOLOSA

Prentsaren makineria elektrikoa biburtu da azken urteotan, baina funtsean orain dela ehun urtekoaren antzekoa da. Elektrikoa izanik, ordea, sagardoaren egiteko prozesua azkartu egin da. Baita lana zertxobait erraztu ere.

Sagardoaren zaporea aldatzea eragin du tresneria berritzeak

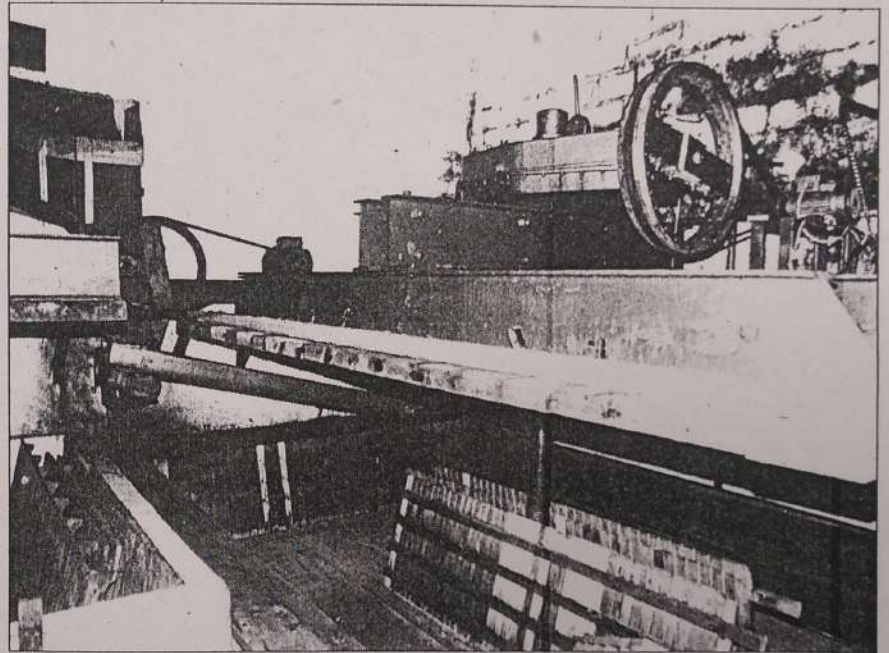
Oraingo betidanik ezagutu diren prentsa motak daude Euskal Herriko sagardotegietan, baina badute aldaketa bat: lehen egurrezkoak ziren eta orain, berriz, burdinez egiten dira kanpotik plastikoa jarrita. Makineria orain chun urteko bera da Jose Angel Goñiren esanetan; baina gaur egun tresneria elektrikoa denez lana zerbait erraztu egin da.

Aldaketa nagusia azkartasuna izan da. Goñik dioenez, «tresneria berdintsua da, eta prozesua ere bai. Hala ere, dena azkarrago egiten da gaur egun. Orduan dena eskuz egiten zen, baina orain

badu tolaean bertan irakiten hasten da eta orduan gaitzak sortzen dira. Batipat ozpindu egiten da eta prozesu hori tolaean hasten bada sagardoaren edateko fuerte samarra aterako da, gogorra», nabarmendu digu.

Eguno tolaerekin prozesua «oso luzea» egiten dela uste du berak, «egun batean hamar mila kilo sagar makinatik pasatu arren zukua ateratzeko prozesua ez baita hirugarren edo laugarren egunera arte amaitzen» argudiatuta. Haatik, makina berriekin hori «dexente azkartzea» lortuko litzatekeela argitu du. Ildo hone-tan, «ozpinaren arazoa desagertu

▼
«Makineria orain dela ehun urteko bera da, baina gaur egun tresneria elektrikoa denez zerbait erraztu da lana»



prentsa gora eta behera motore batek eramaten du», zehaztu digu Gurutzeta sagardotegikoak.

Gaur egun zenbaitek prentsa hidraulikoak dituzte. Baita uhalak dituzten prentsak ere. Hauek alper batzuk dituzte eta berorien tartetik ohial bat pasatzen da. Ohial horretan txiki-txiki egingo dagoen sagarra doa eta horrela ateratzen dio zukua.

Prentsa hidraulikoek, berriz, pistoi hidrauliko baten bitartez presio handia egiten dute denbora txikian. Eta honela txikitzen dute sagarra.

Goñiren aburuan, aldaketa hauek hobetarako dira. «Gertatzen da, honelako aurrerapenak ikustean atzera begira geratzen dela jendea, uzkur ageri dela. Baina, arazo bat dugu prentsa zahar-ekin: sagardoa askotan eguraldia aintzakotzat hartuta egiten da. Bero samarra baldin bada, hau da, hego haize pixka bat egiten

Prentsak modernizatu diren arren prozesua orain ehun urte bezalakoa da. Hala ere, gaur egun prentsa hidraulikoak nahiz uhalak dituztenak erabiltzen hasi dira. ANDER GILUENA

egingo litzateke».

Honez gain, sagardoa hozteko hainbat prozesu daude eta horiek ere mesedegarriak dira Goñiren iritziz. «Kupelean hoztutuz da baina baita tolaetik atera eta berehala ere; edo zukua tolaetara doala lehendabizi hozkailutik pasatuz daiteke, kupelera hotza joateko». Gauza hauek orain sartzen ari direla, berriz antzekoak direla eta askotan zertarako diren ere jakitea zaila dela aitortu digu.

Prozesua ezberdina izaki emaitza ere ezberdina da eta, beraz, tresneria modernizatzeak sagardoaren zaporea apur bat aldatu duela erantsi du. Goñiren esanetan, «horiek ez du esan nahi, ordea, kalitatez txartuko denik. Aitzitik, hobetu egiten dela uste dut. Gertatzen da jendea pixka bat lehenago zapoera ohitua dagoenez berrira ohitzea zaila egiten delako».

▼
«Tresneria modernizatzea sagardoaren onerako da. Gertatzen da jendea pixka bat lehenago zapoera ohitua dagoela, eta zapoera berrira ohitzea zaila egiten dela».