

Gozoa ala gazia, geza ala mikatza. Urte eguzkitsiak sagardoa gozoa izatea eragingo du. Haatik, euritsua izanez gero ez da bain gozoa izango. Gozoa tamainan, garraztasun puntua eta lasto kolorea dira kalitatezko sagardoaren ezaugarriak. Hona hemen sagardogile batzuen iritzia.

Gozoa baina gazia eta lasto kolorekoa

Simon Etxeberria

Otsua-Enea sagardotegia
(Hernani)

1. Esperantza guztiak ditugu, orain behintzat gustora gaude. Oraindik bera-bera dago baina gozoa utzi du eta mikatz ederra-ekin dago. Botilarako ere itxura ona du. Kolore polita dauka, batere kargatu gabea, lasto kolorea. Muztioa gozo-gozoa ateratzen da dolaretik. Irakitean gozoa utzi eta mikatzak gozoari irabazi behar dio. Azkenean, mikatza ere leundu eta botilarako pronto jartzen da.

2. Eguraldiak asko. Beroa egiten badu sagardoak azkarrago irakiten du eta hotza egiten badu, berri, berandago dator berera.

3. Berdintsua. Esperantzaz aurtentz gustorago gaude baina gero ikusi beharko da, sagardoak azken batean botilan bukatu behar duelako eta hori jakiteko maizta edo apirila behar duelako.

Jose Antonio Gainzerain

Zelaia sagardotegia
(Hernani)

1. Sagar asko ez da izan baina erabili duguna ona izan da eta, beraz, sagardoa ona izango delakoan nago. Momentuz itxura ona ematen ari dira; garraztasun aldetik oso ondo daude eta kolore aldetik ere bai, lasto kolorea deitzen zaiona baitute. Hemen ohitu gara oso sagardo berdea ikusten, baina hori ez da sagardo kolorea, lasto kolorea baizik. Aurtentz askok dute horrelako tankera. Garraztasun onko sagardoa da hau. Dena den, batzuk gozoak egonagatik ez du ezer esan nahi, azkena

egindakoak kupel handietan daudelako eta hauek denbora behar dute irakiteko.

2. Beno, urte guztiak ezberdina dira. Eguraldiak zerean handia du, baita zein zonatako sagarra erabiltzen den ere. Aurtentz bertako sagarra ez da nahi beste izan, baina alera da pixka bat. Asturias nahiz Santanderren ere biltu da, eta hau ona da; Galiziakoa ere bai. Ibili dugun sagarra zonalde onetako da eta honek sagardo ona egiten laguntzen du.

3. Lazkoa ona izan zen, batez

1. Nolakoa izango da aurtengo sagardoa?
2. Zerk eragiten du hala izatea?
3. Beste urtekoarekin parekatuta ezberdina da?



Sagardo onak txinparta sortu behar du basora jaurtitzean.

ANDER GILLENIA

bestekoaren gainetik ibili zen. Sagardoa bizirik dago baina, eta ezin da gehiegi hitz egin; joerak gora-beherak izaten baititu. Itxuraz, hala ere, iazkoaren pareko jarriko dela dirudi.

Jose Manuel Astarbe

Mendiola sagardotegia
(Astigarraga)

1. Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu orduan eta sagardo bereziagoa eta hobea lortzen da. Orain hasi ditugu probaketa, baina itxura onarekin dator. Geroa zer gertatuko den ikusteko dago, hala ere.

2. Hemendik aurrera, eguraldiak hoztu egin behar du sagardoak garbitu eta bere graduak nahiz kolorea hartzeko. Gorpuzteko alegia.

3. Bai, aurtengoa bai. Lehengo urtekoak onak ziren baina aurtentz beste grazia daukate; azukrea edo gozoa lehenago joan zaie. Lazkoa baino hobea izango den esperantza daukat nik behintzat.

Miguel Mari Lasa

Isastegi sagardotegia
(Tolosa)

1. Hori geroa ikusi behar da, irakiten bukatu arte ezin da jakin. Orain pixka bat gozoa dago, baina hori normala da. Gerorako leundu egingo da, eta txispa hori ere etorriko zaioa espero dut. Txispa, sagardoa basora bota eta atzeratzen duen txuritasuna da.

Orain sagardoa kupelean dago eta irakiten ari da.

2. Sagarrak eragiten du baina irakiteak ere bai; irakiten dagoenean zein eguraldi egiten duen, zein temperatura dagoen. Aurtentz udazkena freskoa izan denez irakite prozesua mantsoago doa.

3. Ezberdintasun handirik ez du izango. Berdintsua izango da, sagarra betiko lekuetatik ekarri baita.

Jose Mari Otegi

Otegi sagardotegia
(Lasarte-Oria)

1. Nire ustez kalitate ona dauka. Hori zapoaren arabera eta kolorearen arabera neurtzen da. Zaporen dagokionez, orain hasi da gozoa uzten eta garraztari helitzen. Kolorez ere polita dator. Sagar ona erabili da, gehiena kanpokoak izan den arren hemengo ere dextente erabili da eta hemengoak kalitatea eranstean dio.

2. Sagarrak, baita eguraldiak ere. Urtea eguzkitsua bada, sagardoak azukre gehiago izango du, gozoagoa izango da.

3. Kalitatea ez. Joan zen urtean oso ondo ibili ginen. Ez dut esango hobea ala txarragoa denik.

Felix Garmendia

Etze-Zuri sagardotegia
(Olaberria)

1. Hasieran egindakoak etorri dira berera baina azkenak oraindik oso gozoak daude. Sagardo

onak ez du mikatzik izan behar, gozorik ere ez eta edateko gusto ona behar du. Ozpin puntua oso txarra da.

2. Alde handia dago nola egiten den aintzat hartuz gero. Guk sagarra txikitu eta mazelatu egiten dugu. 24 bat ordutaz mazelazioan edukitzen dugu, hau da, batere oxigenorik hartu gabe. Hemen-dik prentsara pasatzen da, beti ere kanpoko oxigeno gutxi hartuta.

3. Ez. Data batez gero bere onera etorriko dira. Hala ere, ez dira egurrezko kupelak eta neke-zago etortzen dira.

Juan Jose Urruzola

Elutxeta sagardotegia
(Urnieta)

1. Sagardo leuna dator, biguna. Gozoa denik ez dago esaterik, batzuei hala irudituko zaie baina. Azukrea tamainan dauka, txinparta behar duena dauka eta gorputzaldiarekin dator.

2. Eguraldiak eragiten du. Eguzki handiarekin azukre gehiago izaten du. Ospelaldiak harrrapatuz gero, aldiz, azukre gutxiago izango du. Honez gain, sagardo mota batek azukre gehiago eta beste batek gutxiago izango du. Beraz, eguzkiak jota ere gozoa den barietateak azukre gehiago hartuko du.

3. Aurtentz berdintsua joango da. Lazkoa sagar urte txarra izan zen. Zona batzuk sagar gutxiokoak izan dira aurtentz, baina beste batzuetan dextente izan da. Dena den, aurtentz hobea izango da.

Antonio Eguzkitza

Iparragirre sagardotegia
(Hernani)

1. Batez beste mikatz gehiago du. Mikatzak azukre jan egiten du, eta sagardoa gozo askokoa bada asko kostatzen zaio berera etortzea. Sagardo gozoa ez da ona izaten, mikatzasun pixkatekoa eta apur bat sekua izan behar du. Azukrea ona da, jakina, baina tamainan.

2. Sagarrondoak udan eguzki asko hartu badu, azukre gehiago izaten du sagardoak eta mikatz gutxiago iruten zaio. Dena den, sagar mota ere kontuan izan behar da. Iaz Galiziakoa asko zegoen; hau gazia da. Eta Frantziatik ere gazia etorri zen.

3. Ezberdina da. Aurtentz joan zen urtean baino azukre gutxiago du, eguzki gutxiago eta euri gehiegia izan baita. Beraz, iaz baino mikatz gehiago du. Lehengo urteko sagardoak, bestalde, gazi gehiago zuen eta aurtentz so-soagoa dator, hemengo sagardo asko erabili delako eta hau geza-goa delako.

SAGARDO JATORREZKOA



IPARRAGIRRE

HERNANI - 55.03.28 tel.

Urtarrilaren 28an irekiko dugu

Asteazken, ostiral eta larunbatetan irekia