

Sagardoa txotxean edaten delako dira ezagunak batipat sagardotegiak. Baina bauen etorkizuna produktuaaren industrializazioan datza eta hori botila bidez egiten da. Sagardoa udaberri aldera saritzen da botila berezitan, zuku natural bonetarako espreski egindako botilatan.

Botilako sagardoa dago etorkizuna

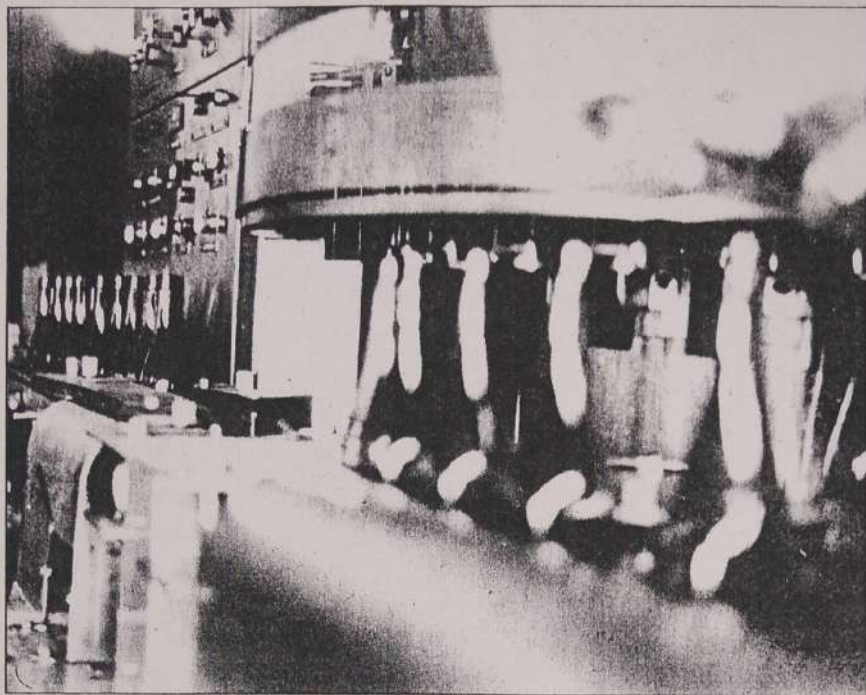
Sasoi honetan sagardoa kupeletan egoten dela jakina da, baina udaberri aldera botilatan sartzen da. Botilartze prozesua ardo al-mazenetan egiten denaren antzekoa da. Botilartze prozesurako, lehenik sagardoa behar dugu eta botila ondoren.

Jose Miguel Bereziartua Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte-ko lehendakariak azaldu digunez, produzitzen den sagardoa- ren gehiena saritzen da botilatan. «Sagardoa produktu bizia da eta bere arazoak izaten ditu; gaitz batzuk sortu edo oliotu egiten bada, baztertu edo ozpinetarako erabiltzen da». Txotxean edaten dena oso eskasa da bere aburuan. Batez beste % 4,5 edaten da txotxean, beste % 10 ozpinetarako izaten da eta % 80 inguru sartzen da botilatan.

Prozesuak hainbat urrats ditu. Hasteko, osasun arloko ardura- dunek finkatutako araudiaren arabera garbitu eta desinfektatu behar dira botilak. Hori botilak ur azpian 60 edo 65 bat gradutara pasatuz egiten da. Ondoren, beste makina batera pasatzen dira au- tomatikoki eta sagardoarekin be- tetzen. Beie ostean, kortxoak jarri eta kaxatan sartzen dira. Komer- tzializatzeko prest daude jada.

Botilartzeko unerik egokiena zein den argitzea ez da erraza. «Irakitea dela eta sagardo batzuk lehenago etortzen dira berera eta beste batzuk beranduago; gaine- ra, ezberdina da sagardoa urrian egin edo abenduaren hasieran», arrazoitu du Bereziartuak. Egu- raldiak epeldu aurretik egin be- har da, sagardoak 18 edo 19 gra- duko temperatura hartzen due- nean «azideza» sortzen baitzaio. Gorpuzteko, bestalde, lau hila- betez egon behar du kupelean.

Garai bateko sagardotegiak otsailean hasten ziren botiletan sartzen eta uztaileen azkenerako amaitua zuten prozesua. Arazo bat sortzen zen, ordea, botilak non pilatu alegia. «Sagardoa in- dustrializatu egin den heinean kupeletan mantentzen dugu ho- tzaren bidez, hau da, leku bere- zietan dauden kupeletan. Beste



Botilak garbitu eta zuzenean igitzen dira sagardoz beteko diren makinara. Hemendik irten, kortxoak jarri eta kaxatan pilatuko dira. Komerzializatzeko prest daude honenbestez.
ANDER GILLENIA

Batez beste % 4,5 edaten da txotxean, beste % 10 ozpinetarako izaten da eta % 80 inguru botilatan sartzen da.

Hiru laurdeneko botila berezia

Sagardoa botila berezitan sar- tzen da, espreski sagardoarentzat eginak daudenetan alegia. Garai batean elkarte gastronomikoetan erabiltzen zen litroko botilan oi- narritua dago, eta Sagardogileen Elkartearen nahiz Taldea Sagar- do Egileak-en onspena dauka.

«Aspaldian edozein botilatan sartzen zen, gerora txanpainare- nak erabiltzen ziren baina horiek zuku gasifikatuak eta apardunak sartzeko bakarrik balio zutela erabaki zuen Eusko Jaurlaritzak bere garaian. Sagardoa naturala zenez hor sarterik ez zegocla ikusi zen eta botila berria sortu genuen, jendeak dendan botila

ikustearekin sagardo naturala dela jakin dezan», adierazi digu Jose Miguel Bereziartuak. Li- troaren hiru laurdenak sartzen dira bertan.

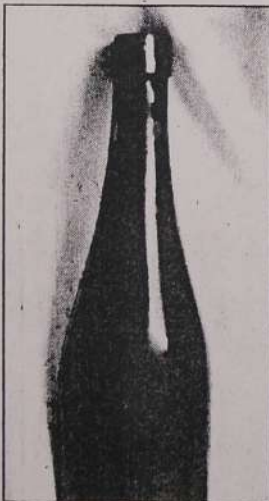
Sagardogileen Elkartek na- hiz Taldea Sagardo Egileakck baietza eman zuten, eta botila finkatua geratu zen horrenbestez. Honez gain, bi elkarteetatik kanpo dagoen sagardotegiak ezin du botila hau erabili, horretarako derrigorrezkoa baita elkarteota- ko kide izatea.

Botilei etiketak jartzea beste- lako kontua da, arlo honetan ez baitago gauza handirik finkatuta. Legeak etiketa ezarri behar dela

batzuek, ordea, kupelean dituzte errefrigerazio sistemak», azpi- marratu du Bereziartuak. Honek badu abantaila; sagardoa ez da ozpintzen eta lasaia go aritzen da botilartzen. Honenbestez, «urte guztian sartzen da botilatan nor- malean».

Botilan dagoen sagardoa kon- tsumitzeko temperatura egokiena 10 gradutik 13ra bitartekoa da Bereziartuaren iritziz. «Taberna askotan kamaratan sartu eta ho- tzegia dagoela eskaintzen dute». Bere ustetan, kamaran sar liteke edan baino ordu laurden bat lehe- nago. Une horretan edan ezean, inoiz ez da kamaran hurrengo egunera arte utzi behar, «sagar- doa moztu eta aroma galtzen duelako». Halaber, egokiena ur pixka batekin edo jela bidez hoz- tea dela gaineratu digu.

Sagardoa botilatan sartzek garrantzi handia du sagardote- gientzat. Bereziartuak aitortu di- gunez, sagardo botilartua da sagardotegien helburua eta etor- kizuna. «Jatetxe gisa funtziona- tzen duenarentzat txotxekoa ko- menigarria izango zaio, baina Sagardogileen Elkartearen as- moa produktua industrializatzea da eta hori botila bidez egiten da», azaldu digu argi eta garbi Jose Miguel Bereziartuak.



GARTZIATEGI

☆☆☆☆☆ **Sagardotegia** ☆☆☆☆☆
BITTOR LIZEAGA

Sagardoaaren ibilbidea, 1
GARTZIATEGI Baserría
ASTIGARRAGA

Tel.: 46 96 74
47 77 16



Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

San Fausto, 17
ELORRIO - ☎ 658.29.67