

sagardo botila **kortxoa**

Kortxoa eta botilaratzea: gero eta garrantzitsuago

Kortxoak sagardoaren esentzia botilaren barnean iraunarazten du. Kortxo aglomeratuak eta naturalak daude. Etiketa sagardotegiaren berezitasuna da, legeak agintzen duena

Kortxoak artelatetik ateratzen da, haren enborreko azaletik. Jakina da ezinbestekoa dela botilak dakarren likidoaren jatorrizko osagaiei eusteko, egoki irauteko. Prozesua hau da: artelatzen azala alambre batean jarri, eta egosi egiten da. Ego-

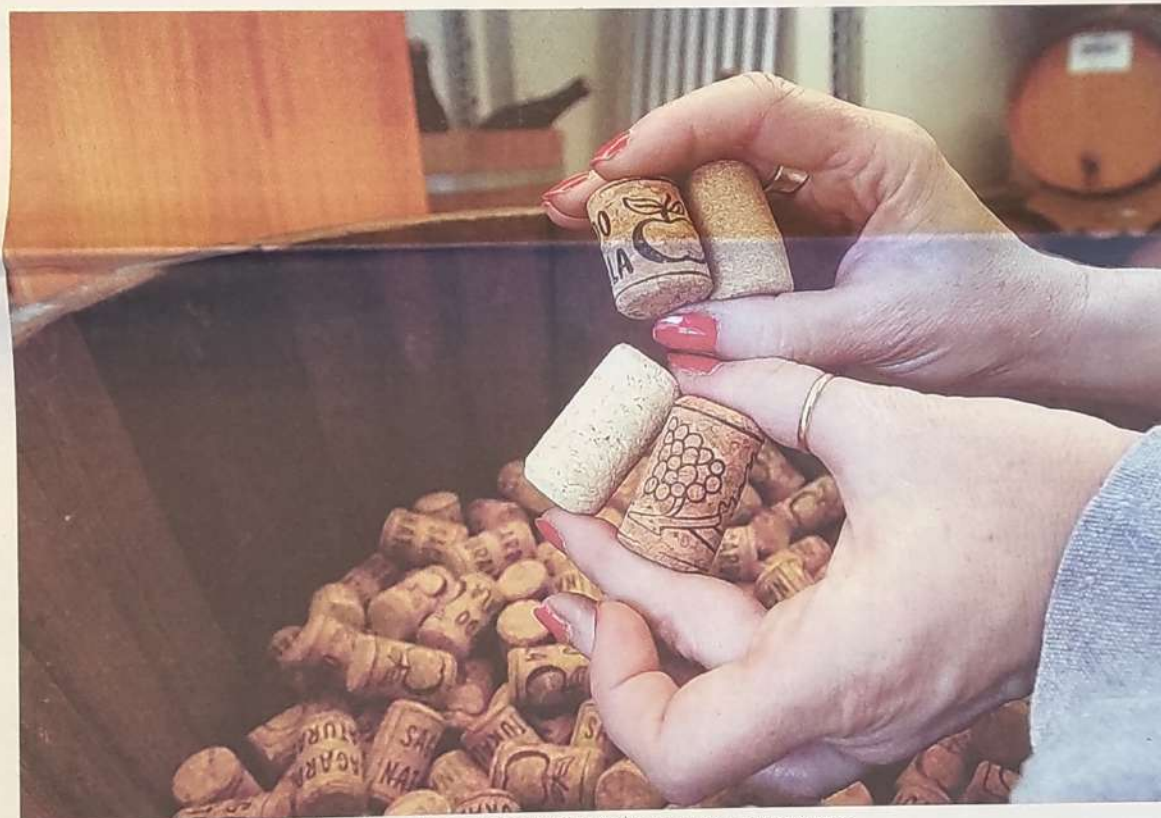
sitako azal zatia makina batzuetatik iragan ostean kortxoak ateratzen da. Extremaduran produzitzen da sagardo botilentzako kortxoak. Artelatzen ugari dira han.

Bi kortxo mota daude: aglomeratuak eta naturalak. Sagardoa-

rentzat aglomeratuak da erabiliena; garai batean naturala izan ohi zen erabiliena. Aglomeratuak naturala baino astunxeagoa eta gogorragoa da, txinparta duten edarietan erabilia. Astigarragako Simak enpresak saltzen ditu sagardo botilentzako kortxoak

duela urte batzuetatik. Kortxo batek zenbat balio duen? Hara bada, 0,04 zentimo. Garestiagoak ere badira (erreserba handietako ardoentzat). Sagardo botilak produzitu eta lasterrera edaten direnez, ez du halako kortxorik behar.

Horrek, hala eta guztiz ere, ez du esan nahi garrantzitsua ez denik. Kortxoak behar bezala ez bada jartzen, inguruko usaina bereganatzeko arriskua du sagardoak, baita berezko txinparta galtzekoa ere. Duela urte batzuetatik hona, kortxoan sagardotegiaren izena jartzen da, eta etiketarekin batera sagardoaren identifikazio agiria erakusten dute. Hori dena, sagardogileak kortxoari eta etiketari garrantzi handiagoa ematen dien seinalea.



KORTXO aglomeratuak eta naturalak erabiltzen dira sagardoa botilaratzeko. ANDONI CANALLIEDA / ARGAZKI PRESS

Sagardoaren botilaratzea eta etiketa

Sagardoa egin eta botilaratu arteko lana luzea eta garestia da. Hala ere, azken urteetan sagardogintzako sektorea, nekazaritzarekin batera, teknifikatu egin da, eta prozesua laburtzea lortu dute horrela. Sagardoa, berez, nahiko produktu merkea da, baina sagardogintzan erabiltzen diren makinak ez. Horiek horrela, sagardogileak makinak ahalik eta denbora gehiena iraun dezaten saiatzen dira.

Euskal sagardogileek, egiten duten sagardo gehiena botilaratu egiten dute. Botilak, lehen esan bezala, kortxoak eraman behar du, etiketarekin batera. Legeak, produktu guztiek identifikazioa eraman behar dutela esaten du. Horretarako, kortxoak botilari sartzeko bezala, makinak dituzte sagardogileek. Makina hauek, batez beste, 10 bat urte irausten dute, eta Italian fabrikatzen dituzte, eta, hain garestiak dira, ez da harritzekoa sagardogileek 10 urte horiek 12 edo 14 izatea nahi izatea. Makinei ematen dieten trataera ere ez da halamoduzkoa; garbiketa zorrotzak izaten dituzte.



LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**