

sagardo botila botilatzea

BERRIA

SIMAK
MAQUINARIA ENOLOGICA

SAGARDO BOTILAKO HONDARRA GARBITZEA

Errekatzo plaza, 5-6 · 20115 ASTIGARRAGA
Tel./faxa: 943 55 56 51 · 609 428 622

OTSUA-ENEA
TOLARE SAGARDOTEGIA

-Simon Etxeberria-

-Sagardoa botilan salgai

OSIÑAGA AUZOA
TEL: 943 55 68 94
HERNANI

ADURIZ SAGARDOTEGIA

Menuak 20-21€

Aranaben 7
Iturriotz auzoa • Oiartzun

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista gara

Errekatzo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

ITXASBURU SAGARDOTEGIA

BERTAKO SAGARRA

Tel.: 943 55 68 79 Osiñaga auzoa • Hernani

Sagardo botila urte osoan salgai

LARRE-GAIN
Tolare - Sagardotegia

943 55 58 46 - 616 287 867

ixabel Santa Cruz Zerain
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENÖTZU • HERNANI



80ko HAMARDADAN sagardoa botilaratzeko botilak sortu ziren. GABU GARAIALDE / ARGAKO PRESS

Sagardo botila

Xanpain botiletan botilaratzen zuten garai batean sagardoa; baina 80ko hamarkadan beste botila bat jaio zen: sagardoa botila, hain zuzen

Euskal Herrian egiten den sagardoa botilaratzeko erabiltzen den botilak halaxe du izena: sagardoa. Horrela deitu zuten patentatu zutenean; izan ere, 80ko hamarkada arte xanpain botiletan botilaratzen zuten. Orain, ezin da sagardo botiletan ezertxo ere botilaratu, sagardoa ez bada. Lehen Kataluniako Robira enpresan egiten ziren botila hauek, baina Madrilgo enpresa bat ere badabil botilak egiten, sagardoa egiten, Vicasa izenekoa. Lan handia eskatzen du sagardoaren fabrikazioak; arretra handia

eskatzen duen prozesua da. Robira enpresan, urteko 1.500.000 sagardo botila egiten zituzten; orain, ordea, sagardogileek berrerrabili egiten dituzte, berrerrabilerari lehen tasuna ematen diote. 80ko hamarkadan ez zen sagardoa botilaratzeko botilak egiten zuen enpresarik. Enpresa katalanak aukera ikusi eta Euskal Herriko merkaturan sartzea erabaki zuen, gero eta gehiago kontsumitzen zen edari batenean hain zuzen ere: sagardoarenean.

Euskal sagardogileek badakite Euskal Herrian egiten den

sagardo gehiena merkaturatu egiten dela. Botilaratu beharra dago, gero jatetxe eta dendetan saltzeko. Sagardorako egiten den botila berezia da: 540 gramo inguru pisatzen du, gasa duten edariek presio gehiago dutenez pisu gehiagoko botila behar dutelako. Konparazio bat egiteko, ardo botilak baino gehixeago pisatzen du, baina xanpainarena baino gutxiago, xanpala gas gehiena duena baita.

Botilak berrerrabili

Gaur egun ohitura sagardoa txotx denboraldian edatea da, ordea. Sagardoarekin lan egiten dutenel gustatuko litzaieke sagardoa urte osoan paretsu edango balitz. Ardoa bezala, esaterako. Ardo, sagardo nahiz xanpain botilak egiteko material bera erabiltzen da, denok ezagutzen dugun beiraz. Guztia, ordea, prozesu bera erabiltzen egiten dira: moldea da aldatzen den gauza bakarra. Sagardogile bakoitzak ditu milaka botila, baina gaur egun garrantzi handia ematen zaio botilak garbitu eta berrerrabiltzeari, naturarako eta sagardogileentzat eurentzat onura izango delako. Sagardotegi ia guztietan topatuko dugu garbigailua izeneko makina. Botilak garbigailuan sartu eta garbitu egiten dira, eta, hala, sagardogileak berriz ere erabil ditzake botila horiek.

EGUZKI JATETXEA

Tel.: 943 34 12 25
Orereta kalea, 2 • ORERETA 20100

ELUTXETA
TOLARE - SAGARDOTEGIA

Urte osoan sagardo botila salgai

Urte osoan, gosari, bazkari eta afariak

Oztaran bailara
URNIETA
Tel.: 943 55 69 81