



...pausoz pauso...

Sagardoari ez zaio ardoari bezala gertatzen zabartzen denean ez da hobetzen baizik eta bizitasunik gabe geratu eta galdu egiten da. Onena bere garaian edaten dena da. Horretarako sagardogileek urtero egiten dute bide bera. Sagarra bildu, txikitu eta prentsatu. Gero, mostoa upeletan jarri fermentazioa hasteko. Prozesua bukatuta, botilatan sartuko da. Baina sagardoa ona edo txarra den jakiterik ez dago probatu arte.

URTEROKO BIDEA

LEKANE ITURREGI

SAGARDO ONA EGITEKO KALITATEZKO SAGARRA BEHAR DA. JATEKOA DENAK EZ DU BALIO SAGARDOA EGITEKO. Sagardora o sagar mota asko dagoa, adituak diotenez, sagar diferenteak nahastea da onena sagardoa egiteko. Baina nahasketa horrek bere reka behar du.

Jose Uriak dioenez, sagardorako sagarrak gazia behar du izan. Gezak ere baliu du, baina gozoak ere, baina azken hau neurrian erabili. Ideala omen da gazia, gazia, geza eta gozoa denak nahastea. Bakoitzetik zenbat bota behar den...

Ortze dago koxka. Sagardogile bakoitzak bere erreka du horretan. Sagar bilketak ematen duen baina garrantzia handiagoa du. Hazi ezin den araua hau da: garaia baino lehen bokatik erortzen diren sagarrak baztertu egin behar dira. Zizar-sagarrak deitzen zaie horiei eta aspaldian zizarra egiteko erabiltzen ziren.

Bilketa eguraldi lehorra-ekin egin behar da. Lurrak ez du bustia egon behar.



JON LURBE

Hezetasuna ez da ona, ez da komeni, beraz, ihintza dagoenean bilketari ekiten. Sagarrondo mugitu eta sagarrak erortzen direnean jaso egiten dira. Handik zortzi edo hamar egunera berriz egin behar den lana da hau. Ez da komeni erortzen ez den sagarra hartzea.

Sagarra lurretik hartzeko bi era daude. Eskuz edo kizkia lagunduta. Hartutako sagarrarekin saskiak betetzen dira. Goierrri aldean bilketa eskuz egiten da gehienbat. Beterri eta kostaldean kizkia baliatzen dira. Kizkia gantxo bat duen makila da.

Jakina denez, pare ez diren urteetan askoz sagar gehiago biltzen da pare direnetan baino. Sagar heldua jaso ondoren zortzi bat egun utzi behar da geldī, horrela azukre gehiago egiten zaio-lako.

PATSA

Hurrengo pausoa sagarra txikitzea da, patsa egiteko. Horretarako sagarrak karraska-xehegailu batetik pasatzen dira. Zatiek ez dute oso handiak izan behar baina ezta oso txikiak ere, barruan dauzkan haziak hausten badira sagardoak zapore txarra

EIZMENDI

Sagardotegia  Erretegia

Otsuen Txiki Baserria • Osinaga Auzoa • Tel. (943) 55 64 05 • HERNANI

...pausoz pauso...

hartzeko arriskua baitago. Patsak zortzi ordu baino gehiago eta 24 baino gutxiago egon behar du geldirik; mazerazioa deitzen zaio horri. Sagardogileen artean ohiturarik zabalena hau da: egun batean sagarra txikituta eta hurrengoan prenisatzen hastea. Honetan guztian oso inportantea da eguraldia. Kontuan hartu behar da hego-haizeak kalte handia egiten duela.

Paisari zuku guztia kentzeko zazpi, zortzi eta bita hamabi aldiz ere zapaldoko da tolaean. Hortik aterako da mostoa (murtioa). Garai batean, tresnak oso mugatuak zirelako, sagardogileek ez zuten 100 kilo sagaretik 50 litro sagardo baino gehiago ateratzen. Gaur egun, sagar kantitate bera hartuta 58 edo 68 litro atera daitezke erraz. Are gehiago, makinari modernoen 75 litro ateratzera iristen da.

Beste faktore batzuek ere izaten dute eragina, adibidez sagar motak: badira zuku asmo ematen dutenak eta gutxi ematen dutenak ere.

Esaten denez, mostorik onena ez da ez lehen ez azken ateratzen dena.

MOSTOA

Ateritzen den murtioa, (likido gorria, goxo eta pegajoso), kupelatan sartuko dute fermentazioa hasteko. Prozesu honetan azukreak alkohol eta anhidrido karboniko biltutako dira. Fermentazioak bi parte ditu: lehenbizikoak hiru aste irautzen du eta bigarrenak hila-bete batzuk. Lehenbiziko partean normalean izaten da hotsa eta mugimendua.

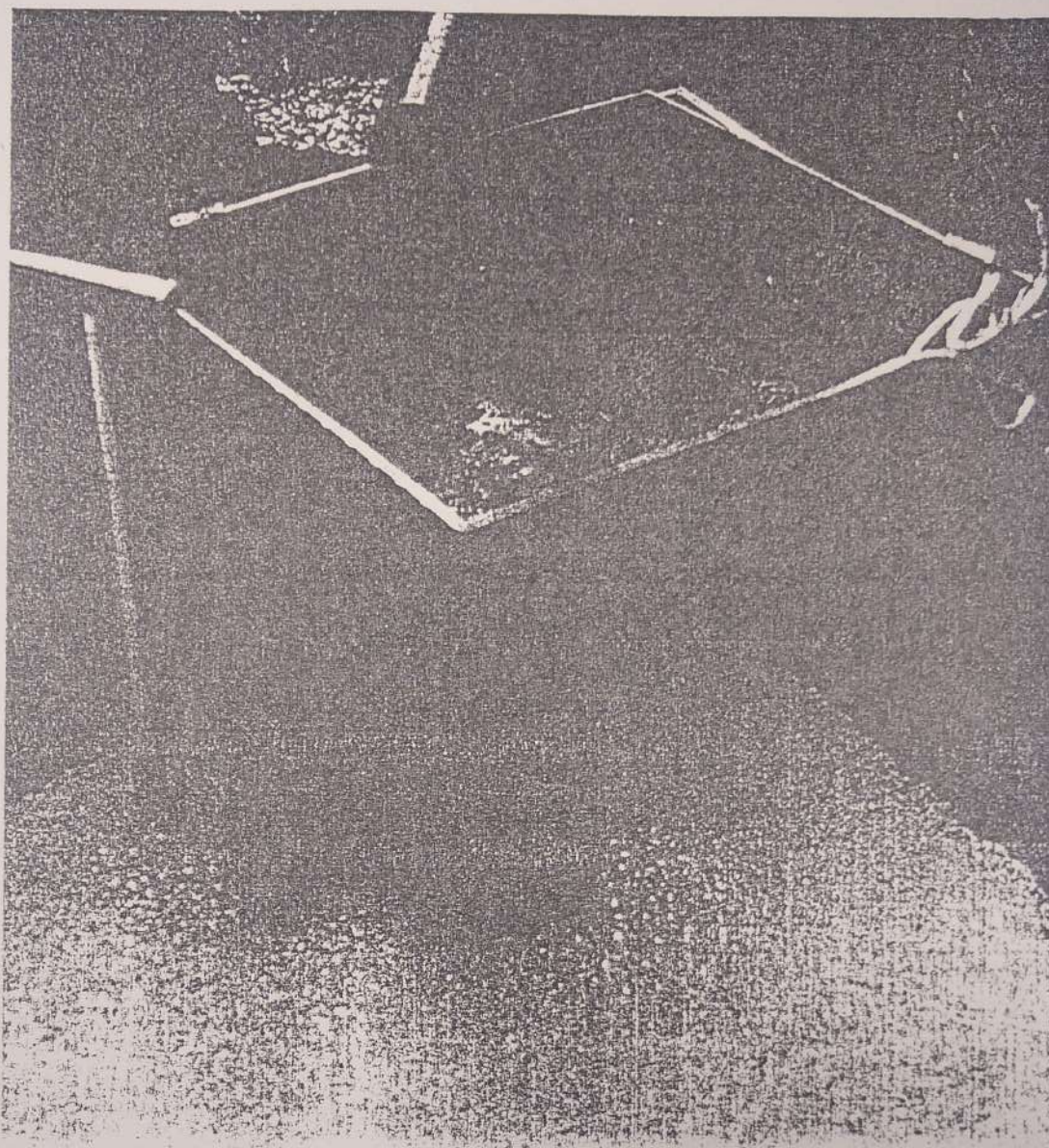
Bigarrenean, berriz, sagardoa isilean joaten da egiten. Oso momentu delikatuak izaten da eta hemen erabakitzen da sagardoak bukatu onak izango duen ala ez. Adituek esaten dutenez, ez dago kupela barruan gertatzen den guztia esplikatzerik. Sagardoarena prozesu naturala denez, arauak egon badaude baina ez dira beti betetzen.

Fermentazioa bukatu denean kupelak estaltzearekin dio sagardogileak.

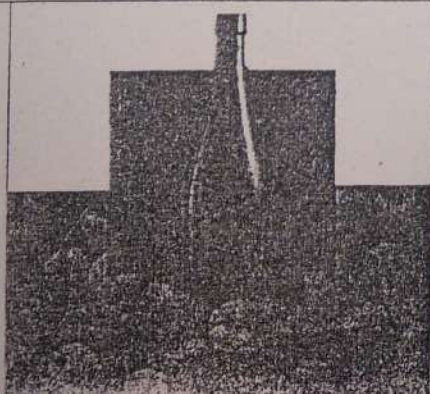
Momentua iritsi den ala ez jakiteko lau datu hartu behar dira kontuan: hotsa bukatuta egotea, dentsitatea, anhidrido karbonikoa gutxitu den ala ez (hori jakiteko poxpolo bat pizten da zuloaren ondoan, fermentazioa bukatu denean poxpoloa ez da itzaltzen), eta sagardoaren zaporea. Prozesu hone-

tan ilargiak duen eraginaz luze hitz egin da. Oinarri zientifikorik ez bada ere, baina kupelen estalketa ilbeheran egiten dute sagardogileek.

...



JON URBE



I PARRAGIRRE

Sagardotegia

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatetan irekitzen dugu.

IPARRAGIRRE BASERRIA Tel. (943) 55 03 28 HERNANI