

...eta botiletara

Txotxak du ospea baina sagardo gehiena botilatan saltzen da. Botilaratzea da, beraz, sagardoaren prozesuaren azken pausoa. Joan den mendean hasi zen sagardoa botilatan sartzen, geroztik gauzak asko erraztu dira eta gaur egun botilak garbitzeko zein betetzeko makinen laguntza dute sagardogileek. Baina modernizazioak ez du ahazterazi tradizioak erakutsitakoa.

GEHIENA BOTILATZEKO DA

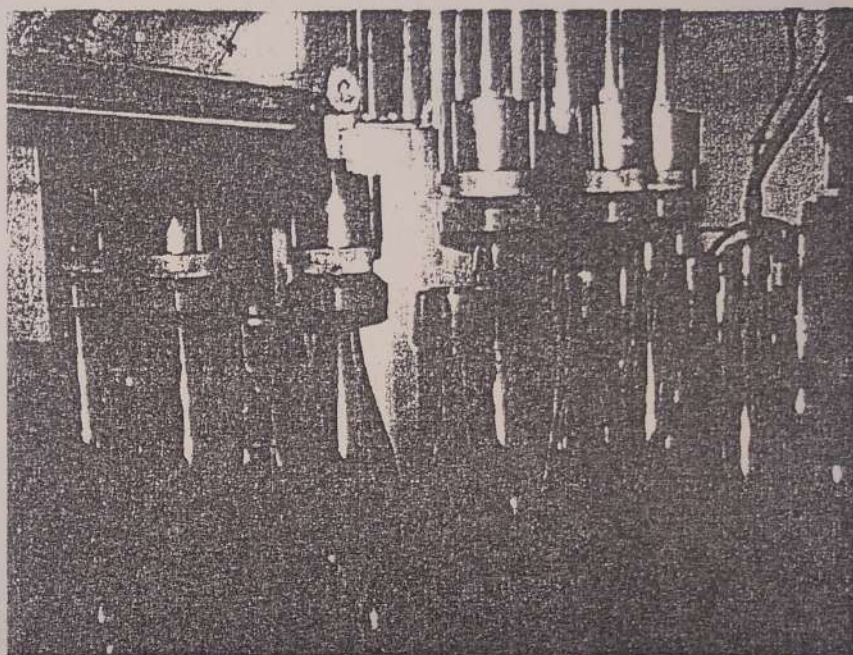
NEKANE ITURREGI

TXOTXETIK EDATEN DENA IUSKERIA DA SAGARDO KOPURU OSOAREKIN KONPARATUTA. HALA ESATEN DUTE MIGEL ZAPIAIN ETA JOSE ANTONIO ZELAIA SAGARDOGILEEK. Gehienez jota, produkzioaren %7tik 10era joaten da txotxetik, beste guztia botilatan komertzializatzen da.

Azken hamar-hamabost urteetan txotxak hartu duen indarrarekin pentsa liteke botilako kontsumoak igoera izugarria izan duela baina ez da horrela izan. Desfase handia dago. Txotxa modan dago eta urtean zehar kontsumitzen denak ez du horrekin zerikusirik. Berez, merkatu potentziala handia da eta askoz gehiago kontsumitzeko aukera ikusten da, dio Migel Zapiainek. Aurtengoa, dena den, ez da urte txarra izan. Udan eta udazken par-

tean egiten duen eguraldiak garrantzi handia omen du salmentan. Eguraldi ona eta eguzkitsua asko laguntzen du saltzeko orduan. Batez ere igandetako eskurtsio eta merenderoetan gehiago edaten delako. Baina gehiago saltzea gustatuko litzateke, jakina. Saltzeko modua ere aldatu egin da azken bolada honetan -espikatzen du Zelaia- gero eta gehiago erosten da epeka, ostalaritzan, supermerkatuetan... botilak bukatu ahala eskatzen dute erreponitzeko. Partida txikiak saltzen direnez gero gu etengabe aritzen gara botilaratzen. Guretzat ez da txarra horrela izaten, izan ere sagardo herria egiteko garrian ere hobeto kalkulatzin dugu.

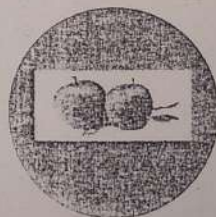
Euskal Herrian 80 sagardogile inguru daude baina horietatik 10 bat daude ekoizpen handia egiten dutenak, Zapiain eta Zelaia barne. Upeltegi horiek benetako industria batek bezala funtzionatzen dute. Urte osoan aritzen dira sagardoa aterat-



JOK URBE



Zumalkard. Baserría • ANOETA N. • Tfnoa: 65 26 22
Sagardotegia • ASTEASUN • Tfnoa: 69 02 88



Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

Sagardotegia - Sidrería

aulia

LEGORRETA (Guipúzcoa)

ISASTEGI SAGARDOTEGIA



"Igande eta astelehenez itxia"

Aldaba Txiki Auzoa • Tel. (943) 65 29 64
T O L O S A

C. SETIEN

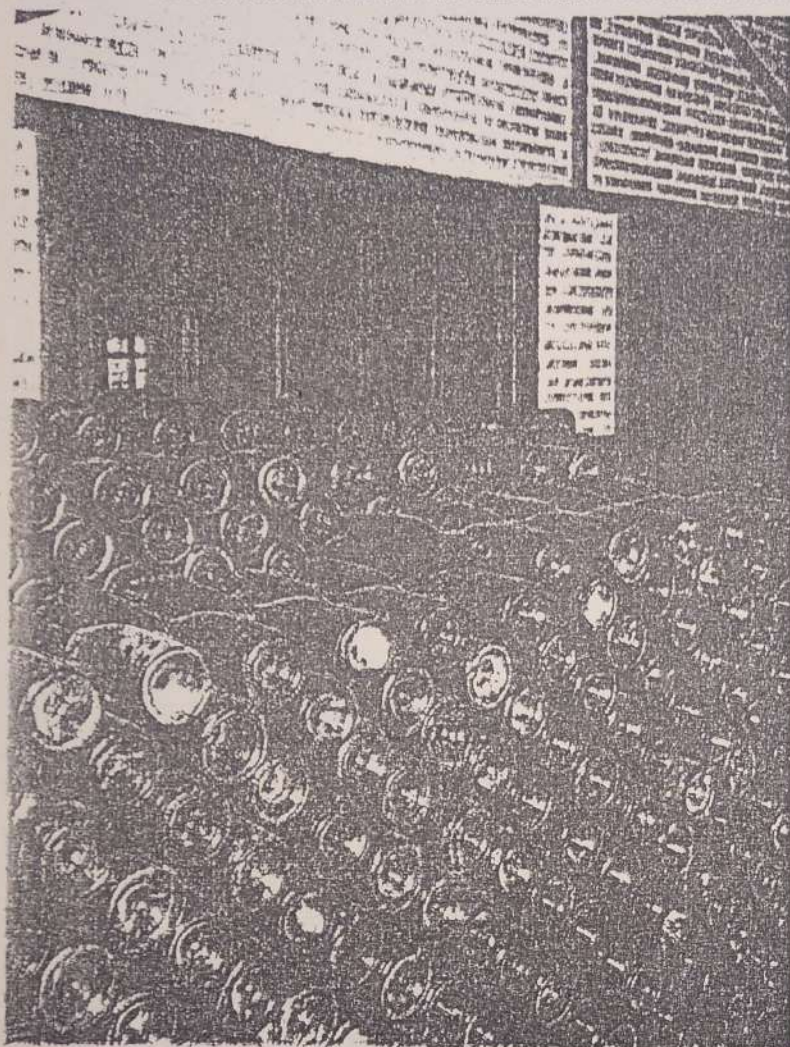


SIDRAS - SAGARDOAK

Gurutza Berri • URNIETA • Tfno. (943) 55 10 14



...cata de la sidra...



zen. «Garbi esplikatu behar da -esaten dute- sagardoa egiteko era berdina dela urtarilean edateko zein abuztu- edateko. Guk prozesua hotzarekin kontrolatzen dugu eta, horrela, oso temperatura baxuetan dauden kupeletan geldiarazten da eta manisoago joaten da. Sagardo guztiak berdinak ateratzen ez badira ere, edari naturala delako, sagardogileak media estable bat lortu behar du eta urte osoan kalitate bera eskaini».

Joan den mendean hasi zen sagardoa botilatan sartzen Euskal Herrian. Hasiera batean buztinezko botilak ziren, gero kristalezkoak. Urte askotan txanpainako botilak erabili ziren, eta 86tik aurrera sagardogileek botila berezia erabiltzea erabaki zuten, denentzat iguala. Ez dira urte asko bestalde, botilak eskuz garbitzen zirela, egun makinek egiten dute lan hori. «Egia esan -dio Zelaia- lehen botilak ez ziren garbitzen, busti egiten ziren. Uretatik pasata bakarrik ez dagoelako garbitzerik. Orain detergenteak erabiltzen dira. Makinak egiten du lan hori, zikina samurtu, ur herotan pasa eta lehortu ere berak egiten du».

Edaria botilatan sartzeko makinak era hadira eta ekoizpen handia egiteko kapazitatearekin. Ordu batean 2.500-3.500 botila inguru betetzen dituzte. Horrek guztiak asko erraztu du sagardogileen lana. Eragozpen bakarra makinaren prezioa da. «Ez garestiak direlako, baizik eta hemen

egiten den produktzioarako garesti ateratzen direlako. Botilak garbitzeko makina batek, adibidez, 10 milioitik gorako prezioa du. Sagardotegi bat montatzeko behar den diru kopurua ikusita, (200 mila litroko upeltegi batek 80 milioi baino gehiagoko inbertsioa eskatzen duela kalkulatu zuten), sagardoa oso merke saltzen dela uste dute Zelaia eta Zapiainek. «Desgraziaz, botila saldu baino gehiago erregalatu egiten dugula esan daiteke».

...

ILZARBE SAGARDOTEGIA

ESTABLECIMIENTO
DE CANTAS
DE LA PUEBLA NUEVA

reserva de mesas

PUEBLO LA REINA GARES • 948-34 09 21 • NAFARROA

■ Sagardoa, edari preziatua Nafarroan landutakoa ■ Txotxetik dastatzeko prest

TXOTSENEKO BORDA
SAGARDOTEGIA

• SAGARDOA TXOTXETIK
• NAHI IZANEZ GERO JANARI EKAR DAITEKE
• URTARRILAREN 20TIK
ASTE-SANTU ONDOREN ARTE IREKIA
Tel. (948) 39 60 17 • BERTUTE (BASABURUA)



LARRALDE

- Asteartetik ostiralera arratsalde
- Larunbata eta igandeetan bazkariak ere bai

Buru Plaza, 2/g
Tel. (948) 45 21 21
31795 LEKAROTZ

ZURE SAGARDOTEGIAK • NAFARROAN