

TXIMISTA
sagardotegia

Sagardotegiko menua
Eguneko menua
Aukerako menua

943 88 11 28
Gudarien etorbidea, 2. ORDIZIA

www.ordizia.net/tximista



IBARRA
SAGARDOTEGIA

Tel.: 94 673 11 00
ibarra-sagardotegi.com
Ibarra auzoa z/g
ZORNOTZA
AMOREBIETA



ITURRIETA SAGARDOTEGI-ERRETZIA

Iturrieta baserria Arraga auzoa ARAMAIO
Tel.: 945 445 385 605 706 451



GARTZITEGI
TOLARE-SAGARDOTEGIA

XVI. mendetik Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Gartziategi Baserria - Tf.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.gartziategi.com

PIL PIL
SAGARDOTEGIA



Berezitasuna:

- Solomillo Foie erara
- Bakailaua Pil Pil erara
- Etxeko postreak

Erreserbetarako telefonoa: 948 190 151
Acella zeharbidea, 3 - 5 • 31008 IRUÑEA (Unibertsitate Klinikaren aurrean)
www.pil-pil.net

Sagardoaren prozesua pausoz pauso

Sagardogintzak bilakaera izugarria izan du, eta gaur egun sagardo ekoizpena benetako espezialisten lana bihurtu da

Denok dakigu sagardoa nola egiten den. Kanpotar bati prozesua azaltzen jakingo genuke, behintzat. Baina edari tradizional hau egitea ez da dirudien bezain erraza. Kontuan izan beharreko alderdiak ugariak dira, eta prozesu zorrotz baten ondorioz bakarrik lortuko dugu helburutzat daukagun produktua. Sagardoa ekoizteko eman beharreko pausoak hauek dira:

Lehen-lehenik, zein sagardo mota lortu nahi den argi izan behar da, eta horren arabera, sagar barietateen zein portzentaje erabiliko den erabaki nahasketa egiteko: gezak, garratzak, gozoak, gaziak...

Sagar garratzek sagardo bizia

emango dute, baina horiek epe motzerako dira egokiak, txotx garaian egongo dira beren punturik onenean. Epe luzerako, berriaz, uda alderako sagardo aparta lortzeko, gaziak eta batik bat gozoak nahastu beharko dira.

Gure arbasoen ohituraren arabera, nahasketarik egokiena lortzeko, heren bana garratz, gazi eta gozo nahasi behar dira. Baina gaur egungo sagardogile gehienek urte osorako sagardoa egiten dute, betiko sagardoa baino lehor eta iraunkorragoa. Eta hori lortzeko, gazi eta gozoen kopurua murriztu eta garratzena handiagotu egin ohi da.

Sagardogile guztiek inongo dudarik gabe adierazten dute sa-

gardoaren bikaintasuna fruituaren kalitatean dagoela. Sagarra txikitzen eta zanpatzen hasi baino lehen, guztiz heldua eta umatua egon behar du, baina oraindik usteltzen hasi gabea betiere.

Jotako sagarra berehala zanpatu

Jotako sagarra edo patsa egoki nahastu ondoren, garbitu egiten da, normalean ur-lasterren bati igaroaraziz. Hala, alde batera geldituko dira fruituari itsatsiriko lurra, belarrak, hostoak eta abarrak. Ondoren, sagar nahastuak txikituko dituen makina batean sartzen dira. Makina horrek sagarra txiki-txiki egin be-



SAGARRA Lehenik, sagarrak hautatu behar dira, lortu nahi den sagardo motaren arabera.
GOTZIN ARANBURU / EFE

harrean, fruitua lehertu egiten du, fruitua puskatuz baina barruko hazia hautsi gabe, bestela zapore txarra erantsiko bailioke prozesu horretatik aterako den muztioari.

Era zaharrean, patsa dolarean geldirik uzten zen, baina orain jakina da umotu bezain laster es-tutzea komeni dela. Hala, irakitea edo bestelako prozesu kimikoak saihesten dira. Beraz, patsa zenbat eta lehenago zanpatu, are eta muztio garbiago, finoago eta osoagoa lortuko da.

Patsa dolarean sartu ondoren, zanpatzeko hainbat modu erabiltzen dira. Sagarra eskuz, karrakaz, palankaz, motorrez edota hidraulikoki zanpa daiteke, dolarean sartutako pats horrek berekin duen likido guztia ahal den neurrian kentzeko. Likido horri muztioa esaten zaio.

Muztioa dolaretik ontzira joaten da, baina ontziak neurri, bolumen eta forma askotakoak izan daitezke: barrikotea (100 litro bainokoa), barrika (100-600 litro bitartekoa), bukoia (600-1.000 litro bitartekoa) eta upela (1.000 litrotik gorakoa).

Irakite prozesua

Ontziaren barruan, muztio zakar, gozo eta lodikotea sagardo arin, lehor eta bizi bilakatuko da, bi irakinaldi emanda.

Lehenengo irakinaldiak azkarrak izan behar du; zaratsua eta aerobioa. Lehen fase horretan, ontzia irekita utzi behar da, sagardoak behar bezala irakin dezan. Muztioan nahasirik doazen legamiek irakite prozesua segituan hasten dute, eta gozoki asko eta oxigenoa eskuratzen dute.

Irakinaldi hori motza izaten da; 10 eta 45 egun bitartekoa, ontziaren arabera. Sagardoa garbituz joango da, material arinek aparretan gainezka egingo dute, eta trinkoek, berriz, behearantz egingo dute. Irakinaldi horretan, anhidrido karbonikoa askatzen da. Eta gas horren bitartez jakitena da noiz dagoen prest sagardoa bigarren irakinaldiarekin hasteko.

Ontziaren goiko aldeko zuloan pospolo bat ipiniz gero, anhi-



JOTZEA ETA DOLAREA Sagarra jotzen, Ezkio-ltsasoko Igartubeiti baserrian, goian, eta dolarea, behean. GOTZON ARANBURU / ARGAZKI PRESS

drido karbonikoa sua itzaliko du segituan. Eta hori gertatzen ez denean, gasak indarra galtzen duenean, lehen pausoa bukatutzat ematen da.

Bigarren irakinaldia lehenengoa baino bareagoa edo lasaia-goa da; geldi-geldi eduki behar da ontzia. Hala, sagardoa gazituz joango da, eta erabat garbituz ere bai. Prozesu luzea izaten da; ontziaren arabera, bi-lau hilabetekoa.

Azkenean, sagardoa

Ondorioz, sagardo deitzen dugun edaria izango dugu, eta gertatu den aldaketarik garrantzitsuena honako hau da: azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtu dela.

Prozesu horrek guztiak, ontzi eta batik bat tenperaturaren arabera, azkartu edo mantsotu egin daitezke muztio mota. Gaur egun, kontserbazio tekniken aurrerapenen arabera, sagardogileak edeki kontrola dezake prozesuen abiadura, komeni zaionean txotxerako, botilaratzeko eta abarretarako sagardoa prest egon dadin.

Amaitzeko, muztioa ontziratzen denetik, upelen kasuan, lauzpabost hilabetera botilaratzen da sagardoa.



ikerketa

Sagardogintzaren etorkizuna

Asko aldatu da sagardoaren prozesua azken garai hauetan. Sagardogileek gero eta garrantzi handiagoa ematen diote ikerketari. Zapiain, Zelaia eta Mina sagardotegiek eskatuta, adibidez, Azti Tecnalia enpresak sagardoaren ekoizpenean sortzen diren hondakinak gutxitu eta balioa emateko ikerketak egiten ari da.

Muštioa sagardo bihurtzean,

baldintza ugari kontrola daitezke. Horien artean garrantzitsuenak tenperatura da. Egun, sagardotegi askotan aurki ditzakegu upelen tenperatura kontrolatzeko sistemak (ganbara frigorifikoa, serpentinak eta abar). Altxairu herdoilgaitzezko upelak ere bai. Muštioen analisiak, legezko gehigarriak erabiltzea eta abar prozedura normalizat jo behar ditugu, baldin eta sagardoan

kalitateak era guztietako gustu eta beharrei erantzutea nahi bada.

Ez gara, gainera, prozesu kimiko ez ari soilik, sagar barietate bakoitzaren ezaugarriak eta sagardoari ematen dizkieten propietateak gero eta zehatzago ezagutzen dira, eta horrek zehaztasun handia ematen die sagardogileei bilatzen ari diren sagardo hori ekoizteko.

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larralde
626 494 317



DOLAREA
TXOTX HASIERA

LEKUNBERRI
Toki Alai
948 504057

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESAKA
Linddurrenborda
948 637212