

V SAGARRAREN EGUNA

DASTAKETA - DEGUSTACION

GAZIA- ACIDA

- 1-Udare marroi
- 2-Errezil sagarra
- 3- Astarbia

GAZI-GARRATZA-ACIDA AMARGA

- 4- Txalaka
- 5- Goikoetxe
- 6- Moko

GAZI GOZOA- AGRIDULCE

- 7-Urtebi Haundi
- 8-Amabirgin sagarra (Barra-gorri)
- 9-Urdin

GEZA - SOSO

- 10- Geza Gorria
- 11-Mozoloa
- 12-Udare txuria

GOZOA- DULCE

- 13-Txori sagarra

GARRATZA-MIKATZA-AMARGO-INSIPIDO

- 14-Arantzateko sagarra (Basate gorri)
- 15- Mikatza

SAGARRAREN EZAUGARRIAK ETA HIZTEGIA

ZAPOREA: Sagarrak dituen osagaien nahasketaren arabera, zaporea ezberdina izango du. Sagarraren zapore motak hiru multzotan sailka daitezke:

GOZOA: Mamiak duen azukreari esker

GAZIA: Sagarrak hainbat osagarri gaziak baititu.

MIKATZA: taninoak edo thanoak sorturikoak.

Horien nahasketak beste hainbeste zapore sortuko ditu, hau da,

GEZA- GARRATZA, GAZI -GARRATZA, GOZO-
GARRATZA, GAZI -GOZOA, GAZI GEZA, e.a.

ZIZARRA EDO PITTARRA

ZIZARRA.: Mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol, manzanas pequeñas y sin acabar de madurar (zizar- sagarrak) que producen una sidra dulzona que no fermenta por falta de levaduras. No vale para embotellar y se consumía, durante los trabajos de elaboración de la sidra.

PITTARRA: Se trata de una sidra aguada, que se ha hecho siempre en los caseríos, y solo se elaboraba para consumo propio. Según la cantidad de agua añadida, resulta un caldo más o menos reducido en alcohol, alcanzando los 4 grados, resultando una buena pitarra. También se consume durante los trabajos de elaboración de la sidra.

