

GÄLDERÄK...
...ERÄNTZUNÄK

QUESTIONS...
...RESPONSES

ZENBAT ALKOHOL DAUKA SAGARDOAK?

Sagardoak 5,5 eta 6,5 arteko gradu alkohokiloa du, hau da, sagardoaren osagaien artean, alkoholaren portzentaia % 5,5 eta 6,5 artekoa dela esan nahi du.

NOLAKOA DA SAGARDOTEGIETAKO SAGARDOA?

Sagardotegietan sagardo asko egin behar eta, punta-puntako tresneria egokia izaten dute, ia lan guztiak mekanizatuta daudelarik. Honek sagardoaren prozasua gehiago kontrolatzeko aukera ematen du (temperatura, sagar-barietateen nahasketa, etab.), sagardo berdinagoak eta ia sagardogileak nahi bezalako kalitatekoak lortuz.

COMBIEN Y-A-T-IL D'ALCOOL DANS LE SAGARNO ?

Le sagarno contient entre 5,5 et 6,5 degrés d'alcool, ce qui revient à dire que le pourcentage d'alcool, parmi les composantes du cidre, est de 5,5 à 6,5 %.

QUELLE EST LA QUALITÉ DU SAGARNO DANS LES SAGARNOTEGIS ?

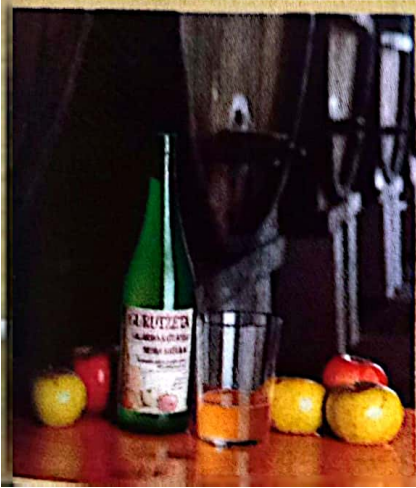
Les sagarnotegis doivent produire une grande quantité de sagarno, c'est pourquoi elles sont dotées d'un matériel de pointe, et toutes les phases de production passent par des machines. Cela permet un meilleur contrôle du processus de préparation du sagarno (température, mélange de différentes variétés de pommes, etc.), le producteur obtenant ainsi des produits équivalents et la qualité voulue.

NOLAKOA DA SAGARDO INDUSTRIALA?

Sagar-zuku, muztio eta kontzentratuak oinarri hartu eta gasa eta gozogarria gehituz egindako xanpain erako sagardo gasifikatu gozoa da ia erabat industrietan egiten dena, baserri eta sagardotegietako sagardo naturalarekin alderatu ezin daitekeena. Alkohol gutxidun edari arin eta gozoa da.

QUELLE EST LA SPECIFITÉ DU SAGARNO INDUSTRIEL ?

Le sagarno industriel est conçu à partir de jus de pomme, du moût et d'extraits concentrés auxquels on rajoute du gaz carbonique afin d'en faire une sorte de champagne, qui n'est absolument pas comparable au sagarno que l'on produit dans les fermes et les sagarnotegis. C'est une boisson légère et douce, très peu alcoolisée.



GURUTZETA SAGARDOTEGIA BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATUREALEAN

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA ALDEA NABARITUKO DUZU

*Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu
zaporekoa, edozein jakirentzat egokia.*

ZERGATIK DAUDE KOLORE DESBERDINEKO SAGARNOAK?

Umotasunetik datorkio sagarnoari kolorea; eginiko sagar-nahasketaren arabera sagarinoa horia, berdea, gorrizta edo tartekoa izango da.

ZERGATIK BELZTEN DA IREKITAKO BOTILAN DAGOEN SAGARNOA?

Sagarinoa airearekin kontaktuan jarriz gero, oxigenoarekin nahasten hasten da etahonek kolore-aldaketa ereagiten du. Prozesu honi oxidazioa deitzen zaio eta sagarinoa belztu egiten da.

POURQUOI CES DIFFÉRENCES DE COULEURS ENTRE LES DIFFÉRENTS SAGARNOS ?

La couleur vient de sa maturation ; le sagarno aura une couleur plus verte, jaune, rousse ou intermédiaire en fonction du mélange de pommes.

POURQUOI LE SAGARNO S'ASSOMBRIE-IL DÈS QUE LA BOUTEILLE A ÉTÉ OUVERTE ?

Le contact du sagarno avec l'oxygène de l'air révèle parfois ses défauts dont un excès de fer qui noircit au contact de l'air.

ZER DA BARRIKOTEA?

Barrikotea sagarinoa egiteko 60-100 litroko ontzia da. Ontziak, hala ere, ohitura zahar bati eman dio izena; barrikotea, negu partean egiten den otordu-festa bat da. Zizar edo goizeko sagarnez betetako barrikote bat edateko, mahai baten inguruan biltzen zen familia edo lagun-talde bat, sardinzarrak, bakailaioa, etab.janez. oro har, ilunabarrean egiten da jai hau eta barrikotea hustu nahi izaten da.

QU'EST-CE-QUE LA BARRIKOTE ?

La barrique est le récipient de 60-100 litres servant à la fabrication du sagarno. Ce terme a cependant donné son nom à une tradition ancienne ; la barrikote est repas de fête organisé durant l'hiver. Les personnes d'une même famille ou d'un cercle d'amis se réunissaient autour d'une table afin d'y boire une barrique pleine de sagarno, accompagnée de sardines, de morue, etc. Généralement, cette fête était célébrée le soir, et se terminait lorsque le barrikote était vide.



KALEAN GORA
SIDRERIA

Tajonar, 29 • Iruña
Tel. 948 15 23 00 • 948 15 34 07
www.kaleangora.com

NOIZ DA TXOTX-GARAIA?

Txotx-garaiak, urtarrilaren erdialdera, San Sebastian egunaren inguruan (urtarrilaren 20), hasi eta maiatza hastapena bitartean irauten du. Gaur egun sagarnotegi batzuetan upeletako prozesua hotzaren bidez kontrolatzen denez, iraila arte sagarinoa txotxetik edateko aukera badago.

QUAND SE SITUE LA PÉRIODE DU TXOTX ?

La période du « txotx » débute à la mi-janvier, autour de la Saint Sébastien (20 janvier) et dure jusqu'au début mai. Aujourd'hui, le processus d'élevage en fût étant de plus en plus contrôlé par la froid, il est possible de boire du sagarno au « txotx » jusqu'en septembre.

ZEIN DIRA TXOTXEKO ETA BOTILAKO SAGARNOAREN ARTEKO EZBERDINTSUNAK?

Sagarnoa txotxetik edaten denean, urtarrila eta apirila bitartean, oraindik ereabat egin gabe dago eta gero nolakoa izango den tankera hartzeko baino ez da edaten. Botilaratuta ere bere osatze-prozesuan jarraitzen du eta orduantxe garatzenditu dastaketarako ezaugarri organoleptiko egokienak (kolorea, zaporea, txinparta, usaina, etab.)

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE LE SAGARNO DE BOUTEILLE ET CELUI DU TXOTX ?

Lorsque le sagarno est bu au « txotx », entre janvier et avril, il n'est pas totalement arrivé à maturité, et il n'est bu que pour se faire une idée de ce qu'il donnera à terme. Il est encore en phase de maturation même lorsqu'il est mis en bouteille, et c'est alors qu'il développe ses caractéristiques organoleptiques les plus importantes pour la dégustation (couleur, saveur, pétillant, odeur, etc.).



LARRE-GAIN
Sagardotegia

TEL. 943 55 58 46

LARRE-GAIN BASERRIA
EREÑOZY - HERNANI



ZERGATIK EDATEN DA SAGARNOA TXOTXETIK, BESTE EDARIAK EZ BEZALA?

Txotxetik edateko ohitura oso zaharra da. Sagarnoa upelean dagoenean bere osatze-prozesua gauzatzen ari da. Hau dela eta, gero uda-udazken aldean bakoitzaren gustura egokitutako sagarnoa zein izango den aukeratzeko edaten da txotxetik. Beraz txotx-garaiko ohitura, sagarno-eroslearen ohitura zaharra da. Txotxetik ezin zaio asko tira upel bati, osatzen ari den sagarnoa zapuztu baitaiteke. Sagarnogileak kontu handiz aukeratzen du zein upel eta zenbat aldiz ireki. Gaur egun, ordea, txotx-garaia sagarnoa aukeratzeko baino sagarnotegiek eskaintzen duten giruaz gozatu eta sasoiko sagarno gaztea edateko ohitura bilakatu da.

POURQUOI BOIT-ON LE SAGARNO AU « TXOTX », ET NON PAS COMME LES AUTRES BOISSONS ?

Le txotx permet par l'impact du jet sur les parois du verre le dégazage du sagarno et la révélation de ses composés aromatiques. La tradition de la dégustation au txotx est née il y a une quarantaine d'années lorsque les «comissions cidrières» des «sociedades» souhaitaient réserver à l'avance (avant embouteillage) la cuvée qui correspondrait à leur goût.

NOLA JASO EDO GORDE BEHAR DIRA SAGARNO BOTILAK?

Sagarno botilak tenperatura-aldaketarik gabeko toki fresko eta ilunean jaso behar dira. Lurpeko sotoak dira horretarako egokienak, botila hartu eta zuzenean edateko moduko tenperaturan egongo baita.

Botila zutik jaso behar da; hondarrak behar bezala pausatzeko.

DANS QUELLES CONDITIONS FAUT-IL GARDER LES BOUTEILLES DE CIDRE ?

Il faut stocker les bouteilles de sagarno dans un endroit sombre et frais, à température constante. Les caves souterraines sont les plus adaptées pour cela, car les bouteilles sont à la bonne température pour être bues dans l'instant. Il faut que les bouteilles soient à verticale pour un meilleur dépôt des lies.



ZEIN TENPERATURATAN EDAN BEHAR DA SAGARNOA?

Sagarnoa edateko tenperatura egokiena 9,5 eta 12.5 °C bitartekoa da, hau da, sagarnoa fresko, baina sekula ez hotza, edan behar da. Sagarnoa edateko tenperatura egokian jartzeko erarik onena, ur freskotan sartzea da, edo hozkailuan denbora laburrerako bada.

IREKI AURRETIK, SAGARNO BOTILA ASTINTZEA KOMENI DA?

Botila astintzeak, hilabeteetan eginiko botila-ipurdiko "ama" mugimenduan ezartzeko baliagarri izaten da, eta honek halako gustu fina emaiten dio zerbitzatzeko unean.

À QUELLE TEMPÉRATURE DOIT-ON BOIRE LE SAGARNO ?

La meilleure température du sagarno au moment de la dégustation se situe entre 9,5 et 12,5° C, fraîche, mais pas froide. Le meilleur moyen d'obtenir la température idoine à la consommation du sagarno est de mettre la bouteille dans de l'eau fraîche, ou par un passage rapide dans le réfrigérateur.

EST-IL BON DE SECOUER LA BOUTEILLE DE SAGARNO AVANT DE L'OUVRIR ?

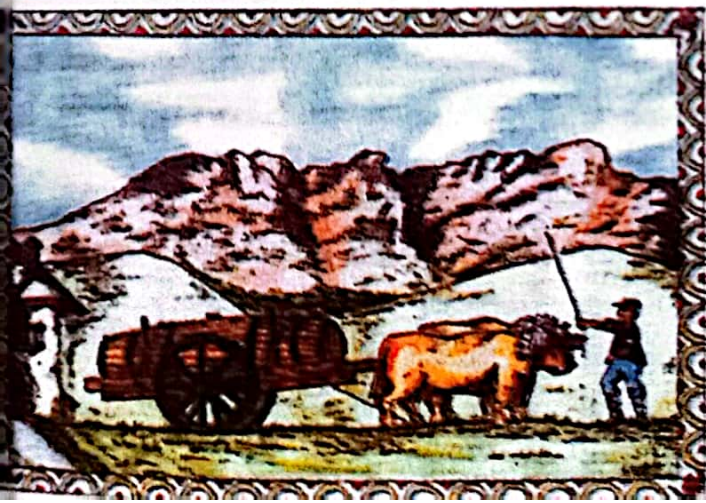
Agiter la bouteille, permet de remettre en suspension le dépôt qui s'est formé au cours des mois et favorise un fin bullage au moment du service.

SAGARNOA EDATEKO EDALONTZI BEREZIRIK BA AL DAGO? ZER GARRANTZI DU HORREK?

Sagarnoaren ezaugarri organoleptiko bereziak (zaporea, usaina, txinparta, bizitasuna, etab.) behar diren bezala dastatu ahal izateko, edalontzi aproposa erabiltzea garrantzitsua da. Edalontzi hau beira finekoa, gardena, ahozabala eta luzea da, gutti gorabehera 50 zl.

EXISTE-T-IL DES VERRES SPÉCIFIQUES À LA CONSOMMATION DU SAGARNO ? CELA EST-IL IMPORTANT ?

Afin de disposer des meilleures conditions pour apprécier au mieux les caractéristiques spécifiques organoleptiques du sagarno (saveur, odeur, pétillant, couleur, etc.), il est important de disposer d'un verre adapté. Ce récipient doit être fait d'un verre fin, doit être transparent, long et large ; environ 50 cl..



REZOLA

SAGARDOTEGIA

*Ondoan sagardotegi
berria ireki dugu*

URTE OSOAN IREKIA

Ipintza Baserria, Santio Zeharra
ASTIGARRAGA • GIPUZKOA

Tel.: 943 55 66 37 - 943 55 27 20 - 608 14 33 32

BOTILAN SAGARNOA ZERGATIK EZ DA BETI GARDENA IZATEN?

Sagarnoa botilan gardena izateko iragazi edo filtratu egin beharko litzateke; iragaziz gero, ordea, sagardoaren txinparta sortzen duen gasa galdu egingo litzateke, bizitasuna galdu eta edaria ereabat motelduz.

EGIA AL DA SAGARNOAK BARRENAK NAHASTEN DITUELA?

Ez da egia. Sagarnoak, edari naturala izaki, ez ditu barrenak nahasten. Upeletik zuzenean edo erabat egin gabeko sagarnoa edanez gero, hala ere, pertsona batzuei nahastura sor dakieke. Ezegonkorrak diren zizarra edo muztioa edanez gero, nahastura hau gertatzeko aukera haundiagoa da. Hau dela eta, edari hauek barrenak garbitzeko ere erabili izan dira.

POURQUOI LE SAGARNO QUI EST EN BOUTEILLE N'EST-IL PAS TOUJOURS TRANSPARENT ?

Il faudrait pour cela le filtrer dans un premier temps ; mais si on le filtre, le gaz qui amène ce côté pétillant au sagarno, s'évaporerait, et cette boisson perdrait beaucoup de son caractère rafraichissant.

EST-IL VRAI QUE LE CIDRE DÉRANGE L'APPAREIL DIGESTIF ?

Non, le sagarno, produit de la pomme, conserve ses vertus diétiques et stimulantes. Seul le moût frais à la sortie du pressoir peut provoquer des ballonnements.

BOTILAK BATZUETAN HONDOAN IZATEN DUEN "AMA" ZERGATIK SORTZEN ZAIO? ETA, TXARRA AL DA?

Sagarnoarena prozesu naturala denez, bertan ama deitzen dena azal daiteke. Denboraren poderioz, botilaren azpialdean legami, bakterio, materia pektiko, etab. jalkitzen direnean sortzen da ama.

Sagarnoaren beraren prozesuan sortutako gaiak direnez, ama honek sagardoaren kalitatean ez du inolako eraginik.

COMMENT SE CRÉE LE DÉPÔT QUE L'ON TROUVE PARFOIS AU FOND DE LA BOUTEILLE ? EST-IL INDESIRABLE ?

Le sagarno n'est pas filtré, un dépôt peut parfois apparaître. Le temps passant, les composants en suspension se déposent. Ce dépôt n'est absolument pas dommageable en ce qui concerne la qualité du sagarno.



TXIRIBOGA Taberna

sagardozaileen herrian

**Irazu, 6 - Tel.: 943 36 13 97
20170 USURBIL**

NOLA BOTATA EDAN BEHAR DA SAGARNOA?

Sagarnoa edalontzira botatzean, edakera gozoa emango dion txinparta sortzeko adinako altueratik isurita hautsi behar da. Bere zaporea oso-osorik dastatzeko, beraz, bota ahala edatea komeni da. Horretarako, edatera goazen bakoitzean tragoxka bat baino ez da atera behar edalontzira. Esaerak dioen bezala, "gutxi eta maiz" hartu behar da. Hemendik dator, tragoa egin eta edalontzian soberan gelditzen den sagarno-apurra zokora husteko ohitura; modu honetan, hurrengo tragoan beti sagardo bota berria edango du.

COMMENT DOIT-ON SERVIR LE SAGARNO ?

Lorsque l'on sert le dans le verre, il faut le casser au contact du récipient en le versant d'assez haut afin de lui donner plus de pétillant. Pour profiter au mieux de sa saveur, il vaut mieux ne servir que la quantité que l'on boira dans l'instant. Pour cela, il faut servir une lampée de sagarno à chaque fois que l'on veut en consommer. Ainsi que le veut l'adage, il faut en prendre « peu mais souvent ». C'est de là que vient l'habitude de jeter le restant du sagarno du verre après en avoir bu ; de cette manière, ce sera toujours du sagarno fraîchement servi que l'on consommera.

ZER JAKIREKIN EDAN BEHAR DA SAGARNOA?

Sagarnoa edozein jakirekin edan izan da eta arrain, okel, omeletak, etab. Euskal Herriko usaiko jaki guztientzat egokia da. Kafea hartu ondoren sagarnoa gozo askoa dagoela dioenik ere bada.

AVEC QUELS PLATS DOIT-ON BOIRE DU SAGARNO ?

Le sagarno se boit avec n'importe quel plat comme les poissons, les viandes, les omelettes, etc. Il est adapté à tous les plats traditionnels d'Euskal Herria. Il y en a même qui disent qu'il est très bon après le café.

ZAPIAIN
Astigarragako Sagardoa



ZERK DEFINITZEN DU SAGARNOTEGI BAT?

Sagarnotegia, sagarno naturala egin eta saltzeko legezko arauak betetzen dituen tokia da.

Sagarnotegi gehienak sagarno egin eta saltzeaz gain, sagarno dastatuz bertan zerbait jateko aukera eskaintzen dute. Sagarnotegi batzuetara janaria norberak eraman behar izaten du eta beste batzuetan, berriz, bertan ematen dute. Gehienak txotx-garaian besterik ez dira egoten irekita, Urtarrila erdialdean hasi eta maiatza hastapena bitartean. Badira, hala ere, urte osoan jatetxe berezi gisako zerbitzua eskaintzen duten sagarnotegiak ere.

QU'EST-CE QUI DÉFINIT UN SAGARNOTEGI ?

Le sagarnotegi est le lieu qui remplit les règles légales qui permettent de vendre et fabriquer le sagarno naturel. La plupart des sagarnotegis, en plus de la fabrication et la vente du sagarno, offrent la possibilité de manger quelque chose. Dans certains sagarnotegis, les gens peuvent amener leur propre nourriture et dans les autres, ce sont les propriétaires qui la fournissent. La majorité d'entre elles ne sont ouvertes que durant la période du « txotx », entre la mi-janvier et début mai. Il en existe, cependant, certaines qui ouvrent toute l'année comme des restaurants spécialisés.