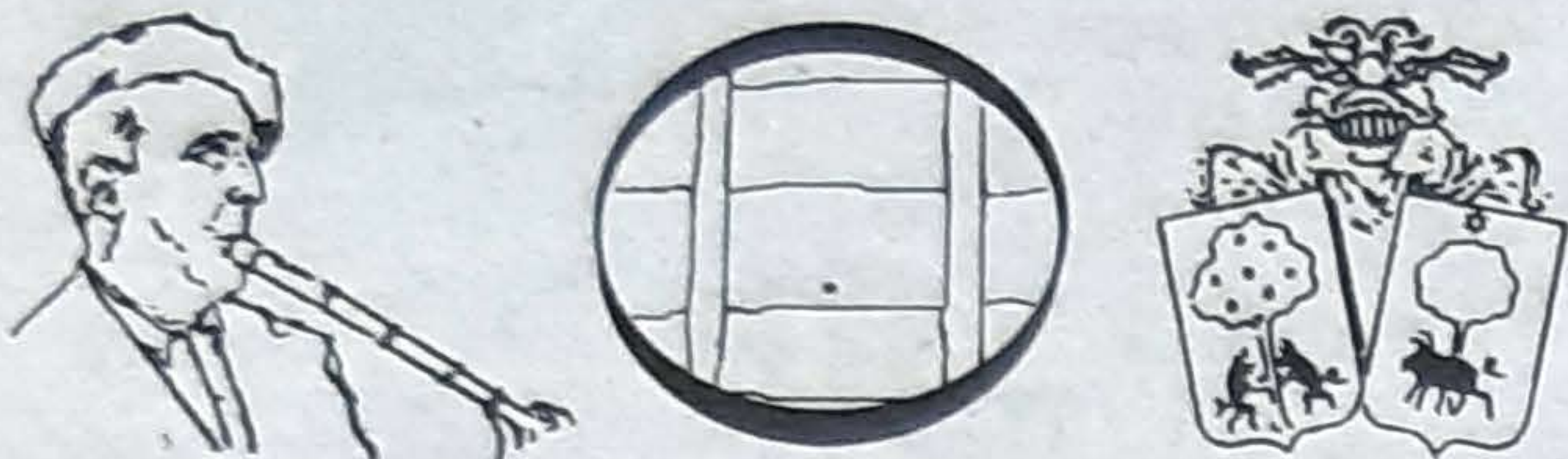




Igara, 37 Ferrerenea Baserría ☎ 210168 DONOSTIA



TXOKO - BERRI SAGARDOTEGIA

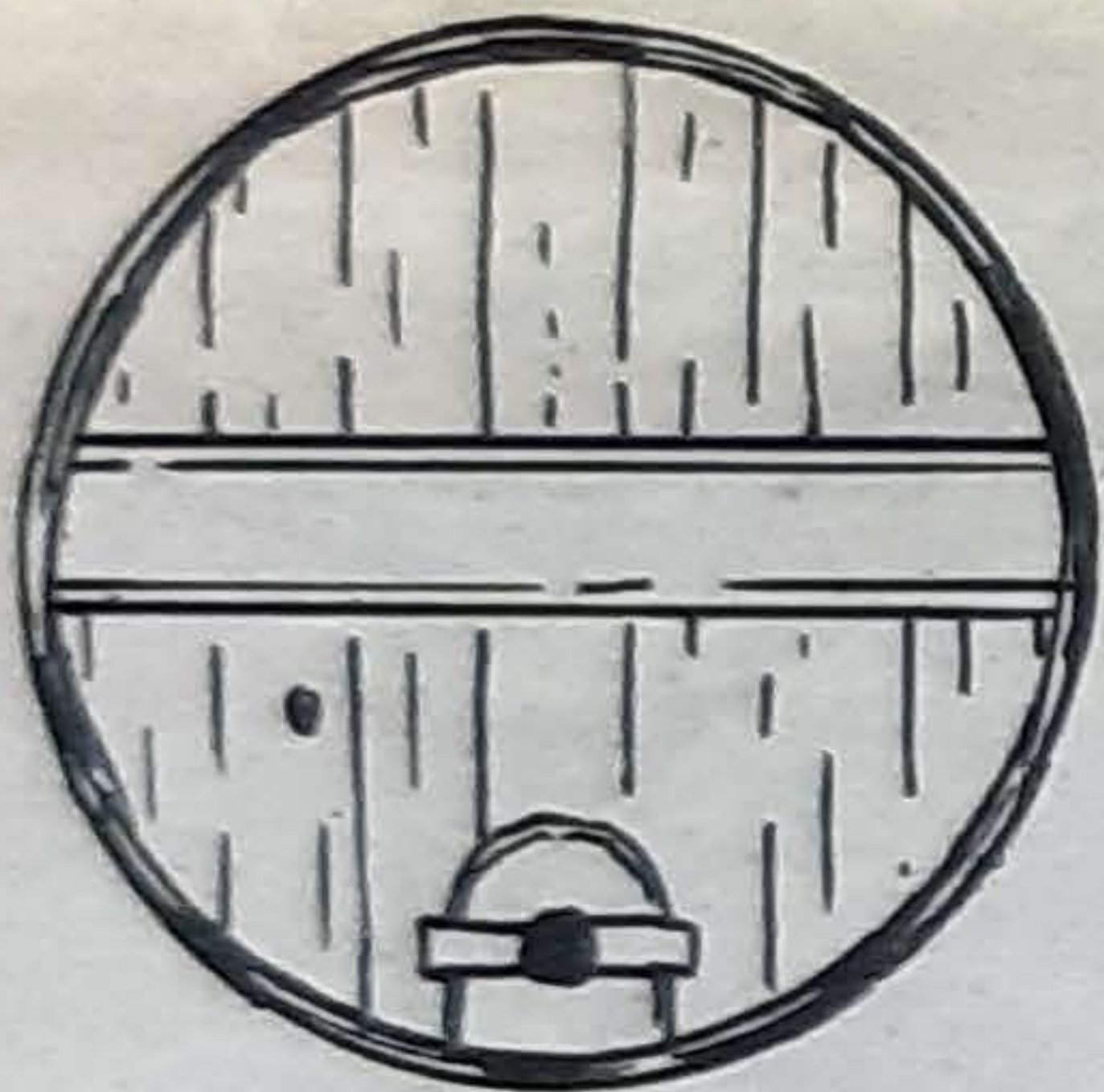
Eguerdián eta iluntzean irekita.

Gudamendi, 24

☎ 21 59 03

IGELDO - Donostia

GORRIA SAGARDOTEGIA

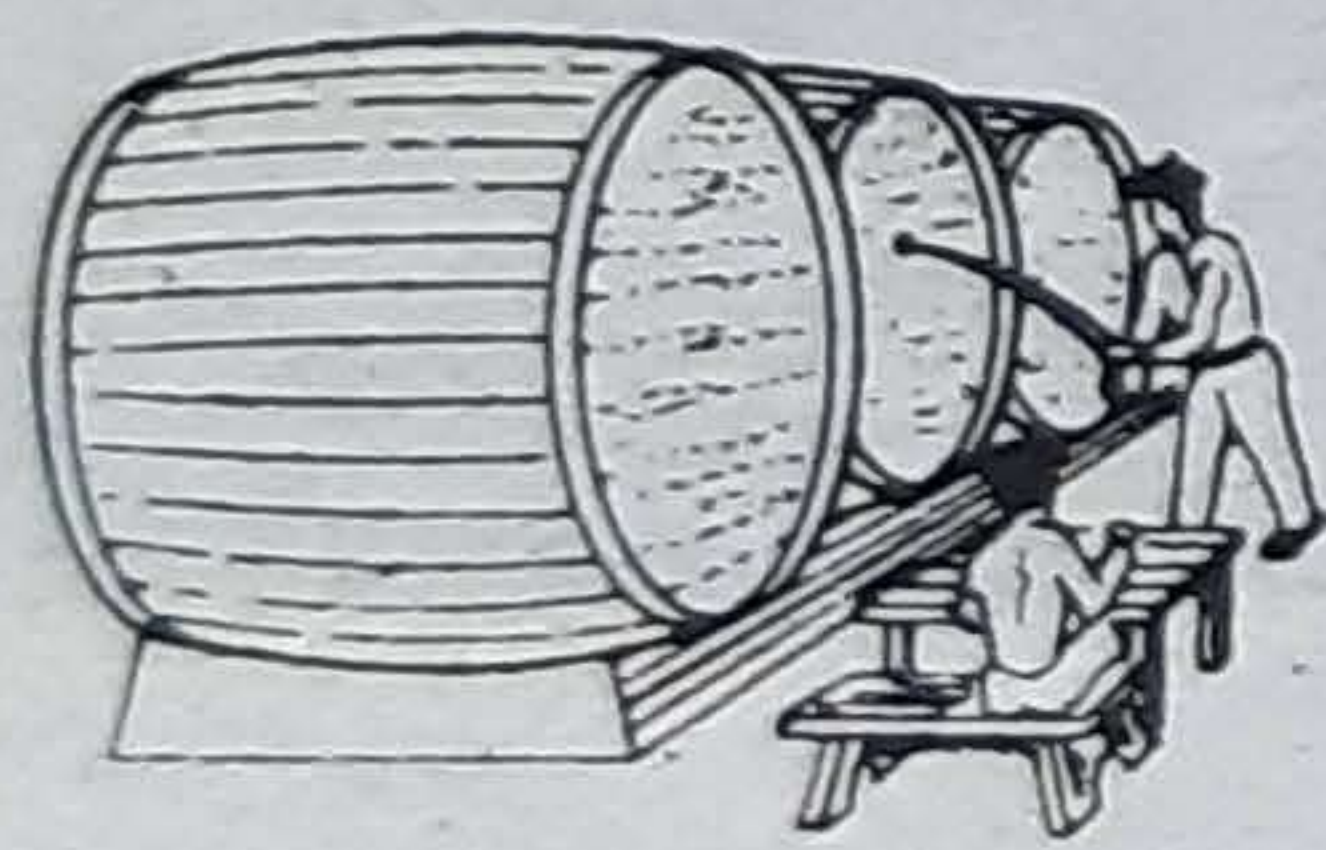


- Bakailao Tortilak
- Saiheskia
- Txuleta
- Intxaurrak, gazta eta irasagarra

Bustintxulo bidea; 10

IGELDO - Donostia

Tel.: 21 71 51



ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGi-LVZE

Zamalbide Auzoa

Tel.: 52 39 05

ERRETERIA

TXIKI-ERDI SAGARDOTEGIA

Ugaldetxo Auzoa, 28 Tf.: 49 06 78
OIARTZUN



Sagardoa kalitatekoa izan dadin zenbait faktore aintzakotzat hartu behar ditu sagardogileak, gero eguraldiak edo bestelako arazoirenen batek edaria nahi bezalakoa ez izatea eragin badezake ere. ANDER GILLENIA

■ Sagardotegi bakoitzak bere izaera du, sagardogile bakoitzak lan egiteko bere era duelako. Beraz, sagardoa ezberdina da sagardotegi batetik bestera; baina sagardogileak kalitateko sagardoa lortu nahi badu kontuan izan beharko ditu zenbait gauza. ■

Kalitateko sagardoa egiteak oinarri jakin batzuk ditu

Kalitateko sagardoa egiteak ez du sekreturik. Baina sagardogile bakoitzak lana egiteko bere era du, norberak bere ezaugarrien arabera lan egiten du. Hain zuzen, «sagardogile guztiek berdintsu lan egiten dugu, baina pixka bat diferente», nabarmendu digu Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegiko nagusia eta Taldea Sagardogileak elkarteko lehendakariordea denak.

Bere aburuz, «hiru gauza dira oinarrizkoak» kalitateko sagardoa egiteko: «Lehengai (sagarra) ona erabiltzea, garbitasun gora-behera guztia eta sagardogilea lan horri lotua egotea». Hiru gauzokin gogor ekinez gero sagardoa ona izango dela dio Gainzerainek.

Sagar ona

Sagarraren barietatea aintzakotzat hartu behar da, baina baita sagarra sagarrondotik erori eta sagardotegira eramán artean nola zaintzen den ere. Jose Antonio Gainzerainek iragarri duenez, gauza bat da barietate aldetik sagar ona erabiltzea, eta bestea baserritarrak sagarra bere garaian bildu eta bere garaian ekartzea. Izan ere, «sagastian sagar ona baduzu, baina zuhaitzetik lurrara erori eta hamabost egunean biltzen ez bada, jai dago ha-

rekin. Kalitatea galtzen joaten da. Esaterako, letxuga bildu eta freskoa jan beharrean hiru egunez itxotzen baduzu kalitatea galtzen du, eta berdín gertatzen da sagarrarekin. Sagarra lurrera erori eta orduan eta azkarrago jaso eta ekartzen bada sagardotegira, mesede egiten dio sagardoaren kalitateari».

Sotoaren garbitasuna

Garbitasun kontu guztia sartzen da hemen. Zelaia sagardotegiko sagardogilearen esanetan, sagarra garbia eduki behar da eta baita dolarea, mangerak, erabiltzen diren tresnak, upelak eta sotoa ere. Garbi-garbi egon behar du denak. «Garai batean tresna guztiak urarekin pasa eta garbiak zeudela uste genuen, baina gaur egun desinfektatzen duten produktuak daude eta sotoa horretarako prestatuta egotea sagardogilearen mesederako da».

Sotoan baktería anitz egoten da eta horiek bizirik irautea kalitetarako da. Hil egin behar dira eta horretarako produktu kimikoak erabiltzen dira. Honek ez du esan nahi, baina, sagardoari produktu kimikoak botatzen zaizkionik; sotoak garbi mantentzeko besterik ez dira garbikari hauek.

Sotoak eta tresnak urte osoan eduki behar dira garbi, baina ba-

tik bat, sagardoa egin baino hilabete lehenago hasten dira sagardogileak garbitasuna egiten. Beraz, irailean egiten da hori. Sotoa txikia bada, ordea, zortzi egun lehenago egitearekin nahikoa da.

Sagardogilearen lotura

Ilusioarekin lan egin behar da Gainzerainen ustetan, «eta profesionaltasunarekin ere bai pixka bat». Bere iritziz, egon badago azken 40 urteotan borondate handiarekin sagardoa «sistema» berean egin duen sagardogilea. Baina, «sagardogintzak bilakera bat jasan du eta gu ere bilakera horretan barneratu behar gara».

Horrezaz gain, goizetik iluntzera bitartean sototik atera gabe lan egiten duenak «arazoa gertuagotik bizituko du eta beti sagardoaren gainean egongo da». Haatik, sagardoa egiteaz gain beste nonbait ere lan eginez gero, erreparo txikiagoa izango du sotoan dagoen sagardoan, eta ez du behar beste zainduko.

• Kalitatean eragina duten beste faktoreak

Beste hainbat faktore aintzakotzat hartu behar ditu sagardogileak. Horetako bata upela da, «upelak nortasuna ematen baitio

sagardoari». Hala ere, upelak sagardoari erantsitako zaporea ezerezean gera daitekeela uste du Gainzerainek; «Upel ona eduki eta bertan dagoen sagardoa San Jose egunaren inguruan botilaratzeko prest dagoen arren, hori hilabete erdi beranduago egiten bada upeletik jasotako nortasuna galdu egingo du sagardoak». Upelean dagoen sagardoa zaintzea ezinbestekoa da beraz, «eta sagardogileak upelaren gainean egon behar du, sagardoa noiz botilaratu, nola egin, noiz itxi eta abar jakiteko».

Eguraldiak ere badu eragin apur bat. Sagardoak upellean dagoela irakinaldia amaitzen duenean giro freskoan egon behar du, 9 edo 11 gradu artean. «Irakiten dagoela sotoa 15 gradutan egotea txarra da, sagardoak oso fuerte eboluzionatzen du eta. Irakinaldia amaitzerakoan sagardoa bere ama eta zabor guztiak dituela egoten da upellean, eta material txar horiek hil egiten dira temperatura baxuan, 10 gradu inguruan; ez ordea, 15 edo 20 gradutan. Temperatura honetan bizirik geratzen dira», azpimarratu digu Gainzerainek. Zabor horiek guztiak sagardoak azidez handiagoa izatea eragingo dute.

Baliteke temperatura altuak sagardoari kalte handirik ez egitea, baina mesederik ere batere ez diola egiten ziurtatu du Zelaiaiko sagardogileak. Hori bai, sotoa «hego haizea sartzea eragozteko eta temperatura gora-beherarik ez izateko egokitu badago, eguraldiak ez du ezertan eragingo». Sotoan dagoen hozberoa da garrantzitsua, ez kanpoko giroa.

«Betiko gerra» aipatu digu, bestalde, Gainzerainek; hau da, sagardoa txotxean erabili behar da ala ez. Bere irudikoz, txotxak ez dio sagardoari mesederik egiten, eta txotxean dabilela upeletik gutxieneko kantitatea kenduz gero ere, kalterik ez. Hala ere, alde dago sagardoa berez ahula izan, edo gorputz eta garratz ederra eduki eta alkohol kopuru ona badu. Sagardo ahulari kalte egingo dio txotxean ibiltzeak, baina kaltea ez da handia izango gorputz ederrekoa bada.

«Sagardoa txotxean zenbat erabiltzen den ere bada kontua. 2.000 litroko upeletik 1.000



Upelak nortasuna ematen dio sagardoari.

ANDER GILLENEA

SAGARDOAREN EZAUGARRIAK

- **Lehortasuna.** Sagardoa edan ondoren mihiari hel dakiola.
- **Gazitasuna.** Bixigarria eduki behar du, eta freskotasuna ere bai.
- **Gozotasuna.** Edaterakoan suabea izan behar du, gozoa nabaritu behar ez bazaio ere.
- **Garbitasuna.** Erabat garbia ez den arren, ia gardena izan behar du.
- **Usaina.** Min edo kirats gabeko sagar gozoaren usaina behar du.
- **Kolorea.** Berde-horitsua.
- **Txinparta.** Sagardoa basora botatzean uzten duen apar tankerakoa da. Azkar alde egin eta bertan desegiten dena behar du izan.
- **Gorputza.** Ez oso lodia ez oso mehea. Basoa husterakoan azpialdean laino tankerako seinalea utzi behar du.

kenduz gero, geratzen den sagardoa galdua dago; 20.000 litroko upelari 5.000 kenduz gero, berriaz, kaltea ez da hain larria izango. Upelak duen kapazidadea

kontuan izanda kentzen diozun kopuruan dago gora-behera», diosku Jose Antonio Gainzerain Hernaniko Zelaia sagardotegi-koak.

Produktu bizia eta aldakorra

Sagardogileek nekez lortzen dute gogokoa luketen sagardoa. Nahi bai, baina ezin. Horixe gertatzen da. Jose Antonio Gainzerainek aitortu digunez, eginahalak egiten dira, «ilusio guztiarekin aritzen gara, baina ezin da». Bere iritziz, sagardoa produktu bizia da. Bizia eta emea, delikatu. Horregatik aldakorra ere bada.

• Alabaina, produktu bizia izateak badu alde onik: kontserbanterik gabea da. «Kontserbanteekin estabilizatua egongo balitz, berdina izango lirateke sagardo guztiak, Coca-Cola be-

zala. Baina kontserbanterik gabeko sagardoa aldakorra da, eta horregatik, etxe bakoitzak bere ezaugarria izango du», arrazoitu digu berak.

Etxe bakoitzak bere izakera izateari «oso garrantzitsu» deritza Gainzerainek, «kontsumitzaileak sagardotegira joan aurretik bai baitaki hemen honelako sagardoa topatuko duela eta han halakoa».

Era berean, sasoi horretako udan egindako eguraldiak baldintzatu egingo du sagardogilearen lana. Horrenbestez, uda horretan eguzki asko egin badu,

bai alkohol bai defentsa gehiago izango du sagardoak. Euritsua izan bada, sagardoa alkohol gutxiagokoa izango da eta ahulagoa ere bai. Eta erabiltzen den sagarrak ere badu zeresana; izan ere, «sagar geza asko erabili bada sagardoa gorria aterakoa da, eta gazi asko erabili bada, berdeagoa».

Hala ere, sagardoak «bere burua ekaina aldera azaltzen» duela iritzi dio Gainzerainek; eta sagardoari buruz arreta handiarekin hitz egin behar dela ohartarazi, urte guztiak ezberdinak direla argudiatuta.

Etxe - Zuri
Sagardotegia

- Sagardo denboralditik kanpo ere irekita.
- Sagardoa urte guztian txotxetik.
- Bataio, Jaunartze, lagunarteko otordu, despedida etab.

ETXE-ZURI Baserria Tel.: 88 20 49 OLABERRIA

PETRITEGUI
OTANO Anaiak

SAGARDOAK

☎ 45 71 88 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

BUENAVENTURA
Sagardotegia

Txoritokieta auzoa — Tel.: 35 72 02 — ASTIGARRAGA

LIZEAGA
SAGARDOAK

Sagardoaren ibilbidea, 1 GARTZIATEGI Baserria
☎ 46 82 90 ASTIGARRAGA

BERECIARTUA
SIDRAS

Berean Etxea * Iparralde bidea, z/g
Tel.: (943) 55 57 98 * Faxe: (943) 33 19
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)