

**SAGARDOTEGIA**

*La sidrería es un lugar frío e incómodo, pero muy entrañable, donde se cena de pie*



## Kalitate eta teknika hobekuntzaren aldeko benetako apostua

Sagardoa egiteko ohitura mantentzen duten sagardotegiak kalitate ona lortzeko ahaleginetan ari dira dagoeneko. Azken urteotan handiak izan dira kalitate hobekuntzan egin diren inbertsio ekonomikoak.

Hobekuntza honen artean, besteak beste, bi dira aipatu beharrekoak: prentsatu sistema berriak eta hotzaren eranspena fermentazio eta kupeletan sagardoaren ondorengo mantenua lortzeko.

Gertatzen ari diren aurrerapen guzti hauei esker, sagardotegiek az-

ken urteotan galduta zuten lekua berreskuratzen ari dira kalitate onaren aldeko apostu sendoa eginez. Xehetasun berri moduan, sagardotegi askotan erabiltzen ari diren metalezko kupelak dira.

### **Estetika galdu gabe**

Migel Zapiainek, sagardoa gordetzeko sistema berria hain ondo eza gutzen duenak, metalezko deposituen aurrerapen handia suposatzen dutela dio, batez ere, egurrezko kupelek baino garbitasun handiagoa dutelako.

Egia da metalezko deposituetako sagardoaren eboluzioa motelagoa dela baina beste aldetik ere abantaila ezin hobia ere badu: sagardoa botiletan urtearen azken hilabete arte sartzeko aukera ematen du.

Metalezko deposituek sagardotegietako estetika hausten dutela ezin uka, baina apurketa hau hain nabarmena gerta ez dadin sagardoegileek egurrezko eta metalezko kupelak konbinatzen jakin dute, jende aurrean egurrezko kupelak erakutsiz eta metalezkoak bisita tekniketarako utziz.



**URDAIRA**  
**SAGARDOTEGIA**

**URDAIRA baserria**

☎ 37 26 91

**AGINAGA**

**20170 USURBIL**

# Kupelak

Kupelak sagardotegietako zatirik garrantzitsuenak dira. Berauek gabe, sagardotegiek euren balorea galduko lukete. Deposituek kapazitate desberdinak dituzte eta taimanaren arabera daude hain zuzen ere sailkatuta. Barrika da upela txikiena, kuba erdi taimanako upela, ondoren tonela legoke, eta azkenik kupela.

Upel hauek gaztainondoak eta haritzondoak eginak daude. Dena den, egur honek ez dio inolako ezaugarririk ematen sagardoari eta kupel asko apaingarri besterik ez dira.

Kupeletako egurrak, ardotik desberdin, sagardoa ontziratzekeo besterik ez du balio. Ardoaren kasuan egurrak azken emaitzean ezinbesteko funtzioa betetzen du. Sagardoan, berriaz, egurraren garrantzia estetikan bakarrik dago.

Egurrezko kupelak dituen sagardotegi batek edertasun ezin hobea lortzen du gure arbasoen garaia bueltatzea balitz bezalaxe. Hori dela eta, ezin ahaztu gure sagardotegietan egurrak duen garrantzia. Kupelek duten kapa-

zitatea 5.000 litro ingurukoa da. Tonelarena, 1.000 eta 3.000 litro artekoa izanik.

## Gastronomia

Sagardotegietan kontsumitzen diren plater tipikoek zergatia duten ohitura baten ondorioz, urte askotan iraun dute gure artean.

Gaur egun sagardotegietan eskeintzen dena zera da: bakailao tortila, bakailao frijitua piper berdeekin, txuleta eta postre moduan gazta intxaurrekin. Sagardotegietara bisita murriztua zenean eguerdi aldera edota arratsaldeko seiak eta zazpiak aldera egiten zen. Bai modu batean bai bestean, kupeletako sagardoa probatu ondoren, urdailera kutsuzko zerbait sartu beharrean zegoen.

Gaurko egunean arrautza eta bakailoa elikagai preziatuak badira ere, gauri batean edozein baseritarren esku zeuden produktuak ziren. Txuleta, aldiz, sagardotegietan sartu berriko produktua dugu. Denborarekin hauek dira ezarri diren jakiak.

## LA RECETA

### MERLUZA A LA SIDRA

*Ingredientes: Merluza, almejas, gambas, espárragos, media cebolla, un diente de ajo, media guindilla roja seca y 750 mililitros de sidra natural.*

En una cazuela de barro se sofríe la cebolla, el ajo y la guindilla. Las rodajas de merluza se sazonan con sal y se enharinan antes de ponerlas al fuego. Unos dos minutos de cada lado son suficientes, y entonces se agregan las almejas, las gambas peladas y la sidra. La cazuela se abriga en forma circular hasta que rompa el hervor. Así conseguiremos que la salsa quede trabada. El tiempo de cocción será de 15 minutos, pero poco antes de que se consuman se podrán incorporar los espárragos para que den un hervor. Se rectifica el punto de sal y se retira el recipiente del fuego, espolvoreándolo todo con perejil picado. Servir inmediatamente en la misma cazuela.

# EL ESPEJO S. L.

## CENTRAL DE LIMPIEZA

- Limpiezas generales y de mantenimiento
- Acuchillado y barnizado de suelos de madera
- Cristalizado y encerado de pavimentos

San Bartolomé, 10  
Teléfono 42 71 86  
**20007 SAN SEBASTIAN**

Ronda, 1  
Teléfono 28 49 99  
**20001 SAN SEBASTIAN**



# GEH

## GRUAS EUSKAL HERRIA®

### SERVICIO GRUAS PERMANENTE



**MONDIAL ASSISTANCE**



Polígono Eciago, n.º 12 - 20120  
**HERNANI**

☎ Garage Particular: (943) 55 78 79

☎ Particular (943) 36 25 97

☎ Móvil 908 67 65 00

Fax (943) 36 25 97