



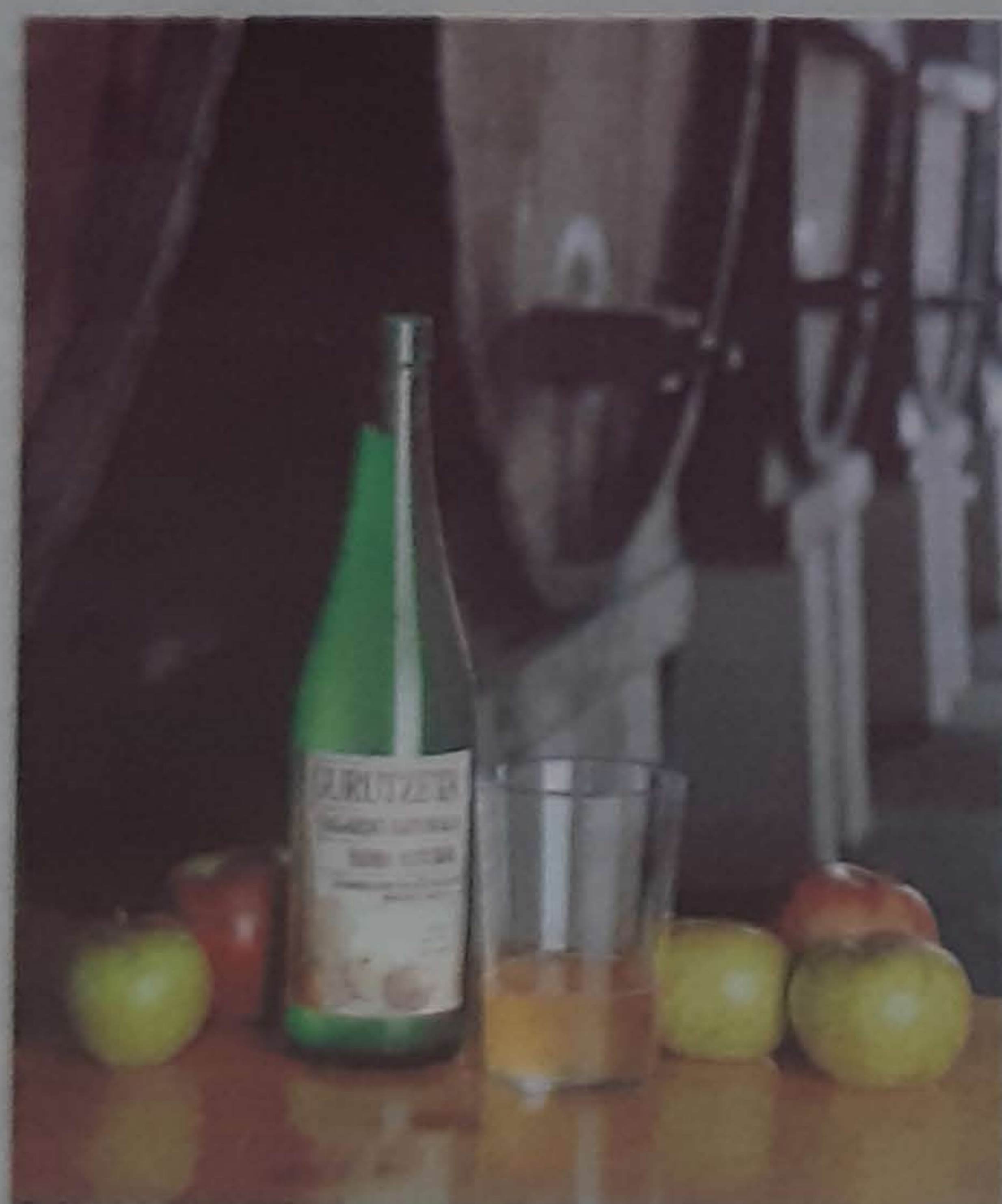
GART GARALDE

\*\*\* Ardo botiletarako kortxoak (ezkerretik eskuinera lehena), sagardo botiletarakoak (hurrengo hirurak) eta txakolin botiletarakoak (azken biak).

# Kortxoaren garrantzia

## SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

### ALDEA NABARITUKO DUZU



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

## GURUTZETA SAGARDOTEGIA, BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA SAGARDO NATURALEAN

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea, Astigarraga, Gipuzkoa.  
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01

**Sagardoa botllaratzean funtsezkoa da kortxoak** • Botila ondo ltxtea ezlnbestekoa da, gas karbonikoak lhas egin ez dezan • Edari eta botllen moduan, kortxo motak daude

KORTXOA artelatzen azaletik lortzen da. Artelatza landatu eta 60 urte behar izaten dira azala ematen hasteko. Azala, gutxienez, bederatzit urtetik behin hartu behar da. Azal-xaflan entresaka egin eta lehen kortxo aleak lortzen dira. 100 gradutan egosi, eta urtebetez lehortzen utzi behar da kortxoak. Azala egosi ondoren, zuhaitzaren itxura kurbatua galdu eta laua geratzen da; horrek erraztu egiten du lana. Ondoren, egin nahi den kortxoaren tamainaren arabera, makina ebakitzailarekin moztu eta, azkenik, zulatu egiten da.

Kortxoak lortu ondoren, hurrengo urratsa aukeratzea da. Kalitate handiagotik gutxiagora, sei aukeraketa inguru egiten dira. Gero, makina batzuen bidez, kortxoak higitu eta leundu egin behar da, eta zigilua jartzen zaio. Izena edo anagrama ipintzeko, aurretik berotutako metalzko plantxa batzuk erabiltzen dira. Bukatzeko, parafina leungarria ematen zaio

kortxoari, botllatik erraz sar eta atera dadin.

Gauza guztietan bezala, kortxoak egiteko prozesura ere modernizazioa heldu da, eta azkenaldian sakon aldatu da kortxoak prestatzeko modua. Aukeraketa, adibidez, eskuz egiten zen lehen; gaur egun, berriz, makina modernoek bidez egiten da, nahiz eta azken momentuan kortxo guztiak eskuz berrikusten diren. Mozteko prozedura, aldiz, ez da batere aldatu.

### • Mota askotako kortxoak

Botllaratu behar den edariaren arabera, kortxo mota bat edo bestea erabiltzen da. Mota nagusiak bi dira: kortxo naturala eta aglomeratua.

Aglomeratua aurrefabrikatutako produktua da. Artelatzen azala zatikatu eta prentsatu egiten da, hodi

itxura emanez. Ondoren moztu egiten da, eta prest dugu kortxoak. Kortxo aglomeratua naturala baino gogorragoa da, pororik gabea, eta, horri esker, abantaila bat du naturalaren aldean: erabat kontserbatzen du gas karbonikoa. Horregatik, sagardoa, txakolina, ardo aparduna eta gainontzeko edari karbonikoak botllaratzeko beharrezkoa da kortxo aglomeratua erabiltzea.

Ardo lasai batentzat, aldiz, kortxo naturala da egokiena, artelatzetik zuzenean ateratzen dena. Kortxo naturalen artean, hala ere, bi mota bereizi behar dira: kortxo konmatatua eta kortxo natural-naturala. Kortxo konmatatuetan kortxoaren poroak estali egiten dira kortxo hautsarekin; kortxo natural-naturalek, berriz, poroak estali gabe izaten dituzte, poroak ditu barruan eta kanpoan.

Edariaren arabera, kortxo naturala edo aglomeratua erabiltzen da botllaratzean



Kortxo Tapoitegi Gipuzkoa-  
rreko arduradun Iñigo Egi-  
mendiarren hitzetan, «badiru-  
di kortxo natural-naturalak  
kalitate akatsak dituela, bai-  
na kortxo egokia da, ondo be-  
tetzen du bere egitekoa». Kor-  
txoak ondo itxi behar du boti-  
la, eta hori irekitzean eta  
edaria edatean nabaritzen da.

#### • Kortxoaren garrantzia

Iñigo Egimendiak esan digu-  
nez, «azpimarratu egin behar  
da botila itxeko orduan kor-  
txoak duen garrantzia. Behin  
baino gehiagotan kortxoaren  
ordezko produktuak erabili  
nahi izan dira, baina kortxo-  
ak beste maila bat du. Txapak  
ondo itxen du botila, ez da  
ihesik gertatzen, baina kor-  
txoz itxitako botilak ospe  
handia ematen dio edariari,  
ezin dira parekatu».

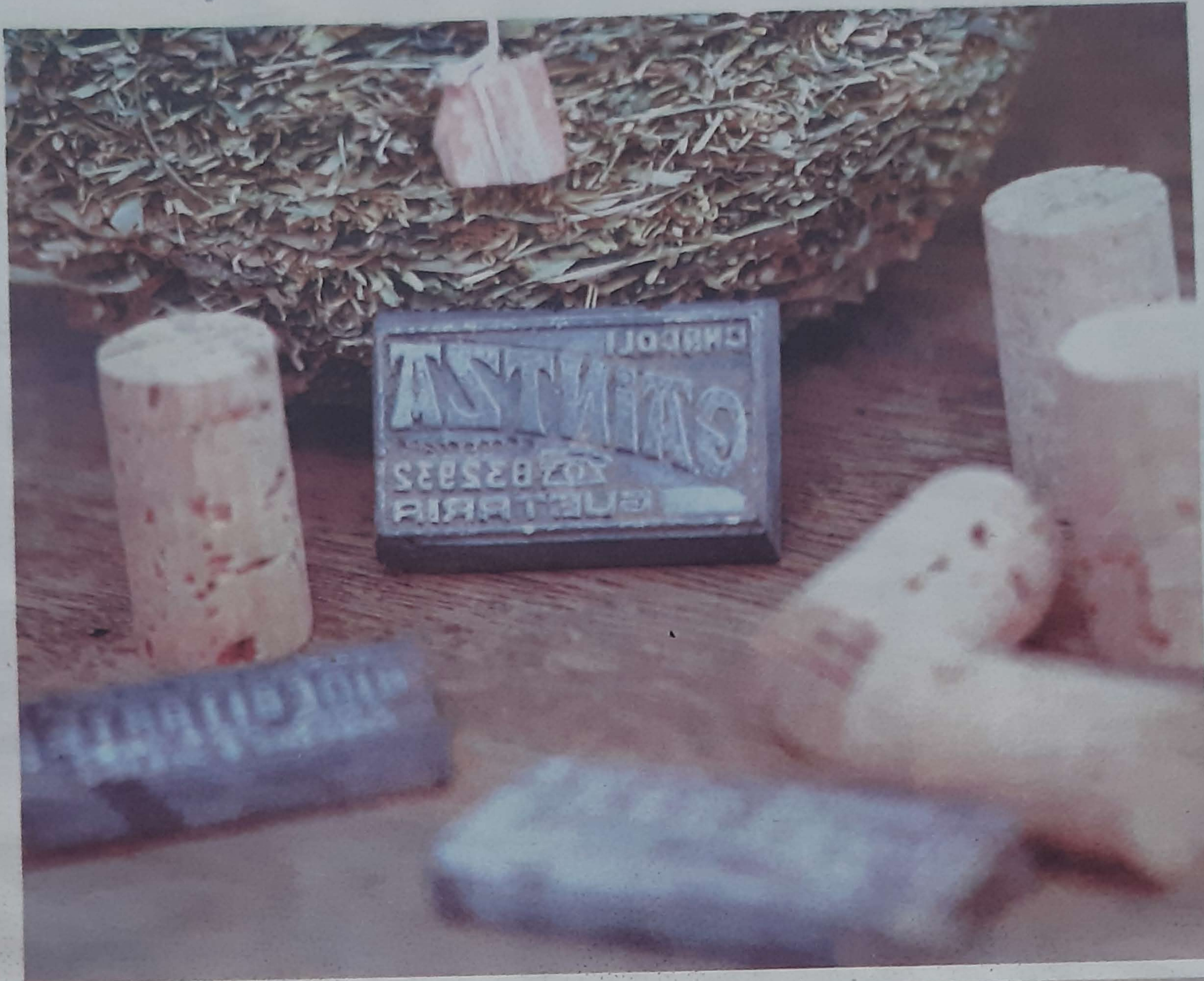
Prezioari dagokionez, kor-  
txorik garestienak erreserba  
handiko ardoentzat erabil-

**Kortxorik  
garestienak  
erreserba handiko  
ardoentzat  
erabiltzen dira**

tzen dira, ardoa bera ere ga-  
restia goa delako. Mahaiko ar-  
doen kortxoak, berriz, 6-7 pe-  
zeta ingurukoa izaten da.  
Txakolinarenak, berriz, 12-  
15 pezeta inguru balio du, eta  
sagardoarena hamar pezeta  
ingurukoa da. Hala ere, edo-  
zein kortxok edozein edari-  
rentzat balio duela.

Botila irekitzean oso ga-  
rrantzitsua da kortxoa zuzen  
ateratzea. Iñigok dioenez, gai-  
nera, «kortxo-kentzeko batek  
600-1.000 botila inguru ire-  
kitzeko besterik ez du balio,  
gero aldatu egin behar da».

Zenbait kortxok kolore zu-  
ria izaten dute, «kortxo zapo-  
rea» kentzeko erabiltzen du-  
ten esterilizatzailearen ondorioz.  
Kortxo horiek berme  
handiagoa dute eta, beraz,  
garestiagoak dira.



GARI GARAIALDE

••• Golan, kortxoak, sagardotegiaren izena bertan jartzeko prest. Behean, artelatzairen azala, kortxoa egiteko erabiltzen den egurra.



**ZABALA**  
Sagardotegia

**GIPUZKOAKO SAGARREZ  
EGINDAKO SAGARDOA**

▼ Igande arratsaldeetan zabalik  
eta eguerdian enkarguz

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74



**LARRE-GAIN**  
Sagardotegia

Tel.: 943 55 58 46

Urte osoan sagardoa botilan salgai

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOZU-HERNANI

**Egunkaria**

☎ 943 300222

iragarkiak