

MUSEOS-MUSEOAK / SIDRA-SAGARDOA

Sagardoaren Hiztegia: "Sagardoa".

SAGARDOAREN LURRALDEA - 19/10/2015 · 15:33

Sin comentarios



- **Aho:** Botilaren muturreko zatia, kortxoa sartzen den tokia.
- **Ama:** Sin. liga. Sagardoan geratzen den hondarra.
- **Barrikote:** Sagardogintzako lanak bukatu ondoren egiten zen ospakizuna: azkeneko estualdia burututa, etxeko nagusiak barrika koxkor bat betetzen zuen azkeneko muztioarekin, gau batean dolareko lanetan laguntzen ari zirenen artean edateko; jaia berandu arte luzatzen zen. Azkeneko estualdiko patsa goxotasun gutxikoa izaten da, alkohol gehiagokoa, bestea baino lehenago etortzen dena; gainera ontzi txikietan azkartu egiten da transformazioa. Beraz, bete eta hiru astetan edateko prest zegoen. Barrikote jaiaren helburua, afari baten bidez auzokoei laguntza eskertzea baino ez zen.
- **Behera:** Sagardoa sasoian ez dagoelako, edateko moduan ez dagoen garaia.
- **Botila:** Sagardoa etorria dagoenean, ontziratu eta gordetzeko erabiltzen den kristalezko ontzia. Nahiz eta lehenagotik botilatu, 1950eko hamarkadan sagardoa saltzeko, xanpain moduko botiletan sartzen hasi ziren. 1983an sagardogileek eta Gipuzkoako Foru Aldundiak botila modelo bat patentatu zuten, "sagardoa" izenekoa, Gipuzkoako sagardoarentzako. 2002an beste modelo bat patentatu zen, arinagoa eta botilak ez bueltatzeko egina. "Sagardoa" izena du honek ere.
- **Botilatze:** Sagardoa botilan sartzeko eragiketa. Heldutasunera iristean botilaratzen da sagardoa, iragazi gabe, merkatuko ia edari guztiak ez bezala. Horrela, edariak ez du "txinparta" emango dion gas karbonikoa galtzen, eta atseginagoa izango da edalontzian. Horregatik, botilan ager daitekeen ama edo hondarra, benetako sagardoaren bermea da.
- **Botilatzeko makina:** Botilak sagardoz betetzeko erabiltzen den makina.
- **Enologia:** Edari alkoholadunen eta, bereziki, ardoaren elaborazioa, ontzea eta kontserbazioa aztertzen dituen zientzia.
- **Enologo:** Enologia zientzian aritzen dena.
- **Etiketa:** Botila inguratuz ezartzen den berme-agiria, sagardotegiaren izena daramana besteak beste.
- **Etortze:** Sagardoari edateko edo botiletan sartzeko garaia iristea. Muztietatik sagardora doan prozesua amaitu eta bere ezaugarri berezi guztiak lortu dituenean, sagardoa etorri dela esango da.
- **Ezaugarri organoleptiko:** Sentimen-organoen bidez atzeman daitekeen ezaugarria.
- **Gogor:** Edateko garaia joan zaion sagardoari esaten zaio.
- **Grazia:** Sagardoa edaterakoan gorputz barruan sortzen den bizitasuna.
- **Kortxo:** Artelatzaren azalez egindako tapoia, botilak ixtekoa.
- **Kortxo-kentzeko:** Kortxoa botilatik ateratzeko erabiltzen den tresna.
- **Kortxoa jartzeko makina:** Botiletan kortxoa jartzeko erabiltzen den makina.
- **Liga:** Ik. ama.
- **Lirdinga:** Upelean geratzen den sagardo-hondar lodia.
- **Ontziratz:** Sagardoa ontzian sartzeko eragiketa. Ohiko botilatzeaz gainera, gero eta gehiago ontziratzen da 25 – 50 litro arteko altzairu herdoilgaitzezko barriketan, tabernetan presiosisteman zerbitzatzeko.
- **Pitxer:** Txarro handia, bi litrokoa gutxi gora behera.
- **Pitxerdi:** Pitxer-erdia; hau da, litro inguruko txarroa.
- **Poto:** Sagardoa edateko litroko latorrizko ontzia.
- **Presio-sistema:** Presioa erabiliz sagardoa tabernetan zerbitzatzeko sistema. Sagardoa 25 – 50 litroko altzairu

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda
Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Sin categoría
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardoetxeako
Dokumentazio Zentroa:
sagarra eta sagarrondoei
buruzko liburu eta artikulu
zaharrak.



Sagardoaren kulturaren
inguruko bideoak,
tweet-ak, bisitak...



Sagardoaren Hiztegia:
"Sagardoa".

herdoilgaitzeko barriketan banatzen da tabernetara, garagardoaren antzera presio-sistema hoztuetan zerbitzatzeko. Poliki poliki zabaltzen ari den sistema da, pintxoei laguntzeko egokia baita.

- **Sagardo apardun:** Sagardo gasduna, % 5etik gorako alkoholekoa. Bi mota daude: naturalki karbonatatua, xanpaina egiten den era naturalean ekoiztua; eta artifi zialki karbonatatua.

- **Sagardo natural:** Sagar-muztioaren hartzidura alkoholiko erabateko edo partzialetik sortzen den edaria; modu tradizionalak erabiliz sortua, azukrerik gehitu gabe gas karboniko endogeno edo berezkoa du. Lortutako gutxieneko graduazio alkoholikoa % 5ekoa izango da, bolumenean.

- **Sagardogile:** Sagarra sagardo bihurtzeko jardueran aritzen den pertsona.

- **Sagardogintza:** Sagarra sagardo bihurtzeko jarduera eta lanbidea.

- **Sagardotegi:** Sagarra sagardo bihurtzeko baliabideak dituenaz, sagardoa egiten eta saltzen den lekua.

- **Sagardozale:** Sagardoa edateko zaletasuna duena.

- **Sasoi:** Sagardoa bere onera etorri eta botiletan sartzeko garaia.

- **Tapoi:** Botilak eta bestelako ontziak ixteko pieza.

- **Txarro:** Lurrezko ontzi kirtenduna, hainbat neurritakoa: pitxarra, bi litrokoa; pitxerdia, litro bakarreakoa; pinterdia, litro-erdikoa; txikia, litro-laurdenekoa; txiki-erdia, litro zortzirenekoa.

- **Txarroka:** Garai batean sagardoa edateko erabiltzen zen modua. Sagardoa kanilatik basora edo txarrora botatzen zen, eta basoka edo txarroka neurtzen zen edandako eta ordaindu beharreko sagardoa.

- **Txotxean:** Upela txotxetik irekiz sagardoa hartu eta probatzeko era.

- Txurrut: Trago txikia.

- **Zurrut:** Trago handia. Astigarragako Lizeaga sagardotegian, txotx garaian nagusiak ozen botatzen duen deia, upel bat irekitzera doala adierazteko. Gaztelarazko "mojón" hitzaren baliokidea.

Tags: sagardoa, Sagardoaren Hiztegia, Sidra



Sagarra oliba olioaren
dastaketan.



Sagarrondoaren
desagertzea
etareprodukzioa XIX.
mendean Aguirre-
Miramon-en arabera.

Comentarios recientes

**Edna Reyna en Astigarragako 40.
Sagardo Egunaren ospakizun
arrakastatsua.**

**Sagardoaren Lurraldea en
Sagardoaren munduko
bitxikeriak: lizar adarra, kalitate
oneko sagardoaren erakusle.**

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en Sagardoaren munduko bitxikeriak: lizar adarra, kalitate oneko sagardoaren erakusle.

**Sagardoaren Lurraldea en
"Sagastiak loretan" ospakizuna
Sagardoaren Lurraldean.**

Marisa en “**Sagastiak loretan**”
ospakizuna Sagardoaren
Lurraldean.

Anterior post

La manzana en la cata del aceite de oliva. Sagarra
oliba olioaren dastaketan.

Siguiente post

Videos, tweets, visitas, etc. de la cultura de la sidra...Sagardoaren kulturaren inguruko bideoak, tweet-ak, bisitak...

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*Email *requerido*

Web

Enviar