

# SAGARDOA ZERBITZATZEKO KORTXO BERRITZAILEA

*Sagardo botilei kortxo berritzaile bat txertatu diete Gurutzeta sagardotegian. Urrats bat gehiago egin dute sagardoa zerbitzatzean ahalik eta erosotasun eta kalitate handiena eskaintzeko bidean.*

Gurutzeta sagardotegian azken urteetan ideia berritzaile horren inguruan lanean aritu dira, eta, jadanik, sagardo sorta guztietan erabiltzen dute. Kortxo berritzaile honen bidez, edozein tokitan sagardoa lasai asko eta edalontzitik kanpora ezer isuri gabe dastatu daiteke. Kortxoak botilatik atera eta botilaren muturrean jartzea nahikoa da. Ondoren, botila altxatu eta edalon-

tzian sagardoa bota besterik ez da egin behar.

Kortxo berri honen bidez sagardoa primeran zerbitzu daiteke, modu erraz, eroso eta garbian, inolako arazorik gabe. Sagardoa edalontzira botatzeko ez da beste tresnarik behar. Kortxo berritzailearen inguruan mintzatu da Joxe Angel Goñi, Gurutzeta sagardotegiko arduraduna: «Zenbait tokitan sa-

gardo zerbitzatzeko plastikozko gailu txiki hori erabiltzen dute, eta, askotan, erabili ondoren garbitu ere ez dute egin. Hori erabiltzen da sagardo guztiak ateratzeko, eta nire ustez higiene alde-rik ere nahiko eskas gelditzen da. Joaquin Escudero ingeniariaren laguntzaz, beste sistema berri hau garatu dugu».

## BI ZERBITZU

Kortxo berritzaile hau bi zerbitzu batera egiten dituen gailu bat da. «Kortxo moduan erabil daiteke, eta, aldi berean, sagardoa zerbitzatzeko trenan moduan. Erabat ixten du, eta higiene alde-



Gurutzeta sagardotegiak erabiltzen duen kortxoak. GURUTZETA

tik ere egokia da. Kortxo naturalak izan ditzakeen akatsak gaintzen ditu». Oso praktikoa da. «Orain dela bi urte lehenengo bertsioa egin zuten, hori hobetu, eta azken emaitzak zorrotada zehatza botatzen du, oso ongi, modu erregular batean. Nahiko poliki eginda dago».

Kortxo egiteko erabili den materiala egokia da sagardoa kontserbatzeko eta zerbitzatzeko. «Kortxo berri hau askoz ere seguruagoa da, jarioz ez duelako izaten; itxitura oso zehatza da, ona, eta arazorik ez du ematen».

Aldi berean tapoia eta zerbitzatzeko gailua den kortxo gero eta gehiago erabiltzen dute sagardogileek. «Dozena erdi bat sagardogile izango gara sistema horrekin hasi ginenak», dio Goñik.

«Kortxo berri hau askoz ere seguruagoa da, jarioz ez duelako izaten; itxitura oso zehatza da, eta arazorik ez du ematen»

**JOXE ANGEL GOÑI**

Gurutzeta sagardotegiko arduraduna

Joxe Goñi Urreagak sagardotegia modernizatzeari, dolare berriak abian jarri, upategi berria eginez, eta lana modu mekanizatuan antolatuz.

1989an haren semeak, Joxe Angel Goñi Garinek, hartu zuen enpresaren ardura, eta erabateko birmoldaketari ekin zion, familiarteko enpresa moderno sortuz. Altzairuzko upelak ipini zituen, hartidura kontrolatzeko hotza erabiltzen hasi zen, eta, merkatuari begira, marketinak eskura jartzen dituen

tema horrekin hasi ginenak», dio Goñik.

Gurutzeta sagardotegia Astigarragako Ergobia auzoan dago. Familia enpresa bat da, eta XIX. mende amaieran hasi zuen bere ibilbidea sagardogiltzan.

1979an ekin zion



Petritegi, Ola eta Oiharte sagardotegiek 2014an aurkeztu zuten sagardoa zerbitzatzeko kortxo. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

teknikak baliatzen hasi zen. Azken batean, Gurutzeta sagardotegiak ekoizten duen produktua naturala da, teknika modernoekin egina, baina tradizioari muzin egin gabe.

Kortxo berritzaileari eta Gurutzeta sagardotegiari buruzko informazio gehiago [www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com) helbidetan lor daiteke.

**SAGARDOA, DENEN ESKURA**

Astigarragako Petritegi, Irungo Ola eta Zeraingo Oiharte sagardotegiek sagardoa zerbitzatzeko kortxo edo kortxo eskantziadorea aurkeztu zuten 2014ko ekainaren 3an. «Jakinek da sagardoa ondo zerbitzatzeko sagardoren zaporea eta gainerako ezaugarriak hobetzen dituela. Hori horrela,

kontsumitzaileari sagardoa ondo zerbitzatzeko modua jarri nahi izan dugu», azaldu zuten hiru sagardotegieta arduradunek aurkezpen ekitaldian.

Sagardoa zerbitzatzeko gailu simple bat baino gehiago dela esan zuten. «Kortxo berezi bat da. Kortxo normala, alde batetik, baina edozein mahaitan sagardoa egoki zerbitzatzeko aukera ematen duena. Honek guztion eskura jartzen du sagardoa, esperientziarik ez duenaren eskura ere bai».

Prior Cork enpresak landu du proiektua. «Kortxo hau sintetiko da, sagardoren kalitatea mantentzeko egokiena horixe zelako. Sintetikoa izanda, birziklagarria da; ontzi arinetara bota, eta kito». Garbia da, eta botila behin baino gehiagotan irekitzea errazten du.

**Larrarte**  
*Sagardotegia*

**MAIATZA BUKAERA ARTE ZABALIK**

Muñagorri Enea · 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)  
Tel. 943 55 56 47 · Mobilak 679 123 892

**Itxas-Buru**  
*Sagardotegia*

Bertako sagarra

Aurten kafea eskeiniko dugu

Asteazkenetik igande eguerdira irekita

Osiñaga Auzoa  
20120 HERNANI  
TEL. 943 556 879  
[www.itxasburusagardotegia.com](http://www.itxasburusagardotegia.com)

**TOLARRE**  
SAGARDOEGIA