

# Sagar motak nahastuz lortzen da sagardo ona

Nahasten diren sagarrek zapore ezberdinetakoak izan behar dute, mota ezberdinetako baina zapore bertsuko sagarrak nahastuta lortuko den sagardoak zer-baiten gabezia izango du eta.

Bederatzi zaporetako sagarrak daude sagastietan: gozoak, gaziak, gezak, garratzak, gazi-gezak, gazi-garratzak, gozo-garratzak, gazi-gozoak eta geza-garratzak.

Sagardogileak sagardo lehorra lortu nahi badu, garratza izan behar dute nahastutako sagarren bi herenek. Beste herena garraztasun gabekoa izango da, gozoa eta gazia duena, alegia. Sagardo ona lortuko da garraztasun puntua duten sagarrak, gozoak, gaziak eta gezak proportzio berean nahastuta. Haatik, sagar garrazteaz edo gazi hutsez soilik egindako sagardoak oso ona da txotxetik edateko; baina gerora, galdu egingo du eta mingarri bihurtuko da. Gauza bera gertatuko da sagar gozoz egindako zukuarekin: ez txotxetik edateko ez botilartzeko ez du balio azken honetarako.

Sagar mota batzuk oso egokiak dira sagardotarako. Beste batzuekin, berriz, kontu handiz ibili behar da. Guztiak aipatzea ezinezkoa denez, hona hemen egokienak, bai eta arriskutsuak izan daitezkeenak ere.

## Abalia

Zapore geza du eta oso estimatua da sagardotarako. Tarteko neurria du eta ez da oso biribila. Goiko eta beheko sakonak handiak ditu, eta txortena mehea eta luzea. Lasto kolorekoa da, beltzune batzuekin; eta tarteka bizar antzeko multzoak ditu. Azala, bestalde, lodia eta latza da; eta mamia zuri-horixka, ez oso gogorra. Zukuduna da.

## Aliza

Geza-garratza. Bizkaiko sagar ezagunenetakoa da eta oso estimatua sagardotarako. Neurria tartekoa du, eta itxura nahikoa desberdina: okerrak, zuloak eta konkorak ditu. Beheko sakona handia du, eta txortena motza bezain gogorra. Kolore berdekoa da, bizar tankerako tita beltz multzoekin. Azala oso gogorra eta leuna da, eta mamia zuria eta

■ Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu orduan eta sagardo hobeago egiten delako ustea zabaldua dago Euskal Herrian. Hau da, sagar mota ugari nahastea da sagardo ona lortzeko lehen urratsa, zukuak upelean dagoela izango duen irakinaldiak zeresan handia badu ere azken emaitzan. Hori bai, sagar motak kopuru egokian nahastu behar dira. ■



Zapore bertsuko sagarrak nahastea ez da ona izaten.

ez oso gogorra. Zukuduna ere bada, usainik ez badu ere.

## Andra-Mari

Geza-garratza da. Oso gogorkoa sagardogintzan. Neurria tartekoa du, azpialdea zabala eta muturreko punta zorrotza. Txortena luzea, mehea eta gogorra da. Erdi horia erdi gorria da, eta kolore gorria marratan banatuta du. Azala fina eta latza da; mamia, berriz, zuria eta zuku gutxi-koa.

## Haritza

Sagar gazi-garratza, oso handia da. Sagardogintzarako onenetakoa da askoren ustetan. Itxurari dagokionez, ez da uniformea eta hori-berdexka kolorekoa da, eguzkiak ukitutako alde gorrixka badu ere. Azala lodia eta gogorra du, baina leuna. Mamia zuri-berdexka da, gogorra eta zukuduna.

## Bizkaia

Sagar geza, txiki-txikia da; baina oso estimatua sagardota-

rako. Oso itxura polita du, mokoa luzea eta hiruzpalau konkor. Gorria da, eta lau konkorretik bat berdexka kolorekoa. Marra finez osatua dago. Azala lodia eta gogorra du, eta mamia ere gogorra baina kirrizkaria da. Zukuduna. Toki batzuetan Baztan sagarra izenarekin ezaguna da.

## Boskantoi

Sagar gazi, oso estimatua da sagardo egiteko. Tamaina handikoa da, eta bost konkor ditu goialdean. Goiko sakona txortena aldekoa baina handiagoa da, eta txortena motza eta gogorra. Berde-horixka da, mantxa batzuekin tarteka. Azala mehea eta latza du. Mamia, berriz, zuri-horitsua da, gogorra eta kirrizkaria. Zukuduna da gainera, baina usainik ez du. Sagar hau Bizkaikoa da jatorriz, Resurreccion Maria de Azkueren iritzi.

## Errezila

Gazia. Sagardogintzan arrisku handiko sagarra da, gazitasun handikoa izaki gozotasunetik ere

asko duelako. Tamaina txikikoa da, batzuetan tartekoa bada ere. Txapala da, txortena motzekoa eta lodikoa. Berdea da, nabartasun asko dituen arren. Azala gogorra, lodia eta latza du; mamia berdexka, gogorra, kirrizkaria eta zuku askokoa da.

## Gazi handi

Gazia da, eta sagardogintzan oso estimatua. Tamainaz handia da. Azpialdea zabalera handikoa du, eta txortena motza eta lodia. Berde argia da, eta eguzkiak ukitutako alde horixka du. Azala lodi samarrekoa, baina leuna. Mamia berriz, zuria, gogorra, kirrizkaria eta zukuduna.

## Geza gorri

Geza. Askok erabiltzen da sagardogintzan, askok estima handirik ez dioten arren. Txikia eta biribila, txapaltasun apur bat du. Sakon txikiduna da, eta oso txortena motzekoa, ia ikusten ez dena. Gorri-gorria da, eta azala lodi bezain leunekoa. Mamia zuri-horixka da eta ez du zuku handikoa.

## Geza mina

Garratza eta, beraz, oso estimatua sagardogintzan. Muturretik estua da, behealdetik zabala, eta konkor batzuk ditu goialdean. Txortena motza du, lodia eta sakon barruan geratzen dena. Berde-berdea da, eta azala lodia eta leuna du. Mamia zuria eta biguna da, baina lehorra. Zuku gutxi-koa da eta usainik ez du. Batzuek sagar beltza esaten diote.

## Geza zuri

Sagar geza, estimatua da sagardotarako. Biribila da erabat. Txortena oso motzekoa, sakon barranean gordeta dauka. Zuri-berdexka da, gune beltz batzuk badituen arren. Azala lodia eta latza da eta mamia zuria, beratua eta zuku askorik gabea. Batzuek sagar zuria deitzen diote, eta Esnaola sagarra ere bai.

## Goikoetxea

Gazi-garratza. Oso estimatua da hau ere. Biribil samarra da, eta goiko mutur aldean konkor zabal bat du. Txortena motza eta lodia da. Gorria eta berde-horixka da, gorri kolorea marratan banatuta du. Azala gogorra da, baina ez oso lodia. Gainera, goitik leuna da eta latza behealdetik. Mamia biguna eta zukuduna du.

## Kamuesa

Gozoa. Oso ezaguna da sagardogintzan. Neurria tartekoa du; eta itxurari dagokionez, goiko muturra zanpatua duen arren biribil samarra da. Txortena luzea eta mehea, edo lodia eta motza izan daiteke. Kolore horixka du, tita ilun txiki-ekin. Azala biguna da eta ez oso lodia. Mamia mardula eta zukuduna da. Usain ederreko sagarra da.

## Loistin

Sagar geza, tarteko neurria du. Sagardo egiteko oso estimatua. Itxuran era bereko sagarra da luzean edo zabalean begiratu gero. Berde argia da, tita txiki batzuk baditu ere. Azala mehea bezain leuna da; eta mamia zuriska, biguna eta zuku gutxi-koa.

## Mamula

Geza da hau ere. Sagar handia da eta biribil samarra, muturra

## GURUTZETA SAGARDO NATURALA

55.22.42 / 55.78.49 tel.  
GURUTZETA ETXEA  
ZAMOKA Pas., 59  
ASTIGARRAGA

## Ostegunetako Tentazioa

### Gurutzetako Menua

- Bakailao tortila
- Gazta eta intxaurrek
- Saiheskia
- Sagardo txotxetik

**1.600 pta.**

## ...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN

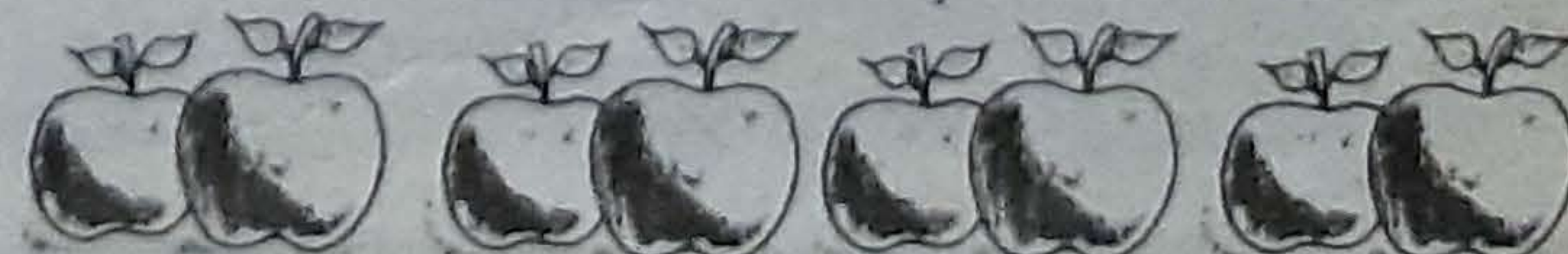
**eta botila bana sagardo opari**

**Eska oraintxe bertan zure tokia!!!**

## URTE OSOAN KALITATEZKO SAGARDOA

# ELORRABI

## SAGARDOTEGIA



**OSINAGA AUZOA - HERNANI - 55-03.88 tel.**

pixka bat luzea duen arren. Goi-ko sakona ditare modukoa du, eta behealdekoa zabala. Txortena mehea eta gogorra. Hori-berdea da eta mota txiki batzuk nabari daitezke. Azala lodia eta biguna da, eta mamia ere biguna da. Zuku gutxi ematen du.

**Manfonia**

Gazi-gozoa. Sagar iraunkorra da, eta sagardotarako oso estimatua. Ez handia ez txikia, biribil samarra da eta ale handienek konkorrak izaten dituzte mutur aldean. Txortena gogorra eta sakonetik pasatzen dena du. Erdi gorria erdi berdea da, alde gorrian une txuriak ditu eta grisak berdean. Azala lodia eta argizaritsua da. Mamia, bestalde, zuria, gogorra eta hoska eginez gero karraskaduna. Zuku dexente ematen du.

**Mokotea**

Geza. Arreta handia izan behar da sagardogintzan, ez baita gehiegi nahastu behar. Zuku asko eta oliotsua du. Handi samarra da neurritz eta itxura Bizkai sagarren antzekoa du. Txortena motza eta biguna, berde ilun kolorekoa da, eguzkia ukitzen duen aldeak tonu gorriak hartzen badu ere. Azala lodia bezain gogorrekoa da eta, gainera, zikina eta latza. Garbituz gero, ordea, argizaritsua da. Mamia zuri iluna da, tita batzuekin. Ez du zuku askorik ematen.

**Orua**

Gozoa. Sagardogintzan kontu handiz erabili behar da, gozozgoa da eta. Tarteko neurria du eta itxuraz pixka bat zanpatua da. Txortena mehea da, gogorra eta ez oso luzea. Horia da, nabargune askorekin. Azala lodia, latza eta gogorra du. Mamia, berriz, zuria eta biguna.

**Patzuloa**

Geza. Sagardogintzarako oso gogokoa dute baserritarrek. Tamaina handikoa da, txapala ere bai, goitik begiratuta oso biribila bada ere. Txortena luzea, gogorra eta lodia du. Berdea da, eta azala lodia bezain gogorrekoa. Mamia zuria da eta lakar samarra. Zukuduna da.

**Pelesin**

Zapore gazi-gozokoa da eta nahikoa estimatua sagardotarako. Neurria tartekoa da. Txapala, goitik begiratuta biribila den

arren. Ia sakonik ez du, eta txortena oso motzekoa da. Alde bat berdexka da eta bestea gorriak. Gorri aldean marra zabalak jaitzen zaizkio muturretik txortena aldera. Azala lodia eta latza da, mamia zuria eta harroa. Zukuduna da.

**Potrokilo**

Geza. Oso estimatua da sagardoa egiteko. Handi samarra da, eta nahikoa mokoluzea. Txortena oso motza eta potoloa da, sakon barruan geratzen dena. Zuri-horixka da, eta marra gorriak ditu. Behealdea berdexka da. Azala lodia du eta mamia zuria zein biguna. Zuku gutxi ematen du.

**San Franzisko**

Gozoa da. Sagardotarako egokia da, neurritz erabilia. Tarteko neurria du. Txapal samarra da eta goitik begiratuta ez da oso

Sagardogileak sagardo lehorra nahi badu, garratzak izan behar dute nahastutako sagarren bi herenek. Bestea, gozoa eta gazia duena izango da.

biribila. Sakonak normalak ditu, eta txortena motza edo luzea izan daiteke. Gorri ilun kolorekoa, marraduna da. Azala lodia eta latza da, baina ez oso gogorra. Mamia zuri-horixka da eta biguna. Zuku gutxi ematen du, eta usain ederrekoa da.

**Starkin**

Gazi-gozoa. Nahikoa erabiltzen da sagardogintzan, berez

Amerikan sortua den arren. Sagar handia da. Itxuraz mokoluzea da, eta hiruzpalau konkorrak nabari ditu muturraldean. Txortena normala eta indartsua da. Kolorea gorri-gorria du, behealdean berdexka bada ere. Azala argizaritsua da, lodia eta ez oso gogorra. Mamia horixka da, zukuduna eta usain ederra dario.

**Txalaka**

Gazi-garratza. Sagardogintzan estimatuenetakoa da, askoren aburuz sagar hoberena da. Handi samarra da eta konkorrak ugari ditu. Bi sakonak handiak dira, eta txortena oso motza. Berde argia da, tita gris batzuekin, eta nabarguneak ditu azpialdean. Azala mehea, gogorra eta nahikoa latza da; eta mamia zuria, gogorra eta karraska egiten duena. Zuku asko ematen du.

**Txoria**

Gozoa da. Kontu handiz erabili behar da sagardogintzan nahasketak egiterakoan, oso gozoa baita. Txikia ala handia izan daiteke. Apur bat txapala da eta txortena luzea du, sakonetik irteten dena. Hori-berdexka da, eta beltzune batzuk ditu tarteka. Eguzkiak ukitzen duen aldeak arrosa kolorea hartzen du batzuetan. Azala mehea, biguna eta leuna da; eta mamia mardula. Zuku gehienetakoa ematen duen sagarra da.

**Txortea luzea**

Sagar gazi-gozoa da. Tarteko neurria du eta pixka bat zanpatua da. Txortea luze-luzekoa da. Berde argia da, beltzune batzuekin. Azala lodia du, baina leuna; eta mamia zuria eta hoska egiterakoan kirrizkaduna da, baina biguna.

**Udare**

Gazia. Tarteko tamainekoa, behealdekiko goialdekiko baino zabalagoa da. Pixka bat zanpatua da. Txortea motzekoa, baina ez oso gogorrekoa da. Zuria edo nabar kolorekoa izan

daiteke, eta azala lodia eta latza den arren, biguna ere bada. Mamia zuri-horixka da, eta umatzen denean nahikoa lehorra da. Zuku gutxi ematen du.

**Ugarte**

Garratza. Sagar bikaina da, eta oso egokia sagardoa egiteko. Tamaina handikoa da eta era ezberdinekoa. Apur bat zanpatua, biribila da goitik begiratuta. Sakon zabalak ditu, eta txortena motza eta lodia da. Gorri iluneko da; azala lodia eta biguna du; eta mamia zuria da. Zukuduna da.

**Urdina**

Gazi-gozoa. Inguru batzuetan oso gogoko dute sagardotarako. Handia, biribil samarra eta sakon gutxiokoa da. Txortena motza, lodia eta gogorra da. Goialdeko gorria da eta behealdea berdea, baina marra gorriekin. Azala lodia, gogorra eta leuna da; eta mamia zuri-berdexka eta gogorra. Zuku dexente ematen du.

**Urkizu**

Garratza da. Sagardogintzan oso estimatua. Nahikoa handia da, baina ez oso biribila. Txortena motza eta lodia da gainera. Berde argia du kolorea, tita grisak tartekatuz. Azala ez du oso lodia, eta gune leunak eta latzak tartekatzen dira. Mamia zuri-horixka da, biguna eta zukuduna.

**Urtebi**

Gazi-gozoa da eta dexente estimatua sagardoa egiteko. Sagar handia eta txapala da. Goialdekiko begiratuta ez du biribila ematen, lauzpabost konkorrakoa baizik. Sakon zabalak ditu, eta txortena motza bezain indartsua da. Berde-horixka da, nahiz eta pinpor arrosa batzuk eduki. Azala lodia, gogorra eta leuna du; mamia berriz, zuri-berdetsua, gogorra eta kirrizkaria. Zukuduna da.

**Zelaia Sagarra**

Gazi-gozoa, eta aurrekoa bezala, oso estimatua sagardotarako. Handia, txapala eta era ezberdinekoa da; goialdekiko begiratuta lauki itxura du. Txortena berriz, lodia, motza eta sakon barruan geratzen dena dauka. Horia eta gorria da, gorri kolorea goialdean izaten du gehienetan. Azala lodia eta argizaritsua da; mamia zuria, harroa eta biguna. Zuku gutxi ematen du.



Sagar batzuk besteak baino estimatuagoak dira sagardotarako.

URBITARTE  
Sagardotegia



Altzueta Baserria

HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI • HERNANI

IREKITAKO

EGUNAK

- Asteartea
- Osteguna
- Ostirala
- Larunbata

☎ 55 15 02