

Sagardoa

Sagardo ona eta txarra bereizten

Sagardogileek bezeroari erakutsi beharko diote betikoa dugun edari gozoa ezagutzen eta estimatzen

Guztiok dastatu dugu noiz-bait sagardoa. Txotxetik batzuek. Mahaira botilaratua ekarrita bestela. Baina zer eskatzen diogu sagardoari ahoratzen dugunean? Badakigu bereizten sagardo ona eta txarra? Hala ez bada, adituen gomendioak jasotzea besterik ez dugu, hurrengoan jakinaren gainean egon gaitzen.

ZENBAT aldiz gertatu zaigu sagardotegi batera joan ostean nolako sagardoa edan dugun galdetzen digutenean zer erantzun jakin gabe geratzea? Jende multzo handi bati sarritan, sagardozaleen ustez. Baina jakintsu inor ez da jaiotzen, eta berandu ikastea hobe delakoan inoiz ez ikastea baino, adituengana jo dugu zuzenean.

Enologo batengana jo behar horretarako, zalantzarik gabe, edarrietan adituak diren teknikariak baititugu. Beraiek aritzen dira sagardo ona eta txarra bereizteko baldintzak zehazten. Euren lana gero eta baliagarriago bilakatu da gainera, sagardoaren merkatua zabaltzeko nahi dutenek produktu ona beharrezkoa baitute, eta horretarako ezinbestekoa baita teknikari hauen aholkularitza.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearentzat aditu lanetan aritzen den Miguel Angel Saenz-ek argi ikusten du azken urteotan jende asko joaten dela sagardotegietara sagardoari buruz ia ezer jakin gabe. «Duela 25 urte sagardotegietara joaten zen jendeak ez zuen supermerkatuak, eta sagardoa erostera sagardotegira joatea zen zuzenena. Partikularrak, batez ere gastronomia elkarteetako adituak, sagardogilearekin egoten ziren urtarill aldean, eta probaketara joaten ziren. Soziedadean kazolatxoak prestatzen zuen, bakailaoa edo legatza, eta lauzpabost bazkide joaten ziren sagardotegira probatzera upel bakoitzekoa. Probaketa horren arabera eskatzen zioten botila kopuru bat sagardogileari euren gustuko upeletik.

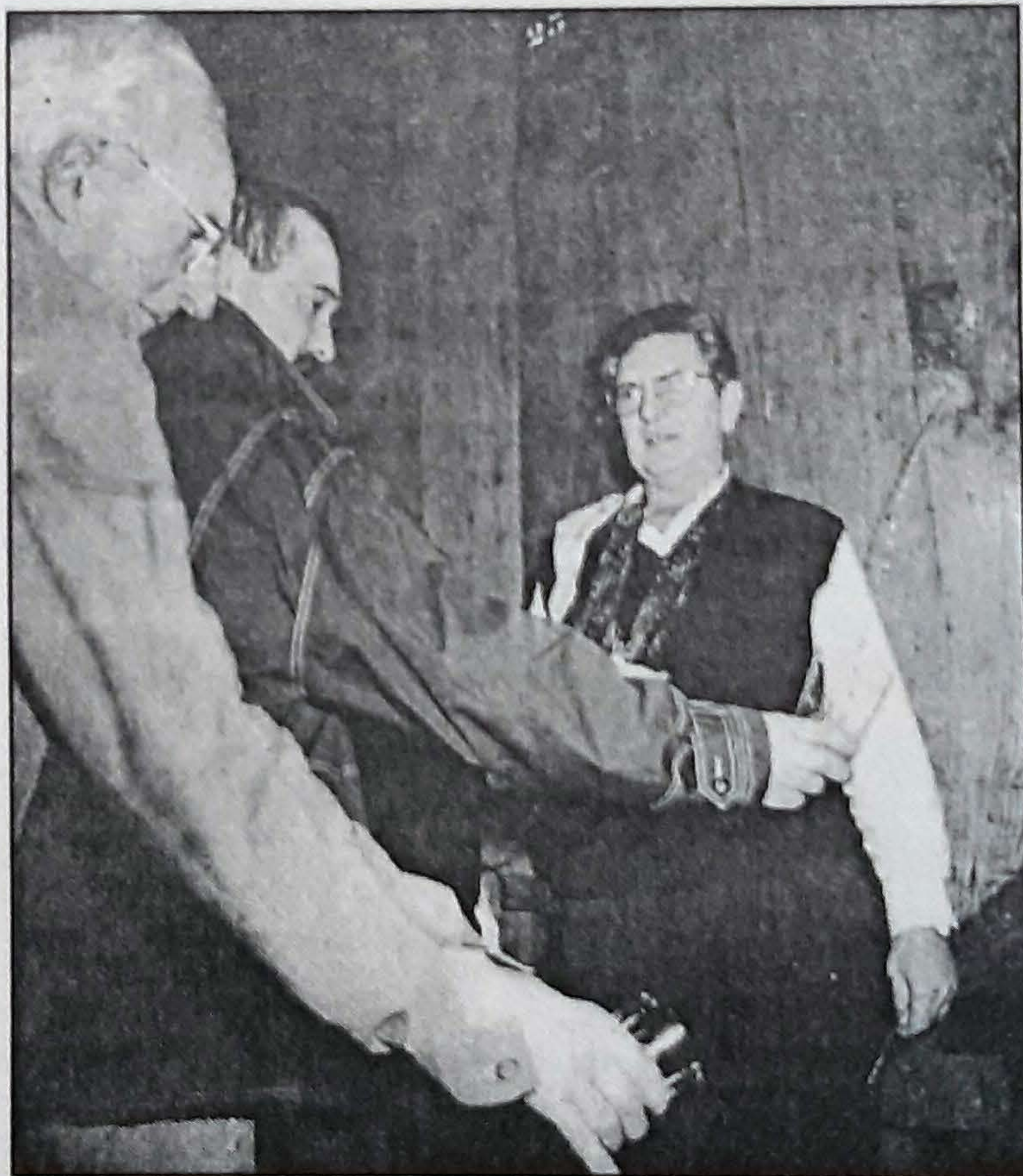


Gipuzkoarrek edaten dute sagardo gehien, baina merkatua zabaltzeko doa etengabe.

JACOBA MANTEROLA

Horrela saltzen zen gehien». Hori etorri zen, enologo honen ustez, lagunartean gero eta ugariagoa egitea probaketara joateko gogoa eta ohitura. «eta azkenean gainezka zebilenz nolabait sagardogilea. Txotxaren eztanda izan da azken urteotan, eta alde horretatik uste dut egonezin pixka bat sortu dela sagardogileen artean, ez baitago sagardotegietara sagardoa probatzera joateko eta urte osorako sagardoa hitzarteko aukeraren benetakoa kontzientzia».

Baina zertarako balio dezake kontzientziak sagardotegira joan, leporaino edan eta sabela bakailao eta txuletaz bapo beteta bukatzeko? Saenz enologoak azkar asko erantzun dio galderari. «Nola edan, produktua estimatuz eta beste hainbat gauza kontuan hartuz. Sagardo naturala batez ere Gipuzkoan edaten da. Produktuaren % 75 zehazki. % 20 Euskal Herriko beste herrialdeetan, eta gainerakoa hiri handi batzuetara bildaltzen da batez ere. Baina sagardotegira txotx egitera doan jende askori azke-



Adituen ustez, adinduek ezagutzen dute hobekien sagardoa.

JACOBA MANTEROLA

nean berdin zaio garagardoa, txanpaina edo sagardoa edan. Hor bai benetan hezkuntza lana behar dela sagardogilearen aldetik, bezeroari erakutsi egin behar baitaiz.

Lehen ikasgaia • Erakusten hasita, lehen ikasgaia sagardoaren ezaugarriak ezagutzea da. Aldatu egin diren ezaugarriak gainera, garai bateko sagardoak antz gutxi baitu egungoarekin. «Garai batean, jendeak gorputz handiagoko ardoa zuen gustuko. Orain leundu egin da gorputz hori. Sagardoarekin ere berdin gertatu da. Orain, garai bateko sagardo gogorra baino leunagoak nahi dira, gehiago edatea eskatuko dizuna».

Sagardoa ongi dastatzeko, beharrezkoa da sagardoa upeletik atera eta edalontzian apar ona ateratzea, txinparta. «Baina behar dela desagertu behar du, aparra ona bada. Horretarako, edalontziaren barne ertzetik sartu behar da sagardoa. Sagardoaren aparra ongi desagertzen bada, lehen ezaugarria badu».

Ondoren, kolorea dator. Sagardoa ez da zurbilegia izan behar, ez eta hori ilunegia ere. Hori berdexka izan behar du, lasto kolorekoa. «Batzuei argiagoa gustatzen zaie, besteel ilunagoa, baina tarteko bide horretan egon behar du», argitu digu Saenzek.

Usainaren txanda dator behar. Sagardoa usaina izan behar du, irakitea amaitua dagoela adieraziko duena. «Upel zikinaren usaina izatea txarra da». Ondoren dator zaporea. Gorputz pixka bat izango duen sagardoa behar da, garraztasun ukitu bat izango duena baina mikaztasunik gabe. Dastatze biribila behar du.

Saenzen arabera, hau guztia adierazten saiatzen dira ematen dituzten hitzaldietan, baina hori sagardogileen lana ere bada. «Produktuaren ekoizpen prozesua azaldu behar die bezeroei, eta sagardoaren ezaugarri onak ere bai, hartuko duten sagardoa ezagutu dezaten, eta kanpoko erosten duen behar dela jakin dezaten. Sagardoa atera

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menua Tortilak: Bakailaoa, Urdaiatzpikoa edo Txistorra Bakailaoa piperrekin Txuletoia	Postreak Gazta, Irasagar-dultzea eta Intxaurrek Prezioa: 2.800 bakarrik BEZa berrera
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.

HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: **BENETAKO SAGARDOTEGIA**, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoaz lagunduta.

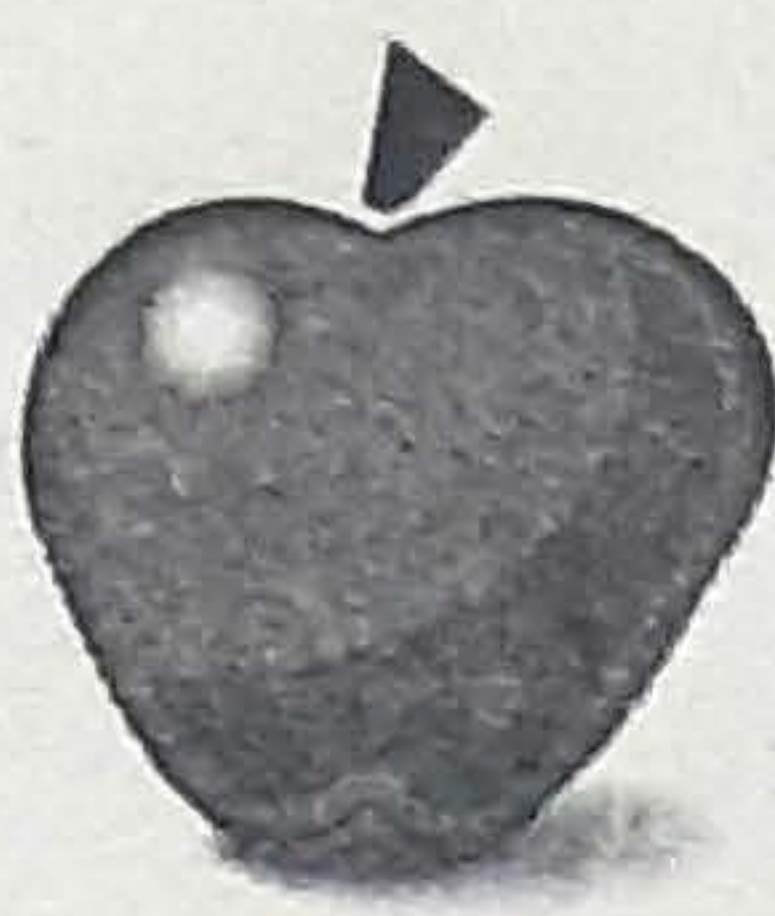
...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.

Mahai erreserbak
egiteko
Tel.: 948 30 31 92

AIZOAIN
Sagardotegia

Aizoain Industrialdea • GOLA zerbitzugunearen atzean



Astegunetan sagardotegira joaten direnek probaketa egiten dute, eta asteburukoek, gehienbat edatea dute helburu.
JAGOBA MANTEROLA

Garai batean, txotxera sagardoa dastatzera joaten zen jendea, urte osoan edan nahi zuen sagardoa dastatzera; funtzio hori, neurri batean, ahaztu egin da bezeroen artean



Sagardogileek bezeroei euren produktua nola egin eta edan behar den erakutsi behar diete.
JAGOBA MANTEROLA

bezain pronto edan behar da, eta ondoren berriro atera, galdu egiten baitu airearen kontaktuan».

Enologoak argi dauka, ordea, hau guztia egitea oso zaila dela askotan sagardogileentzat, sagardotegian jende asko dagonean zaila baita guztiei honelakoak azaldu eta aldi berean eskatzen dutena zerbitzatzera. «Baina lortu egin behar da, ardo bodegetara joaten garenean nola jokatu dakigun bezalaxe, sagardotegian portatzen jakitea. Bartzuek akelarreak egiten dituzte, eta hori ez da bidezkoa».

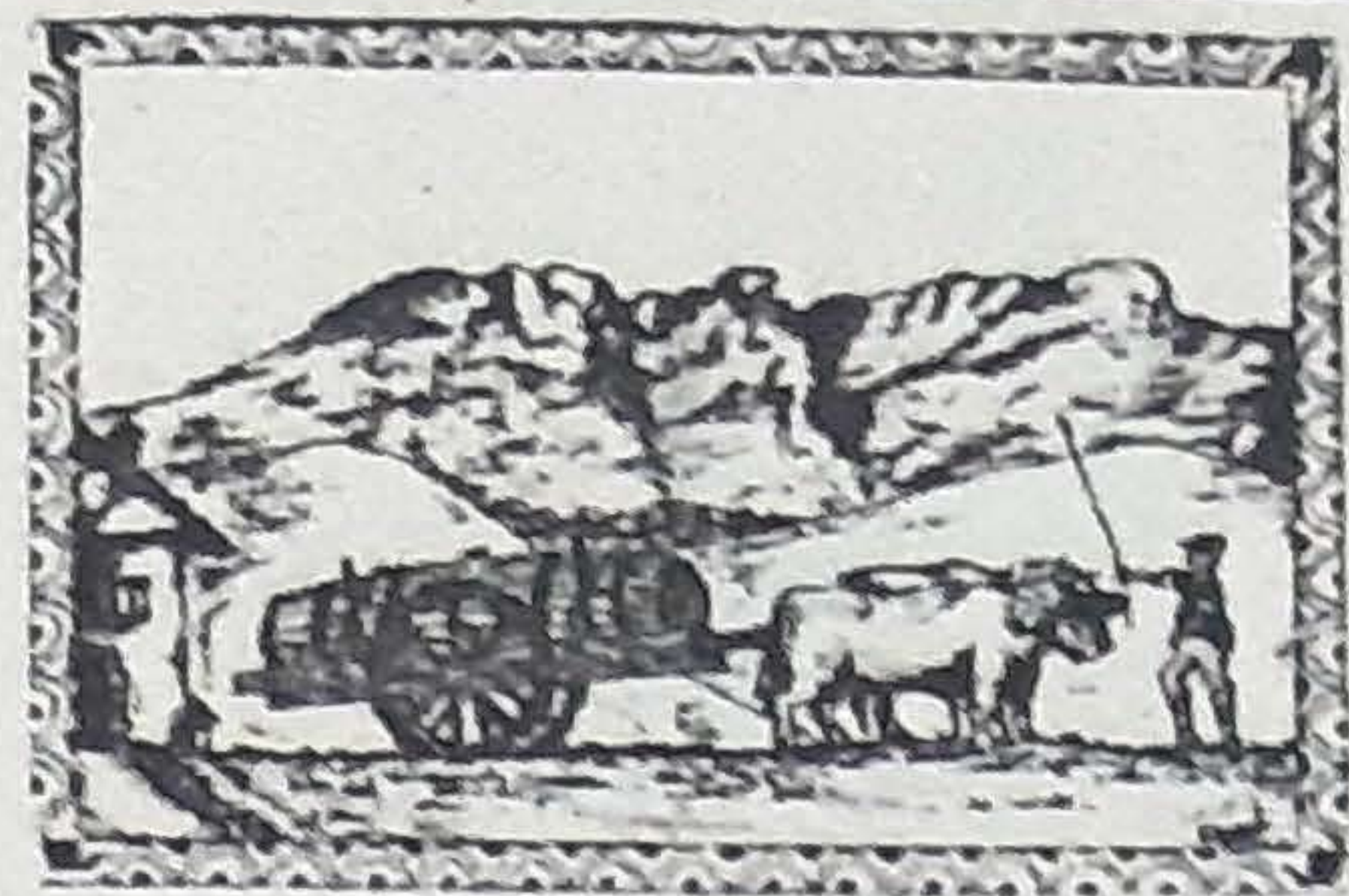
Akelarrean sagardotegian? •

Honekin guztiarekin batera beste gai bat ageri da. «Txotx garaian ostiraletan eta larunbatetan goia jotzen da sagardotegietan. Guztiek jai dute eta sagardotegian ez

dute zertan neurririk jarri. Aste egunetan, aldiz, jende gutxiago joaten da normalean, eta horiek orokorrean adituagoak dira, hurrengo egunean lana izanik sagardoa dastatzera joaten direlako batez ere. Asteburuetan neurritik ateratzen da sagardoa edatea. Horregatik hobe da 80 bezero izatea baino ondo, eta ez 100 baino gaizki». Hauxe da Sagardogileen Elkarteak gomendatzen duena, jendea beste jarrera batekin joan dadin euren garaia. Txotx garaialak jatorriz zuen promozio betebeharrak be-

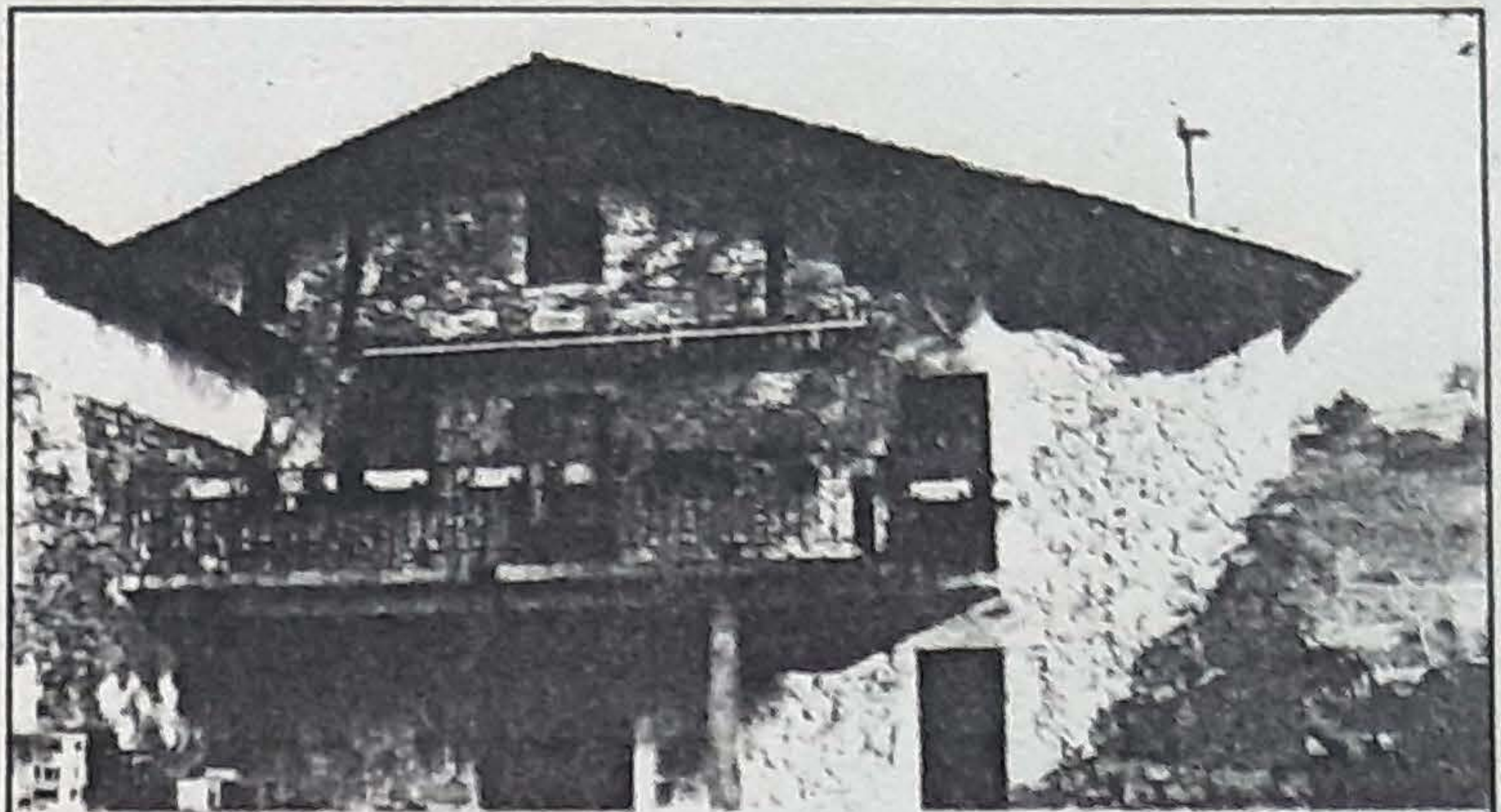
rreskura dadin.

Txotx garaia alde batera utzita, ezin ahaztu gero eta gehiago edaten dela botillako sagardoa. Honek, Saenz enologoaren ustez, merkatua zabalduz doala adierazten du, «baina txotx garaia sagardoa dastatu eta gustukoena aukeratzea denez berez, ez da islatzen azken urteotan txotxkoak izan duen gorakada urtean zeharreko salmentetan. Sagardoaren salmentak igo egin dira, baina proportzio hori behar bezala gordeko balitz, bikoliztuta legoke salmenta kopurua». X



REZOLA SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserria - Santio Zeharra
© (943)55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



Mendiola Sagardotegia

MENDIOLA BASERRIA - ASTIGARRAGA - 55.15.27 tel.



BEREZIARTUA SAGARDOAK

Berean Etxea - Iparralde bidea, z/g
☎ (943) 55 57 98 - Faxa: (943) 33 19 10
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Sidra Natural - Sagardo Naturala



Martindegi auzoa, 29 Tel.: 55.58.51 - 55.02.81
20.120 HERNANI (Gipuzkoa)

Zelaia Sagardoak

GURUTZETA SAGARDO NATURALA

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

Ostegunetako Tentazioa

Gurutzetako Menua

- Bakailao tortila
- Gazta eta intxaurrak
- Txuleta
- Sagardoa txotxetik

1.800 pzta.

...GURUTZETA SAGARDOTEGIAN

eta botila bana sagardo opari
Eska oraintxe bertan zure tokia!!!

