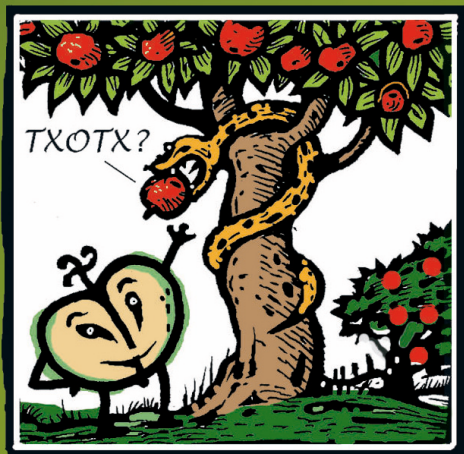




Sagardoaren hiztegia

sagar. *iz.* sagarrondoaren fruitua, biribila, mami sendokoa eta urtsua; jateko edo sagardoa egiteko erabiltzen da.

sagardo natural. *iz.* sagar-muizioaren hartzidura alkoholiko erabateko edo partzialetik sortzen den edaria; modu tradizionalak erabiliz sortua, azukrerik gehitu gabe gas karboniko endogeno edo berezkoa du.

sagardotegi. *iz.* sagarra sagardo bihurtzeko baliabideak dituen, sagardoa egiten eta saltzen den lekua.

sagarrondo. *iz.* Bot. arrosaren familiako zuhaitza, ez oso handia, lore zuria; arrosak dituen eta fruitutzat sagarrak ematen dituen.

sagasti. *iz.* sagarrondo landatutako lursaila.

Sagardoaren hiztegia



Sagardoetxea

herri baten erroak

*Urtean zehar, edozein momentutan
sagarraren munduaz eta sagardogintzaz
gozatzeko tokia da, Sagardoetxea Museoa.*

*Udaberria gainean dugu,
sagastiak loretan, erleak lan eta lan...
Lan isila eta funtsezkoa,
gure herrian, Astigarragan, egiten denaren modukoa.
Urte, urte, sagardogileak, kultur elkarteak
eta herritar guztiak ari dira
sagargintza, sagardogintza elikatzen eta zabaltzen;
gure kulturaren sustraiak.*

*Eta hiztegi hau gure lanaren adibide ederra dugu:
Bene-benetan, a zein lan ederra egin dugun!
Miel Joxe Astarberi eta gainontzeko guztioi
Mila esker, eskerrik asko, esker aunitz!!*

Astigarragan, 2008ko maiatzean

Argitalpena:
Sagardun Partzuergoa

Egileak:
Miel Joxe Astarbe, Urkiri Salaberria

Marrazkilaria:
Antton Olariaga

Argazkilariak:
Marisol Yaben: 18, 26 (erlea eta hontza), 47, 52, 54, 55, 60. orrialdeak
Pastain: 22. orrialdea
26. orrialdeko Argazkiak (erlea eta hontza ezik) argitarapen honetakoak dira:
Sagarrondoen izurri eta gaixotasunak CD-ROM Gipuzkoako Foru Aldundia

Terminologia-aholkularitza:
UZEI Terminologia eta Lexikografia Zentroa

Diseinua:
Alambre Estudio

Inprimaketa:
Zyma

L.G.:
SS-693-2008

© 2008 Sagardun Partzuergoa

Eremu-zuhaitza

Hitzaurrea 9

Sagastia, Sagarra, Biltzea 11
· Sagastia. Landaketa eta zaintza 13
· Sagarrondoa eta sagarra 19
· Izurriak eta animalia onuragarriak 27
· Sagarra bildu eta garraiatzea 31
· Sagarrekin egina 33
· Sagarraren ahogozoak 35

Dolarea, Patsa, Zanpatzea 37
· Dolarean 39

Upela, Muztioa, Irakitea 45
· Upeltegia 47
· Muztioa irakinaldian 51

Ahoa, Sagardoa, Edatea 57
· Sagardoa 59
· Sagardoaren ezaugarri organoleptikoak 63
· Sagardoaz 67

Herri Baten Erroak 69
· Sagardoa, herri baten erroa 71

Aurkibidea 75

Bibliografia 81



Hitzaurrea

Hitz bat, mila irudi

Ondarea badugu gure herrian: Ikutu ahal dena eta ikutuezina.
Kanpotik norbait datorkigunean, gure ondareari buruz galdetzean, ondare materialaren zerrenda birpasatzeko ohitura dugu.
Baina ez al da gure hizkuntza, geure euskera, gure ondarerik preziatuena?
Normalki, ikusi edo ikutzerik ez dituzten zerak, zerarik preziatuenak dira:
Gure hizkuntza, usainak, soinuak, zaporeak...
Horixe guztia burura datorkit hiztegi hau irakurtzean.

Hitz batekin, hamaika zirrara.

Arantza Arzamendi

Eusko Jaurlaritzako kultura ondarearen zuzendaria

Sagastia, Sagarra, Biltzea

“Lore ederra mundura zera
Osto tartian etortzen,
Arbol-adarrak zintzilik zaitu
Gustora ongi azitzen,
Denborarekin gorputza zaizu
Chit borobila gelditzen” (...)
“Sagarra eta Sagardua” Joxe Artola

- Sagastia. Landaketa eta zaintza
- Sagarrondoa eta sagarra
- Izurriak eta animalia onuragarriak
- Sagarra bildu eta garraiatzea
- Sagarrekin egina
- Sagarraren ahogozoak

**edalonzi**

Sin. baso
Inausketa mota batez gidatuz, arbolari ematen zaion forma; kono alderantzikatu edo edalonzi itxura hartzen du arbolak, enborrean simetrikoki banatutako hiruzpalau adar nagusiren bitartez.

eraiste

Ik. astintze

**erdiko ardatz**

Inausketa mota batez gidatuz, arbolari ematen zaion forma; piramide itxura hartzen du arbolak, erdiko ardatzaren inguruan mailaka ezarritako adar sailen bitartez.

ereite

Lurra prestatu ondoren, bertan hazia barreiatu edo sartzea.

euskarri-egitura

Ik. hesi frontal

ezurte

Sagarrondoak hainbeste sagar ematen ez duen urtea.

formazio-inausketa

Sagarrondoari tamaina eta forma jakin bat

emateko egiten den inausketa. Gehienetan erdiko ardatzeko eta edalonzi erako inausketak egiten dira.

fruktifikazio-inausketa

Fruituen kantitatea eta kalitatea hobetzeko eta erregulatzeko egiten den inausketa.

gaintxertaketa

Lehendik txertatua dagoen sagarrondo batean beste barietate bat txertatzea.

geldialdi begetatibo

Landarearen hostoak erortzetik kimu berriak sortu arte dagoen denbora-bitartea.

**hesi frontal**

Sin. euskarri-egitura
Hesolez eta alanbrez osatzen den egitura.

**ilara**

Ik. andana

inausketa

Sin. kimaketa
Sagarrondoaren adar jakin batzuk moztea. Arbolaren hazkundera optimizatzea, forma berezi bat ematea, eta produkzioa erregulatzeko du helburu.

**indar**

Fruta-arbolei bereziki txertakak ematen dien ezaugarria, arbola gorantz hazteko joera adierazten duena (indar txikiko barietatea edo indar handikoa izan daiteke).

indar txikiko txertaka

Gorantz hazteko joera edo indar txikia duen txertaka. Indar txikiko txertakak erabiltzen dira sagarrondoaren hazkundera mugatzeko.

kimaketa

Ik. inausketa

landaketa

Sagar-landareak lurlean behin betiko ezartzeko prozedura.

larre

Baserri batean, belarra sortzeko egokitzen den lur-zatia. Batzutan, sagastia aldatzen zen. Garai batean, baserriaren aberastasuna neurtzen zen basoari larreak egiteko kentzen zitzaion tartearen arabera.

lehen sektore

Ekonomia-sektoreen artean, lehengaiak zuzenean naturatik bertatik jasotzeko jardueran dihardutenen sektorea. Sagargintza, lehen sektorean kokatzen da.

lurzoru

Sagastia landatuta dagoen lurra.

makatz

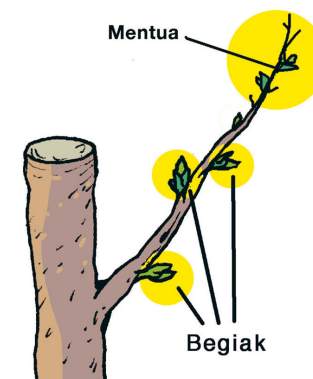
Txertatu gabeko sagarrondoak.

malkar

Baserri batean, aldapan dagoen lur-zatia. Askotan, malkarretan aldatzen ziren sagarrondoak.

mentu

Sin. txerto
Txertakan txertatzen den begi edo adartxoa.

**mintegi**

Beste leku batean birlandatuko diren landare berriak ereiteko eta hazteko eremua.

patroi

Ik. txertaka

sabi

Mintegietan ateratzen den landare jaio berria.

sagar-lur

Sagar landarea landatzeko lurra.

sagarrondo

Arrosaren familiako zuhaitza, ez oso handia, lore zuri-arrosak dituen eta fruitutzat sagarrak ematen dituen.

sagasti

Sagarrondoz landatutako lursaila.

soro

Baserri batean dauden lurrik onenak. Sagarra aldatzeko edo baratza jartzeko edo edozein gauzatarako egokia den lurra.

txertaka

Sin. patro

Mentua ezartzen zaion sagarrondo-enborra edo oina.

txertaka franko

Zuzenean hazitik sortutako txertaka.

txertaka klonal

Jatorrizko beste arbola baten aldaxka bat landatuz sortzen den txertaka. Mallin-Merton izenekoak dira ezagunenak.

txertaketa

Ugaltu nahi den barietatearen landare zatitxo begiduna txertaka bati itsastea. Batzuetan adar zati bat izaten da (zotz-txertaketa), beste batzuetan azal zati bat (begi-txertaketa).



txerto

lk. mentu

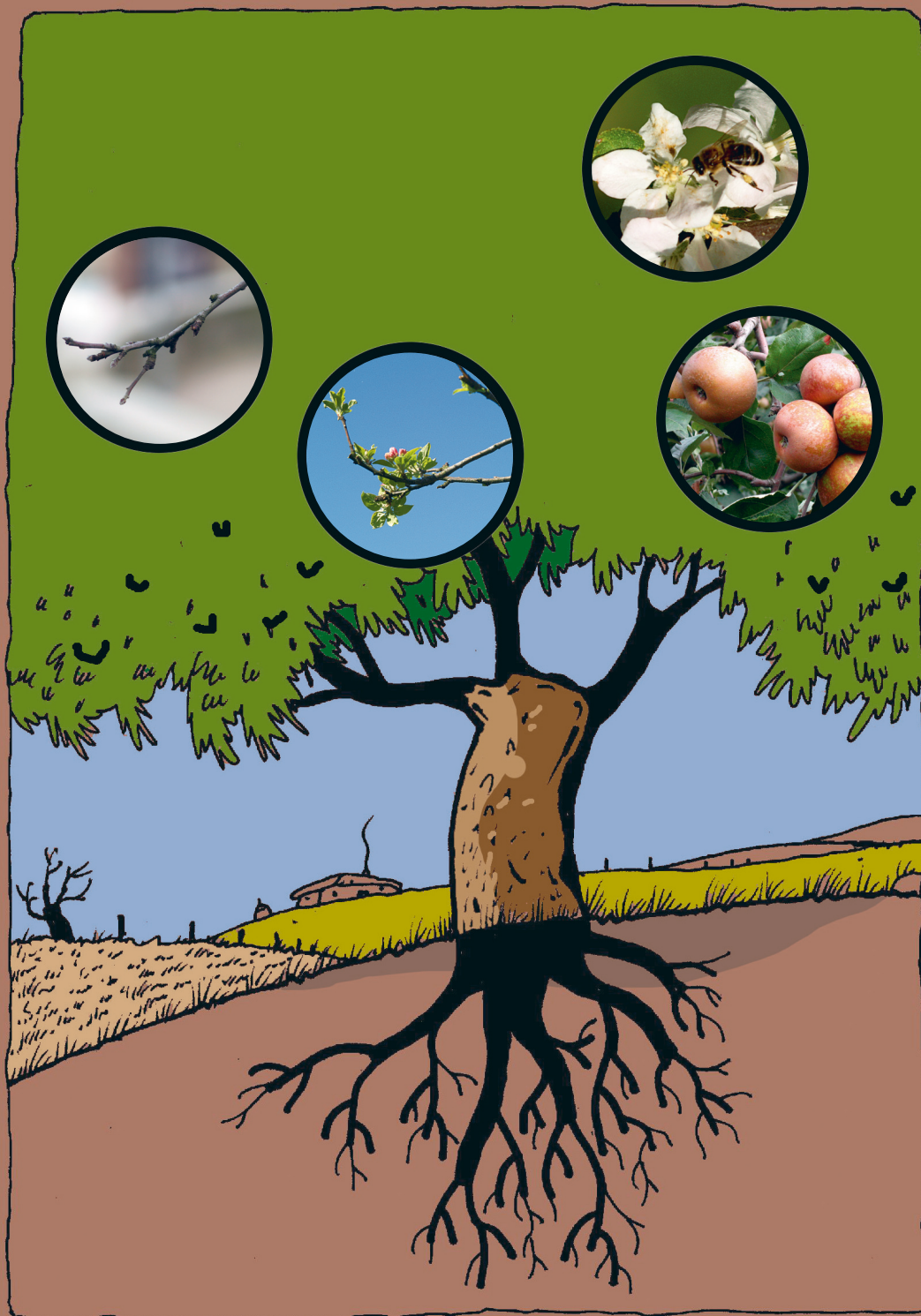
zuhaitz

lk. arbola

zurkaitz

Punta zorrotzeko makila. Lurrean sartzen da, sagarrondoaren alboan, arbolari eusteko.

Sagarrondo eta sagar



adabegi

Adarrean hostoa jaiotzen den gunea.

adar

Enborretik sortzen den zatietako bakoitza, hostoak, loreak eta fruituak ematen dituen.

adaxka

Adar txikia.

aldaxka

Landareak ugalketa asexualaren bidez lortzeko, lurrean sartzen den adar zatia.

ale

Arbolaren fruitua.

azal

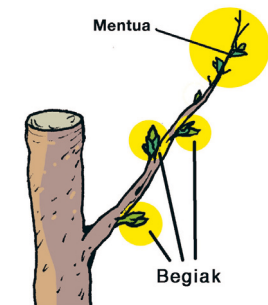
1) Sagar alea inguratu eta babesten duen geruza edo mintza. Bakterio eta legamiak bertan agertzen dira. 2) Arbolaren enborra eta adaxkak inguratu eta babesten dituen geruza.

azkon

Bi urte betetzean lanburda bilakatzeko gaitasuna duen adar txikia.

begi

Adaxkan sortzen den kimu txikia. Begi batzuetatik adarrak sortuko dira (adabegiak eta adar xurgatzaileak), eta beste batzuetatik, berriz, loreak (brindilak eta azkonak).



belaunketa

Sin. probenatze
Landareak ugaltzeko teknika asexuala: jatorrizko landare amaren adarretan sustraiak sorrazten dira, haiek landaretik moztu aurretik.

brindila

Lorea eman dezakeen adar mehea, begi txikiak dituen.

egur

Arbolen zuztar indartsu eta betea.

enbor

Zuhaitzaren zurtain sendoa, sustraietatik adaburura doana.

estamine

Ik. lorezil

fruitu

Sin. igali

Landarean haziak gordetzeko eratzen den obulutegi garatua. Fruta-arboletan ale jangarriak dira, adibidez, sagarra.

gerri

Zuhaitzaren enbor alde nagusia.

hazi

Sin. pipita

Fruituak barruan eramaten duen ale txikia; lurlean ereinda landare bat sortzeko ahalmena du.

hostaldi

Hostoak hazten diren fase edo garaia.

hosto

Zuhaitz-adaxketatik irteten den orri fin eta berdea.

igali

Ik. fruitu

iodo-proba

Sagarraren heldutasuna neurtzeko proba. Almidoen kopurua jakinarazten du.

izerdi

Zuhaitz barruan nutrizio-substantziak garraiatzen dituen likidoa.

kimu

Sin. puja; muskil

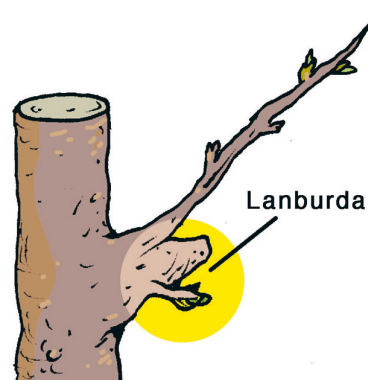
Landare-adaxka sortu berria.

korola

Lorearen bigarren bertiziloa, kalizaren eta sexu-organoen artean dagoena. Lorearen zatirik koloretsuena izaten da.

lanburda

Lorea duen adarra, fruitua eman dezakeena.

**loraldi**

Loreak irekitzen diren fase edo garaia.

lore

Sagarrondoen ugalketarako organoa. Atal hauek ditu: sepaloa, petaloak, lorezila eta pistiloa.

lorezil

Sin. estamine

Lorearen organo arra, polen-aleak eratzen dituen. Harizpia eta antera edukitzen ditu.

mami

Sagarraren barneko osagai zukutsua.

muskil

Ik. kimu

negar

Landareak inausketan egindako zaurietatik izerdia jariatzeko duen fasea, kimuak sortu aurrekoa.

penetrometro

Sagarren gogortasuna neurtzeko erabiltzen den tresna.

pipita

Ik. hazi

pistilo

Lorearen atal emea.

polinizazio

Lore-hautsa, hots, polena, pistilora iristea. Landareen ugalketarako pausoa da.

poltsa

Begi-multzoa.

probenatze

Ik. belaunketa

puja

Ik. kimu

sagar

Sagarrondoren fruitua, biribila, mami sendokoa eta urtsua; jateko edo sagardoa egiteko erabiltzen da.

sagar makatz

Sagarrondo basatiaren fruitua, patxaka egiteko erabiltzen dena.

sagar txoro

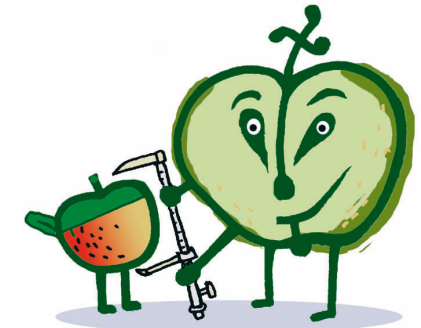
Heldu gabe sagarrondotik erortzen den sagarra.

sagar-ipurdi

Sagarrondoren behealde, lur kontra dagoena, lurra ukitzen duena.

sagarraren heldutasun

Sagarra heldua dagoen neurri edo maila. Sagarraren azukre kantitate eta heldutasun egokienez zehazten dute sagarra jasotzeko momenturik onena.

**sustrai**

Sin. zain

Zuhaitzak lurrazpian sartuta duen zatia, historik gabea. Zuhaitzari eusten dio, eta lurretik bertatik hartzen ditu zuhaitza elikatzeko gaiak.

sustrai-lepo

Sustraiaren eta enborraren arteko gunea, lurraren muga ingurukoa.

txorten

Lorea edo fruitua adarrarekin lotzen duen kirten txikia, pedunkulua.

ugalketa

Izaki batek banako berriak sortzeko prozedura. Sagarrondoren kasuan, hauek dira garrantzitsuenak: hazia (ugalketa sexuala), aldaxka (asexuala), belaunketa (asexuala) eta txertaketa (asexuala).

zain

Ik. sustrai

zuztar

Sagarra jan ondoren geratzen den kondarra.

Motak

Errezil

Kolore berde-arreko sagarra; azal mehe, gogor eta pixka bat latzekoa. Loraldi berantiarra; abenduko lehen hamabostaldian heltzen da. Gazia edo geza-mina. Datu enologikoak: gazitasuna = 150 - 180 milibaliokide litroko; garraztasuna = 1,4 - 1,6 g tanino litroko.

Geza-min

Kolore berdeko sagarra; azal lodi eta ezkoduneko. Produktio handia du, urterokoa. Garai ertaineko loraldia; urriko bigarren hamabostaldian heltzen da. Mikatza. Datu enologikoak: gazitasuna = 40 milibaliokide litroko; garraztasuna = 3 g tanino litroko.

Goikoetxea

Kolore gorri-berdeko sagarra; ildaskatua, azal mehe, samur eta ezkoduneko. Produktio handia du, baina bi urtez behingoa. Loraldi berantiarra; azaroko lehen hamabostaldian heltzen da. Gazia edo geza-mina. Datu enologikoak: gazitasuna = 80-100 milibaliokide litroko; garraztasuna = 1,5 - 2 g tanino litroko.

Moko

Kolore gorri eta zertxobait berdeko sagarra; azal ertainekoa. Urteroko produktioa du. Loraldi goiztiar edo ertaina; urriko lehen hamabostaldian heltzen da. Mikatza. Datu enologikoak: gazitasuna = 180 - 200 milibaliokide litroko; garraztasuna = 4 - 6 g tanino litroko.

Mozolo

Kolore berde-horiko sagarra; azal mehe eta latzekoa. Bi urtez behingo produktioa du, sagar gehienek bezala. Garai ertaineko loraldia;

urriko bigarren hamabostaldian heltzen da. Gozo-mikatza. Datu enologikoak: gazitasuna = 40 - 50 milibaliokide litroko; garraztasuna = 2,5 - 3 g tanino litroko.

Txalaka

Kolore berde-arreko sagarra; azal mehe eta latzekoa. Produktio handia du, urterokoa. Garai ertaineko loraldia; urriko lehen hamabostaldian heltzen da. Geza-mina. Datu enologikoak: gazitasuna = 120 milibaliokide litroko; garraztasuna = 1,3 - 1,7 g tanino litroko.

Urdin sagar

Kolore arrosa eta berdeko sagarra; azal leun, fin eta matekoa (deigarria da zein matea den). Produktio handia du, baina bi urtez behingoa. Loraldi berantiarra; azaroko lehen hamabostaldian heltzen da. Geza-mina. Datu enologikoak: gazitasuna = 80 - 100 milibaliokide litroko; garraztasuna = 1,4 - 1,6 g tanino litroko.

Urtebi haundi

Kolore hori-berdeko margoa; azal lodi, gogor eta ezkoduneko. Produktio handia du, urterokoa. Loraldi goiztiar edo ertaina; urriko bigarren hamabostaldian heltzen da. Gazia edo geza-mina. Datu enologikoak: gazitasuna = 100 - 120 milibaliokide litroko; garraztasuna = 0,8 - 1 g tanino litroko.

Urtebi ttiki

Kolore hori-berdeko sagarra. Produktio handia du, baina bi urtez behingoa. Loraldi berantiarra; azaroko lehen hamabostaldian heltzen da. Gazia edo geza-mina. Datu enologikoak: gazitasuna = 80 - 100 milibaliokide litroko; garraztasuna = 1,2 - 1,5 g tanino litroko.



Motak

(sagar zerrenda)

Abalia	Buztin	Lopetegi	Sagarzuri
Aizpuru	Entzea	Mamula	Saluate
Aldako	Eri sagarra	Manttoni	San Juan
Ale handi	Errege	Martiku	San Pedro
Aleman	Errege gaxi	Mendiola	San Praisku
Altza	Errege txiki	Merkader	Santio
Andoain	Errezil •	Merkalin	Txalaka •
Andramari	Esi	Mikatz	Txarba gorri
Anisa	Espuru	Moko •	Txori
Apez sagarra	Eztika	Mokote	Txurten luz
Aritza	Gazi-gorri	Motriko	Udare
Aziloka	Gazi handi	Mozolo •	Udare marroi
Azkoneta	Gazi loka	Munduate	Ugarte
Azpeiti	Geza-gorri	Ondo-ola	Urdanitturria
Balanzategi	Geza-min •	Oru sagar	Urdin sagar •
Baztan gorri	Geza zuri	Palazio	Urkizu
Baztan zuri	Goikoetxea •	Patzuloa	Urkola
Bera	Golden	Peats	Urtebete
Berde garratz	Gordin xuri	Pelestin	Urtebi haundi •
Bikario	Josefa	Piku	Urtebi ttiki •
Bizkai	Kamutza	Potrokilo	Zelai
Borda berri	Kanpandoja	Sagarbeltz	
Burgo gorri	Libra	Sagargorri	
Burni	Limo	Sagarmin	

Izurriak eta animalia onuragarriak



amona mantangorri

Ik. marigorringo

armiarma gorri

Panonychus ulmi. Akaro-espezie guztietan hau da arriskutsuena, eta baita Gipuzkoan hedatuena ere; *Tetranychus urticae* espeziea ere agertzen da, baina gutxiagotan.

burr-knot

Sagarrondoaren arlo genetikoan eta fisiologikoan dagoen desordena; arbolaren aireko alderdietan sustrai-ehuna garatzen da. Mentu-oin batzuek burr-knot-a garatzeko duten joera herentziazkoa da, eta txertaka edo patroï batzuetan azaltzen da gehiena: M-7, M-9, MM-106 edo MM-111 patroietan, adibidez.

erle

Apis mellifera. Sagarrondoak polinizatzeko funtsezko intsektua.

hontz

Estrigiformeen ordenako hainbat hegazi gautarren izen arrunta. Karraskari-izurrien aurka oso lagungarria da hegazi harrapari hau.

kantzer

Ik. txankro

karraskariak

Rodentia ordenako ugaztun txikiak. Kalteak eragin ditzakete sagarrondoetan: sustraiak eta bestelako zatiak karraskatzen dituzte, eta horrek arbola ahuldu edo hil egin dezake.

kedar

Gloeodes pomigena. Onddoa. Gehienetan fruitu berean pikardatuarekin batera azaltzen da, nahiz eta gaitz bakoitza bere patogenoak sorrazten duen. Denboraldiaren amaieran azaltzen da, eta fruituaren azalari baino ez dio erasotzen, kedar itxurako orbanak azaleratuz. Kontserbaziorako arazorik ez da izaten, baina merkaturatzeko bai.

krisopa

Chrysopa carnea. Intsektu onuragarria, sagarrondoarentzako kaltegarriak diren zorriak eta bestelako intsektu batzuk jaten baititu. Krisopa-larba batek 2.000 zorri jan ditzake bere bizitzan zehar. Babestea komeni den espeziea da; beraz, produktu fitosanitarioak erabiltzean ziurtatu egin beharko da harrapari honi kalterik egiten ez diotela egiten.

marigorringo

Sin. amona mantangorri
Coccinella septempunctata. Intsektu onuragarria, sagarrondoarentzat kaltegarriak diren afidoak eta zorriak jaten baititu. Heldu bakoitza eguneko 90-240 landare-zorri jatera irits daiteke; larbak oso jatunak izaki, egunean 600 landare-zorri jan ditzakete.

mihura

Viscum album. Landare erdiparasiroa. Arbola parasituaren adarrean sortzen ditu sustraiak, eta handik arbolaren izerdia zurgatzen du.

monilia

Monilia sp. Kalte larriak sortzen dituen onddoa, eragin handikoa. Sagarrondoaren adar, lore eta fruituetan sortzen ditu kalteak, eta sagarrak "momifikatu" egiten ditu. Gaitz hau oso arrunta da Gipuzkoan, eta bi *Monilia* espeziek eragindakoa da: *M. fructigena* eta *M. laxa*. Oraindik gure ingurunean sumatu ez den beste bat ere bada, *Monilia fructicola*; zelatatu beharreko patogenoa da, berrogeialdia eskatzen duen gaitza delako.

oidio

Ik. zurin

orgia

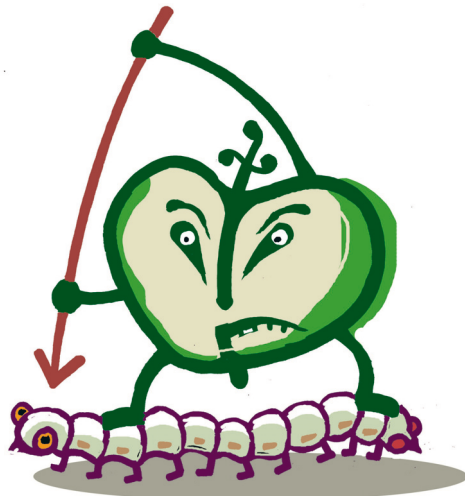
Orgyia antiqua eta *Orgyia gonostigma*. Kimuei eta hostoei erasotzen dien beldar koloretsu eta iletsua. Intsektu honek ez du oraingo kalte handirik sortzen gure lurretan.

pikardatu

Leptothyrium pomi. Onddoa. Gehienetan fruitu berean kedarrarekin batera azaltzen da, nahiz eta gaitz bakoitza bere patogenoak sorrarazten duen. Denboraldiaren amaieran azaltzen da, eta fruituaren azalari baino ez dio erasotzen, puntu itxurako orbanak azaleratuz. Kontserbaziorako arazorik ez da izaten, baina merkaturatzeko bai.

sagar-har

Cydia, *Carpocapsa* edo *Laspeyresia pomonella*. Har hau, sagarraren moduko fruituen izurri garrantzitsuen da. Fruituetan zuloa egiten du, eta bertatik sartuz mamia jaten du. Harjoa deitzen zaio izurriteari.



sagar-txori

Paridae familia. Hegazti-familia honetakoak intsektu-arrautzez, larbez, linfez eta intsektuez elikatzen dira. Baserri eta oihaueko intsektu-izurriaren aurka laguntzen digute, eta haziak eta fruitu batzuk ere jaten dituzte. Euskal Herrian, *Paridae* familia bost espeziek osatzen dute: kaskabeltz handiak (*Parus major*), pinu-kaskabeltzak (*Parus ater*), kaskabeltz txikiak (*Parus palustris*), amilotx urdinak (*Parus caeruleus*) eta amilotx mottodunak (*Parus cristatus*).

San Jose zorri

Quadraspidiotus perniciosus. Intsektua. Izurri hau Gipuzkoan agertzen bada ere, bere kalteak ez dira aintzakotzat hartzeak.

su-gorri

Erwinia amylovora. Kalte larriak sortzen dituen bakterioa, eragin txikiak. Enbor, adar, begi, lore, hosto eta fruituetan eragiten du, eta sagarrondoari (batez ere barietate sentikor batzuei) kalterik handiena egiten dion bakterioa da. Berrogeialdiko gaitza da EBko herrialdeetan.

txankro

Sin. kantzer
Nectria galligena. Kalte arinak sortzen dituen onddoa, eragin handikoa. Enbor eta adarretan zabaltzen da, gutxi zaindutako sagastietan bereziki. Zuhaitzaren azaletik zuraren barnera doan zauria eragiten du, eta zauri hori sakondu eta ihartu egiten da. Gipuzkoan oso arrunta da gaixotasun hau.

zorri hauskara

Dysaphis plantaginea. Zorri kaltegarrienetakoa sagastientzat. Loraldian kalte oso larriak eragin ditzake zorri-populazio txiki batek, eta uza nabarmen galarazi dezakete. Ziztatzen dituen hostoak eta sagarrak deformatuta geratzen dira.

zorri lanigero

Eriosoma lanigerum. Kalte larriak sortzen dituen intsektua, eragin handikoa. Sustrai, lepo, enbor eta adarretan kotoi itxurako formazioak eratzen ditu.

zulakari gorri

Cossus cossus. Kalte larriak sortzen dituen intsektua, eragin handikoa. Zulakari hau oso arrunta da Gipuzkoan, eta zulo formako eraso egiten du zurean. Gehienetan, sustrai-lepoaren inguruan gertatzen da eraso, eta arbola berean zulakari bat baino gehiago daudenean egoera larria sor dezakete.

zulakari hori

Zeuzera pyrina. Kalte larriak sortzen dituen intsektua, eragin handikoa. Sagarrondoaren zura daratulu batek bezalaxe zulatzen du.

Enbor eta adarretan egiten ditu zuloak, beti goranzkoak, eta batez ere sagarrondo gazteei egiten die kalte.

zurin

Sin. oidio
Podosphaera leucotricha. Kalte larriak sortzen dituen onddoa, eragin handikoa. Enbor, adar, begi, lore eta hostoetan eragiten du, eta horiek estaltzen dituen hauts zuri modura agertzen da. Gaixotasun arrunta da gure herrian.

Sagarra bildu eta garraiatzea

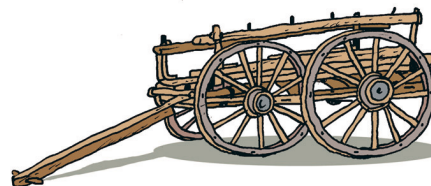
angarila

Ohatilaren moduko garraio-tresna. Iristeko zail den tokietara, gurdia eraman beharrean, angarila erabiltzen zen.



galera

Lau gurpileko garraio-tresna handi eta pertikaduna. Abereen laguntzaz sagarra, artoa eta beste aai batzuk garraiatzeko erabiltzen zen.

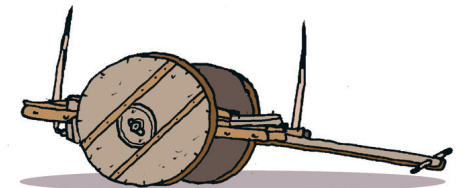


garrazta

Zuhaitzera igotzeko eskailera berezia.

gurdi

Bi gurpileko garraio-tresna handi eta pertikaduna. Abereen laguntzaz sagarra, sagardoa eta beste zenbait gai garraiatzeko balio zuen.



gurtesi

Sagarra garraiatzeko gurdia lau aldeetan jartzen zaizkion zurezko oholez osatutako egitura. Oholak gaztainazkoak izan ohi dira, eta bata bestearekin gurutzatuz eratzen da hesia.



karga

Sagardogintzan erabilitako neurria. Bi neurri zehazteko erabili izan da: a) Pisua: 6 zaku sagarrek (50 - 60 kg zaku bakoitzak) osatutako pisua, hau da, 300 - 360 kg. b) Edukiera: 150 litro sagardo.

kizki

Sin. makota
60 zentimetro inguruko makila, muturrean iltze oker bat duena. Sagastian sagarrak banan-banan lurretik zare edo otarrera biltzeko erabiltzen da.

kopa

Otarre txikia.

makota

Ik. kizki

otarre

Baserrietan hainbat gauza (sagarrak, artoa, belarra, baratzeako gauzak, egurra, etab...) biltzeko zumezko ontzia, kirtenik gabea.

sagar-biltze

Sagarra sagastietatik jaso eta biltzea. Sagar-biltzen urri hasieran hasten dira, sagarra heldua dagoenean. Herri-kirol baten izen ere bada.

sagarketa

Sagarra garraiatzea.

zaku

Arpillerazko zorro handia, sagastian bildutako sagarra ganbarara garraiatzeko.

zare

Sagastian lurreko sagarra kizkiaz biltzeko saskia. Gainean heldulekua du, eta, kizkia bertan joaz, sagarra saskiratu egiten da.



Sagarrekin egina

likore

Edari bizia, hainbat gai destilatuz, beratuz edo nahasiz ateratakoa, eta alkohola, ura, gai aromatikoak eta azukrea osagai dituen.

mahaiko sagar

Gordinik jateko aproposa den sagarra.

pattar

Ardoa, sagardoa, edo beste zenbait gai destilatuz ateratzen den edari bizia.

patxaka

Sagar makatza anisean beratuz egiten den edaria, patxaranaren antzekoa.

sagar erre

Labean egositako sagarra.

sagar erregina-jele

Edari tonifikantea.

sagar karamelutu

Karamelu gorritz estalitako sagarra, makila baten muturrean jarrita jaietan saltzen dena.

sagar-dultze

Sagar eta azukrearekin egindako pasta gozoa. Gazta eta intxaurrekin jateko aproposa.

sagar-jele

Sagarrekin egindako jelea.

sagar-konpota

Sagarra eta azukrea egosiz egindako gozoa.

sagar-kruxpeta

Sagarrekin egiten den kausera. Kauserak opil

modukoak dira, eta gari-irin, arrautza, esne eta azukre izpi batez egindako oreka koipetan frijituz egiten dira.

sagar-likorea

Sagardo destilatua sagarrekin beratuz egindako edari bizia.

sagar-muhtio egosi

Muhtioa jarabearen testura hartu arte egosiz lortzen den kontzentratua.

sagar-muhtio gasdun

Sagar-zukuari gasa gehituz egindako edaria.

sagar-orejoi

Sagar lehortua.

sagar-pastela

Sagar, arrautza, gurin, azukre eta gari-irinarekin egindako pastela.

sagar-tarta

Ore hautsia, pastel-krema, sagar xerratua eta abrikot-konfitura erabiliz egindako tarta.

sagar-zuku

Sagarra zukutuz egindako edaria, gozoa eta alkoholik gabea.

sagarzale

Sagarra jateko zaletasuna duena.

zizar-sagar

Ondo heldu gabeko sagarra, arbolatik garaia baino lehen erortzen dena.

Sagarraren ahogozoak

basitu

Ik. irintsu

garratz

Ahoan halako laztasuna eta mintasuna eragiten edo sentiarazten duena. Gazi-geza eta nahiko lehorra; ahoan azidotasuna nabaritzen da, batez ere mingain ertzetan. pH baxukoa.

gazi

Azidotasun nabarmena duena.

gazi-garratz

Gazi eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.

gazi-geza

Gazi eta gezaren nahasketarekin sortzen dena.

gazi-gozo

Gazi eta gozoaren nahasketarekin sortzen dena.

geza

Gazi gutxikoa edo gabekoa dena. Zapore motela, bizitasun gutxi duena. pH altukoa.

geza-garratz

Geza eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.

geza-min

Geza eta minaren nahasketarekin sortzen dena.

gozo

Azukrearen edo eztiaren ahogozoa oroitarazten diguna.

gozo-garratz

Gozo eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.

irintsu

Sin. basitu
Irinaren testura duena.

mikatz

Behazunaren antzeko ahogozo desatsegina duena. Min lehorra, astringentea.

min

Ahoan eta mihian halako erredura edo berotasun sentsazioa sortzen duena.

urtsu

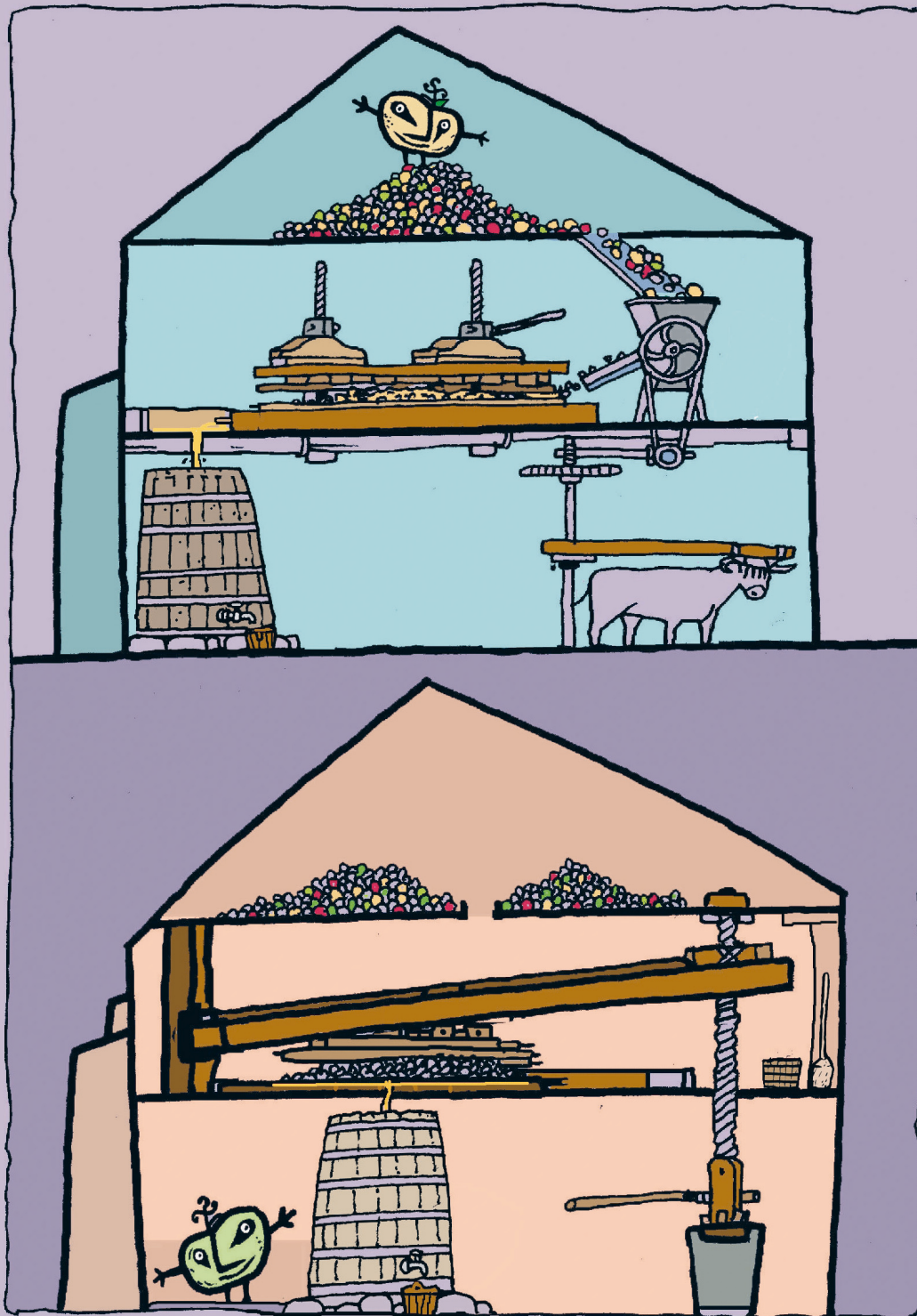
Ur asko edo gehiegikoa.

Dolarea, Patsa, Zanpatzea

“Sagararak biltsu daude
Gure tolariyan:
Guzik gera echiyan
Sagarjotzalliak:
Mutiko t’emakume
Gizasemiak.
Lanaren bildur gabe
Jotze berriyetan,
Jardunik kantetan (...)”
“Sagarjotzalliak” Donostiarra

· Dolarean

Dolarean



ardatz

Sagar-patsa estutzen duen tresneria gora eta behera ibili ahal izateko zutabe biribil eta kiribilduna.

aska

Sin. zugan
Jotako sagar-patsa zanpatzeko tokia.

azpi-subil

Dolare-askaren azpialdean ardatzari eusten dion urkatxo tankerako egurra.

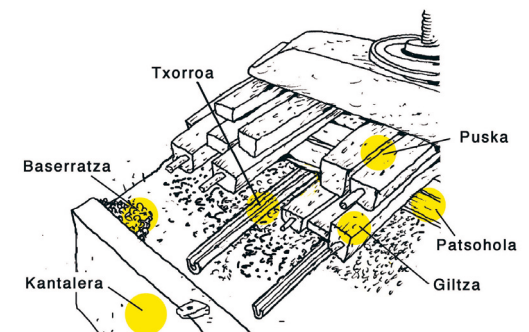
baldar

Sagarra matxakara bultzatzeko erabiltzen den lanabesa. Eskuarearen antzekoa da, baina hortzak izan beharrean itsua da.



basaerratz

Basoko hainbat landareekin egindako erratzaren moduko tresna; dolarean iragazki gisa erabiltzen zen.



beratzte

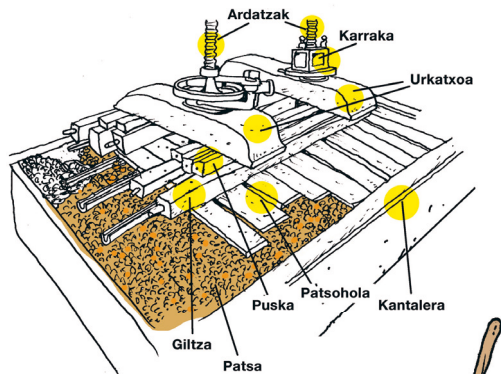
Jotako sagarra dolarean biguntzen uztea. Horrela, gero, estualdiaren emaitza hobetu egiten da, baita ateratzen den muztioaren legamien ahalmena ere.

bolandera

Matxaka edo sagarra jotzeko makina eskuz eragiten zenean, inertzia hobeto aprobetxatzeko kirtinak zituen gurpil handia.

dolare

Jotako sagarra estutzeko eta zukua ateratzeko erabiltzen den aparatua. Oinarrizko osagai hauek ditu: aska, ardatza, urkatxoa, txorroak, pats-oholak, giltzak eta puskak. Dolare mota sailkatu daiteke: Trakzio sistema, mugimendu sistema eta osatutako materialen arabera. Trakzio sistema: Trakzio mekaniko, trakzio animala eta eskuko trakzioa. Mugimendu sistema: Palanka edo ardatza. Osatutako materiala: Egurra, burdina, egurra eta burdina eta altzarizkoa. Aintzineko dolareen lanak egungo prentsa pneumatiko edo hidraulikoek egiten dituzte.

**erratz**

Zenbait landareren adarrak makila baten muturrean lotuz egiten den tresna; dolareko aska garbitzeko erabiltzen da.

**eskuare**

Hamar edo hamabi hortz dituen zurezko haga batek eta hari zut jositako kirten batek osatutako tresna. Sagarra matxakara bultzatzeko erabiltzen da, baita estualdi bakoitzean pats mordera hausteko ere.

estualdi

Dolarean patsa zanpatzen eta estutzen denaldi bakoitza.

ganbara

Teilatupeko solairua. Sagardotegietako areto berezi bat da, sagarra jo aurretik sagarra edukitzeko lekua.

garbiketa

Sagarra bildu ondoren egiten den lehen urratsa: uretan jarrita sagarra garbitzen da, eta segidan bereizi egingo dira ustelak. Ondorenean, birak ematen dituzten danborretara pasako da sagarra, eta, ura presioan botata, lokatza, hostoak eta gainerako zikinkeriak kentzen zaizkio.

giltza

Dolarean patsa zanpatzeko, pats-oholaren gainean eta aska guztian zehar zabalduta jartzen diren zur pusketetako bakoitza. Mutur bakoitzean heldulekua dute.

haga

Dolarea ardatzean gora eta behera estutzeko edo askatzeko erabilitako makila.

hodi

Ik. txorro

joaldi

Dolarean prentsatzeko sartzen den sagar kopurua.

kantalera

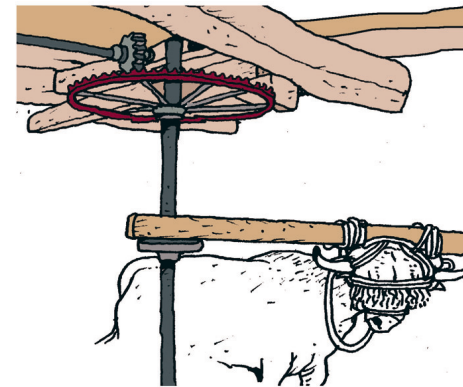
Patsak alde egin ez dezan dolareko aska inguratuz ezartzen den zurezko horma.

karraka

Dolarean sagarra eskuz estutzeko sistema mekanikoa. Badirudi sortzen zuen zaratarengatik jarri ziotela izen hori.

malakatea

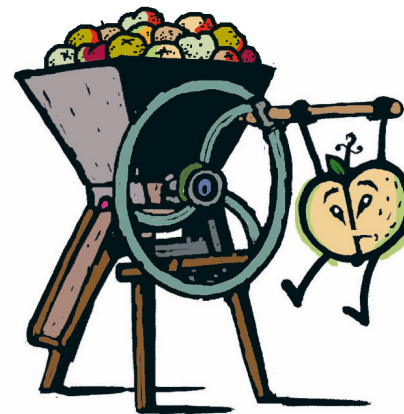
Animalia-trakzioz sagarra jotzeko sistema; matxaka aberearen indarrarekin mugitzen da.

**mandio**

Baserrietan, ukuilu gaineko gela zabala; bertara sartzeko egiten zen zubi edo aldapa antzekoa.

matxaka

Sagarra jotzeko makina. Makinan sagarra lehertu ahala, sagar-patsa askara joaten da.

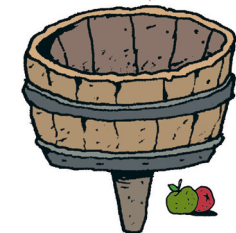
**neurri**

Sin. tonel

Pisua neurtzeko erabiltzen zen zurezko ontzia, bi kirtenekoa. Ontzi hau betetzeko behar den sagar multzoak 50 kilo inguruko pisua du.

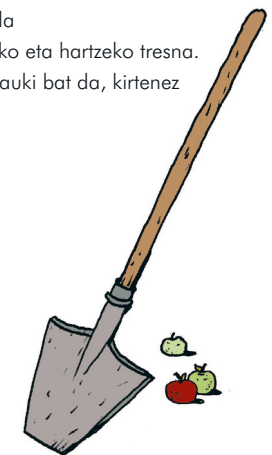
**onil**

Sagardoa barrikara edo upelera sartzeko erabiltzen zen zurezko ontzi txiki biribila. Erdialdean burdinazko tutu bat zuen, barrika edo upelaren zuloan sartuz sagardoa botatzeko.

**pala**

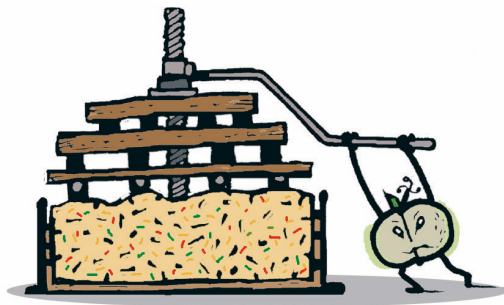
Sin. zohi-pala

Patsa mozteko eta hartzeko tresna. Altzairuzko lauki bat da, kirtenez hornitua.



pats

Sagarra jo ondoren geratzen den sagar txikitua.

**pats-ohol**

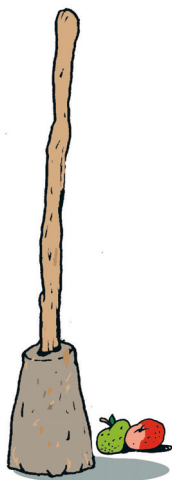
Patsa zanpatzeko txorroaren gainean jartzen diren oholetako bakoitza.

pats-zulo

Pats zanpatua eta lehortua gordetzeko zuloa.

pisoi

Sagarra jotzeko erabiltzen zen zurezko mailu handia. Kirten luzea zuen, eta goitik behera joaz lehertzen zuen sagarra.

**puska**

Giltzaren gainean patsa zanpatzeko jartzen diren zurezko laukietako bakoitza.

sagarra jotze

Eskuz nahiz mekanikoki sagarra lehertzea.

sare

Dolarearen askan kantaleraren parean jartzen den zurezko listoiez egindako egitura bilbatua. Muztioaren jarioa, askatik tinara, errazten du.

tina

Dolarean patsa estutuz ateratzen den isurkaria biltzen duen ontzia.

**tonel**

Ik. neurri

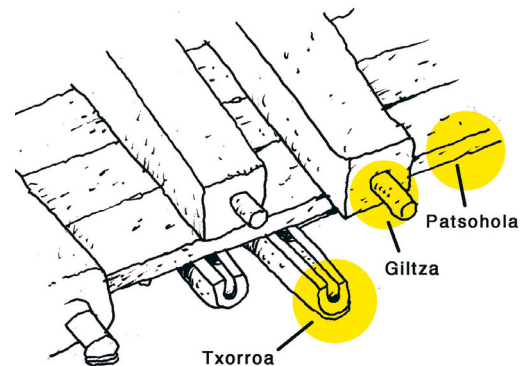
trabes

Sagarra txikitzeko tresna. Metalezko bi lauki gurutzatuk eta kirten batek osatzen dute.

txorro

Sin. hodi

Patsaren gainean jartzen den zurezko ubidea, patsa zanpatzerakoan sagarraren zukua hortik joan dadin.

**uhal**

Dolareetan, hainbat lanetarako (zanpatzeko, ponpatzeko...) motor-indarraren transmisioa egiten duen larruzko zinta.

urkatxo

Erdian ardatzarentzat zulo kiribildua duen zurezko laukia.

zanpatze

Dolare edo prentsa mekanikoan, hidraulikoan edo pneumatikoan patsa estutzea, sagar-muztioa ateratzeko.

zohi-pala

Ik. pala

zugan

Ik. aska

Upela, Muzttoa, Irakitea

(...) “Zure bertute, da esatea,
Zumoa zaizuna biltzen
Zulo batean, (au da kupela)
Ondo zaituzten gordetzen;
Juizioko eguna ere
Noiz bait zaizu irichitzen,
Eta mundura bigarren chandan
Piztuba zera etortzen” (...)
“Sagarra eta Sagardua” Joxe Artola

- Upeltega
- Muzttoa irakinaldian

Upeltegia



alanbike

Beroaren eraginez destilazioz pattarrak lortzeko aparatua.

altzairuzko upel

Altzairu herdoilgaitzez egindako upela. Sagardotarako upelak egiteko, bi altzairu herdoilgaitz daude homologatuta: AISI 304 eta AISI 316. Baina ez da erabat segurua AISI 304 motakoa erabat inertea denik sagardoarekin. Horregatik, normalki, AISI 316 altzairua erabiltzen da.

azpi-zur

Upeltegian barrikeri eta upelei eusteko zurezko euskarria.

barrika

Sagardoa gordetzeko erabiltzen den ontzirik txikiena, 50 - 300 litro bitartekoa. Etzanda erabiltzen da. Zurezko oholez egina dago, eta burdinazko uztalez lotua.

bero-trukagailu

Bi jariakin fisikoki bananduren artean beroa trukatzeko gailua.



bukoi

Sagardoa gordetzeko ontzia, 4 karga edo 600 litro dituen. Etzanda erabiltzen da. Zurezko oholez egina dago, eta burdinazko uztaietz lotua.

buru

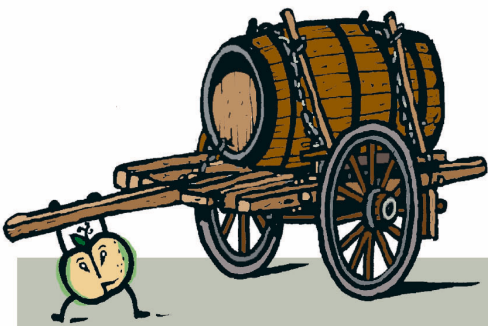
Zutikako upelaren goialdea; etzandako upelaren aurrealdea.

garle

Ik. gurdi-barrika

gurdi-barrika

Sin. garle eta karreta-barrika
Sagardoa garraiatzeko gurdi gainean erabiltzen zen barrika luzea. Hainbat neurritakoak izan dira: 600, 800, 1.000 l... ingurukoak.

**hodibihur**

Likido eta lurrunen hozte-prozesua errazteko erabiltzen den hodi kiribila.

hondo

Zutikako upelaren azpialdea; etzandako upelaren atzealdea.

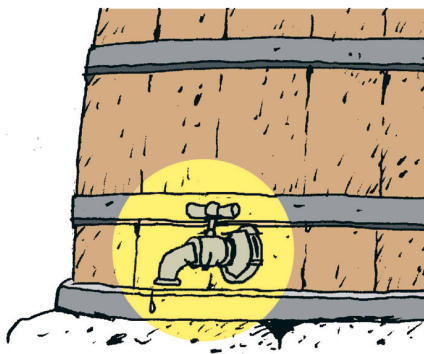
hondo-ohol

Zutikako upelaren azpiko oholetako bakoitza.

kanila

Lehen, upelaren azpian jartzen zen zurezko edo

letoizko txorrota. Hortixe zerbitzatzen zen, upela hustu arte.

**kardia**

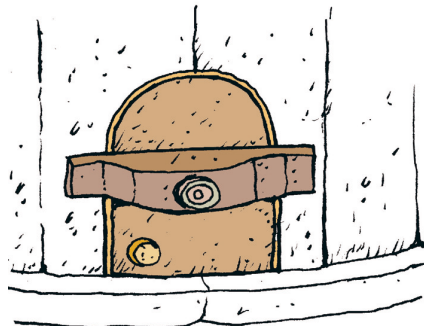
Upelaren burua eta hondoa upelera lotzen dituen barneko zirrikitua.

karreta-barrika

Ik. gurdi-barrika

leiho

Upelaren buruari egiten zaion zuloa. Upel barrura sartzeko erabiltzen da, konponketak edo arribitasun-lanak eiteko.

**negar**

Ik. upel-negar

pipa

Hainbat neurri izan ditzakeen zurezko ontzi berezia.

poliesterrezko upel

Poliester erretxinaz egindako upela. Nahiko material berria eta ekonomikoa da, eta hainbat formatako upel edo barrikak egiteko aukera ematen du (zilindrikoak, kubikoak eta abar...).

ponpa

Likido bat lekualdatzeko tresna. Muztioa dolaretik upeletara insuldatzeko erabiltzen da, bereziki.

sagar-pipa

Sagardogintzan erabiltzen zen pisu neurria. 800 kg sagar ingurukoa.

sagardo-pipa

Sagardogintzan eribili izan den edukiera neurria. 450-480 litro ingurukoa.

sebo

Azienda-gantzari gai batzuk nahastuta eginiko materia. Txotxeko zuloa ixteko erabiltzen da; baita upeleko jarioak ixteko ere, sagardoak ez dezan alde egin.

sebogile

Sebo-barrak prestatzen zituen pertsona.

soto

Baserriko gune berezia, gehienetan bizitegien azpikoa. Barrikak eta kupelak bertan gordetzen dira.

**txotx**

Sin. ziri; zipotz
Zurezko upeletan sagardoa ateratzeko zulotxoa ixteko erabiltzen zen pieza. 4 edo 5 mm-ko diametroko egur biribil bat zen, 10 cm-ko luzerakoa.

upel

Sagardoa gordetzeko ontzi handia. Zutikakoa

edo etzandakoa izan daiteke, eta hainbat materialetakoa: zurezkoa, altzairuzkoa, poliesterrezkoa, eta abar.

upel-negar

Sin. negar
Upelek, barriek eta gainontzeko zurezko ontziek izan dezaketen jarioa.

upel-ohol

Upelaren egitura eratzen duen ohol.

upelgile

Upelak egiten dituen.

upeltegi

Upelak dauden aretoa.

uztai

Upel-oholak lotzeko erabiltzen den xafra tankerako burdinazko gerrikoa.

zipotz

Ik. txotx

ziri

Ik. txotx

zisku

Bi pusketatan zatitua dagoen upela, etzanda edukitzeko; 2.000 litro inguru ditu.

zurezko upel

Akazia, gaztainondo edo antzeko zurez egindako upela. Oholak burdinazko uztaietz lotuta egiten dira. Antzinatek erabiltzen dira, garai batean bestelakorik ez baitzegoen.



Muztioa irakinaldian



AAKPK

Ik. Arriskuen Azterketa eta Kontrol Puntu Kritikoak

alkohol

Karbono, hidrogeno eta oxigenoz osatutako konposatu organikoa; sagardoaren osagai nagusia, uraren hurrena. Irakinaldi alkoholikoaren ondoren, muztioaren azukreak alkohol bihurtzen dira.

alkoholimetro

Alkohola neurtzeko tresna.

anhidrido sulfuroso

Sufretik eratorritako konposatu kimikoa. Erabilera bikoitza du sagardoan: batetik, antiseptikoa da, eta entzimen eta onddoen lanean eragiten du; bestetik, antioxidatzailea ere bada eta, beraz, sagardoarentzako kontserbagarria. Sulfurosoak azetaldehidoarekin erreakzionatu eta honen ondorio txarrak murrizten ditu; ondorioz, sagardo freskoagoa eta fruta-usainekoagoa izango dugu. Hori horrela izanda ere, kontu handiz jokatu behar dugu bai botatako dosiarekin eta baita botatzeko gariarekin ere, sagardoan sufrea askatzen duten prozesu kimikoak sortzeko

arriskua baitago, eta sagardoari usaina eta zaporea emango lizkioke horrek. Dena den, batzuetan usain eta zaporerik sulfurosoenak sagardoak berak sortzen ditu, berez inongo sufrerik bota gabe.

Arriskuen Azterketa eta Kontrol Puntu Kritikoak

Sin. AAKPK

Elikagaien segurtasunerako arriskutsuak izan daitezkeen faktoreak sistematikoki identifikatu, ebaluatu eta kontrolatzen dituen tresna, nazioartean erabilieta eta eraginkorra.

azetifikazio

Muztioaren eta sagardoaren hainbat substantzia, bakterioen eraginez, azido azetiko bihurtzea.

azido askorbiko

Sin. C bitamina

Sagardoarentzako azido onuragarria. Oxidazioa murrizten du, eta oxidazioarekin sortzen diren kolore-galtze, usain-aldaketa eta abar gutxitu egiten ditu. Azido askorbikoa edo C bitamina sagarrak berekin badu ere, galdu edo eraldatu egiten da sagardoa egiteko prozesuan.

azido sorbiko

Azido antifungikoa; legamien lana galarazten du. Hala ere, bakterioak ezin dira azido sorbikoarekin kontrolatu, sulfurosoaren lagungarri modura erabiltzen ez bada. Disolbagarritasun baxua du, eta horregatik erabiltzen da potasio sorbato moduan.

azidoak

Uretan disolbatuta hidrogeno ioiak ematen dituzten substantzia hidrogenodunak. Azidoek garrantzi berezia dute muztioaren eta sagardoaren osiera eta bilakaera kimikoan. Adibidez, muztioaren azidotasuna azido karboxilikoek ematen dute nagusiki (azido maliko eta azido zitrikoko kantitate txikiak).

azukreak

Karbono-hidratoz osatutako gai gozoak. Mota askotako azukreak daude: lebulosa, glukosa, sakarosa, eta abar. Irakinaldi alkoholikoaren ondoren, muztioaren azukreak alkohol bihurtzen dira.

bakterio azetikoak

Aire nahikoa badute, alkohol etilikoa azido azetiko bihurtzen duten bakterioak. Hori gertatuz gero, sagardoa alferrik galdu egiten da.

bakterio laktikoak

Azukre, azido eta substantzia fenoliko batzuk metabolizatzen dituzten bakterioak. Hori gertatuz gero, sagardoa alferrik galdu egiten da.

berezko legamiak

Upeltegian dauden berezko legamia-anduiak; enologoek upeltegi-efektua deitzen diotena sortzen dute. Efektu hori positiboa edo negatiboa izan liteke, tokiaren eta upeltegiaren egoera sanitarioaren arabera.

bigarren irakinaldi

Ik. irakinaldi malolaktiko

C bitamina

Ik. azido askorbiko

dentsimetro

Dentsitatea neurtzeko tresna.

**desinfektatzaile**

Desinfektatzen duen gaia.

despektizazio

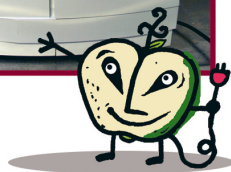
Entzima batzuk gehituta substantzia pektikoak mozten eta sedimentatzen diren prozedura.

errefraktometro

Muztioaren azukrea neurtzen duen aparatua, gero sagardoak nolako graduazioa izango duen jakinaraziko diguna.

espektrofotometro

Argiaren espektroa neurtzeko tresna. Sagardogintzan polifenolak, sagardoaren kolorea, alkohola, eta abar kontrolatzeko erabiltzen da.

**fuertatxo**

Patsaren azken estualdietan isurtzen den zukua.

garbitasun-plan

Sagardogintza-prozeduran bete behar diren garbitasun-neurrien plangintza. Askotan, sagardoaren akats asko garbitasun-neurririk ez izateagatik etortzen dira. Horregatik, garbitasun-plana funtsezkoa dugu egungo sagardogintzan.

hondar-garbitze

Dolaretik ateratzen den likidoari hondarrak kentzea. Prozesu natural honetan, partikularik handienak sedimentazioz behera joaten dira.

hotz-ekipamendu

Sin. hotz-instalazio
Temperatura freskoak kontrolpean mantentzeko erabiltzen den instalazioa.

hotz-instalazio

Ik. hotz-ekipamendu

intsuldaketa

Sin. ontzi-aldaketa
Upel bateko sagardoa beste batera pasatzean datzan eginkizuna. Modu horretan, hondarrak lehenengo upelean geldituko dira, eta bereizi egingo ditugu sagardoa eta hondar horretan geldituko den germen mordo. Intsuldaketa temperatura baxuetan egitea komeni da, presio altuko egun batean, eta ponpa berezi bat edo grabitate-indarra erabilita; izan ere, edari batek hiru baldintzekin galtzen baitu karbonikoa: berotuta, presio atmosferikoa jaitsita, eta mugimendua edo kolpeak emanda.

irakinaldi alkoholiko

Sin. lehen irakinaldi
Irakinaldi honetan gertatzen da hartidura alkoholikoa, hau da, muztioaren azukreak alkohol bihurtzea. Legamia berezkoen edo hautatutakoen bidez egiten da, upelean, 10 - 16 °C artean. Azukreak guztiz desagertzen

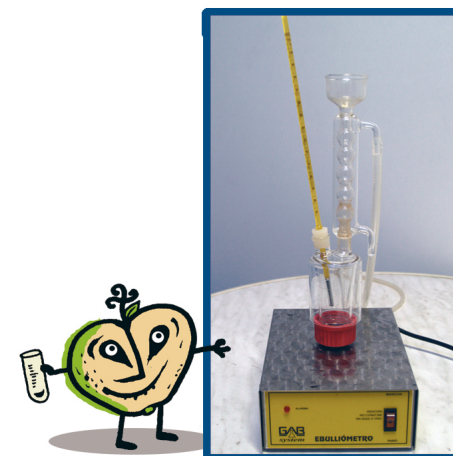
direnean bukatzen da irakinaldia, hilabete batetik laura bitartean, eta fase honetan sortzen dira sagardoak izango dituen aroma nagusiak. Gas karbonikoak ateratzean egiten duen hotsa dela-eta prozesu nabarmena da; horrexegatik deitzen zioten antzina "irakinaldi zalapartatsua", legamien lana ezagutzen ez zenean.

irakinaldi malolaktiko

Sin. bigarren irakinaldi
Irakinaldi alkoholikoaren ondoren gertatzen den hartidura edo transformazioa. Azido maliko lakar eta mikatza azido laktiko biribil eta leuna bihurtzen da.

**irakite-neurgailu**

Hartiduran sortzen den karbono dioxido kantitatearen kontrola eramateko tresna.



kontserbazio

Sagardoa honda ez dadin eta luzaroan iraun dezan beharrezkoak diren teknikak erabiltzea. Sagardoa kontsumitzailearengana ondo iritsi ahal izateko, sagardogileak kontserbatzio-arau jakin batzuk zaindu behar ditu.

legamia hautatuak

Laborategian bereizitako legamia-anduiak; irakinaldirako duten ezaugarri positiboak kontuan hartuta bereizten dira. Azidotasun lurrunkor gutxiago sortzen dute, eta nahi diren lurrinak sintetizatzeko gauza dira.

legamiak

Zelula bakarreko mikroorganismoak. Saccharomyces generoko legamiek egiten dute hartzidura alkoholikoa, hau da, azukrea alkohol bihurtzeko prozesua.

lehen irakinaldi

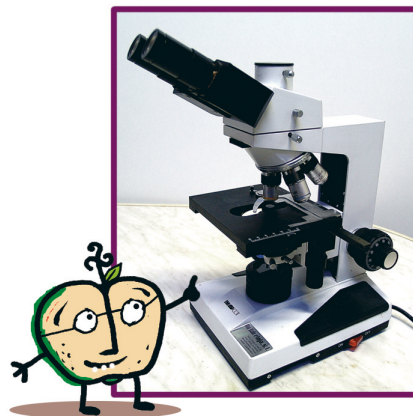
Ik. irakinaldi alkoholiko

mikrobiologia

Mikroorganismoak aztergai dituen biologiaren atala. Hartzitutako edarietan prozesu mikrobiologiko asko garatzen dira, eta alkohol-kontzentrazioak eragin zuzena du aktibitate mikrobiologiko horietan. Sagardoan, alkohol-kontzentrazioa ez da prozesu horiek gelditzeko kopurura iristen, muga biotikoa % 18ko alkoholean baitago.

mikroskopia

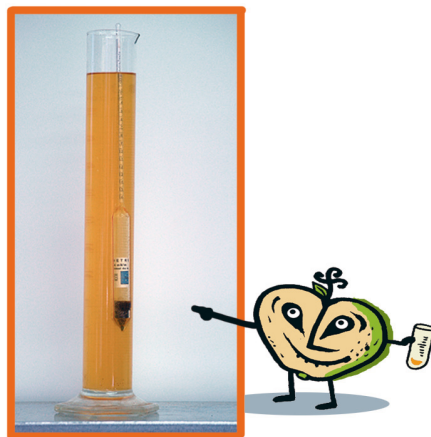
Dimentsio txikiko objektuak ikusteko tresna; legamien eta bakterioen garapena kontrolatzeko erabiltzen da.

**muztio**

Estututako sagarrak ematen duen zukua.

muztiometro

Sagar-muztioaren eta sagardoaren dentsitatea neurtzen dituen tresna berezia.

**ontze**

Sagardoa era kontrolatuan heltzeko eta hobetzeko prozesua.

ontzi-aldaketa

Ik. intsuldaketa

oxidazio

Gai bakun edo konposatu bat oxigenoarekin elkartzean gertatzen den erreakzio kimikoa. Oxidazioaren eraginez, transformazio bat nozitzen du sagardoak.

pH-metro

Substantzien pHa neurtzeko tresna.

**soda**

Sodio hidroxidoaren izen arrunta.

substantzia fenolikoak

Fenoletik eratorritako substantziak. Sagarreko substantzia fenolikoaren kantidadea asko aldatzen da barietate batetik bestera eta, batez ere, urte batetik bestera.

substantzia nitrogenodunak

Osagaien artean nitrogenoa duten substantziak. Kantidadea txikitzen beharrezkoak dira, legamia eta bakterioek beharrezkoa baitute nitrogenoa ondo

garatu eta elikatzeko. Irakindako sagardoan azaltzea da txarra, bakterio eta germenek aktibitatea bultzatzen dutenez (aktibitate horrek ez du inolako zerikusirik irakinaldiarekin). Sagarrean dagoen nitrogeno kantidadea, sagastiari bota zaion ongari kopuruaren arabera izango da.

substantzia pektikoak

Pektinatik eratorritako substantziak. Substantzia pektikoak funtsezkoak dira sagardoaren koloide-egonkortasunarentzat. Heldutako sagarrean substantzia horiek egoera disolbagarria daude; heldu gabeko sagarrean, berriz, egoera disolbaezinean.

sufre-metxa

Sufrez egindako metxa. Metxa horrek erretzean sortzen duen lurruna antiseptiko eta antioxidatzaile moduan erabili izan da.

tanino

Landareetatik lortzen den substantzia konposatu fenoliko lehorgarria. Tanino gutxi duen sagardoetan pixka bat gehitzea komeni da, bakterio laktikoek aurka ona da-eta.

tenperaturaren kontrol

Tenperatura kontrolpean mantentzeko neurrien multzoa. Muztioaren irakinaldian eragin handia du tenperaturak; irakinaldi alkoholikoan legamiek ez dute aktibitate hori 3 °C-tik behera, eta oso makala dute 6 - 7 °C arte. Tenperatura-aldaketa zakarrek oso eragin txarra dute irakinaldian, eta irakinaldia gelditzera ere iritsi litezke. Berez, mikrobio-aktibitatearentzat 30 °C inguruko tenperatura da egokiena, baina, komeni ez diren bakterio-anduiek konpetentzia ekiditeko, irakinaldi alkoholiko nahiz malolaktikorako tenperatura egokiena 12 - 18 °C artekoa da.

Ahoa, Sagardoa, Edatea

(...) “Ai! Zeñen gauza ederra eta
Garbiya zerañ azaltzen;
Bakoitzak bere aldetik milla
Esker dizkitzu ematen:
Ta gero zure zumo gozoa
gustora degu edaten”

“Sagarra eta Sagardua” Joxe Artola

- Sagardoa
- Sagardoaren ezaugarri organoleptikoak
- Sagardoaz

Sagardoa

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 sasoiari 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 alkoholodunen 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. Muztiotik sagardora doan prozesua amaitu eta bere ezaugarri berezi guztiak lortu ditutenean, 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

Kortxo botilatik ateratzeko erabiltzen den tresna.

kortxoa jartzeko makina

Botiletan kortxoa jartzeko erabiltzen den makina.

liga

lk. ama

lirdinga

Upelean geratzen den sagardo-hondar lodia.

ontziratz

Sagardoa ontzian sartzeko eragiketa. Ohiko botilatzearaz gainera, gero eta gehiago ontziratzen da 25 - 50 litro arteko altzairu herdoilgaitzeko barriketan, tabernetan presio-sisteman 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 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 karbonatua, xanpaina egiten den era naturalean ekoiztua; eta artifizialki karbonatua.

sagardo natural

Sagar-muztioaren hartidura 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 dituzenez, sagardoa egiten eta saltzen den lekua.

**sagardozale**

Sagardoa edateko zaletasuna duena.

saso

Sagardoa bere onera etorri eta botiletan sartzeko garaia.

tapoi

Botilak eta bestelako ontziak ixteko pieza.

txarro

Lurrezko ontzi kirtenduna, hainbat neurritakoa: pitxarra, bi litrokoa; pitxerdi, litro bakarrekoa; pinterdi, litro-erdikoa; txikia, litro-laurdenekoa; txiki-erdia, litro-zortizirenekoa.

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.

txurru

Trago txikia.

zurru

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

Sagardoaren ezaugarri organoleptikoak

aho-igarotze

Sagardoa ahotik igarotzen den unea. Bertan hautematen dira zapore nagusiak.

anbar

Sagardoaren kolorea, horiaren eta laranjaren artekoa.

arautza ustelaren usain

Usain txar eta desatsegina, sufreaken antzekoa.

arre

Sagardoaren kolore edo itxura zikin eta iluna.

eraso

Sagardoa edatean izaten den lehenengo sentsazioa.

espezia-usain

Aroma edo usain ona, espeziak gogora ekartzen dizkiguna.

fruta-usain

Aroma edo usain ona, fruta gogora ekartzen diguna.



garraz

Ahoan eta mihian halako laztasuna eta mintasuna eragiten edo sentiarazten duena. Ahoan azidotasun desorekatua nabaritzen da, batez ere mihi-ertzetan.

gazi-gozotsu

Sagardoaren zapore gazi-gozo akastuna, gaitz batek eragina. Bakterio laktikoek sagardoaren hainbat azukre erasotzen dituzte, eta oso alkohol gozoa sortzen da, manitola.

geroko

Sagardoa edan eta irentsi ondoren ahoan geratzen den zaporea.

gorputz

Sagardoak, bere onenean dagoenean, duen ezaugarri-multzoa. Zenbat eta indar gehiago, orduan eta gorputz handiagoko sagardoa izango da.

gozo

Azukrearen edo eztiaren antzeko ahogozoa duena.

gozo-garratz

Gozo eta garratzaren nahasketarekin sortzen dena.

**hezetasun-usain**

Usain txarra, onddoek sortutako hezetasuna gogora ekartzen diguna.

hori berdexka

Sagardoaren kolorea, horiaren eta berdearen artekoa.

itxi-usain

Usain txarra, toki itxiak gogora ekartzen dizkiguna.

kortxo-usain

Kortxoak sagardoan utz dezakeen usain desegokia.

laino

Sagardoa edalontzian garbia ez ikustea eragiten duen kolorea edo itxura. Sagardoa upeletik edalontzira botatakoan garbia azaltzen ez denean, baizik eta iluna, sagardo ilun horri esaten zaio lainotua dagoela.

landare-usain

Aroma edo usain ona, landareak gogora ekartzen dizkiguna.

lasto-hori

Sagardoaren kolorea, horiaren eta zuriaren artekoa.

lore-usain

Aroma edo usain ona, loreak gogora ekartzen dizkiguna.

marroi

Sagardoaren kolorea, gorriaren eta berdearen arteko nahasketa.

mikatz

Behazunaren antzeko ahogozo desatsegina duena. Min lehorra, astringentea.

min

Ahoan eta mihian halako erredura edo berotasun sentazioa sortzen duena.

mingotsu

Sagardoaren zapore mikatz desegokia, gaitz batek eragina. Bakterio laktikoek glizerolari

(alkohol leun eta gozo bati) eraso egin eta hura deuseztatzen dute; gainera, akroleina sortzen da, zapore mikatza areagotuz.

motel

Sin. pattal
Ahula, indar eta bizitasunik gabekoa.

mugurdi-usain

Mugurdia gogora ekartzen digun usaina. Nahiz eta berez usain txarra ez izan, sagardoetan ez da batere aproposa. Zymomonas anaerobia familiako germen batzuek sortzen dute usain hori.

oliotze

Sagardoaren gaitzetako bat. Bakterio batzuen eraginez, sagardoak txinparta galtzen du, olioaren antzeko testura hartuz.

ozpindu-usain

Usain txarra, ozpinaren usain mina gogora ekartzen diguna.

pattal

Ik. motel

sudur-atzeko

Aromak aho-barrunbetik errinofaringearen bitartez sudurrera igarotzeko erabiltzen duen bidea.

tejo

Sagardoak ahoan utzi dezakeen usain txarreko zapore nabarmena.

txinparta

Sagardoan berez eta arinki agertzen den gas karbonikoa. Txotxetik nahiz botilatik sagardoa edalontzira botatzerakoan aparra agertzea eragiten du.

ukuilu-usain

Usain txarra, ukuilua gogora ekartzen diguna.

urre-kolore

Sagardoaren kolorea, urrearen antzeko horia.

**zipriztin**

Isurkari bat zerbaiten gainean erortzen denean, adibidez sagardoa basoaren gainean, ateratzen den tanta.

Sagardoaz

patsardo

ik. pitar

pitar

Sagardoa, sagar kolpatua, sagar lehorra edo sagar-patsa urarekin nahastuta egiten den edaria.

sagardo-ozpin

Sagardoarekin egindako ozpina.

sagardoz

Sagardoa destilatuaz sortzen den pattarra. Izena Jose Maria Busca Isusi gastronomoak jarri zion.

uxuala

Sagardoarekin egindako pattarra baino biziagoa den edaria.

zizar

Zizar-sagarretik ateratako muztioa edo sagardoa. Zizarrak ez du alkohol asko hartzen, eta ez du botilaratzeko balio.

Herri Baten Erroak

”... sagasti ederren
Erdian jaio ta azitako
Semeak nola geraden
Amak utzita berealaxe
Bularretikan ematen
Sagardoaren txotxera jun da
Ikasi gendun edaten.(...)
Euskaldun danokosatzen degun
Zugaitz eder ta bikañak
Zure bustian ezetu ditu
Bere biziaren zañak”
“Sagardoari” Teodoro Mujika

· Sagardoa, Herri baten erroak

Sagardoa, herri baten erroak

andre-sagardo

Goierriko sagardoa. Sagardo goxoa.

apuru egite

Upela publikoarentzat ireki aurreko egunean, auzotarrei upel horretatik probatzen ematea.

Arabako Sagardogileak

Arabako sagardoaren kultura, bereziki sagardo ekologikoarena, sustatzeko helburua duen taldea.

bando

Danborrariak, mezaren ondoren, elizako bide hasieran danborra joaz herriari egiten dion adierazpena, upela zein sagardotegitan irekiko zen jakinarazteko. Danborraria hasi aurretik elizako pulpitutik adierazten omen zuten.

Bizkaiko Sagardogileen Elkarte

Bizkaiko sagardogileak bere baitan hatzen dituen elkarte, 1990ean eratua. Horren helburua sagardoko sagarraren laborantza eta sagardo naturalaren prestakuntza suspertzea nahiz sustatzea da.

bost kuarto

Garai batean erabiltzen zen diru kopurua: hiru sos, hau da, hamabost pezeta-zentimo.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte

Sagardoa ekoizten duten Gipuzkoako 58 sagardotegi bere baitan hartzen dituen elkarte, 1977an sortua. Bere funtsezko eginkizunen artean elkartekideen interesen defentsa eta produktuaren sustapena daude. Behar havei guztiei eta ekintza berriei aurre egiteko, elkarteak bere egoitza Astigarragan ezarri du; bertan dauka prestakuntza-gela, dastaketa-espazioa, mintegietarako lekuak, eta abar.

hamar kuarto

Garai batean erabiltzen zen diru kopurua: hiru txakur handi, hau da, hogeita hamar pezeta-zentimo.

irrintzi

Oihu zoli eta luzea. Txalaparta jotzerakoan egiten zen.



kaxkabel

Edaleek sagardoari ematen dioten izena.

kirikoketa

Sagar kutsuko musika-tresna eta ospakizuna. Dolareko egur oholetako bat (palotxa) kalera ateratzen zen sagarra zanpatu ondoren, eta bertan jotzen zen mazoekin. Kirikoketa txalaparta baino baxuagoa da, zorutik gertuago kokatzen dira oholak, alegia. Bizpahiru lagunek jotzen dute, bakoitzak mazo handi batekin oholak kolpatuz. Arizkunen “jo ala jo” taldeak berreskuratzen dute urtero, azaroaren hasieran, sagar-festa hau.

klinkatze

Edalontzitik edatea. (“Gizondia sagardotegian urre kolorezko eraria klinkatzen”. Txadon Zaya. El Dia, 1931/07/24).

kukuaren upel

Azkaineko Txopinondo sagardotegian berreskuratu den aintzineko ohitura. Garai batean, baserri bakoitzak, kukuak lehen aldiz abestu arte, upel bat ukitu gabe zeukan. Udaberriaren hasierarekin batera gertatzen zen, kukuak martxoaren 15 eta 25 egunen artean abesten hasten zirelako. (Antzinako atsotitz bat baieztatzen du: Martxoko ama birjinetan, kukua Erromako zubian kantari). Erritu hau Kristo aurre garaiko emankortasunaren sinbolikarekin erlazionatuta dago.

mama

Kalitate handiko ardoa edo sagardoa.

Nafarroako Sagardogileen Elkarte

Nafarroako sagardogileak bere baitan hartzen dituen elkarte, 1997an sortua. Bere funtsezko eginkizunen artean elkartekideen interesen defentsa eta produktuaen sustapena daude.

petxa

Ik. sisa

probaketa

Sagardoaren munduan dagoen ohitura kutunena: urteroko erritual honek sagardotegiak bisitatu eta bertako sagardoa dastatuz uztia berria nolakoa den ezagutzeko aukera eskaintzen digu.

sagar-dantza

Baztango dantza. Zuriz jantzita, gerriko gorri eta txano altuarekin, kikiriki paperez apainduta, dantzariak sagarra daramate eskuetan. Dantza bukatzen denean, sagarra botatzen dute.

sagar-tinka

Urruñako sagar-festa. Irailaren bukaeran ospatzen da, eta sagardoaren inguruko hainbat ekintza egiten dira: sagardoa eta sagar-zukua dastatzea, artisauen erakustaldia, herriko bazkaria, eta abar.

sagar-uzta

Urtero ospatzen den festa. Garai bateko sagardogintzarako eginkizunak berreskuratzen dira erakustaldi eder batean: sagarrak kizkiz bildu, patsa egin, muztioa atera egurrezko dolarean, eta abar. Astigarragan izan ohi dugu ikusgai, irailaren bukaera aldean.

Sagardo Eguna

Euskal Herri osoan hainbat herri eta egunetan ospatzen den festa, sagardo mota desberdinak dastatzeko. Ospatu zen lehenengo Sagardo Eguna Astigarragan izan zen, 1976ko Santa Ana egunean; gaur egun Sagardun Partzuergoa arduratzen da ospakizun honetaz. Aipatu behar diren beste Sagardo Egun bereziak Usurbilgoa eta Hernanikoa ditugu. Usurbilgo Sagardo Egunean, mundu osoko sagardoak dastatzeko aukera dugu; ekintza hau 1982an hasi zen, eta gaur egun Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunek antolatzen dute. Hernanikoa 1991tik ospatzen da, eta, sagardoa dastatzeaz gain, sagar erakusketa izaten da; gaur egun, Tolare Kofradiak sustatzen du.

sagardoaren bihotza

Astigarraga.

Sagardoetxea

Sagardoaren kulturaz gozatzeko lekua, euskaldunen identitate eta ohituren ezaugarri. Naturarekin harremanetan ikasteko leku bat da, ikusiz, usainduz, entzunez, ukituz eta dastatuz. Sagardoetxea museoa Astigarragan dago.

Sagartzea

Iparraldeko sagardogileek osatutako elkarte. Ezitia kooperatibarekin batera, elkartekideen interesen defentsa eta sagardoaren kultura sustatzen dute 1990 urtetik.

sisa

Sin. petxa

XIX. mendean sagardoak zuen zerga berezia.

sos

Sin. txakur txiki

Herri bizitzan eta sagardotegietan erabiltzen zen dirua. Bost pezeta-zentimoko txanpona.

Taldea

1984an sortutako Gipuzkoako sagardogile-elkarte. Bere funtsezko eginkizunen artean elkartekideen interesen defentsa eta produktuaen sustapena daude. Behar hauei guztiei eta ekintza berriei aurre egiteko, Elkarteak bere egoitza Astigarragan ezarri du.

txakur handi

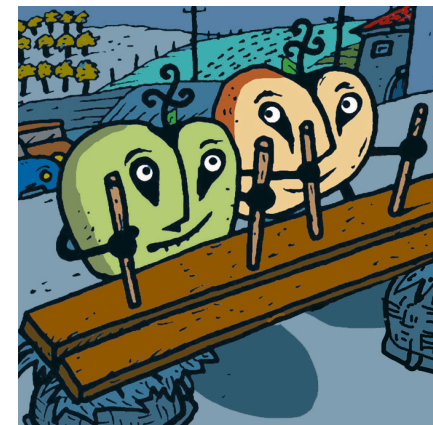
Herri bizitzan eta sagardotegietan erabiltzen zen dirua. Hamar pezeta-zentimoko txanpona.

txakur txiki

Ik. sos

txalaparta

Makilez ohol batzuk kolpatuz eratutako musika-tresna. Antzinatek datorren ohitura zaharra da sagardoa egiten eta sasoiara etortzen bukatzen zenean txalaparta jotzea. Ezagutu diren azkenekoak, Goikoetxea anaiak (Ramon eta Asentsio), Astigarragako Erbitegi Goiko Etxeberri baserri sagardotegikoak, eta Zuaznabar (Pello eta Migel) anaiak, Lasarteko Sasoeta Haundi baserrikoak.

**zintzur-sagar**

Tiroide kartilagoak lepoan sortzen duen konkordura, gizonengan irtenagoa dena.

Aurkibidea

A

AAKPK, 51
Abalia, 25
adabegi, 19
adar, 19
adaxka, 19
aho, 59
aho-igarotze, 63
Aizpuru, 25
alanbike, 47
Aldako, 25
aldaxka, 19
ale, 19
Ale handi, 25
Aleman, 25
alkohol, 51
alkoholimetro, 51
Altza, 25
altzairuzko upel, 47
ama, 59
amona mantangorri, 27
anbar, 63
andana, 13
Andoain, 25
Andramari, 25
andre-sagardo, 71
angarila, 31

anhidrido sulfuroso, 51

Anisa, 25
Apez sagar, 25
apuru egite, 71
Arabako Sagardogileak, 71
arbola, 13
ardatz, 39
Aritza, 25
armiarma gorri, 27
arrautza ustelaren usain, 63
arre, 63
Arriskuen Azterketa eta Kontrol
Puntu Kritikoak, 51
aska, 39
astintze, 13
azal, 19
azetifikazio, 51
azido askorbiko, 51
azido sorbiko, 52
azidoak, 52
Aziloka, 25
azkon, 19
Azkoneta, 25
Azpeiti, 25
azpi-subil, 39
azpi-zur, 47
azukreak, 52

B

bakantze, 13
bakterio azetikoak, 52
bakterio laktikoak, 52
Balantzategi, 25
baldar, 39
bando, 71
barietate, 13
barrika, 47
barrikote, 59
basaerratz, 39
basati, 13
basitu, 35
baso, 13
Baztan gorri, 25
Baztan zuri, 25
begi, 19
begi-txertaketa, 13
behera, 59
belaunketa, 19
Bera, 25
beratz, 39
Berde garratz, 25
berezko legamiak, 52
bero-trukagailu, 47
bezero, 13
bi urtez behingo, 13

bigarren irakinaldi, 52
Bikario, 25
birlandaketa, 13
Bizkai, 25
Bizkaiko Sagardogileen
 Elkartea, 71
bolandera, 39
Borda berri, 25
bost quarto, 71
botila, 59
botilatze, 59
botilatzeko makina, 60
brindila, 19
bukoi, 48
Burgo gorri, 25
Burni, 25
burr-knot, 27
buru, 48
Buztin, 25

C
C bitamina, 52

D
dentsimetro, 52
desinfektatzaile, 52
despektizazio, 52
dolare, 40

E
edalontzi, 14
egur, 20
enbor, 20
enologia, 60
enologo, 60
Entzea, 25
eraiste, 14
eraso, 63
erdiko ardatz, 14
ereite, 14
Eri sagar, 25
erle, 27
erratz, 40
errefraktometro, 52

Errege, 25
Errege gaxi, 25
Errege txiki, 25
Errezil, 23,25
Esi, 25
eskuare, 40
espektrofotometro, 52
espezia-usain, 63
Espuru, 25
estamine, 20
estualdi, 40
etiketa, 60
etortze, 60
euskarri-egitura, 14
ezaugarri organoleptiko, 60
Eziika, 25
ezurte, 14

F
formazio-inausketa, 14
fruitu, 20
fruktifikazio-inausketa, 14
fruta-usain, 63
fuertatxo, 53

G
gaintxertaketa, 14
galera, 31
ganbara, 40
garbiketa, 40
garbitasun-plan, 53
garle, 48
garratz, 35, 63
garrazta, 31
gazi, 35
gazi-garratz, 35
gazi-geza, 35
Gazi-gorri, 25
gazi-gozo, 35
gazi-gozotsu, 64
Gazi-handi, 25
Gazi-loka, 25
geldialdi begetatibo, 14
geroko, 64

gerri, 20
geza, 35
geza-garratz, 35
Geza-gorri, 25
geza-min, 35
Geza-min, 23
Geza-zuri, 25
giltza, 40
Gipuzkoako Sagardogileen
 Elkartea, 71
gogor, 60
Goikoetxea, 23, 25
Golden, 25
Gordin xuri, 25
gorputz, 64
gozo, 35, 64
gozo-garratz, 35, 64
grazia, 60
gurdi, 31
gurdi-barrika, 48
gurtesi, 31

H
haga, 40
hamar quarto, 71
hazi, 20
hesi frontal, 14
hezetasun-usain, 64
hodi, 40
hodibihur, 48
hondar-garbitze, 53
hondo, 48
hondo-ohol, 48
hontz, 27
hori berdexka, 64
hostaldi, 20
hosto, 20
hotz-ekipamendu, 53
hotz-instalazio, 53

I
igali, 20
ilara, 15
inausketa, 15

indar, 15
indar txikiko txertaka, 15
intsuldaketa, 53
iodo-proba, 20
irakinaldi alkoholiko, 53
irakinaldi malolaktiko, 53
irakite-neurgailu, 53
irintsu, 35
irrintzi, 71
itxi-usain, 64
izerdi, 20

J
joaldi, 40
Josefa, 25

K
Kamutza, 25
kanila, 48
Kanpandoja, 25
kantamera, 40
kantzer, 27
kardia, 48
karga, 32
karraka, 40
karraskariak, 27
karreta barrika, 48
kaxkabel, 72
kedar, 27
kimaketa, 15
kimu, 20
kirikoketa, 72
kizki, 32
klinkatze, 72
kontserbazio, 54
kopa, 32
korola, 20
kortxo, 60
kortxoa jartzeko makina, 60
kortxo-kentzeko, 60
kortxo-usain, 64
krisopa, 27
kukuaren upel, 72

L
laino, 64
lanburda, 20
landaketa, 15
landare-usain, 64
larre, 15
lasto-hori, 64
legamia hautatuak, 54
legamiak, 54
lehen irakinaldi, 54
lehen sektore, 15
leiho, 48
Libra, 25
liga, 60
likore, 33
Limoi, 25
lirdinga, 60
Lopetegi, 25
loraldi, 20
lore, 20
lore-usain, 64
lorezil, 20
lurzoru, 15

M
mahaiko sagar, 33
makatz, 15
makota, 32
malakatea, 41
malkar, 15
mama, 72
mami, 20
Mamula, 25
mandio, 41
Manttoni, 25
marigorringo, 28
marroi, 64
Martiku, 25
matxaka, 41
Mendiola, 25
mentu, 15
Merkader, 25
Merkalin, 25
mihura, 28

mikatz, 35,64
Mikatz, 25
mikrobiologia, 54
mikroskopio, 54
min, 35, 64
mingotsu, 64
mintegi, 15
Moko, 23, 25
Mokote, 25
monilia, 28
motel, 65
Motriko, 25
Mozolo, 23, 25
mugurdi-usain, 65
Munduate, 25
muskil, 20
muztio, 54
muztiometro, 54

N
Nafarroako Sagardogileen
 Elkartea, 72
negar, 21, 48
neurri, 41

O
oidio, 28
oliotze, 65
Ondo-ola, 25
onil, 41
ontze, 55
ontzi-aldaketa, 55
ontziratze, 60
orgia, 28
Oru sagar, 25
otarre, 32
oxidazio, 55
ozpindu-usain, 65

P
pala, 41
Palazio, 25
patroi, 15
pats, 42

pats-ohol, 42
pats-zulo, 42
patsardo, 67
pattal, 65
pattar, 33
patxaka, 33
Patzuloa, 25
Peats, 25
Pelesin, 25
penetrometro, 21
petxa, 72
pH-metro, 55
pikardatu, 28
Piku, 25
pipa, 48
pipita, 21
piso, 42
pisto, 21
pitar, 67
pitxer, 60
pitxerdi, 60
poliesterrezko upel, 49
polinizazio, 21
poltsa, 21
ponpa, 49
poto, 60
Potrokilo, 25
presio-sistema, 60
probaketa, 72
probenatze, 21
puja, 21
puska, 42

S

sabi, 16
sagar, 21
sagar erre, 33
sagar erregina-jele, 33
sagar karamelutu, 33
sagar makatz, 21
sagar txoro, 21
sagar-biltze, 32
sagar-dantza, 72
sagar-dultze, 33

sagar-har, 28
sagar-ipurdi, 21
sagar-jele, 33
sagar-konpota, 33
sagar-kruxpeta, 33
sagar-likorea, 33
sagar-lur, 16
sagar-muztio egosi, 33
sagar-muztio gasdun, 33
sagar-orejoi, 33
sagar-pastela, 33
sagar-pipa, 49
sagar-tarta, 33
sagar-tinka, 72
sagar-txori, 28
sagar-uzta, 72
sagar-zuku, 33
Sagarbeltz, 25
sagardo apardun, 61
Sagardo Eguna, 72
sagardo natural, 61
sagardo-ozpin, 67
sagardo-pipa, 49
sagardoaren bihotza, 73
Sagardoetxea, 73
sagardogile, 61
sagardogintza, 61
sagardotegi, 61
sagardoz, 67
sagardozale, 61
Sagargorri, 25
sagarketa, 32
Sagarmin, 25
sagarra jotze, 42
sagarraren heldutasun, 21
sagarrondo, 16
Sagartzea, 73
sagarzale, 33
Sagarzuri, 25
sagasti, 16
Saluate, 25
San Jose zorri, 28
San Juan, 25
San Pedro, 25

San Praisku, 25
Santio, 25
sare, 42
sasoi, 61
sebo, 49
sebogile, 49
sis, 73
soda, 55
soro, 16
sos, 73
soto, 49
su-gorri, 29
substantzia fenolikoak, 55
substantzia nitrogenodunak, 55
substantzia pektikoak, 55
sudur-atzeko, 65
sufre-metxa, 55
sustrai, 21
sustrai-lepo, 21

T

Taldea, 73
tanino, 55
tapoi, 61
tejo, 65
tenperaturaren kontrol, 55
tina, 42
tonel, 42
trabes, 42
txakur handi, 73
txakur txiki, 73
Txalaka, 23, 25
txalaparta, 73
txankro, 29
Txarba gorri, 25
txarro, 61
txarroka, 61
txertaka, 16
txertaka franko, 16
txertaka klonal, 16
txertaketa, 16
txerto, 16
txinparta, 65
Txori, 25

txorro, 43
txorten, 21
txotx, 49
txotxean, 61
txurru, 61
Txurten luze, 25

U

Udare, 25
Udare marroi, 25
ugalketa, 21
Ugarte, 25
uhal, 43
ukuilu-usain, 65
upel, 49
upel-negar, 49
upel-ohol, 49
upelgile, 49
upeltegi, 49
Urdanitturria, 25
Urdin Sagar, 23, 25
urkatxo, 43
Urkizu, 25
Urkola, 25
urre-kolore, 65
Urtebete, 25
Urtebi haundi, 23,25
Urtebi itiki, 23,25
urtsu, 35
uxuala, 67
uztai, 49

Z

zain, 21
zaku, 32
zanpatze, 43
zare, 32
Zelai, 25
zintzur-sagar, 73
zipotz, 49
zipriztin, 65
ziri, 49
zisku, 49
zizar, 67

zizar-sagar, 33
zohi-pala, 43
zorri hauskara, 29
zorri lanigero, 29
zuga, 43
zuhaitz, 16
zulakari gorri, 29
zulakari hori, 29
zurezko upel, 49
zurin, 29
zurkaitz, 16
zurru, 61
zuztar, 21

AGIRRE MIRAMON, S. "Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento". Ed. Maucci, 1880
URIA, José. "La Sidra (y Estudio-informe El Txakoli)" Ed. Sendoa. Donostia. 1987
SANZ, Patxi. "Lasarte Oriako Sagardogintza". Lasarte Oriako Udalako Euskera Batzordea. Lasarte- Oria. 1989
ARINA, Domingo. "Elaboración de sidra, aguardientes, vinagres y licores" Fraisoro. 1998
ERREKONDO, Jakoba, GARCIA DE EULATE, Iñigo. "Sagardoa- Galderak eta erantzunak". Usurbilgo Sagardo Egunaren lagunak elkarte. Usurbil. 2000
GARAIZABAL, Mikel. "Euskal Herriko Ardoak". Nekazaritza eta Arrantza Saila. Eusko Jaurlaritza. Gazteiz. 2003

ASTIGARRAGA- Aldizkaria
SAGARDOETXEA- Aldizkaria

www.sagardoetxea.com/
www.sagardotegiak.com/
www.ville-urugne.fr/
www4.gipuzkoa.net/Corporac/Agricultura/Manzanos/eus/01.htm
www.argia.com/sagardoa/sagardogintza.htm
www.ttipi.net/MCW_desarrollo.php?contenidoID=1193830898&pestanía
www.euskara.euskadi.net/r59-15172x/eu/hizt_el/index.asp
www1.euskadi.net/euskalterm/indice_e.htm
www1.euskadi.net/hizt_3000/indice_e.htm
www.donostia.org/euskara/entziklopedia.nsf

Sustatzailerak:

**Sagardoetxea
Museoa**

**Astigarragako
Udala**

Sagardotegiak

- Alorrenea
- Astarbe
- Bereziartua
- Gartziategi
- Guruzeta
- Lizeaga
- Petritegi
- Rezola
- Saizar
- Txopinondo
- Mina
- Zapiain
- Zelaia

Talde kulturalak

- Xagu xar
- Mundarro
- Astigar
- Norberto Almandoz
musika Eskola
- Gure izarra
- Goldea
- Zipotza

Laguntzailerak:

Mecanizados Laubide SL

Solidoak garraiatzeko osagaien eraikuntza.

Tolosa • 943 555789

Talleres Mitxelena S. Coop.

Neurri handiko pieza eta zilindro hidrauliko berezien eraikuntza eta mekanizazioa.

Hernani • 943 552512 • www.talleresmitxelena.com

Eskerrak eman nahi diegu bere laguntza eman diguten guztiei eta bereziki, pertsona hauei,

Agirre, Unai

Arzamendi, Arantxa

Etxeandia, Aitor

Kamio, Xabier

Larrañaga, Ignacio Javier

Olaizola, Pio

Olaizola, Antxon

Osa, Josu

Preciado, Paco

Urreaga, Pello

Eta Astigarragako sagardogile, baserritar eta kaletarrei eta bere ekarpen pertsonalarekin lagundu izan diguten esku artean dugun hiztegia gauzatzen...

Irakurle agurgarria,

Esku artean duzun hiztegia hainbat pertsonen ekarpenari esker gauzatu ahal izan dugu.

Baina argi dugu, baita ere, hiztegi bat ezin dela inoiz bukatutzat eman, gai bizia baita.

Horregatik eskatzen dizugu, mesedez, zure buruan, edo bihotzean, liburuxka honetan jarri ez dugun hitz bat (edo bi,... edo hamalau) izango bazenu, akatsak ikusi badituzu edo zure komentarioa egin nahi badiguzu, helbide honetara bidaltzea: museo@sagardoetxea.com

Bene-benetan, esker aunitz zure ekarpenagatik!



Sagardoetxea

Museo de la sidra vasca
Musée du cidre-sagarnoa

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga • Gipuzkoa
Tel: 00 34 943 550 575
info@sagardoetxea.com
www.sagardoetxea.com



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

KULTUR SAILA
DEPARTAMENTO DE CULTURA



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Kultura, Euskara, Gaiterria eta Kirol Departamentua
Departamento de Cultura, Euskara, Juventud y Deportes



Astigarragako Udala