

**Olagi**

**Jatetxea Sagardotegia**



☎ 943 88 77 26  
ALTZAGA



**aulia**  
Sagardotegia

Aulia-enea  
Tel.: 80 60 66

20250 LEGORRETA  
Gipuzkoa

**ARRATZAIN TOLARE SAGARDOTEGIA**



Egunerik irekita  
www.sagardotegiarratzain.com  
info@sagardotegiarratzain.com  
Arratzain Zahar Baserria • Tel.: 94336 66 63  
20170 USURBIL

**ÇARTZIATEGI**  
TOLARE-SAGARDOTEGIA

**XVI. mendetik Sagardotegia**

BITTOR LIZEAGA

Çartziategi Baserria - Tel.: 943 46 96 74 - ASTIGARRAGA - www.cartziategi.com

Sagardo botila urte osoan salgai

**LARRE-GAIN**  
Tolare - Sagardotegia



☎ 943-55 58 46 - 616-28 78 67

**Isabel Santa Cruz Zerain**  
LARRE-GAIN BASERRIA • ERENOTZU • HERNANI

## SAGARDOARENTZAT BEHARREZKOA

Sagardoa egiteko hainbat tresna eta makina eskaintzen ditu Euskal Coemek, eta horiei esker prozesua erraztu dute.

**S**agardogintza tradizioari lotzen zaio, baina alor honek ezagutu ditu aurrerapen eta makineria berrien erabilpenik. Horretan, Pablo Alvarez Diazek egindako ekarpenak aipatu behar dira. Egite eta botilaratze alorrean esperientzia handia du Alvarez familiak, eta 50 urte baino gehiago darama sagardogintza eta ardogintza alorretan lanean. Lan horren fruitu da Coem Astur enpresaren sorrera. Asturiansen du kokalekua, eta hemengo sagardoak duen garrantzia ikusita, laster hasi zen Gipuzkoako sagardogileekin lanean. Horren ondorioz, Euskal Coem sortu zuen duela bi urte. Astigarragan dago eta sagardogintzarako makinerien instalazioan jarduten du.

Coem Astur 1990ean sortu zuten, baina Asturiasko sagardo upategiekin lehenagotik zebilen lanean Pablo Alvarez. Hango upategiekin estu-estu hasi zen lanean, makinak berritzen eta teknologia berriak erabiltzen, eta hango esperientziak jabetuta, Euskal Herriko sagardogileek beragana jo zuten duela hamabi bat urte. «Ardo zein sagardo upategiak hornitzeko salmentak egiten ditugu, batetik, eta, bestetik, sagardo egite zein botilaratzeko makineriak egiten ditugu. Euskal sagardogileekin duela hamabi bat urte-edo hasi nintzen makinak instalatzen. Dolarekin hasi nintzen lanean, eta horren ondorioz sortu nuen duela bi urte Euskal Coem», adierazi du Alvarezk. Hala denetarik eskariak jasotzen dituela aitortu du, botilaratzeko makinatik hasi eta sagardoa egiteko makinak arte.

### Diseinatu eta egokitu

Asturians Euskal Herriko sagardogileentzat erreferentzia izan dela aitortu du Coem Astureko zuzendariak. Bere funtzionamenduari buruz esan du makinak Italian erosi eta gero sagardotegien arabera diseinatu eta egokitzen dituztela. «Egin beharreko lanaren arabera, makina bat edo beste erosten da. Egite alorrari dagokionez, Asturiasko zein Euskal Herriko sagardotegiak hornitzen ditugunez, egunetik egunera egokitzen goazen tresneriak edo lan egiteko erak ditugu. Guk birrintzaile edo matxakatzaila berezi batzuk egiten ditugu. Prentsa pneumatikoa ere duela hamazazpi bat urte hasi gi-



**LANABESAK.** Sagardogintzarako makineria eta tresnak egiten ditu Euskal Coemek. ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

nen Asturiansen erabiltzen, eta Euskal Herrian, berriz, geroago hasi ziren».

Sagardotegietan izan den berrikuntzarik nabarmenena garbitasunari dagokiona dela dio Coem Asturreko zuzendariak. Sagardo ona izateko lehengaiak gain garbiketa eta higieina ezinbestekoak direla dio. «Sagar onekin eta garbiketarekin, zaila da produktu on bat ez ateratzea. Bestalde, garbitasunaren ondorioz, sagardoa edateko errazagoa da. Ondo kontserbatuz gero, ez du produktu kimikorik behar izaten. Produktua naturalagoa da, hobe eta edateko errazagoa», gaineratu du.

Pablo Alvarezk sagardotegi eta ardandegiak bereizten ditu. Lehengoak pertsonalagoak direla dio, eta instalazio ezberdinak egitekin hartzen den esperientziak «sagardotegi batek zer behar duen edo nola antola daitekeen jakin dezakezu, baina ez du ardandegi edo upategi batek duen funtzionamendua. Sagarraren garbiketarik hasi eta sagardogileak garbitzeko nahi duen abiadura eta horrelakoak hartzen ditugu kontuan», adierazi du.

### Zerbitzariak

Asturiasko eta Euskal Herriko sagardoak ez dira berdinak. Biak apurtu behar badira ere, Asturiaskoak presio eta altuera handiagoa behar duela dio Alvarezk. «Asturiarren sagardo zerbitzariak altue-

ra handitik zerbitzatzen dute sagardoa, eta horren bidez usain eta buket guztiak askatzen ditu sagardoak. Euskal Herrian ez da hain gutxi zerbitzatzen sagardoa, eta, ondorioz, mahaian edateko aukera gehiago eskaintzen dituzte. Ildo honetatik, botilako sagardoa zerbitzatzeko egin diren asmakizunak aipatu ditu. Euskal Herrian botilen muturrean sagardoa botatzeko erabiltzen da, eta Asturiansen hainbat makina asmatu dituztela adierazi du. «Hainbat makina asmatu dituzte sagardo botatzeko ordezkatzeko. Horietako bat hobe bat darabilen tramankulu bat da, besteak beste. Euskal Herrian, zerbitzatzeko erraztasun gehiago dago, eta horrek salmenta errazten du. Asturiansen, tradizioz gain, ikuskizuna badarama atzean; Euskal Herrian, berriz kontsumitzeko sinpletasuna darama».

Asturiasko eta Euskal Herriko sagardoei buruz, Euskal Herriko garrantzagoa dela esan du Pablo Alvarezk. «Asturiansen antzekoa zen garai batean, baina gaur egun, garrantzatu gutxiago du eta kontsumitzeko temperatura ere altuagoa da Asturiansen Euskal Herrian baino. Asturiansen lau gradu gehiagorekin hartzen da sagardoa. Hemengo sagardoa garrantzatu gutxiago duenez, edateko errazagoa da; Euskal Herrian, berriz, garrantzagoa denez, hotzago edan behar da zapora puntu bat hartzeko», esan du.