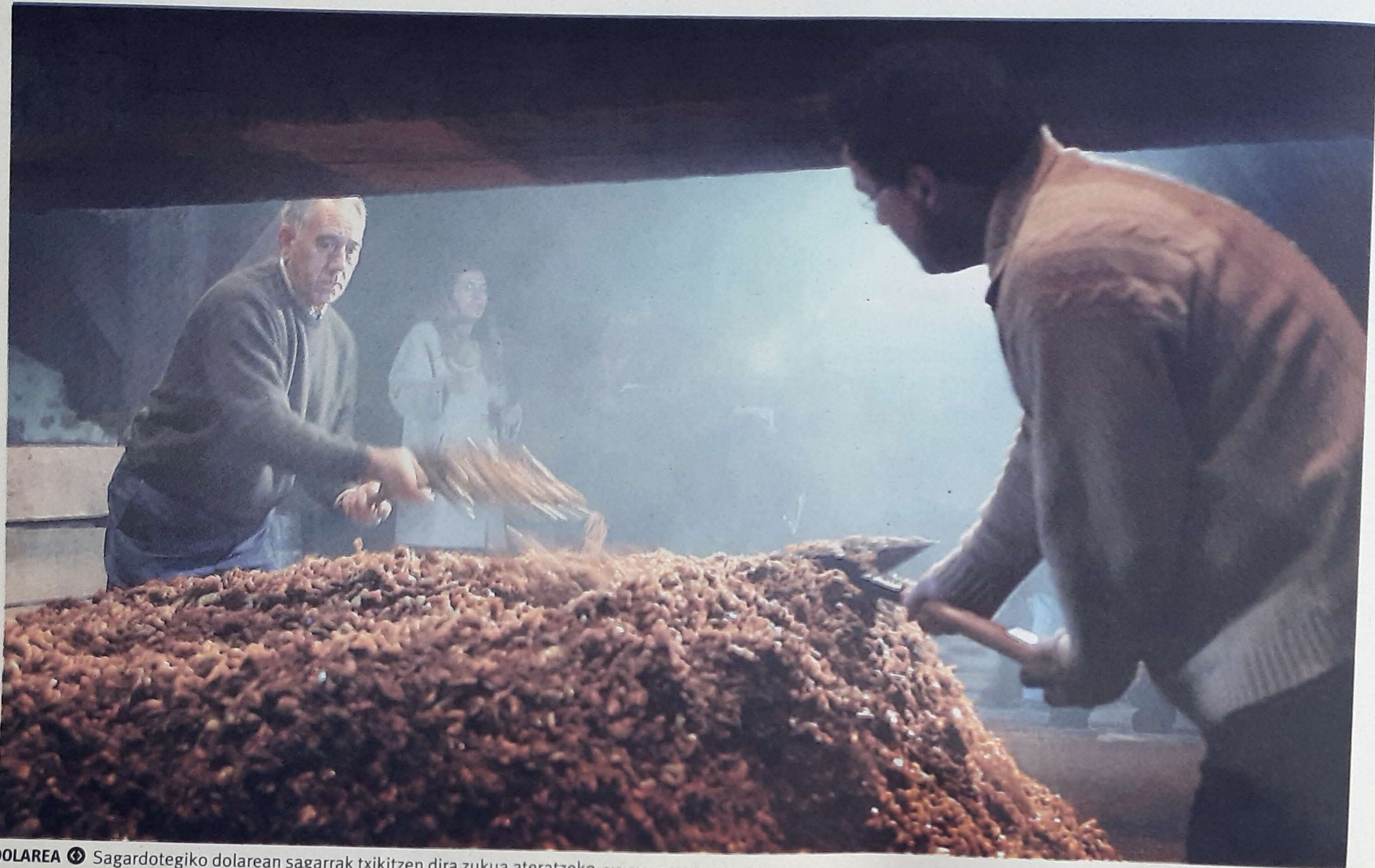


sagardoa **prozesua**



DOLAREA Sagardotegiko dolarean sagarrak txikitzen dira zukua ateratzeko. GARI GARAJALDE/ARGAZKI PRESS

Sagarretik sagardora

Sagardoa mahaira ekarri aurretik eta gure ahoak edari horrekin gozatzeko modua izan aurretik, sagarra prozesu luze batetik pasatu behar da. Naturak ematen duen fruitua edari alkoholdun bilakatzeko prozesuari esaten zaio sagardogintza. Prozesua era batekoa edo beste-koa izango da, lortu nahi den sagardo motaren arabera; hala, sagar bariatateak —gozoak, gezak, gaziak, garratzak...— neurri handiagoan edo txikiagoan nahasten dira. Adibidez, sagar garratzek sagardo bizia emango dute (txotx garairako egokia),

Egungo teknika berriei esker, hobeto kontrolatzen da sagardoa egiteko prozesu guztia

baina uda alderako sagardo bikaina lortzeko gaziak eta gehienbat gozoak nahasi beharko dira.

Gaur egun izugarri aurreratu dira sagarrondotik ahalik eta etekin gehiena lortzeko teknikak. Alde batetik, nekazaritza munduan izan diren aurrerapenak ditugu (lur analisiak, ongarritze organiko eta kimikoa...); eta beste alde batetik, sagastietan bertan sagarrondoaren gara-

pena kontrolatzeko egiten diren lanak, horrek fruitu kantitateari eta kalitateari eragiten baitio. Gaur egun, sagardogileak ere jabetu dira sagardogintzaren prozesu osoan ikerketa kimikoez duten garrantziaz. Horretaz gain, muztioa sagardo bihurtzeko baldintza ugari kontrola daitezke; horien artean garrantzitsuena tenperatura da. Hori dela eta, sagardotegi askotan aurki-

ditzakegu upelen tenperatura kontrolatzeko sistemak. Garbitasuna ere beharrezkoa da kalitate handiko produktua eta egoera sanitario oneko sagardoa lortzeko; lokalak, makina bera (dolarea) baita upela bera urarekin eta karearekin garbitu behar dira, eta ez da xaboirik erabili behar.

Aspaldian ardogileek hartutako bidetik abiatu dira sagardogi-

leak, eta bazen garaia ere; hala, sagardogintzaren prozesu osoa oso ondo ezagutzen dute, ahalik eta sagardo hobereana lortzeko helburuarekin. Baina kalitateko sagardoa lortzeko gakoa sagarraren beraren kalitatean dago. Kalitateko sagarra izan behar da; fruituak heldua egon behar du, baina usteltzen hasi gabekoa izan behar du eta ondo zainduta egon behar du. Edozein sagarrek ez du balio sagardo ona egiteko; lehenago aipatu bezala, beharrezkoa da sagar egokiak izatea. Hala, lehenengo pausoa mahaiko sagarren eta

BIZKAIKO TXAKOLINA

BASERRIKO SAGARDOA

AXPE SAGARDOTEGIA

94 616 82 85 655 73 46 25

AXPE Baserría - Atxondo auzoa 48270 Markina-Xemein
www.axpesagardotegia.com

10€ laguneko 8€
110 lagunentzako lekua 14 urtetik behera doan norberak janaria ekarrita

IBARRA SAGARDOTEGIA

Tel.: 94 673 11 00
ibarra-sagardotegi.com
Ibarra auzoa z/g ZORNOTZA AMOREBIETA

LA CASONA

Erretegia - Sagardotegia
Pueblo Viejo - BARAÑAIN

Erreserbak: ANA
948 18 67 13

sagardorako sagarren arteko bereizketa egitea da. Sagardorako sagarra basoko sagarra da, ia kimika tratamendurik gabekoa.

Zuhaitzetik erortzen diren lehenengo sagarrek ez dute sagardorako balio, erretiratu eta bota egiten dituzte. Sagarra biltzen urri hasieran hasten dira, sagarra helduta dagoenean. Sagarra zuzenean hartzen da lurretik, eskuz edo kizkia deitzen zaion metro erdiko zigor kakodun batekin. Horiek jaso eta gurdi edo traktore batean baserri edo sagardotegira eramaten dira. Sagardoa egiteko prozesua nahiko antzekoa dute sagardogile guztiek.

Fruitua edari bihurtzea

Lortu nahi dugun sagardorako sagarrak egoki nahasi eta aukeratu ondoren, garbitu egiten dira. Horretarako, normalean danbor birako sistema baten bidez ur korrante batetik igararaziz, fruituari itsatsirik lurra, belarrak, hostoak eta abar kentzen zaizkio, eta modu horretan sagar garbiak lortzen dira. Ondoren, sagarra txikituko duen makinara eramaten da. Birringailuak fruitua lehertzen du, barruko hazia hautsi gabe; horrek zapore txarra emango bailioke muztioari. Jotako sagar honi pats deritzo eta hori zuzenean dolarrera sartzen da. Era zaharrean patsa dolarean geldirik uzten zen, goza zedin, baina orain jo ahala estutzea komeni dela jakina da, irakiten edo beste prozesu kimikoren bat has ez dadin. Beraz, patsa zenbat eta lehenago zanpatu, are eta muztio garbiago, finago eta osoagoa lortuko da.

Patsa prentsan pilatuko da, eta ondoren hau zanpatuko da, eskuz, karrakaz, palankaz, motorrez, hidraulikoki, etab. Euskal Herrian gehien erabiltzen den prentsa dolarea da; egurrezkoa da, eta mamitik ez da ateratzen %75 baino gehiago. Zanpaketa-aren helburua patsa horrek duen likido guztia ahal den neurrian kentzea da.

Behin sagarra txikituta eta mamia prentsatuta daudenean, ateratako muztioa barrikan sartzen dute, eta bertan irakin egi-



GARBITU Sagarrak garbitu egiten dituzte, eta lortutako zukua upeletan gorde. IMANOL OTEGI / ARGAZKI PRESS

ten dute; ontziaren barruan muztio zakar, gozo eta lodikotea sagardo arin, lehor eta bizi bilakatuko da, bi irakinaldiren ondoren.

Lehenengo irakinaldia motza, azkarra eta zaratsua da. Muztioan nahasirik doazen legamiek irakite prozesua segituan hasten dute; hala, sagardoa garbituz joango da, material arinak aparretan gainezka eginez eta trinkoak prezipitatu. Bigaren irakinaldia luze izaten da, bareagoa eta lasaigoa. Irakinaldi honetan, sagardoa gazituz joango da eta lasaigoa da. Horren guztiaren ondorioa azukrea alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzea izango da: sagardo deitzen dugun edaria.

Hartxidura naturalki egiten da egurrezko edo altzairu herdogaitzezko barriketan, 10 gradu eta 25 gradu zentigradutara arteko tenperatura kontrolatu batekin. Tarte delikatu da hori, 3 hilabetetik 4 hilabetera irauten du, eta horren mende dago prozesuaren azkeneko emaitza. Hala ere, prozesu guztia azkartu edo mantsotu egin daiteke muztio mota, ontzi eta batik bat tenperaturaren arabera. Gaur egun kontserbazio tekniken aurrerapenen arabera sagardogileak ederki kontrola dezake prozesu txotxerako edo botilaratzeko, esaterako, sagardoa prest egon dadin.

Sagardoa urtarril-otsail alderako egoten da txotxerako prest. Sagardoarekin batera, gure sagardotegietan bakailao arrautzopila, bakailaoa, txuleta, irasagarra gaztarekin eta intxaurrak eskaintzen dizkigute gure ahoen gozagarri. Sagardotegiko betiko menua. Baina sagardotegien lana ez da txotx garaiari amaitzen, apiril-maiatz aldera sagardoa botilaratzen dute. Botilaratzeko orduan sagardogileek ez dute sagardoa iragazten beste edari askorekin egiten den bezala. Botilako sagardoa era natural batean kontserbatzen da; haa, bertan izaten dituen hondarrak benetako sagardo naturalaren seinale dira. Sagardoaren beraren bermea.



Sagardotegi
IRUÑAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67

Mercaderes, 15

IRUÑEA