

## sagardo botila **botilaratzea**

# Teknika modernoa naturaren zerbitzura

*Sagardoa egiteko prozesua asko aldatu da, eta egun, teknologia berritzailea duten makinak ezinbestekoak dira sagardotegietan*

◉ Sagardoa edalontzian edo botilan ikustera ohituta gaude, baina horretara iristeko prozesu luze bat eraman behar da aurrera. Eta prozesu horretan zenbait tresna erabiltzen dira, gure aitona-amonek erabiltzen ez zituzten hainbat makina. Sagardotegietara joatea besterik ez dugu sagardoaren mundua zenbat aldatu den jabetzeko. Lan egiteko modua, erabilitako tresnak, ordena eta garbitasun zorrotza ez dira orain dela hogeiturokoak. Orain, ordea, sagardotegia edukitzea negozioa da, eta mugitzen duen jende kopurua ere gero eta handiagoa.

Aldaketa horiek ondo ezagutzen ditugu Joxe Angel Goñik. Sagardun Partzuergoaren idazkaria da eta Gurutzeta Sagardotegiko sagardogilea. Aita Josek 1979tik aurrera sagardotegia berritzeari ekin zion, dolare berriak jarritz, upeltegi berria eraikiz eta lana mekanizatuz. Baina hamar urte geroago, Joxe Angelek enpresaren ardura hartu eta ordura arte familia kutsua zuen jarduera profesionalizatzen hasi zen. Altxairu herdoilgaitzeko upelak eta hartziduraren kontrolerako hotz-teknika berriak ezarri eta marketinaren teknikak pixkanaka erabiltzen hasi zen. Azken batean, Joxe Angelek dioenez, «gure sagardoa produktu naturala dela esan dezakegu, baina tra-



**GARBITASUNA** ◉ Botilak ondo garbitzen dituzte sagardoaz bete aurretik. BERRIA

dizioaren zerbitzura jarritako teknika modernoekin egina».

Botiletan ikusten dugun sagardoak aurretik zein prozesu daraman azaldu digu bere sagardotegian. Lehenengo pausuan sagarrez beteriko kamioiak iristen dira Gurutzetara, urriaren hasieratik azaro erdi aldera arte. Sagarrak txikitu aurretik eta ma-

txakarako bidean, garbituak eta aukeratuak izaten dira. Sagarra txikitu ondoren, dolare pneumatikora (makina ikusgarria) sartzen da muztioa kentzeko, prozesu horrek 5 ordu inguru irauten du. Dolaretik ateratzen den likidoa muztioa da, sagarraren zukua, oso gozoa. «Denok dakigu zer gertatzen den: nolako

muztioa halako sagardoa» dio Joxe Angelek. Dolaretik ateratako muztioa, upel batzuetara bidaltzen da hoztera, dekantazioa gauzatu dadin. Horrela, muztioak temperatura berdinean hasiko du irakina. Pausu horretan ere teknologiak zer garrantzia duen ikusi dugu, makina moderno handi bat erabiltzen baita. 20

egun inguru iraungo du irakin prozesuak eta lehen esan bezala temperatura berdinean hasiko du, gainera. Irakina bukatu ondoren sagardoa heldutasunera iritsiko da lasai-lasai. Bitarte horretan nahasketak egin daitezke komenigarri ikusten bada. Eta bere puntura heltzen denean botilaratua izango da. Botilaratu ondoren merkatura aurkezteko prest dago sagardoa eta Gurutzeta etiketa jartzten diote, edo Urreaga Gipuzkoako sagar aukeratu egina bada.

### Legeria zorrotza

Garrantzia duten beste bi puntu geratzen dira bukaerako. Kortxo batetik, eta etiketa bestetik. Joxe Angelen arabera, «kortxoak ez du misterio berezirik, baina bere lana ondo betetzea ezinbestekoa da. Edariak ez du txinparta emango dion gas karbonikoa galdu behar, horrek emango baitio ukitu berezia sagardoari edalontzian. Eta etiketaren kontua estetika gauza da. Nortasuna duen edariaren irudia eman dezan jartzen zaio etiketa botilan. Edozein ardok bere etiketa daraman bezalaxe sagardoak ere bere ezaugarriak daraman etiketa merezi du».

Prozesu horren atzean, eta sagardotegien jardura osoaren atzean, legeria zorrotza dago, eta hainbat gauza hartu behar dira kontuan. Makinek zenbat tarte izan behar duten euren artean, upelak nola kokatuta dauden, jangela nola antolatua dagoen eta sukaldearen garbitasuna nola mantentzen den hurbiletik jarraitzen dute ikuskatzaileek. «Egia da jende asko mugitzen dugula, eta negozio bihurtu dugula sagardotegia, baina legeria ondo betetzeko inbertsio handiak egin behar ditugu, eta ahalegin berezia dena txukun edukitzeko», dio Joxe Angelek.

# Usurbil, sagardoaren lurraldea



Usurbilgo Udala

## 'Sagardoa, txotxetik botilara'

