

TREBETASUNA ETA ZIPRIZTINA

Lan handia du sagardoa egiteak. Sagardogileek eta sagardozaleek garrantzi handia ematen diote produktua zaintzeari. Hortik datorkigu edariaren inguruan sortu den ohitura piloa. Sagardoak edalontzian hautsi behar du, gutxi baina sarri edan behar da, eta trago batean hustu behar da.

O hitura horien adibide da sagardoa zerbitzatzeko modua, ikusgarria bezain bitxia. Usurbilgo Sagardo Egunean urtero egiten dute botatzaille txapelketa. Urtero ausartzen dira zazpi bat herritar agertokira igo eta euren trebetasuna erakustera. Kerman Errekondok askotan irabazi izan du txapelketa berezi hori. Kontuak ere galduta omen dauzka, edo ez digu esan nahi izan zenbat txapel dituen etxean.

Iaz Asturiasko sagardogileak eta botatzailleak izan ziren Usurbilen. Urteroko zita garrantzitsua izaten da inguruko sagardozaleentzat, eta baita festa egun ederra pasa nahi duten guztientzat ere. Pasa den igandean egin zen sagardoaren urteko festa.

Iaz zilarrezko ezteiak ospatu zituzten, eta munduan zehar sagardo gehiago badirela erakutsi nahi izan zuen Usurbilgo Sagardo Egunearen Lagunak taldeak. Euskal sagardogileen erakusmahaien ondoren jarri zituzten atzeritiko etorritako sagardogileak.

Botatzaille txapelketan bi asturiarrek hartu zuten parte. Kerman Errekondok esan digunez, interesgarria izan zen trukea: «Sagardoa zerbitzatzeko protokolo antzeko bat dute asturiarrek, gurearen antzekoa, baina badira ezberdintasunak, botila ere ezberdina delako. Orduan bururatu zitzaigun halako zerbitzu egitea».

Nola bota behar da sagardoa?

Eskuorri antzeko bat atera zuten Usurbilgo Sagardo Egunearen taldeak. Horren arabera, hiru gauza izan behar dira kontuan sagardoa botatzerakoan: botilari nola eutsi, edalontziari nola heldu eta lanean ari denaren gorputzaren jarrera.

Botilari eusten dion besoak bu-

rutik gora egon behar du. Goitik hatz erakuslearekin, luzearekin eta nagiekin eta behetik hatz lodiarekin heldu behar zaio botilari. Botilaren erditik behera jarri behar dira hatzak.

Edalontzia, berriz, gorputzaren erdialdean eduki behar da, mugitu gabe ahal bada. Edalontziari eusten dion besoagorputzaren erdi parean behera luzatzea komeni da.

Hori bai, sagardoak bilatu behar du edalontzia, eta inoiz ez alderantziz. Hatz lodiarekin eta erakuslearekin eusten da, hatz luzea edalont-



HAUSTEN. Sagardo zurrusta, edalontzi batean hausten. / JON LILBE / ARCAZKI PRESS

tziaren ipurdian eta nagia eta txikia bilduta eduki behar dira. Nahi izanez gero, esku honetan gorde dezakegu kortxoa.

Edalontzian hautsi behar du sagardoak. Gorputzak zuen egon behar du, eta ez zurrun, botatzeko unean. Beste baten bati edalontzia eskaintzean, hatz lodia atzera biltzea komeni da, itxuran irabaztearen.



BOTATZEN. Sagardoa botatzen, jendaurrean. ANDONI CANELLADA / ARCAZKI PRESS

Edalontzian hautsi behar du sagardoak; sagardoak bilatu behar du edalontzia, inoiz ez alderantziz



SAIZAR

Betiko Sagardoa








Kale-zahar Auzoa, 30
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 228
Fax 943 366 412
e-mail: sidreia@sidsaizar.com

www.sidsaizar.com