



ESKAINITZA. Hainbat graduako likoreak eta ozpina egiten ditu Zapiain sagardotegiak. ZAPIAIN SAGARDOTEGIA

TXOTXA ETA GEHIAGO

Sagardoaz gain, likoreak eta ozpina egiten dute Zapiain sagardotegian, eta beste edari eta likore mordoak Txopinondo sagardotegian.

Sagardotegi garaia hasi berri da, eta lanik ez dute falta izango sagardotegietan. Txotx garaia amaitzen denean, botilartzeko garaia hasiko dute, eta hortik aurrera ere izango dute zereginen bat edo beste. Sagarra-ekin sagardoa egitera ohitua dau-

de sagardogileak, baina badira sagarraekin beste produktu batzuk egitera ausartzen direnak; izan ere, sagarraekin egindako likore eta ozpinak egiten dituzte sagardogile batzuek. Zapiain eta Txopinondo sagardotegiak horien lekuko dira. Lehenengoan, sagardo likore destilatua, erreserba eta

ozpinak egiten dituzte. Bigarrenan, berriz, txopitoa, mantzina, patxaka eta berrogei izeneko edaria egiten dituzte.

Likore eta ozpinak egiten dituzten arren produkzioaren %90a baino gehiago sagardoan dagoela dio Miguel Zapiainek. Likoreak egitearen arrazoia beste aukera bat es-

kaintzeko asmoarekin sortu zuela adierazi du sagardogileak. «Bere garaian enologia ikasketak egin nituen, eta etxean beste aukerak egiteko modua zegoenez, alabike bat ekarri genuen eta destilazio bidez sagardoaren alkohola edo izpirtua ateratzen hasi ginen».

Likore edo alkohol handiko eda-

riak egiteko sagardoa alabikean sartu eta irakiten hasten den arte berotzen dutela esan du Zapiainek. Prozesu horren ondorioz, 65 gradu-ko alkohola ateratzen da, baina gaineratu du edari hori ez dela edangarria. «Edari hori ondoren egingo diren edariak egiteko lehengai izango litzateke», azaldu du sagardogileak. Hiru edari sortzen dituzte hasierako prozesu horretatik. Batetik, sagardo zuria legoke. Hau da, hasierako 65 gradu-ko lehengai ur destilatuarekin nahastu eta 40 gradura murrizten da. «Bazkalondoren hartzen da sagardo txuri hau, kantitate txikit-tan, eta gehienek hotz hartzen dute», esan du.

TOLARE SAGARDOTEGIA

IPARRAGIRRE
SAGARDOTEGIA
943-65 03 28
639-053 310
www.iparragirre.com
Osinaga auzoa Hernani

Asteazkenetik ostiralera gauéz eta larunbatean egun osoz irekita

BEGIRISTAIN
tolare sagardotegia

Iturriotz baseria - 20267 Ikaztegieta - t 943-65 28 37 - 607-36 57 43
Faxa: 943-18 74 06 • s.begiristain@terra.es

Beste edari mota batzuk eskaintzeko arrazoia eskaintza zabaltu eta aukera gehiago izatea da

Beste aukera bat hasierako 65 graduko alkohol hori haritzezeko kupel batean sartu eta 7-8 urtez gordetzea da. «Denboraren poderioz bai kolore eta bai usain guztiak aldatzen zaizkio, eta sagardo erreserba bat lortzen da, Brandi, Kofiak eta Armagnac batek bezala», gaineratu du Zapiainek. Azken aukera 65 graduko lehengaia hartu eta bertan sagarra mazeratzea da. «Sagarrek bere zuku, azukre eta garraztasunak askatzen ditu, eta 21,5 graduko likore goxoa eraldatzen da. Alkohol gozoa geratuko litzateke, patxaran bat izango balitz bezala, adibidez. Kasu horretan, alkohola gutxiago nabaritzen da, azukre gehiago duenez, estali egiten duelako. Produktu gozoa izango litzateke», gaineratu du Zapiainek.

Edari bakoitzaren ezaugarriak ondo ezberdintzen ditu Zapiainek. Lehenengo destilaziotik sortzen den edari zuria alkohol garbia dela dio. «Sudurrean nahiko noblea da, eta sagarrak uzten duen kutsua du. Kantitate txikian eta hotz edatea komeni da. Likoreari, berriz, sudurrean eta ahoan sagar zaporea nabaritzen zaio garbi. 21,5 gradu ditu, erraz edaten da eta izotz batekin har daiteke. Edari informalagoa dela esan daiteke. Sagardo erreserba, azkenik, Brandi, Kofiak eta Armagnac bezalakoa da. Zazpi edo zortzi urtean kupelan sartu, eta erabat eraldatzen da. Sagaz zaporea oso galduta izaten du, eta haritz zaporea hartzen du. Oxi-dazio bidez eta kupelan gordeta egoteak ematen dizkion beste materia batzuen bidez, beste zapore bat du, erabat eraldatzen da», azaldu du sagardogileak.

Egun 40 graduko edari bat saltzea oso konplikatu dela dio Zapiainek, eta merkatu txikia badute ere jabetxe eta denda espezializatu-tan saltzen dutela aitortu du.

Leuna eta fina

Sagardoak eta likoreez gain, ozpina ere egiten dute Zapiainen. Ho-



AUKERAN. Txopinondok sagardoak gain edari ugari eskaintzen ditu. Argazkian, Txopinondoko sagardo botilak. NICOLAS MOLLO

rretarako ez dutela tresna berezirik behar esan du Zapiainek, baina gaineratu du markarentzako beste produktu batzuk eskaintzea interesgarria eta estrategikoa dela. Sagardo ozpina eta ardo ozpinaren artean bada ezberdintasunik; ha-ren ustez, sagardo ozpina ardo ozpina baino «dezenete leun eta nobleagoa» baita.

Ardoak eta sagardoak duten gradu kopuruan dago bi ozpinen arteko ezberdintasuna. Azido azetiko bihurtzen denean sortzen da ozpina, edari batek duen alkohol bakteriatu batzuen bidez. «Ildo horretan, 13 graduko ardo bat hartuz gero, 12,5 gradu eta erdiko ozpina sortuko litzateke. Kopuru hori beharrezko, zenbat ardo horrenbeste ur jartzen da, eta, horrela, 6 graduko garraztasuneko ozpina lortzen da. Sagardoaren kasuan, 6

graduko edaririk abiatzen gara. Ondorioz, sagardo litro batetik litro bat ozpin egiten da, eta askoz borobilagoa da. Usain aldetik ere beste balio bat du. Sukaldean produktu finak egiteko, entsaladetakarako, arrainetarako oso egokia da», nabarmendu du Zapiainek.

Aukera gehiago

Azkainen (Lapurdi) dago Txopinondo sagardotegia. Dominic Lagadec da bertako arduraduna, eta, sagardoak gain, beste hainbat produktu egiten ditu: txopitoa, mantzina, patxaka eta berrogei izeneko edaria egiten ditu.

Txopitoa pasteurizatutako sagar muztioa da. Euskal Herriko bost sagar ezberdinekin egiten den produktu naturala da. Edari hori egiteko, sagarra prentsatu, garbitu eta pasteurizatu egin behar da.

«Euskal Herrian sortutako sagarra duenez, eta ez duenez Kataluniako sagarrek duten eguzkia izaten, edateko muztio freskoagoa sortzen dugu. Askotan ura edan beharrean muztioa edaten dute berezoki. Haurrek ere koka kola lata bat edan beharrean muztioa hartzen dute gurean. Alkoholik edaten ez dutenentzat oso komenigarria da», esan du Lagadec-ek.

Mantzina, berriz, sagar berdeekin egindako likorea da. Sagardoa destilatu eta bertatik ateratzen den edari zuria erabiltzen dute mantzina egiteko. Edari hori sagar zukuarekin nahastu, eta sagar berdearen likorea sortzen dute. «Sagardoa da lehengai nagusia, eta 18 graduko alkohola du», dio sagardogileak.

Patxaka sagarrez egindako patxarana izango litzateke. Anisean

mazeratutako sagar basatia da patxaka, eta hilabete batzuen ondoren 18 graduko likorea sortzen dela gaineratu du. «Patxaranaren adineko digestiboa da, eta janaria prestatzeko ere erabili daiteke. Zartaginean ganbak egiteko oso aproposa da, zuku zoragarria egiten duelako. Garai batean, patxaran adina patxaka egiten zuten. Industriari patxarana sortu du basarriak handizka eros zitezkeelako Errumanian. Patxaka egiteko, berriz, ezin da sagar basatia handizka lortu, eta, hori dela eta, patxaka alboratu zuten patxaranaren mesedetan».

Azkenik, berrogei edariak duen alkohol kopuruari egin dio erreferentzia: «Edari astuna da. %40 graduko alkohola adierazi nahi du. Sagardoa destilatu ondoren sortzen den edari zuria da».

NAFARROAKO SAGARDOTEGIEN ELKARTEA

ALDATZ
Martitxoenea
948 604607

LEKAROTZ
Larraide
626 494 317



DOLAREA
TXOTX HASIERA

BERUETE
Behetxoneko Borda
948 503136

LESACA
Linddurrenborda
948 637212