

Txotxetik botilara

Sagardoaren maila onena botilan lortzen dela uste dute askok

Botilaren unea iritsi da. Sagardoa txotx garala amaitu ondoren dastatzeko aukera botilak ematen du. Udazkenean upeletara sartu zuten muztioa bere prozesua burutzen ari da. Bi hartzidurak, alkoholikoa eta malolaktikoa, bukatu dira eta azken asteotan sagardoa boroiltzen ari da. Beraz, sagardo gehienak daude ostatzuz aldatzeko eta kupeletik botilara pasatzeko prest.

Txotx garaia historia da jadanik. Balantzea ona izan da neurri handi batean. Sektorekoek halako kezka zuten gaur egungo egoera sozioekonomikoa dela eta, krisia sektore askotan erasaten ari baita. Hala ere, horren eragina, nolabait nabaritu ahal izan dela egia den arren, augurioek iragarritako zegoen baino txikiagoa izan da. Oro har, iazko jende kopuru bertsuak joan dira sagardotegietara, kasu batzuetan txikiagoak beharbada.

Gipuzkoako sagardo eskualdearen erdi-erdiko herrietan, Astigarragan eta Hernanin bereziki, ez da aipatu beharreko larriunerik izan ostalaritza giro nabarmenagoko tokietan, salbuespen bakanak salbuespen, nahiz eta Hernanin, esate baterako, egun berean, berrogeita hamar bat au-



Botilaren ordua iritsi da jadanik.

tibus, sagardotegira joan aurretiko eta ondorengo martxarako gogotsu zegoen makina bat jendez beterik, zenbatu. Jendetza horrek zenbaitetan oso giro ederra hedatu zuen kaleetan barna, koadriletan txistulariak, dultzaineroak eta akordeoilariak zirelako.

Orain sagardoa da protagonista bakarra. Eta bi dira oraingo uzta- taren bereizgarri nagusiak. Alde

Ondu bitartean eguraldi egokia izan du

batetik, bertako sagarrak urte askotan, gogoratzen denez, eman duen onen- onena da, eta beste aldetik, ondu bitartean eguraldi egoki samarra izan du, eta horrek hartutako prozesuak produktu ederra lortzeko lagungarri samarrak izatea ahalbidetu du.

Edari honen egonkortasunerako oso alderdi interesgarriak dira horiek, zeren produktua pro-

portzio handian bertako sagarraz egitea beti onuragarria da, lehen- gaia hobeto ezagutzen delako eta sagardian hasten denetik muztioa kupelean bukatu bitartean bidea hobeto kontrolatu ahal delako besteak beste. Orokorrean, fruta osasuntsuagoa da eta, hortaz, sagardoari beti kaltegarri zaizkion mikroorganismo horiek gutxiago izaten dira.

Orain sagardo suabeak eta edaten errazak, freskoak, zapore bizikoak eta fruta aromakoak aurkituko ditugu. Azken finean, botila eta basoko portaera aurreko urteetan baino hobea izango dute. Horrez gain, egonkorragoak eta denboran iraunkorragoak izango dira.

Tortillen, bakailoaren edo txuletan kalitateaz hitz egiten da asko txotx garaian eta kasu askotan alderdi gastronomiko horiek, zalantzarik gabe kontuan hartze-koak halaber, protagonismoa kentzen diote sagardoari, garrantzi- tsuena beratu bada ere. Orain hark izango du protagonismo hori oso- osorik.

Sagardozale adituek badakite sagardoaren maila onena botilan lortzen dela. Tradizioz sagardogileak inork baino hobeto daki botilatze-ko unerik egokiena zein den eta, bestalde, kontu handiz egin behar da lan hori edariaren gas karboniko endogenoa, berezkoa, gordetzeko, zerbitzatzeko orduan sagardoari lurrian eta zapore onen- onena da, eta zapore onen- onak jarria dakizkion. Maneiatu ere kontuz egin behar da hori guztia helburu.

Gero eta zorrotzagoak izan behar gara ostalaritza establezi- menduetan edari hau aukerako basoetan, ondo zerbitzaturik eta temperatura egokian -12°tan edo, inoiz ez oso hotz- eman dezaten.



LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa!
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

EDAN ETA EMAN EDATERA