

EUSKARAZ HITZ EGIN NAHI AL DUZU?

(http://www.dobera.eus/artikulua-ikusi.php?id=107)

(/)

DOBERAK AURKEZTEN DU:
**IPIIN
FAKTORIA**

(http://www.dobera.eus/berriak.php)

HERNANI (/albisteak/hernani/) GOIZUETA (/albisteak/goizueta/)

ARANO (/albisteak/arano/) EREÑOTZU (/albisteak/erenozu/)

ASTIGARRAGA (/albisteak/astigarraga/)

Albisteak (/albisteak/astigarraga/albisteak/) Elkarrizketak (/albisteak/astigarraga/elkarrizketa/)

Jasota Bezala (/albisteak/astigarraga/jbezala/) Bereziak (/albisteak/astigarraga/sberezia/)

Dokumentuak (/albisteak/astigarraga/dokumentua/) Eskelak (/eskelak/) Agenda (/agenda/) Bideoak (/bideoak/) Argazkiak (/argazkiak/)

Herritarren txokoa (/albisteak/herritarrentxokoa/)

Publicitatea (/static/pdf/publicitatea.pdf/info)	Bereziak (/albisteak/berria/)	Bilatu (/berrak/)
Elkarrizketak (/albisteak/elkarrizketa/)	Elkarrekin (/albisteak/elkarrekin/)	Elkarrekin (/albisteak/elkarrekin/)
Elkarrekin (/albisteak/elkarrekin/)	Elkarrekin (/albisteak/elkarrekin/)	Elkarrekin (/albisteak/elkarrekin/)



Sagardozaldea eta Michelin izeneko sommelierrek gerturatu ziren ekitaldira.

(/albisteak/astigarraga/2016/03/05/90e8...)

albisteak//ZAPIAIN SAGARDOTEGIA BIZI-GOXO

«Erabilera asko dituen produktua da; postre eta aperitiboetarako balio dezake»

Asteartean aurkeztu zuen Zapiain sagardotegiak Bizi-Goxo produktua. Hiru urte probak egiten pasa ondoren, aurten lortu dute oreka, «errezilaren garratza, alkoholaren bolumena eta azukrearen goxoa» nahastuta.

ASTIGARRAGA ASTIGARRAGA
2016/03/05 00:00 Larunbata

Bizi-Goxo izeneko sagardo berria kaleratu du Zapiain sagardotegiak. 10 gradu eta erdiko alkohol maila dauka, eta Euskal Herriko errezil sagarrarekin egin dute.

Asteartean aurkeztu zuten, eta Egoitz Zapiainek Kronikari azaldu dionez, «oso produktu 'bersatilla' da; erabilera askotakoa. Postre eta aperitiboetarako balio dezake. Michelin izarretako sommelierren ustez, bietarako balio du, eta foie edo plater gaziekin Bizi-Goxo hartzeko proposatuko dutela esan digute. Guretzako laudorioa da hori!».

Gazia eta gozoa,aldi berean

Hiru urte dira sagardo berri hau lortzeko probak egiten hasi zirela. «Ez da egun batetik bestera egiten!», aitortu du Egoitz Zapiainek. «Errezil sagarrarekin bakarrik egin dugu. Azukre karga asko hartzen duen euskal sagar bakarra da, eta produktu honek azukre maila altuko sagarra behar du. Aurtengo udaberria eta udara oparoak izan dira, beroagatik». Hori horrela, aurten kaleratu dute produktua, «oso fina» atera baita. «Lehenengo urteko probatan enpalagoso xamarra zela iruditu zitzaigun, eta postretarako egokia zela pentsatu genuen, baina aurten, oso fina atera da, eta aperitibo bezala ere balio du. Ahoan, errezila bezala, garratza da, alkoholarekin bolumena nabari zaio eta azukrearen goxoarekin, oreka oso ondo bilatu dugu. Ez da enpalagoso; bizia eta goxoa da, Bizi-Goxo».

Urtero, sagardoa bezala

Bizi-Goxo, sagardoa bezala, urtero egin beharreko produktua da, beti ere, jasotako uztaren arabera. «Baldintzak onak badira, Bizi-Goxo urtero egiteko asmoa daukagu».

Gaur	Bihar	Etzi
11°	10°	9°
6°	5°	5°

(http://www.euskalmet.euskadi.net/s07-5853x/eu/meteorologia/meteodat/zona_1.api?e=8&z=2&dd=0&nombre=Hernani)

(http://www.euskalmet.euskadi.net/s07-5853x/eu/meteorologia/meteodat/zona_1.api?e=8&z=2&dd=0&nombre=Hernani) Aemet (http://www.aemet.es) eskainitako datuak

HERNANI



(/m/aldizkaria/None/pdf/Martxoak%207-internet.pdf)

Martxoak 7

Sarrera eztabaidatuenak

«Ezjakintasanaren aurrean, gure eskaria da, gelditzeko; gero damua, zertarako?» (/albisteak/hernani/albisteak/2016/02/22/40fb0a2955552/ezjakintasanaren-aurrean-gure-eskaria-da-gelditzeko-gero-damua-zertarako/) (1)

Kronika, Parrita tabernaren sabaia dekoratzeko (/albisteak/hernani/albisteak/2016/02/27/45876c2755636/kronika-parrita-tabernaren-sabaia-dekoratzeko/) (1)

«Erditzea bera naturala dela uste dugu» (/albisteak/hernani/albisteak/2016/03/01/05a1505a55719/erditzea-bera-naturala-dela-uste-

Baina ohiko sagardoa egiteko prozesua eta Bizi-Goxo egitekoa, desberdinak dira. «Irakiten jarri eta erdi parera, 10 bat alkohol gradu dauzkanean, hoztu egiten dugu, 4 gradutara. Legamiak hil egiten dira horrela. Orduan, produktua egonkortu egiten da, eta filtratu eta botilaratu egiten dugu. Oraingoz, horrela ari gara, eta ikusten badugu teknika hobetu beharra dagoela, egingo dugu».



Euskal Herriko erretilu sagarrarekin eginda dago Bizi-Goxo

Zapiainen, Sagardoetxean eta hainbat jatetxetan

Dagoeneko merkaturatu dute Bizi-Goxo, eta nahi duenak, hainbat tokitan probatu eta erosi dezake.

«Bertakoa denak erraz topatuko du Zapiainen bertan, edota Sagardoetxean. Eta jatetxe eta tabernetan ere eskatu digute: Ikatzan, Kakon... Eta bestela, internet bidez ere erosi daiteke. Askok esan digute likorrak astunak egiten zaizkienentzako aproposa izan daitekeela, 10 graduko edari bat ondo sartzen dela. Hala espero dugu!».

Sartu

Tweet

Izena*

Eposta helbidea*

Iruzkina*

Bidali

Aurreikus

dugu/) (1)

«Emakumeek lan eremu jakinetan izan duten eragina bildu nahi izan dugu» (/albisteak/hernani/albisteak/2016/03/02/b3dff2f555743/emakumeek-lan-eremu-jakineta-izan-duten-eragina-bildu-nahi-izan-dugu/) (1)



(http://www.kronika.eus/m/fitxategiak/hernani/2016-02-02/PDF%20fitxategia/sagardotegiak%202016.pdf)

Gida komertziala

(/gk/)

 Komertzio bat bilatu

Iragarki merkeak

ETXEKO KONPONKETAK egiten dira; iturgintza, elektrizitatea, pintura, berogailuak, persianak... Seriotasuna.

Telefonoa: 616886660

Iñigo Royo Masajista. Masajea, naturopatia, osteopatia, kinesologia, reiki, homeopatia, akupuntura,...
Deitu: 943332894 - 626807633 (Agustindarren plaza, 4)

Telefonoa: 943332894

+ Ikusi