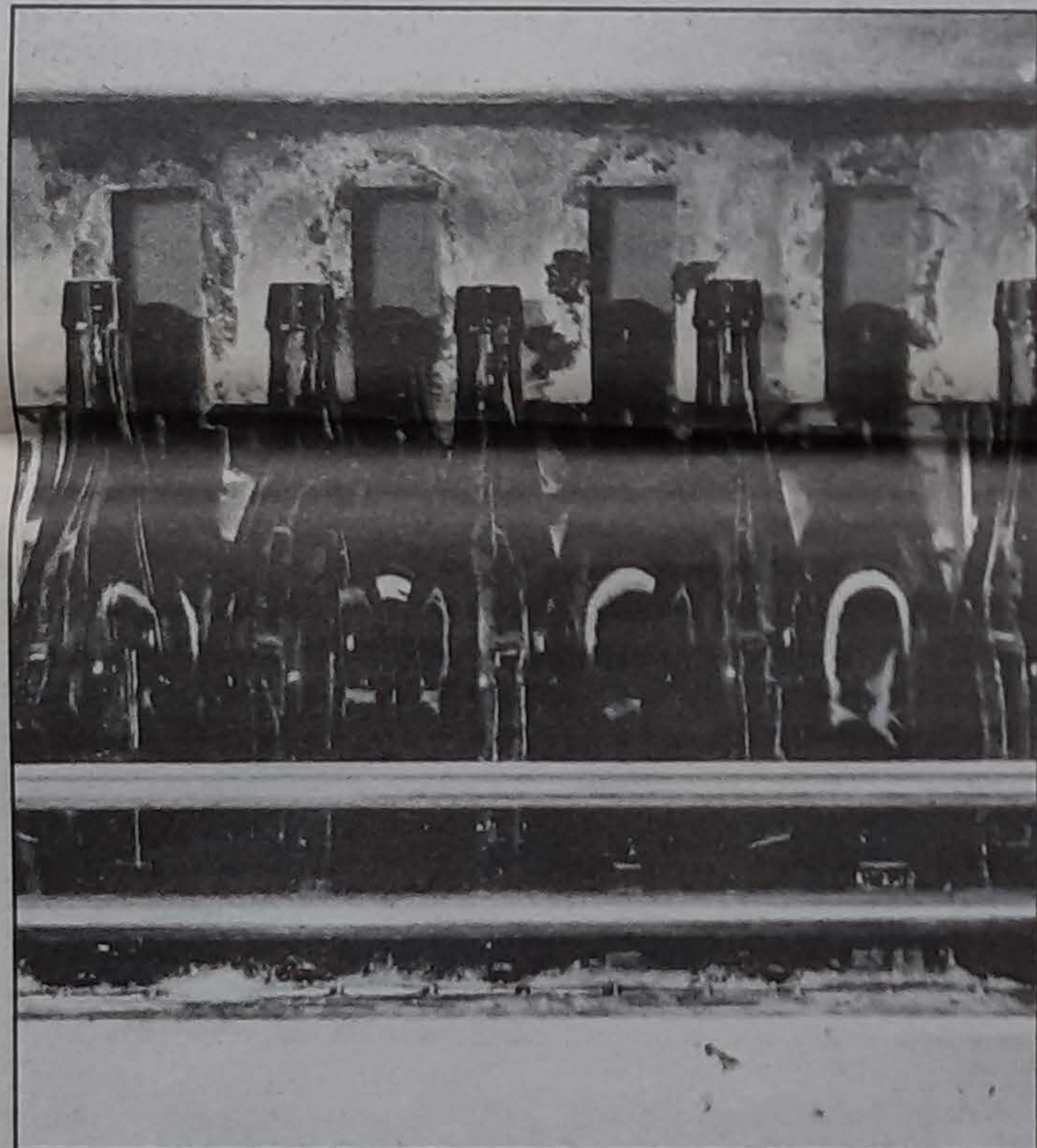
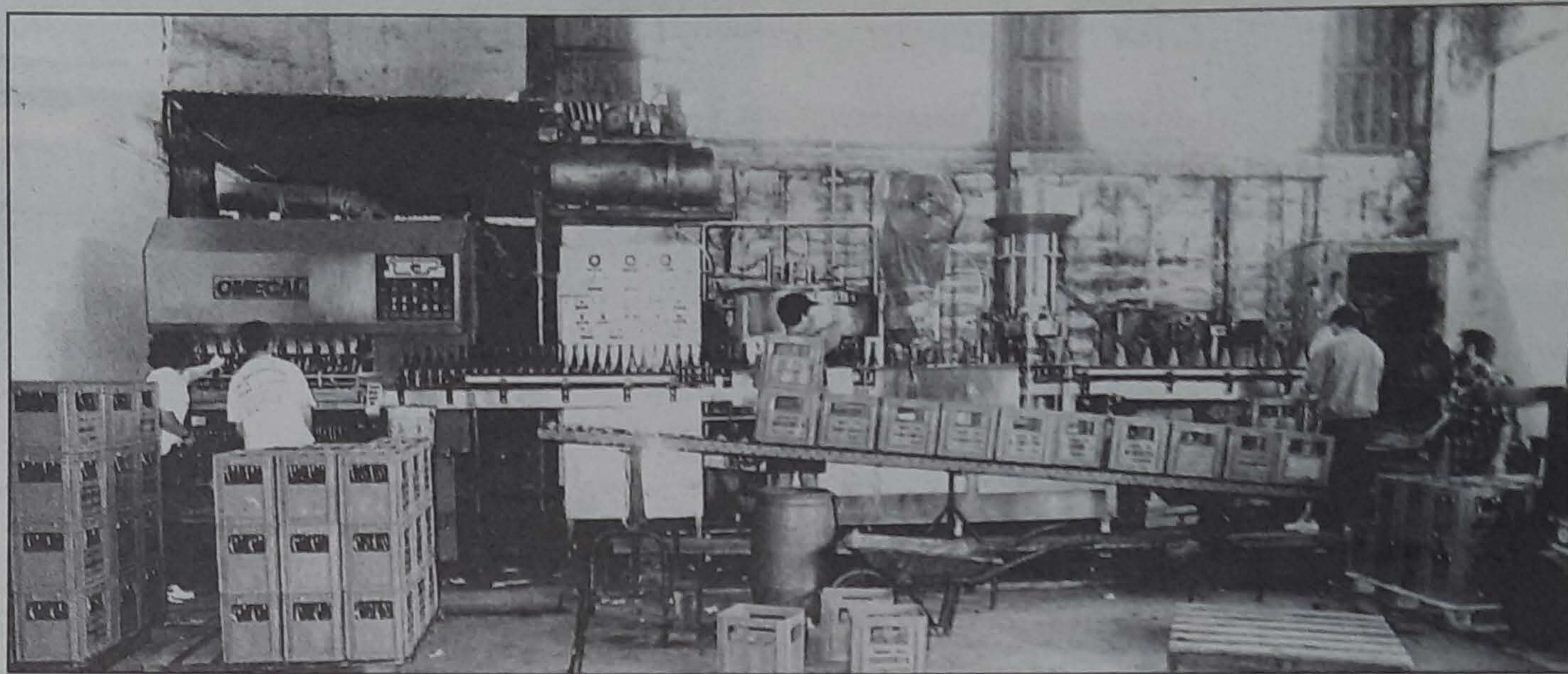


Upeletik botilara

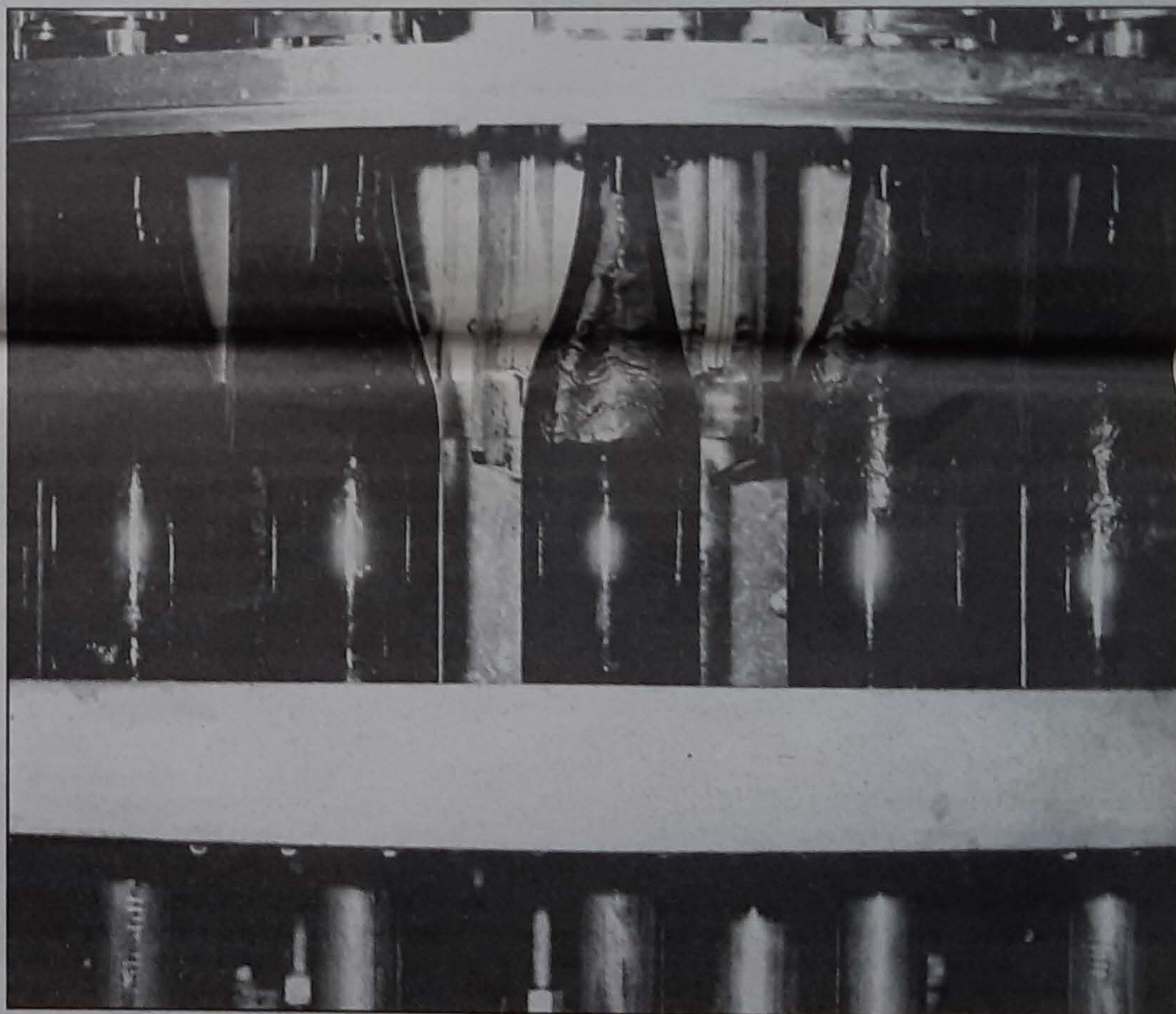
Gaur egungo prozesua lehengo sasoiakoa baino bizkorragoa eta erosoagoa da sagardogileentzat

Botilaratze prozesua eskuz egiten zen lehengo sasoietan. Orain, berriz, sagardotegi gehienetan makina modernoak erabiltzen dituzte, prozesua bizkortu eta errazteko. Txotx garaia amaitua denez, sagardogileek upeletako mama gozoa botiletan sartzeari ekin diote. Artikulu honetako argazki eta azalpenen bidez, gaur egun sagardoa botilaratzeko erabiltzen den prozesua nolakoa den erakusten dugu.

ARGAZKIAK • ANDER GILLENEA



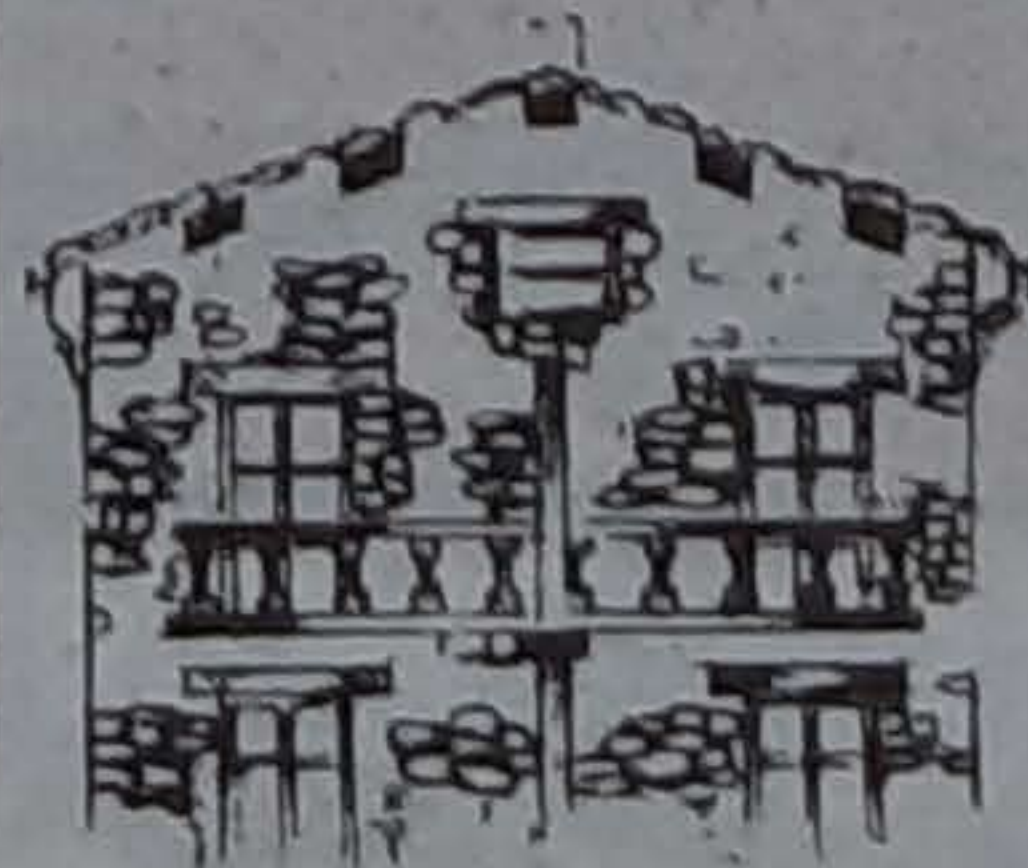
Lehen jendeak etxean garbituta eramaten zituen botilak sagardotegietara. Gaur egun, ordea, ez. Botilaratzea garbiketarekin hasten da. Botiletako lohi eta mikrobioak garbitzeko, 70 gradura dagoen ur-zorrotada jaurtitzen zaie botilei, detergentarekin batera.



LARRARTE
Sagardotegia
Erretegia

- Sagardoa botilan salgai.
- Txotxa amaiturik, ostiral gauetan, larunbatetan eta igandetan irekita. Baita ere jaiegun eta jai bezperetan.

Muñagorri Enea baserria - 20115 ASTIGARRAGA - Tel.: 943 55 56 47



ZABALA
Sagardotegia

**KALITATEZKO SAGARDOA
ESKAINTZEN DIZUEGU**

- ▼ Txotx garaia amaiturik, sagardoa botilan salgai

ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ 943 69 07 74

Botilaratze prozesuaren lehen urratsetik, garbiketarik, botilak betetzeko makina iristen dira, sagardoz beteko diren urratsera alegia. Sagardoa botiletan sartzeko makinak tutu baten bidez sagardo kupelarekin lotuta egon behar du, eta sagardoa kupeletik botiletara pasatzen da zuzenean. Botila guztietan sagardo kantitate bera sartzen da, ez gehiago, ez gutxiago. Teknologiarik esker, sagardogileek izan ditzakete egunean 20.000 botila inguru sagardoz betetzeko gai diren makinak. Dena dela, makina arruntenean egunean 10.000-12.000 botila bete ditzakete. Alde ederra dago botilak eskuz betetzen zituzten garaitik!

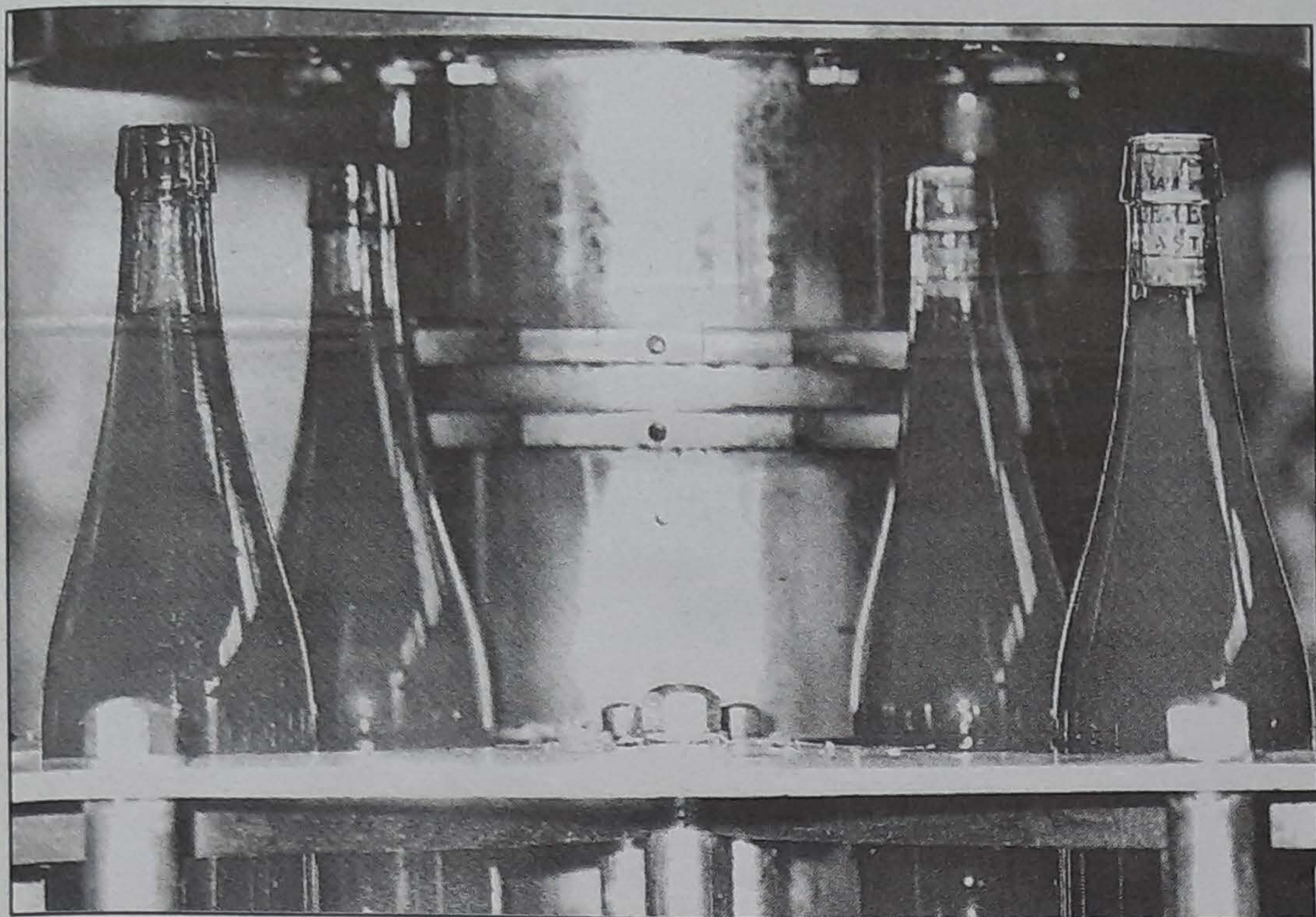


URBITARTE
SAGARDOTEGIA

Tel.: 943 18 01 19 - 943 88 83 31 / Tel. Mugikorra: 908 77 43 23

ERGOIENA AUZOA / ATAUN

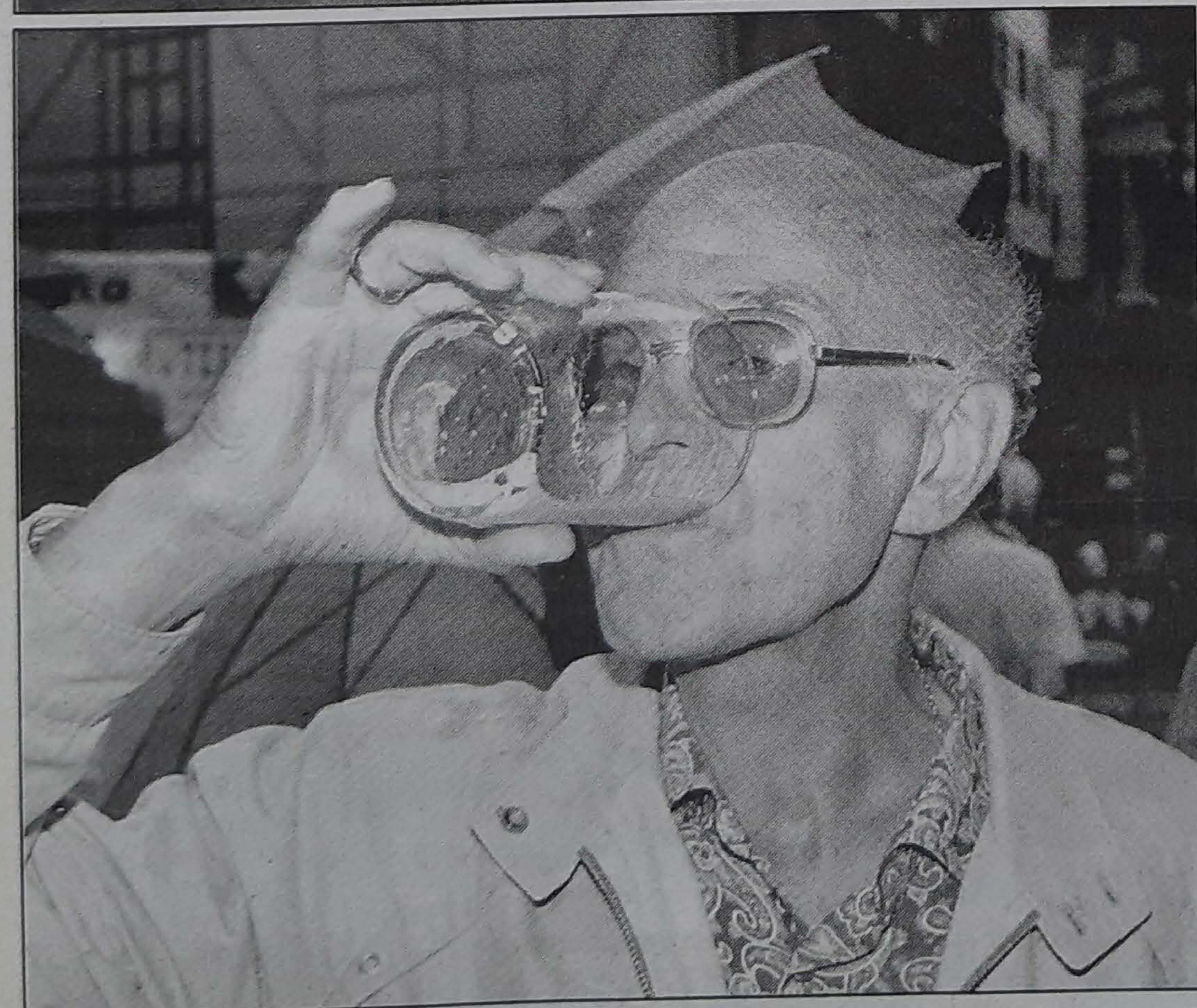




Botilak sagardoz bete ondoren, kortxoa jartzen die makina batek. Euskal Herriko sagardogileek Extremadura eta Portugaldik ekartzen dute batez ere kortxoa, han artelatzen baitaude. Katalunia aldeko kortxoa, berriz, gutxiago erabiltzen da. Orohar, bi kortxo mota daude: alde batetik, aglomeratua eta, bestetik, naturala. Sagardogileek diotenez, aglomeratzeko kortxoek askoz ere hobeto ixten du sagardo botila, baina zabaltzeko, berriz, ez da hain eroso izaten. Kortxoa oso garrantzitsua da, ez baitu utzi behar botilan airea sartzen. Kortxoek, gainera, etiketarik ezean, sagardogilea identifikatzeko balio dute, sagardogileek bertan jartzen baitute beren izena.



Saldu baino lehen etiketa jartzea falta zaie botilei. Sagardotegi batzuetan geroago ekiten diote zeregin horri: botiloi, sagardotegiko biltegien diren artean, ez diete etiketarik jartzen. Izan ere, botilak etzanda egoten direnez, etiketa hondatu egin daiteke, eta, gainera, hautsez zikindu. Beraz, kalean saltzeko atera behar dituzten unean botilei hautsa kendu eta etiketa jartzen diete. Legeriak etiketa jartzeko eskatzen die sagardogileei.



Prozesu hori guztia pasatuta, sagardoa prest dago etxean edo tabernetan edateko. Azken batean, botilaratzea dela eta, sagardoa urte guztian edan daitekeen produktu bat da.

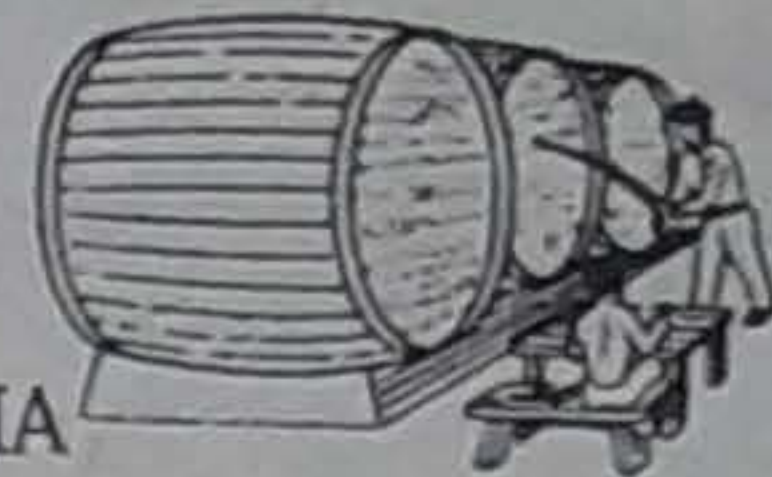
CORCHO TAPONERA GUIPUZCOANA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekato Plaza, 6 Tel.: 943 55 56 51 ASTIGARRAGA

EGI-LVZE

ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA



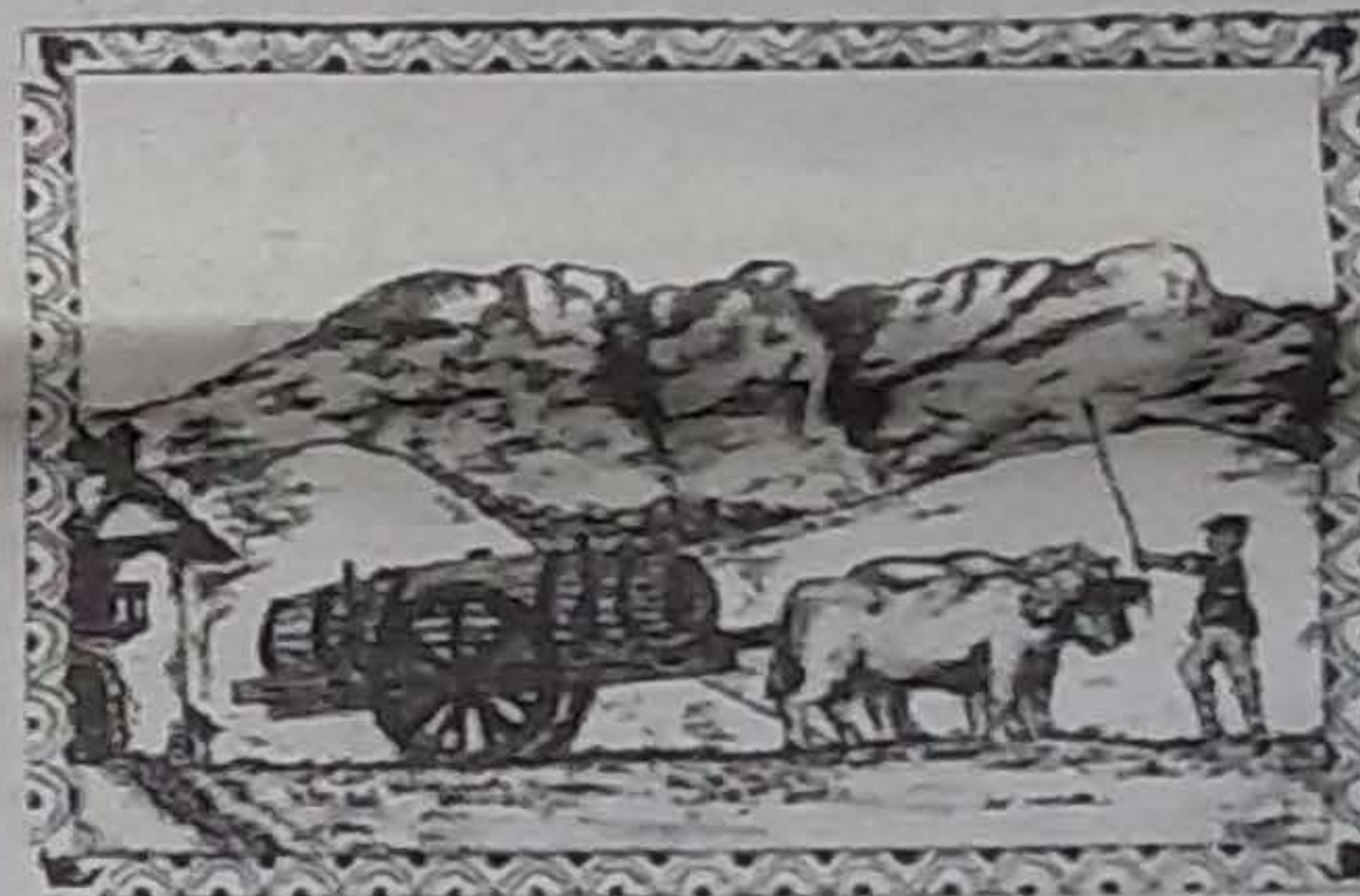
Zamalbide auzoa - © 943 52 39 05 - ERRETERIA

SAGARDOA
Sidra Natural

M. ASTARBE

Gure sagardoa
botiletan salgai

MENDIOLA BASERRIA - © 943 55 15 27 - ASTIGARRAGA

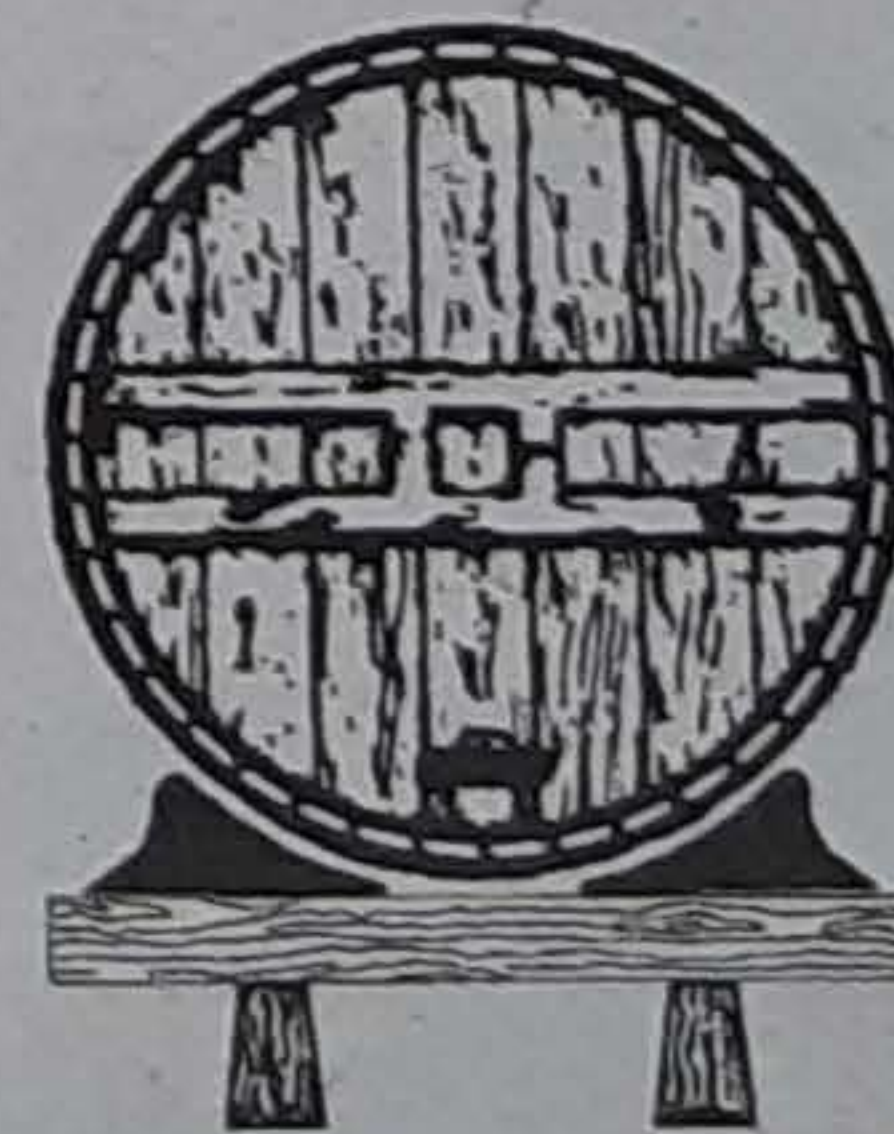


REZOLA
SAGARDOTEGIA

Ipintza Baserría - Santio Zeharra
© 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Sagardotegia - Jaretzea

MENDIZABAL



OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
© 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

PETRITEGI

OTANO Anaiak



SAGARDOAK

© 943 45 71 88 20115- ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)